



IMMAGINAZIONE
E LAVORO

Project work

B22-7-2018-0

Un matrimonio al Castello di Grinzane Cavour



Sommario

Introduzione ai lavori. Una premessa metodologica	6
La valutazione	11
Introduzione al lavoro	14
Project Work.....	14
Rebecca Mosca	14
Project Work.....	18
Traduzione riassunto presentazione del lavoro in lingua francese.....	18
Rebecca Mosca	18
Project Work.....	20
Traduzione del lavoro in lingua inglese	20
Rebecca Mosca	20
Fase 1. La location	21
Désirée Scarcelli.....	21
PROJECT WORK – MATRIMONIO IN LANGA.....	21
Desirée Scarcelli.....	29
B22-7-2018-0 PROJECT WORK.....	29
Fase 1. La location	29
En francais	31
Scarcelli.....	31
Fase 2. La stesura del menu	33
SCHEDE DEI PRODOTTI DOP E IGP.....	33
Candeloro Giada	33
Alessia Bevilacqua	49
Fase 2b Il buffet degli antipasti	49
Alessandro Colangione	57
FASE 2B: BUFFET DI ANTIPASTI – FLAN DI PORRI AL CASTELMAGNO –	57
Colangione.....	61
PORCINI REALI IN TEMPURA.....	61
Fase 2c	64
Pranzo al tavolo	64
Il primo piatto	64
Tajarin al tartufo bianco di Alba	64
Scelfo Simone	64
Fase 2c	67
Pranzo al tavolo	67
Secondo Piatto.....	67

Alessia Bevilacqua	67
<i>Filetto di vitello alla tonda gentile con insalata di fiori eduli</i>	67
Alessia Bevilacqua	71
Insalata di fiori eduli	71
La Nocciola Piemonte I.G.P. e il territorio	73
Alessia Bevilacqua	73
Fiori eduli	79
Bevilacqua.....	79
Traduzioni francese – inglese	82
Bevilacqua	82
Fase 2c	106
Pranzo al tavolo	106
Dessert.....	106
ALESSANDRO COLANGIONE	106
PROJECT WORK “MATRIMONIO IN LANGA”	106
FASE 2C:TORTA NUZIALE AL CIOCCOLATO FONDENTE E TONDA GENTILE DEL PIEMONTE	107
Fase 2d.....	114
Il beverage	114
Aperitivo di benvenuto:.....	114
ANGELONI SAMUELE	114
ALTA LANGA	114
Fase 2a	118
Il cocktail analcolico	118
Rodriguez	118
Rose Lemon Spritzer	118
Summary.....	123
Giuseppina Rodriguez.....	123
Rose lemon spritzer	123
Fase 2d Il Beverage.....	125
Il Roero Arneis	125
Mariella	125
Roero Arneis DOCG	125
Fase 2d Il beverage.....	132
Missiato	132
LA STORIA DEL BARBERA	132
Missiato	139
HISTORY OF BARBERA	139

Missiato	147
L'HISTOIRE DE BARBERA	147
Donato Moretta.....	156
LA STORIA DEL BAROLO	156
Donato Moretta.....	163
INGLESE PROJECT WORK: THE HISTORY OF BAROLO	163
Moretta.....	166
FRANCESE PROJECT WORK	166
Fase 2d. Il beverage	169
Pietrosanto	169
Moscato d'Asti DOCG	169
Moscato D'Asti;	179
Pietrosanto	179
Fase 3. Organizzazione sala e distinta attrezzature	180
Planimetria ed illustrazione della gestione della sala	180
Rebecca Mosca	180
Fase 3.....	182
Distinta delle attrezzature	182
Lozneau	182
Fase 4a	186
Kamal	186
Descrizione tecnica delle modalità operative di servizio	186
Fase 4b.....	189
Brigata: struttura e ruoli.....	189
Lorenzo De Astis	189
MISE EN PLACE DEL MATRIMONIO	192
MATRIMONIO IN LANGA	192
Kamal Soad	192
Fase 4b.....	196
Mise en place Matrimonio in Langa	196
Kamal	196
Le diverse tipologie della mise en place	200
Mise en place Matrimonio in Langa	201
Fase 5 Caffetteria e grappe	202
Il servizio del caffè al tavolo	202
Il mondo del caffè Moisa	202
Georgiana Moisa.....	211

Lozneau	212
Fase 5b.....	212
LA GRAPPA.....	212
Paula Lozneau.....	217
Francese.....	217
Paula Lozneau.....	222
Inglese.....	222
SCHNAPPS	222
Fase 5b.....	226
RODRIGUEZ.....	226
La distilleria Romano Levi.....	226
Giuseppina Rodriguez.....	232
Inglese.....	232
Fase 6.....	235
Open bar e calcolo calorico	235
NEGRONI SBAGLIATO	235
Nicola Leanza.....	239
Francais.....	239
Leanza English.....	241
Fase 6.....	243
Open bar e calcolo calorico	243
Giulia Salvatore.....	243
Grasshopper	243
Giulia Salvatore.....	247
Francais: Grasshopper;	247
Sharon Ferrante.....	249
Fase 6:.....	249
IL MOJITO.....	249
MOJITO - English version.....	255
Ferrante	255
MOJITO - version française.....	256
Ferrante	256

Introduzione ai lavori. Una premessa metodologica.



IMMAGINAZIONE
E LAVORO

Project work B22-7-2018-0

Operatore della ristorazione – Servizi di Sala Bar

L'emergenza Covid-2019 ha impedito agli allievi del corso B22-7-2018-0 di sperimentarsi in uno stage professionalizzante, come sarebbe stato previsto nell'ultima parte dell'anno, rendendo necessario pensare ad un'esperienza alternativa che li portasse a sviluppare competenze analoghe a quelle che avrebbero acquisito in presenza.

Si è scelto a tale proposito di realizzare un project work, inteso come simulazione di un evento quanto più possibile concreto, da progettarsi in tutte le fasi previste ed in linea con gli standard richiesti da un ipotetico cliente finale.

Tale progetto ha rappresentato la traduzione operativa delle competenze apprese nell'intero ciclo di studi dagli allievi, sia nell'area teorica che in quella tecnico pratica. Il project work del corso Operatore della Ristorazione -Servizi di Sala Bar B22-7-2018-0 è il risultato di un percorso portato avanti con metodologia learning by doing, che traduce cioè la quantità di informazioni apprese durante il triennio formativo in un prodotto finale organico. Ad essere sintetizzate nell'elaborato dell'allievo sono state le competenze che ha sviluppato trasversalmente all'intero ciclo di studi, sia nell'ambito tecnico - pratico (Sala, Bar, Cucina, Igiene e Haccp, Scienze degli Alimenti, Enogastronomia, Qualità, Diritto ed Economia, Orientamento) che in quello più teorico, di area scientifica e umanistica.

Ad essere sollecitate sono state inoltre le capacità di problem solving dei ragazzi, che, abituati ad una didattica laboratoriale e concreta, si sono trovati a dover gestire una situazione virtuale da un punto di vista inedito, che via via ha preso forma ed è diventato un "oggetto" rappresentabile, sempre più reale, a suo modo. Ciò ha consentito agli allievi di essere a contatto con problematiche organizzative, operative e relazionali tali quali si trovano nell'organizzazione di un evento.

Si è trattato di organizzare un matrimonio con 50 invitati presso la prestigiosa location del Castello Grinzane Cavour, la cui imponenza ha già di per sé orientato le scelte organizzative: doveva trattarsi di una cerimonia di alto livello, con un servizio basato sull'uso di tecniche di banqueting e catering e con una proposta di prodotti selezionati capaci di richiamare il territorio

langarolo e la sua importante tradizione enogastronomica, patrimonio collettivo che i ragazzi hanno imparato a conoscere meglio.

Molte le conoscenze che è stato necessario esercitare attraverso questo lavoro, a partire dalla definizione e pianificazione di fasi e successioni delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni: dalla scelta della location alla stesura del menu, passando per l'organizzazione della sala e la distinta delle attrezzature, lo studio della tecnica di servizio e la pianificazione del servizio di caffetteria e miscelazione finale, gli allievi hanno costruito un evento che ha letteralmente preso corpo in una progettazione corale. Di seguito le diverse fasi che sono state immaginate:

INTRODUZIONE AL LAVORO

(video presentazione lavoro 1)

Presentazione dell'evento: descrizione del lavoro che verrà effettuato, in tutte le sue fasi

FASE 1 LOCATION (video descrittivo 2)

Langhe e Castello di Grinzane Cavour: Rilevanza storica e valore paesaggistico culturale

FASE 2 STESURA DEL MENU

2a Aperitivo di benvenuto:

Food: Salatini Gourmet e tavolozza frutta fresca

Beverage: Cocktail analcolico, Spumante Alta Langa Docg

2b Buffet antipasti:

(video presentazione buffet e gastronomia a d.o. 3)

DOP e IGP del Piemonte:

Grande selezione di affettati misti e formaggi tipici del territorio a denominazione di origine

Antipasto piemontese in finger food/mignon/monoporzione:

Battuta al coltello, tomini, vitello tonnato, flan di porri al Castelmagno, Tinca gobba dorata del Pianalto,

Porcini Reali in tempura, Uova di quaglia in nido di pasta kataifi, Giardiniera alla Piemontese,

Bagna Cauda destrutturata all'aglio nero

2c Pranzo al tavolo:

Primo piatto: Tajarin al tartufo bianco di Alba

(video descrizione 4)

Secondo piatto: Filetto di vitello alla Tonda gentile con insalata di fiori eduli

(video descrizione 5)

Dessert: Torta Nuziale

(video descrizione 6)

2d Beverage: (1 video descrittivo per ogni etichetta 5) (tot 11 video)

Aperitivo di benvenuto: Cocktail analcolico, Spumante Alta Langa Docg

Buffet antipasti: Spumante Alta Langa Docg, Roero Arneis Docg, Barbera d'Alba Superiore Doc

Primo Piatto: Barolo o Roero Arneis

Secondo Piatto: Barolo o Roero Arneis

Dessert: Moscato d'Asti Docg

FASE 3 ORGANIZZAZIONE SALA E DISTINTA ATTREZZATURE

3a Organizzazione sala:

Mappa allestimento buffet antipasto e buvette, mappa disposizione tavoli pranzo, mappa workstation cocktail

3b Distinta attrezzature:

Elenco materiali - plance per buffet antipasto e open bar, tavoli e sedie, tovagliato, porcellane, menage, posateria, cristallerie, decori

FASE 4 STUDIO TECNICA DI SERVIZIO

(video descrittivo mise en place 12 + brigata 13)

4a Descrizione tecnica delle modalità operative: Aperitivo di benvenuto, Buffet antipasti, Pranzo, Open Bar

4b Schemi: Mise en place, Brigata di sala (14 persone)

FASE 5 CAFFETTERIA E GRAPPE

(1 video caffè 14 + 2 video grappe 15,16)

5a Servizio caffè al tavolo (selezione e descrizione di una miscela)

5b Selezione Grappe (Distillatori Berta e Romano Levi)

FASE 6 OPEN BAR E CALCOLO CALORICO

(1 video per cocktail 3) tot 19

Video descrittivi per:

Negroni sbagliato (direttamente nel bicchiere)

Grasshopper (shakerato)

La **metodologia** scelta per impostare il lavoro è stata la stessa che verrebbe utilizzata nell'organizzazione di un evento "reale" di questa portata. È infatti importante sottolineare che questa simulazione corrisponde in tutto e per tutto al lavoro che un'agenzia di banqueting deve svolgere per portare a termine un ricevimento di questo tipo.

La brigata è stata divisa in cinque gruppi.

1^ Gruppo: Rebecca Mosca e Desirée Scarcelli;

2^ Gruppo: Giada Candeloro, Simone Scelfo, Alessia Bevilacqua e Alessandro Colangione;

3^ Gruppo: Samuele Angeloni, Serena Mariella Livia, Gabriele Missiato, Donato Moretta e Matteo Pietrosanto;

4^ Gruppo: Soad Kamal Idrissi e Lorenzo De Astis;

5^ Gruppo: Georgiana Moisa, Paola Lozneau, Giuseppina Payamps Rodriguez, Nicola Leanza, Giulia Salvatore e Sharon Ferrante;

L'evento è stato a sua volta diviso in sei fasi, tra introduzione e location, cucina, vini e servizio, logistica-attrezzature e servizio, e infine il dopo pasto, con caffè, le grappe, i cocktails, con un'analisi di questi ultimi da un punto di vista nutrizionale.

Ogni gruppo ha avuto il compito di svolgere il lavoro di una delle in sei fasi, con il proprio tema. A sua volta, ogni fase è suddivisa in sotto-fasi.

1^ Gruppo: si è occupato dell'introduzione al lavoro e della fase 1. Il tema è la presentazione del lavoro e la spiegazione approfondita delle Langhe e della location.

2^ Gruppo: si è occupato della fase 2, suddivisa in tre sotto-fasi (2a. 2b. 2c.): i temi affrontati sono il menu dell'aperitivo di benvenuto, del buffet degli antipasti e del pranzo al tavolo.

3^ Gruppo: si è occupato della fase 2d. (sotto-fase della fase 2), la quale tratta del beverage (vini, etichettatura, vitigni, disciplinare, degustazione e servizio).

4^ Gruppo: si è occupato della fase 3 (suddivisa in 3a. e 3b.) e della fase 4 (suddivisa in 4a. e 4b.), occupandosi così dell'organizzazione logistica delle attrezzature e del servizio.

5^ Gruppo: si è occupato delle fasi 5 (suddivisa in 5a. e 5b.) e 6, approfondendo il tema della caffetteria, delle grappe, dei cocktails e del calcolo calorico.

Ogni studente è stato assegnato ad un gruppo con riferimento un professore come tutor, e gli è stato assegnato un tema di cui occuparsi, scrivendo un testo approfondito e poi facendo un video riassuntivo. Tutti i video e i testi degli studenti sono stati poi in seguito uniti così da poter avere un tema soddisfacente e piacevolmente leggibile.

I gruppi hanno lavorato in maniera coordinata, proprio come succede nelle brigate di alto livello, dove con la collaborazione di ciascuno si raggiunge l'obiettivo comune.

La valutazione

Le valutazioni hanno tenuto conto di una molteplicità di fattori, a ricalcare gli elementi che sarebbero stati osservati in una situazione reale, e che contemplano non solo le abilità tecnico pratiche ma anche le cosiddette *soft skills*, gli aspetti trasversali riconducibili a abilità relazionali, tecniche di comunicazione, attitudine al lavoro di gruppo, alla flessibilità e alla gestione dello stress.

Il punteggio di project work è stato assegnato ai ragazzi considerando la regolarità della loro presenza durante le videolezioni svolte nella fase di FAD, la loro capacità di ricercare informazioni coerentemente ai compiti assegnati e la conseguente aderenza alla consegna, il livello di originalità nella elaborazione delle informazioni rintracciate e la personalizzazione delle stesse; la capacità di collaborare con il gruppo di lavoro è stato un aspetto essenziale nel calcolo della valutazione complessiva.

Valutazione project work STAGE						
	Voto finale					
	presenza	Efficacia	Collaborazione	stesura	innovazione	voto complessivo
	max 20 punti	max 20 punti	max 20 punti	max 20 punti	max 20 punti	max 100 punti
ANGELONI SAMUELE	15	11	10	10	11	57
BEVILACQUA ALESSIA	15	19	18	14	15	81
CANDELORO GIADA	18	20	19	20	16	93
COLANGIONE ALESSANDRO	12	12	13	13	10	60
DE ASTIS LORENZO	10	10	15	15	15	65
FERRANTE SHARON	20	20	20	20	17	97
KAMAL IDRISSE SOAD	19	19	19	19	19	98
LEANZA NICOLA	15	15	15	15	15	75
LOZNEANU PAULA NARCISA	20	20	20	20	17	97
MARIELLA SERENA LIVIA	10	10	8	10	10	48
MISSIATO GABRIELE	10	10	10	10	15	55
MOISA GEORGIANA	20	17	17	18	18	90
MORETTA DONATO	10	12	10	12	11	55
MOSCA REBECCA	20	20	20	20	20	100
PIETROSANTO MATTEO	15	18	15	18	18	84
RODRIGUEZ PAYAMPS GIUSEPPINA ISABELA	10	10	10	12	11	55
SALVATORE GIULIA	20	17	20	20	17	94
SCELFO SIMONE	5	10	10	10	10	45
SCARCELLI DESIREE	19	17	17	17	17	87

Introduzione al lavoro

Project Work

Rebecca Mosca



Buongiorno,

sono Rebecca Mosca, ho sedici anni e frequento la scuola professionale “Immaginazione e Lavoro” di Piazza Fontanesi numero cinque a Torino. Sono giunta alla conclusione del corso triennale di “Operatore della ristorazione e servizi di sala e bar”.

In sostituzione allo stage che non è stato possibile svolgere, e che costituisce un tassello molto importante per raggiungere la qualifica, la nostra scuola ha pensato di proporci un “Project Work”. Il Project Work rappresenta una sperimentazione attiva dei contenuti appresi durante il percorso formativo.

Il punto di partenza è dato dalle motivazioni a cui il progetto è chiamato a rispondere, mentre il punto di arrivo è l’obiettivo che concretizza l’idea. Il significato di questo termine è “lavoro di progetto”. Consentirà di essere a contatto con problematiche organizzative, operative e relazionali tali quali si trovano nell’organizzazione dell’evento di cui ci siamo occupati noi ragazzi della terza di Sala e Bar.

È stato pensato un matrimonio di alto livello nelle Langhe, con cinquanta invitati, più precisamente nel Castello di Grinzane Cavour, in provincia di Cuneo.

Questo stupefacente castello medievale del XIII secolo è patrimonio mondiale dell’umanità dal 2014. Ogni anno, agli inizi di novembre, nel castello di Grinzane Cavour si svolge l’Asta Mondiale del Tartufo Bianco d’Alba, che vede la partecipazione di famose personalità della politica italiana, della cultura e del jet set internazionale. Il ricavato va interamente devoluto ad ospedali, istituti di ricerca medica o altri enti benefici.



Il matrimonio, come già anticipato, avrà cinquanta invitati, e sarà strutturato con un aperitivo di benvenuto, seguito da un ricco buffet di antipasti scelti tra la vasta selezione di prodotti e vini di alta qualità della tradizione Piemontese. Dopo l'antipasto, sarà servito al tavolo il pranzo, e infine la torta nuziale. Per chiudere il banchetto, gli invitati potranno accompagnare il caffè a una delle nostre sofisticate grappe. Dopo il pranzo, e per tutta la durata del ricevimento, sarà possibile accedere all'open bar, dove abbiamo scelto di proporre tre dei cocktails più conosciuti: Negroni, Grasshopper e Mojito, che grazie alle loro caratteristiche così diverse, potranno incontrare i gusti di tutti.

La scelta del **menù** e dei **vini** vuole valorizzare la location, offrendo una carrellata delle eccellenze piemontesi in ambito di DOP, DOC e DOCG, declinando questi prodotti di grande valore attraverso una cucina sofisticata e attenta alla tradizione, ma non priva di qualche ispirazione contemporanea.

Per l'aperitivo di benvenuto abbiamo scelto:

Salatini Gourmet e un trionfo di frutta fresca di stagione; per accompagnare il rinfresco proponiamo un cocktail analcolico e dello Spumante Alta Langa Docg.

In seguito abbiamo optato per un buffet dove verranno serviti gli antipasti Dop e Igp del Piemonte:

Grande selezione di affettati misti e formaggi tipici del territorio; antipasto piemontese in finger food; Battuta al coltello; tomini; vitello tonnato; flan di porri al Castelmagno; tinca gobba dorata del Pianalto; porcini reali in tempura; uova di quaglia in nido di pasta kataifi; giardiniera alla piemontese; bagna cauda destrutturata all'aglio. Questa vasta scelta di prodotti tipici viene abbinata allo spumante Alta Langa Docg, Roero Arneis Docg, Barbera d'Alba Superiore Doc.

Terminato il buffet serviremo il pranzo al tavolo con le seguenti portate:

Tajarin al tartufo bianco d'Alba; Filetto di vitello alla Tonda gentile con insalata di fiori eduli; Torta nuziale. Per riuscire ad elevare le qualità organolettiche dei primi due piatti proponiamo un Roero Arneis oppure un Barolo. Invece per gustare al meglio la torta nuziale verrà servito un Moscato d'Asti Docg.

La **metodologia** scelta per impostare il lavoro è stata la stessa che verrebbe utilizzata nell'organizzazione di un evento "reale" di questa portata. È infatti importante sottolineare che questa simulazione corrisponde in tutto e per tutto al lavoro che un'agenzia di banqueting deve svolgere per portare a termine un ricevimento di questo tipo.

Questa è la nostra brigata, che è stata divisa in cinque gruppi.

1^ Gruppo: Rebecca Mosca e Desirée Scarcelli;

2^ Gruppo: Giada Candeloro, Simone Scelfo, Alessia Bevilacqua e Alessandro Colangione;

3^ Gruppo: Samuele Angeloni, Serena Mariella Livia, Gabriele Missiato, Donato Moretta e Matteo Pietrosanto;

4^ Gruppo: Soad Kamal Idrissi e Lorenzo De Astis;

5^ Gruppo: Georgiana Moisa, Paola Lozneau, Giuseppina Payamps Rodriguez, Nicola Leanza, Giulia Salvatore e Sharon Ferrante;

L'evento è stato a sua volta diviso in sei fasi, tra introduzione e location, cucina, vini e servizio, logistica-attrezzature e servizio, e infine il dopo pasto, con caffè, le grappe, i cocktails, con un'analisi di questi ultimi da un punto di vista nutrizionale.

Ogni gruppo ha avuto il compito di svolgere il lavoro di una delle in sei fasi, con il proprio tema. A sua volta, ogni fase è suddivisa in sotto-fasi.

1^ Gruppo: si è occupato dell'introduzione al lavoro e della fase 1. Il tema è la presentazione del lavoro e la spiegazione approfondita delle Langhe e della location.

2^ Gruppo: si è occupato della fase 2, suddivisa in tre sotto-fasi (2a. 2b. 2c.): i temi affrontati sono il menu dell'aperitivo di benvenuto, del buffet degli antipasti e del pranzo al tavolo.

3^ Gruppo: si è occupato della fase 2d. (sotto-fase della fase 2), la quale tratta del beverage (vini, etichettatura, vitigni, disciplinare, degustazione e servizio).

4^ Gruppo: si è occupato della fase 3 (suddivisa in 3a. e 3b.) e della fase 4 (suddivisa in 4a. e 4b.), occupandosi così dell'organizzazione logistica delle attrezzature e del servizio.

5^ Gruppo: si è occupato delle fasi 5 (suddivisa in 5a. e 5b.) e 6, approfondendo il tema della caffetteria, delle grappe, dei cocktails e del calcolo calorico.

Ogni studente è stato messo in un gruppo con il riferimento di un professore, e gli è stato assegnato un tema di cui occuparsi, scrivendo un testo approfondito e poi facendo un video riassuntivo. Tutti i video e i testi degli studenti sono stati poi in seguito uniti così da poter avere un tema soddisfacente e piacevolmente leggibile.

I gruppi hanno lavorato in maniera coordinata, proprio come succede nelle brigate di alto livello, dove con la collaborazione di ciascuno si raggiunge l'obiettivo comune.

Noi classe abbiamo impegnato tutte le nostre competenze e volontà per raggiungere un livello di professionalità all'altezza dell'evento.

Project Work

Traduzione riassunto presentazione del lavoro in lingua francese

Rebecca Mosca

Bonjour, je m'appelle Rebecca Mosca, et je suis la troisième et dernière année du Cours de formation professionnelle en hotellerie, services de restauration et bar, à l'école Immaginazione e Lavoro de Piazza Fontanesi 5, à Turin.

Je suis arrivée à la conclusion du cours de trois ans de "Restauration et services de salle et de bar". En remplacement du stage qui n'a pas pu avoir lieu, notre école a pensé nous proposer un Project Work.

L'événement choisi est un mariage de haut niveau dans les Langhe, plus précisément dans le Château de Grinzane Cavour, avec cinquante invités.

Un apéritif de bienvenu, un buffet, le déjeuner à la table et le gâteau de mariage seront servis pendant la réception.

Une sélection de grappes et de produits de cafétéria sera ensuite proposée aux invités.

La méthodologie choisie est la même que celle utilisée par les compagnies de banqueting. Notre brigade a été divisée en cinq groupes et ensuite en six phases. chaque équipe ayant une tâche précise dont s'occuper et une vidéo à réaliser. une fois notre tâche achevée, nous avons rassemblé les textes et les vidéos afin d'avoir un travail homogène et satisfaisant.

Nous avons engagé toutes nos compétences et notre volonté afin de réaliser un travail du niveau nécessaire pour un tel événement.

Project Work

Traduzione del lavoro in lingua inglese

Rebecca Mosca

Good morning, I'm Rebecca Mosca, I'm 16 years old and I attend the professional school "Immaginazione e lavoro" in Fontanesi square n5. I've reached the end of the three years course of service operator and bar-waiter's services.

Has proposed us, in order to replace the internship that hasn't been feasible this year. The chosen event is a top level wedding in Langhe, namely at the Grinzane Cavour's Castle, with fifty guests.

There will be served a welcome appetizer, a buffet, the lunch served at the table and the wedding cake. Then, a selection of Grappe and coffees will be offered to the guests. The methods are the same used by banqueting companies. Our brigade has been divided into five groups and than in six phases. Each one has a specific task to take care of and a video to edit. Once the work is finished we assembled the texts and the video to obtain an homogeneous and satisfying work. We classmates have put into this work all our skills and will in order to obtain a high level result

Fase 1. La location

Désirée Scarcelli

PROJECT WORK – MATRIMONIO IN LANGA

(...) "Che cos'è questa valle per una famiglia che venga dal mare, che non sappia niente della luna e dei falò? Bisogna averci fatto le ossa, averla nelle ossa come il vino e la polenta, allora la conosci senza bisogno di parlarne"

C. Pavese

Le Langhe

Emersero 25 milioni di anni fa, sono considerate una "dorsale appenninica", con un'altezza di 754 metri sul livello del mare nel paese di Montezemolo.

La parola Langa si pensa che derivi da "Landa Ligurum", paese dei liguri, oppure dal francese "langue", lingua di terra che si estende in mare, o ancora dal latino "langa", cioè lucertola a coda lunga. Senza escludere che possa derivare dal nome di una delle tribù liguri, la tribù dei Langates che abitavano, appunto, nelle Langhe.

Le Langhe sono un territorio del Piemonte situato tra Cuneo e Asti.

Durante la seconda guerra mondiale le Langhe furono teatro della lotta della Resistenza, negli anni '90 ci furono ristrutturazioni importanti di cascine e castelli, convertiti in agriturismi, bed and breakfast e musei, investendo interesse nell'agriturismo, diventando una zona economica competitiva e benestante.



Nelle Langhe si parla di un dialetto piemontese molto particolare.

Nella zona più alta sopravvive il pino silvestre, un autentico “fossile vivente” dell’ultimo periodo glaciale.

La zona si distingue per la sua produzione enogastronomica, sono un importante centro di viticoltura e vinificazione, molto celebre è il tartufo bianco di Alba, in onore del quale ogni anno si tiene una fiera internazionale.

Ogni anno, agli inizi di novembre, nel castello di Grinzane Cavour, si svolge l’asta mondiale del tartufo bianco d’Alba; l’asta non ha finalità di lucro in quanto il ricavato dalla vendita, viene interamente devoluto agli ospedali, istituti di ricerca medica o altri Enti Benefici.

La fiera del Mercato Mondiale del Tartufo Bianco si tiene ogni sabato e domenica di ottobre e novembre, al suo interno c’è l’Alba Truffle Show, lo spazio dei Cooking Show con i grandi chef, le Analisi Sensoriali del Tartufo, le Wine Tasting Experience, gemellaggi con territori d’eccellenza enogastronomica e “matrimoni del gusto” tra le colline di Langhe, Roero e Monferrato insieme ad ospiti, incontri e dibattiti.

Ma la fiera si conferma e amplia la sua funzione didattica con l’Alba Truffle Bimbi, il padiglione dedicato ai bambini e alle loro famiglie.

Il mercato mondiale del Tartufo Bianco d’Alba è il cuore storico della manifestazione dedicata al Tuber magnatum Pico.

L'Alba Truffle Show è un grande contenitore di eventi culturali e gastronomici che celebrano l'oro bianco delle Langhe in tutte le sue sfumature; durante tutti i weekend della Fiera si alternano chef nazionali e internazionali, cuochi del territorio, designer, scrittori e artisti accomunati dalla passione per il tartufo, la cultura del buon cibo e del buon gusto.

Nelle langhe c'è una forte presenza di turismo, ci sono circa 700mila turisti l'anno, tanti sono stranieri, chi arriva avrà anche la possibilità di visitare cantine vinicole, castelli e musei.



La collaborazione con il Consorzio Turistico Langhe Monferrato Roero e l'Agenzia Turistica Locale Langhe Roero permetterà ai visitatori di organizzare il proprio soggiorno durante la manifestazione usufruendo della migliore ospitalità.

Una delle migliori Location delle Langhe è il Castello di Grinzane Cavour, che fu dimora di Camillo Benso Conte di Cavour, a 5km da Alba. Esso possiede una pianta quadrilatera con un'alta torre. Ospita l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e due musei: Museo con cimeli cavouriani e un Museo Etnografico, nelle sale si possono ammirare allestimenti sul tartufo, rari oggetti dell'enogastronomia locale, ambientazione della cucina albese del '600 e dell'800, distilleria del '700, bottega del bottaio, contadinere da cortile, come anche mobili, manoscritti e la Fascia Tricolore del Sindaco che appartennero al Cavour.

All'interno del Castello si trova un rinomato ristorante con circa 70 posti è il luogo ideale per degustare i piatti tipici della cucina albese, accompagnati dai migliori vini della zona.



All'interno, oltre al ristorante, si può trovare una splendida enoteca



Il Castello di Grinzane Cavour è un luogo perfetto per sposarsi nelle Langhe, il suo profilo molto caratteristico è visibile da tutta la Langa del Barolo.

Si possono celebrare nozze con rito civile nella suggestiva sala delle maschere.

Il castello può essere affittato anche per congressi ed eventi vari.

Il Parco Culturale del Premio Grinzane Cavour nasce nel 1994, da un'idea di Giuliano Soria, un progetto sostenuto dalla Regione Piemonte.

Lo stesso nome evoca una delle aree storiche, paesaggistiche e letterarie più suggestive del Piemonte: un territorio da valorizzare e salvaguardare con l'istituzione di un Parco Culturale che comprende una vasta area- le Langhe, il Roero e il

Monferrato - e si ricollega alle opere di scrittori quali Cesare Pavese, Beppe Fenoglio, Augusto Monti, Giovanni Arpino, Lalla Romano, Davide Lajolo, ecc.

In questo quadro il paesaggio viene inteso non solo come natura, ma anche come storia e tradizioni: come ambiente dello spirito, dove il territorio è vissuto come contenitore di cultura, materiale e immateriale.

La sede principale del Parco si trova presso il Castello di Costigliole d'Asti, in fase di avanzato restauro con il fondamentale aiuto della Regione Piemonte, del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e dell'Unione Europea. Nel castello è in fase di allestimento il "Museo Nazionale del Territorio", che diventerà un luogo di valorizzazione del patrimonio letterario, storico, architettonico, e antropologico del sud del Piemonte. Inoltre il castello è destinato ad accogliere il centro di documentazione e la foresteria per scrittori e i giovani, oltre a fungere base operativa e punto di riferimento sul territorio per le svariate iniziative promosse. Altre sedi del Parco Culturale sono il Castello di Grinzane Cavour, quello di Magliano Alfieri, il Castello di Cortanze nell'astigiana Valle Versa e la Palazzina di Caccia di Stupinigi. Dal 2001 gli itinerari sono dei percorsi reali sul territorio, segnalati con appositi tabelloni informativi che contengono i brani, la storia e il significato dell'opera dell'autore trattato; il primo ad essere realizzato è stato quello di Davide Lajolo, nel comune di Vinchio, sono seguiti gli itinerari relativi a Beppe Fenoglio la cui realizzazione è stata attuata nel 2003.

La Langa non si esaurisce nella sua vocazione primaria, e anzi, sempre più spesso è il teatro di una sperimentazione e di un intreccio di conoscenze sempre più diversificate ed eterogenee.

La grande ricerca del comparto vinicolo ha saputo stimolare altre esplorazioni che oggi allargano visioni ed esperienze gastronomiche altrettanto significative.

Un esempio su tutti è il Soda, un Gin bar aperto nel centro di Alba che fa della ricerca su un prodotto non locale il suo marchio di fabbrica.

Una proposta molto accurata di Gin da ogni parte del mondo, sapientemente abbinati a un numero altrettanto sbalorditivo di toniche artigianali declinate in tutte le forme e le sfumature possibili.

Al Soda non si trovano né vino né birra, in compenso, per chi non ama il Gin, l'offerta di cocktail a base diversa (inclusi gli analcolici) è altrettanto vasta.

Chi non si accontenta di bere ha la possibilità di assaggiare piatti vegetariani e vegani fatti bene con ingredienti ricercati ma senza mai cadere nel pasticciato.

Le Langhe, patrimonio dell'UNESCO per i loro vigneti, meritano anche un approfondimento gastronomico fuori dai circuiti classici.

Qui allegato troverete un tour del Castello esternamente ed internamente:

<http://www.castellogrinzane.com/it/virtual-tour>

Il territorio di Grinzane Cavour deve aver rappresentato già in età romana un ambiente per i possidenti della città Alba Pompeia.

Ciò si potrebbe desumere dal ritrovamento di materiali di quell'età nelle valli dei due torrenti Talloria e dal suffisso del nome, che indica un "fundus" d'epoca romana. In quel periodo fu eretto il primo nucleo del castello, che consisteva nella torre quadrata e in una cinta racchiudente alcuni edifici.



Nel 1345 tutta la zona della Bassa Langa viene interessata da un nuovo processo di incastellamento e assume quasi l'aspetto attuale.

Attorno al '400 il Castello e i circostanti terreni appartenevano al Marchese di Busca, i cui stemmi nobiliari furono infatti scoperti sotto gli intonachi di alcune stanze.

Il Castello passò poi numerosi proprietari dei quali non restano che poche notizie, finchè nell'800 non ospitò per quasi 20 anni un personaggio del Risorgimento: Camillo Benso Conte di Cavour. Lo statista vi giunse nel 1830, ospite degli zii.

Incaricato di amministrare questi beni di famiglia, dimostrò capacità organizzative e apertura verso nuove acquisizioni scientifiche.

Tracciò canali, adottò nuovi sistemi di coltivazione, fece piantare 200mila nuove viti e tentò la coltivazione delle barbabietole. Fu nominato Sindaco nel maggio 1832 a 22 anni e mantenne la carica fino a febbraio 1849.

Il Castello rappresenta una testimonianza unica per la storia della viticoltura piemontese.

Dopo i restauri del 1961 il castello si mostra nuovamente in tutta la sua qualità architettonica. Oltre ad ospitare il ristorante rinomato, si trova anche un Museo della civiltà contadina e del famoso statista. Vi si trovano cimeli e ambienti cavouriani, attinenti all'enogastronomia albese, attrezzi di cantina, arredi pregiati, pennelli illustrativi delle Langhe.

Dal 2014 è Patrimonio mondiale dell'umanità UNESCO, è il 50° presente in Italia che guida la classifica per nazioni dei Word Heritage List.

I vigneti di Langhe-Roero e Monferrato costituiscono un esempio eccezionale di interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale: grazie ad una lunga e costante evoluzione delle tecniche e della conoscenza sulla viticoltura si è realizzato il miglior adattamento possibile dei vitigni alle caratteristiche del suolo e del clima, tanto da diventare un punto di riferimento internazionale.

I paesaggi vitivinicoli incarnano l'archetipo di paesaggio vitivinicolo europeo per la loro grande qualità estetica.

Il vigneto ai piedi del castello costituisce un importante centro di ricerca e sperimentazione sul patrimonio viticolo piemontese e presenta una delle collezioni di vitigni più ampie a livello europeo.



LINK:

<https://www.informacibo.it/le-langhe-e-il-fascino-di-un-territorio-speciale/>

<https://www.castellodiroddi.it/le-langhe/come-sono-nate/>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Langhe>

<https://langhe.net/sight/castello-grinzane-cavour/>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Castello di Grinzane Cavour](https://it.wikipedia.org/wiki/Castello_di_Grinzane_Cavour)

<http://www.langamedievale.it/monumenti-medievali-langhe/castello-grinzane-cavour/>

<https://www.fieradeltartufo.org/fiera-del-tartufo/>

<http://www.costigliole.it/turismo/cavour.php>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Castello di Grinzane Cavour](https://it.wikipedia.org/wiki/Castello_di_Grinzane_Cavour)

https://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/langhe-patrimonio-unesco/

Desirèe Scarcelli

B22-7-2018-0 PROJECT WORK

Fase 1. La location

Buongiorno, mi chiamo Desirèe Scarcelli, frequento il terzo anno della scuola Immaginazione e Lavoro di Torino.

Con questo progetto stiamo organizzando un matrimonio situato nel Castello di Grinzane Cavour, nelle Langhe. Le langhe sono considerate una dorsale appenninica, sono un territorio del Piemonte situato tra Cuneo e Asti.

Durante la seconda guerra mondiale furono teatro della lotta partigiana, dal secondo dopoguerra rimasero un territorio prettamente agricolo, e a partire dagli anni '90, con la comparsa del movimento dello Slow Food, cascine e castelli divennero bed and breakfast, agriturismi e musei. Il dialetto parlato è il piemontese, è una zona importante per la produzione enogastronomica per la viticoltura. Sono famosi a livello mondiale i suoi vini, tra cui il Barolo e il Barbaresco e soprattutto il Tartufo Bianco, per cui ogni anno si tiene una fiera internazionale e per la quale si svolge un'asta mondiale in cui il ricavato viene devoluto agli ospedali, agli enti benefici e alle ricerche mediche. L'insieme della produzione enogastronomica di questo territorio, i suoi paesaggi e la sua cultura rappresentano una tale eccellenza, che nel 2014 sono stati nominati patrimonio dell'UNESCO.

Nelle Langhe c'è una forte presenza di turismo, e i visitatori possono godere di un'ottima ospitalità, approfittando, oltre che delle già citate caratteristiche, anche di altri numerosi eventi culturali e festival di ogni tipo.

