

# Ristorazione & Ospitalità



Organo ufficiale dell'AMIRA  
Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi

Anno 46 - Numero 6  
Giugno 2022

**All'Hotel Corallo di Riccione,  
il Congresso AMIRA 2022 (20-24 novembre)**



**All'interno:**

- Il programma del 66° Congresso AMIRA
- Il 45° Premio Nonino
- Vitigni e Vini d'Italia: la Calabria
- I vini del Sudafrica
- Che cos'è il "remuage"?

# Ristorazione & Ospitalità



Anno 46 n° 6  
Giugno 2022

Rivista di alimentazione,  
gastronomia, enologia e turismo

**EDITORE AMIRA**  
Associazione Maîtres Italiani  
Ristoranti e Alberghi

**DIRETTORE RESPONSABILE**  
Diodato Buonora  
dbuonora@libero.it

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Valerio Beltrami

**GRAFICA E IMPAGINAZIONE**  
Veronica Gatta

**CONTRIBUTI EDITORIALI**  
Diodato Buonora, Marisa Conte,  
Marco Contursi, Antonio Di Ciano,  
Giovanni Favuzzi, Luigi Franchi,  
Enrik Gjoka, Adriano Guerri,  
Valentina Iatesta, Rodolfo Introzzi,  
Luciano Manunta, Ferdinando Parrinello,  
Fabio Pinto, Michele Policelli,  
Claudio Recchia, Luana Saivezzo,  
Franco Savasta, Francesca Simsig,  
Luca Stroppa.

**SITO UFFICIALE**  
www.amira.it

**FILO DIRETTO CON AMIRA**  
Tel. 02 49458768  
dalle 9 alle 12  
dal lunedì al venerdì  
info@amira.it  
sedelegale@amira.it

**REGISTRAZIONE TRIBUNALE**  
n. 16754 del 26 marzo 1977

## Sommario



6



9



10



16

### L'EDITORIALE

**6** Il sogno di un vecchio maître d'hotel...  
Antonio Di Ciano

### ATTUALITÀ

**7** Il programma del 66° Congresso AMIRA

### INFORMAZIONI UTILI PER IL CONGRESSO AMIRA

**9** L'Hotel Corallo a Riccione

### ATTUALITÀ

**10** 45° Premio Nonino + 2: spirito divino e rinascimento, questi gli imperativi - Francesca Simsig

### ATTUALITÀ

**15** Coinvolgere è la parola d'ordine per un ristorante di successo - Luigi Franchi

### ATTUALITÀ

**16** Vendere di più per soddisfare cliente e ristoratore. Ecco i segreti dell'up selling - Enrik Gjoka

### IL LIBRO

**22** Igor Battistin presenta "Alle prese con il servizio al vassoio" - Luana Saivezzo

### SOLIDUS

**24** Intelligenza artificiale e automazione  
Luciano Manunta

### ATTUALITÀ

**25** Bella iniziativa alla Fondazione Mazzini, il Concorso per "Diete Speciali" - A. Di Ciano

# 45° Premio Nonino + 2: spirito divino e rinascimento, questi gli imperativi

DISTILLERIE NONINO, RONCHI DI PERCOTO (UD) - 7 MAGGIO 2022

**I Maître Amira sempre presenti con la preparazione delle crêpes flambé a conclusione della manifestazione**

di *Francesca Simsig*

**R**onchi di Percoto (UD). È proprio il +2 la chiave di lettura di quest'edizione "straordinaria" del Premio Nonino, giunto alla sua 45ª edizione, ritornato alla grande dopo due anni di assenza giustificata dovuti alla pandemia che ha stravolto il mondo. Due anni di stallo, attesa, incertezza, ma di lavoro meticoloso e costante per la rinascita. Più che rinascita possiamo parlare di un vero e proprio auspicato Rinascimento, termine utilizzato proprio dalla vulcanica matriarca Giannola Nonino nel suo splendido discorso che ha dato inizio al Premio, sua "creatura" nata dalla sua mente geniale per la valorizzazione della civiltà contadina, essendo la grappa considerata agli albori del secolo un prodotto povero. Un prodotto solo inizialmente povero, ma che ha portato l'ormai famosissima famiglia Nonino sul tetto del mondo.

