

AIBES news



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

In collaborazione con Angelo Borrillo
Ufficio Stampa A.I.B.E.S.

A.I.B.E.S. Associazione Italiana Barman e Sostenitori 1949 - 2009: 60 anni di storia



Via Baldissera, 2
20129 MILANO
Tel. 02 29401685
Fax 02 29404565
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, possidente. L'iniziativa del conte è condivisa da altre nove persone: Giorgio Tremi, *ingegnere e cavaliere del lavoro*; Cesare Ponti, *banchiere*; Enrico De Adria, *antiquario*; Max Imbert, *antiquario*; Rigoletto Benedetti, *barman*; Giovanni Belloni, *commerciante e pittore*; Federico Pariani, *ingegnere*; Max Origoni, *industriale*; Pietro Grandi, *commendatore e direttore d'albergo*. Un barman, quindi, ed un albergatore, ma ben otto estranei all'ambiente del pubblico esercizio fra i suoi fondatori. L'AIBES, nella storia, è l'unica associazione di categoria voluta e promossa dai suoi clienti, più che dai facenti parte. Infatti il primo presidente dell'associazione, il promotore Antonio Spalletti Trivelli, ben presto cede l'incarico a Pietro Grandi, rimanendo però Presidente Onorario. I Presidenti dell'A.I.B.E.S., dalla fondazione, sono stati: Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti, ancora Angelo Zola, Luigi Parenti, Umberto Caselli, Giuseppe Diani, Ferruccio Bocus, Camillo Bosco fino all'attuale Giorgio Fadda. La prima sede dell'A.I.B.E.S. fu l'Albergo dei Cavalieri, in Piazza Missori, 1 a Milano. Nel 1968 si trasferisce in Via Baldissera (sede propria), l'inaugurazione avvenne il 12 Novembre. 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 svolgevano il loro lavoro. E quei 29 barman furono il nucleo originario dell'AIBES. Oggi, e questo è un dato che fa capire la crescita dell'associazione, i soci sono circa 3.100. L'A.I.B.E.S. è altresì membro fondatore dell'Associazione Internazionale dei Barman. Tale associazione che, in ossequio alla diffusione della lingua Inglese, verrà sempre denominata con la sigla I.B.A. (Intenational Bartenders Association), fu costituita a Torquay, cittadina della costa meridionale Inglese, il 24 Febbraio 1951. Per diversi anni AIBES ne ha retto la Presidenza con i carismatici: Pietro Grandi, Angelo Zola, Stefano Preti, Umberto Caselli, e dall'Ottobre 2005 Derrick Lee dell'A.B.S. (Singapore) è l'attuale Presidente, mentre il nostro Umberto Caselli, con grande onorificenza, è stato nominato Presidente Onorario I.B.A. umberto.caselli@aibes.it 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. Sessantanni di storia riassunti in poche righe: un'impresa ardua, ma nello stesso tempo facile; perché in questo mezzo secolo abbondante l'A.I.B.E.S. 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. Tant'è che lo slogna degli ultimi anni è il seguente AIBES E SAI COSA BEVI, tra l'altro titolo dell'opuscolo con il quale l'Aibes si presenta ai media, nelle scuole ed ai corsi, oltre naturalmente in qualsiasi incontro ufficiale, opuscolo tras l'altro che ha ricevuto il Patrocinio del Consiglio dei Ministri.

60 anni di storia del beverage italiano e non

di Angelo Borrillo



21 settembre 1949, una data storica perché nasce a Donnino di Rubiera (RE) l'A.I.B.E.S. Associazione Italiana Barman e Sostenitori. Se oggi siamo qui a celebrare questi 60 anni di Storia lo dobbiamo a tutti i grandi Barman del passato che, in collaborazione con le più grandi ed importanti aziende del Beverage Nazionale ed Internazionale, hanno saputo costruire tutto questo per noi "giovani barman". Come tutti gli anni anche quest'anno ci prepariamo ad organizzare il Convegno Nazionale che si terrà dal 9 al 13 Novembre e sarà improntato principalmente sui festeggiamenti del 60°. Per l'occasione il Consiglio a suo tempo ha scelto come location una delle zone più caratteristiche della nostra bella Italia, la Penisola Sorrentina e più precisamente Sorrento con tutt'intorno le più belle città turistiche della costiera. Ma veniamo alla location che ci ospiterà: un bellissimo Hotel **** Grand Hotel Vesuvio da dove si domina tutto il golfo di Sorrento. L'Hotel