Una delle migliori location delle Langhe è il Castello di Grinzane Cavour, già dimoradi Camillo Benso conte di Cavour.

Il Castello ospita un rinomato ristorante, è il luogo ideale per degustare piatti tipici della cucina albese, accompagnati dai migliori vini della zona.

E' il luogo perfetto per sposarsi e, per il suo profilo caratteristico, è adatto per celebrare nozze con rito civile, ma può anche essere affittato per congressi e altri vari eventi.

Nelle Langhe troviamo il Parco Culturale del premio Grinzane Cavour, un paesaggio che si collega alle opere di scrittori famosi. La sede principale del parco si trova presso il castello di Costigliole d'Asti, il Castello è destinato ad accogliere documentazioni e foresteria per scrittori e giovani.

La Langa ha saputo stimolare esplorazioni che vanno oltre la gastronomia o i vini, un esempio su tutti è il Soda, un Gin Bar situato ad Alba, che fa ricerca su un prodotto non locale.

In questa cornice d'eccezione abbiamo deciso di organizzare il nostro evento "Matrimonio in Langa", un ricevimento di alto livello con cinquanta invitati.

En français

Scarcelli

Bonjour, je m'appelle Désirée Scarcelli, je suis la troisième et dernière année du Cours de formation professionnelle en hotellerie, services de restauration et bar, à l'école Immaginazione e Lavoro de Piazza Fontanesi 5, à Turin.

Avec ce projet nous avons organisé un mariage situé au Château de Grinzane Cavour, dans les Langhe.

Les Langhe sont considérées comme une dorsale des Apennins, elles sont un territoire du Piémont situé entre Cuneo et Asti. Pendant la Seconde Guerre mondiale, elles ont été le théâtre de la lutte partisane, après la Seconde Guerre mondiale, elles sont restées un territoire purement agricole, et à partir des années '90, avec l'apparition du mouvement Slow Food, beaucoup de fermes et des châteaux sont devenus bed and breakfast, des tables d'hôtes et des musées.

Le dialecte parlé est le piémontais, c'est une zone importante pour la production de nourriture et de vin pour la viticulture. Ses vins sont mondialement connus, notamment Barolo et Barbaresco et surtout la Truffe Blanche, pour laquelle une foire internationale est organisée chaque année et pour laquelle une vente aux enchères mondiale a lieu, dont les bénéfices sont reversés aux hôpitaux, aux organismes de bienfaisance et à la recherche médicale.

L'ensemble de la production alimentaire et viticole de ce territoire, ses paysages et sa culture représentent une telle excellence, qu'en 2014 ils ont été classés au patrimoine de l'UNESCO.

Dans les Langhe, il y a une forte présence touristique, et les visiteurs peuvent trouver une excellente hospitalité, tout en profitant, en plus des caractéristiques susmentionnées, de nombreux autres événements culturels et festivals de toutes sortes.

L'un des meilleurs emplacements dans les Langhe est le château de Grinzane Cavour, ancienne demeure du comte Camillo Benso de Cavour.

Le château abrite un restaurant renommé, c'est l'endroit idéal pour déguster des plats typiques de la cuisine albaise, accompagnés des meilleurs vins de la région.

C'est l'endroit idéal pour se marier et, en raison de son profil caractéristique, il convient pour célébrer un mariage civil, mais il peut également être loué pour des conférences et d'autres événements divers.

Dans les Langhe, nous trouvons le parc culturel Prix Grinzane Cavour, un paysage qui se connecte aux œuvres d'écrivains célèbres. Le siège du parc est situé au château de Costigliole d'Asti, le château est destiné à accueillir des documents et des chambres d'hôtes pour écrivains et jeunes.

Le Langa a su stimuler des explorations qui vont au-delà de la gastronomie ou des vins, un exemple avant tout est Soda, un Gin Bar situé à Alba, qui fait de la recherche sur un produit non local.

Dans ce cadre exceptionnel, nous avons décidé d'organiser notre événement "Mariage à la Langa", une réception de haut niveau avec une cinquantaine d'invités.

Fase 2. La stesura del menu

SCHEDE DEI PRODOTTI DOP E IGP

Candeloro Giada

I formaggi DOP del Piemonte che ho scelto per il mio lavoro sono:

- *Bra DOP*
- *Toma Piemontese DOP*
- *Murazzano DOP*

Invece il prodotto a base di carne è:

- *Crudo di Cuneo DOP*
-

Bra DOP



(Il Bra è un formaggio a denominazione di origine protetta dal 1996).



ZONA DI PRODUZIONE

Il formaggio Bra DOP si produce nell'intero territorio amministrativo della provincia di Cuneo. Prodotto, per almeno 90% a base di latte vaccino, può contenere integrazioni di latte sia ovino, sia caprino.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO E STAGIONATURA

IL Bra DOP può essere prodotto e stagionato in tutta la provincia di Cuneo.

L'area di stagionatura comprende inoltre il comune Torinese di Villafranca Piemonte.

Il Bra DOP è prodotto con latte di vacca, eventualmente addizionato con piccole aggiunte, nella misura complessiva del 10%, di latte ovino e/o caprino.

Si presenta in due tipologie: Tenero o Duro.

Per entrambi i tipi le forme si presentano con una forma cilindrica a facce piane di diametro da 30 a 40 cm. La stagionatura dovrà essere di 45 giorni per il tipo tenero e di 180 giorni per il tipo duro.



LE DUE TIPOLOGIE DEL FORMAGGIO BRA:

TENERO E DURO

➤ *Il bra DOP tenero* è prodotto da latte vaccino intero.

È un formaggio grasso, a pasta semidura, dalla consistenza elastica e untosa. Il suo colore è bianco avorio, con un profumo gradevole ed un sapore dolce di latte.

➤ Invece, *il Bra DOP duro* è un formaggio semigrasso con una crosta di colore beige scuro. La sua pasta è consistente con occhiature piccolissime e quasi invisibili. Ha un colore opaco con un sapore fortemente sapido ed a volte piccante.

STORIA

Il Bra DOP è un formaggio con una lunga storia, veniva infatti già prodotto nel 1300 negli alpeggi della provincia di Cuneo. Il nome, che deriva dalla città omonima, è dovuto al fatto che proprio la città di Bra era, già nel medioevo, il centro principale per la stagionatura e il commercio di questo formaggio

TOMA PIEMONTESE DOP



(La toma è un formaggio a denominazione di origine protetta dal 1996).

ZONA DI PRODUZIONE



Prodotto in Piemonte, in luoghi alti, tra vallate e monti, per poi estendersi alla pianura.

La toma piemontese (DOP) è un formaggio largamente diffuso, conosciuto ed apprezzato dai consumatori, la toma viene preparata in tutta la provincia torinese, in particolare in Val Chisone, Valle di Susa, Valli di Lanzo e Canavese.

MATURAZIONE/STAGIONATURA

Fatto con latte di vacca, la stagionatura varia dai 20 ai 45 giorni, a seconda del formato. Se è d'alpeggio, minimo 60 giorni. Durante la maturazione le forme vengono sparse di sale, lavate con l'acqua creata dal sale e rivoltate

STORIA

Formaggio prodotto sin dai tempi dell'Impero Romano. Anticamente era considerato popolare poiché sostituiva il sale e veniva utilizzato per condire le minestre. Il suo consumo si allargò grazie ai malgari che, con la demonticazione, lo resero producibile anche in pianura.

CARATTERISTICHE DEL FORMAGGIO E CATEGORIA DI APPARTENENZA

La toma è un formaggio semicotto a pasta morbida o semidura, di colore bianco paglierino, con occhiature minuta e crosta dal paglierino al bruno, ottenuto tramite coagulazione presamica dal latte intero o parzialmente scremato di vacca. Le forme sono cilindriche, con diametro 15-35 cm e scalzo 6-12 cm.

A seconda del peso si distinguono due tipologie:

le Tome piccole (tipo biellese) di 2-3 kg e le Tome grandi che raggiungono i 6-8 kg.

TECNOLOGIA DI LAVORAZIONE

Il latte vaccino della mungitura serale, di solito parzialmente scremato per affioramento, viene miscelato con il latte intero del mattino. Si procede poi all'inoculazione termizzata con caglio liquido. La cagliata ottenuta in alcuni casi viene portata a 45° C, quindi, messa in forma in teli o in fascere e pressata.

La salatura è effettuata a secco, più raramente in salamoia.

La Toma può essere consumata dopo 15-20 giorni (tome piccole) o stagionata fino a 2-4 mesi ed oltre.



MURAZZANO DOP

(Il Murazzano è un formaggio a denominazione di origine protetta dal 1996)



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Murazzano DOP comprende il territorio di 50 comuni di provincia di Cuneo nella regione Piemonte. La stagionatura è molto breve e può durare dai 4 ai 10 giorni.

STORIA

Il Murazzano DOP è il più antico formaggio appartenente alle tipologie delle Robiole del Piemonte. L'origine del nome deriva dalla zona di maggior produzione, sita appunto nel comune di Murazzano. Un tempo questo formaggio veniva prodotto esclusivamente con latte di pecora. Oggi, di tale tipologia vengono confezionati solo modestissimi quantitativi, che sono i più pregiati. La sua produzione coinvolgeva un tempo le donne dell'Alta Langa che, il giorno del mercato, si spostavano a Murazzano per vendere il formaggio ai negozianti che poi, a loro volta, lo avrebbero portato ai negozi della città di pianura, fino a Torino. La storia di questo alimento è strettamente legata a quelle donne che si occupavano delle pecore, della mungitura e della produzione.



DESCRIZIONE DEL FORMAGGIO

Il Murazzano DOP è un formaggio grasso a pasta fresca prodotto con latte ovino di pecora delle Langhe, in purezza o con latte misto ovino in misura minima del 60% con eventuali aggiunte di latte vaccino in misura massima del 40%

Il Murazzano DOP ha una forma cilindrica con diametro di 10-15 cm e facce piane leggermente orlate, scalzo di 3-4 cm circa e peso variabile da 300-400 g.

La pasta è di colore bianco latte con consistenza morbida e grana fine, con eventuale presenza di alcune occhiature.

La forma è priva di crosta, la pelle è colore bianco latte per le forme fresche. Con la stagionatura può comparire una crosta morbida e leggera, con lieve sottocrosta.

Il sapore è fine e delicatamente profumato, tende a intensificarsi con la stagionatura diventando più pieno con note piccanti

Per la sua preparazione, il latte delle due mungiture giornaliere viene coagulato ad una temperatura di 37°C con l'aggiunta di caglio liquido, la cagliata viene depositata in forme cilindriche con il fondo forellato chiamate "fascelle", effettuata a secco, segue la maturazione minimo 6 g, durante i quali le forme sono giornalmente lavate con acqua tiepida.

CRUDO DI CUNEO DOP



Il prosciutto Crudo di Cuneo Dop appartiene alla categoria dei salumi magri, con basso contenuto di sale. Il prelibato Crudo di Cuneo ha ottenuto la certificazione DOP nel 2009



AREA DI PRODUZIONE

L'area di produzione del prosciutto Crudo di Cuneo D.O.P. comprende la provincia di Cuneo, la provincia di Asti e 54 comuni della zona Sud della provincia di Torino.

La zona di produzione del Crudo di Cuneo D.O.P. ha da secoli una vocazione all'allevamento dei suini e alla lavorazione delle loro carni.

Nella zona di produzione sussiste un particolare microclima determinato dalle correnti tiepide e secche provenienti dalla Liguria e dalla Provenza attraverso le valli del franco-italiane a Sud e attraverso le valli cuneesi a ovest. Per quanto riguarda la parte settentrionale le correnti scendono dalla Val di Susa costituiscono una sorta di barriere che protegge il microclima. Tutta la zona interessata, dal cuneese alle colline torinesi, evidenzia un andamento costante dell'umidità, che varia dal 50 al 70%. Dunque le condizioni per la stagionatura del prosciutto sono ottimali, anche senza l'impegno di cantine naturali.

LAVORAZIONE



La lavorazione prevede le seguenti fasi:

➤ ISOLAMENTO

(Subito dopo la macellazione, le cosce fresche sono isolate dalle mezzene).

➤ RIFILATURA

(Le cosce sono avviate alla lavorazione se sono di animali macellati da non meno di 24 ore e non oltre le 120. Vengono private del piede e rifilate per essere quindi refrigerate. Al momento della salagione la temperatura della coscia deve essere compresa tra -1 e +3°C. È vietato congelare le cosce)

➤ SALAGIONE

(Avviene a secco con sale essiccato o parzialmente umidificato. Il sale può contenere piccole quantità di pepe nero spaccato e aceto che può essere miscelato con spezie o estratti di spezie o antiossidanti naturali, mentre non possono essere impiegati conservanti. Questa fase dura almeno due settimane. La salagione assicura la risalita a livello capillare dell'umidità ancora presente nella carne della coscia, che, al momento della stagionatura, contribuirà a far sì che il prosciutto acquisisca le caratteristiche organolettiche che lo distinguono).

➤ RIPOSO

(Le cosce sono fatte riposare per un periodo non inferiore ai 50 giorni dalla fine della salagione, all'interno di locali con condizioni di temperatura e umidità tali da garantire una ottimale asciugatura a freddo).

➤ TOELETTATURA E LAVAGGIO

(Vengono rimosse eventuali asperità formatesi a seguito dell'asciugatura e quindi le cosce vengono lavate e fatte asciugare).

➤ STAGIONATURA

(Si protrae per almeno 10 mesi dall'inizio della salagione. Deve avvenire in locali idonei, dotati di aperture che garantiscono un buon ricambio d'aria. In una prima fase le temperature sono mantenute intorno ai 12 - 18°C, mentre in un secondo momento (invecchiamento) si alzano a 15 - 23°C. La stagionatura del Crudo di Cuneo D.O.P.

risulta uniforme e peculiare: sulla superficie magra del prosciutto si creano le condizioni di moderato aumento dell'umidità idonee allo sviluppo di lieviti in grado di demolire la componente proteica presente nella parte magra, liberando frazioni peptidiche capaci di contribuire in modo determinante sia al sapore sia all'odore del prodotto finito e alla sua digeribilità).

➤ **SUGNATURA**

(Si esegue, in più riprese, durante il periodo della stagionatura. Si applica sulla superficie muscolare un impasto formato da sugna, sale e farina di riso o di frumento, a cui può essere aggiunto anche pepe nero o bianco in polvere).



LE CARATTERISTICHE

Al taglio questo delizioso prosciutto sfoggia un bel colore rosso vivo e poco grasso. Conquista il palato con il suo sapore delicato, piacevolmente dolce ma giustamente sapido e la consistenza morbida che si scioglie in bocca.

II FINGER FOOD

Per finger food si intende il cibo mangiato con le mani, a differenza del cibo che viene gustato con un coltello e una forchetta, bacchette o altri utensili. In alcune culture il cibo si mangia quasi sempre con le mani, per esempio la cucina etiopica è servita avvolgendo vari piatti nel pane.



ANTIPASTI PIEMONTESI

TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO DOP



ZONA DI PRODUZIONE

La zona di allevamento e produzione è costituita dal cosiddetto Pianalto di Poirino, vasto territorio che si estende tra le provincie di Torino.

Cuneo ed Asti. I comuni della provincia torinese interessati sono **Poirino, Carmagnola, Isolabella, Pralormo, Santena e Villastellone.**

DEFINIZIONE

La Tinca (Tinca tinca) è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia dei Ciprinidi, un tempo naturalmente presente negli stagni della zona di Poirino, poi anche allevata a partire dalla fine del XIX secolo. Pesce che predilige acque temperate e ricche di vegetazione, presenta il dorso di colore verde, con i fianchi più chiari e il ventre giallastro. La Tinca gobba dorata si differenzia dalla tinca comune per la colorazione della zona ventrale giallo-dorata e per una gibbosità all'altezza della prime vertebre cervicali. Ha carni delicate poco spinose, a basso contenuto lipidico. È commercializzata a circa due anni di età, quando raggiunge il peso di 80-120 grammi. Al fine di promuovere e tutelare questa tinca si è costituita

l'Associazione Produttori della Tinca del Pianalto di Poirino, che conta oltre 30 associati e che sta per ottenere la Denominazione di Origine Protetta.

TECNICA DI PREPARAZIONE

La tinca si consuma frita o in carpione o viene utilizzata come condimento nel risotto, cucinandola dopo averne lasciato asciugare le carni in lembi di tela per almeno un giorno. Il sapore è morbido, senza alcun sentore di terra, grazie ai fondali d'argilla rossa.

Eviscerare le Tinche Gobbe Dorate del Pianalto di Poirino, lavarle, asciugarle, salare l'interno, quindi infarinarle e friggerle in abbondante olio di semi d'arachide, salare e deporre sulla carta assorbente. Tagliare le cipolle a julienne, farle rosolare con l'aglio e gli odori spolverare un pò di farina, quindi aggiungere l'aceto, il vino bianco, l'acqua ed un cucchiaio di sale grosso. Portare ad ebollizione aggiungendo i due fogli di gelatina e l'uvetta e lasciar bollire per 25 min. Adagiare le Tinche fritte in un contenitore d'acciaio provvisto di coperchio. Versarci sopra il preparato ancora caldo, lasciate raffreddare e lasciare conservare in frigorifero, attendendo almeno 12 ore prima di consumare le Trinche. Conservare alla temperatura di 3-5°C e coperte del loro liquido, le Tinche Gobbe Dorate del Pianalto di Poirino si conservano anche per 15 giorni.

RICETTA

Tempo di preparazione: 1

Tempo di cottura: 30 minuti



ora

-2 chilogrammi di Tinche Gobbe Dorate del Pianalto di Poirino

-1 litro di vino bianco secco

-1 litro d'aceto di vino bianco

-1 litro d'acqua

-4 cipolle bianche

-salvia, alloro, rosmarino

-2 spicchi d'aglio

-100 grammi d'uva passa

- 2 fogli di gelatina (8 grammi)
- sale e farina
- olio di semi d'arachide per frigger

VITELLO TONNATO



Il vitello tonnato è un piatto tipico della cucina italiana che può essere servito sia come antipasto che come secondo.

ORIGINE DEL PIATTO

L'origine del vitello tonnato è piuttosto antica.

Il vitello tonnato è un piatto di carne nasce in Piemonte, nel Settecento. Solo che, all'epoca, nella ricetta non si trovavano né la maionese, né il tonno, ma solo acciughe e capperi. Il piatto si preparava con gli avanzi del vitello lessato, che veniva arricchito di alici e capperi perché ritrovasse un po' del gusto perso.

RICETTA

- Vitello (magatello o girello) 800 grammi
- 1 carote
- 1 spicchio d'aglio
- 1,5 litri di acqua
- 3 chiodi di garofano
- ½ cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 sedano
- 1 cipolle dorate
- 250 grammi di vino bianco

- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiaini di olio extravergine
- sale

INGREDIENTI SALSA TONNATA:

- 2 uova
- 3 filetti acciughe sott'olio
- 100 grammi di tonno sott'olio
- capperi

PREPARAZIONE

Marinare la carne nel vino bianco, assieme agli aromi, per circa 24 ore o anche meno, ma almeno per 2 ore. Se non si ha tempo questa fase si può anche saltare.

In una casseruola mettere l'olio e un trito di carota, sedano e cipolla e rosolare bene la carne da tutti i lati. Sfumare con del vino bianco, unire gli aromi e aggiungere a mano a mano dell'acqua calda o del brodo se lo si ha a disposizione. Sistemare di sale e pepe e cuocere la carne con coperchio per circa 90 minuti, quindi spegnere la fiamma e lasciare raffreddare la carne nel suo intingolo.

Mettere in ammollo i capperi, tritarli e mescolarli insieme alla salsa tonnata (che altro non è se non tonno e uova sode frullati insieme), alle acciughe sminuzzate e al trito di verdure della cottura della carne. Per rendere la salsa più cremosa si può usare un mixer ad immersione e aggiungere un po' di olio.

Tagliare a fette sottili la carne con l'aiuto di un'affettatrice e guarnire con la salsa appena creata. Il vitello tonnato si può servire sia tiepido che freddo. In frigorifero si mantiene per massimo 48 ore

SALSA TONNATA

La salsa è preparata frullando il tuorlo delle uova sode con capperi, talvolta acciughe sotto sale, olio extravergine d'oliva, vino bianco, qualche goccia di succo di limone, sale e pepe. Il tonno può essere aggiunto e frullato insieme o aggiunto alla fine senza frullarlo per avere una presenza più evidente. Per semplicità di preparazione spesso si utilizza la maionese fatta in casa, con tonno, capperi e aromi.



PROCEDIMENTO

- Scolare il tonno, scolare i capperi e scolare le acciughe.
- Asciugarli con un pò di carta da cucina
- .- Mescolare tutti gli ingredienti insieme in una ciotola.
- Frullare con il frullatore ad immersione.
- Conservare la salsa in frigo fino al momento di usarla.

Alessia Bevilacqua

Fase 2b Il buffet degli antipasti

Porcini in tempura

La pastella è di origine siciliana ed è un preparato gastronomico finalizzato alla cottura di vivande fritte: verdure, pesce o frutta.

Ingredienti:

220g funghi porcini

Per la pastella:

150g farina

Sale q.b

190ml acqua gasata fredda

Olio di semi per friggere q.b.

Preparazione:

tagliare i porcini a fette spesse e metterli dentro un piatto mentre andremo a preparare la nostra pastella.



pastella: mettere una padella sul fuoco con l'olio. Nel frattempo, prendere un contenitore in vetro, mettere farina, acqua e sale, mescolare il tutto fino a farla diventare omogenea e la pastella è pronta!



Preriscaldare il forno a 190° poi Immergere i porcini dentro la pastella ricoprirli e poi metterli nell'olio bollente a friggere dopo di che quando i funghi sono pronti metterli in forno per non farli raffreddare, quando i funghi sono tutti pronti servirli in un piatto e decorare con un filo di erba cipollina.



Salsa allo yogurt per accompagnare

Ingredienti:

125g yogurt greco 5% grassi

1 cucchiaino prezzemolo

1 pizzico di sale

2 cucchiaini erba cipollina

1 cucchiaino senape

Preparazione:

Tritate finemente l'erba cipollina e il prezzemolo. Mettete in una terrina lo yogurt. Aggiungete la senape, l'erba cipollina e il prezzemolo tritati e un bel pizzico di sale.

Amalgamate il tutto con un cucchiaio. La salsa allo yogurt greco è già pronta. Potrete utilizzarla subito, oppure metterla in frigo in un contenitore ermetico.



Si può conservare in frigorifero per circa 3 giorni.



La giardiniera, anche detta giardiniera campagnola, deriva dalla regione Piemonte ed è un composto di ortaggi spezzettati, lessati in acqua ed aceto e utilizzati come antipasto (una portata consumata all'inizio del pasto e che precede i primi piatti), guarnitura o componente di altri piatti. La giardiniera è un modo antichissimo di conservare parte della sovrabbondante produzione di verdure dei mesi estivi, allo scopo di consumarle durante l'inverno.

Adesso andremo a vedere la Ricetta della giardiniera a cui, a piacimento, si possono aggiungere uova o tonno.

Ingredienti:

500g Pomodori maturi

1 sedano

2 carote

2 cipolline

250g fagiolini

1 cavolfiore

2 peperoni

4 Foglie di alloro

50g zucchero

500 ml Aceto di mele

olio extravergine d'oliva

sale grosso

Preparazione:

Lavare accuratamente e tagliare a cubetti medi, della stessa dimensione le verdure.



Pelare i pomodori incidendo la pelle, poi prendere una pentola abbastanza alta e riempirla di acqua, poi metterla sul fuoco a farla bollire. Poi mettere i pomodori nell'acqua bollente per pochi minuti.



Tritare finemente 1\2 cipolla e farla rosolare in una padella con poco olio, poi aggiungere le foglie di alloro e i pomodori tagliati grossolanamente e cuocerli per 30 minuti.



Passare tutto al passaverdura e rimettere il passato sul fuoco, quando inizierà a bollire, aggiungere le verdure e lo zucchero.

Le verdure vanno aggiunte nel seguente ordine: sedano, carote, cipolline, fagiolini, cavolfiore, peperoni. con un intervallo di 10 minuti tra una e l'altra.



dopo aver aggiunto l'ultima verdura cuocere ancora 10 minuti, poi unire olio extravergine d'oliva, aceto e un bel pugno di sale grosso e mescolare bene il tutto.



La bagna caoda, ovvero salsa calda in italiano, è una tipica specialità gastronomica della cucina Piemontese, originaria in particolare dell'Astesana, delle Langhe, del Roero, del Monferrato delle aree meridionali della città metropolitana di Torino e delle province di Cuneo, Alessandria, Asti e Novara.

Ingredienti:

4 teste d'aglio

400g di acciughe sott'olio

70g di burro

1 bicchiere d'olio d'oliva

Vino rosso 125g (barbera)

Verdure da accompagnare:

2 peperoni

2 cavoli

3 carote

2 topinambur

2 barbabietole

3 cipolle

2 patate

1 cipollotto

2 cardi

Preparazione:

ridurre l'aglio a spicchi e pelarlo.



Mettere l'aglio in una pentola insieme all'olio per il momento metà bicchiere iniziate la cottura a fuoco bassissimo rimescolando con il cucchiaino di legno di tanto in tanto e avendo cura che non prenda colore. Unite le acciughe mescolando delicatamente.



Aggiungere il restante olio e portare a cottura a fuoco lento per una mezz'oretta, avendo cura che la bagna non frigga. Intanto preparate le verdure per accompagnare la bagna caoda.



occupatevi di quelle cotte: arrostiti al forno le cipolle con la buccia, poi tagliatele a spicchi, cuocete le patate in acqua bollente, non devono essere troppo morbide in modo da poter essere tagliate a spicchi infine cuocete al forno la barbabietola e tagliatela come le altre verdure. Arrostiti al forno i peperoni e tagliateli ricavando anche da questi degli spicchi.



Passate ora alle verdure crude: lavate i cardi eliminando le estremità e i filamenti esterni e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Lavate i cipollotti e immergeteli nel vino



Una volta sciolte le acciughe, la vostra bagna caoda sarà pronta da servire in tavola nel caratteristico “fujot”.



Alessandro Colangione

FASE 2B: BUFFET DI ANTIPASTI – FLAN DI PORRI AL CASTELMAGNO –

RICETTA:



Ingredienti per 6 persone

250 gr. di porri

250 gr. di besciamella

100 gr. di formaggio Castelmagno

100 gr. di panna da cucina

50 gr. di burro

1 uovo

sale

pepe

PREPARAZIONE

Togliere la parte verde dai porri, lavarli e lessarli per 5 minuti. Scolarli, tritarli e farli insaporire in padella con il burro, quindi salarli e peparli leggermente, cuocere per qualche minuto fino ad asciugarli

.

Togliere il tegame dal fuoco, aggiungere la besciamella, il formaggio grattugiato e l'uovo intero.

Mescolare bene e versare il composto in stampini leggermente unti e spolverizzati con del pangrattato. Infornare mettendo gli stampini in una teglia riempita a metà con acqua e cuocere per 40 minuti a 160°.

Preparazione della salsa al Castelmagno:

Unite al Castelmagno, tritato grossolanamente, una noce di burro, la panna da cucina e cuocete a fuoco lento in una pentola mescolando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema morbida.

Se durante la cottura la salsa dovesse risultare troppo densa, è possibile allungarla con un po' di latte

.

Servire i flan accompagnati con un po' di salsa e guarnire con qualche fogliolina di prezzemolo.

Formaggio Castelmagno DOP – scheda tecnica



Il **castelmagno** è un formaggio italiano a denominazione di origine protetta, prodotto nel territorio dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana:

Questo formaggio deve il suo nome al comune omonimo, situato tra Alpi Marittime e Alpi Cozie in provincia di Cuneo, che ne è il maggiore centro di commercio e nel cui territorio si iniziò il tempo la sua produzione.

Descrizione

Si tratta di un formaggio a pasta semidura, erborinata, prodotto in forme cilindriche con diametro fra i quindici ed i venticinque centimetri, scalzo fra i dodici ed i venti e peso compreso tra i due ed i sette chilogrammi. La crosta, piuttosto fine, è giallo-brunastra, con varianti più scure a seconda della stagionatura, mentre la pasta è bianca o tendente al giallognolo, giallo oro se stagionata, con rare venature verdi dovute all'erborinatura

Produzione

È prodotto principalmente con latte vaccino prodotto di due mungiture consecutive (serale e mattutina)^[4], talvolta addizionato con latte caprino od ovino in percentuali che non superano mai il 20%^[3].

Il latte, dopo l'addizione di caglio di vitello, viene portato ad una temperatura variabile tra i 35 °C ed i 38 °C. Dopo la rottura della cagliata, si procede alla pressatura della forma ed al suo avvolgimento in un telo asciutto, viene appesa ed infine posta in contenitori appositi. Terminata questa prima fase, si procede nuovamente alla rottura delle forme, che vengono salate, poste in fascere cilindriche e pressate. La stagionatura avviene in locali freschi ed asciutti, oppure in grotte che presentino naturalmente queste caratteristiche^[4].

Il castelmagno d'alpeggio è un presidio *Slow Food*: si concentra sulla produzione realizzata in malga a partire dal mese di giugno fino a settembre, sopra i 1500 metri di altitudine. Durante l'estate le vacche pascolano brade sui prati d'alta quota e il formaggio prodotto dai malgari, che caseificano con il latte delle proprie vacche, è ottenuto senza l'impiego di fermenti, da due sole mungiture e seguendo tecniche di produzione rigorosamente tradizionali.

Consumo

Il castelmagno è utilizzato nella cucina piemontese per la preparazione di diversi piatti, primi fra tutti gli gnocchi con formaggio castelmagno fuso, e il risotto. Spesso è gustato anche come formaggio da tavola, puro o con miele.

Storia

L'origine del castelmagno è antichissima: esso è forse di poco posteriore, se non contemporaneo, del Gorgonzola, che era già conosciuto nel 1100.

Che il Castelmagno fosse rinomato anche in tempi molto remoti, lo dimostra il testo di una sentenza arbitrale del 1277, secondo la quale, per l'usufrutto di alcuni pascoli in contestazione fra i Comuni di castelmagno e di Celle di Macra, si fissava come canone annuo – da pagarsi al Marchese di Saluzzo -una certa quantità di formaggi di Castelmagno, che è presumibile siano stati dello stesso tipo di quelli che si fabbricano attualmente.

Il primo documento in cui viene citato esplicitamente è una sentenza arbitrale del 1277, con la quale si imponeva al comune di Castelmagno il pagamento di un canone annuale al marchese di Saluzzo, da effettuarsi in forme di formaggio castelmagno anziché denaro. Altro documento storico in cui viene citato il pregiato formaggio è un decreto di re Vittorio Amedeo II, che ordinava, nel 1722, la fornitura di forme di castelmagno al feudatario locale. Di là dalle citazioni documentali, s'ipotizza che la produzione del castelmagno nella sua forma moderna sia cominciata intorno all'anno mille, anche se non si possono avere prove certe in questo senso.

PORCINI REALI IN TEMPURA



RICETTA:

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di funghi porcini reali

Per la pastella:

100 grammi di farina 00,

100 grammi di acqua gasata,

un tuorlo d'uovo.

PREPARAZIONE:

La tempura è una pastella leggerissima, quasi un velo, che rende molto più leggere le verdure o il pesce fritto e ne fa apprezzare in particolare il sapore e la consistenza. Si prepara facilmente, l'importante è avere a disposizione dell'acqua gasata freddissima e del ghiaccio. Poggiate su un contenitore più grande colmo di ghiaccio un contenitore più piccolo dove metterete un tuorlo d'uovo che sbatterete energicamente. Aggiungete l'acqua gassata gelata, 100 grammi, un pizzico di sale e setacciate 100 grammi di farina. Mescolate senza lavorare troppo la pastella. Ora tuffate dentro la tempura i funghi tagliati a listarelle senza escludere il gambo e friggeteli in abbondante olio di semi. Salate.

Porcini reali – scheda tecnica



Il **porcino reale**, o porcino nero, viene considerato il fungo più ricercato dell'intera famiglia grazie al suo peculiare aroma e alla particolare colorazione che permette di distinguerlo facilmente. Il suo nome scientifico è **Boletus Aereus**, che significa bronzeo, proprio a causa della tonalità scura del suo cappello che tende quasi al nero. In Italia è possibile trovare questa varietà di [porcino](#) soprattutto nei mesi compresi tra la primavera e l'autunno nei boschi delle zone del Centro e del Nord, infatti il suo habitat è costituito soprattutto dal terreno drenato popolato da querce e castagni ma anche conifere.

Caratteristiche



È il **profumo** intenso a caratterizzare maggiormente il porcino nero, sprigionato specialmente dagli esemplari adulti. Si tratta di un fungo commestibile qualitativamente superiore rispetto agli altri porcini, dotato di un sapore vigoroso che emerge soprattutto durante la cottura e risulta quasi impercettibile a crudo. Il porcino reale vanta dimensioni notevoli, con un cappello che può sfiorare i venti centimetri di diametro. Il **gambo** è più chiaro del cappello e si estende

anche fino a quindici centimetri di altezza. La **carne** è bianca, compatta e dalla consistenza dura che gradualmente viene persa durante la crescita.

Fase 2c

Pranzo al tavolo

Il primo piatto

Tajarin al tartufo bianco di Alba

Scelfo Simone

Ricetta per 4 persone

400g di Tajarin

90g di Tartufo

bianco 60g di

burro

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Tempo di cottura: 10

min Tempo

preparazione: 10 min



I Tajarin (o tagliolini o taglierini) sono una pasta fresca all'uovo della tradizione culinaria Piemontese. Più larghi nei cappellini, ma più sottili delle tagliatelle.

I Tajarin nascono nelle cucine delle cascine delle Langhe e del Monferrato e si diffondono in tutto il Piemonte sin dal '400, quando si vengono a scoprire le prime testimonianze di questa pasta fatta a mano.

I Tajarin possiedono un colore giallo intenso, a causa delle numerose presenze di tuorli

d'uovo, rendendolo un piatto tutt'altro che leggero.

Nel mondo, il Piemonte, è il più grande produttore di Tartufo bianco.

Il Tartufo è un fungo Ipogeo (che vive sotto terra) ed è a forma di tubero, il quale vive in simbiosi con altre piante, ad esempio la Quercia, il Tiglio, il Nocciolo e il Pioppo.



Il tartufo viene considerato un frutto della terra, poiché è presente fin dai tempi più antichi. E' molto difficile da trovare e vi sono dei periodi ben precisi per la raccolta, ovvero da metà settembre, fino a metà dicembre.

I protagonisti della raccolta del Tartufo vengono chiamati i "Trifolau" i quali percorrono con i loro cani apposti i sentieri più nascosti delle colline, in questo caso delle Langhe e del Roero, alla ricerca del prezioso "Tubero".



Il Tartufo bianco cresce in autunno

I Trifolau hanno bisogno dell'aiuto di cani, poiché possiedono la percezione dell'odore del Tubero.

L'uomo usufruisce di determinate razze di cane, ad esempio:

1. Lagotto Romagolo
2. Jack rustle terrier
3. Cocker spagnolo inglese
4. Bracco tedesco



Fase 2c

Pranzo al tavolo

Secondo Piatto

Alessia Bevilacqua

Filetto di vitello alla tonda gentile con insalata di fiori eduli



Il filetto è il taglio di carne più noto è pregiato per la sua tenerezza.

Esistono vari tipi di filetti di carne: i più usati sono quelli di manzo e bovino, talvolta viene usato anche quello di vitello, che ha caratteristiche particolari.

Nello specifico il filetto di carne di vitello è una carne bianca dal sapore più tenue e rispetto ad altri tipi di carne (che hanno una cottura tendenzialmente rapida) necessita di una cottura leggermente più prolungata.

Ingredienti:

Filetto di vitello 1 kg

Burro 40 g

Olio extravergine d'oliva 20 g

Aglione 1 spicchio

Salvia qualche foglia

Rosmarino qualche rametto

Sale fino 1 cucchiaino

Pepe nero 1 cucchiaino

Per la crosta:

Olive nere Greche denocciolate 250 g

Tonda gentile (nocciole) del Piemonte sgusciate 150 g

Grana Padano DOP (da grattugiare) 100 g

Per la salsa:

Cipolle rosse 1

Vino rosso Cabernet 150 g

Senape di Digione antica 1 cucchiaino

Preparazione:

- Iniziamo dalla crosta, Versate sul tagliere le olive denocciolate insieme alle nocciole.
- Dopodiché con un coltello a lama liscia ottenete un battuto non troppo fine.
- Raccoglietelo in una ciotola e aggiungete il Grana Padano grattugiato, quindi mescolate per uniformare il tutto e poi tenete un attimo da parte.
- Nel frattempo, pulire la cipolla rossa, affettatela a 3-4 mm di spessore.
- cospargete il tagliere, o il piano d'appoggio, con sale e pepe, quindi adagiate sopra il filetto di vitello. Ruotatelo massaggiando delicatamente la carne, in questo modo le spezie penetreranno tra i tessuti.
- Spostatevi ai fornelli e mettete sul fuoco una padella, lasciate fondere il burro e insaporite con salvia, rosmarino e uno spicchio d'aglio.
- Aggiungete anche l'olio e quando il fondo è sufficientemente caldo, adagiate il filetto.
- Lasciate che la carne sigilli, a temperatura medio alta, per circa 3 minuti per ogni lato.
- Di tanto in tanto bagnate anche la superficie per mantenere umida la carne.

- Quando sarà del tutto cotto il filetto scartate le erbe aromatiche e l'aglio e posizionate il pezzo di carne su una gratella con sotto una teglia.
- Versate il battuto di olive e nocciole in superficie e maneggiate per farlo aderire completamente alla carne. Ultimate la cottura in forno. Cuocete a 220° in forno statico preriscaldato per circa 12 minuti.
- Nel frattempo, deglassate il condimento nella padella. Se dovesse servirvi versate prima un goccio d'acqua per diluire il condimento, poi aggiungete le cipolle e poi il vino rosso.
- Cuocete a temperatura media per circa 8 minuti. Di tanto in tanto mescolate e quando il liquido sarà a metà unite la senape.
- Continuate a mescolare ancora qualche istante e poi spegnete.
- Trasferite il composto nel mixer e frullate per ottenere una purea morbida.
- Non appena il filetto sarà cotto lasciatelo intiepidire qualche minuto prima di affettarlo, impiattarlo e accompagnarlo con la salsa.