Rinascimento e valorizzazione dei giovani, questi gli imperativi del Premio edizione 2022, segni distintivi e tangibili anche nelle scelte aziendali, con l'avvicendamento e affiancamento delle nipoti Nonino, com'è giusto che sia, oltre ai già famosi Giannola e Benito e alle tre famosissime e bellissime figlie Cristina, Antonella ed Elisabetta.

È ormai la nipote Francesca Bardelli-Nonino l'influencer della Grappa più famosa al mondo, che ha reso ancora più internazionale l'azienda e questo prodotto, collaborando ed interagendo con i più famosi bar tender ed esperti di mixology di tutto il mondo, degli Stati Uniti in particolare.

È proprio questo mix di radici e tradizioni friulane, perfettamente rispecchiato e valorizzato nel Premio Nonino, bellezza e internazionalità (chi non conosce ormai la famosa famiglia Nonino nel mondo?) la ricetta per il successo di questa azienda, che di strada ne ha fatta tantissima, facendo anche da apripista agli altri, ma che ha un mondo splendido davanti ancora da conquistare. E chi li ferma



*Giacomo Rubini*

più ormai? Successo che si rispecchia negli innumerevoli premi e riconoscimenti internazionali ottenuti, tra cui anche quello nel 2020 di “Miglior Distilleria del Mondo by Wine Enthousiast 2019”, il più importante premio internazionale del settore al mondo di Wine&Spirits, primi italiani e prima la Grappa come prodotto ad ottenerlo.

Ce n'è di che essere orgogliosi, ed essere lo specchio di un mondo e di una formula di successo per i giovani è motivo di orgoglio.

Formula giovane anche per la Distilleria Nonino, sede del Premio Nonino, vestita a festa per l'occasione, il cui ingresso rispecchia i migliori Lounge Bar del mondo, perché ormai la Grappa è un prodotto che oltre ad essere gustato puro, è sempre più utilizzato in Mixology, per la realizzazione di cocktail e aperitivi. Questo connubio è più che mai d'attualità, merito del “girare il



*I maître Amira Friuli-Venezia Giulia*

mondo” di Francesca, creando collaborazioni e sperimentazioni con i più importanti barman e barlady del mondo. Il nuovo avanza quindi, è l'inizio e l'anticamera del Premio. Tanto per “sciogliere” gli ospiti, non poteva che essere con aperitivi a base di grappa: L'aperitivo Nonino BotanicalDrink®, Paper Pla-

ne® by Sam Ross e Nonino Sour®, accompagnati come sempre dai migliori prodotti friulani da finger food, golosez furlans.

A seguire l'inizio del Premio, ormai talmente prestigioso da aver anticipato per ben 6 volte le scelte di Premi Nobel, con la distillazione del Gioiello Nonino® distillato di Miele di Castagno 100% italiano, sulle arie di “Libiamo, né lieti calici” de La Traviata.

Inizio a cui hanno partecipato anche la famosa chef Antonia Klugmann de L'Argine di Vencò e Usoš Fakuč DAM Restaurant di Nova Gorica (Slovenia) con l'antipasto “Ricotta fresca della Val d'Isonzo ed erbe mediterranee”, a costruire e sigillare idealmente un ponte tra i popoli al centro dell'Europa e superare idealmente i confini.

Ma è la speranza di un mondo migliore, a dare il nome al Cocktail di quest'anno, per l'appunto Cocktail “Speran-



*Giovani amirini crescono*



*Giacomo Rubini, Cristina Nonino, Giuliano Monte e Nunzio Buglione*

za”, che si rispecchia anche nel colore verde dato dagli ingredienti della polpa di peperoni verdi e del lime. Un cocktail delizioso a base naturalmente di grappa, creato e preparato direttamente sul palco da Salvatore “The Maestro” Calabrese, che opera nel Regno Unito, per brindare alla ripartenza. Un augurio di Speranza da condividere.

Questa la deliziosa ricetta:

**COCKTAIL SPERANZA** – Salvatore “The Maestro” Calabrese

30 ml Grappa Nonino 41°  
20 ml Acqua Bianca Liquore  
20 ml Cordiale di peperone verde e coriandolo  
15 ml Succo di Lime Fresco  
Cubo di Ghiaccio  
Versare tutti gli ingredienti in uno shaker, shakerare e servire in un tumbler basso con cubo di ghiaccio.

