

Merceologia e scienza dell'alimentazione

Organizzazione della cucina e del ristorante

redatto dalla
Consulenza aziendale HGV
Novembre 2005

Versione aggiornata gennaio 2009

tradotto da
Dr. Barbara Desole

Indice

1. Merceologia e scienza dell'alimentazione	3
1.1. Nozioni fondamentali	3
1.1.1. I componenti degli alimenti e le loro funzioni	3
1.1.2. Le calorie	4
1.1.3. I principali errori alimentari	4
1.1.4. La conservazione degli alimenti	4
2. Merceologia	6
2.1. Alimenti di origine animale	6
2.1.1. Pesce, crostacei e molluschi	6
2.1.2. Carne e insaccati	7
2.1.3. Insaccati	8
2.2. Alimenti di derivazione animale	10
2.2.1. Latte	10
2.2.2. I principali latticini	10
2.2.3. Uova	11
2.2.4. Grassi e oli alimentari	13
2.3. Alimenti vegetali	14
2.3.1. Cereali	14
2.3.2. Pane	15
2.3.3. Legumi	15
2.3.4. Ortaggi	16
2.3.5. Patate	17
2.3.6. Funghi	18
2.3.7. Frutta	20
2.3.8. Zucchero	21
2.3.9. Spezie	21
2.3.10. Condimenti	23
3. Tipologia delle cotture di base	24
4. Nozioni di gestione	26
4.1. La brigata di cucina	26
4.2. I gradi	26
4.3. Mansioni	27
4.4. Mise en place	27
4.5. Regole generali di allestimento dei piatti	28
4.6. Acquisti e controlli	28
4.7. Strategie per la pianificazione del menu ovvero il "controllo trasversale dei costi"	29
5. Redazione della lista delle vivande e del menù	32
5.1. Progettazione del menù	32
5.2. La successione delle pietanze	33
5.3. La lista delle vivande	33

6. Il servizio	35
6.1. Organizzazione	35
6.2. Mise en place	35
6.3. Il coperto base	35
6.4. Regole generali per il servizio	36
6.5. Il servizio delle bevande	37
6.5.1. Servire vini in bottiglia	37
6.5.2. Il servizio della birra in bottiglia	38
6.5.3. La spillatura della birra	38
6.5.4. Temperature di servizio	39
6.5.5. Quantità di mescolta	41
6.5.6. Il bicchiere giusto	41
6.5.7. Consigli per la scelta delle bevande	42
7. Le bevande	45
7.1. La somministrazione di prodotti di marca	45
7.2. Bevande analcoliche	45
7.2.1. L'acqua	45
7.2.2. Bevande a base di frutta e verdura	46
7.2.3. Bevande calde	47
7.2.4. Il cacao	49
7.2.5. Il tè	49
7.3. Aperitivi	50
7.4. Bevande alcoliche	50
7.4.1. La birra	50
7.4.2. Il vino	52
7.4.3. I vini spumanti	63
7.4.4. L'acquavite e i distillati	65
7.4.5. I liquori	70
8. Indice delle figure	71
9. Fonti	73

1. Merceologia e scienza dell'alimentazione

1.1. Nozioni fondamentali

Secondo il diritto italiano, “con il termine alimenti si intendono le sostanze alimentari, i prodotti alimentari e le bevande, nonché i preparati da masticare e da succhiare come il chewing gum e analoghi”, a esclusione dei medicinali.