Il filetto di vitello è pronto!

Alessia Bevilacqua

Insalata di fiori eduli

Ingredienti:

-Insalata (lattuga)

Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Fiori eduli (viola del pensiero, petali di calendula e pesco)

La mela rossa IGP di Cuneo si caratterizza per una sovracolorazione della buccia e una tonalità della caratteristica colorazione rossa particolarmente luminosa e brillante.



Il Grana Padano D.O.P è un formaggio semigrasso, di lunga stagionatura, a pasta dura.

Questo formaggio si inserisce nei formaggi a pasta grana con una produzione molto importante, così come il suo commercio all'estero.

È d' origine padana e viene prodotto nelle regioni Lombardia, Piemonte, Trentino alto Adige, Veneto ed Emilia - Romagna.

Preparazione:

Lavare l'insalata, metterla in un'insalatiera e aggiungere la mela rossa,

- Aggiungere scaglie di grana padano e condire con un filo di olio, sale, pepe e mescolare bene,
- Lavare e asciugare bene i fiori eduli, ricordando di togliere il gambo che spesso risulta amaro,
- Guarnire l'insalata con petali di calendula, fiori di viola del pensiero e scaglie di grana padano.

La Nocciola Piemonte I.G.P. e il territorio

Alessia Bevilacqua



La Nocciola Piemonte IGP si riferisce ai frutti in guscio, sgusciati e semilavorati ottenuti dalla coltivazione di nocciolo Tonda Gentile Trilobata la cui produzione avviene in Piemonte e prevalentemente nell'area compresa tra le colline delle Langhe, Roero e Monferrato.

Il Piemonte su cui ha origine la Nocciola Piemonte IGP è una regione che vanta ben cinque siti iscritti nell'UNESCO, tra cui l'area delle Langhe – Roero e



Monferrato.

Ciò a conferma del fatto che l'uomo ha saputo sapientemente integrarsi con questo territorio mantenendone inalterate le caratteristiche geo morfologiche a tal punto da far riconoscere lo stesso come parte integrante del Patrimonio Mondiale. Il sito UNESCO comprende panorami mozzafiato con colline coltivate a nocciolieti e vigneti, si può passeggiare tra torri e castelli medioevali, fermarsi nei borghi storici

e assaporare le specialità tradizionali del territorio, insomma una Regione da visitare!

I.G.P (Indicazione Geografica Protetta)



L'IGP identifica i prodotti agricoli e alimentari originari di un territorio in cui si svolge almeno una delle fasi di produzione e ai quali sono attribuibili: la qualità, la reputazione e altre caratteristiche particolari di pregio.

La Nocciola Piemonte IGP è soggetta a un Disciplinare di Produzione che stabilisce le caratteristiche del Prodotto, dalla cultivar all'area di produzione, ai sistemi di coltivazione, alla commercializzazione e all'etichettatura. L'IGP Nocciola Piemonte è stata riconosciuta ufficialmente con Decreto Ministeriale il 2 dicembre 1993.

Caratteristiche

- Resa elevata alla sgusciatura
- Gusto ad aroma eccellenti dopo tostatura
- Elevata pelabilità naturale
- Sapore fine e persistente

Buona conservabilità grazie a un basso contenuto di



grassi

Storia



Il nocciolo è stato uno dei primi fruttiferi utilizzati e coltivati dall'uomo, rappresentando già per le prime popolazioni nomadi una importante fonte di energia. Nel 1806 Napoleone, a seguito della guerra contro l'Inghilterra, impone il blocco delle importazioni da quel paese, tra cui il cacao, rendendolo quasi introvabile e a prezzi proibitivi. I maestri pasticceri torinesi iniziarono a miscelare il poco cacao rimasto con la più economica Nocciola Tonda Gentile Trilobata; fu la nascita di un nuovo prodotto chiamato Gianduja.

Verso il 1930 si diffonde nelle Langhe la coltivazione del nocciolo grazie all'appassionata attività del Prof. Emanuele Ferraris il quale dimostrò all'epoca

come l'albero del nocciolo fosse più resistente e duraturo della vite.



Gastronomia



La Nocciola Piemonte IGP va conservata in ambienti freschi e ventilati, al fine di evitare l'eventuale irrancidimento. Si possono mangiare appena colte o dopo l'essiccazione. Il prodotto è prevalentemente utilizzato nell'industria dolciaria per la preparazione di creme, torte, gelati o come ingrediente nel tipico cioccolatino piemontese, il gianduiotto, e nel caratteristico torrone natalizio, dove la nocciola costituisce l'ingrediente fondamentale ed esprime al meglio le proprie caratteristiche. La nocciola ha inoltre una funzione ornamentale in pasticceria se

ridotta in granella. Non solo, sono molti gli usi anche in molti piatti



salati.



Salute e Benessere

La nocciola oltre ad un contenuto significativo di aminoacidi essenziali e di vitamina E, risulta particolarmente ricca in lipidi. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/polinsaturi rispetto all'altra frutta secca.

Recenti studi sembrano dimostrare gli effetti positivi di un consumo regolare di nocciole sulla salute umana.

È infatti confermato che una dieta ricca in acido oleico (lo stesso acido grasso presente nell'olio extra vergine d'oliva) consente di mantenere il cosiddetto

“colesterolo cattivo” a bassi livelli nel sangue, e di innalzare i livelli del “colesterolo



buono”.



Fiori eduli

Bevilacqua

Pesco

Il pesco è un albero da frutto appartenente alla famiglia delle Rosaceae come susino e albicocco. La specie è originaria della Cina e viene coltivata dai tempi antichi per la bontà della frutta.

È un albero che perde foglie che adulto può essere alto anche 8 mt - 9 mt, produce frutta per 15 anni ma in condizioni ideali può continuare fino ai 30 anni.

Cresce in terreni poco piovosi con temperature invernali non inferiori ai -15 °C, soffre molto i ritorni di gelo primaverili e le grandinate.

questo infatti si sviluppa nel primo metro sotto la superficie del suolo. La chioma ha forma globosa e il tronco è di colore grigiastro con screpolature più o meno evidenti. I rami solitamente sono eretti e vengono distinti a seconda del tipo di gemme che portano.

Le foglie sono lanceolate a margine seghettato, la pagina superiore è di colore verde intenso mentre quella inferiore è più chiara, il picciolo è corto e presenta delle ghiandole all'innesto con la foglia.

I fiori sono autofertili, sono formati da 5 petali rosati e 5 sepali, appaiono in primavera prima della crescita delle foglie e possono avere forma campanulata o rosacea.

Il frutto è una drupa tondeggianti con un solco che dal picciolo si unisce all'apice. La buccia, a seconda della specie, è più o meno pelosa e di colore rosso con sfondo che tende al bianco o al giallo. La polpa, al pari della buccia, è diversa in ogni varietà, può staccarsi più o meno facilmente dal nocciolo e può essere di colore giallo, verde-giallognolo o bianco e presentare variegature rossastre più o meno evidenti.

La pesca ha un periodo di conservazione relativamente breve, viene consumata fresca, conservata tramite sciroppatura o utilizzata per preparare marmellate, succhi, confetture e altre bevande e alimenti.

Calendula

È un colorante naturale specialmente usato per risotti. Questa pianta è un autoseminante per questo ogni anno riapparirà nel vostro giardino solo se terminerà l'intero ciclo vegetativo, i suoi semi vengono messi a germinare in un ambiente protetto per i primi mesi dell'anno poi sistemati in piena terra durante la primavera in ambiente ben esposto al sole dopo di che, compariranno a fine primavera – inizio estate compariranno i suoi fiori. Questa pianta con i suoi fiori dal colore arancione viene utilizzata per colorare orti e giardini.

Viola del pensiero

Esistono in Europa diverse specie di Viola, annuali o perenni, con una altezza che varia dai 10 ai 30 cm. Le più comuni sono la Viola del pensiero, conosciuta anche come Viola Tricolor e la Viola Mammola o Viola Odorata.

La Viola del pensiero fiorisce solitamente tra giugno e luglio, ha foglie ovali e dentate e fiori a cinque petali irregolari con colori che vanno dal violetto, al blu, al porpora, al giallo o al bianco. È spontanea in tutte le zone temperate dell'Asia e dell'Europa, ma se la si vuole coltivare in giardino, si consiglia di utilizzare il suo seme dato che ne produce moltissimi. Ha diverse proprietà officinali che scopriremo insieme tra poco!

La Viola mammola o Viola odorata molto amata e utilizzata in cucina e per la produzione di essenze, è anch'essa molto comune in Europa, fiorisce in marzo, ha foglie a forma di cuore e fiori viola o lilla, molto profumati

La viola del pensiero viene utilizzata, Per via orale e locale per calmare la tosse e i problemi delle vie respiratorie da secrezioni abbondanti di muco, in particolare le bronchiti e l'asma, anche raccomandata come lassativo, diuretico, depurativo per regolare le pelli grasse e per curare i problemi della pelle come ad esempio l'acne e i pruriti. Viene utilizzata per sciacqui nell'igiene orale e sia benefica nel caso di incubi, insonnia e disturbi del sonno come frequenti risvegli notturni.

La si può facilmente trovare in erboristeria e farmacia, oltre che coltivarla in giardino per averla a portata di mano, questi fiori si possono anche conservare essiccati.

Mentre Per l'uso in cucina raccogliete sempre e solo violette selvatiche che crescono spontaneamente nei prati incolti, ai bordi di fiumi o sentieri oppure nelle radure dei boschi. La viola selvatica cresce spontaneamente nei luoghi sufficientemente umidi e attecchisce in diversi tipi di suolo. Le foglie come anche i fiori possono essere utilizzati in cucina e vanno raccolti in inverno.

In genere, i fiori di violetta selvatica spuntano in tardo inverno e anticipano l'arrivo della primavera tuttavia si possono trovare, anche se più raramente, nel periodo autunnale. In cucina, i fiori vanno usati per scopi decorativi anche se sono commestibili. I fiori, passati nel frullatore, possono essere usati per profumare e addensare le marmellate fatte in casa.

Curiosità

Il significato della Viola, nel caso del fiore, è correlato a pensieri positivi e dolci ricordi del passato.

Traduzioni francese – inglese

Bevilacqua

Francese:

Bonjour, je suis Alessia Bevilacqua, j'ai fréquenté pendant trois ans le centre de formation professionnelle imagination et travail sur la place Fontanesi 5, me spécialisant dans le cours de restauration et services de salle et de bar.

du menu de ce mariage je vous présenterai les deuxièmes plats qui seront le filet de veau à la ronde douce avec salade de fleurs comestibles, les cèpes en tempura, la bagna caoda et la jardinière.

Commençons par le filet, le filet est un ou de coupe de viande prisée pour sa tendreté et a des caractéristiques particulières : goût plus doux et cuisson plus prolongée que les autres types de filets.

ses ingrédients sont :

1kg de veau

sel jusqu'à 1 cuillère à café

poivre noir 1 cuillère à café

huile d'olive extra vierge 20g

sauge quelques feuilles

romarin quelques brins

beurre 40g, ail une gousse.

croûte:

olives noires 250g

noisettes du Piémont 150g

grana padano 100g

sauce:

1 oignon rouge

vin rouge cabernet 150ml

moutarde 1 cuillère à café

préparation:

croûte:râper les olives et les noisettes pas trop fines et râper le grana padano.

filet : masser le filet avec du sel, poivre et épices puis cuire à la poêle avec du beurre, sauge, ail, romarin.

après cuisson, placer le filet sur les ingrédients de la croûte et mettre au four à 220 degrés pendant 12 minutes.

Sauce:

pour la sauce, nous allons cuire dans la garniture du filet de vin rouge et oignons déjà cuits et à mi-cuisson ajouter la moutarde, mélanger le tout.

implantation:

lorsque le filet sera tiède, mettre en place et accompagner avec la sauce.

salade de fleurs comestibles**Ingrédients :**

-La pomme rouge IGP de Cuneo se caractérise par une surcoloration de la peau et une nuance de la coloration caractéristique rouge particulièrement lumineux et brillant.

Le Grana Padano D.O.P est un fromage semi-gras, de longue maturation, à pâte dure.

Ce fromage s'insère dans les fromages à pâte à grain avec une production très importante, ainsi que son commerce à l'étranger.

Il est d'origine padane et est produit dans les régions Lombardie, Piémont, Trentin-Haut-Adige, Vénétie et Émilie-Romagne - Romagne.

Salade (laitue)

Huile d'olive vierge extra

Sel

Poivre

Fleurs comestibles (pensées violettes, pétales de calendula et de pêcher)

Préparation:

- Laver la salade, la mettre dans un saladier et ajouter la pomme rouge
- Ajouter des flocons de blé padano et assaisonner avec un peu d'huile, de sel, de poivre et bien mélanger,
- Bien laver et sécher les fleurs comestibles, en se rappelant d'enlever la tige qui est souvent amère,
- Garnir la salade avec des pétales de calendula, des fleurs violettes de la pensée et des écailles de blé padano.

le pêcher :

le pêcher est un arbre fruitier avec un tronc grisâtre dressé, et les feuilles dentelées ses fleurs sont formées de 5 pétales rosés et apparaissent au printemps avant.

le souci:

est un colorant naturel spécialement utilisé pour les risottos. est une plante autosemante pour cela repoussera chaque année et a besoin de beaucoup de soleil, à la fin du printemps apparaissent les fleurs, sont de couleur orange.es feuilles.

la violette de la pensée:

la violette de la pensée fleurit entre juin et juillet, elle a des feuilles à 5 pétales irréguliers avec des couleurs allant du violet au bleu, pourpre, jaune et blanc.

cette plante est également utilisée comme médicament par exemple la toux et les voies respiratoires, pour les faire cuire il faut recueillir les violettes sauvages qui poussent à l'automne, ces fleurs sont également utilisées pour décorer et parfumer.

la noisette piémontaise:

la noisette piémontaise et un fruit en coque, ses arbres sont cultivés dans les terres des langhe, roero et monferrato.

ses caractéristiques sont les suivantes:

excellent goût et arôme

facilement pelablesapore fine et persistante

se conserve bien

et pleine de vitamine E

Servir dans un environnement frais et ventilé

Ces noisettes peuvent être mangées fraîchement cueillies et sont très utilisées dans l'industrie de la confiserie et dans les plats salés. dans le piémont et très célèbre le goût gianduia.

la gianduia naît dans les temps de napoléon parce que dans ces temps-là le chocolat coûtait trop et les noisettes de moins alors les pâtisseries ne nous ont pas fait économiquement commencé à mélanger le chocolat avec des noisettes de là est né le goût gianduia.

Cèpes en tempura

La pâte est d'origine sicilienne et est une préparation gastronomique destinée à la cuisson de plats frits : légumes, poisson ou fruits.

Ingrédients:

220g champignons porcins

Pour la pâte :

150g de farine

Sale q.b

Préparation:

Coupez les cèpes en tranches épaisses et mettez-les dans une assiette pendant que nous allons préparer notre pâte.

pastel : mettre une poêle sur le feu avec de l'huile. Pendant ce temps, prenez un récipient en verre, mettez de la farine, de l'eau et du sel, mélangez le tout jusqu'à ce qu'il soit homogène et la pâte est prête!

Préchauffer le four à 190 puis Plonger les cèpes dans la pâte et les recouvrir d'huile bouillante pour les faire frire, après quoi, lorsque les champignons sont prêts à mettre au four pour ne pas les refroidir, lorsque les champignons sont tous prêts à les servir dans une assiette et décorer avec un brin de ciboulette.

Sauce au yaourt pour accompagner

Ingrédients:

125g yaourt grec 5% gras

1 cuillère à café persil

1 pincée de sel

2 cuillères à café de ciboulette

1 cuillère à café de moutarde

préparation:

Hachez finement la ciboulette et le persil. Mettez le yaourt dans une terrine. Ajoutez la moutarde, la ciboulette et le persil hachés et une bonne pincée de sel.

Mélangez le tout avec une cuillère. La sauce au yaourt grec est déjà prête. Vous pouvez l'utiliser immédiatement, ou le mettre dans un récipient hermétique.

Il peut être conservé au réfrigérateur pendant environ 3 jours.

Bagna caoda

bagna caoda, ou sauce chaude en italien, est une spécialité typique de la cuisine piémontaise, originaire en particulier de l'Astesana, des Langhe, du Roero, du Monferrato des zones méridionales de la ville métropolitaine de Turin et des provinces de Cuneo, Alexandrie, Asti et Novare.

Ingrédients:

4 têtes d'ail

400g d'anchois à l'huile

70 g de beurre

1 verre d'huile d'olive

Vin rouge 125g (barbera)

Légumes à accompagner:

2 poivrons

2 choux

3 carottes

2 topinambours

2 betteraves

3 oignons

2 pommes de terre

1 oignon

2 chardons

Préparation:

réduire l'ail en gousses et peler.

Mettre l'ail dans une casserole avec l'huile pour le moment demi-verre commencer la cuisson à feu doux en remuant avec la cuillère en bois de temps en temps et en prenant soin de ne pas prendre de couleur. Mélanger les anchois en mélangeant doucement.

Ajouter le reste de l'huile et porter à feu doux pendant une demi-heure, en prenant soin que le bain ne soit pas frire. Pendant ce temps, préparez les légumes pour accompagner la bagna caoda.

Occupez-vous des cuites : rôties rôtis au four les oignons avec la peau, puis couper en quartiers, cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante, ne doivent pas être trop doux afin qu'ils puissent être coupés en quartiers, puis cuire la betterave au four et couper comme les autres légumes. Rôtir au four les poivrons et les couper en tirant aussi de ces quartiers.

Passez maintenant aux légumes crus : lavez les chardons en éliminant les extrémités et les filaments externes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Lavez les oignons et trempez-les dans le vin.

Une fois les anchois fondus, votre bain de chada sera prêt à être servi sur la table dans la caractéristique

"fujot".

jardinière :

une spécialité piémontaise composée de légumes bouillis dans l'eau et le vinaigre et utilisée comme entrée à volonté peut être ajoutée des œufs ou du thon.

Ingrédients:

500g Tomates mûres

1 céleri

2 carottes

2 oignons verts

250g haricots verts

1 chou-fleur

2 poivrons

4 Feuilles de laurier

50g sucre

500 ml Vinaigre de pommes

Huile d'olive extra vierge

sel gros

Préparation:

Laver soigneusement et couper les légumes en petits cubes de même taille.

Peler les tomates en gravant la peau, puis prendre une casserole assez haute et la remplir d'eau, puis la mettre sur le feu pour la faire bouillir. Puis mettre les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques minutes.

Hacher finement 1 2 oignons et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, puis ajouter les feuilles de laurier et les tomates coupées grossièrement et les cuire pendant 30 minutes.

Passer tout au passage et remettre le passé sur le feu, quand il commencera à bouillir, ajouter les légumes et le sucre. Les légumes sont ajoutés dans l'ordre suivant : céleri, carottes, oignons, haricots verts, chou-fleur, poivrons. avec un intervalle de 10 minutes entre les deux.

Après avoir ajouté le dernier légume cuire encore 10 minutes, puis ajouter l'huile d'olive extra vierge, vinaigre et une belle poignée de sel et bien mélanger.

Inglese:

Hello, I am Alessia Bevilacqua, I attended for three years the professional training center imagination and work on the place Fontanesi 5, specializing in the course of restoration and services of room and bar.

from the menu of this wedding I will present you the second dishes that will be the fillet of veal in the round with salad of edible flowers, the ceps in tempura, the bagna caoda and the planter.

Let's start with the fillet, the fillet is a cut of meat prized for its tenderness and has special characteristics: softer taste and longer cooking than other types of fillets.

its ingredients are:

1kg of veal

salt up to 1 teaspoon

black pepper 1 teaspoon

extra virgin olive oil 20g

sage a few leaves

rosemary quelques brins

40g butter, garlic, one clove.

crust:

black olives 250g

Piedmont hazelnuts 150g

grana padano 100g

sauce:

1 red onion

red wine cabernet 150ml

mustard 1 teaspoon

preparation:

Crust: grate the olives and hazelnuts not too fine and grate the grana padano.

Fillet: massage the fillet with salt, pepper and spices and cook in a pan with butter, sage, garlic, rosemary.

after cooking, place the fillet on the crust ingredients and bake at 220 degrees for 12 minutes.

Sauce:

For the sauce, we will cook in the garnish of the red wine fillet and already cooked onions and halfway through cooking add the mustard, mix everything.

implantation:

when the tenderloin is lukewarm, place and serve with the sauce.

edible flower salad

Ingredients:

-The Cuneo PGI red apple is characterized by overcoloration of the skin and a characteristic shade of coloring particularly bright and shiny red.

Grana Padano D.O.P is a semi-fatty cheese,
Long maturation, hard paste.

This cheese is inserted into the grain cheeses with a very important production, as well as its foreign trade.

It is of Paduan origin and is produced in the regions Lombardy, Piedmont, Trentino-Alto-Adige, Veneto and Emilia-Romagna – Romagna.

Salad (lettuce)

Extra virgin olive oil

Salt

Pepper

Edible flowers (violet thoughts, calendula and peach petals)

Preparation:

- Wash salad, place in bowl and add red apple
 - Add padano wheat flakes and season with a little oil, salt, pepper and mix well,
 - Wash and dry edible flowers thoroughly, remembering to remove the often bitter stem,
- Garnish the salad with calendula petals, purple thought flowers and padano wheat scales.

the fish:

the peach is a fruit tree with an erect greyish trunk, and the serrated leaves its flowers are formed by 5 pink petals and appear in the spring before.

the concern:

is a natural dye specially used for risottos. is an autosemante plant for this will grow back every year and needs a lot of sun, at the end of spring appear the flowers, are orange.es leaves.

the violet of thought:

the violet of the thought blossoms between June and July, it has leaves with 5 irregular petals with colors ranging from purple to blue, purple, yellow and white.

this plant is also used as medicine for example cough and respiratory tract, to cook it is necessary to collect the wild violets that grow in the autumn, these flowers are also used to decorate and perfume.

the Piedmontese hazelnut:

the Piedmontese hazelnut and a shell fruit, its trees are cultivated in the lands of the langhe, roero and monferrato.

its characteristics are as follows:

excellent taste and aroma

Easily peelable thin and persistent pore keeps well and full of vitamin E. Serve in a cool and ventilated environment

These hazelnuts can be eaten freshly picked and are widely used in the confectionery industry and in salty dishes. in the piedmont and very famous taste gianduia.

the gianduia was born in the times of napoleon because in those times the chocolate cost too much and the less hazelnuts then the pastry cooks did not make us economically started to mix the chocolate with hazelnuts from there was born the taste gianduia.

Porcini mushrooms in tempura

The dough is of Sicilian origin and is a gastronomic preparation intended for cooking fried dishes: vegetables, fish or fruit.

Ingredients:

220g porcine mushrooms

For the dough:

150g flour

Dirty q.b

Preparation:

Cut the ceps into thick slices and put them on a plate while we prepare our dough.

pastel: place a skillet on the fire with oil. Meanwhile, take a glass container, put flour, water and salt, mix until smooth and the dough is ready!

Preheat the oven to 190 then Dip the mushrooms in the dough and cover them with boiling oil to fry, after which, when the mushrooms are ready to put in the oven so as not to cool them, when the mushrooms are all ready to serve on a plate and garnish with a sprig of chives.

Yogurt sauce to accompany

Ingredients:

125g Greek yogurt 5% fat

1 teaspoon parsley

1 pinch of salt

2 teaspoons chives

1 teaspoon mustard

preparation:

Finely chop the chives and parsley. Put the yogurt in a bowl. Add mustard, chives and chopped parsley and a good pinch of salt.

Mix with a spoon. The Greek yogurt sauce is ready. You can use it immediately, or put it in an airtight container.

It can be kept in the refrigerator for about 3 days.

bagna caoda, or hot sauce in Italian, is a typical specialty of Piedmontese cuisine, originating in particular from Astesana, Langhe, Roero, Monferrato in the southern areas of the metropolitan city of Turin and the provinces of Cuneo, Alexandria, Asti and Novara.

Ingredients:

4 heads of garlic

400g of anchovies in oil

70 g butter

1 glass of olive oil

Red wine 125g (barbera)

Vegetables to accompany:

2 peppers

2 cabbages

3 carrots

2 Jerusalem artichokes

2 beets

3 onions

2 potatoes

Preparation:

Reduce garlic to cloves and peel.

Put the garlic in a pan with the oil for the moment half-glass start cooking over low heat stirring with the wooden spoon from time to time and taking care not to take color. Mix the anchovies gently.

Add the remaining oil and bring to a low heat for half an hour, taking care that the bath is not frying. Meanwhile, prepare the vegetables to accompany the bagna caoda.

Take care of the cooking: roast the onions with the skin, then cut into quarters, cook the potatoes in boiling water, do not have to be too soft so that they can be cut into quarters, then bake the beet and cut like the other vegetables. Roast the peppers in the oven and cut them by pulling these quarters.

Now switch to raw vegetables: wash the thistles, removing the outer ends and filaments, and cut them in half lengthwise. Wash the onions and dip them in the wine.

Once the anchovies are melted, your chada bath will be ready to be served on the table in the characteristic "fujot".

planter:

a Piedmontese specialty consisting of vegetables boiled in water and vinegar and used as an appetizer at will can be added eggs or tuna.

Ingredients:

500g Ripe tomatoes

1 celery

2 carrots

2 green onions

250g green beans

1 cauliflower

2 peppers

4 bay leaves

50g sugar

500 ml Apple vinegar

Extra virgin olive oil

coarse salt

Preparation:

Wash carefully and cut the vegetables into small cubes of the same size.

Peel the tomatoes, carving the skin, then take a pot high enough and fill it with water, then put it on the fire to boil. Then put the tomatoes in boiling water for a few minutes.

Finely chop 1 2 onions and sauté in a frying pan with a little oil, then add bay leaves and tomatoes coarsely cut and cook for 30 minutes.

Pass everything and put the past on the fire, when it starts to boil, add the vegetables and sugar. Vegetables are added in the following order: celery, carrots, onions, green beans, cauliflower, peppers. with an interval of 10 minutes between the two.

After adding the last vegetable cook another 10 minutes, then add the extra virgin olive oil, vinegar and a nice handful of salt and mix well

Traduzioni francese – inglese

Francese:

Bonjour, je suis Alessia Bevilacqua, j'ai fréquenté pendant trois ans le centre de formation professionnelle imagination et travail sur la place Fontanesi 5, me spécialisant dans le cours de restauration et services de salle et de bar.

du menu de ce mariage je vous présenterai les deuxièmes plats qui seront le filet de veau à la ronde douce avec salade de fleurs comestibles, les cèpes en tempura, la bagna caoda et la jardinière.

Commençons par le filet, le filet est un ou de coupe de viande prisée pour sa tendreté et a des caractéristiques particulières : goût plus doux et cuisson plus prolongée que les autres types de filets.

ses ingrédients sont :

1kg de veau

sel jusqu'à 1 cuillère à café

poivre noir 1 cuillère à café

huile d'olive extra vierge 20g

sauge quelques feuilles

romarin quelques brins

beurre 40g, ail une gousse.

croûte:

olives noires 250g

noisettes du Piémont 150g

grana padano 100g

sauce:

1 oignon rouge

vin rouge cabernet 150ml

moutarde 1 cuillère à café

préparation:

croûte:râper les olives et les noisettes pas trop fines et râper le grana padano.

filet : masser le filet avec du sel, poivre et épices puis cuire à la poêle avec du beurre, sauge, ail, romarin.

après cuisson, placer le filet sur les ingrédients de la croûte et mettre au four à 220 degrés pendant 12 minutes.

Sauce:

pour la sauce, nous allons cuire dans la garniture du filet de vin rouge et oignons déjà cuits et à mi-cuisson ajouter la moutarde, mélanger le tout.

implantation:

lorsque le filet sera tiède, mettre en place et accompagner avec la sauce.

salade de fleurs comestibles

Ingrédients :

-La pomme rouge IGP de Cuneo se caractérise par une surcoloration de la peau et une nuance de la coloration caractéristique rouge particulièrement lumineux et brillant.

Le Grana Padano D.O.P est un fromage semi-gras, de longue maturation, à pâte dure.

Ce fromage s'insère dans les fromages à pâte à grain

avec une production très importante, ainsi que son commerce à l'étranger.

Il est d'origine padane et est produit dans les régions Lombardie, Piémont, Trentin-Haut-Adige, Vénétie et Émilie-Romagne - Romagne.

Salade (laitue)

Huile d'olive vierge extra

Sel

Poivre

Fleurs comestibles (pensées violettes, pétales de calendula et de pêcher)

Préparation:

- Laver la salade, la mettre dans un saladier et ajouter la pomme rouge
- Ajouter des flocons de blé padano et assaisonner avec un peu d'huile, de sel, de poivre et bien mélanger,
- Bien laver et sécher les fleurs comestibles, en se rappelant d'enlever la tige qui est souvent amère,
- Garnir la salade avec des pétales de calendula, des fleurs violettes de la pensée et des écailles de blé padano.

le pêcher :

le pêcher est un arbre fruitier avec un tronc grisâtre dressé, et les feuilles dentelées ses fleurs sont formées de 5 pétales rosés et apparaissent au printemps avant.

le souci:

est un colorant naturel spécialement utilisé pour les risottos. est une plante autosemante pour cela repoussera chaque année et a besoin de beaucoup de soleil, à la fin du printemps apparaissent les fleurs, sont de couleur orange.es feuilles.

la violette de la pensée:

la violette de la pensée fleurit entre juin et juillet, elle a des feuilles à 5 pétales irréguliers avec des couleurs allant du violet au bleu, pourpre, jaune et blanc.

cette plante est également utilisée comme médicament par exemple la toux et les voies respiratoires, pour les faire cuire il faut recueillir les violettes sauvages qui poussent à l'automne, ces fleurs sont également utilisées pour décorer et parfumer.

la noisette piémontaise:

la noisette piémontaise et un fruit en coque, ses arbres sont cultivés dans les terres des langhe, roero et monferrato.

ses caractéristiques sont les suivantes:

excellent goût et arôme

facilement pelablesapore fine et persistante

se conserve bien

et pleine de vitamine E

Servir dans un environnement frais et ventilé

Ces noisettes peuvent être mangées fraîchement cueillies et sont très utilisées dans l'industrie de la confiserie et dans les plats salés. dans le piémont et très célèbre le goût gianduia.

la gianduia naît dans les temps de napoléon parce que dans ces temps-là le chocolat coûtait trop et les noisettes de moins alors les pâtisseries ne nous ont pas fait économiquement commencé à mélanger le chocolat avec des noisettes de là est né le goût gianduia.

Cèpes en tempura

La pâte est d'origine sicilienne et est une préparation gastronomique destinée à la cuisson de plats frits : légumes, poisson ou fruits.

Ingrédients:

220g champignons porcins

Pour la pâte :

150g de farine

Sale q.b

Préparation:

Coupez les cèpes en tranches épaisses et mettez-les dans une assiette pendant que nous allons préparer notre pâte.

pastel : mettre une poêle sur le feu avec de l'huile. Pendant ce temps, prenez un récipient en verre, mettez de la farine, de l'eau et du sel, mélangez le tout jusqu'à ce qu'il soit homogène et la pâte est prête!

Préchauffer le four à 190 puis Plonger les cèpes dans la pâte et les recouvrir d'huile bouillante pour les faire frire, après quoi, lorsque les champignons sont prêts à mettre au four pour ne pas les refroidir, lorsque les champignons sont tous prêts à les servir dans une assiette et décorer avec un brin de ciboulette.

Sauce au yaourt pour accompagner

Ingrédients:

125g yaourt grec 5% gras

1 cuillère à café persil

1 pincée de sel

2 cuillères à café de ciboulette

1 cuillère à café de moutarde

préparation:

Hachez finement la ciboulette et le persil. Mettez le yaourt dans une terrine. Ajoutez la moutarde, la ciboulette et le persil hachés et une bonne pincée de sel.

Mélangez le tout avec une cuillère. La sauce au yaourt grec est déjà prête. Vous pouvez l'utiliser immédiatement, ou le mettre dans un récipient hermétique.

Il peut être conservé au réfrigérateur pendant environ 3 jours.

Bagna caoda

bagna caoda, ou sauce chaude en italien, est une spécialité typique de la cuisine piémontaise, originaire en particulier de l'Astesana, des Langhe, du Roero, du Monferrato des zones méridionales de la ville métropolitaine de Turin et des provinces de Cuneo, Alexandrie, Asti et Novare.

Ingrédients:

4 têtes d'ail

400g d'anchois à l'huile

70 g de beurre

1 verre d'huile d'olive

Vin rouge 125g (barbera)

Légumes à accompagner:

2 poivrons

2 choux

3 carottes

2 topinambours

2 betteraves

3 oignons

2 pommes de terre

1 oignon

2 chardons

Préparation:

réduire l'ail en gousses et peler.

Mettre l'ail dans une casserole avec l'huile pour le moment demi-verre commencer la cuisson à feu doux en remuant avec la cuillère en bois de temps en temps et en prenant soin de ne pas prendre de couleur. Mélanger les anchois en mélangeant doucement.

Ajouter le reste de l'huile et porter à feu doux pendant une demi-heure, en prenant soin que le bain ne soit pas frire. Pendant ce temps, préparez les légumes pour accompagner la bagna caoda.

Occupez-vous des cuites : rôties rôtis au four les oignons avec la peau, puis couper en quartiers, cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante, ne doivent pas être trop doux afin qu'ils puissent être coupés en quartiers, puis cuire la betterave au four et couper comme les autres légumes. Rôtir au four les poivrons et les couper en tirant aussi de ces quartiers.

Passez maintenant aux légumes crus : lavez les chardons en éliminant les extrémités et les filaments externes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Lavez les oignons et trempez-les dans le vin.

Une fois les anchois fondus, votre bain de chada sera prêt à être servi sur la table dans la caractéristique

"fujot".

jardinière :

une spécialité piémontaise composée de légumes bouillis dans l'eau et le vinaigre et utilisée comme entrée à volonté peut être ajoutée des œufs ou du thon.

Ingrédients:

500g Tomates mûres

1 céleri

2 carottes

2 oignons verts

250g haricots verts

1 chou-fleur

2 poivrons

4 Feuilles de laurier

50g sucre

500 ml Vinaigre de pommes

Huile d'olive extra vierge

sel gros

Préparation:

Laver soigneusement et couper les légumes en petits cubes de même taille.

Peler les tomates en gravant la peau, puis prendre une casserole assez haute et la remplir d'eau, puis la mettre sur le feu pour la faire bouillir. Puis mettre les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques minutes.

Hacher finement 1 2 oignons et faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, puis ajouter les feuilles de laurier et les tomates coupées grossièrement et les cuire pendant 30 minutes.

Passer tout au passage et remettre le passé sur le feu, quand il commencera à bouillir, ajouter les légumes et le sucre. Les légumes sont ajoutés dans l'ordre suivant : céleri, carottes, oignons, haricots verts, chou-fleur, poivrons. avec un intervalle de 10 minutes entre les deux.

Après avoir ajouté le dernier légume cuire encore 10 minutes, puis ajouter l'huile d'olive extra vierge, vinaigre et une belle poignée de sel et bien mélanger.

Fase 2c

Pranzo al tavolo

Dessert

ALESSANDRO COLANGIONE

PROJECT WORK “MATRIMONIO IN LANGA”

ABSTRACT:

Buongiorno, mi chiamo Alessandro Colangione, e sono giunto al termine del corso professionale triennale “operatore della ristorazione servizi di sala e bar” presso la scuola Immaginazione e Lavoro di Piazza Fontanesi 5, a Torino.

Nel lavoro di Project Work, mi sono occupato in particolare della torta nuziale, su cui ho svolto un lavoro approfondito, e di due degli antipasti: il flan di cardi al Castelmagno e i porcini reali in tempura.

Come torta nuziale ho scelto una torta al cioccolato e nocciole del Piemonte, per restare nel tema dell’evento, che è incentrato sui prodotti piemontesi di alta qualità. La torta nuziale è più di un semplice dolce: infatti rappresenta un momento ricco di significati simbolici legati alla vita della futura famiglia, e ha una storia importante nella cultura europea sin dai tempi antichi.

Il flan di cardi al Castelmagno è un classico della cucina piemontese, che usa una verdura antica, abbinata a un formaggio DOP di grande tradizione, e rappresenta un’eccellenza della nostra produzione gastronomica.

I porcini reali in tempura sono una specialità selvatica pregiatissima, in questo caso associati a un metodo di cottura innovativo, che ne esalta il sapore delicato e la leggerezza.

FASE 2C:TORTA NUZIALE AL CIOCCOLATO FONDENTE E TONDA GENTILE DEL PIEMONTE



RICETTA:

Ingredienti per 20 persone:

- 300g farina
- 450g cioccolato fondente Novi extra 52%
- 200g burro
- 300g fecola
- 600g zucchero
- 15 uova
- 1 bustina lievito per dolci vanigliato
- 1 pizzico di sale

Crema al burro al cioccolato:

- 700g burro a temperatura ambiente
- 440g zucchero
- 140g acqua
- 260g tuorli (circa 14)
- 400g cioccolato Novi fondente extra 52%
- 1 baccello di vaniglia

Crema al burro alla nocciola:

- 350g burro a temperatura ambiente
- 220g zucchero
- 70g acqua
- 130g tuorli (circa 7)
- 100g Pasta di nocciole piemontesi
- 1 baccello di vaniglia

Crema al burro fondentissima per rivestire la torta:

- 250g burro a temperatura ambiente
- 250g zucchero a velo vanigliato
- 450g cioccolato fondente NeroNero Novi extra 70%

Bagna analcolica:

- 250g acqua
- 100g zucchero
- 200g succo di pesca

PREPARAZIONE:

Procuratevi 2 stampi per 2 torta da 26 cm. + 2 stampi per 2 torte da 14 cm di diametro

Sciogliete a Bagnomaria o nel microonde il Cioccolato Novi fondente extra 52% insieme al burro, lasciatelo raffreddare. Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino ad ottenere una massa ben montata, aggiungeteci la farina, la fecola e il lievito setacciati insieme, fate amalgamare bene il tutto mescolando delicatamente, prima di aggiungere il cioccolato stemperatelo con qualche cucchiaino della massa montata, poi incorporate il tutto sempre mescolando delicatamente. Imburrate ed infarinate le tortiere, versateci dentro tutto il composto. Infornate in forno statico già caldo a 180° per 30 minuti circa.

