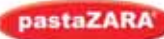


di Marco Valletta

# La Nic alle Olimpiadi di Erfurt 2008



Il percorso ristorativo costruito dagli chef della NIC, in relazione alle competizioni nazionali ed internazionali, parte dall'assunto che la cucina italiana è il risultato di un insieme di cucine territoriali. Per questo in tutte le competizioni gastronomiche i menu della cucina fredda e il menu della cucina calda sono stati elaborati mettendo insieme le molteplici "Cucine Italiane", seppur nel rispetto dei regolamenti della WACS. Molte pietanze tipiche del Sud sono state sapientemente integrate con quelle del Nord, e viceversa, grazie al lavoro di ricerca degli chef della NIC che hanno gestito in modo originale le ricette de loro zone di provenienza perché l'Italia non è solo la patria della pizza e della pasta, essa è espressione di tipicità e di qualità dei micro territori di provincia. In secondo luogo la cucina della NIC è rigorosamente attenta alla scelta delle materie prime, sempre di qualità, grazie alle certificazioni IGP o DOP. Vengono privilegiati quei prodotti capaci di apportare un valore aggiunto alla tavola,

per questo ciascun chef della NIC tende a proporre prodotti legati al proprio territorio.

Alla conoscenza attenta di ogni prodotto deve unirsi l'abilità tecnica e tecnologica legata alla manipolazione degli alimenti, nel rispetto delle regole igieniche oltre che di quelle nutrizionali. Le operazioni preliminari per il confezionamento delle diverse ricette sono sempre effettuate con tecniche e tecnologie di altissimo livello, messe a disposizione degli chef NIC dalle aziende fornitrici ufficiali (*Sirman, Lainox, Pasta Zara, MBM, Irinox, Wusthof*). Anche durante le fasi della trasformazione si fa ricorso all'alta tecnologia, a materiali adeguati oltre che alla propria sapienza professionale in modo che ogni prodotto venga trasformato adeguatamente, nel rispetto di una sana alimentazione. Anche la sezione pasticceria NIC studia e lavora con le stesse prerogative: in questa Olimpiade di Erfurt 2008 sono stati sviluppati dessert ispirati ai quattro elementi della natura, ossia l'aria, l'acqua, la terra e il fuoco. E' stata un'occasione di studio

scientifico per motivare il lavoro dei pasticceri e perseguire strade di concetto dove la tradizione è il pilastro uniforme dell'innovazione tecnologica, un'occasione per dire dove sta andando la pasticceria di domani.

L'esposizione del Tavolo Freddo è l'esemplificazione di quanto abbiamo detto: un tavolo prodotto in esclusiva per noi dalla *Decorfood Italy*, disegnato dallo studio di architettura *Traverso-Vighy* di Vicenza. E' una situazione espositiva quello del Tavolo della cucina fredda, dove il design italiano ancora una volta fa da stile innovatore valorizzando le progettualità gastronomiche della NIC.



## Nic at the 2008 Erfurt Olympics

The catering itinerary that the NIC chefs have created for national and international contests is based on the assumption that Italian cuisine is the complex of regional cooking. Consequently, while complying with the WACS regulations, for the gourmet contests, the hot and cold menus are put together combining the numerous "Italian cuisines". Many typical southern dishes are knowingly mixed with those from the north and vice versa, thanks to all the research that the NIC chefs have put in with their original interpretation of the local dishes because Italy is not just the home of pasta and pizzas but also of typical quality dishes in the micro-districts around the country.

Secondly, NIC cuisine is always very attentive when choosing the ingredients; it must be of the best quality, which is helped by IGP or DOP certification. Products are preferred that give added value to the dining table, and each NIC chef tends to propose products from his or her own district. Alongside expert knowledge of all the products we need technical and technological skill in handling them, respecting hygiene and nutritional rules. The preliminary operations for preparing the various recipes use only the very best techniques and technology which the NIC chefs are provided with by the official suppliers (*Sirman, Lainox, Pasta Zara, MBM, Irinox, Wusthof*).