1.1.1. I componenti degli alimenti e le loro funzioni

1.1.1.1. Carboidrati e lipidi

Sono necessari all'organismo principalmente per soddisfare il fabbisogno di energia (carburante):

- per il mantenimento del metabolismo (attività cardiaca)
- per il mantenimento della temperatura corporea, del calore
- per il rendimento fisico (andare in bicicletta)

1.1.1.2. Proteine, minerali e acqua

Vengono utilizzati per la costruzione e il mantenimento dell'organismo (materiale da costruzione):

- per la crescita: per la costruzione di nuovo tessuto cellulare
- per il rinnovamento di cellule e tessuti: le cellule impiegano tra i 10 e i 100 giorni per rinnovarsi

1.1.1.3. Vitamine e minerali

Sono necessarie quali sostanze protettive e regolatrici (principi attivi):

- come protezione, per es. contro le malattie
- per la regolazione dei processi fisiologici, per es. il metabolismo delle sostanze nutritive

1.1.1.4. Fibre alimentari

Sono la componente non digeribile degli alimenti e hanno il compito di aumentare la massa fecale, stimolando così la mobilità intestinale e accorciando il tempo di transito. Un'alimentazione povera di fibre conduce alla stitichezza. Le fibre alimentari sono contenute in prevalenza negli alimenti di origine vegetale.

1.1.1.5. Coloranti e aromi

Si tratta di sostanze secondarie che per via del loro colore (per es. verde foglia), e del loro sapore (per es. sostanze aromatiche derivanti dalla grigliatura o tostatura) stimolano l'appetito.

1.1.2. Le calorie

Tutti i cibi e le bevande, i quali contengono carboidrati, lipidi e proteine, forniscono al corpo un valore termico misurato in unità di calore. Il calore è notoriamente la principale energia per ciascun organismo vivente. Il numero di calorie consumate dipende dal tipo di attività e/o dagli sforzi fisici. Le calorie in eccesso si trasformano in depositi di grasso.

1.1.3. I principali errori alimentari

- Le persone mangiano troppo e consumano troppi cibi ricchi di energia;
- non assumono fibre in quantità sufficiente;
- consumano troppi grassi, soprattutto di origine animale;
- aggiungono troppo sale agli alimenti.

1.1.4. La conservazione degli alimenti

Tabella riassuntiva delle tecniche di conservazione		
Tecnica	Effetto	Utilizzo
Refrigerazione, tra -1 e ca. 5°C (i cibi ancora caldi/molto caldi vengono messi nell'abbattitore e li velocemente raffreddati)	Il freddo inibisce l'attività dei microrganismi e degli enzimi	Tutti i tipi di alimenti
Surgelamento ad almeno -30°C; conservazione ad almeno -18°C	Il freddo intenso interrompe l'attività dei microrganismi, inibisce l'attività degli enzimi	Tutti i tipi di alimenti
Congelamento rapido (i cibi ancora caldi vengono messi nell'abbattitore e immediatamente congelati).	Il freddo intenso interrompe l'attività dei microrganismi, inibisce l'attività degli enzimi	Tutti i tipi di alimenti
Pastorizzazione, tra 65 e ca. 90°C	A queste temperature la maggior parte dei microrganismi muore, gli enzimi non sono più attivi	Latticini, succhi di frutta, prodotti sottovuoto
Imbottigliamento a caldo, a ca. 100°C	L'ebollizione uccide la maggior parte dei microrganismi, gli enzimi non sono più attivi	Confetture, gelatine, composte
Sterilizzazione, tra 100 e 135°C	Le alte temperature uccidono tutti i microbi e le spore, gli enzimi non sono più attivi	Conserve di carne, pesce, funghi, verdure, ecc.
Metodo UHT, tra 130 e 150°C	Tutti i microrganismi e le spore vengono uccisi, gli enzimi non sono più attivi	Latte e panna
Essiccamento	Inibisce l'attività di microbi ed enzimi attraverso la sottrazione dell'acqua	Carne, pesce, pasta, cereali, spezie, verdure
Disidratazione	Inibisce l'attività di microbi ed enzimi attraverso la sottrazione dell'acqua	Frutta e verdura