Crema al burro al cioccolato per farcire

Mettete a cuocere su un pentolino l'acqua e lo zucchero, a parte iniziate a montare i tuorli, appena lo zucchero raggiunge i 121° versatelo a filo sui tuorli e continuate a far montare fino a raffreddamento, appena pronto aggiungete il burro tenuto a temperatura ambiente un po' alla volta e i semini della bacca di vaniglia dopo

averla incisa con un coltellino, infine aggiungere il cioccolato fondente Caffarel extra 70% fuso e raffreddato a temperatura ambiente

Preparazione della crema al burro alla nocciola per farcire

Mettete a cuocere su un pentolino l'acqua e lo zucchero, a parte iniziate a montare i tuorli, appena lo zucchero raggiunge i 121° versatelo a filo sui tuorli e continuate a far montare fino a raffreddamento, appena pronto aggiungete il burro tenuto a temperatura ambiente un po' alla volta e i semini della bacca di vaniglia dopo averla incisa con un coltellino, infine la pasta di nocciola.

Preparazione Crema al burro per rivestire

Montate a lungo il burro tenuto a temperatura ambiente insieme allo zucchero a velo, aggiungere il cioccolato Perugina Granblocco fondente extra 70% fuso e raffreddato a 30°, finito di amalgamare il tutto, la crema è pronta per essere usata.

Bagna per dolci

Fate bollire l'acqua con lo zucchero, lasciare intiepidire e aggiungere il succo di frutta.

Assemblaggio torta

Posizionate le torte sopra un piano e tagliatele a metà, ora procedete con il montaggio, prendete un piano della torta da 26 cm e posizionala su un piatto, bagnate leggermente e farcite con la crema al cioccolato, ricoprite con l'altro strato di torta, bagnate leggermente, farcite con la crema alla nocciola, ora ricoprite con un piano dell'altra torta dello stesso diametro, bagnate leggermente e farcite con la crema al cioccolato, ricoprite con l'altro strato e bagnate leggermente, fate la stessa cosa con la torta piccola. Farcite le due torte, si passa alla decorazione esterna; ricoprite la torta grande con la crema fondentissima, con una spatola create delle piccole increspature e onde, stessa cosa per la torta piccola. Ora sovrapponetevi la torta piccola sopra la grande, facendo attenzione di posizionarla al centro. Prendete una sac a poche con la bocchetta rigata, riempitela la crema alla nocciola avanzata e createci un delicato bordino alla base delle due torte, decorate con una cascata di frutti di bosco e roselline.

STORIA DELLA TORTA NUZIALE

La torta nuziale o wedding cake Uno dei momenti più suggestivi e tradizionali di una celebrazione nuziale è certamente la torta nuziale. Non è, infatti, un semplice dolce, se ci si riflette, dopo la cerimonia, è il momento in cui tutti gli ospiti sono rivolti verso gli sposi che stanno dietro agli strati di crema, glassa di zucchero e deliziose decorazioni. Quando i promessi sposi devono scegliere una torta bisogna che tengano conto di alcune importantissime sfumature: il tema e lo stile del matrimonio, i colori dominanti, i gusti e le preferenze perché questa deve riflettere la coppia, rappresentarla. La scelta della torta è sicuramente una delle parti più “dolci” della pianificazione del matrimonio e dev’esser fatta con cura.

Storia della torta nuziale I matrimoni sono sempre stati festeggiati da tutte le civiltà con simboli rappresentativi di ricchezza e fertilità, ed è proprio da questi antichi simboli che traggono origine le torte nuziali come le conosciamo oggi.

La torta delle nozze degli antichi greci...

Tornando indietro alle testimonianze antiche troviamo che fin dai tempi degli antichi greci, che, nonostante tendessero ad un'alimentazione sobria a causa anche del clima e dei pochi prodotti a disposizione, impastavano torte diverse con miele e farina, chiamate genericamente *plakuntes* o *pemmata*. Durante il banchetto nuziale si offriva un dolce di sesamo e miele. Una porzione veniva data alla sposa insieme a un dattero e a una mela cotogna, simboli di fertilità.

Torte matrimoniali degli antichi romani

Dopo secoli di ricette molto semplici, la cucina romana a partire dall’età augustea cominciò a divenire estremamente raffinata anche se ovviamente con sapori molto diversi dai nostri moderni, ma apprezzabile come avanzamento gastronomico. L’immagine più efficace di quei banchetti è descritta nel celebre episodio della cena di Trimalcione contenuta nel Satyricon di Petronio, in cui si descrive anche una torta a forma del dio Priapo che tiene in grembo della frutta. Anche i dolci romani erano essenzialmente a base di miele: lo zucchero, infatti, arrivò in Europa

solo intorno all'anno mille, portato dagli arabi che lo compravano in India e il suo uso si diffuse però solo in seguito alla colonizzazione delle Americhe.

Durante i matrimoni i romani erano soliti regalare un dolce a base di orzo, che lo sposo spezzava con le mani per poi cospargere il capo della moglie con le briciole, poi mangiate dagli invitati: un rito che rimanda, alla sottomissione della sposa e all'augurio di una prole numerosa.

La torta matrimoniale del Medioevo

È nel Medioevo che nasce "la torta alta", creata assemblando piccoli pani o biscotti portati dagli invitati durante il banchetto. Più alta era la montagna creata da questi pani, più alto il numero di persone vicine agli sposi. Esistono testimonianze di banchetti in Inghilterra dove i pasticceri dell'epoca erigevano dei veri e propri muretti, che venivano "glassati" con lardo per tenerli meglio insieme: se gli sposi riuscivano a baciarsi sporgendosi sopra questo singolare ostacolo senza farlo cadere, questo era segno di buon auspicio. Pare che nel XVII secolo uno chef francese in visita riportò in patria il concetto della pila di piccoli pani dolci, avendo, però, la geniale idea di legarli con del caramello e dando così vita al primo "croquenbouche". Ancora oggi in Francia l'ultimo piano delle torte nuziali è costituito da un piccolo croquenbouche.

Torta nuziale nel '600

Dal Seicento nei paesi anglosassoni si diffuse la "bride's pie", una semplice crostata della sposa, non necessariamente dolce, anzi più spesso a base di frattaglie, ostriche e spezie, che nascondeva un anello di vetro, la donna che l'avesse trovato nella sua fetta sarebbe stata la prossima a maritarsi, e le cui briciole venivano distribuite agli ospiti celibi e nubili perché messe sotto il cuscino avrebbe fatto apparire in sogno i futuri consorti.

La torta bianca dell'800

Le torte nuziali con copertura bianca che si diffusero nell'Ottocento sono legate proprio al concetto di torta della sposa e il loro candore non solo rimanda alla sua purezza virginale, ma anche al benessere della sua famiglia di origine: lo zucchero raffinato era ancora costoso, quindi più chiara era la torta, più ricca era la sua dote. Il nome "royal icing" (ghiaccia – glassa - reale) deriva proprio dalla bianca torta

nuziale della regina Vittoria, che recandosi all'altare vestita solo di bianco lanciò anche la tradizione del classico abito da sposa. Durante il banchetto furono offerti molti dolci, ma la torta principale misurava quasi tre metri di diametro e pesava 140 chili. Sulla sommità ospitava la figura della dea Britannia, della regina e del consorte, il principe Alberto, in costume romano, e ai loro piedi un cane (simbolo di fedeltà) e due colombi (simbolo di amore coniugale). Un amorino che scrive su un cartiglio la data delle nozze (10 febbraio 1840), allegri cupidi e mazzi di fiori legati nel nodo dell'amore da candidi nastri decoravano il resto della torta.

Taglio della torta

Secondo le regole del galateo, la torta nuziale, portata intera davanti ai festeggiati, deve arrivare in sala verso la fase conclusiva del matrimonio, in modo tale che tutti i presenti possano ammirarla. Il primo taglio della torta viene iniziato dallo sposo, con la mano della consorte posata sulla sua, e terminato da quest'ultima. Successivamente, sempre secondo la tradizione, la sposa dovrebbe servire il dolce al neo-marito, alla suocera, alla mamma, al suocero, al padre e ai testimoni, simboleggiando con tale gesto l'acquisizione del ruolo di padrona della nuova famiglia.

La forma circolare e piramidale

La forma circolare della torta nuziale rappresenta tradizionalmente la protezione celeste evocata sugli sposi, così come la circolarità delle fedi nuziali simboleggia una promessa senza fine di amore eterno e protezione. Altro aspetto da non trascurare è inoltre la forma piramidale, caratterizzata da alzate che sorreggono i vari piani e livelli sovrapposti. Ogni strato della torta rappresenta simbolicamente un gradino della futura vita coniugale, un cammino fatto di gioie e difficoltà che gli sposi affronteranno insi

Fase 2d

Il beverage

Aperitivo di benvenuto:

ANGELONI SAMUELE

ALTA LANGA

I **vini** chiamati **Alta Langa** sono degli **spumanti** prodotti con il metodo classico, che nascono nelle colline piemontesi di Asti, Cuneo e Alessandria. Le cantine che fanno parte del consorzio Alta Langa sono 18 in tutto, non molte se raffrontate alle altre tre zone storiche produttrici di spumanti: Trentodoc, Franciacorta e Oltrepo Pavese.

La produzione è molto limitata, 650000 bottiglie, ma questo è un bene, a crescere c'è sempre tempo, perché la prima caratteristica che salta all'occhio dello Spumante Alta Langa è che di fatto nasce sempre come millesimato, cioè solo nelle grandi annate. Una bella garanzia anche per il consumatore.

Zona geografica

La produzione dei vini spumanti sotto la denominazione Alta Langa include una vasta area del Piemonte, la zona di origine dello spumante comprende la fascia collinare tra Asti, Alessandria, Cuneo. L'ambiente di coltivazione dà la preferenza alle aree a moderata insolazione.

Gli ambienti viticoli piemontesi manifestano una considerevole alternanza a situazioni climatiche,

l'altitudine non deve essere inferiore a 250m sul livello del mare.

La produzione delle uve non può superare gli 11mila chilogrammi per ettaro e la resa in mosto di tutte le frazioni della pressatura deve essere inferiore al 65%.

Cenni storici

Nel 1800 il marchese Leopoldo aveva incluso diversi vitigni Francesi nella sua collezione. L'avversione dei contadini verso i vitigni stranieri era testimoniata ancora verso la fine del secolo, perché non si trovava alcun agricoltore disposto a coltivarli.

Nel 1850 però i conti Sambuy iniziarono a introdurre diversi vitigni Francesi raffinati, per migliorare la produzione locale.

Nel 1848 dopo gli studi di enologia, Carlo Gancia partì per Reims, con lo scopo di apprendere i segreti per la produzione dello champagne, al suo ritorno fornì la diffusione del Pinot e Chardonnay tra i viticoltori per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti. Con il progetto "spumante metodo classico" in Piemonte dalla denominazione Alta Langa, nacque così l'industria spumantistica.

D.O.C = 2002

D.O.C.G = 2011

Vinificazione

L'Alta Langa è uno spumante classico, quindi niente di nuovo sotto il punto di vista produttivo. Nella vinificazione devono essere eseguiti i criteri tecnici più razionali e



metodo di nuovo sotto il punto di vista produttivo. Nella vinificazione devono essere eseguiti i criteri tecnici più razionali e

effettuate le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le migliori caratteristiche di qualità.

Nell'elaborazione deve essere applicato il metodo della rifermentazione in bottiglia, secondo il metodo tradizionale.

L'Alta Langa è fatta da uve di Pinot nero e Chardonnay, in purezza o insieme in percentuale variabile; può essere bianco o rosé, brut o pas dosé e ha lunghissimi tempi di affinamento sui lieviti, come prevede il severo disciplinare almeno trenta mesi.

L'Alta Langa è esclusivamente millesimato, riporta cioè sempre in etichetta l'anno della vendemmia.

L'Alta Langa rosé ha un colore rosa cipria o più marcato quando è giovane, l'intensità aromatica tipica del pinot nero, con profumi che spaziano dal pompelmo alle spezie, un gusto equilibrato ampio e lungo in cui si ritrova la sapidità caratteristica dell'Alta Langa DOCG.

Le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti che seguono:

- **I terreni:** marmosi calcareo- argillosi, a fertilità moderata
- **La giacitura:** esclusivamente collinare. Sono da escludere i terreni umidi e pianeggianti.
- **La densità d'impianto:** quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro non inferiore a 4000.
- È vietata ogni pratica forzata, mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

Caratteristiche organolettiche

- Spuma: fine e persistente
- Colore: da giallo tenue a oro intenso
- Sapore: sapido, fine e armonico
- Odore: fragrante, complesso
- Alta Langa “si beve in grande” ovvero il calice, unico ed esclusivo, ideato da Giugiaro Desing per Alta Langa D.O.C.G per esaltarne il perlage, il profumo e il grande fascino Alta Langa

Servizio

L'Alta langa D.O.C.G si serve ad una temperatura di 8/10° perfetto per accompagnare Antipasti di pesce come cozze alla tarantina e vongole alla marinara, primi piatti come pasta al pesto, carbonara, spaghetti allo scoglio, pesce alla griglia, riso alla cantonese



L'Alta
langa si
degusta
in un
calice



particolare “grande”, unico ed esclusivo, ideato per esaltarne il perlage, il profumo ed il grande fascino

Fase 2a

Il cocktail analcolico

Rodriguez

Rose Lemon Spritzer

Quando la voglia di bollicine non si placa, ma il prosecco è fuori discussione l'acqua tonica al limone è una valida e ottima alternativa.

Miscelata con del succo di pompelmo e un cucchiaino di miele per un tocco dolcissimo. cin cin.



Ingredienti

- 5 cl succo di pompelmo
- 3cl acqua tonica al limone
- 1 cucchiaino di miele
- Due cucchiaini di acqua di rose
- Fiori eduli
- Ghiaccio



[1]

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti dentro lo shaker, shakerare filtrare e decorare con i fiori eduli in un tumbler basso



Il Rose Lemon Spritzer è un cocktail fresco e dissetante preparato con un frutto che dona quel colore rosato, dal ottimo profumo. Questo cocktail è ottimo con crostini bresaola, rucola, limone, e scaglie di Grana Padano.

Il pompelmo

Il nome comune *pompelmo* si può riferire tanto al frutto quanto al suo albero. Il pompelmo è un albero da frutto appartenente al genere *Citrus*, e alla famiglia delle *citris*. Esistono sul mercato molte varietà di pompelmo, ma una in particolare sta assumendo una certa importanza. Si tratta del **pompelmo rosa**, la cui colorazione deriva da una mutazione spontanea del pompelmo giallo osservata in Texas nel 1929 e stabilizzata tramite irraggiamento con neutroni lenti. Il nuovo frutto ha sollevato molto interesse tra i compratori, tanto da favorire ulteriori ibridazioni soprattutto con l'arancio *moro*. Sono stati raggiunti buoni risultati: il frutto sta diventando sempre più colorato e sempre più dolce, e la buccia si sta assottigliando. Al momento il pompelmo rosa è solo una varietà del pompelmo giallo, ma potrebbe succedere che in breve diventi specie autonoma di *citrus*. È già successo con le clementine: quando una varietà raggiunge qualità peculiari facilmente ripetibili, mantenendo invariate le nuove caratteristiche, l'ibrido assume lo *status* di specie. Non dobbiamo dimenticare che, storicamente, è quanto successe addirittura all'arancio e al limone.

Il miele

Il **miele** è un alimento prodotto dalle api. Viene prodotto a partire dal nettare o dalla melata. Il nettare è bottinato sui fiori di moltissime piante. Il nettare è escreto dalle ghiandole nettarifere presenti all'interno del fiore ma anche in posizione esterna (extra-floreale), ad esempio sul picciolo delle foglie di alcune piante (ciliegio, lauroceraso). Il nettare e la melata vengono raccolti (bottinati), trasformati, disidratati e immagazzinati nel favo. Il miele è utilizzato come nutrimento dalle api nei periodi di assenza di importazione nettarifera, come nella stagione invernale o tra una grande fioritura e l'altra



Summary

Giuseppina Rodriguez

Rose lemon spritzer



Ingredients

500 ml of grapefruit juice

200 ml of lemon tonic water

2 barspoon of rose water

1 barspoon of honey

Edible flowers

Ice

It's good with...

Croutons bresaola, rocket salad, lemon and flakes of Grana Padano



Preparation

Pour all the ingredient into the shaker except the lemon tonic water, shake and strain into the tumbler glass puor the lemon tonic water and garnish with edible flower

Rose lemon spritzer

Ingrédients

500 ml jus de pamplemousse

200 ml eau tonique au citron

1 cuillerée de miel

2 cuillerée eau de rose

fleurs comestibles

Glace

et bon avec...

Croûtons bresaola, Fusée, citron et flocons de Grana Padano

Préparation

Verser tout le Ingrédients dans le shaker, agiter e filtrer sauf eau tonique au citron verse eau tonic et decorer avec fleurs comestible

Fase 2d Il Beverage

Il Roero Arneis

Mariella

Roero Arneis DOCG

Il Roero Arneis è un vino bianco piemontese italiano DOCG, secco, la cui produzione è consentita in soli 19 comuni della provincia di Cuneo, situati lungo la riva sinistra del fiume Tanaro. E costituito da almeno 95% di uve bianche vitigno Arneis; la restante parte può essere costituita da vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte

Caratteristiche organolettiche:

- *Colore:* paglierino più meno intenso, con riflessi leggermente ambrati.
- *Odore:* delicato, fresco ed erbaceo.
- *Sapore:* asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo.

Cenni storici:

Pare che il nome derivi dal dialettale, associato a persona o cosa originale, ribelle, scontrosa, e relativo al nome dell'antico vitigno del bric Arneiso o Reneiso, che si trova nei pressi di Canale.

Abbinamenti consigliati:

Il Roero Arneis si abbina molto bene con formaggi stagionati, e con piatti a base di carni bianche e pesce. Particolarmente indicati sono i piatti tipici della cucina cuneese e delle langhe. Il Roero questo vino è consigliato per aperitivi ed antipasti, preferibilmente servito ad una temperatura tra gli 8 e i 10 gradi.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "ROERO"

ART. 1. DENOMINAZIONE E VINI

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

Vini rossi:

- "Roero";
- "Roero" riserva;

Vini bianchi:

- "Roero" o "Roero" Arneis;
- "Roero" riserva o "Roero" Arneis riserva
- "Roero" spumante o "Roero" Arneis spumante.

ART. 4. NORME PER LA VITICOLTURA

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

Terreni: argillosi, calcarei, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

Giacitura: collinare, sono esclusi i terreni di fondovalle, pianeggianti, umidi e non sufficiente soleggiati;

Esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve. Nel caso della tipologia vino rosso «Roero» e «Roero» riserva con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali e in ogni modo unicamente quelle atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Nel caso della tipologia vino bianco «Roero» Arneis è consentita la coltivazione dei vigneti anche sui versanti esposti a nord,

Densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e dei vini. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali e comunque atti alla produzione di uve di qualità nelle quantità previste dal disciplinare.”;

è vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOCG «Roero» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero (rosso)	8	12,00 % vol
Roero (bianco)	10	10,50 % vol.

La denominazione di origine controllata e garantita «Roero» rosso e bianco, anche nella tipologia riserva, può essere accompagnata dalla menzione «vigna» purchè tale vigneto abbia un'età d'impianto di almeno 3 anni.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei suddetti vini con menzione vigna, ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere i seguenti:

al terzo anno:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero (rosso)	4,3	12,50 % vol
Roero (bianco)	5,4	11,00 % vol

al quarto anno:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
Roero (rosso)	5	12,50 % vol

Roero (bianco)	6,3	11,00 % vol
----------------	-----	-------------

al quinto anno:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------	---------------	---

Roero (rosso)	5,8	12,50 % vol
---------------	-----	-------------

Roero (bianco)	7,2	11,00 % vol
----------------	-----	-------------

al sesto anno:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------	---------------	---

Roero (rosso)	6,5	12,50 % vol
---------------	-----	-------------

Roero (bianco)	8,1	11,00 % vol
----------------	-----	-------------

dal settimo anno:

Vini	Resa uva t/ha	titolo alcolometrico volumico min. naturale
------	---------------	---

Roero (rosso)	7,2	12,50 % vol
---------------	-----	-------------

Roero (bianco)	9	11,00 % vol
----------------	---	-------------

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Roero» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, che lo renda necessario, la regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere rese maggiori rispetto a quelle indicate dalla regione Piemonte, ma non superiori a quelle fissate dal precedente punto 3 dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, mediante lettera raccomandata agli organi preposti al controllo, competenti per territorio, la data d'inizio delle operazioni, la stima della maggiore resa, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la regione Piemonte su proposta del Consorzio di tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato. In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

7. La Regione Piemonte, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le rappresentanze di filiera, vista la situazione del mercato, può stabilire la sospensione e/o la regolamentazione, temporanea, delle iscrizioni allo schedario viticolo con idoneità alla DOCG Roero per i vigneti di nuovo impianto che aumentano il potenziale produttivo della denominazione.

San Defendente

E una piccola frazione posta sulle colline che circondano Canale, da sempre “casa” della famiglia Dolcetto. Da questo storico vigneto, oggi menzione geografica del Roero, nasce la nostra Riserva. L'altitudine di oltre 300 metri, unita alla ottima esposizione ci consentono di raccogliere uve perfettamente mature che donano un vino complesso, ma dalla spiccata acidità, requisito essenziale per i lunghi affinamenti.



VITIGNO

Arneis

VINIFICAZIONE

Fermentazione a 16°C in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

MATURAZIONE

In barriques di rovere francese di secondo passaggio per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 1 anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino carico, naso fine, intrigante ed eterogeneo; fiori e frutti maturi accompagnano note idrocarburiche. In bocca freschezza e sapidità contrapposte a morbidezza e struttura.

ABBINAMENTI

Antipasti, primi piatti, pesce azzurro e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9°C - 48°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE

0,75l – 1,5l

Fase 2d Il beverage

Missiato

LA STORIA DEL BARBERA

La Barbera maschile o femminile che sia, è uno dei principali vitigni a bacca nera del Piemonte, il più coltivato nelle province di Asti e Alessandria.

L'uva e il vino Barbera non hanno molta storia antica documentata. Giorgio Gallesio, noto ampelografo del sec XIX, nella sua " Pomona Italiana", parla del Barbera come di "Vitis Vinifera Montisferratensis".

Nel 1514 nei catasti di Chieri, si parla per la prima volta di vigneti di Barbera.

Un'altra traccia si troverebbe in un documento del XVII secolo, conservato presso il Municipio di Nizza Monferrato (AI). Nel medesimo secolo nelle carte del Capitolo di Casale- (AI) si testimonia l'affitto di un terreno con l'impegno di piantare "de bonis vitibus berbexinis". Potrebbe trattarsi, con molta probabilità, del nostro Barbera.

Nel 1685, il conte Francesco Cotti dice di aver fatto pervenire da Asti dei "magliuoli" di Barbera, vale a dire dei tralci impiantati per ricavarne piante nuove, da piantare in un suo vigneto di Neive.

Questo fatto ci fa capire come ancora alla fine del' 600 il vitigno Barbera non fosse presente nelle terre di Alba, altrimenti perché il conte Rotti si sarebbe accollato le spese e il disagio di acquistarli in territori così lontani dalla sua proprietà.

Nel corso del'700 la Barbera conosce una rapida espansione soprattutto in Astesana, Monferrato, Alessandrino, Tortonese, Vercellese e Novarese, invece in Langa si diffonderà in tempi relativamente recenti, verso il 1860-1870 come testimonia Lorenzo Fantini, nella sua "Monografia sulla Viticoltura e Enologia nella Provincia di Cuneo".



Barbera

Nel 1798 nell'elenco dei vitigni piemontesi redatto dal conte Nuvolone della Società Agraria di Torino entra la Barbera. Il vero incremento nella diffusione del barbera in tutto il Piemonte fu il reimpianto dei vigneti su piede americano a causa della fillossera. Il vitigno si dimostrò resistente e di alta produttività.

Era consuetudine in alcune zone rurali del nord Italia, in passato assumere un preciso cognome secondo delle specie vegetali coltivate o in funzione dell'arte professionale.

Parecchi viticoltori adottarono il nome Barberis, in funzione dell'uva barbera coltivata, col tempo divennero Barbero.

Caratteristiche organolettiche

colore: rosso rubino da giovane, con tendenza al rosso granato dopo l'invecchiamento.

odore: vinoso intenso caratteristico.; il profumo è ampio e composito, con note fruttate che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde.sapore: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico dopo l'invecchiamento. Gusto pieno.

Cenni storici

Vino tradizionalmente "da pasto", qualche decennio fa considerato sinanche sgarbato e popolare, ultimamente ha avuto un importante miglioramento

qualitativo ottenuto mediante processi di vinificazione e scelta delle uve più accurati, al punto da arrivare a competere sotto il profilo organolettico con vini assai più blasonati.

La Barbera è un vitigno generoso, in passato considerato vino del popolo, in tutto il nord Italia. Oggi, con il diradamento dei grappoli in eccesso, e la coltivazione senza concimi chimici, è diventato vino simbolo del Piemonte, sulle tavole del mondo intero.

Voerzio Roberto

Regione: Piemonte;

Anno di Fondazione: 1986;

Proprietà: Roberto Voerzio;

Enologo: Roberto Voerzio;

Totale bottiglie prodotte: 35.000;

Ettari totali vitati di proprietà: 10+5 in affitto;

Per poter descrivere e apprezzare al massimo i vini di questa cantina, bisogna conoscere prima di tutto l'uomo, il personaggio che li produce. La sintesi della personalità e dell'indole di questo viticoltore è raccolta nell'etichetta del vino, nella sua impostazione, dove primeggia un quadro colorato che racconta la vita del contadino, e poi in carattere minuscolo, molto al di sotto, quasi a nascondersi c'è il suo nome. Roberto Voerzio è un autentico "vigneron", un lavoratore del vigneto, e crede che da questo tutto dipenda. Il suo lavoro in vigna è meticoloso, quasi maniacale, e gli permette di estrarre da essa, con mortificanti diradamenti, una sostanza di tale purezza che i suoi vini risultano sempre al di sopra degli altri. Nell'arco di pochi anni Roberto è riuscito ad acquistare alcuni dei più famosi "cru" del comprensorio del Barolo, all'interno della zona collinare del comune di La Morra e Barolo. All'inizio degli anni '80 fu tra i primi vignaioli di Langa a reinterpretare radicalmente il lavoro in vigna, prima procedendo a nuovi impianti ad alta densità, poi praticando un minuzioso lavoro tra i filari, optando per una drastica riduzione delle rese per ettaro, a favore di una materia prima di qualità elevatissima. Chi, all'epoca, passeggiava tra i suoi poderi, pensava fosse

matto...tutta quell'uva in terra ! Oggi dalle sue vigne, curate come giardini, escono dei vini straordinari, grandi come nessun altro per costanza e qualità, esempio di eleganza e di interpretazione del territorio. Un vero modello di qualità totale. Dalla metà degli anni Novanta Roberto Voerzio è costantemente nelle primissime posizioni in ogni classifica mondiale delle più importanti pubblicazioni di settore, grazie ai suoi magnifici Barolo a cui ha saputo dare un'impronta moderna e innovativa, sempre nel solco della tradizione. Le produzioni di Roberto Voerzio sono limitatissime e riuscire ad assaggiare una bottiglia del suo vino è davvero cosa rara, un autentico evento.

Vini del Produttore "Voerzio Roberto"

Roberto Voerzio, protagonista assoluto nel mondo del Barolo, primeggia incontrastato anche con il vigneto Pozzo dell'Annunziata, Barbera d'Alba celebrato da molte vendemmie come riferimento assoluto della categoria. Il colore è rosso rubino fitto e luminoso, con sfumature violacee e netta consistenza. Al naso esprime grande classe e fascino, intrecciando profumi intensi, ben definiti, complessi, dal carattere fruttato e speziato: sono note di mora, frutti di bosco, cassis, pepe nero, sentori lignei appena accennati di tostatura e vaniglia. Lasciato decantare nel bicchiere si apre verso sensazioni ancor più complesse di goudron e tabacco. In bocca conferma la qualità eccelsa, scorrendo morbido come il velluto e donando sensazioni gustative equilibrate di calore, giusta freschezza, buona sapidità e tannicità fine e levigata. Maestoso nella struttura, chiude lasciando un ricordo di sé indelebile.

Voerzio "Barbera d'Alba Riserva Vigneto Pozzo dell'Annunziata"



Origine

Piemonte

Zona di produzione:

Località Cerreto, La Morra (Cn), Italia

Uve

Barbera 100%

Note tecniche

Vinificazione in acciaio, maturazione in barrique per 25-30 mesi

Dati tecnici dal disciplinare di produzione

La denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Barbera d'Alba" - "Barbera d'Alba" Superiore

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono: - terreni: argillosi, calcarei, silicei e loro eventuali

combinazioni; - giacitura: esclusivamente collinare. Sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati. - altitudine: non superiore a 650 metri s.l.m. - esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione delle uve, ma con l'esclusione del versante nord da -22,5° a +22,5° sessagesimali. - densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.300. - forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot o cordone speronato) e/o comunque atti a non modificare in negativo le caratteristiche di qualità delle uve e dei vini. - è vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

=====
 "Barbera d'Alba" 5,4 11,50 % vol.

"Barbera d'Alba" Superiore 5,4 12,00 % vol.

al quarto anno

=====

alcolom.	resa	titolo	vini	t/ha	uva
					vol. min. naturale
					===== 6,3 11,50
% vol.			"Barbera d'Alba"		
				6,3	12,00 % vol.

al quinto anno

=====

alcolom.	resa	titolo	vini	t/ha	uva
					vol. min. naturale
					===== "Barbera d'Alba"
					11,50 % vol.
			"Barbera d'Alba"		
Superiore	7,2	12,00 % vol.		7,2	

al sesto anno

=====

vini	t/ha	resa uva vol. min. naturale	alcolom.
===== "Barbera d'Alba"			8,1 11,50
% vol. "Barbera d'Alba" Superiore	8,1	12,00 % vol.	

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Barbera d'Alba" devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Confezione

Bottiglia di vetro da 75 ml

Gradazione alcolica

14,5% vol

Caratteristiche organolettiche:

Calda e concentrata. Al naso è una dolce fusione di susina, mora di gelso, liquirizia, frutta matura. Al gusto è grassa e grossa, succosa, dolce di sostanza e armonia.

Come servire

La temperatura ottimale per questo vino è di 18 °C; il bicchiere più indicato è il ballon.

Abbinamenti

Primi piatti al ragù di carne e selvaggina, agnolotti al tartufo, pappardelle al sugo di lepre, tapulon, carni rosse e cacciagione, arrostiti di lunga cottura, formaggi stagionati.

Produttore

Roberto Voerzio

Fascia di prezzo

1

Missiato

HISTORY OF BARBERA

Barbera, male or female, is one of the main black grape varieties of Piedmont, the most cultivated in the provinces of Asti and Alessandria. Barbera grapes and wine do not have much documented ancient history. Giorgio Gallesio, well-known ampelographer of the 19th century, in his "Pomona Italiana", speaks of Barbera as "Vitis Vinifera Montisferratensis". In 1514, in the land registers of Chieri, we speak for the first time of Barbera vineyards. Another trace would be found in a seventeenth-century document, preserved in the Municipality of Nizza Monferrato (AI). In the same century, the maps of the Chapter of Casale- (AI) testify to the rental of land with the commitment to plant "de bonis vitibus berbexinis". It could probably be our Barbera. In 1685, Count Francesco Cotti says that he sent Barbera "magliuoli" from Asti, that is to say, branches planted to obtain new plants, to be planted in his Neive vineyard. This fact makes us understand that at the end of the 17th century the Barbera grape was still not present in the lands of Alba, otherwise because Count Rotti would have borne the costs and inconvenience of buying them in territories so far from his property. During the eighteenth century Barbera experienced a rapid expansion especially in Astesana, Monferrato, Alessandrino, Tortonese, Vercellese and Novarese, instead in Langa it would spread relatively recently, around 1860-1870 as testified by Lorenzo Fantini, in his "Monograph on Viticulture and Oenology in the Province of Cuneo".



Barbera

In 1798 Barbera entered the list of Piedmontese vines drawn up by Count Nuvolone of the Agricultural Society of Turin. The real increase in the diffusion of Barbera throughout Piedmont was the replanting of vineyards on American foot due to the phylloxera. The grape proved to be resistant and highly productive.

It was customary in some rural areas of northern Italy, in the past to assume a precise surname according to the plant species cultivated or according to professional art.

Several winemakers adopted the name Barberis, depending on the Barbera grape grown, over time they became Barbero.

Organoleptic characteristics

Color: ruby red when young, with a tendency to garnet red after aging. odor: characteristic intense vinous; the scent is broad and composite, with fruity notes reminiscent of blackberry, cherry, strawberry and red fruit jam and spicy hints reminiscent of cinnamon, vanilla, green pepper. flavor: dry, full-bodied, with acidity quite marked, slightly tannic after aging. Full taste. Background Traditionally "table wine", a few decades ago considered even rude and popular, lately it has had an important qualitative improvement obtained through vinification processes and more accurate selection of grapes, to the point of competing from an organoleptic point of view with much more noble wines . Barbera is a generous grape variety, in the past considered the people's wine, throughout northern Italy. Today, with the thinning of excess bunches, and the cultivation without chemical fertilizers, it has become a symbol of Piedmont wine, on the tables of the whole world.

Technical data from the production specification

The denomination of controlled origin "Barbera d'Alba" is reserved for wines that meet the conditions and requirements established by this production specification, for the following types: - "Barbera d'Alba" - "Barbera d'Alba" Superiore Rules for viticulture 1. The environmental and cultivation conditions of the vineyards

destined for the production of the Barbera d'Alba denomination of controlled origin wine must be the traditional ones of the area and, in any case, suitable for giving the grapes and derived wines the specific quality characteristics . 2. In particular, the cultivation conditions of the vineyards must meet the requirements set out in the following points: - soils: clayey, calcareous, siliceous and any combinations thereof; - position: exclusively hilly. The land at the bottom of the valley, which is humid, flat and not sufficiently sunny, should be categorically excluded. - altitude: not higher than 650 meters a.s.l. - exposure: suitable for ensuring a suitable ripening of the grapes, but with the exclusion of the north side from -22.5 ° to + 22.5 ° sexagesimal. - planting density: those generally used according to the peculiar characteristics of the grapes and wine. The newly enrolled or replanted vineyards must be composed of a number of vines per hectare, calculated on the sixth of the plant, not less than 3,300. - training systems and pruning systems: traditional ones (training system: espalier; pruning system: Guyot or spurred cordon) and / or in any case designed not to negatively modify the quality characteristics of the grapes and wines. - any forcing practice is prohibited. Rescue irrigation is allowed.

al terzo anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
-------------	------------------------------	---

“Barbera d’Alba”	5,4	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	5,4	12,00 % vol.

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
------	---------------------	--

“Barbera d’Alba”	6,3	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba Superiore”	6,3	12,00 % vol.

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
------	---------------------	--

“Barbera d’Alba”	7,2	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	7,2	12,00 % vol.

al sesto anno

vini	resa uva t/ha	alcolom. vol. min. naturale
------	------------------	--------------------------------

“Barbera d’Alba”	8,1	11,50 % vol.
“Barbera d’Alba” Superiore	8,1	12,00 % vol.

In favorable years, the quantities of grapes obtained and to be destined for the production of the Barbera d'Alba denomination of controlled origin wine must be reported within the above limit provided that the overall production does not exceed

the limit by 20%, without prejudice the grape / wine yield limit for the quantities in question.

Voerzio Roberto

Piemonte region;

Foundation year: 1986;

Property: Roberto Voerzio;

Winemaker: Roberto Voerzio;

Total bottles produced: 35,000;

Total hectares of vineyards: 10 + 5 for rent;

In order to fully describe and appreciate the wines of this cellar, you must first of all know the man, the character who produces them. The synthesis of this viticulturist's personality and disposition is collected in the wine label, in its setting, where a colored picture that tells the life of the farmer stands out, and then in a minuscule character, far below, almost hiding is his name. Roberto Voerzio is an authentic "vigneron", a worker of the vineyard, and believes that everything depends on it. His work in the vineyard is meticulous, almost obsessive, and allows him to extract from it, with mortifying thinning, a substance of such purity that his wines are always above the others. Within a few years Roberto managed to buy some of the most famous "cru" from the Barolo area, within the hilly area of the municipality of La Morra and Barolo. At the beginning of the 80s he was among the first Langa winemakers to radically reinterpret the work in the vineyard, first proceeding to new high density plants, then practicing meticulous work between the rows, opting for a drastic reduction in yields per hectare, in favor of a very high quality raw material. Who, at the time, walked among his farms, thought he was crazy ... all that grapes on the ground! Today from its vineyards, cared for as gardens, extraordinary wines come out, great as no other in terms of constancy and quality, an example of elegance and interpretation of the territories. A true model of total quality. Since the mid-nineties Roberto Voerzio has been constantly in the top positions in every world ranking of the most important sector publications, thanks to his magnificent Barolos to which he has been able to give a modern and innovative imprint, always in the wake of tradition. The productions of Roberto

Voerzio they are very limited and being able to taste a bottle of his wine is really rare, an authentic event.

Wines of the Producer "Voerzio Roberto"

Roberto Voerzio, the absolute protagonist in the world of Barolo, also stands undisputed with the Pozzo dell'Annunziata vineyard, Barbera d'Alba celebrated by many harvests as the absolute reference of the category. The color is dense and bright ruby red, with violet hues and a clear consistency. The nose expresses great class and charm, intertwining intense, well-defined, complex aromas, with a fruity and spicy character: they are notes of blackberry, berries, cassis, black pepper, wooden hints of barely hinted toasting and vanilla. Left to settle in the glass, it opens towards even more complex sensations of goudron and tobacco. In the mouth it confirms the excellent quality, flowing as soft as velvet and giving balanced taste sensations of heat, right freshness, good flavor and fine and smooth tannins. Majestic in structure, it closes leaving an indelible memory of itself.

Voerzio "Barbera d'Alba Pozzo dell'Annunziata Vineyard Reserve"



origin

Piedmont

Production area:

Location Cerreto, La Morra (Cn), Italy

Grapes

Barbera 100%

Technical notes

Vinification in steel, aging in barrique for 25-30 months

package

75 ml glass bottle

Alcoholic strength

14.5% vol

Organoleptic characteristics:

Warm and concentrated. On the nose it is a sweet fusion of plum, mulberry blackberry, licorice, ripe fruit. The taste is fat and thick, juicy, sweet in substance and harmony.