High technology and quality materials are used during the transformation phases as well, added to the chefs' expertise so that each product is transformed in a way to propose healthy eating. The NIC confectionery section follows the same prerogatives: for the 2008 Erfurt Olympics, desserts have been created that are inspired by the four natural elements: air, water, earth and fire. It was the opportunity for scientific study to motivate the confectioners' work and pursue a concept where traditions are the foundation stone for technological innovation, the opportunity to say where confectionery is going tomorrow.

The Cold Buffet display is an example of this: a table made exclusively for us by *Decorfood Italy*, designed by the *Traverso-Vighy* architectural studio in Vicenza. The Cold Buffet table is a clear example of Italian design, which is once again the innovative drive to give even more value to NIC gourmet projects.



# Una sana alimentazione suggerita dalla NIC

**M**olti messaggi di sana nutrizione non sono sostenuti adeguatamente da quanti dimostrano l'arte del cucinare in TV. È importante la scelta dell'alimento, così come è ancora più importante l'adeguato accostamento tra i prodotti, ma è di fondamentale importanza capire come gli alimenti sono "trattati" in cucina. Se pratichiamo una cucina veloce, oppure attuiamo una cucina ricercata, dobbiamo prestare attenzione alle tecniche di cottura adeguate, affinché gli alimenti non deperiscano e non si alterino. Bisogna che una sana alimentazione tenga conto della corretta prassi igienica della manipolazione degli alimenti, ma soprattutto tenga conto del sistema di cottura che permette il mantenimento della qualità iniziale del prodotto. In molte occasioni osserviamo ed ascoltiamo dei fuoriclasse della cucina parlare e manipolare dei prodotti eccezionali, ma non sempre questi chef nel cucinarli sono rispettosi delle adeguate manipolazioni e tecniche di cottura. Assistiamo così a spettacoli gastronomici dove il messaggio di una sana alimentazione non passa, forse perché sono chef un po' distratti nella scelta dei materiali, forse perché sono chef un po' sbadati nel corretto uso dei materiali di cottura, oppure perché ignorano la scientificità del loro operato, baipassando lo star system della cucina.

Noi chef della NIC abbiamo cercato di applicare una costante qualità esecutiva della ricetta. Per noi è una sana alimentazione, dieta adeguata per tutti, se il cuoco sa interpretare il prodotto nella sua veste naturale ed è in grado di manipolarlo nel rispetto delle norme igieniche e lo trasforma rispettando la sua struttura nutrizionale. Quando partecipiamo alle diverse competizioni internazionali, siamo obbligati a far capire al giudice WACS la cura e l'attenzione che viene dedicata alla formulazione del menu in fase di competizione. Siamo obbligati a rispettare i canoni di varietà nutrizionale, di quantità alimentare, di attenzioni culinarie, insomma dobbiamo essere dei cuochi, in questo caso chef, che nel rispetto delle indicazioni fissate, dobbiamo saper valorizzare la cucina dei nostri territori d'Italia e promuoverla a livello internazionale.

Le nostre ricette sono sempre proposte con adeguatezza all'evento, esse suggeriscono la variabilità dei prodotti, promuovono alimenti tipici, di stagione, danno spunto per accostamenti non strani e tanto meno esotici, ma cerchiamo di farli essere sempre accostamenti oculati o per

analogia o per contrasto. Questa procedura per regole è vagliata dal Team Manager chef Fabio Tacchella che studia sempre l'innovazione tecnologica più appropriata da applicare poi ai prodotti selezionati, affinché diventino sì menu di tradizione italiana, ma anche un'offerta di ricette riviste e corrette per gli occhi e per i palati di una giuria internazionale.

In molte trasmissioni televisive, gli chef della NIC hanno avuto apprezzamenti positivi da volti noti (dott. Barcella, Prof. Cannella, Prof. De Amicis, per citarne alcuni) del mondo della nutrizione per le ricette presentate, per gli accostamenti ma anche per le idee originali ma mai stravaganti. Abitualmente ci avvaliamo di collaborazioni di alcuni docenti d'Alimenti e Alimentazione presso l'Istituto Alberghiero di Castelfranco Veneto, che verificano il nostro operare qualitativo e nutrizionale.