Liofilizzazione	Inibisce l'attività di microbi ed enzimi attraverso la sottrazione dell'acqua	Bevande istantanee, verdure, funghi, latte in polvere, erbe aromatiche
Concentrazione	Inibisce l'attività dei microbi attraverso la sottrazione dell'acqua, gli enzimi sono inefficaci	Estratti, puree di pomodoro
Sottovuoto	Inibisce i microrganismi aerobi, protegge da nuovi germi, dalla disidratazione	Prodotti refrigerati e surgelati
Filtraggio	Un filtro molto fine trattiene i microrganismi e le sostanze intorbidanti	Succhi di frutta, vino, birra, olio
Salatura	Inibisce l'attività dei microbi attraverso la sottrazione dell'acqua disponibile	Pesce, carne, verdure
Salamoia	Forte inibizione dei microbi attraverso la sottrazione dell'acqua disponibile	Carni, insaccati, prosciutto
Affumicamento	Come per la salamoia, i componenti del fumo uccidono ulteriormente i microbi	Speck, prosciutto crudo, insaccati
Conservazione con lo zucchero	Inibisce l'attività dei microbi attraverso la sottrazione dell'acqua disponibile	Confetture, gelatine
Acidificazione	Il ph inferiore a 5 riduce i batteri della putrefazione e le cause di deterioramento	Crauti, panna acida, insalate, funghi, arrosti marinati
Conservazione in alcol	Con una percentuale di alcol superiore al 15% i microrganismi non possono sopravvivere	Frutta sotto rum, maraschine
Conservanti chimici	I conservanti chimici uccidono per avvelenamento i microrganismi che causano il deperimento	Alimenti prodotti industrialmente

Figura 1: La conservazione dei generi alimentari

2. Merceologia

Gli alimenti sono stati suddivisi nei seguenti gruppi merceologici:

- alimenti di origine animale
- alimenti di derivazione animale
- grassi e oli commestibili
- alimenti vegetali
- sale
- condimenti
- tè e caffè
- cacao e cioccolato

2.1. Alimenti di origine animale

2.1.1. Pesce, crostacei e molluschi

2.1.1.1. *Pesce*

Il pesce ha un contenuto di grassi inferiore rispetto alla carne, è molto digeribile e ha poco potere saziante. A seconda della provenienza si distingue tra pesce di fiume e di lago (acqua dolce) e pesce di mare (acqua salata).

Il pesce può inoltre essere classificato come segue:

- secondo il contenuto di grassi: pesci grassi (salmone, sgombro, anguilla, carpa, aringa) e pesci magri (sogliola, platessa, lucioperca, rombo)
- secondo la qualità: pesci comuni (pesci a buon mercato come trota, platessa, carpa) e pesci pregiati (con carni delicate ed alto prezzo come sogliola, rombo, spigola, orata)
- secondo la forma: i pesci rotondi hanno due filetti (trota, salmone, lucioperca), i pesci piatti hanno quattro filetti (rombo, sogliola, platessa)

Le varietà più pregiate si prestano alla cottura veloce sulla griglia o in padella; le varietà medie sono adatte alla preparazione veloce sulla griglia o in padella oppure possono essere lessate, stufate o arrostiti; altre varietà quali anguilla, aringa, acciuga ecc., si prestano solo ad essere marinate, messe sotto sale o precotte.

Caratteristiche di freschezza e qualità

- Odore fresco e gradevole
- Carne consistente al tatto
- Squame chiuse
- Occhi limpidi e brillanti
- Branchie rosso chiaro, prive di muco
- Pelle non secca e muco trasparente

Stoccaggio

Il pescato fresco deve essere sempre conservato sul ghiaccio dentro gli armadi frigoriferi. L'acqua di scolo deve poter defluire. Il pesce appoggiato sul ghiaccio deve essere controllato ogni giorno. A giorni alterni il pesce va risistemato, l'acqua deve essere eliminata e i contenitori vanno puliti. I pesci più grandi sono adatti anche alla conservazione sottovuoto. Stoccaggio: tra +1 e -1°C.

2.1.1.2. Crostacei

I crostacei sono invertebrati con il corpo rivestito da una corazza di chitina. La caratteristica principale, oltre all'alto contenuto di proteine difficilmente digeribili e di colesterolo, è la gradevolezza delle carni.