How to serve

The optimal temperature for this wine is 18 ° C; the most suitable glass is the ballon.

Pairings

First courses with meat and game ragout, agnolotti with truffle, pappardelle with hare sauce, tapulon, red meats and game, long cooking roasts, mature cheeses.

Producer

Roberto Voerzio

Price range

1

Missiato

L'HISTOIRE DE BARBERA

Le Barbera, mâle ou femelle, est l'un des principaux cépages noirs du Piémont, le plus cultivé dans les provinces d'Asti et d'Alexandrie.

Les raisins et le vin Barbera n'ont pas beaucoup d'histoire ancienne documentée. Giorgio Gallesio, ampélographe bien connu du XIXe siècle, dans sa "Pomona Italiana", parle de Barbera comme de "Vitis Vinifera Montisferratensis".

En 1514, dans les registres fonciers de Chieri, les vignobles de Barbera sont mentionnés pour la première fois.

Une autre trace serait trouvée dans un document du XVIIe siècle, conservé dans la municipalité de Nizza Monferrato (AI). Au même siècle, les cartes du Chapitre de Casale- (AI) témoignent de la location de terrains avec l'engagement de planter "de bonis vitibus berbexinis". Ce pourrait être probablement notre Barbera.

En 1685, le comte Francesco Cotti dit avoir envoyé des «magliuoli» Barbera d'Asti, c'est-à-dire des branches plantées pour obtenir de nouvelles plantes, à planter dans son vignoble de Neive.

Ce fait nous fait comprendre qu'à la fin du XVIIe siècle le raisin Barbera n'était toujours pas présent sur les terres d'Alba, sinon parce que le comte Rotti aurait supporté les coûts et les inconvénients de les acheter dans des territoires si éloignés de sa propriété.

Au cours du XVIIIe siècle, Barbera a connu une expansion rapide, en particulier à Astesana, Monferrato, Alessandrino, Tortonese, Vercellese et Novarese, mais à Langa, elle se serait répandue relativement récemment, vers 1860-1870, comme en témoigne Lorenzo Fantini, dans sa "Monographie sur Viticulture et œnologie dans la province de Coni".

Barbera

En 1798, Barbera entre dans la liste des vignes piémontaises établie par le comte Nuvolone de la Société d'agriculture de Turin. La véritable augmentation de la diffusion de Barbera dans tout le Piémont a été la replantation de vignobles à pied américain en raison du phylloxéra. Le raisin s'est révélé résistant et très productif. Il était d'usage dans certaines zones rurales du nord de l'Italie, par le passé, de prendre un nom de famille précis selon les espèces végétales cultivées ou selon l'art professionnel. Plusieurs vigneronns ont adopté le nom de Barberis, en fonction du raisin Barbera cultivé, au fil du temps ils sont devenus Barbero.

Caractéristiques organoleptiques

couleur: rouge rubis à l'état jeune, avec une tendance au rouge grenat après vieillissement. odeur: caractéristique vineuse intense; le parfum est large et composite, avec des notes fruitées rappelant la confiture de mûre, de cerise, de fraise et de fruits rouges et des notes épicées rappelant la cannelle, la vanille, le poivre vert. saveur: sèche, corsée, avec de l'acidité assez marqué, légèrement tannique après vieillissement. Goût plein.

Contexte Traditionnellement

"vin de table", il y a quelques décennies considéré comme même grossier et populaire, il a récemment connu une amélioration qualitative importante obtenue par des processus de vinification et une sélection plus précise des raisins, au point de rivaliser organoleptiquement avec des vins beaucoup plus nobles . Le Barbera est un cépage généreux, autrefois considéré comme le vin du peuple, dans le nord de l'Italie. Aujourd'hui, avec l'éclaircissage des grappes en excès, et la culture sans engrais chimiques, il est devenu un symbole du vin piémontais, sur les tables du monde entier.

Données techniques du cahier des charges de production

La dénomination d'origine contrôlée "Barbera d'Alba" est réservée aux vins répondant aux conditions et exigences établies par le présent cahier des charges, pour les types suivants: - "Barbera d'Alba" - "Barbera d'Alba" Superiore

Règles pour la viticulture

1. Les conditions environnementales et culturelles des vignobles destinés à la production de l'appellation Barbera d'Alba de vin d'origine contrôlée doivent être traditionnelles de la région et, en tout état de cause, propres à conférer aux raisins et vins dérivés les caractéristiques spécifiques de qualité .

2. En particulier, les conditions de culture du vignoble doivent répondre aux exigences fixées aux points suivants: - sols: argileux, calcaires, siliceux et toutes combinaisons de ceux-ci; - position: exclusivement vallonnée. Le terrain au fond de la vallée, humide, plat et pas suffisamment ensoleillé, doit être catégoriquement exclu. - altitude: pas plus de 650 mètres au-dessus du niveau de la mer. - exposition: apte à assurer une maturation convenable des raisins, mais à l'exclusion du versant nord de $-22,5^\circ$ à $+22,5^\circ$ sexagésimal. - densité de plantation: celles généralement utilisées en fonction des caractéristiques particulières des raisins et du vin. Les vignobles nouvellement inscrits ou replantés doivent être composés d'un nombre de vignes par hectare, calculé sur le sixième de la plante, pas moins de 3 300. - systèmes de formation et systèmes de taille: les traditionnels (système de formation: espalier; système de taille: Guyot ou cordon éperonné) et / ou en tout cas conçus pour ne pas modifier négativement les caractéristiques de qualité des raisins et des vins. - toute pratique de forçage est interdite. L'irrigation de secours est autorisée.

al terzo anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	5,4	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	5,4	12,00 % vol.

al quarto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	6,3	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba Superiore"	6,3	12,00 % vol.

al quinto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	7,2	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	7,2	12,00 % vol.

al sesto anno

vini	resa uva t/ha	titolo alcolom. vol. min. naturale
"Barbera d'Alba"	8,1	11,50 % vol.
"Barbera d'Alba" Superiore	8,1	12,00 % vol.

Dans les années favorables, les quantités de raisins obtenues et destinées à la production de l'appellation Barbera d'Alba de vin d'origine contrôlée doivent être déclarées dans la limite ci-dessus à condition que la production globale ne dépasse pas la limite de 20%, sans préjudice la limite de rendement raisin / vin pour les quantités concernées.

Voerzio Roberto

Région du Piémont;

Année de fondation: 1986;

Propriété: Roberto Voerzio;

Vigneron: Roberto Voerzio;

Nombre total de bouteilles produites: 35 000;

Total hectares de vignes: 10 + 5 à louer;

Afin de décrire et d'apprécier pleinement les vins de cette cave, vous devez d'abord connaître l'homme, le personnage qui les produit. La synthèse de la personnalité et de la disposition de ce viticulteur est recueillie dans l'étiquette du vin, dans son cadre, où une image colorée qui raconte la vie de l'agriculteur se démarque, puis dans un minuscule personnage, bien en dessous, presque caché c est son nom. Roberto Voerzio est un authentique vigneron, ouvrier de la vigne, et croit que tout dépend de lui. Son travail à la vigne est minutieux, presque obsessionnel, et lui permet d'en extraire, avec un éclaircissement mortifiant, une substance d'une telle pureté que ses vins sont toujours au-dessus des autres. En quelques années, Roberto a réussi à acheter certains des "crus" les plus célèbres de la région de Barolo, dans la région vallonnée de la municipalité de La Morra et Barolo. Au début des années 1980, il a été parmi les premiers vigneron Langa à réinterpréter radicalement le travail dans le vignoble, procédant d'abord à de nouvelles usines à haute densité, puis pratiquant un travail minutieux entre les rangs, optant pour une réduction drastique des rendements à l'hectare, en faveur d'une matière première de très haute qualité. Qui, à l'époque, se promenait parmi ses fermes, pensait qu'il était fou ... tout ce raisin par terre! Aujourd'hui, de ses vignobles, entretenus comme des jardins, sortent des vins extraordinaires, pas comme les autres en termes de constance et de qualité, un exemple d'élégance et d'interprétation des territoires. Un vrai modèle de qualité totale. Depuis le milieu des années 90, Roberto Voerzio occupe régulièrement les premières places dans tous les classements mondiaux des publications les plus importantes du secteur, grâce à ses magnifiques Barolos auxquels il a su donner une empreinte moderne et innovante, toujours dans le sillage de la tradition. Les productions de Roberto

Voerzio ils sont très limités et pouvoir déguster une bouteille de son vin est vraiment rare, un événement authentique.

Vins du producteur "Voerzio Roberto"

Roberto Voerzio, le protagoniste absolu dans le monde de Barolo, est également incontesté avec le vignoble Pozzo dell'Annunziata, Barbera d'Alba célébré par de nombreuses vendanges comme la référence absolue de la catégorie. La couleur est rouge rubis dense et brillante, avec des reflets violets et une consistance claire. Le nez exprime beaucoup de classe et de charme, mêlant des arômes intenses, bien définis et complexes, avec un caractère fruité et épicé: ce sont des notes de mûre, de baies, de cassis, de poivre noir, des notes de bois de grillage à peine évoqué et de vanille. Laissé s'installer dans le verre, il s'ouvre sur des sensations encore plus complexes de goudron et de tabac. En bouche, il confirme l'excellente qualité, coulant aussi doux que le velours et donnant des sensations gustatives équilibrées de chaleur, bonne fraîcheur, bonne saveur et tanins fins et lisses. Majestueuse de structure, elle se ferme en laissant un souvenir indélébile d'elle-même.

Voerzio "Barbera d'Alba Pozzo dell'Annunziata Vineyard Reserve"



Source

Piémont

Zone de production:

Localisation Cerreto, La Morra (Cn), Italie

les raisins

Barbera 100%

Notes techniques

Vinification en acier, vieillissement en barrique pendant 25-30 mois

Emballage

Bouteille en verre de 75 ml

Titre alcoométrique

14,5% vol

Caractéristiques organoleptiques:

Chaud et concentré. Au nez, c'est une douce fusion de prune, mûre mûre, réglisse, fruits mûrs. Le goût est gras et épais, juteux, sucré en substance et en harmonie.

Comment servir

La température optimale pour ce vin est de 18 ° C; le verre le plus approprié est le ballon.

Appariements

Entrées avec ragoût de viande et de gibier, agnolotti à la truffe, pappardelle avec sauce au lièvre, tapulon, viandes rouges et gibier, longs rôtis de cuisson, fromages affinés.

Producteur

Roberto Voerzio

Échelle des prix

1

Donato Moretta

LA STORIA DEL BAROLO

Il barolo comincia a comparire a metà 19° secolo, originario delle Langhe in provincia di Cuneo, con le tenute e le cantine già sede del castello dei marchesi Tancredi Falletti e Giulia Colbert Falletti di Barolo.

Il Marchese Tancredi Falletti di Barolo, già ricco possidente del castello e delle tenute di Barolo nelle Langhe, nel 1807 sposò Juliette Colbert nota in Italia come Giulia di Barolo.

Discendente di un'antica famiglia di vinificatori della corte francese, ella si dedicò alle cantine del castello di Barolo. Appoggiata dal Conte di Cavour e da Vittorio Emanuele II di Savoia, riuscì attraverso il metodo "Staglieno", a perfezionare e diffondere il pregiato vino in tutte le corti d'Europa.

Il primo ruolo fondamentale nella storia del vino Barolo fu quello di Paolo Francesco Staglieno. Responsabile della prima versione del vino da uve Nebbiolo secco, almeno partire dal 1830 circa.

Autore del manuale "Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte", pubblicato nel 1835, Staglieno fu il scopritore nella nuova nascita dell'enologia piemontese. Fu responsabile delle vigne e delle cantine del Tenimento di Pollenzo (una frazione di Bra in provincia di Cuneo), centro di eccellenza vitivinicola della casa reale. Fu anche chiamato da Cavour come enologo della sua tenuta Grinzane.

Negli anni 1835-1845, nello stesso periodo due personaggi operarono nella zona di produzione del Barolo e tentarono alcune innovazioni nei processi produttivi: il già nominato Generale Francesco Staglieno e l'enologo francese Louis Oudart.

Furono presenti sia nel castello di Re Carlo Alberto di Sardegna sia nelle cascine del conte Camillo Benso di Cavour.

Nell'inventario di inizio anno 1847 si trovano in cantina sia il vino allo Staglieno sia quello francese di Louis Oudart.

Intorno al 1850 in alcune cantine si ottiene dalla vinificazione dell'uva un vino rosso diverso e particolare.

Il vino Barolo in Langa era probabilmente ottenuto nella tipologia rosato e dolce, la nuova tendenza fu quella di produrre un vino diverso, secco, con più colore e soprattutto adatto ad un certo invecchiamento. Gradualmente nasce il capostipite dell'attuale Barolo.

Ciò fu possibile in quanto si pigiava l'uva prima che iniziasse il processo fermentativo e di fatto tutto il processo della vinificazione era più controllato, in particolare le temperature, i tempi di lavoro e il momento della svinatura.

Ciò avvenne sicuramente nella prima metà dell'800, ma non si può dire altro, il periodo non è facilmente databile.

Molti storici confondono tra i "vini di Barolo" ovvero un vino prodotto nel comune di Barolo ottenuto con uvaggi diversi e il vino "Barolo" vero e proprio ovvero ottenuto con sole uve Nebbiolo.

Nel 20° secolo il vino Barolo continuò a conquistare le tavole di corte a cavallo tra il 19° e il 20° secolo. La marchese Giulia di Barolo lasciò i suoi grandi averi all'Opera Pia Barolo, dedicata a sole opere di carità, mentre le cantine di Barolo persero d'importanza e di produzione nei difficili anni della 1° guerra mondiale.

A ciò si aggiunge un'epidemia di fillossera nel 1930, una malattia della vite che decimò molte coltivazioni del Piemonte.

Nel 2° dopoguerra, vi fu una rivalutazione e un recupero di tutti i prodotti enologici, le colline furono ripopolate dalle viti, per quanto riguarda il Barolo, furono valorizzate soprattutto le cantine del Castello di Grinzane Cavour e dello stesso castello di Barolo.

A partire dal 1961 cominciano a comparire Barolo etichettati con la specifica zona di provenienza, il cosiddetto "cru", fino ad arrivare al riconoscimento della DOC nel 1966 e finalmente della DOCG nel 1980.

L'uvaggio fu stabilito con uve Nebbiolo in purezza al 100%, secondo la disciplina del 1980 tuttavia, il "Barolo" proveniva da 4 cloni di nebbiolo: Michet, Lampia, Rosè e Bolla, di cui questi 2 ultimi non sono più utilizzati in quanto di minor pregio.

DATI TECNICI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE:

La denominazione di origine controllata e garantita "Barolo" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: - «Barolo», - «Barolo» riserva, - «Barolo» e «Barolo» riserva con una delle «menzioni geografiche aggiuntive» riportate al successivo art. 8 alle quali può essere aggiunta la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite. Le delimitazioni delle «menzioni geografiche aggiuntive» sono definite tramite l'allegato in calce al presente disciplinare di produzione.

Uva consentita: Nebbiolo 100%

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

- terreni: argillosi, calcarei e loro eventuali combinazioni;
- giacitura: esclusivamente collinare; sono da escludere categoricamente i terreni di fondovalle, umidi, pianeggianti e non sufficientemente soleggiati
- esposizione: adatta ad assicurare un'ideale maturazione ed a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità, ma con l'esclusione per i nuovi impianti, del versante nord da -45° a +45° sessagesimali.

- densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.500;
- forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forma di allevamento: controspalliera; sistema di potatura: Guyot);
- è vietata ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione controllata e garantita «Barolo», con o senza «menzione geografica aggiuntiva», «Barolo» riserva, con o senza «menzione geografica aggiuntiva», ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente i seguenti:

Vino Resa

uva q/ha

Titolo	alcolometrico	vol.	min.	naturale
---------------	----------------------	-------------	-------------	-----------------

Barolo 80 12,50 % vol

Barolo Riserva 80 12,50 % vol

-aree geografiche:Cherasco, Verduno, Roddi, La Morra, Grinzane Cavour, Castiglione Falletto, Diano d'Alba, Barolo, Novello, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba.

-invecchiamento minimo obbligatorio:

Vino Durata

mesi

Durata in legno

Decorrenza mesi

Barolo 38 18 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Barolo Riserva 62 18 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve

Storia cantina Marchesi di Barolo:

Le Antiche Cantine Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo, nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più 200 anni fa, iniziò una bellissima storia. La storia di una cantina protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino poi chiamato Barolo in onore del luogo di nascita.

Nel 1807, nessuno allora poteva immaginare che questo vino, un giorno, sarebbe diventato re: il Re dei vini, il vino del Re. Quando il Marchese di Barolo, Carlo Tancredi Falletti, prende in sposa a Parigi una nobildonna francese, Juliette Colbert Maulévrier, pronipote del famoso ministro delle finanze del Re Sole.

Fu proprio Juliette ad intuire le grandi potenzialità del vino prodotto a Barolo, che solo dopo una completa fermentazione ed un prolungato affinamento in legno poteva rilevare le qualità tipiche del suolo e del vitigno. Il Nebbiolo, potente e austero, in grado di durare nel tempo e di esprimere tutte le caratteristiche di questo straordinario terroir.

Nel 1864, con la morte di Juliette, la prestigiosa dinastia dei Falletti si estinse: per perpetuarne il ricordo e l'attività benefica, fu creata, per la volontà della Marchese, l'Opera Pia Barolo. Questa storia fu destinata ad incrociarsi con un'altra famiglia di Barolo: gli Abbona che avevano fondato la propria cantina "Cavalier Felice Abbona e Figli" ai piedi del castello di Marchesi.

Nel 1923 proprio in questi anni, infatti, nasceva Pietro Abbona che, operando con tenacia e competenza nelle cantine paterne, insieme al fratello Ernesto ed alle sorelle Martina e Celestina, riuscì ad acquistare nel 1929 l'Azienda della Tenuta Opera Pia Barolo, ovvero le antiche cantine di vinificazione e affinamento dei Marchesi di Barolo.

Oggi, la famiglia Abbona continua l'opera iniziata più di due secoli fa: produrre vini di alta qualità, destinati ad arricchire, anno per anno, una storia di una grande cantina dove attualità e tradizione s'incrociano e dove si tramanda, di padre in figlio, un importante patrimonio di vigne, cantine e conoscenze da ormai da più di 5 generazioni. Grazie ad una grande, ormai storica, esperienza umana.

BAROLO RISERVA MARCHESI DI BAROLO

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Descrizione: Le uve provengono da vigneti dotati di terreni particolarmente ricchi di argilla e calcare, che, alla vista, si presentano come Terre Bianche. Questo tipo di suoli, molto compatti e impermeabili, costringono la vite a radicarsi in profondità, alla ricerca dell'acqua. Ne risultano grappoli particolarmente spargoli con acini di dimensioni ridotte che donano ai vini abbondanza di sali minerali, di oligoelementi ed un ricco patrimonio di tannini, in grado di assicurare una grandissima longevità. Per valorizzare tutta la sua ricchezza e permettere ai vari componenti di fondersi perfettamente tra loro e donarci un vino pienamente espresso, ma capace di una lunghissima vita, il Barolo Riserva invecchiato 3 anni nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia di grande dimensione, che contribuiscono a renderlo armonico ed equilibrato e ad accrescerne la finezza del bouquet. Completa il suo affinamento in bottiglia per parecchi mesi e può essere posto in commercio solo dopo circa 6 anni dalla vendemmia. Il plateau di maturazione del Barolo Riserva supera i 30 anni.

Il colore è rosso granato intenso, col passare degli anni via via permeato da riflessi arancioni. Il profumo è intenso con netti sentori di viola, rosa e spezie, cannella, noce moscata, che, col passare del tempo, si evolvono in tabacco, cuoio, tartufo. Il sapore è elegante, asciutto, austero ma vellutato, armonico, avvolgente, con abbondanti tannini, ben espressi, ma morbidi e piacevoli.

Abbinamenti gastronomici: è compagno ideale delle paste all'uovo, tajarin e ravioli con condimenti gustosi come il ragout di selvaggina e i tartufi; delle carni rosse, arrostate o brasate, cacciagione e selvaggina. Si accosta magnificamente ai formaggi ovini e caprini a pasta dura stagionati. Curioso se abbinato, a fine pasto, con la pasticceria secca. Lungamente invecchiato è un vino da meditazione.

DEGUSTAZIONE TECNICA:

Esame visivo:

Rosso granato intenso,col passare degli anni via via permeato da riflessi arancioni.

Esame olfattivo:

Il profumo è intenso con netti sentori di viola,rosa e spezie,cannella,noce moscata,che,poi col passare del tempo,si evolvono in tabacco,cuoio,tartufo.

Esame gustativo:

Il sapore è elegante,asciutto,austero,ma vellutato,aromatico,avvolgente,con abbondanti tannini,ben espressi,ma morbidi e piacevoli.

Donato Moretta

INGLESE PROJECT WORK: THE HISTORY OF BAROLO

Barolo began to appear in the mid-19th century, originally from the Langhe in the province of

Cuneo, with the estates and cellars already home to the castle of the Marquises Tancredi

Falletti and Giulia Colbert Falletti of Barolo.

The Marquis Tancredi Falletti of Barolo, already wealthy owner of the castle and of the

Barolo estates in the Langhe, in 1807 married Juliette Colbert known in Italy as Giulia di

Barolo.

Descendant of an ancient family of winemakers of the French court, she dedicated herself to

the cellars of the castle of Barolo. Supported by the Count of Cavour and Vittorio Emanuele II of Savoy, she succeeded through the "Staglieno" method, to perfect and spread the fine wine in all the courts of Europe.

The first fundamental role in the history of Barolo wine was that of Paolo Francesco Staglieno, responsible for the first version of the wine from dry Nebbiolo grapes, at least starting from around 1830.

Author of the manual "Education around the best method of making and storing wines in Piedmont", published in 1835, Staglieno was the discoverer in the new birth of Piedmontese oenology. He was responsible for the vineyards and cellars of the Tenzion di Pollenzo (a fraction of Bra in the province of Cuneo), the center of viticulture excellence of the royal house. He was also called by Cavour as a winemaker of his Grinzane estate.

In the years 1835-1845, in the same period two people worked in the Barolo production area and attempted some innovations in the production processes: the previously named General Francesco Staglieno and the French winemaker Louis Oudart.

They were present both in the castle of King Carlo Alberto of Sardinia and in the farms of Count Camillo Benso di Cavour.

In the inventory at the beginning of the year 1847, both the Staglieno and French wines of Louis Oudart are found in the cellar.

Around 1850 in some cellars a different and particular red wine is obtained from the

vinification of the grapes.

The Barolo in Langa wine was probably obtained in the rosé and sweet type, the new trend was to produce a different, dry wine, with more color and above all suitable for a certain aging. Gradually the progenitor of the current Barolo was born.

This was possible because the grapes were pressed before the fermentation process began and in fact the whole vinification process was more controlled, in particular the temperatures, the working times and the drawing off time.

This certainly happened in the first half of the 1800s, but nothing more can be said, the period is not easily datable.

Many historians confuse between the "Barolo wines" or a wine produced in the municipality of Barolo obtained with different grapes and the real "Barolo" wine or obtained with only Nebbiolo grapes.

In the 20th century, Barolo wine continued to conquer the courtyard tables between the 19th and 20th centuries. The Marquis Giulia di Barolo left her great possessions to the Opera Pia Barolo, dedicated only to works of charity, while the cellars of Barolo lost their importance and production in the difficult years of the 1st world war.

Added to this is a phylloxera epidemic in 1930, a vine disease that decimated many crops in Piedmont.

In the 2nd post-war period, there was a revaluation and recovery of all the wine products, the hills were repopulated by the vines, as regards Barolo, the cellars of the Grinzane Cavour Castle and of the Barolo Castle itself were enhanced.

Starting from 1961 Barolo began to appear labeled with the specific area of origin, the

so-called "cru", up to the recognition of the DOC in 1966 and finally of the DOCG in 1980.

The blend was established with 100% pure Nebbiolo grapes, according to the 1980 specification however, "Barolo" came from 4 nebbiolo clones: Michet, Lampia, Rosè and Bolla, of which the latter 2 are no longer used in the least valuable.

Moretta

FRANCESE PROJECT WORK

Barolo a commencé à apparaître au milieu du 19e siècle, originaire des Langhe dans la province de Cuneo, avec les domaines et les caves abritant déjà le château des Marquises Tancredi Falletti et Giulia Colbert Falletti de Barolo.

Le marquis Tancredi Falletti de Barolo, déjà riche propriétaire du château et des domaines de Barolo dans les Langhe, épousa en 1807 Juliette Colbert connue en Italie sous le nom de Giulia di Barolo.

Issu d'une ancienne famille de vigneron de la cour de France, elle se consacre aux caves du château de Barolo. Soutenue par le comte de Cavour et Vittorio Emanuele II de Savoie, elle réussit par la méthode "Staglieno" à perfectionner et diffuser le bon vin dans tous les tribunaux d'Europe.

Le premier rôle fondamental dans l'histoire du vin Barolo a été celui de Paolo Francesco Staglieno, responsable de la première version du vin à partir de raisins secs Nebbiolo, au moins à partir d'environ 1830.

Auteur du manuel "Éducation autour de la meilleure méthode d'élaboration et de stockage des vins du Piémont", publié en 1835, Staglieno fut le découvreur de la nouvelle naissance de l'œnologie piémontaise. Il était responsable des vignobles et des caves de la Tenzion di Pollenzo (une fraction de Bra dans la province de Cuneo), centre d'excellence viticole de la maison royale. Il a également été appelé par Cavour comme œnologue de son domaine de Grinzane.

Dans les années 1835-1845, à la même période, deux personnes travaillaient dans la zone de production de Barolo et tentaient quelques innovations dans les processus de production: le général Francesco Staglieno précédemment nommé et le vigneron français Louis Oudart.

Ils étaient présents à la fois dans le château du roi Carlo Alberto de Sardaigne et dans les fermes du comte Camillo Benso di Cavour.

Dans l'inventaire au début de l'année 1847, le vin Staglieno et le vin français de Louis Oudart sont tous deux en cave.

Vers 1850 dans certaines caves un vin rouge différent et particulier est obtenu à partir de la vinification des raisins.

Le Barolo in Langa a probablement été obtenu dans le type rosé et doux, la nouvelle tendance était de produire un vin différent, sec, avec plus de couleur et surtout adapté à un certain vieillissement. Progressivement, l'ancêtre du Barolo actuel est né.

Cela a été possible car les raisins ont été pressés avant le début du processus de fermentation et, en fait, l'ensemble du processus de vinification a été mieux contrôlé, en particulier les températures, les temps de travail et les temps de soutirage.

Cela s'est certainement produit dans la première moitié du XIXe siècle, mais rien de plus ne peut être dit, la période n'est pas facilement datable.

De nombreux historiens confondent les "vins Barolo" ou un vin produit dans la commune de Barolo obtenu avec différents raisins et le vrai vin "Barolo" ou obtenu uniquement avec des raisins Nebbiolo.

Au cours du XXe siècle, le vin Barolo a continué à conquérir les tables de la cour entre le XIXe et le XXe siècle. Le marquis Giulia di Barolo a laissé ses grandes possessions à l'Opéra Pia Barolo, dédié uniquement aux œuvres de charité, tandis que les caves de Barolo ont perdu leur importance et leur production dans les années difficiles de la 1ère guerre mondiale.

À cela s'ajoute une épidémie de phylloxéra en 1930, une maladie de la vigne qui a décimé de nombreuses cultures dans le Piémont.

Dans la 2ème période d'après-guerre, il y a eu une revalorisation et une récupération de tous les produits viticoles, les collines ont été repeuplées par les vignes, en ce qui concerne Barolo, les caves du château de Grinzane Cavour et le château de Barolo lui-même ont été améliorés.

À partir de 1961, Barolo a commencé à apparaître étiqueté avec la zone d'origine spécifique, le soi-disant "cru", jusqu'à la reconnaissance du DOC en 1966 et enfin du DOCG en 1980.

Le mélange a été établi avec des raisins Nebbiolo 100% purs, selon la spécification de 1980 cependant, le "Barolo" provenait de 4 clones nebbiolo: Michet, Lampia, Rosè et Bolla, dont les 2 derniers ne sont plus utilisés dans le moins précieux.

Fase 2d. Il beverage

Pietrosanto

Moscato d'Asti DOCG

DESCRIZIONE:

Il moscato d'Asti DOCG è il moscato più famoso del nostro paese e uno dei prodotti più caratteristici della vitivinicoltura piemontese.

È portatore di una storia tutta italiana, fatta di gesti impeccabili, rispetto per la tradizione e di miglioramenti costanti.

Il moscato d'Asti è un vero vino della tradizione che, nel tempo, ha raggiunto livelli qualitativi straordinari anche grazie alla diffusione della moderna tecnologia. In particolare quella legata alla catena del freddo in enologia, che ha consentito di mantenere nel vino gli aromi e i sapori dei grappoli e di stabilizzare il prodotto permettendo l'ottimizzazione di conservazione e trasporto.

Il moscato d'Asti ha un'intensa componente aromatica in armonia con quella zuccherina e un basso tenore alcolico che lo rendono unico.

A livello produttivo si differenzia soprattutto per la fermentazione, arrestata al raggiungimento della gradazione alcolica di circa 5% vol.. Inoltre il moscato d'Asti, pur non essendo uno spumante, mantiene una vivacità che lo rende inconfondibile.



RICONOSCIMENTO DOCG: 1993

VITIGNO: Moscato Bianco

RESA MASSIMA: 100 quintali di uva per ettaro

COLORE: paglierino

SPUMA: fine, persistente

PROFUMO: fragrante, floreale con sentori di salvia

SAPORE: delicatamente dolce, aromatico, caratteristico

LIMPIDEZZA: cristallino

IL TERROIR:

La varietà Moscato Bianco è perfetta per accogliere al meglio le caratteristiche del terreno del Comune di Castiglione Tinella, dove sono presenti la maggior parte

dei vigneti di Paolo Saracco. Un terreno formato da strati di sabbia, limo e calcare, ideali

per esaltare l'aromaticità del Moscato d'Asti. Ed il segreto di questo vino è nel sottosuolo dal quale i vigneti prendono i giusti minerali che, uniti al microclima, all'altitudine ed all'esposizione solare, fanno la differenza.

DIFFERENZA TRA "ASTI" E "MOSCATO D'ASTI":

Asti e Moscato d'Asti pur essendo prodotti dalla stesso vitigno in purezza (Moscato Bianco 100%) e facendo parte della medesima DOCG, sono due vini diversi.

La differenza sta nel metodo di produzione.

Il Moscato d'Asti, non subendo la presa di spuma, non è uno spumante anche se è caratterizzato talvolta da una lieve frizzantezza naturale (si dice che è "vivace"), mentre l'Asti è uno spumante dolce.

ASTI VS MOSCATO
SPUMANTE D'ASTI

Vino **spumante** Vino **frizzante**

Entrambi sono **prodotti in autoclave** con il metodo Martinotti-Charmat

Meno dolce ma con più bollicine **Più dolce** ma con meno bollicine

Entrambi sono prodotti in **Piemonte** con uve di **Moscato bianco** al 100%

© 2018 italianowine.com

CONSORZIO TUTELA D'ASTI:

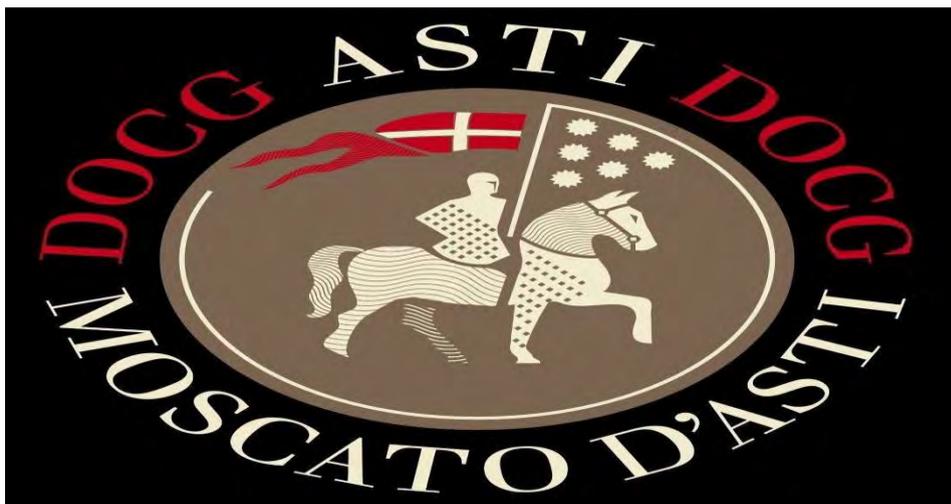
Nato il 17 dicembre 1932 si occupa della tutela, la valorizzazione e la promozione, in Italia e nel Mondo, dell'Asti e del Moscato d'Asti.

La sua è una storia di dedizione di famiglie capaci di qualsiasi sacrificio in nome del territorio, dell'uva, di viticoltori esperti, uomini e donne costantemente alla ricerca della perfezione.

L'attività iniziale fu di far vinificare sotto la sola denominazione di "Asti" il vino tutelato, di definire la zona di origine, il vitigno moscato bianco, la tecnica di preparazione e le tipologie finali.

Come marchio fu scelto il patrono d'asti, ancora oggi simbolo inconfondibile del consorzio e garanzia di eccellenza in tutto il Mondo.

Ad oggi si contano circa 9700 ettari e oltre 4000 aziende di produzione.



UVA MOSCATO BIANCO:

Il vitigno Moscato Bianco è un'uva aromatica che esprime sentori primari diffusa in quasi tutta la penisola italiana ed una delle più importanti per superficie vitata.

Oggi il Moscato Bianco è la quarta uva bianca italiana per superficie vitata, con circa 30.000 ettari, ed è il vitigno più coltivato in Piemonte: con i suoi grappoli, circa 100 comuni delle province di Cuneo, Asti e Alessandria.



REQUISITI PER L'OTTENIMENTO DOCG:

La resa massima dell'uva in vino per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita di cui all'articolo 1 non deve essere superiore del 75%.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Asti" di cui all'art. 1 è delimitata come segue:

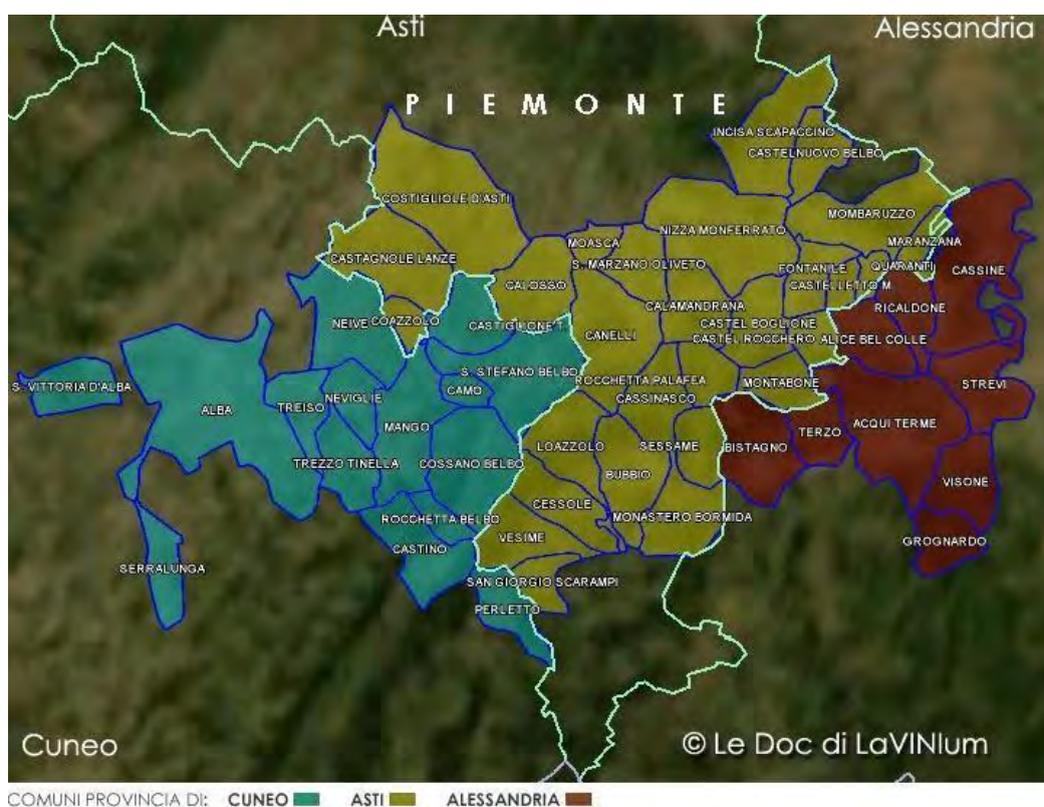
in provincia di Alessandria, l'intero territorio dei comuni di:

Acqui Terme, Alice Bel Colle, Bistagno, Cassine, Grogna, Ricaldone, Strevi, Terzo e Visone; in provincia di Asti, l'intero territorio dei comuni di:

Bubbio, Calamandrana, Calosso, Canelli, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castel Boglione, Castelletto Molina, Castelnuovo Belbo, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Costigliole d'Asti, Fontanile, Incisa Scapaccino, Loazzolo, Maranzana, Mombaruzzo, Monastero Bormida, Montabone, Nizza Monferrato, Quaranti, San Marzano Oliveto, Moasca, Sessame, Vesime, Rocchetta Palafea e San Giorgio Scarampi;

in provincia di Cuneo, l'intero territorio dei comuni di:

Camo, Castiglione Tinella, Cossano Belbo, Mango, Neive, Neviglie, Rocchetta Belbo, Serralunga d'Alba, S. Stefano Belbo, S. Vittoria d'Alba, Treiso, Trezzo Tinella, Castino, Perletto e le frazioni di Como e San Rocco Seno D'elvio del comune di Alba.