Abbiamo voluto presentare la nostra esclusiva performance proprio in una struttura dove la Qualità Alimentare e la ricerca del Benessere sono perseguiti da anni. In tutti i **GB Thermæ Hotels** è possibile respirare un'aria di assoluto relax nel quale **benessere e alimentazione** si incontrano stimolando tutti i sensi. Per questo evento, in occasione della presentazione del menu della prova della cucina calda per le Olimpiadi, la Nazionale Italiana Cuochi si allena per la **salute** nella prestigiosa location dell'**Hotel Metropole** di Abano Terme. Abitualmente in questa realtà alberghiera si può godere di una ristorazione di qualità costante e peculiare. Noi siamo particolarmente fieri di questo felice



## Safe food suggested by the NIC

Many messages about safe nutrition are not suitably sustained by those who demonstrate the art of cooking on TV. Choosing the ingredients is important, just like the suitable combination of the products is even more important, but it is fundamentally important to understand how the ingredients are "processed" in the kitchen. If we do fast cooking, or we implement a sought-after cuisine, we must pay attention to suitable cooking techniques, so that the foodstuffs do not go to waste and are not modified. It is sufficient that safe food takes into account the correct hygienic practices of handling foods, but above all it considers the cooking method that allows the initial quality of the product to be maintained.

There are many occasions when we observe and listen to the leading figures of the culinary world talking and handling exceptional products, but these chefs do not always respect the suitable handling and cooking techniques in cooking them. So we watch food programmes where the message of safe food isn't conveyed, perhaps because the chefs are a bit distracted in choosing the materials or because they are chefs who are slightly careless in the correct use of cooking materials or because they ignore the science of their work, bypassing the cooking star system.

We chefs of the NIC have tried to apply a constant quality of execution of the recipe. For us, safe food, a diet that is suitable for all, means that the cook knows how to interpret the product in its natural guise and is able to handle it while respecting the hygiene standards and it is cooked in observance of its nutritional structure.

When we take part in the various international competitions, we are obliged to make the WACS judge understand the care and attention that are dedicated to drawing up the menu during the competition stage. We are bound to respect the rules of nutritional variety, food quantities and culinary practices, in short, we must be cooks, in this case, chefs, who while observing the set indications, we must know how to enhance the cuisine of our Italian regions and promote them internationally.

Our recipes are always offered according to the suitability of the event. These suggest the variety of the products, promote the foodstuffs that are typical for the season and cause combinations that are not strange and no less exotic, but we always try to make them be eye-catching combinations or by analogy or contrast. This procedure by rules is assessed by the Team Manager, chef Fabio Tacchella, who always researches the most appropriate technological innovation that is then applied to selected products, so that they become traditional Italian menus and also become the offer of the revised and corrected recipes for one's eyes and for the palates of an international jury.

In many television programmes, the NIC chefs have been appreciated by well-known faces (Dr. Barcella, Prof. Cannella, Prof. De Amicis, to name a few) in the world of nutrition for the recipes that have been presented, for the combinations, but also for the original yet never extravagant ideas. We often avail of the collaborations of some food and diet lecturers at the Hotelier Institute of Castelfranco Veneto, who check the quality and nutrition of our food. We wanted to present our exclusive performance in a complex where food quality and research into wellbeing have been achieved for years. In all the **GB Thermæ Hotels**, you can breathe in an air of absolute relaxation where **wellbeing and food** come together, stimulating all the senses. For this event, for the presentation of a trial menu of hot food for the Olympics, the Italian Cooks Association trains for **health** in the prestigious location of **Hotel Metropole** in Abano Terme. In this sort of hotel, you can usually enjoy catering of a constant and unique quality. We are especially proud of this happy union between **GB Thermæ Hotels** and **NIC** because executive chef Fabio Momolo is at the helm of the **GB Thermæ Hotels** kitchen, who is also the Trainer Chef for **NIC**.