I crostacei vanno uccisi immergendoli a testa in giù nell'acqua bollente o nel Court-Bouillon. Gli animali morti prima della lavorazione non devono essere utilizzati, poiché la decomposizione inizia velocemente tramite la formazione di un potente veleno. Gli animali sottoposti a cottura quando sono già morti o sul punto di morire si riconoscono dalla coda distesa e leggermente mobile.

Conservazione

I crostacei vivi vengono sistemati in cassette traspiranti o cesti rivestiti con trucioli di legno umidi. Ideale è la conservazione in un acquario con acqua di mare.

2.1.1.3. Molluschi

Severi controlli di qualità fanno sì che le conchiglie immesse sul mercato siano perfette. Si dovrebbe tuttavia fare attenzione a quanto segue.

Le conchiglie fresche, se vive, hanno le valve chiuse.

Gli animali con le valve aperte potrebbero essere morti e non dovrebbero essere utilizzati in nessun caso. Durante la cottura le conchiglie devono aprirsi. Le conchiglie che restano chiuse sono inutilizzabili e il loro consumo può risultare pericoloso.

Conservazione

Le conchiglie dovrebbero essere consumate il più presto possibile. Nel frigorifero devono essere conservate in orizzontale per impedire la fuoriuscita della scorta di acqua salata.

2.1.2. Carne e insaccati

L'impiego di carne costituisce la voce più importante nei costi di cucina. Un utilizzo e una preparazione adeguati della carne sono pertanto molto importanti per ottenere un buon risultato. Si deve quindi essere in grado di stabilire la qualità della carne e, a seconda del grado di consistenza, identificare il tipo di cottura adatto.

2.1.2.1. *Caratteristiche qualitative*

La qualità dipende da età, sesso, alimentazione e allevamento degli animali durante la crescita e l'ingrasso. La carne risulta più dura se l'animale è vecchio e la sua alimentazione è stata scadente.

Colore della carne

Carne bianca: pollo, tacchino, vitello, agnello

Carne rossa: manzo, maiale, pecora, bue, cavallo

Carne scura: selvaggina

La carne degli esemplari più giovani è rosso chiaro, quella degli esemplari più vecchi è rosso scuro. La carne frollata è più scura e opaca rispetto alla carne fresca. Una colorazione grigiastra indica l'inizio del deterioramento.

Elasticità

Le fasce muscolari e le guide dei tendini devono mostrare una certa elasticità.

Odore

Si deve sempre prestare attenzione anche all'odore. La carne infettata da batteri ha un odore stantio, spesso anche pungente, sgradevole.

Frollatura della carne

Dopo la macellazione la carne dovrebbe rimanere appesa per alcuni giorni (a ca. 0 gradi). In questo modo la carne diventa più tenera e il sapore migliora. Carne di vitello: 1- 3 settimane; carne di manzo: 3-5 settimane; carne di maiale; 4-10 giorni; agnello e selvaggina: 1-3 settimane.

La carne deve essere acquistata a seconda dell'utilizzo e del tipo di cottura cui è destinata. Per bolliti e brasati si usa di solito la carne di animali adulti, soprattutto manzo (gamba, scamone) e pollame. In generale, qualunque taglio di carne è adatto a questi tipi di cottura, tuttavia, per motivi economici, si utilizzano di solito le parti con un prezzo più vantaggioso (spalla, sottofesa, stinco, spalla alta, scamone, fesa esterna).

La rosolatura e la cottura alla griglia sono adatte a tagli di carne teneri come la fettina, la bistecca, i medaglioni, la cotoletta, il filetto, il petto.

2.1.3. **Insaccati**

Tra i prodotti della carne vi sono anche gli insaccati. Si dividono in crudi (salami), cotti (mortadella e diversi prodotti stranieri) e preparati (würstel bolliti e arrosto).