è dotato di 250 camere, piscina, solarium, 3 ristoranti, di cui uno alla piscina, ampi saloni e terrazze, sale congressi e spazi espositivi, percorso natura in ampio agrumeto, parcheggio privato. La gestione dell'Hotel è di proprietà del GRUPPO ACAMPORA HOTELS, della stessa Famiglia Acampora che gestisce il tutto da tre generazioni. Il gruppo comprende 9 strutture tra cui merita un cenno particolare Relais Blu, un angolo di paradiso incastonato tra il verde della macchia mediterranea e l'azzurro intenso del mare con le sue bellissime terrazze affacciate su Capri. Da qualsiasi angolo della tenuta si possono ammirare panorami di incomparabile bellezza, l'Isola di Capri con i Faraglioni, Ischia, Procida ed il Vesuvio. Con le sue 11 suite dotate di ogni confort, le splendide terrazze ed il ristorante gourmet, il Relais Blu è il luogo ideale per trascorrere un soggiorno rilassante e romantico. Con tutto questo vi aspettiamo al Convegno Nazionale Aibes 49/09!

Un indimenticabile viaggio studio in PORTOGALLO!

Napoli – Un continuo miglioramento di organizzazione per i viaggi studio realizzati da Alfonso Miniero, vice fiduciario e responsabile al tempo libero dell'Associazione italiana barmen e sostenitori sezione Campania, nonché capo barman dell'Hotel Holiday Inn di Napoli. Dopo Scozia, Francia Cognac, Irlanda, Francia Champagne e Spagna, il 2009 è stato l'anno di visita al Portogallo e se il primo viaggio ha rappresentato un meritato applauso per l'impegno profuso nella precisa e perfetta organizzazione pilotata da Miniero, l'appena conclusa visita a Lisbona, Porto e Madeira gli ha permesso di toccare il "Top", quello che certamente il migliore tour operator difficilmente raggiunge, anche e soprattutto per la passione che questo conduttore acclamato dal gruppo di barmen e barlady mette in atto. Miniero è riuscito a portare in visita il gruppo alle più note e storiche aziende produttrici del rinomato vino che per il particolare microclima può essere prodotto solo in Portogallo, sia a Porto che a Madeira.

Tutti i soci Aibes durante la loro presenza conoscitiva dei metodi di produzione di questi vini hanno raccolto i complimenti per l'elegante divisa che hanno indossato orgogliosi e per l'attenzione riposta nelle delucidazioni che le ottime guide messe a disposizione per i particolari ospiti hanno offerto. A favorire lo splendido soggiorno si sono aggiunte le giornate di bel tempo con temperature estive tanto da permettere al gruppo di godere durante il tempo libero delle mega piscine sull'Oceano Atlantico che l'Hotel CS Madeira di Funchal che li ospitava. Dulcis in fundo, una cena spettacolo nel ristorante tipico "O fado" e due non programmate gite in battello e in pullman per meglio conoscere le bellezze di Porto e dell'attraente isola di Madeira sono state un'altra chicca che ha reso ancor più completo il tour. E se a Porto le visite a "Sandeman", "Ferreira", "Cálem" e "Ramos Pinto" (dove la bella Sandra nel guidarci ha evidenziato anche storiche bottiglie di Porto dedicato a San Gennaro che l'azienda ha prodotto) sono state un autentico successo, Madeira non è stata da meno. Con la visita alla "Madeira Wine Company S.A." i soci Aibes hanno ricevuto i complimenti da parte dell'eloquente Filipe João Gonçalves Azevedo che ha loro proposto una descrizione e documentazione, da enologo e manager assistente alla qualità del consorzio delle aziende che rappresenta, delle valenze e particolarità di quanto prodotto dalle stesse.