PALMARÈS:

-BERLINER WEIN TROPHY 2013, MEDAGLIA D'ORO

-DECANTER WORLD WINE AWARD 2013, MEDAGLIA DI BRONZO

-INTERNATIONAL WINE&SPIRITS COMPETITION 2013 MEDAGLIA D'ARGENTO

-INTERNATIONAL WINE&SPIRITS COMPETITION-S. FRANCISCO 2012, DOPPIA MEDAGLIA D'ORO

-INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2013, MEDAGLIA D'ARGENTO

-MUNDUS VINI 2009, MEDAGLIA D'ARGENTO

-ULTIMATE BEVERAGE CHALLENGE 2010, ECCELLENTE 93 punti

-SNOOTH.COM 2012, PEOPLE'S VOICE WINE AWARDS

VINIFICAZIONE:

Uva sottoposta a pressatura soffice. Il mosto viene trasferito in autoclave dove si avvia la fermentazione. Quando il contenuto alcolico raggiunge circa il 5%, si arresta la fermentazione alcolica abbassando la temperatura della vasca in modo da inibire l'azione dei lieviti. Successivamente il vino viene filtrato tramite microfiltrazione e infine imbottigliato.



CANTINA:

Castiglione Tinella, è qui che, fin dai primi anni del 900, la famiglia Saracco produce questo vino aromatico, e lo fa coltivando i vigneti di proprietà, un fattore molto importante che identifica il legame con un territorio ideale per la coltivazione dell'uva Moscato.



STORIA CANTINA SARACCO:

1900 – 1950

Una famiglia di vignaioli che, grazie al fondatore Luigi Saracco, inizia a valorizzare l'aromaticità del Moscato, vendendo in primavera il vino sfuso alle aziende che producono Vermouth

1950 – 1988

Sotto la conduzione di Giovanni, figlio di Luigi, l'azienda cresce con l'acquisto di nuovi vigneti, e la produzione di uva aumenta. Il vino viene venduto ai produttori di Asti Spumante.

In questi anni si fanno nuovi passi in cantina, per rendere il Moscato un vino sempre più pronto per il mercato.

1988 – oggi

La passione e la professionalità dimostrata nei decenni precedenti sono confermate dalle competenze di Paolo Saracco, figlio di Giovanni, ed attuale proprietario, che, dopo gli studi enologici, decide di iniziare ad imbottigliare il Moscato.

Nasce l'etichetta Paolo Saracco: un'intuizione che porta gli appassionati di vino, italiani ed esteri, a scoprire un Moscato d'Asti caratterizzato da grande aromaticità ed equilibrio.

Un lavoro meticoloso in vigna ed in cantina, alla ricerca del giusto equilibrio tra tradizione e tecnologia: in pochi anni il Moscato Saracco diventa un punto di riferimento nel settore.

E tutto nasce dal cuore della zona di produzione del Moscato d'Asti: a Castiglione Tinella, nei 50 Ettari di proprietà, come da tradizione di vignaioli.

SARACCO



MOSCATO D'ASTI DOCG

Il Moscato d'Asti è un vino aromatico autoctono caratterizzato da profumi di arancio, pesca e tiglio, e da un sapore dolce e ricco di mineralità.

VITIGNO

Moscato Bianco di Canelli

VIGNETI

Situati a Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo, Castagnole Lanze, Calosso.

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta si effettua una pressatura soffice ai grappoli per mantenere la parte più aromatica del succo di uva, contenuta nella zona più esterna dell'acino. Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di -2° C. Dopo la fermentazione a temperatura controllata, microfiltrato e imbottigliato, per mantenere la freschezza e l'aromaticità.



COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine indice di fermentazione e presa di spuma lenta.

PROFUMO: intenso di fiori d'arancio, pesca e timo (prevalentemente profumi primari presenti nell'uva)

SAPORE: intenso, elegante, persistente. Le sensazioni dolci sono ben equilibrate dalla piacevole acidità e dagli aromi fruttati tipici dell'uva moscato.

Azienda Agricola Paolo Saracco - Via Circonvallazione 6 - Castiglione Tinella CN
www.paolosaracco.it - info@paolosaracco.it

ABBINAMENTI:

Tipico vino da dessert, molto versatile, si serve fresco (8-10°C.) in coppa con dolci, frutta, gelati e pasticceria secca. Secondo la tradizione, è ideale anche per una pausa a metà pomeriggio.

Moscato D'Asti;

Pietrosanto

Good morning, my name is Matteo Pietrosanto, I'm attending the third and final year of the Professional course for Bartending and waiting at the school Immaginazione e Lavoro, of piazza fontanesi 5, in Turin.

My job Was To do research on the Wine Moscato D'Asti, this D.O.C.G wine is one of the Most famous in the Piemonte area.

This wine has an intense aromatic component in harmony with that sugar and a low alcohol content that make it unique.

Is a typical dessert wine, very versatile, it is served fresh (8/10 degrees) in a cup with desserts, fruit, ice cream and dry pastries.

Moscato D'asti;

Bonjour je me appelle Matteo Pietrosanto, je suis la troisième et dernière année du course de formation professionnelle en hotellerie, services de restauration et bar, a l'école Immaginazione e lavoro de piazza fontanesi 5, a Turin.

ma tâche était de faire une recherche sur le vin Moscato D'Asti qui est l'un des D.O.C.G les plus célèbres de la région du Piémont.

Le Moscato D'Asti a une composante aromatique intense en harmonie avec ce sucre et une faible teneur en alcool qui le rend unique.

Le Moscato est un vin de dessert typique, très polyvalent et servi frais (8/10 degrés) dans une tasse avec des desserts, des fruits, des glaces et des pâtisseries sèches.

Fase 3. Organizzazione sala e distinta attrezzature

Planimetria ed illustrazione della gestione della sala

Rebecca Mosca

L'area della planimetria della sala sottostante è di 432 m².

Il perimetro invece è di 84 m.

L'entrata misura 6 m, alla sua destra troviamo il guardaroba misurante 5 m*1 m avente due porte che si aprono dall'esterno così da non creare assembramento.

L'office è situato invece tra il guardaroba e i bagni, misura 2 m*2,5 m, la sua porta si apre verso l'interno.

I servizi igienici, separati per i due generi, ricoprono una superficie di 10 m*4,5 m, entrambi hanno una porta che si apre verso l'interno.

Un'ultima finestra è situata nell'unico muro comune di cucina e toilettes.

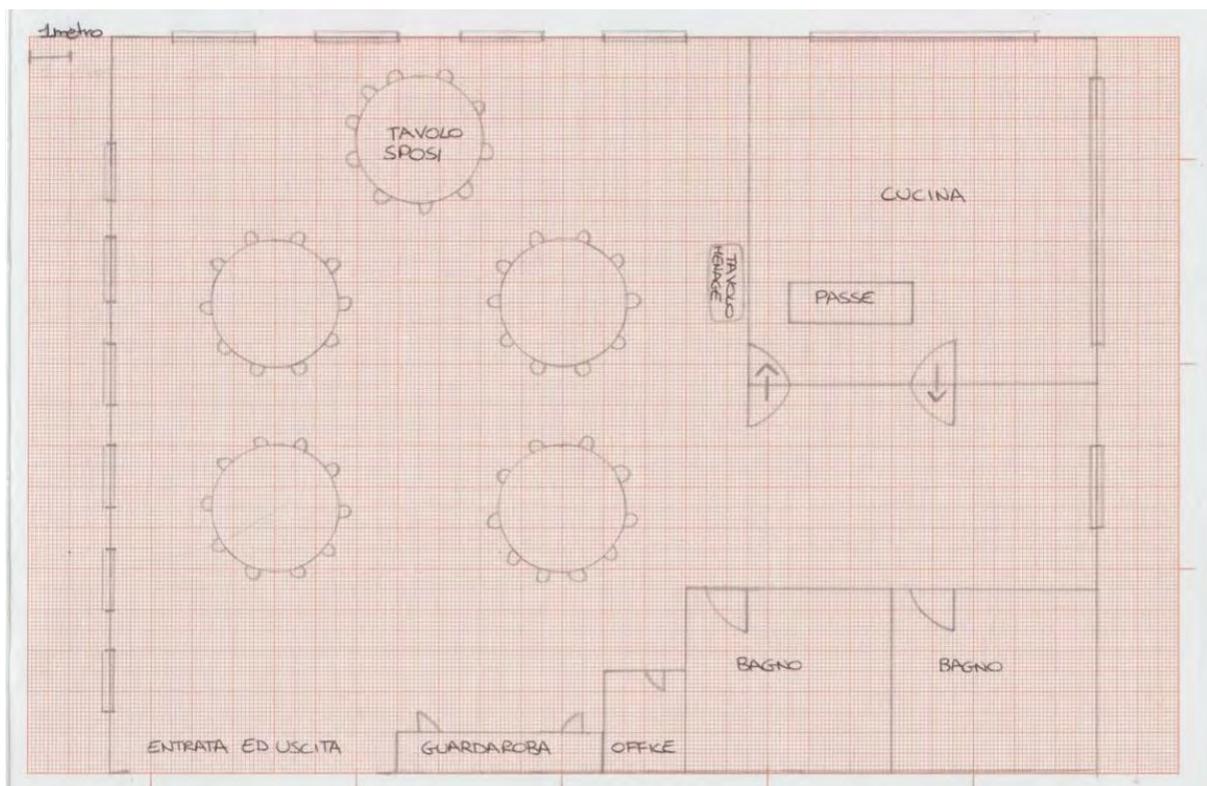
La sala da pranzo ha posizionati 5 tavoli rotondi cui diametro 3 m, il tavolo principale è quello degli sposi, così da consentire loro la visione dell'intera sala.

Quest'ultima è provvista di 4 finestre da 2 m e di 6 finestre da 1,5 m.

Il tavolo da menage è posizionato ai margini della parete della sala, la stessa che delimita il perimetro esterno della cucina.

La stanza adibita alla cucina ha un perimetro di 34 m e un'area di 72,25 m².

Al suo interno troviamo il passe di 3 m*1 m a cui si può arrivare con molta facilità avendo 2 porte cui cerniere consentono l'apertura da ambedue i lati, così che si possa accedere da quella più vicina alla sala da pranzo ed uscirne dall'altra. Inoltre la cucina ha 2 finestre una lunga 5,5 m e l'altra 6,5 m.



Fase 3

Distinta delle attrezzature

Lozneau

11 tovaglie

11 mollettoni

11 coprimezza

5 di riserva

Pranzo al tavolo:

5 tavoli rotondi da 10 coperti

5 tovaglie

5 coprimezza

5 mollettoni

5 di riserva per ognuno

50+10 di riserva di piatti segnaposto

Primo piatto: 50+10 di riserva di piatti fondi, una sola forchetta (50+5 di riserva)

Secondo piatto: 50+10 di riserva di piatti piani, forchetta e coltello (50 di ognuno+10 di riserva)

Dessert: 50+10 di riserva di piatti da dessert, 1 cucchiaino/ forchettina (50+5 di riserva)

Cristalleria: ogni coperto avrà **4 bicchieri di ogni tipo** (calice per il rosso, bianco, flute e bicchiere per l'acqua,+ 10 di riserva di ognuno)

totale bicchieri: 240

50 sedie rivestite

OpenBar

100 tumbler bassi per il Negroni sbagliato

100 coppe cocktail per il Grasshopper

100 highball per il Mojito

Shaker

Boston

Bar Spoon

Gigger

muddle

eventuali decorazioni: fette d'arancia, fette di lime, rametti di menta (50 per ogni)

Bottiglie totali:

- **18 di Alta Langa**
- **18 di Roero Arneis**
- **12 di Barbera D'Alba Superiore Doc**
- **16 di Barolo**
- **16 di Moscato D'Asti**
- **acqua 40 per tipo (gassata e naturale)**

Menage:

5 oliere e salini+peppe

5 cestini pane

50 tovaglioli + 10 di riserv

Decor:

5 centro tavola

10 luci esterne appese

20 luci interne appese

1 gazebo

10 ombrelloni, 5 per i 5 tavoli del buffet antipasti



Distinta attrezzature: elenco materiali

Aperitivo di benvenuto:

Food e beverage a vassoio

Vassoi: 20

2 plance con:

- **Flute a goccia per l'Alta Langa 100**
- **Coppe cocktail per l'Analcolico 50+10 di riserva**

- **Acque naturale e frizzante 100**

totale bicchieri:260

2 tovaglie

2 mollettoni

2 coprimacchia

Buffet antipasti:

2 plance con i 9 finger food

2 plance con grande selezione di affettati misti e formaggi

2 plance con spumante alta Langa Docg, Roero Arneis, Barbera D'Alba Superiore Doc +calici da rosso, bianco e flute a goccia=**150**+30 di riserva (10 in più di ognuno)

30 sedute per pubblico più anziano

5 tavoli quadrati

Fase 4a

Kamal

Descrizione tecnica delle modalità operative di servizio

Aperitivo di benvenuto

1. Dopo la cerimonia, finalmente arriva il momento di godersi l'aperitivo di benvenuto con gli invitati.
2. Si parte dall'accoglienza degli invitati alla location di nozze.
3. All'arrivo, gli ospiti, dovranno essere accolti da un calice di benvenuto.
4. Gli ospiti hanno a disposizione un cocktail analcolico e uno spumante Alta Langa D.O.C.G. abbinati a salatini gourmet e una tavolozza di frutta fresca.
5. Mentre gli ospiti gustano l'aperitivo, gli sposi si dedicano al reportage.
6. Gli sposi raggiungeranno gli invitati alla location, dove verrà loro offerta una selezione di quanto è stato già servito durante l'aperitivo.

Buffet antipasti

1. Apriamo e allestiamo le plance nella sala con 11 mollettoni e 11 tovaglie che coprono per intero e 11 coprimacchia, posizioniamo 2 pile da 40 tovaglioli sulle plance del buffet per gli invitati per permettergli di prendere i finger food.
2. Allestiamo la buvette analcolica con acque e cocktail analcolico, allestiamo anche una buvette di vini con tre postazioni (Roero Arneis, Barbera d'Alba Superiore D.O.C., spumante alta Langa D.O.C.G.)

3. Le prime due plance da buffet saranno composte da 9 diversi finger food, le altre due plance saranno composte da una grande selezione di affettati misti e formaggi.

4. Il buffet verrà riempito regolarmente con nuovi plateau pieni appena finiscono, e ci saranno delle persone incaricate di sbarazzare i piatti vuoti lasciati in giro.

Pranzo

1. Allestiamo i 5 tavoli rotondi da 10 coperti con 10 sedie per ogni tavolo, li posizioniamo in sala poi li copriamo con 5 mollettoni, 5 tovaglie e 5 coprimacchia. Apparecchiamo con 50 piatti segnaposto, 50 forchette da primo, 50 forchette da secondo, 50 coltelli da secondo, 50 forchettine da dessert, 50 tovaglioli, 150 calici da vino e 50 bicchieri d'acqua.

2. Appena gli sposi e gli invitati si accomodano si serve l'acqua, il vino e il pane.

3. Si parte dal primo, servendo prima gli sposi e poi gli invitati.

4. Finito il primo si sbarazza e si procede con il riempimento di calici e cestini di pane.

5. Si continua con il servizio dei secondi, finito i secondi, si sbarazza tutto lasciando solo i calici e l'acqua.

6. Il pranzo di nozze viene ufficialmente chiuso dal taglio della torta.

Open bar

1. Poco dopo aver consumato la torta arriva il momento di dirigersi verso un'altra sala all'open bar per i cocktail di ricevimento e per radunare tutte le invitate per il famoso lancio del bouquet di fiori della sposa.
2. Saranno a disposizione il Negroni sbagliato, il Grasshopper e il Mojito.
3. Dopo aver lanciato il bouquet finalmente gli sposi possono dar inizio alla festa con il momento dei balli.
4. Infine gli invitati si salutano nel miglior modo possibile, consegnando loro il regalo di nozze.

Fase 4b

Brigata: struttura e ruoli

Lorenzo De Astis

La brigata in un ristorante è un elemento molto importante per portare avanti un servizio, un evento o una attività, senza di essa un ristorante non potrebbe andare avanti, quindi c'è bisogno di persone molto capaci di fare il proprio lavoro nei minimi dettagli.

In un ristorante c'è bisogno di:

- **General Manager**, il proprietario dell' attività
- **Food and Beverage Manager**, responsabile delle attività economiche e della produzione e distribuzione di cibi e bevande
- **Executive Chef**, per motivare ed organizzare il lavoro del team non impegnandosi in prima persona nella realizzazione dei piatti, se non per quelli più articolati e complessi.
- **Chef**, responsabile della cucina
- **Sous Chef**, lavora a stretto contatto con lo chef
- **Chef de Partie**, ossia i cuochi che si occupano delle portate specifiche: **Chef poissonnier** per la realizzazione di piatti a base di pesce, **Chef Rotisseur** cottura di piatti a base di carne, **Ched Gard-Manger** si occupa di piatti freddi, **Chef Potager** preparazione di minestre e lo **Chef Patissier** per la realizzazione di dolci
- **Commis**, gli aiuto cuochi degli chef di partita
- **Maitre**, il capo sala indiscusso
- **Chef de Rang**, responsabile di una sezione della sala, aiutano il commis nel prendere le comande, nel costruire un rapporto con i clienti e nel sostituire posate e tovagliato
- **Commis de Rang**, conosciuto come cameriere, cioè colui che porta i piatti dalla cucina al tavolo occupandosi anche dello sbarazzo dei tavoli
- **Sommelier**, una delle figure più importanti nella ristorazione, cioè colui che si occupa della scelta del vino e il perfetto abbinamento con le portate scelte dal cliente, realizza la carta dei vini e gestisce la cantina

- **Commis Sommelier**, lavora a stretto contatto con il sommelier, desideroso di approfondire le conoscenze e il servizio delle bevande, in particolare del vino, si occupa direttamente del servizio, ma non prende le comande
- **Hostess**, persona che si occupa direttamente dell' accoglienza dei clienti
- **Plonger**, colui che si occupa del lavaggio

Questi elencati sono le figure fondamentali per avere un servizio completo e soddisfacente.

Quello di cui vi parlo è un matrimonio nelle Langhe, per avere un servizio soddisfacente ho pensato di mettere per 50 posti a sedere, 5 tavoli tondi da 10 persone.

Tenuto conto del prestigioso livello richiesto per questo evento ho ritenuto di costruire una brigata composta da ben 14 elementi.

Per lo schieramento della brigata ho pensato ad una configurazione specifica per ogni momento del servizio:

Fase 1 Aperitivo di Benvenuto

Non sono previsti tavoli di servizio per tanto tutto verrà svolto a vassoio e l'intera brigata si occuperà a vassoio del servizio dei vini, dei salatini gourmet e della tavolozza di frutta fresca oltre che del beverage che per l'aperitivo consiste del cocktail analcolico e dello spumante metodo classico di Alta Langa.

Fase 2 Buffet di antipasti: buvette tavolo beverage alcolico, 1 persona per vino

- 1 persona Alta Langa
- 1 persona Arneis
- 1 persona Barbera

Beverage Analcolico

- 1 persona Cocktail Analcolico
- 1 persona Acque
- 1 persona Rimpiazzi del beverage

Buffet Food

- 2 persone Gran selezione di affettati misti e formaggi

- 2 persone Finger Food

Servizio operativo in sala

- 3 persone agevolazione del cliente
- 1 Maitre

Fase 3 Pranzo

- 1 Maitre
- 5 Commis e 5 chef de rang (1 commis e 1 chef de rang per tavolo)
- 1 Sommelier
- 2 Commis sommelier

Open Bar

- 1 barman per Grasshopper
- 1 barman per Negroni sbagliato
- 1 barman per Mojito
- 2 Commis de Rang, sbarazzo dei bicchieri lasciati sul tavolo dal cliente

MISE EN PLACE DEL MATRIMONIO

MATRIMONIO IN LANGA

Kamal Soad

La mise en place è l'operazione che riguarda l'allestimento del tavolo del cliente e, più in generale, della sala da pranzo, comprendendo anche le attrezzature da usare durante il servizio. Una mise en place accurata richiede, soprattutto, molta precisione nella disposizione del tovagliato e del vasellame.

La preparazione della sala richiede:

1. PULIZIA DELLA SALA, DISPOSIZIONE DEI TAVOLI. Un servizio alla clientela che sia impeccabile incomincia dalla pulizia. Il primo passo, pertanto, consiste nel controllare che la sala sia stata lavata, spolverata e pulita a dovere, con un occhio di riguardo rivolto alla pulizia di finestre, vetrate divisorie e specchi. Si procede, quindi, a disporre i tavoli, secondo il tipo di servizio (banchetto o ricevimento) e al loro allineamento; sarebbe un grave errore sottovalutare questa fase: essa consente, infatti, di ottimizzare gli spazi operativi, in quanto le distanze tra il tavolo e il muro o tra vari tavoli sono fondamentali per espletare un buon servizio. Successivamente si deve anche verificare la stabilità dei tavoli stessi, invertendo, eventualmente, con spessori che li rialzino e li equilibrino.

2. SISTEMAZIONE DELLE SEDIE. Le sedie vanno posizionate dove si siederà l'ospite e il centro del coperto deve essere collocato anch'esso al centro rispetto alla sedia. L'allineamento delle sedie, tuttavia, può essere fatto anche in un secondo momento.

3. PREPARAZIONE DEL TAVOLO. Questa fase richiede molta attenzione e dipende dal tipo di menu.

Dopo aver scelto lo stile e il tema per il matrimonio, è il momento di pensare ai dettagli che lo andranno a comporre. Per quello che riguarda la tavola gli elementi

che compongono la **mise en place**, riguardano centrotavola, sottopiatti, piatti, bicchieri, tovaglie e sedute.

Una tavola preparata con cura e raffinatezza è già di per sé un bellissimo modo per presentarsi ai propri ospiti quando giungeranno alla **location per il ricevimento**.

Per quanto riguarda la **mise en place**, la direzione è standard.

La **tavola al matrimonio** non dovrà essere semplice o banale, la presentazione deve essere bellissima e deve colpire gli ospiti, regalandogli una sensazione di stupefazione. Un elemento essenziale per decorare al meglio il tavolo è sicuramente il centrotavola. Esso dovrà ovviamente creare un **fil rouge con il tema del matrimonio** e potrà essere di diversi tipi come una composizione o un vaso di vetro con dei fiori. Un dettaglio da tenere in considerazione è sicuramente che il centrotavola non deve assolutamente ostacolare la vista e le chiacchiere tra gli invitati.

Tovaglia e tovaglioli completano gli elementi che si trovano sopra la tavola. I colori e i tessuti devono essere in armonia, la tovaglia in linea di massima non dovrebbe mai toccare terra e presentarsi assolutamente pulita e stirata. La tovaglia spesso si presenta per esempio in lino e leggermente stropicciata e rotola per metri e metri per terra. In questo caso si può chiudere un occhio nei confronti del galateo, mantenendo però uno **stile raffinato ed elegante**.

Una finezza molto importante sono sicuramente i tovaglioli e la loro presentazione.

È inutile specificare che i tovaglioli in carta sono banditi, trovate un modo elegante per presentare e piegarli...evitando assolutamente la piega a cravatta, renderebbe subito la **mise en place del matrimonio** chip.

A completare il tavolo ci sono le sedie, che meriterebbero un capitolo a parte.

Non esiste un'unica tipologia di sedia e a seconda della sedia che vi verrà fornita dalla location o che sceglierete di noleggiare, potrete sbizzarrirvi con le decorazioni e l'allestimento.

Le origini della Mise en place

Antica Roma, età Repubblicana, per la prima volta nella storia nasce la cultura di apparecchiare la tavola.

Già allora sulla tavola degli aristocratici si potevano trovare quelli che oggi potrebbero assomigliare a dei bicchieri, coppe di vari materiali, boccali e alcune rudimentali posate simili a cucchiaio come il cochleare o la lingula nata per infilzare i cibi.

Utensili più simili a coltelli e forchette venivano invece usati dalla servitù per preparare le pietanze nelle cucine era abitudine infatti che le pietanze venissero servite già tagliate in modo da rendere più semplice per i commensali mangiare con le mani.

Sulle tavole vi erano anche dei pezzi di stoffa usati per pulirsi la bocca e asciugarsi il sudore chiamati sudarium.

Solo agli inizi del quattrocento per la prima volta si dà un ordine preciso alle posate in base al tipo di portata per cui erano state studiate.

Il tovagliato invece era già presente nel Medioevo.

Le diverse tipologie della mise en place

Ci sono diverse maniere di preparare una tavola elegante e ben attrezzata: alcuni menu sono molto ricchi e prevedono diversi tipi di posate e bicchieri per abbinare tutti i piatti e i vini mentre altri sono abbastanza semplici e non richiedono tanta preparazione.

È importante sottolineare, però, che un tavolo elegante non vuol dire un'infinità di posate e piatti: una mise en place perfetta è quella che rispetta tutte le tradizioni e le regole di

posizionamento e non necessariamente la quantità di attrezzi. Quindi un tavolo di bon ton è semplicemente quello ben decorato e con la giusta quantità di stoviglie

per far sì che l'esperienza di mangiare sia piacevole e leggera. E ricorda: la semplicità vince sempre. Una mise en place completa prevede 4 tipi di piatti, 5 tipi di forchette, 3 tipi di coltelli, 2 tipi di cucchiari e 3 tipi di bicchieri e tutto dipende dagli abbinamenti previsti nel menù. Tutti hanno una regola specifica di posizionamento creata per rendere tutto il pasto più semplice e piacevole.

Fase 4b

Mise en place Matrimonio in Langa

Kamal

La mise en place è l'operazione che riguarda l'allestimento del tavolo del cliente e, più in generale, della sala da pranzo, comprendendo anche le attrezzature da usare durante il servizio. Una mise en place accurata richiede, soprattutto, molta precisione nella disposizione del tovagliato e del vasellame.

La preparazione della sala richiede:

1. **PULIZIA DELLA SALA, DISPOSIZIONE DEI TAVOLI.** Un servizio alla clientela che sia impeccabile incomincia dalla pulizia. Il primo passo, pertanto, consiste nel controllare che la sala sia stata lavata, spolverata e pulita a dovere, con un occhio di riguardo rivolto alla pulizia di finestre, vetrate divisorie e specchi. Si procede, quindi, a disporre i tavoli, secondo il tipo di servizio (banchetto o ricevimento) e al loro allineamento; sarebbe un grave errore sottovalutare questa fase: essa consente, infatti, di ottimizzare gli spazi operativi, in quanto le distanze tra il tavolo e il muro o tra vari tavoli sono fondamentali per espletare un buon servizio. Successivamente si deve anche verificare la stabilità dei tavoli stessi, invertendo, eventualmente, con spessori che li rialzino e li equilibrino.
2. **SISTEMAZIONE DELLE SEDIE.** Le sedie vanno posizionate dove si siederà l'ospite e il centro del coperto deve essere collocato anch'esso al centro rispetto alla sedia. L'allineamento delle sedie, tuttavia, può essere fatto anche in un secondo momento.



Un elemento essenziale per decorare al meglio il tavolo è sicuramente il centrotavola. Esso dovrà ovviamente creare un fil rouge con il tema del matrimonio e potrà essere di diversi tipi come una composizione o un vaso di vetro con dei fiori. Un dettaglio da tenere in considerazione è sicuramente che il centrotavola non deve assolutamente ostacolare la vista e le chiacchiere tra gli invitati.



Tovaglia e tovaglioli completano gli elementi che si trovano sopra la tavola. I colori e i tessuti devono essere in armonia, la tovaglia in linea di massima non dovrebbe mai toccare terra e presentarsi assolutamente pulita e stirata. La tovaglia spesso si presenta per esempio in lino e leggermente stropicciata e rotola per metri e metri per terra. In questo caso si può chiudere un occhio nei confronti del galateo, mantenendo però uno stile raffinato ed elegante.



Una finezza molto importante sono sicuramente i tovaglioli e la loro presentazione. È inutile specificare che i tovaglioli in carta sono banditi, trovate un modo elegante per presentare e piegarli...evitando assolutamente la piega a cravatta, renderebbe subito la mise en place del matrimonio chip!



A completare il tavolo ci sono le sedie, che meriterebbero un capitolo a parte. Non esiste un'unica tipologia di sedia e a seconda della sedia che vi verrà fornita dalla location o che sceglierete di noleggiare, potrete sbizzarrirvi con le decorazioni e l'allestimento.



Le origini della Mise en place

Antica Roma, età Repubblicana, per la prima volta nella storia nasce la cultura di apparecchiare la tavola.

Già allora sulla tavola degli aristocratici si potevano trovare quelli che oggi potrebbero assomigliare a dei bicchieri, coppe di vari materiali, boccali e alcune rudimentali posate simili a cucchiaio come il cochleare o la lingula nata per infilzare i cibi.

Utensili più simili a coltelli e forchette venivano invece usati dalla servitù per preparare le pietanze nelle cucine era abitudine infatti che le pietanze venissero servite già tagliate in modo da rendere più semplice per i commensali mangiare con le mani.

Sulle tavole vi erano anche dei pezzi di stoffa usati per pulirsi la bocca e asciugarsi il sudore chiamati sudarium.

Solo agli inizi del quattrocento per la prima volta si dà un ordine preciso alle posate in base al tipo di portata per cui erano state studiate.

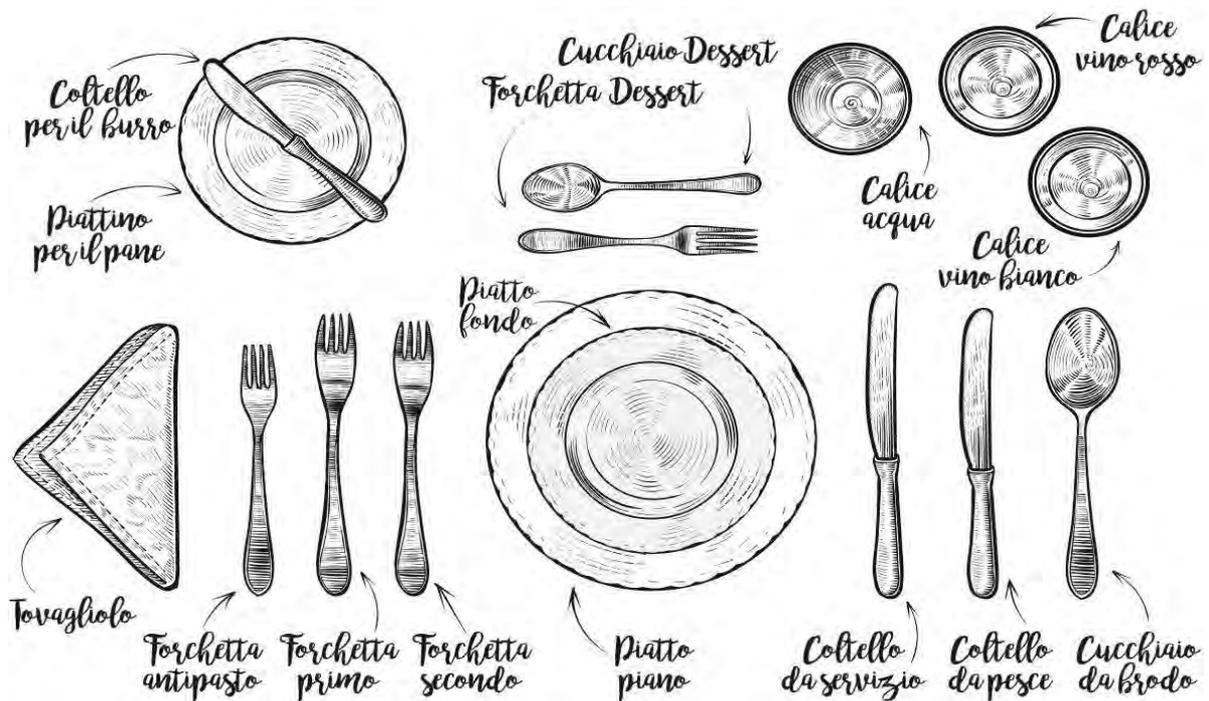
Il tovagliato invece era già presente nel Medioevo.



Le diverse tipologie della mise en place

Ci sono diverse maniere di preparare una tavola elegante e ben attrezzata: alcuni menu sono molto ricchi e prevedono diversi tipi di posate e bicchieri per abbinare tutti i piatti e i vini mentre altri sono abbastanza semplici e non richiedono tanta preparazione.

È importante sottolineare, però, che un tavolo elegante non vuol dire un'infinità di posate e piatti: una mise en place perfetta è quella che rispetta tutte le tradizioni e le regole di posizionamento e non necessariamente la quantità di attrezzi. Quindi un tavolo di bon ton è semplicemente quello ben decorato e con la giusta quantità di stoviglie per far sì che l'esperienza di mangiare sia piacevole e leggera. E ricorda: la semplicità vince sempre. Una mise en place completa prevede 4 tipi di piatti, 5 tipi di forchette, 3 tipi di coltelli, 2 tipi di cucchiai e 3 tipi di bicchieri e tutto dipende dagli abbinamenti previsti nel menù. Tutti hanno una regola specifica di posizionamento creata per rendere tutto il pasto più semplice e piacevole.



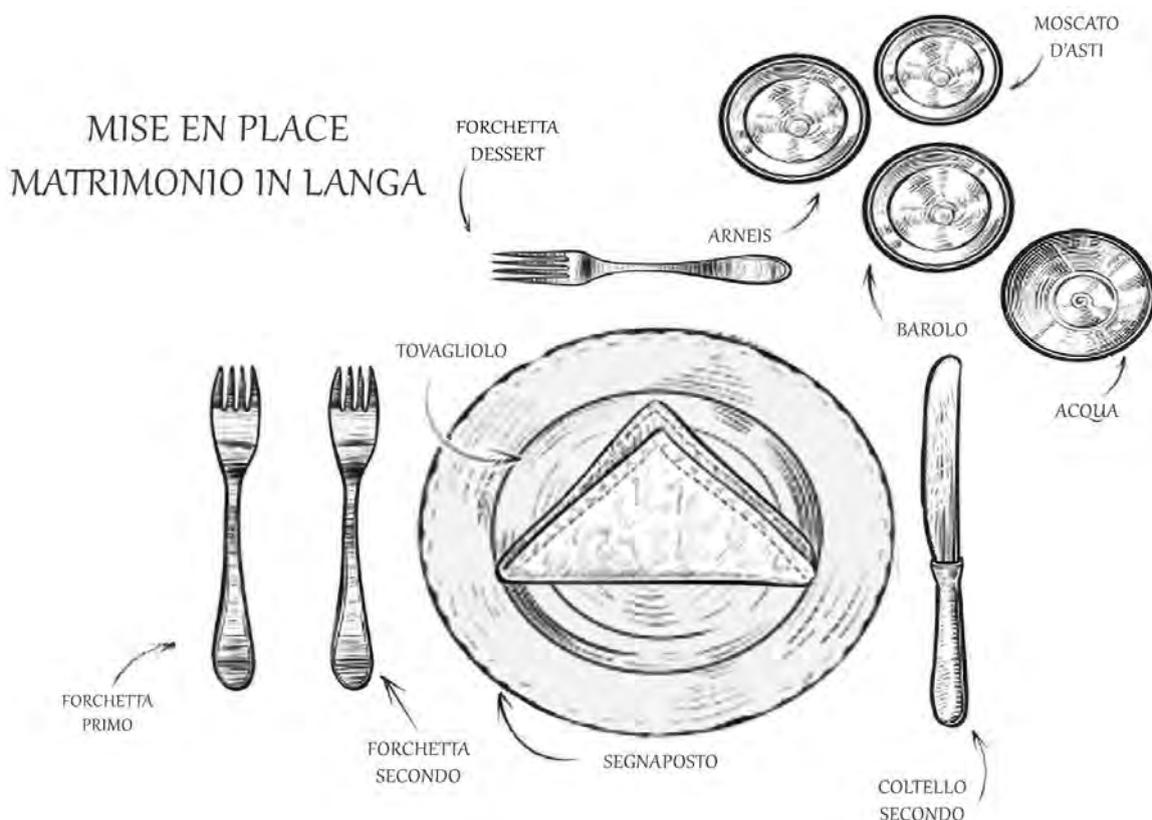
PAULISTO SARI

Mise en place Matrimonio in Langa

Menu:

- Primo piatto: Tajarin al tartufo bianco d'Alba. (Forchetta)
- Secondo piatto: Filetto di Vitello alla Tonda gentile con insalata di fiori eduli. (Coltello e Forchetta)
- Dessert: Torta Nuziale (Forchettina)
- Acqua (Bicchiere)
- Barolo (Calice da vino Rosso)
- Roero Arneis (Calice da vino Bianco)
- Moscato d'Asti D.O.C.G.(Coppa)

La posateria di questo matrimonio prevede due forchette, un coltello, una forchettina da dessert, quattro calici, segnaposto e tovagliolo.



Fase 5 Caffetteria e grappe

Il servizio del caffè al tavolo

Moisa

Il mondo del caffè



Il caffè è una bevanda ottenuta dalla macinazione dei semi di alcune specie di piccoli alberi tropicali appartenenti al genere "Coffea", della famiglia botanica delle "Rubiacee" che a sua volta è un gruppo di angiosperme che comprende oltre 600 generi e 13.500 specie.

Genere "Coffea" viene descritta ad oltre 100 specie, commercialmente diverse di origine, presentate come diverse varietà di caffè: le più diffuse tra esse sono l'arabica e la robusta.

La sua Storia nel mondo

L'inizio della storia del caffè risale molto probabilmente al Medioevo, attorno al X secolo o più presumibilmente verso il XV secolo, ma con possibili precedenti in tutta una serie di relazioni e leggende che circondano il suo primo utilizzo

L'albero di "Coffea" (la specie nativa non domesticata) è originario dell'antica provincia di Kaffa (da cui trae il nome) situata nel Sud-ovest dell'Etiopia, attorno a Gimma.

La leggenda più diffusa narra che un pastore dell'Abissinia notò l'effetto tonificante di quest'arbusto sul proprio gregge di capre che stavano pascolando nei suoi pressi.

La coltivazione si diffuse presto nella vicina penisola arabica, dove la sua popolarità beneficiò del divieto islamico nei confronti delle bevande alcoliche, così prendendo il nome di "K'hawah", che significa "rinvigorente"

Diffusione in Medio Oriente, Europa e America

Nel XV secolo la conoscenza della bevanda a base di caffè si estese fino a Damasco, al Cairo per poi arrivare infine a Istanbul, dove il suo consumo avveniva nei luoghi d'incontro dell'epoca, e dove il Kahvecibaşı (Capo caffettiere) era un personaggio importante della corte del Sultano.