Come materia prima vengono utilizzati diversi tipi di carne magra, grasso, sale e spezie. Rispetto ad altre varietà, la carne di maiale cruda è particolarmente sensibile allo stoccaggio e alla luce. Pertanto, tutti gli insaccati crudi che contengono carne di maiale, riportano la data di produzione sul piombo di controllo.

2.1.3.1. *Prosciutto*

Il prosciutto rappresenta la lavorazione più pregiata dal punto di vista qualitativo, anche se in realtà non è un insaccato. Si tratta infatti della coscia posteriore del maiale che viene:

- salata e asciugata all'aria (prosciutto crudo) oppure
- salata, speziata e bollita (prosciutto cotto).

Prezzo e qualità del prosciutto crudo dipendono dalla durata e dalla cura dello stoccaggio (stagionatura), alla quale, oltre alla durata della stagionatura, contribuisce anche il clima. Le varietà più importanti di prosciutto crudo con relativi tempi di stoccaggio sono:

- San Daniele (un anno di stagionatura)
- Parma (nove mesi dopo la salatura)
- Modena (nove mesi con la salatura).

2.1.3.2. *Speck*

Per la produzione dello speck si utilizzano cosce magre e carnose di maiale (cosciotto). La coscia viene disossata e tagliata secondo un procedimento tradizionale, frizionata con una miscela di spezie su tutti i lati e lasciata per tre settimane in salamoia in un luogo fresco. La miscela di spezie prevede sale, pepe, aglio, ginepro e pimento, tuttavia ogni produttore ha la propria ricetta ed è grazie a questa miscela di spezie che assicura al proprio speck un aroma unico.

Dopo essere rimasta in salamoia, la coscia viene asciugata e affumicata per 3-7 settimane su legno di latifoglie a una temperatura massima di 20 gradi. Infine ha luogo il processo di stagionatura che in media si protrae per 22 settimane con umidità dell'aria pari al 75%.

Durante questa fase si forma un sottile strato di muffa che serve come protezione naturale. Alla fine della stagionatura la muffa viene eliminata.

Caratteristiche qualitative

Uno speck di buona qualità ha un aroma delicato e non è troppo salato. Uno speck molle non è stagionato a sufficienza.

Speck con marchio altoatesino igp (indicazione geografica protetta)

Lo speck altoatesino igp si riconosce dalla marchiatura sulla cotenna e dal marchio sull'etichetta che si ispira alle bretelle dei pantaloni corti di pelle tipici della Baviera e dell'Austria.

Conservazione

Lo speck dovrebbe essere conservato al fresco e senza confezione (il luogo migliore è una cantina).

2.2. Alimenti di derivazione animale

2.2.1. Latte

Il latte è un alimento molto importante e sano che contiene tutti gli elementi necessari alla vita e allo sviluppo dell'organismo. Nel latte vi sono, oltre all'acqua (87%), lattosio, grassi, proteine, minerali, e vitamine. Con il termine latte (latte intero) si intende il latte di mucca. Altri tipi di latte (latte magro, ecc.) oppure latte di altri mammiferi devono essere specificatamente indicati.

In commercio si trovano, a seconda del tipo di lavorazione:

- latte intero (latte fresco): sottoposto a normale pastorizzazione. Contiene tutte le sostanze nutritive proprie del latte.
- latte magro: il latte scremato contiene da 0,3 a 0,5 % di grasso. Proteine e minerali sono gli stessi del latte intero
- latte H: a lunga conservazione grazie al trattamento ad alta temperatura

Il latte fresco mantiene inalterate le proprie caratteristiche per alcuni giorni se tenuto in frigorifero (ca. 5°C). Il latte a lunga conservazione si conserva più a lungo, ma perde gran parte delle sostanze nutritive a causa del calore.

2.2.2. I principali latticini

Il latte è un alimento base che può essere trasformato in prodotti diversi. Le sostanze nutritive essenziali sono contenute anche nei latticini.

2.2.2.1. Yogurt

Lo yogurt è un prodotto che si ottiene dopo l'addensamento e la pastorizzazione del latte grazie all'azione di speciali sostanze che stimolano la fermentazione. Lo yogurt ha un alto valore nutritivo, un certo valore dietetico e una facile digeribilità.