The **NIC** team is on the job, this evening in terms of general trials, and is captained by the Team Chef Gianluca Tomasi,

## Decalogo

- Seleggi sempre prodotti di stagione;
- Impara a leggere le etichette di ciascun alimento e se non sai informati;
- Ricorda che non tutti possono mangiare tutto;
- Proponi una cucina sempre varia, per alimenti, per prodotti e per sistemi di cottura;
- Ricordati di calibrare le tue offerte ristorative;
- Esegui con ordine e pulizia tutte le fasi preliminari per la manipolazione dei prodotti;
- Seleggi sempre il sistema di cottura adeguato per l'alimento controllando i tempi di cottura;
- Fai di tutto per costruire piatti armoniosi nel colore, nel sapore, nel gusto e soprattutto equilibrati;
- Regola il tuo estro, non per ricercare stravaganze alimentari, ma per scoprire le armonie gustative che dovrai saper ripetere sempre e costantemente.
- Aggiornati sempre, perché non si finisce mai di imparare.

## Rule book

- Always choose seasonal products;
- Learn to read the labels on each foodstuff and if you don't know, find out;
- Remember that not everyone can eat everything;
- Offer a cuisine that is always varied in terms of products, foodstuffs and cooking methods;
- Remember to balance the dishes you offer;
- Carry out all the preparation stages for the handling of products with tidiness and cleanliness;
- Always choose the cooking method that is most suitable for the foodstuff, checking the cooking times;
- Do everything possible to create dishes that are harmonious in terms of colour, flavour, aroma and, above all, which are balanced;
- Keep your inspiration in check, not seeking out extravagant foods, but discovering harmonious flavours that you should always know how to repeat and constantly;
- Keep yourself up to date as you never stop learning.



connubio **GB Thermæ Hotels** e **N.I.C.**, perché alla guida delle cucine **GB Thermæ Hotels** c'è lo chef executive Fabio Momolo, che ricopre la carica di Trainer Chef in Nazionale. La squadra NIC è capitanata dal Team Chef Gianluca Tomasi, che in prima persona gestisce i suoi ragazzi per la Cucina Calda e la Cucina Fredda di tutto il programma per le Olimpiadi. Nella gestione della qualità nutrizionale e nell'attenzione alla salubrità gastronomica interviene lo chef Marco Valletta come segretario della NIC, quando riordina le ricette di tutti i colleghi della NIC, per il calcolo delle tabelle nutrizionali, che le sottopone ai docenti esperti e poi apporta le modifiche del caso, divulgando poi agli chef le varianti avvenute. In molte occasioni capita che nel laboratorio sperimentale di cucina, presso la *Castalimenti*, il Team Manager "TAC" (diminutivo di Tacchella) mette a punto dei sistemi di cottura innovativi che poi trasferisce ai suoi chef, che di conseguenza gli stessi chef NIC li testano nelle rispettive cucine. Un esempio concreto è di educare al gusto tutti, promuovendo una cucina varia sempre con prodotti di stagione, con grassi impiegati in soffritti eseguiti con attenzione, senza mai surriscaldarli; educare l'operatore di cucina nelle scelte dei materiali per la cottura, di tecnologie migliorative, prestando attenzione a verificare la cottura senza mai esporre gli alimenti a temperature non controllate per molto tempo. Insomma cerchiamo di far capire che in cucina si lavora sempre per regole mai per eccezioni. Insomma il prodotto di qualità deve essere supportato da un sistema di qualità. Per parafrasare Pellegrino Artusi potremmo dire che: "gli chef della NIC desiderano fare della cucina la vera scienza per far da mangiare bene, per giungere all'arte codificata".

who manages his chefs for the Hot and Cold Food, the program for the Olympics as a whole. The chef Marco Valletta intervenes in managing the nutritional quality and food cleanness as secretary of the NIC, when he reorganises the recipes of all of his NIC colleagues to calculate the nutritional tables, which he submits to the expert lectures, who make any changes, and these variations are then distributed to the chefs. It often happens that in the cooking testing laboratory at *Castalimenti*, the Team Manager "TAC" (an abbreviation for Tacchella) tweaks the innovative cooking methods that he then hands over to his chef, which the NIC chefs then test in their respective kitchens.