Il fascino lusitano, i luoghi molto belli del Portogallo, l'ottima enogastronomia che trova affermazione se si conosce dove poterla assaporare, hanno rappresentato per tanti una conoscenza di nuove terre dove tra le bellezze sia naturalistiche che storiche si affaccia un'urbanistica di grande progresso contrastata dal degrado di palazzi fatiscanti che poggiano sul fiume Douro alla foce con l'Oceano e lungo tutta la città vecchia. Diversa invece è apparsa l'isola d'élite del Portogallo, Madeira dove a Funchal uno sfavillio di luci per i Santo Natale si alternava con diverse fantasie luminose, coprendo l'intera cittadina pronta ad accogliere turisti da tutto il mondo che giungono in aereo o con i grandi transatlantici che di continuo attraccano. Infine, non poteva mancare una puntatina al Casinò di Madeira dove la fortuna ha accompagnato i visitatori con piccole vincite alla Slot Machine subito consumate nella sottostante discoteca "Casablanca" dove si è a lungo ballato. Soddissfattissimo Miniero dell'ulteriore successo conseguito e per il modo in cui i partecipanti hanno dato lustro all'Aibes ha, durante il viaggio di ritorno in Patria, annunciato che il prossimo viaggio, probabilmente sempre a fine novembre, potrà realizzarlo all'Avana per conoscere da vicino la produzione dei Rum Cubani.



Da tutto lo stivale per l'intaglio del cocomero

Al Festival del Brodetto grande successo per Aibes

Fano, 15 settembre 2009- Quelli che all'inizio erano semplici cocomeri, alle fine, si sono trasformati in vere e proprie opere d'arte. All'interno del Festival Internazionale del Brodetto e delle Zuppe di Pesce c'è stato anche "Tra arte e magia - Aibes Carving Competition 2009", ovvero il 1° Concorso nazionale di intaglio frutta e verdura. Ideato e organizzato da Alessandro Bonventi, vice fiduciario delle Marche AIBES sezione Marche - Abruzzo - Molise, che ci tiene a spezzare una lancia a favore della sua categoria: "Occorre rinnovare l'immagine che si ha del barman, che è un professionista, e non semplicemente uno che ha a che fare con l'alcol". Al concorso hanno partecipato concorrenti da tutta Italia: Emilio Sabbatini, per la sezione Lazio - Umbria, Marco del Bianco, per la sezione Emilia Romagna - Repubblica di San Marino, Fabio Brondi, per la sezione Genova, Vitale Chirulli e Mauro Botticelli, per la sezione Marche - Abruzzo - Molise. Una vera e propria folla si è

fermata ad ammirare le abili mani dei barmen che intagliavano la frutta: circa 50 persone, tra il pubblico presente, hanno partecipato in veste di giuria popolare al concorso. Per sottolineare l'importanza del concorso era presente anche il presidente Nazionale AIBES Giorgio Fadda, oltre a Rudy Rinaldi, Fiduciario AIBES sezione Marche - Abruzzo - Molise e Paolo Pagnoni di Amira Marche. Vincitore della gara è stato Emilio Sabbatini, con la sua opera "Veale al sole", che porta nella sezione Lazio-Umbria la prima edizione di questo trofeo che promette di diventare una classica nel panorama dei concorsi Nazionali AIBES.





L'angolo dei vini
The wine corner

di Luigi Bruni
Sommelier e docente
all'Istituto A. Panzini
di Senigallia

Un delicato equilibrio gusto-olfattivo

Passeggiando in autunno tra i boschi, si ha la possibilità di trovare porcini, ovuli, chiodini, galletti e molte altre specie di funghi commestibili, così buoni e graditi da essere ormai accostati a qualsiasi piatto della cucina tradizionale (e non solo). I funghi possono infatti essere utilizzati dagli antipasti ai condimenti, dai secondi ai contorni, insomma ai piatti principali di tutta la gastronomia.

Sono classificabili in base al sapore, all'insieme dei profumi, alla consistenza e all'aspetto; i funghi eccellenti posseggono tutte queste caratteristiche al massimo grado.

Per quanto concerne gli abbinamenti con il vino, dobbiamo fare attenzione ad alcuni elementi fondamentali: generalmente i funghi sono molto delicati più nei profumi (vista la spiccata aromaticità di alcuni, dovuta allo sviluppo in simbiosi con alcuni tipi di piante da cui traggono profumi ed aromi) che in dolcezza e sapidità; essi, inoltre, possono essere consumati freschi o secchi, e pertanto nella scelta del vino per la seconda opzione ci si indirizzerà verso un prodotto più persistente ed intenso al naso.