I primi a descrivere in Europa la pianta di caffè furono:

a) In Germania: il botanico Léonard Rauwolf con un libro pubblicato nel 1583;

b) In Italia: il marosticense Prospero Alpini, con un libro di medicina "Aegyptiorum" pubblicato nel 1591. Nella rappresentazione di Prospero Alpini mancano però le bacche della pianta di caffè, che furono descritte in Europa solo nel 1605 da Charles de L'Écluse, direttore allora del giardino botanico di Vienna.

Per i suoi rapporti commerciali in Vicino Oriente, Venezia fu la prima a far uso del caffè in Italia, forse fin dal XVI secolo; ma le prime botteghe del caffè furono aperte a Venezia nel 1645 e il medico e letterato Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana" già cantava: "Beverei prima il veleno/ Che un bicchier, che fosse pieno/ Dell'amaro e reo caffè". Un anno dopo nel XVII secolo, a Londra e a Parigi una libbra di caffè veniva pagata fino a 40 scudi. L'uso si andò poi via via generalizzando per crescere fino all'immenso consumo che se ne fa tuttora

Caffeicoltura(La coltivazione)

Costituisce per molti stati un'attività molto rilevante nell'economia nazionale, ad esempio Brasile, Costa Rica, Cuba, El Salvador, Etiopia, Guatemala e Messico.

Le specie di caffè coltivate su grande scala sono tre: Coffea arabica, Coffea canephora, e in minor misura Coffea liberica. Le specie differiscono per gusto, contenuto di caffeina, e adattabilità a climi e terreni diversi da quelli di origine

Le specie principali sono 4

Arabica

Una pianta originaria dell'Etiopia (dove il caffè viene chiamato buna), del Sudan sud-orientale e del Kenya settentrionale e in seguito diffuso in Yemen, luogo in cui peraltro si ebbero le prime tracce storiche del consumo della bevanda cioè nel 1450 tra i seguaci del sufismo. I semi di *Coffea arabica* hanno un contenuto di caffeina molto inferiore, e di larga diffusione rispetto a quelle delle altre specie e così predilige coltivazioni ad alta quota (tra 1.000 e 2.000 metri).

Robusta

Molto coltivata oggi è *Coffea robusta* (o *Coffea canephora*), che è una specie originaria dell'Africa tropicale, tra l'Uganda e la Guinea, molto adattabile (crescendo a quote inferiori ai 700 metri) e perciò più economica

La sua coltivazione è incominciata solo nell'Ottocento. È una pianta allogama, quindi richiede impollinazioni incrociate che la possono differenziare geneticamente con più facilità rispetto alla arabica.

Liberica

Tra le specie di coltura meno diffusa, la più importante è *Coffea liberica*, originaria della Liberia e coltivata, oltre che in Africa occidentale, soprattutto in Indonesia e nelle Filippine.

Excelsa

Scoperta nel 1903 in Africa una nuova specie di alberi del caffè, battezzata con il nome di *Coffea excelsa*. Tuttavia, successivamente, i botanici hanno ritenuto che questa specie fosse in realtà solo una varietà di *Coffea liberica* e il suo nome scientifico corretto era "*Coffea liberica* var. *dewevrei*."

Zone produzione

I maggiori produttori mondiali sono nell'ordine: il Brasile, il Vietnam, la Colombia e l'Indonesia e secondo le annate nel:

Messico, Guatemala, Honduras, Nicaragua, El Salvador, Etiopia, India, Ecuador.

Conservazione

Viene consigliati di tostarne poco per volta e conservarla in vaso di metallo ben chiuso macinando sul momento solo quello che necessita il consumo, non perdendo così il proprio profumo

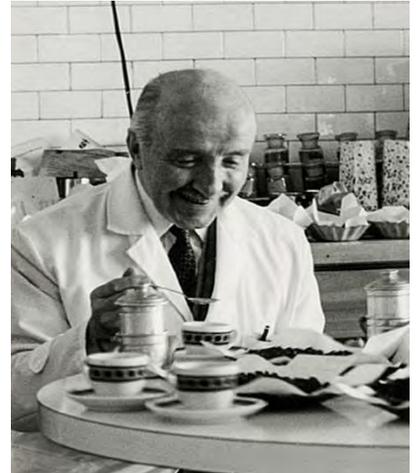


L'autentico espresso italiano è prodotto per essere estratto alla perfezione in contesti professionali,

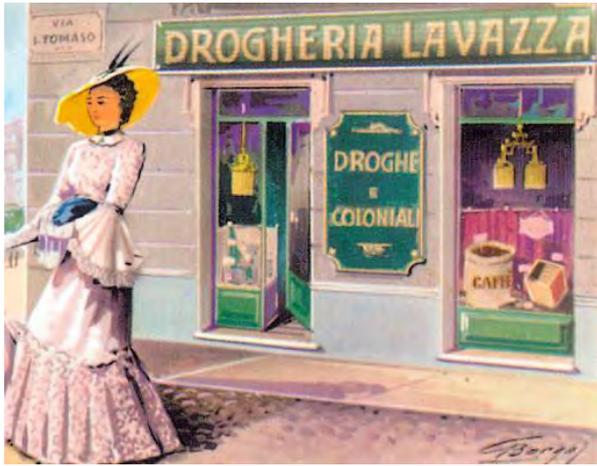
con l'impiego delle tecniche di tostatura più innovative che garantiscono un sapore unico

(Il caffè "Gold Selection Lavazza")'

Caffè Lavazza – Istorico:



Luigi Lavazza (N: 24 aprile 1859, Piemonte \ D: 6 agosto 1949, Murisengo) Fu il capostipite della famiglia di imprenditori torinesi a capo dell'omonima azienda, che avviò il 24 marzo 1894 rilevando una vecchia drogheria nel cuore di Torino. Deve la sua fortuna alla sua intuizione, sconosciuta alle torrefazioni del tempo, di miscelare diversi tipi di caffè, senza limitarsi a venderne di un'unica qualità. Ciò fece decollare l'attività che in breve crebbe e nel novembre del 1927 divenne società per azioni con capitale di 1.500.000 lire.



Tutto è iniziato quando Luigi Lavazza, nel 1895, apre per la prima volta la “Drogheria Lavazza” in via San Tommaso, a [Torino](#). Viene immaginato essendo circondato da sacchi di caffè di origini diverse, prendendo così un’unica sua creazione delle miscele.

Luigi Lavazza era un uomo pieno di spirito d’iniziativa, inventiva e appassionato per il proprio lavoro. Scoprì le diverse origini e le caratteristiche di questa pianta, il caffè, e lo studiò dell’arte del “blending” per soddisfare i gusti dei clienti, creando delle miscele.

Grazie al suo viaggio in [Brasile](#) ha saputo vedere, in un’epoca di grandi cambiamenti con tutte le potenzialità della bevanda introducendo così che il “caffè Lavazza” che beviamo oggi è il risultato della sua idea di unire il caffè proveniente da diverse parti del mondo

Cos'è una miscela di caffè?

E' una invenzione relativamente moderna dei torrefattori che vi hanno fatto ricorso per caratterizzare la propria produzione e quindi la propria azienda.

Gran Espresso Lavazza

Carratteristiche di questa miscela di caffè



- 1) *Lavazza Grand Espresso è un espresso sofisticato*
- 2) *Una miscela ricca e intensiva di sapore*
- 3) *Finissima varietà Arabica dall' Europa centrale e meridionale, mescolata con chicchi africani e asiatici lavati*
- 4) *Robusta per un gusto potente*
- 5) *Ideale per macchine espresso professionali*
- 6) *Equilibrata con un corpo pieno e gusto deciso*
- 7) *Venduta nel commercio: per 100g ad un prezzo di 1,44€ (che contiene l'IVA)
per 1000g /1Kg ad un prezzo di 15€ (che contiene l'IVA)*

Note aromatiche



Cacao

Area aromatica



Pepe nero



Bilanciato

Georgiana Moisa

FRANCESE

Bonjour a tous. Je m'appelle Georgiana et je suis la troisième et dernière année du Cours de formation professionnelle en hotellerie, services de restauration et bar, à l'école Immaginazione e Lavoro de Piazza Fontanesi 5, à Turin. Aujourd'hui je vous présente " Lavazza World ", le leader absolu de la production des meilleurs mélanges du marché.

Le café est l'une des boissons les plus consommées au monde, obtenue en broyant différentes espèces de graines d'arbres tropicaux appartenant au genre `` Coffea ". Il a été inventé pendant la Renaissance, au XVe siècle, et décrit pour la première fois en Allemagne par Léonard de Vinci en 1583 puis en Italie par un alpin en 1591. Venise a été la première à produire du café et avec l'aide de Francesco Redi l'a rendu célèbre, en chantant: "Je boirais d'abord le poison / qu'un verre qui soit plein / d'amer et coupable café". Le principal producteur mondial de café est le Brésil, suivi du Vietnam, de la Colombie et de l'Indonésie.

Le fondateur Luigi Lavazza, qui appartenait à une famille d'entrepreneurs, décida d'ouvrir une épicerie à Turin en 1895. Luigi Lavazza a fait un voyage au Brésil et a décidé, à une époque de grands changements, d'importer du café et de le produire en Italie.

Le mélange que j'ai choisi pour notre événement s'appelle Gran Espresso, il est très précieux, savoureux et il est composé d'un mélange de café africain et asiatique; le résultat est un mélange robuste et équilibré.

Merci à tous et bon café

Georgiana Moisa

INGLESE

Goodmorning, my name is Georgiana and I'm attending the third and final year of the professional course for bartending and waiting at the school Immaginazione e Lavoro di Piazza Fontanesi 5 in Torino . Today I'm here to introduce you to the " Lavazza World " leader in discussion in the production of the best blends on the market.

Coffee is one of the most consumed drinks in the world, obtained by grinding different species of tropical tree seeds belonging to the genus " Coffea ". It was invented in the Renaissance, during the the fifteenth century and described for the first time in Germany by Leonardo in 1583 and then in Italy by an Alpine in 1591. Venice was the first to produce coffee, and with the help of Francesco Redil, who made it famous by singing: "I would drink the poison first / rather than a full glass / of bitter and guilty coffee". The main world producer of coffee is Brazil, followed by Vietnam, Colombia and Indonesia.

The founder Luigi Lavazza, who belonged to a family of entrepreneurs, decided to open a Grocery store in Turin in 1895 . Luigi Lavazza took a trip to Brazil, and decided to import coffee and produce it in Italy, in an era of great changes.

The blend I chose for our event is called Gran Espresso, it is very precious, tasty, and it is composed by a blend of African and Asian coffee; the result is a robust and balanced blend.

Thank you all and good coffee

Lozneanu

Fase 5b

LA GRAPPA

La grappa è un'acquavite di vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia, distillata in Italia.

Ci sono tre principali tipologie di vinacce con cui **distillare** la grappa:

- Vinacce fermentate ottenute dalla **svinatura** di vini **rossi**.
- Vinacce semi-vergini, ottenute nella vinificazione in rosato; medesimo risultato si ottiene dalle vinacce di vini dolci;
- Vinacce vergini, ottenute dalla "sgrondatura" nella vinificazione in bianco per ottenere vini bianchi. In questo caso, le vinacce non hanno subito alcuna fermentazione significativa.

Le vinacce vergini o semivergini devono essere obbligatoriamente fermentate prima di dare avvio alla distillazione in quanto la grappa si ottiene unicamente da vinacce *fermentate*.

Grappe di qualità elevata richiedono che si separino, prima della distillazione, i vinaccioli. A maggior ragione, è molto raro che una distilleria lasci, anche parzialmente, i raspi insieme alle vinacce.

L'origine del termine

“Grappa” deriva dal termine lombardo *grapa*, con cui si definisce il raspo, che varia a seconda delle regioni. Per lunghi anni, la grappa è stata poco più di supporto, fisico e morale, per contadini e montanini del Nord Italia, snobbata dai consumatori più eleganti e praticamente ignota all'estero.

Origini e distillazione delle grappe

Le origini della grappa sono avvolte dalla leggenda, ma la più accreditata è quella di un legionario romano che, di ritorno dall'Egitto, dove aveva rubato un impianto di

distillazione, aveva iniziato a produrre un distillato dalle vinacce di un vigneto friulano di cui era entrato in possesso. Un'altra vuole che i Burgundi, una tribù germanica, durante una permanenza in Friuli, avessero applicato le tecniche di distillazione del sidro alle vinacce, ottenendo quindi una versione primordiale di questa bevanda.

La grappa si ricava dalla **distillazione delle vinacce**, cioè le **bucce dell'uva** dopo la spremitura per fare il vino, che possono essere fermentate, nel cui caso contengono una percentuale alcolica perché hanno fermentato con il mosto del vino, o non fermentate, definite vergini. Durante il processo di fermentazione i microrganismi unicellulari, i lieviti, trasformano lo zucchero in alcol.

Le categorie di grappa

Una prima distinzione tra le categorie di grappe avviene proprio dalla materia prima: si definisce **monovitigno** una grappa ottenuta da una singola varietà di vinacce. Quando invece vengono usate vinacce di provenienze diverse, dove aromi e profumi sono più vari e meno monotematici, la grappa si definisce **plurivitigno**.

Durante il **procedimento di distillazione** vengono separate le parti volatili di un fermentato, che viene scaldato per permettere l'evaporazione dei vapori alcolici insieme agli aromi. Il raffreddamento di tali vapori produce un liquido ad **alta gradazione alcolica**, nel caso della grappa per legge il contenuto alcolico non deve essere inferiore 37,5% in volume, mentre non è fissato un limite massimo: tipicamente, ma non è una regola, varia tra il 40% e il 60%.

Lo strumento utilizzato per la distillazione è l'**alambicco**; che può operare a ciclo continuo, come avviene nella produzione industriale, o a ciclo discontinuo, come nel caso della produzione artigianale.

La grappa può essere destinata immediatamente al consumo (dopo la diluizione e filtrazione con varie tecniche più o meno sofisticate) e conservata in contenitori inerti di vetro o acciaio, nel qual caso è definita giovane, o invecchiata: in questo caso, per legge, deve riposare almeno un anno in botti di legno di qualsiasi tipo o dimensioni.

Sono invece **grappe barricate** quelle che riposano nelle **barrique**, la stessa tipologia di piccole botti di rovere. Un'ulteriore conservazione che supera i 18 mesi garantisce invece la denominazione **grappa invecchiata** o **grappa stravecchia**.

Può essere classificata in base all'affinamento e/o alle lavorazioni che seguono la distillazione. Una grappa può essere definita:

- **Giovane:** quando è conservata in contenitori inerti (vetro o acciaio) fino alla vendita;
- **Aromatica:** quando deriva da uve aromatiche quali Brachetto, Malvasia, Moscato e Traminer aromatico;
- **Invecchiata:** quando matura per almeno 12 mesi in botti di legno;
- **Riserva Invecchiata o Stravecchia:** quando matura per almeno 18 mesi in botti in legno
- **Aromatizzata,** con l'aggiunta di aromatizzanti naturali, come erbe, radici o frutti o parte di esse.

La degustazione della grappa

A dispetto della sua origine contadina, la grappa oggi viene degustata come i grandi distillati, cioè con bicchieri appropriati e condizioni ben precise e ricercate. Vengono generalmente utilizzati i cosiddetti bicchieri *tulipe* dal fondo svasato che va a restringersi salendo.

Le grappe molto invecchiate vengono preferibilmente servite in bicchieri da cognac, tipo *balloon*, più ampi ed adatti per apprezzarne le caratteristiche organolettiche.

La temperatura di servizio varia in funzione del tipo di grappa. Indicativamente

- una grappa giovane va servita a 8-10 °C
- una grappa a medio invecchiamento va servita intorno ai 15 °C
- una grappa a lungo invecchiamento va servita intorno ai 18 °C

A volte la grappa viene servita fredda oppure "on the rocks" per mode locali o per mascherare un prodotto mediocre

Per sua natura, la grappa è un prodotto forte, "ruvido", maschio, come testimoniato dall'alta gradazione alcolica e dalle sue origini contadine. Ciò nonostante, l'amore e la passione dei **mastri distillatori**, oltre a un prodotto di base di alta qualità, hanno consentito di ottenere un prodotto sempre più raffinato e ricercato, come nel caso delle **grappe pregiate**.

Oggi, alla richiesta di "una grappa, per favore", ormai segue sempre la domanda "secca o morbida?". Nel caso della **grappa secca**, ci verrà servita una grappa da manuale, tecnica per gli appassionati più esigenti.

Nel caso della **grappa morbida** invece, si apre un mondo fatto di aromi avvolgenti e sapori vellutati ma adatti anche a palati meno allenati.

Distillerie Berta

Distillerie Berta è una rinomata distilleria di grappa piemontese fondata nel lontano **1947** da Paolo Berta, figlio di un vignaiolo di Mombaruzzo, che aprì la prima distilleria a Nizza Monferrato, per affiancare alla produzione vinicola del padre l'offerta dei distillati. Distillerie Berta è conosciuta sul mercato grazie alle sue numerose Grappe artigianali di elevata qualità e valore. La famiglia Berta produce **grappa da quattro generazioni** ed è l'esempio perfetto di un'azienda italiana che alla tradizione del sapere contadino ha saputo coniugare l'innovazione rappresentata dall'utilizzo delle tecnologie più moderne, allo scopo di creare un prodotto d'eccellenza che possa distinguersi dalla massa, in un mercato mondiale sempre più competitivo.

La ricerca della qualità è stata una prerogativa dell'azienda sin dalla sua fondazione avvenuta nel **1947** grazie all'intuizione di **Paolo Berta**.

Egli riteneva che al suo prodotto, artigianale ed elaborato con molta cura, dovessero essere riconosciuti i giusti meriti da parte della clientela. Per questo ha cercato di dare un tocco speciale alle grappe di famiglia. Essendo consapevole che non sarebbe bastato solo il sapore per riuscire a trionfare, iniziò a dare maggiore importanza alla presentazione, diffondendo le proprie **grappe in speciali bottiglie** create con materiali particolari come la ceramica ed il cristallo, in modo da riuscire ad avere maggiore appeal commerciale sul mercato nazionale ed anche all'estero. E la strategia ha avuto successo. Al giorno d'oggi la **grappa Berta** viene esportata in più di sessanta paesi al mondo, ed è richiestissima dalla clientela più esigente.

Una grappa deve la propria qualità sia alla vinaccia utilizzata sia alle tecniche impiegate in ogni fase della lavorazione. Le Distillerie Berta utilizzano attualmente un **innovativo sistema di conservazione delle vinacce**, le quali vengono raccolte in tutta Italia ed inviate alla sede centrale in speciali contenitori di plastica sigillati affinché si possano mantenere fresche e umide. Le vinacce così protette evitano il contatto con l'ossigeno che le potrebbe danneggiare, ma allo stesso tempo conservano la possibilità di fermentare in maniera naturale. A questa moderna tecnologia di conservazione segue un **processo di distillazione molto più artigianale** ma ugualmente fruttifero. Le vinacce vengono distillate separatamente grazie al metodo tradizionale discontinuo in caldaie di rame a vapore. Un ruolo chiave in questo passaggio lo svolge il **maestro distillatore** che, coadiuvato da moderni sistemi di controllo, riesce a selezionare il cuore della distillazione, ovvero quella parte di liquido che presenta i livelli più alti di qualità in quanto a gusto, morbidezza ed aroma.

La Grappa Berta è riuscita a distinguersi dalle altre e ha portato la gente a rivalutare la concezione generale di questo distillato come liquore di basso livello. La grappa delle Distillerie Berta non è più solo un semplice digestivo. **Partendo dalle sue origini contadine è ora arrivata ad essere un distillato di caratura internazionale** da degustare con cura, cercando di analizzarne gli aromi, le sfumature e la struttura. L'acquavite più pregiata prodotta nella fase di distillazione viene affinata in botti di legno le quali esaltano le sue particolari caratteristiche organolettiche, per essere poi, dopo un giusto periodo di tempo, imbottigliata e distribuita sui migliori mercati mondiali.

La Grappa Riserva del Fondatore Paolo Berta è una creazione originale di Paolo Berta, fondatore delle omonime distillerie. Paolo dopo aver ottenuto il diploma di enotecnico iniziò a dedicarsi alla distillazione nella tenuta di famiglia ed ebbe l'intuizione di custodire per sé le annate migliori. Da qui nacque l'idea della grappa "**Riserva**". Le **vinacce di nebbiolo e barbera**, uve tipiche della zona, dopo essere state distillate separatamente con il metodo tradizionale vengono riunite e fatte riposare per **20 anni in botti di legno**. Il risultato di questo processo è un prodotto speciale e dalla grande personalità. I profumi della Grappa Riserva del Fondatore rimandano alla vaniglia, al tabacco ed alla frutta matura ed il sapore avvolgente conferma quanto avvertito dal naso.

Paula Lozneau

Francese

La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin produite et vinifiée exclusivement en Italie, distillée en Italie.

Il y a trois principaux types de marc de raisin avec lesquels distiller la grappa:

- Marcs de raisins fermentés obtenus par dénaturation de vins rouges.
- Marcs de raisins semi-vierges, obtenus lors de la vinification en rosé;
- Marcs de raisins vierges, obtenus par "égouttage" lors de la vinification en blanc pour obtenir des vins blancs.

L'origine du terme

"Grappa" dérive du terme lombardo grapa, par lequel on définit la rafle, qui varie selon les régions. Pendant de longues années, la grappa a été peu plus de support, physique et moral, pour les paysans et montagnards du Nord de l'Italie, snobée par les consommateurs les plus élégants et pratiquement inconnue à l'étranger.

Origines et distillation des grappes

Les origines de la grappa sont enveloppées par la légende, mais la plus accréditée est celle d'un légionnaire romain qui, de retour d'Égypte, où il avait volé une installation de distillation, avait commencé à produire un distillat à partir des marcs d'un vignoble frioulan dont il était entré en possession. Une autre veut que les Bourguignons, une tribu germanique, pendant un séjour dans le Frioul, aient appliqué les techniques de distillation du cidre aux marcs, obtenant ainsi une version primitive de cette boisson. L'eau-de-vie est obtenue par distillation des marcs de raisins, c'est-à-dire les peaux du raisin après pressage pour faire le vin, qui peuvent être fermentées, non fermentées ou non, définies comme vierges. Pendant le processus de fermentation les micro-organismes unicellulaires, les levures, transforment le sucre en alcool.

Les catégories de grappa

On appelle monocépage une grappe obtenue à partir d'une seule variété de marcs de raisins. Par contre, quand on utilise des marcs de raisins d'origines diverses, où les

arômes et les parfums sont plus variés et moins monothémiques, on appelle la grappa plurivitigno.

Pendant la distillation, les parties volatiles d'un ferment sont séparées et chauffées pour permettre l'évaporation des vapeurs alcooliques avec les arômes. Le refroidissement de ces vapeurs produit un liquide à forte teneur en alcool, dans le cas de l'eau-de-vie légale, la teneur en alcool ne doit pas être inférieure à 37,5% en volume, alors qu'aucune limite maximale n'est fixée : en général, mais ce n'est pas une règle, elle varie entre 40% et 60%.

L'instrument utilisé pour la distillation est l'alambic, qui peut fonctionner en cycle continu, comme dans la production industrielle, ou en cycle discontinu, comme dans le cas de la production artisanale.

La grappe peut être immédiatement destinée à la consommation et conservée dans des récipients inertes en verre ou en acier, auquel cas elle est dite jeune, ou vieillie; dans ce cas, la loi prévoit qu'elle doit reposer au moins un an en fût de bois de toute nature ou de toute taille.

Ce sont des grappes barricadées qui reposent dans les barriques, la même typologie de petits fûts de chêne. Par contre, une conservation supplémentaire de plus de 18 mois garantit la dénomination grappa vieillie ou grappa stravecchia.

Elle peut être classée en fonction de l'affinage et/ou des traitements suivant la distillation. Une grappe peut être définie:

- Jeune : lorsqu'elle est conservée dans des récipients inertes (verre ou acier) jusqu'à la vente;
- Aromatique : lorsqu'il provient de raisins aromatiques tels que Brachetto, Malvasia, Moscato et Traminer aromatique;
- Vieilli : lorsqu'il mûrit pendant au moins 12 mois en fût de bois;
- Réserve Vieillie ou Stravecchia : quand mûrit pour au moins 18 mois en fût en bois
- Aromatisée, additionnée d'aromatisants naturels, tels que des herbes, des racines ou des fruits, ou une partie d'entre eux.

La dégustation de la grappa

En dépit de son origine paysanne, l'eau-de-vie est aujourd'hui dégustée comme les grands distillats, c'est-à-dire avec des verres appropriés et des conditions bien précises

et recherchées. On utilise généralement les verres dits Tulipe au fond évasé qui va se rétrécir en montant.

Les grappes très âgées sont de préférence servies dans des verres de cognac, de type balloon, plus larges et adaptés pour apprécier leurs caractéristiques organoleptiques.

La température de service varie en fonction du type de grappa. À titre indicatif

- une jeune grappa doit être servie à 8-10 C
- une eau-de-vie à moyen âge doit être servie autour de 15 C
- une eau-de-vie à long vieillissement doit être servie autour de 18 C

Aujourd'hui, à la demande d'un "schnaps, s'il vous plaît", il suit toujours la question "sec ou doux?". Dans le cas de l'eau-de-vie sèche, on nous servira une eau-de-vie de manuel, technique pour les passionnés les plus exigeants.

Dans le cas de l'eau-de-vie douce, par contre, s'ouvre un monde fait d'arômes enveloppants et de saveurs veloutées mais également adaptés aux palais moins entraînés.

Distillerie Berta

Distillerie Berta est une célèbre distillerie de grappa piémontaise fondée en **1947** par Paolo Berta, fils d'un vigneron de Mombaruzzo, qui ouvrit la première distillerie à Nice Monferrato, pour accompagner la production vinicole de son père de l'offre des distillats. Distillerie Berta est connue sur le marché grâce à ses nombreuses grappes artisanales de haute qualité et de valeur. La famille Berta produit de la grappa depuis quatre générations et est l'exemple parfait d'une entreprise italienne qui a su conjuguer à la tradition du savoir paysan l'innovation représentée par l'utilisation des technologies les plus modernes, afin de créer un produit d'excellence qui puisse se distinguer de la masse, sur un marché mondial de plus en plus concurrentiel.

Paolo Berta estimait que son produit, artisanal et élaboré avec beaucoup de soin, devaient être reconnus les justes mérites de la part de la clientèle. C'est pourquoi il a essayé de donner une touche spéciale aux grappes familiales. Conscient que le goût ne suffirait pas à triompher, il commença à donner plus d'importance à la présentation, en diffusant ses grappes dans des bouteilles spéciales créées avec des matériaux spéciaux comme la céramique et le cristal, de manière à ce qu'il soit plus attrayant sur le marché national et à l'étranger. Et la stratégie a réussi. Aujourd'hui, la grappa Berta est exportée dans plus de soixante pays dans le monde, et est très demandée par la clientèle la plus exigeante.

Les Distilleries Berta utilisent actuellement un système innovant de conservation des marcs de raisin, qui sont récoltés dans toute l'Italie et envoyés au siège central dans des conteneurs spéciaux en plastique scellés afin qu'ils puissent rester frais et humides. Les marcs ainsi protégés évitent le contact avec l'oxygène qui pourrait les endommager, mais en même temps conservent la possibilité de fermenter de façon naturelle.

Les marcs de raisins sont distillés séparément grâce à la méthode traditionnelle discontinuée dans des chaudières en cuivre à vapeur.

La Distillerie Berta n'est plus seulement un simple digestif. En partant de ses origines paysannes, elle est maintenant devenue un distillat de caractère international à déguster avec soin, en cherchant à en analyser les arômes, les nuances et la structure. L'eau-de-vie la plus précieuse produite pendant la phase de distillation est affinée en fûts de bois qui exaltent ses caractéristiques organoleptiques particulières, pour être ensuite, après une bonne période de temps, embouteillée et distribuée sur les meilleurs marchés mondiaux.

Paula Lozneau

Inglese

SCHNAPPS

Grappa is a distillate made from grapes produced and vinified exclusively in Italy, distilled in Italy.

There are three main types of pomace to distill the grappa with:

- Fermented pomace obtained from the racking of red wines.
- Semi-virgin pomace, obtained by vinification in rosé;
- Virgin pomace, obtained by "draining" in the vinification in white to obtain white wines.

The origin of the term

"Grappa" comes from the Lombard term grapa, with which the rasp is defined, which varies depending on the region. For many years, grappa has been little more than physical and moral support for farmers and mountain people in Northern Italy, snubbed by the most elegant consumers and practically unknown abroad.

Origins and distillation of grappa

The origins of grappa are shrouded in legend, but the most accredited is that of a Roman legionnaire who, returning from Egypt, where he had stolen a distillation plant, had begun to produce a distillate from the pomace of a Friulian vineyard of which he had come into possession. Another is that the Burgundians, a Germanic tribe, during a stay in Friuli, had applied the techniques of distillation of cider to the pomace, thus obtaining a primordial version of this drink.

Grappa is obtained from the distillation of pomace, that is the skins of grapes after pressing to make wine, which can be fermented, or unfermented, defined as virgin. During the fermentation process, single-celled micro-organisms

The categories of grappa

Monovitigno is defined as a grappa obtained from a single variety of pomace. When, on the other hand, pomace of different origins is used, where aromas and perfumes are more varied and less monothematic, grappa is defined as plurivitigno.

During the distillation process, the volatile parts of a fermented wine are separated and heated to allow the evaporation of the alcoholic vapours along with the aromas. The cooling of these vapors produces a liquid with a high alcohol content, in the case of grappa by law the alcoholic content must not be less than 37.5% by volume, while there is no fixed maximum limit: typically, but it is not a rule, varies between 40% and 60%. The instrument used for distillation is the alembic; which can operate in a continuous cycle, as happens in industrial production, or discontinuous cycle, as in the case of artisanal production.

The grappa can be used immediately for consumption (and stored in inert containers of glass or steel, in which case it is defined as young, or aged: in this case, by law, it must rest at least one year in wooden barrels of any type or size.

Barricaded grappas are those that rest in barriques, the same type of small oak barrels. A further conservation that exceeds 18 months guarantees instead the appellation aged grappa or aged grappa.

It can be classified according to the aging and/or to the processes that follow the distillation. A grappa can be defined:

- Young: when stored in inert containers (glass or steel) until sold;
- Aromatic: when it comes from aromatic grapes such as Brachetto, Malvasia, Moscato and aromatic Traminer;
- Aged: when aged for at least 12 months in wooden barrels;
- Riserva Invecchiata or Stravecchia: when it ages for at least 18 months in wooden barrels
- Flavoured, with the addition of natural flavourings, such as herbs, roots or fruits or part of them.

The tasting of grappa

Despite its peasant origin, grappa is today tasted like great distillates, that is with appropriate glasses and very precise and refined conditions. They are generally used the so-called glasses Tulipe from the flared bottom that goes to shrink rising.

The very aged grappas are preferably served in glasses of cognac, balloon type, wider and suitable for appreciating the organoleptic characteristics.

The serving temperature varies depending on the type of grappa. Indicatively

- A young grappa is served at 8-10 C

- a medium-aging grappa is served around 15 C
- a long aging grappa should be served around 18 ° C

Today, at the request of "a grappa, please", now always follows the question "dry or soft?". In the case of dry grappa, we will be served a manual grappa, technique for the most demanding fans.

In the case of soft grappa instead, a world opens up made of enveloping aromas and velvety flavors but also suitable for less trained palates.

Distillerie Berta

Berta Distillery is a renowned Piedmontese grappa distillery founded in 1947 by Paolo Berta, son of a winemaker from Mombaruzzo, who opened the first distillery in Nizza Monferrato, to combine the wine production of his father with the offer of distillates. Berta Distillery is known on the market thanks to its many artisan Grappas of high quality and value. The Berta family has been producing grappa for four generations and is the perfect example of an Italian company that has succeeded in combining the tradition of rural knowledge with the innovation represented by the use of the most modern technologies, in order to create a product of excellence that can stand out from the crowd, in an increasingly competitive world market.

Paolo Berta believed that his product, handmade and elaborated with great care, must be recognized the right merits by the customers. That's why he tried to give a special touch to the family grappas. Being aware that it would not be enough just the flavor to succeed in triumph, began to give greater importance to the presentation, spreading their own grappas in special bottles created with special materials such as ceramics and crystal, in order to be able to have greater commercial appeal on the domestic market and also abroad. And the strategy was successful. Nowadays Berta grappa is exported to more than sixty countries in the world, and it is in demand by the most demanding customers. The Berta Distilleries currently use an innovative system of preservation of the pomace, which are collected throughout Italy and sent to the headquarters in special sealed plastic containers so that they can be kept fresh and humid. The pomace thus protected avoid contact with the oxygen that could damage it, but at the same time preserve the possibility to ferment in a natural way. The pomace is distilled separately thanks to the traditional discontinuous method in copper steam boilers.

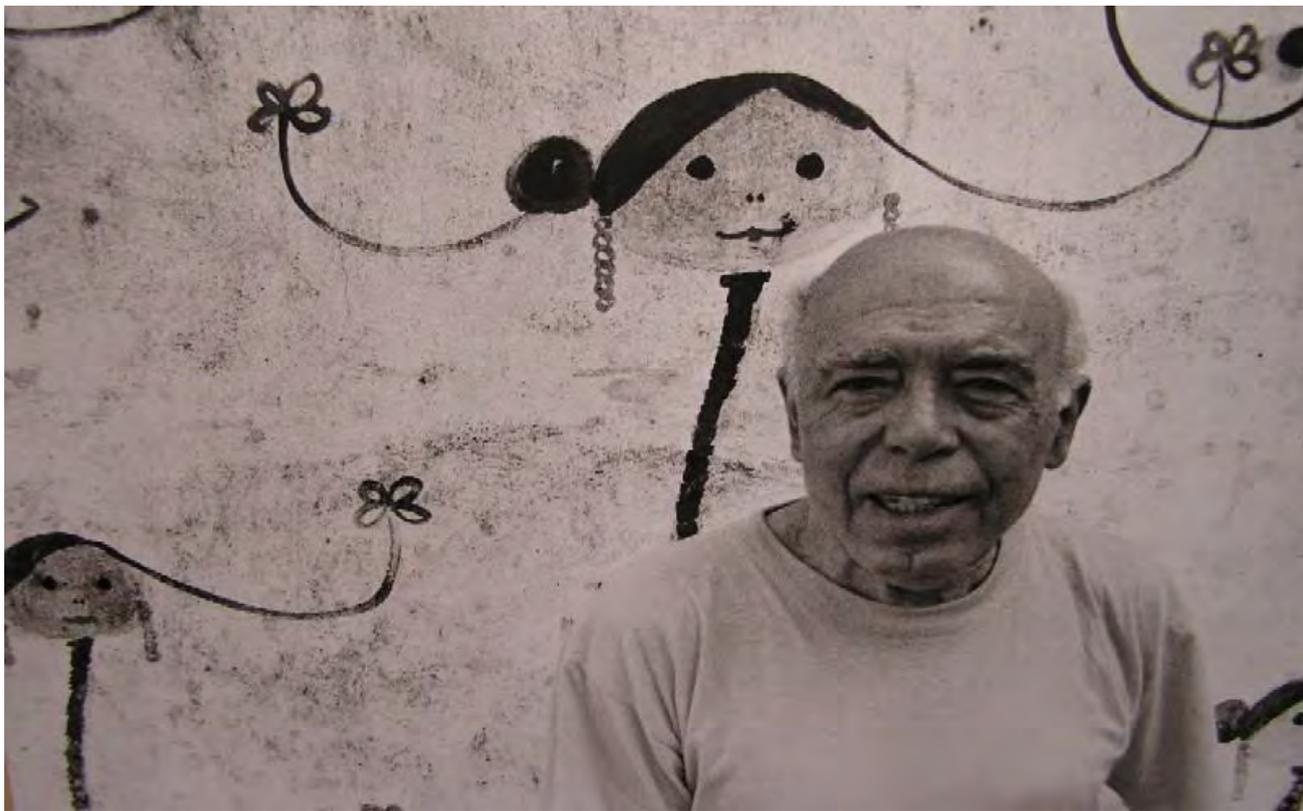
The grappa of the Berta Distillery is no longer just a simple digestive. Starting from its rural origins it has now become an internationally renowned distillate to be tasted with care, trying to analyze its aromas, nuances and structure. The finest brandy produced during the distillation phase is aged in wooden barrels which enhance its particular organoleptic characteristics, and then, after a proper period of time, bottled and distributed on the best world markets.

Fase 5b

RODRIGUEZ

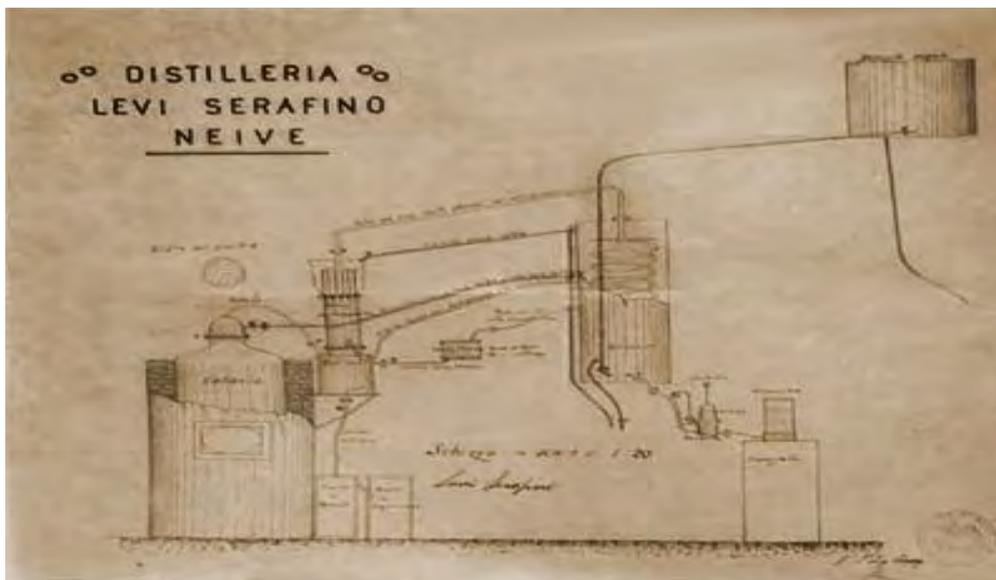
La distilleria Romano Levi

Entrò in attività dal 1945, quando rimasto orfano a 17 anni d'età iniziò a condurre la distilleria fondata dal padre Serafino nel 1925. Conservò nel tempo il medesimo impianto di distillazione artigianale, con un alambicco discontinuo a fuoco diretto, che consente la distillazione solo di piccole quantità di prodotto. Il ciclo di lavorazione prevedeva l'impiego come combustibile delle vinacce esauste delle annate precedenti e l'utilizzo delle ceneri residue come fertilizzanti per i vigneti. Le etichette delle bottiglie venivano disegnate a mano dallo stesso Romano, e riportavano sovente accenni poetici o particolari dediche; celebre il suo soggetto della donna selvatica. Romano Levi divenne famoso negli anni settanta ad opera del gastronomo Luigi Veronelli, che lo definì il "Grappaiolo Angelico" dalle pagine del settimanale Epoca; l'appellativo di angelico era ispirato anche dal nome Serafino Levi, padre di Romano, che restava come denominazione della ditta. Le sue grappe sono state giudicate ruvide, schiette, fortemente ancorate alla tradizione contadina, prive di mollezze ed edulcorazioni, senza concessioni alle morbidezze di stampo "modernista". La sua arte di distillatore fu apprezzata anche da molti appassionati famosi.