A concrete example is the education of all palates by promoting a cuisine that is always varied with seasonal products, with fat used in carefully executed *soffritti*, without ever overheating them; to educate the kitchen worker in choosing materials for cooking, better technologies, paying attention to checking the cooking without exposing the foodstuffs to temperatures that have not been controlled for a considerable amount of time. In short, we are trying to get the message across that in the kitchen you should work according to the rules and never by exception. In short, quality products must be supported by a quality system. To paraphrase Pellegrino Artusi, we could say that "the NIC chefs want to make cooking into the true science of eating well, to achieve the coded art". We try to do our best on every occasion and, in short, we will advise our colleagues working in kitchens what to do to promote safe food.

# Il menu olimpico 2008 della Nic

di Angela Ruzzante



**M**artedì 16 settembre c'è stata la prova generale del Menu Olimpico 2008 presso l'Hotel Metropole di Abano. Le olimpiadi di cucina si terranno dal 19 al 22 ottobre 2008 a Erfurt in Germania e vedranno i nostri azzurri gareggiare con cuochi e pasticceri tra i migliori del mondo. Il Team Manager Fabio Tacchella e al sua squadra hanno presentato un menù molto particolare, di sicuro effetto, mostrando grande maestria nell'elaborazione dei piatti. Questo il Menù da "competizione":

**Piatto di pesce:** Filetto di Branzino con cozze e finocchio al lime, con terrina di fagioli cannellini, gamberi di Sicilia e capasanta all'olio, spuma di cavolfiore e insalatina fresca.

**Piatto di carne:** Filetto di vitello al sale aromatico con crosta di parmigiano reggiano, medaglione con salsa germolada, sformato di zucca e orzo e purea di sedano rapa e ortaggi trifolati con funghi.

**Dessert:** Mousse bianca con infuso di semi di cacao e cardamomo, pere caramellate, croccante con crema di ricotta e lamponi, salsa di rabarbaro e gelato di sedano e mela verde.

A preparare il menù della prova generale la squadra al completo che rappresenterà l'Italia: il Team Manager Fabio Tacchella, Il Team Chef Gianluca Tomasi (il capitano!), il coordinatore tecnico Fabio Momolo e gli chef

Angelo Giovanni di Lena, Marco Giannini, Fabio Mancuso, Francesca Marsetti, Gregori Nalon, Matteo Sangiovanni, Vito Antonio Semeraro, Nicola Vizzari e lo chef Pastry Marcello Martinangeli, accompagnati dal PR, il sempre magnifico Marco Valletta.

## 2008 Olympic menu of the Italian National Culinary Team

The practice run of the 2008 Olympic Menu was held at the Hotel Metropole in Abano on Tuesday 16th September. The International Culinary Olympics will take place between the 19th and 22nd of October 2008 at Erfurt in Germany and the Italian national team will compete against some of the world's greatest chefs and bakers. Fabio Tacchella, the Team Manager, and his team presented a very impressive menu designed to showcase the culinary talents of the members.

Please find to follow the competition menu:

**Fish dish:** Filet of sea-bass with mussels and lime fennel, with cannellini bean terrine, Sicilian prawns and scallops in oil, cauliflower mousse and fresh salad.

**Meat dish:** Veal fillet with herbed sea salt and a parmesan crust, medallion with germolada sauce, pumpkin and barley soufflé, celeriac purée and vegetables cooked in oil, garlic and parsley with mushrooms.

**Dessert:** White mousse with an infusion of cocoa and cardamom seeds, caramelized pears, almond crunch with ricotta and raspberries, rhubarb sauce and celery and green apple ice cream.