Un'altra considerazione importante è che i funghi non sopportano l'associazione a vini tannici, vista la presenza a volte di amarognolo

A delicate balance between the palate and nose

Taking a walk through the woods in autumn gives you the chance of finding porcini, royal agaric mushrooms, honey mushrooms, chanterelles and many other varieties of edible mushroom that are so delicious



and highly prized that they are used in countless traditional (and other) dishes. Mushrooms can be used in antipastos and sauces, in main courses and as side dishes, featuring in many of the world's most important dishes. They are classified by flavour, aroma, consistency and appearance, with the most highly regarded mushrooms excelling in every one of these characteristics.

When pairing mushrooms with wine, a number of fundamental aspects must be taken into consideration: in general, mushrooms are more delicate in terms of aroma (due to the

marked aromatic nature of certain varieties, attributable to the fact that they are associated with specific plants, from which they draw their perfume and aroma) than in terms of sweetness and sapidity. Mushrooms may also be used fresh or dry, and when using the latter,



Presente all'Host
23/27 Ottobre 2009
Padiglione 14
Stand G22 - E21

Fresh idea for brands highlighting



Oscartielle realizza banchi frigoriferi espressamente studiati per l'industria alimentare con differenti gradi di personalizzazione. In quest'ambito Oscartielle collabora attivamente con le stesse aziende alimentari nello studio preliminare delle singole esigenze di immagine, esposizione e marketing, giungendo a progettare e realizzare ex-novo banchi "unici" in grado di valorizzare il prodotto esposto, aprendo così nuovi orizzonti al concetto di personalizzazione.

STUDIOVERDE

OSCArtIELLE
Cool display

Oscartielle S.p.A.

Via Boffalora, 1/A - 24048 Treviolo (Bergamo) - Italy - Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200 - www.oscartielle.it - info@oscartielle.it
Certification ISO 9001:2000

che comprometterebbe l'equilibrio gusto-olfattivo. Nella preparazione di antipasti non possiamo che considerare i Porcini (o Boleti) e la Amanita Cesarea, più conosciuta come Ovulo, come tra i più adatti a queste preparazioni. L'Ovulo, delicato e dai profumi ineguagliabili, condito con dell'olio extravergine di oliva, sarà accompagnato da un ottimo **Sauvignon altoatesino o friulano**, oppure da una **Ribolla Colli Orientali del Friuli**. Per i **Porcini o Boleti** crudi, molto sodi e fatti in insalata, conditi sempre con olio extravergine di oliva intenso, opterei per un **rosato altoatesino a base di Lagrein o abruzzese a base di Montepulciano**. Con le creme e vellutate, dove solitamente vengono utilizzati funghi piuttosto delicati come i **finferli e porcini**, abbinerei un **Sylvaner** o un **Pinot bianco** che esalti la morbidezza e la aromaticità del piatto. Con le **paste all'uovo condite con funghi** è indicato un vino bianco, morbido, abbastanza maturo, con profumi intensi e caldo di alcool, come un **Verdicchio di Matelica**. Se però abbiamo la presenza del pomodoro potremo utilizzare rosati piuttosto morbidi.

Nelle preparazioni a base di riso nelle quali è prevista anche la presenza di formaggio, perché non un rosso come il **Marzemino**, una delicata **Freisa** o un **Pinot Nero Altoadige**? Per le zuppe, dove l'intensità gustativa è molto importante, abbiamo vini bianchi di struttura, con un bouquet importante, morbidi, o, forse meglio, rossi ben caratterizzati ma poco tannici e di media struttura come il **Teroldego** o il **Dolcetto**.