La Distilleria

La distilleria fu costruita da Serafino Levi ed era equipaggiata, allora come oggi, con un alambicco a fuoco diretto, come apprendiamo da una delle rare interviste rilasciate dal figlio Romao nel 1991. La casa-distilleria dei Levi, è oggi un Museo vivo e produttivo della Grappa, una vera e propria isola del tempo, in cui il Genius Loci di Romano Levi, aleggia ovunque nell'arte, nei modi e nei tempi di lavoro, negli oggetti semplici ed essenziali, nei profumi e nella serenità. La distilleria è sempre aperta a tutti, un po' più difficile è trovare qualche bottiglia pronta per la vendita, poiché la ridottissima capacità produttiva non è in grado di soddisfare la domanda che arriva da ogni parte del mondo, ma i conoscitori lo sanno, si godono la serenità del luogo, non si arrabbiano aspettano o riprovano con pazienza.



“Le grappe riescono superbe e lui fa la ‘riverenza’ nelle etichette che scrive con certissima sapienza a mano, e che dedica. I nomi fermano nel tempo il suo fantastico amore a Donne decorose e indecorose, selvatiche, ascendenti e discendenti, che scavalicano colline, che si lasciano toccare e non, coi capelli d’oro d’argento”

~ Luigi Veronelli ~

Grappa



Grappa delle “Donne Selvatiche che scavalcano le colline” Riserva 50% vol.

1. Etichetta da disegni originali di Romano Levi

Dalle Langhe, luoghi nei quali la vite ha trovato una delle sue massime espressioni, provengono le vinacce dei grandi vini del Piemonte DOC – DOCG; la Grappa che ne deriva trova uno straordinario ed emozionante equilibrio derivato dalla concia in fosse sotterranee e da un lungo periodo di maturazione in legno.

Tipologia

Grappa invecchiata oltre quattro anni in legno.

Vitigni

Nebbiolo da Barbaresco DOCG, Dolcetto d’Alba DOC e Barbera d’Alba DOC.

Provenienza e conservazione della vinaccia

Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso ed Alba; Aree di DOC – DOCG. La vinaccia, scelta per essere fresca ed ancora grondante di mosto, mescolata secondo un’antica ricetta di Serafino Levi, viene subito compressa in fosse sotterranee al fine di ottenere una concia naturale, in grado di estrarre tutti gli aromi ed i sapori dell’uva.

Caratteristiche dell'alambicco

Alambicco discontinuo in rame, l'unico al mondo, ancora attivo a fuoco diretto per la distillazione della grappa.

Sistema di distillazione

“Grappa distillata da ignari” con metodo discontinuo a fuoco diretto e con vinacce sommerse. Il vapore generato dalla distillazione della vinaccia, arricchitosi delle componenti alcolico-aromatiche, viene condensato con successiva distillazione frazionata della flemma in colonna di rame a 7 piatti.

Questa procedura, perfezionata da Romano Levi e a tutt'oggi rigorosamente rispettata, garantisce il perfetto mantenimento di tutte le componenti aromatiche, determinanti per le caratteristiche organolettiche della Grappa.

Data di inserimento nel legno

Immediatamente al momento della distillazione.

Permanenza in legno

Invecchiamento per cinque anni in botti classiche piemontesi da circa 700 litri, in legno di essenze diverse, conservate in locale con giusta umidità ed a temperatura costante tra 14 e 19 gradi C°.

Certificazione di invecchiamento in legno

Il nostro Mastro Distillatore ed il Controllore certificano che questa Grappa Riserva è stata invecchiata in legno, per il periodo sopra indicato, prima dell'imbottigliamento.

Tenore alcolico

50% vol.



"Faccio grappa: il sangue di fuoco, I morsi di vita, la poesia sono tuoi"

~Romano levi~

Giuseppina Rodriguez

Inglese

Type

Grappa vieillit de plus de quatre ans en bois.

Vignes

Nebbiolo de Barbaresco DOCG, Dolcetto d'Alba DOC et Barbera d'Alba DOC.

Caractéristiques de l'alambic

Le cuivre arrêté encore, le seul dans le monde, encore actif dans la mise au point directe pour la distillation de l'eau-de-vie.

Système de distillation

« Grappa distillé par sans méfiance » avec méthode discontinue en foyer direct et avec du vin immergé. La vapeur générée par la distillation du vin, enrichie des composants alcool-aromatiques, est condensée avec la distillation fractionnaire ultérieure du flegme dans une colonne de cuivre à 7 assiettes.

Cette procédure, perfectionnée par Romano Levi et toujours strictement respectée, assure le maintien parfait de tous les composants aromatiques, cruciaux pour les caractéristiques sensorielles de Grappa.

Date d'insertion dans le bois

Immédiatement au moment de la distillation.

Permanence en bois

Vieillessement pendant cinq ans en fûts de Piémont classiques d'environ 700 litres, en bois d'essences différentes, stockés localement avec la bonne humidité et à une température constante entre 14 et 19 degrés C.

Certification du vieillissement du bois

Notre Maître Distiller et Contrôleur certifie que cette réserve grappa a été vieillie en bois, pour la période ci-dessus, avant la mise en bouteille.

Teneur en alcool

50% vol.

SUMMARY

Type

Grappa aged over four years in wood.

Vines

Nebbiolo da Barbaresco DOCG, Dolcetto d'Alba DOC and Barbera d'Alba DOC.

Characteristics of the still

Discontinuous copper still, the only one in the world, still active on direct heat for the distillation of grappa.

Distillation system

"Grappa distilled from unsuspecting" with a discontinuous method over direct heat and with submerged marc. The steam generated by the distillation of the marc, enriched with the alcohol-aromatic components, is condensed with subsequent fractional distillation of the phlegm in a 7-plate copper column.

This procedure, perfected by Romano Levi and still strictly respected, guarantees the perfect maintenance of all the aromatic components, crucial for the organoleptic characteristics of Grappa.

Date of insertion in the wood

Immediately upon distillation.

Permanence in wood

Aging for five years in classic Piedmontese barrels of about 700 liters, in wood of different essences, stored locally with the right humidity and at a constant temperature between 14 and 19 degrees C °.

Aging certification in wood

Our Master Distiller and the Controller certify that this Grappa Riserva has been aged in wood, for the period indicated above, before bottling

Alcoholic conten

Fase 6

Open bar e calcolo calorico

Nicola Leanza

NEGRONI SBAGLIATO

Il Negroni Sbagliato è un cocktail creato nel Bar Basso di Milano nel 1972 dal *bartender* Mirko Stocchetto e in genere chiamato semplicemente *Sbagliato*.



Differisce dal classico Negroni Amaro per la presenza dello spumante brut, che sostituisce il gin. Il drink diventa così più leggero grazie alla minore presenza alcolica.

Il Bar Basso venne aperto nel 1933 da Giuseppe Basso, inizialmente come osteria. Dopo la seconda guerra mondiale, il locale venne riaperto nel 1947 nell'attuale sede di

via Plinio, che nel 1967 venne acquistata dai barman veneziani Renato Hausmann e Mirko Stocchetto, noti per aver lavorato presso l'Hotel Monaco a Venezia e, successivamente, all' Harry's Bar di Venezia, e all'Hotel Posta di Cortina d'Ampezzo per vent'anni.



Mirko Stocchetto, veneziano di nascita, divenne una figura storica del capoluogo lombardo sin dalla metà degli anni Sessanta, quando aprì il suo primo locale in quel di Porta Vigentina. Ma il suo segno indelebile lo ha lasciato con il successivo rilevamento del caffè di **Giuseppe Basso in via Plinio**, divenuto nel tempo luogo di ritrovo per architetti, designer e creativi meneghini attirati dalla capacità di Stocchetto di realizzare dei cocktail inimitabili.

Il Negroni Sbagliato appartiene alla categoria dei before dinner, ovvero quei cocktail che vengono serviti durante un aperitivo e prima di cena.

Gli ingredienti e le dosi per fare questo cocktail sono:

- 3 cl di prosecco
- 3 cl di vermouth rosso
- 3 cl di bitter campari

Parlando degli ingredienti troviamo il vermouth, che è un vino aromatizzato creato a Torino nel 1786 ed è un ingrediente primario di molti cocktail. Il vermouth è composto da 75% minimo di vino, zucchero, alcol etilico, spezie, erbe aromatiche ed aromi, ha una gradazione alcolica non inferiore al 16% e non superiore al 22%.

Per la realizzazione dei cocktail, come tipologia di vermouth viene utilizzato maggiormente il Martini, che è un marchio di bevande alcoliche prodotte dalla società

Martini & Rossi, nata il 1° luglio 1863 a Torino e dal 1993 parte del gruppo multinazionale facente capo a Bacardi Limited, di proprietà della famiglia Bacardi. Con il marchio Martini vengono commercializzati aperitivi, bitter, amari e spumanti. Le tipologie di Martini sono:

- Martini rosso: amaro con una gradazione alcolica pari a 14,4% vol.
- Martini Bianco: gusto intenso e dolce che ricorda la vaniglia, gradazione alcolica 14,4% vol.
- Martini dry: secco con una gradazione alcolica che si aggira intorno a 18% vol.

Possiamo trovare altre tipologie come ad esempio il Martini rosato e il Martini fiero, usciti negli ultimi anni, ma meno utilizzati per la realizzazione dei cocktail.

Come altro ingrediente troviamo il Bitter Campari, prodotto di punta dell'azienda italiana Gruppo Campari, è un liquore ottenuto dall'infusione di erbe amaro, piante aromatiche e frutta in una miscela di alcol e acqua. Ha una gradazione alcolica di circa 25%vol.

Infine troviamo il prosecco, che ha una gradazione alcolica che va da un minimo di 9,5%vol ad un massimo di 11,5%vol circa. Ha un colore sul giallo paglierino, all'olfatto ha un leggero aroma fruttato che è percepibile leggermente anche al gusto insieme ad un retrogusto zuccherato. Il prosecco è caratterizzato dalla sua effervescenza dovuta all'anidride carbonica disciolta.

Per realizzare questo cocktail andiamo a versare tutti gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned, in cui andiamo prima a mettere dei cubetti di ghiaccio, per farlo raffreddare.

L'old fashioned è un tumbler di forma cilindrica leggermente svasata, con le pareti di spessore quasi uniforme, solo leggermente più spesse verso il fondo.

Per versare gli ingredienti all'interno del tumbler possiamo utilizzare due metodi di versaggio: usando il metal pour o il jigger.



Nel primo caso andiamo ad inserire il metal pour sull'estremità superiore della bottiglia.

Questo strumento serve al barman per migliorare e facilitare la caduta del prodotto.

Usando questo metodo durante il versaggio viene effettuato un conteggio in onces, l'unità di misura utilizzata in alcuni paesi esteri, ad esempio nel Negroni Sbagliato ci sono 3 cl per ogni prodotto, ovvero un'oncia

Per effettuare il versaggio bisogna portare la bottiglia ad ore 6, dopo di che ad ora 1 e da lì il barman inizia a contare in bubble. Nel nostro cocktail, siccome abbiamo 3 cl di prodotto che equivalgono ad 1 oncia, bisogna effettuare un conteggio fino a bubble 4.

Dopo aver versato correttamente tutti gli ingredienti nel tumbler si vanno a mescolare con lo stirrer, un cucchiaio lungo con il manico di forma ellittica. Come decorazione si mette mezza fetta di arancia sul bordo del bicchiere o all'interno del cocktail.

Facendo un calcolo calorico di questo cocktail possiamo dire che l'ingrediente più calorico al suo interno è il bitter Campari che ha un totale di 70,15 kcal rispetto al vermouth che ha 43,71 kcal e al prosecco che ha 20,76 kcal

INGREDIENTI	PARTE EDIBILE	PROTIDI (g)	PROTIDI (Kcal)	GLUCIDI (g)	GLUCIDI (Kcal)	LIPIDI (g)	LIPIDI (Kcal)	ALCOL (g)	ALCOL (Kcal)	TOT Kcal
			4		4		9		7	
Prosecco Brut 3 cl = 30 ml	100%	0,03	0,12	0,6	2,4	0	0	2,6 3,3ml	18,2	20,72
Prosecco Brut 11% 100 ml	100%	0,1		2		0	0	11ml		
Bitter Campari 3 cl = 30 ml	100%	0	0	7,17	28,68	0	0	5,93 7,5ml	41,51	70,19
Bitter Campari 25% 100 ml	100%	0	0	23,9		0	0	25ml		
Vermouth Rosso 3 cl = 30 ml	100%	0,063	0,252	4,23	16,92	0	0	3,97 4,8ml	27,79	44,962
Vermouth Rosso 16% 100 ml	100%	0,21		14,1		0	0	16ml		
CALCOLO CALORICO NEGRONI SBAGLIATO										TOT Kcal
			TOT Kcal PROTIDI		TOT Kcal GLUCIDI		TOT Kcal LIPIDI		TOT Kcal ALCOL	
			0,372		48		0		87,5	135,872

Nicola Leanza

Français

Negroni Sbagliato est un cocktail créé au Bar Basso à Milan en 1972 par le barman Mirko Stocchetto et généralement appelé simplement Sbagliato.

Il se distingue du classique Negroni Amaro par la présence de vin mousseux brut, qui remplace le gin. La boisson devient ainsi plus légère grâce à la faible teneur en alcool. Le Bar Basso a été ouvert en 1933 par Giuseppe Basso, initialement comme une taverne. Après la Seconde Guerre mondiale, le restaurant a été rouvert en 1947 dans son emplacement actuel via Plinio, qui a été acheté en 1967 par les barmen vénitiens Renato Hausmann et Mirko Stocchetto, connus pour avoir travaillé à l'hôtel Monaco à Venise et au Harry's Bar à Venise, et à l'hôtel Posta à Cortina d'Ampezzo pendant vingt ans.

Mirko Stocchetto, vénitien de naissance, est devenu une figure historique de la capitale lombarde depuis le milieu des années 60, lorsqu'il a ouvert son premier restaurant dans celui de Porta Vigentina. Mais sa marque indélébile l'a laissé avec la reprise du café de Giuseppe Basso dans via Plinio, qui est devenu au fil du temps un lieu de rencontre pour les architectes, les designers et les créatifs milanais attirés par la capacité de Stocchetto à créer des cocktails inimitables.

Negroni Sbagliato appartient à la catégorie avant le dîner, c'est-à-dire les cocktails qui sont servis lors d'un apéritif et avant le dîner. Les ingrédients et les doses pour préparer ce cocktail sont:

- 3 cl de prosecco
- 3 cl de vermouth rouge
- 3 cl d'amers

En parlant des ingrédients, nous trouvons le vermouth, qui est un vin aromatisé créé à Turin en 1786 et qui est un ingrédient principal de nombreux cocktails. Le vermouth est composé de 75% minimum de vin, sucre, alcool éthylique, épices, herbes aromatiques et arômes, il a une teneur en alcool d'au moins 16% et pas plus de 22%.

Pour la production de cocktails, en tant que type de vermouth, le Martini est principalement utilisé, qui est une marque de boissons alcoolisées produite par la société Martini & Rossi, née le 1er juillet 1863 à Turin et faisant partie depuis 1993 du groupe multinational dirigé par Bacardi Limited, appartenant à la famille Bacardi.

Apéritifs, amers, amers et vins mousseux sont commercialisés sous la marque Martini.

Les types de martinis sont:

- Red Martini: amer avec une teneur en alcool de 14,4% vol.
- Martini Bianco: goût intense et doux rappelant la vanille, teneur en alcool 14,4% vol.
- Martini sec: sec avec une teneur en alcool d'environ 18% vol.

On peut trouver d'autres types comme le Martini rose et le Martini féroce, sorti ces dernières années, mais moins utilisé pour faire des cocktails.

Comme autre ingrédient, nous trouvons le Bitter Campari, le produit phare de la société italienne Gruppo Campari, est une liqueur obtenue à partir de l'infusion d'herbes amères, de plantes aromatiques et de fruits dans un mélange d'alcool et d'eau. Il a une teneur en alcool d'environ 25% vol.

On trouve enfin le prosecco, qui a une teneur en alcool allant d'un minimum de 9,5% vol à un maximum d'environ 11,5% vol. Il a une couleur jaune paille, au nez il a un léger arôme fruité qui est perceptible même légèrement au goût avec un arrière-goût sucré.

Le Prosecco se caractérise par son effervescence due au dioxyde de carbone dissous.

Pour faire ce cocktail, nous allons verser tous les ingrédients directement dans un verre à l'ancienne, dans lequel nous allons d'abord mettre des glaçons, pour le refroidir.

L'ancien façonné est un gobelet cylindrique légèrement évasé, avec des parois d'épaisseur presque uniforme, seulement légèrement plus épaisses vers le bas.

Pour verser les ingrédients à l'intérieur du gobelet, nous pouvons utiliser deux méthodes de versement: à l'aide d'un verseur en métal ou d'un gigger.

Dans le premier cas, nous allons insérer la coulée de métal sur l'extrémité supérieure de la bouteille. Cet outil est utilisé par le barman pour améliorer et faciliter la chute du produit.

En utilisant cette méthode pendant la coulée, un comptage en onces est effectué, l'unité de mesure utilisée dans certains pays étrangers, par exemple dans le

Negroni Sbagliato, il y a 3 cl pour chaque produit, ou une once Pour faire la coulée, vous devez amener la bouteille à 6 heures, après quoi à 1 heure et à partir de là, le

barman commence à compter en bulle. Dans notre cocktail, puisque nous avons 3 cl de produit qui équivalent à 1 once, il faut effectuer un comptage jusqu'à la bulle 4.

Après avoir correctement versé tous les ingrédients dans le gobelet, ils sont mélangés à l'agitateur, une longue cuillère à manche elliptique. En décoration, déposez une demi-tranche d'orange sur le bord du verre ou à l'intérieur du cocktail.

En faisant un calcul calorique de ce cocktail, nous pouvons dire que l'ingrédient le plus calorique à l'intérieur est l'amer Campari qui a un total de 70,15 kcal par rapport au vermouth qui a 43,71 kcal et le prosecco qui a 20,76 kcal.

Leanza English

Negroni Sbagliato is a cocktail created in Bar Basso in Milan in 1972 by the bartender Mirko Stocchetto and generally called simply Sbagliato.

It differs from the classic Negroni for the presence of brut sparkling wine, which replaces gin. The drink thus becomes lighter thanks to the lower alcohol content. The Bar Basso was opened in 1933 by Giuseppe Basso, initially as a tavern. After the Second World War, the restaurant was reopened in 1947 in its current location in via Plinio, which in 1967 was purchased by the Venetian bartenders Renato Hausamann and Mirko Stocchetto, known for having worked at the Hotel Monaco in Venice and, subsequently, at the Harry's Bar in Venice, and at the Hotel Posta in Cortina d'Ampezzo for twenty years.

Mirko Stocchetto, Venetian by birth, became a historical figure in the Lombard capital since the mid-sixties, when he opened his first restaurant in that of Porta Vigentina. But his indelible mark left him with the subsequent acquisition of Giuseppe Basso's coffee in via Plinio, which over time has become a meeting place for architects, designers and creative Milanese attracted by Stocchetto's ability to create inimitable cocktails.

Negroni Sbagliato belongs to the before dinner category, that is, those cocktails that are served during an aperitif and before dinner.

The ingredients and doses for making this cocktail are:

- 3 cl of prosecco
- 3 cl of red vermouth
- 3 cl of bitters

Speaking of the ingredients, we find vermouth, which is a flavored wine created in Turin in 1786 and is a primary ingredient in many cocktails. Vermouth is composed of 75% minimum of wine, sugar, ethyl alcohol, spices, aromatic herbs and aromas, it has an alcohol content of not less than 16% and not more than 22%.

For the production of cocktails, as a type of vermouth, Martini is used mainly, which is a brand of alcoholic drinks produced by the Martini & Rossi company, born on 1 July 1863 in Turin and since 1993 part of the multinational group headed by Bacardi Limited, owned by the Bacardi family. Aperitifs, bitters, bitters and sparkling wines are marketed under the Martini brand. The types of martinis are:

- Red Martini: bitter with an alcohol content of 14.4% vol.
- Martini Bianco: intense and sweet taste reminiscent of vanilla, alcohol content 14.4% vol.
- Martini dry: dry with an alcohol content of around 18% vol.

We can find other types such as pink Martini and fierce Martini, released in recent years, but less used for making cocktails.

As another ingredient we find Bitter Campari, the flagship product of the Italian company Gruppo Campari, is a liqueur obtained from the infusion of bitter herbs, aromatic plants and fruit in a mixture of alcohol and water. It has an alcohol content of around 25% vol.

Finally we find prosecco, which has an alcohol content ranging from a minimum of 9.5% vol to a maximum of approximately 11.5% vol. It has a color on straw yellow, on the nose it has a light fruity aroma that is perceptible even slightly to the taste together with a sweetened aftertaste. Prosecco is characterized by its effervescence due to dissolved carbon dioxide.

To make this cocktail we go to pour all the ingredients directly into an old fashioned glass, in which we first go to put ice cubes, to make it cool.

The old fashioned is a slightly flared cylindrical tumbler, with the walls of almost uniform thickness, only slightly thicker towards the bottom.

To pour the ingredients inside the tumbler we can use two methods of pouring: using metal pour or jigger.

In the first case, we are going to insert the metal pour on the upper end of the bottle. This tool is used by the barman to improve and facilitate the fall of the product. Using this method during the pouring, a count in ounces is carried out, the unit of measurement used in some foreign countries, for example in the Negroni Sbagliato there are 3 cl for each product, or an ounce.

To make the pouring you have to bring the bottle to 6 o'clock, after which at 1 o'clock and from there the barman starts counting in bubble. In our cocktail, since we have 3 cl of product which are equivalent to 1 ounce, it is necessary to carry out a count up to bubble 4.

After correctly pouring all the ingredients into the tumbler, mix with the stirrer, a long spoon with an elliptical handle. As a decoration, put half a slice of orange on the edge of the glass or inside the cocktail.

Making a caloric calculation of this cocktail we can say that the most caloric ingredient inside is the Campari bitter which has a total of 70.15 kcal compared to vermouth which has 43.71 kcal and prosecco which has 20.76 kcal

Fase 6

Open bar e calcolo calorico

Giulia Salvatore

Grasshopper



Possiamo definirla una variante del più noto cocktail Alexander, anche se sicuramente è molto apprezzato da un pubblico femminile. Letteralmente la parola grasshopper significa cavalletta, è proprio da questo nome derivano le sue origini. Infatti attorno agli anni 30 un barman del crytion di Londra stava osservando in un prato del Piccadilly circui di Londra questo simpatico animaletto saltellante.

Gli venne così l'ispirazione di creare un cocktail che avesse somiglianza con questo piccolo insetto e altrettanto di avere la caratteristica di essere energico come esso.

Creò quindi questo cocktail a base di queste tre creme, molto energizzante.

Il grasshopper è un cocktail After dinner, quasi più un dolce.

Esso contiene 3 cl di crema di menta, 3 cl di crema di cacao bianca e 3 cl di panna liquida.

Questi abbinamenti di creme fanno sì che il cocktail sia profumato e vellutato, ed è ottimo con dolci alla menta e al cioccolato.

Per la preparazione occorre mettere del ghiaccio nello shaker versare le due creme e a seguire la panna liquida, chiudere bene e agitare con forza per 15 secondi circa, dopodiché con l'aiuto dello strainer versare il liquido nella coppa Martini e aggiungere come decorazione un rametto di menta fresca.

Crema di menta;

La **Crème de Menthe** è un liquore di origine francese aromatizzato alla menta. Il suo sapore è ottenuto principalmente dalla Menta della Corsica. È un liquore chiaro alla menta piperita, la cui essenza viene estratta direttamente dalle foglie di menta fresche. Diverse varietà di olio estratto dalle foglie di menta provenienti dagli Stati Uniti, dalla Gran Bretagna e dal Marocco vengono distillate fino ad arrivare a un aroma chiaro e ben definito, con persistenza alla menta.

La crema di menta verde viene usata come digestivo dopo i pasti e viene servito principalmente liscio, con ghiaccio e maggiormente usato nei cocktail il suo tenore alcolico massimo è di 24 gradi.

Crema di cacao bianca;

liquore dal delizioso sapore di cioccolato al latte, nasce come antagonista del fratello Brown, dai netti rimandi al cioccolato fondente, per poter accontentare il palato di chi desiderava un gusto più morbido e meno amaro.

ha tutto il sapore delicato del cioccolato al latte ma non il suo colore, caratteristica indispensabile per la creazione di molteplici cocktail intriganti e gustosi.

Cristallina ed incolore, profuma di cioccolata al latte, vaniglia ed un ché di albicocca. Accarezza il palato con morbidezza e freschezza, è dolce e con bella persistenza di cacao.

Adatta alla creazione di eccellenti bevande miscelate o per aromatizzare dolci e creme, darà quel tocco in più ad una coppa di gelato alla vaniglia.

Il suo tenore alcolico è di 24 gradi, anche essa può essere servita con ghiaccio, liscia e maggiormente la si trova nei cocktail.

Panna liquida fresca;

La panna fresca è sempre un tipo di crema di latte, ma è pastorizzata, quindi si conserva di più e si produce con l'aggiunta di un'ulteriore porzione grassa al latte.

Rispetto agli altri tipi di panna quindi, diminuisce anche la componente acquosa, le vitamine ed i Sali minerali. Questa panna però non contiene additivi a differenza della panna da montare tradizionale, essendo un prodotto molto denso rende il cocktail cremoso e vellutato.

La marca di entrambe le creme è la **BOLS**, marca di liquori di Lucas Bols più conosciuta ed usata.

La storia:

Una storia che comincia nel 17° Secolo quella della famiglia Bols, in particolare di Lucas, che portò per primo il nome di famiglia ad essere famoso nel mercato. La famiglia Bols arrivò ad Amsterdam nel 1572 e subito entrò in attività grazie alla distilleria e al commercio di vino. Fu però Lucas, nato nel 1652, che quasi un secolo dopo sviluppò l'azienda di famiglia, in un periodo d'oro per i commercianti olandesi. Lucas portò l'azienda a diventare uno dei più pregiati produttori di liquori, gin e vodka nel mondo, venduto in ben 110 paesi. Le parole chiave del brand sono ancora oggi purezza e qualità, che insieme allo slogan "Semper Idem", riflettono il grande impegno nel produrre spirits che da allora mantengono l'alta qualità e il rispetto per le ricette originali. Bols, leader mondiale indiscusso (a parte nel mercato USA), è il brand sinonimo di liquore alla frutta ed è l'ingrediente fondamentale di innumerevoli, deliziosi cocktail. Oltre alla funzione di servizio completo, offerta dalla gamma infinita di gusti, Bols è prodotto con ingredienti naturali e accuratamente selezionati.

Tabella calcolo calorico GRASSHOPPER:

L'ingrediente che apporta più calorie è la crema di cacao bianca che ne riporta 201,16 kcal mentre invece quelle totali sono 392,66 kcal.

INGREDIENTI	PARTE EDIBILE	PROTIDI (g)	PROTIDI (Kcal)	GLUCIDI (g)	GLUCIDI (Kcal)	LIPIDI (g)	LIPIDI (Kcal)	ALCOL (g)	ALCOL (Kcal)	TOT Kcal	
			4		4		9		7		
3 cl.c. Crema bianca	100%	1,5	6	18,6	74,4	9	81	7	39,76	201,6	
								5,68			
99 ml c. Crema bianca		5		62		10		24%			
3 cl.c. Menta verde	100%	/		12,6	50,4	/		7	39,76	90,16	
								5,68			
100 ml c. Menta verde		0		42		0		24%			
3 cl.panna liquida	100%	0,69	2,76	1,02	4,08	10,5	94,5			101,34	
109 ml panna liquida		2,3		3,4		35					
CALCOLO CALORICO GRASSHOPPER										TOT Kcal	
			TOT Kcal PROTIDI			TOT Kcal GLUCIDI			TOT Kcal LIPIDI	TOT Kcal ALCOL	392,66
			8,76			128,88			175,5	79,52	

Giulia Salvatore

Français: Grasshopper;

Bonjour je me appelle Giulia Salvatore je suis la troisième et dernière année du cours de formation professionnelle En hotellerie, services de restauration et bar, a l'école immaginazione e lavoro de piazza fontanesi 5, à turin.

Grasshopper c'est l'un des cocktails les plus bu par un public féminin et on peut l'appeler une variante d'Alexandre. Grasshopper c'est un cocktail après le dîner et il est littéralement inspiré par l'animal sautant et vert la sauterelle dont il prend également la couleur verte, est plus combiné avec des desserts à la menthe et au chocolat. ses ingrédients sont 3 cl de crème de menthe verte, 3 cl de crème de cacao blanc et 3 cl de crème liquide, ces 3 ingrédients rendent le cocktail parfumé et velouté, pour le préparer il faut mettre de la glace dans le verre pour le refroidir et à l'intérieur du shaker, puis versez les deux crèmes et enfin la crème liquide, secouez vigoureusement pendant 15/20 secondes et à l'aide de la passoire versez le liquide dans la coupe à martini et ajoutez un brin de menthe.

English: Grasshopper;

Good morning my name is Giulia Salvatore , I'm attending the third and final year of the professional course for bartending and waiting at the School immaginazione e lavoro of piazza fontanesi 5, in turin. The grasshopper is one of the cocktails most drunk by a female audience and we can call it a variant of Alexander.

Grasshopper it is an after dinner cocktail and it is literally inspired by the jumping and green animal the cavalletta from which it also takes the green color, is better combined with mint and chocolate desserts.

Its ingredients are 3 cl of green mint cream, 3 cl of white cocoa cream and 3 cl of liquid cream, these 3 ingredients make the cocktail fragrant and velvety, to prepare it you need to put ice inside the glass to cool it and inside the shaker , then pour the two creams and finally the liquid cream, shake vigorously for 15/20 seconds and with the help of the strainer pour the liquid into the martini cup and add a sprig of mint.

Sharon Ferrante

Fase 6:

IL MOJITO

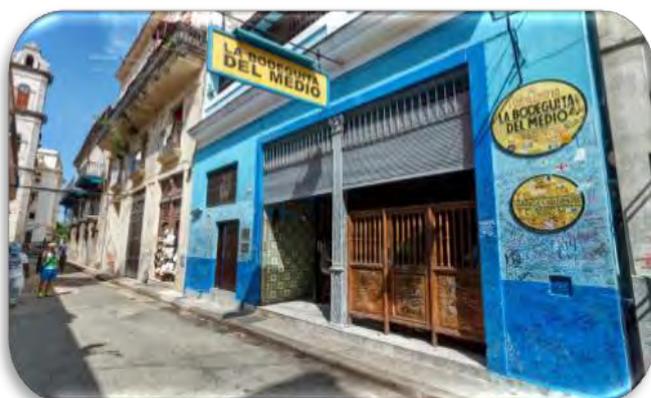
Il cocktail che vi presento è il Mojito: è uno dei cocktail più famosi al mondo ed è ricco di vari cenni storici, man mano ve ne citerò alcuni esempi.



L'elemento principale che accomuna tra di loro i vari cenni storici è il luogo dove fu creato, cioè Cuba e il bar la Bodeguita Del Medio.

Il significato della parola Mojito può variare a seconda delle tradizioni. Ad esempio, nella tradizione africana mojito deriva dalla parola woodoo mojio che significa incantesimo, mentre nella cultura spagnola la parola Mojito cambia di significato e vuol dire bagnato, umido.

Il Mojito era uno tra i tanti cocktail amati da Ernest Hemingway. Infatti lo troviamo in una sua citazione: "My Mojito in la Bodeguita, My daiquiri in el Floridita".



Esso appartiene alla categoria dei long drink, le sue caratteristiche sono che è fresco

e dissetante con un retrogusto di menta, non è tanto alcolico.

In Italia il Mojito è consigliato in abbinamento alle macedonie di frutta, mentre a Cuba accompagna i fagioli neri, riso bianco, banane fritte e carne.

Gli ingredienti principali sono i seguenti:

4,5 cl rum bianco cubano,

mezzo lime tagliato a pezzi (che corrisponde a 3 cl di succo) 7-8 foglie di menta,

2 cucchiaini di zucchero di canna soda a colmare

Il rum

A seguito della colonizzazione britannica, spagnola e francese, si ottengono qualità di rum diverse a seconda della lavorazione: per quella francese si utilizza la canna da zucchero e si ottengono dei rum aromatici con note fruttate e floreali, mentre per quella britannica l'ingrediente principale è la melassa e si ottiene un rum che ha un sapore più forte e avvolgente. Infine per quella spagnola si utilizza ancora la melassa e ne deriva un rum con una gradazione alcolica inferiore rispetto a quello britannico.

Il suo affinamento avviene dentro a delle botti di rovere dove rimane per un periodo che va da pochi mesi ad un massimo di 15 anni. In base all'affinamento eseguito si distinguono rum giovani e vecchi.

La temperatura ideale per poter degustare i rum più giovani varia dai 4° agli 8°C, sulla base dei gusti del cliente si può servire on the rocks - che vuol dire con il ghiaccio - oppure liscio. Invece quelli invecchiati si servono a una temperatura tra i 12° e i 14°C, nei bicchieri balloon.

Il suo titolo alcolometrico volumico è compreso tra il 37,5% e il 40%.

Le marche più pregiate di rum sono: Bacardi Old, Pampero Especial, Monte Cristo Anejo Superiore.



La preparazione

Per preparare il Mojito si utilizza la tecnica Muddle che prende il nome dall'apposito pestello utilizzato ed è una delle 4 tecniche fondamentali utilizzate nell'America Bartending. Essa serve ad estrarre gli oli essenziali dagli ingredienti.

L'attrezzatura usata è il bicchiere highball o tumbler alto, lo stirrer o bar spoon, e il muddler.

Come primo passaggio si mettono nel bicchiere la menta il lime e lo zucchero e si pestano appunto con il muddler, dopo di che si va ad aggiungere il ghiaccio tritato e il rum, si mescola con lo stirrer e infine si va a colmare con la soda. Il bicchiere di servizio è l'highball, e la guarnizione è un rametto di menta e una fetta di lime sul bordo del bicchiere.



balloon



stirrer



muddler

Tabella del calcolo calorico del Mojito

ingredienti	parte edibile	protidi (g)	protidi(kcal)4	glucidi(g)	glucidi(kcal)4	lipidi(g)	lipidi(kcal)9	alcol(g)	alcol(kcal)7	tot.kcal
ingrediente dose										
valori per 100ml tenore alcolico %										
4 cl rum bianco cubano	100%	0	0	0	0	0	0	12,64	88,48	88,48
100 ml rum bianco cubano	100%	0	0	0	0	0	0	40%		
3cl succo di lime	100%	0,12	0,5	2,52	10,08	0,02	0,18	0	0	10,76
100 ml succo di lime	100%	0,42		8,42		0,07		0	0	
10g di zucchero di canna	100%	0,01	0,04	9,8	39,2	0	0	0	0	39,24
100 g di zucchero di canna	100%	0,12		98,09		0	0	0	0	tot kcal
calcolo calorico mojito			tot.kcal protidi		tot.kcalglucidi		tot kcal lipidi		tot.kcal alcol	138,48
			0,54		49,28		0,18		88,48	138,48
con un mojito si assumono 138,48 kcal										
l'ingrediente più calorico sono le kcal del rum che sono 88,48										

MOJITO - English version

Ferrante

The cocktail I'm presenting to you is the mojito and is one of the most famous in the world and is full of various historical references. I will give you a few examples. The main element that the various anecdotes have in common is the place where it was created, Cuba, and the bar La Bodeguita Del Medio. The meaning of the word mojito can vary depending on the traditions. For example, in the African tradition it derives from the word woodoo mojito which means spell, while in Spanish it changes meaning: it means damp, wet. Its category is long drink, and it is served with fruit salad, while in Cuba it is served with black beans, white rice, fried plantain and meat.

The main ingredients are the following:

4.5cl Cuban white rum, half a lime cut into pieces (which corresponds to 3cl), 7-8 leaves of mint, 2 tablespoons of brown sugar, and soda to fill. To garnish, a slice of lime and a twig of mint are used.

MOJITO - version française

Ferrante

Le cocktail que je vous présente est le mojito et c'est l'un des cocktails les plus célèbres au monde. Il est riche en de divers souvenirs historiques. Je vais vous en donner quelques exemples. L'élément qui les unit entre eux les diverses anecdotes est le lieu où fut créé, Cuba, et le café la Bodeguita del Medio. La signification du mot mojito peut varier selon les traditions. Par exemple, dans la tradition cubaine, le Mojito dérive du mot woodoo mojito qui signifie incantation, tandis que dans la culture espagnole, le mot change de sens : ça signifie mouillé, humide. Sa catégorie d'appartenance est le long drink. Il est souvent associé à la salade de fruits, tandis qu'à Cuba, il accompagne les haricots noirs, le riz blanc, les bananes frites et la viande.

Les principaux ingrédients sont les suivants:

4,5cl de rhum blanc cubain, un demi citron vert coupé en morceaux (qui correspond à 3cl de jus) ,7cl de menthe, 2cuillères à soupe de sucre de canne, et eau de seltz à combler. Pour décorer ajouter une tranche de citron vert et une brindille de menthe