The entire team that will represent Italy worked together to prepare the menu during the practice run: Team Manager Fabio Tacchella, Team Chef Gianluca Tomasi (captain!), technical coordinator Fabio Momolo and chefs Angelo Giovanni di Lena, Marco Giannini, Fabio Mancuso, Francesca Marsetti, Gregori Nalon, Matteo Sangiovanni, Vito Antonio Semeraro, Nicola Vizzari and the Pastry Chef Marcello Martinangeli, supported by the PR work of the magnificent Marco Valletta.



# Lectures inebrianti

## Giuliano Bortomiol

### *Il sogno del Prosecco*

**U**n eroe della quotidianità, un sognatore con i piedi ben piantati per terra o, più semplicemente, l'inventore del Prosecco, quello con la P maiuscola. È Giuliano Bortomiol - tratteggiato con un linguaggio fresco e vivace, in sintonia con la vena ironica che animava il suo carattere - da Ettore Gobbato per la collana Semi di Veronelli editore, dedicata a quegli uomini e a quelle donne che hanno agito con le opere più che con le parole, con i prodotti più che con le intenzioni.

Decine di testimonianze si intrecciano con un fluente narrare dialogato per delineare il ritratto di un uomo che ha trasformato il prosecco, che era un vino che si consumava solo nei dintorni di Valdobbiadene e di Conegliano, in un vino internazionale capace di rappresentare, più di ogni altro, le bollicine made in Italy. La storia di un uomo comune con la passione per il vino e per le sue terre più che la biografia di un imprenditore. Un uomo con una famiglia, tanti amici e il gusto per le piccole gioie della vita. Una storia fatta di sentimenti e solidarietà nel grande scenario del dopoguerra, in pieno clima di povertà, di emigrazione, di campagne abbandonate. Ma anche di ricostruzione di un Paese, di una terra e di valori forti. Un sogno che si trasforma in realtà grazie a passi concreti compiuti nella giusta direzione: la fondazione della Confraternita, la nascita dell'Azienda, l'istituzione del Consorzio, il restauro di Villa dei Cedri, la Mostra Nazionale degli Spumanti. Una vicenda piena di umanità che coinvolge e che si fa leggere tutta d'un fiato fino a condurci per mano ai nostri giorni. Fino al 2000, anno in cui Giuliano Bortomiol veniva a mancare e a salutarlo c'era tutto Valdobbiadene e tutto il mondo del Prosecco.

## L'arte nel bicchiere

### *Storia e storie del bar Posta a Cortina d'Ampezzo*

**L'**arte nel bicchiere è quella che anima ogni creazione di Antonio Di Franco, leggendario barman autore di cocktail e long drinks che hanno fatto la storia come il *Puccini* (succo di mandarino fresco e champagne), il *Five towers* o *Azzurra*, dedicato all'esaltante avventura della barca italiana. Ma anche l'arte di cui è permeato uno spazio mitico, quale quello del bar Posta di Cortina d'Ampezzo, carico di 500 anni di storia, dove tra bottiglie un po' impolverate, patatine e appetizers, si possono scorgere oli e disegni di grandi nomi d'inizio secolo come De Pisis, Mimmo Rotella, Capogrossi e molte altre importanti firme che il nostro barman artista ha gelosamente conservato e protetto nel tempo. Ed è proprio qui che il piacere della degustazione si è sempre intrecciato con un mondo di piccoli e grandi storie che hanno visto protagonisti vip, uomini di politica e di cultura e a cui spesso ha dedicato saporite creazioni alcoliche. Incontri e avvenimenti, che talvolta Antonio rievoca shakerando uno dei suoi famosi cocktail, e di cui è stato testimone dalla postazione privilegiata dietro il bancone del bar. Di tutto ciò e di molto altro racconta il volume intrecciando le testimonianze di noti avventori - quali Bruno Vespa, Luca di Montezemolo, Paola Saluzzi, Ferruccio Gard, Tano festa e molti altri - con le immagini, i disegni, gli oli degli artisti che hanno contribuito a creare il mito del bar Posta e le ricette di cocktail a loro dedicati. Il tutto accompagnato dalla riproduzione dei quadri e dalle fotografie dei cocktail che si completano a vicenda in modo mirabile e davvero gustoso!