A seguire il pranzo, a base di

specialità rigorosamente friulane, quali i Cjalçòns, speciali ravioli friulani caratterizzati da un contrasto di sapore dolce e salato, e la Ganasse di vigièl cu la sgnape Nonino Monovitigno® Merlot e li patatis in tecia, guancia di vitello a base di Grappa Monovitigno Merlot Nonino con patate in tegame.

A seguire, per un finale degno



*Il Cocktail Speranza*

di questo nome, non potevano mancare dopo due anni le crêpes flambé dai Maîtres AMIRA di Trieste-Gorizia e di Udine, preparate alla fiamma e offerte agli ospiti presenti. Momento spettacolare che affascina i presenti e gli ospiti prestigiosi come sempre presenti alla manifestazione.

L’AMIRA presente all’evento con molti giovani e allievi dell’Istituto Alberghiero IAL Friuli-Venezia-Giulia, guidati dai docenti Fabio PEZZELLA, Sonia FACCA, Annalisa ZUIN e Gianluca PATRUNO, dal Fiduciario AMIRA di Trieste-Gorizia Egidio GHERGHEL, e dal Vice Presidente AMIRA Giacomo RUBINI. Non poteva mancare la parte “Udinese” dell’AMIRA con la presenza del Fiduciario Nunzio BUGLIONE e del Maître Marcellino MONTE.

Agli allievi è stato affidato anche parte del servizio al tavolo nel corso del pranzo riservato agli importanti ospiti del Premio.

Non potevano mancare nel finale i veri protagonisti, i vincitori di questa edizione 2022 del Premio Nonino:

1. “Premio Internazionale Nonino 2022” a David ALMOND, scrittore britannico con un talento particolare di scrivere per i bambini, facendosi capire da loro, che è un doppio dono oltre a quello di saper scrivere. Il suo ultimo romanzo *La Guerra è finita*, è un racconto molto commovente sulla guerra spiegata ai bambini, ma anche un raccon-

to di speranza per il futuro per i giovanissimi, che costruiranno un domani migliore.

2. "Premio Nonino 2022 a Maestri del nostro tempo" quest'anno conferito a pari merito a Nancy FRASER, filosofa, teorica pensatrice e femminista americana dal pensiero anticonformista, così prezioso in un mondo molto conformista. Affronta i problemi del "riconoscimento", dell'ingiustizia, che pervadono la nostra società allineandosi alle divisioni sociali di genere, razza, etnia e classe; e Mauro CERUTI scrittore filosofo e teorico del pensiero complesso, che con la sua opera prende alla gola i problemi, le contraddizioni, l'arricchimento e la devastazione culturale della nostra vita, di tutto il mondo.

3. "Premio Nonino Risit d'AUR 2022" (Risit d'Aur significa in friulano barbatella d'oro) all'Affido Culturale, un progetto selezionato dall'impresa sociale Con i Bambini,



*Egidio Gherghel, Caterina Nonino e Giacomo Rubini*

nell'ambito del Fondo di contrasto alla povertà educativa minorile, non sovrapponibile alla povertà economica, rilevando che solo una piccola minoranza di bambini e ragazzi frequenta con regolarità musei, teatri o guarda film di qualità. L'obiettivo è quindi valorizzare l'esperienza dell'affido familiare attraverso la condivisione della cultu-

ra.

Per concludere, il tema principale dell'evento di questa edizione 2022 dopo due anni di "pausa", se così si possono definire, è l'attesa e soprattutto la speranza di un mondo migliore, un mondo fatto da giovani per i giovani, con innovazione e sguardo al futuro, ma sempre nel rispetto del passato e delle tradizioni, concetti fondamentali che il Premio Nonino vuole trasmettere e veicolare, essenza stessa della sua origine e del suo scopo. Uscire dagli schemi mentali dell'omologazione per celebrare la propria "unicità" e "diversità", questa la vera sfida, non facile, per un futuro migliore.

Preservare le proprie radici e la propria diversità può fare la differenza!

Cui che nol semene nol racuei (Chi non semina non raccoglie).



*Brindisi con il Cocktail Speranza con Grappa Nonino by Salvatore Calabrese*