Con i **porcini fritti**, dove la pastella ha un ruolo significativo, abbiniamo un **Morellino di Scansano** o un **Chianti Giovane dei Colli Senesi**, una **Freisa**, anch'essa lievemente tannica e giovane, o un **Rosso Conero** di annata. Se poi prepariamo dei **porcini alla griglia** insaporiti con olio extravergine di oliva, prezzemolo ed aglio e quindi con un sapore piuttosto deciso, aromaticità intensa oltre ad una leggera sensazione dolce e grassa, abbineremo un **rosso giovane di media struttura** o un **buon rosato** oppure un **bianco maturo di buona struttura**, caldo di alcool e dal bouquet intenso. I **funghi trifolati**, con aglio, olio extravergine di oliva e prezzemolo, danno sensazioni gusto-olfattive di dolcezza e aromaticità e leggera grassezza e hanno quindi bisogno di un vino come lo **Chardonnay del Collio**. Con i **funghi al forno con le patate** prediligo vini bianchi giovani, profumati, abbastanza sapidi e caldi come il **Vermentino ligure** o **maremmano** o un **Greco di Tufo**. Per concludere, un'interessante ricetta del ristorante La Pianella di Serra S. Quirico (AN) di Raul Ballarini.



a wine with a more persistent, intense bouquet should be chosen. Another important fact to remember is that mushrooms do not pair well with tannic wines, as they may have a bitterish element which upsets the balance between palate and nose. Porcini (or ceps) and Amanita Cesarea, better known as the royal agaric, are unquestionably the best suited varieties for an antipasto. The delicate **royal agaric**, with its unparalleled aroma, dressed with extra virgin olive oil, goes perfectly with an excellent **Alto Adige or Friuli Sauvignon**, or a **Ribolla Colli Orientali del Friuli**. With a salad of very firm, raw **porcini**, dressed with an intense extra virgin olive oil, I would recommend an **Alto Adige rosé made from Lagrein grapes**, or an **Abruzzo rosé made with Montepulciano grapes**. With **creamed soups**, in which particularly delicate mushrooms such as **chanterelles and porcini**, are generally used, I would serve a **Sylvaner** or a **Pinot Bianco** which emphasises the smoothness and aroma of the dish. **Egg pastas with mushroom sauces** go best with a smooth and relatively aged white wine with an intense bouquet and a warm alcoholic element, such as a **Verdicchio di Matelica**. However, if the sauce also contains tomato, a smooth rosé may be served. With **rice based recipes** also containing cheese, why not try a red such as a **Marzemino**, a delicate **Freisa** or an **Alto Adige Pinot Nero**? With **soups**, where the intensity of flavour is particularly predominant, we should serve a full bodied, smooth white wine or - better still - a red with a distinctive character but a low tannin content, such as a **Teroldego or Dolcetto**. **Battered porcini**, in which the batter itself plays a significant role, should be paired with a **Morellino di Scansano**, a **young Chianti dei Colli Senesi**, a **Freisa** - which is also gently tannic and young - or a vintage **Rosso Conero**. For **grilled porcini** seasoned with extra virgin olive oil, parsley and garlic - with a somewhat decisive flavour, an intense aroma and a slight sensation of sweetness and oiliness -

I would recommend a pairing with a **young, medium bodied red**, a **good rosé** or a **full bodied aged white**, with an alcoholic warmth and an intense bouquet. **'Trifolati' mushrooms**, sautéed in extra virgin olive oil with garlic and seasoned with parsley, are distinguished by sensations of sweetness and an aromatic element with a slight oiliness, and therefore need a wine such as a **Chardonnay del Collio**. For **mushrooms roasted with potatoes**, I would opt for a young, aromatic, relatively sapid and warm white such as a **Vermentino Ligure**, a **Maremmano** or a **Greco di Tufo**. For this issue, I have selected a particularly interesting recipe from the restaurant **La Pianella** in Serra S. Quirico (Ancona), owned by Raul Ballarini.



Tagliolini di farro con funghi porcini

Tagliare i funghi porcini e cuocerli con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, uno spicchio d'aglio, una manciata di prezzemolo e sale q.b. Cuocere i tagliolini in acqua e saltare tutto in padella. Sporzionare in un bel piatto e aggiungere un filo di prezzemolo crudo.



Spelt tagliolini with funghi porcini

Slice the porcini and sauté in a tablespoon of extra virgin olive oil with a clove of garlic and a handful of parsley, seasoning to taste with salt. Boil the tagliolini and toss the mushrooms and pasta together in the pan. Dish up a generous portion and garnish with a sprig of raw parsley.

Ristorante 'La Pianella'
via Gramsci, 31
San Quirico (AN)
Tel. 0731.880054
Chef Raul Ballarini