## Inebriating reading

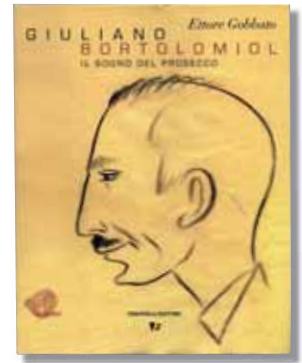
### Giuliano Bortomiol

#### *Il sogno del Prosecco*

*(The dream of Prosecco)*

An everyday hero, a dreamer with his feet firmly on the ground or, more simply, the inventor of Prosecco with a capital P. This is Giuliano Bortomiol - portrayed with crisp and lively language, in keeping with that hint of irony that animated his character - by Ettore Gobbato for the 'Semi' series from publishers Veronelli Editore and dedicated to those men and women who have acted with their works rather than their words, with their products rather than their intentions.

Dozens of memoirs come together with a fluid, dialogue style narration, to outline the image of the man who transformed Prosecco, a wine that was usually only drunk around Valdobbiadene and Conegliano, into an international wine that artfully represents, more than any other, Italian sparkling wines. This is the story of an ordinary man with an extraordinary passion for wine and for his lands, rather than the biography of an entrepreneur. A man that had a family, many friends and a taste for life's simple pleasures. A story filled with sentiment and solidarity, set in the post-war era, in the midst of a climate of poverty, emigration, abandoned countryside. But also the story of rebuilding a Country, of a land and its strong values. A dream that turns to reality thanks to the firm steps taken in the right direction: the foundation of the "Prosecco Brotherhood", the creation of the Company, the establishment of the Consortium, the renovation of Villa dei Cedri, the National Exhibition of Sparkling wines. A story full of humanity that engages the reader and that cannot be put down as it takes us by the hand and leads us to the modern day. Up to 2000, the year in which Giuliano Bortomiol passed away, and the whole of Valdobbiadene and the world of Prosecco were there to say goodbye.



Giuliano Bortomiol  
*Il sogno del Prosecco*  
Di Ettore Gobbato,  
Veronelli Editore,  
€ 17,00

### *"Art in a glass. History and stories of the Bar Posta in Cortina d'Ampezzo"*

Art in a glass is what animates each of Antonio Di Franco's creations, the legendary barman who is the creator of cocktails and long drinks that have made history, such as the *Puccini* (fresh mandarin juice and champagne), the *Five towers* or *Azzurra*, dedicated to the exciting adventure of the Italian boat. But also the art that permeates a legendary spot that is the Bar Posta in Cortina d'Ampezzo, soaked in 500 years of history, where amongst the slightly dusty bottles, crisps and appetizers, you can glimpse oils and drawings by some of the great names of the early twentieth century, like De Pisis, Mimmo Rotella, Capogrossi and many other important names that our artistic barman has kept and protected jealously over the years. And it is right here that the pleasure of tasting has always entwined with a world of both small and great stories that saw as their main characters VIPs, men of culture and politicians and to whom he often dedicated his delicious alcoholic creations. Encounters and events, that Antonio sometimes recalls whilst shaking one of his famous cocktails, and which he was witness to from his privileged position behind the bar. All this, and much more, is revealed in this volume that brings together the memoirs of famous regular customers - such as Bruno Vespa, Luca di Montezemolo, Paola Saluzzi, Ferruccio Gard, Tano Festa and many more - with the images, the drawings and the oils of those artists that have contributed to creating the legend of the Bar Posta and the recipes of the cocktails dedicated to them. All this accompanied by the reproduction of paintings and of photographs of cocktails that admirably and deliciously complement and complete one another!



L'arte nel bicchiere  
*Storia e storie del bar Posta a Cortina d'Ampezzo*