2.2.2.2. Ricotta

La ricotta è un formaggio fresco che si ricava dal latte magro pastorizzato.

2.2.2.3. Panna

La panna è la parte del latte ricca di grassi e si ottiene lasciando riposare o centrifugando il latte.

2.2.2.4. Burro

Il burro si ricava dalla panna senza l'ausilio di additivi chimici o di manipolazioni artificiali. Il tipico sapore aromatico del burro dà un tocco particolare a molte ricette senza appesantire.

2.2.2.5. *Formaggio*

Il formaggio è il più vecchio e sicuramente il più naturale concentrato di latte. Viene prodotto con il latte coagulato e contiene le stesse sostanze nutritive del latte. Le tipologie di formaggio vengono suddivise come segue:

secondo il tipo di latte:	formaggio di mucca, formaggio di capra, formaggio di pecora ...
secondo la coagulazione del latte:	coagulazione presamica o acida (formaggio grigio)
secondo le caratteristiche:	a pasta extradura (parmigiano), a pasta dura (formaggio di montagna), da taglio (Tilsiter), da taglio a pasta semidura (Bel Paese), a pasta molle (Camembert), fresco (Quark)
secondo il contenuto di grasso:	doppia panna, panna, intero, tre quarti, metà, un quarto e magro.

Occorrono tra i 9 e gli 11 litri di latte per ottenere 1 kg di formaggio. Al formaggio fresco viene tolto il siero e vengono aggiunti sale e spezie (erbe aromatiche, cumino, noci, ...). Il formaggio è quindi sottoposto a un processo di stagionatura, che può durare settimane o mesi a seconda del tipo, raggiungendo una determinata temperatura grazie all'azione di batteri o colture di miceti. In tal modo si ottiene il sapore tipico.

Il formaggio dovrebbe essere immagazzinato a una temperatura compresa tra i 12 e i 15 gradi, se è ancora intero. Dopo il primo taglio deve invece essere avvolto con pellicola e conservato a 4 gradi. È importante non conservare il formaggio insieme a cibi inodori.

In Italia vi sono formaggi con denominazione di origine che possono essere prodotti solo in una determinata zona, e formaggi con denominazione tipica, che devono presentare caratteristiche ben precise.

Esempi di formaggi con denominazione di origine:

Fontina (Val d'Aosta), Gorgonzola (Lombardia, Piemonte), Grana Padano (diverse regioni), Parmigiano-Reggiano (dalle due province dell'Emilia).

Esempi di formaggi con denominazione tipica:

Provolone, Asiago, Taleggio, Montasio.

Vi è inoltre una moltitudine di prodotti locali che non sono ancora protetti legalmente.

Relativamente all'acquisto e alla somministrazione del formaggio è importante fare attenzione al marchio di fabbrica per rispettare le norme a protezione dei marchi (per es. l'Emmentaler deve essere di origine svizzera. In caso contrario va contrassegnato in maniera adeguata).

2.2.3. **Uova**

La denominazione "uovo" può essere utilizzata solo per le uova di gallina domestica. Le uova di altri volatili devono essere contrassegnate in modo adeguato (per es. uova di quaglia).

Solo le uova fresche hanno il tipico odore gradevole. Al momento dell'acquisto è dunque importante fare attenzione alla data di scadenza minima. Dopo tale data, le uova dovrebbero essere portate a una temperatura di almeno 82°.

Le uova vengono classificate secondo le seguenti classi merceologiche:

- extra: non più di 5 giorni (in seguito A)
- A: se refrigerate si conservano per 8 settimane
- B: di solito sgusciate e pastorizzate.

Classi di peso

Si trovano in vendita uova di diverse dimensioni:

XL: molto grandi, oltre i 73 g
L: grandi, da 63 a 73 g
M: medie, da 53 a 63 g
S: piccole, inferiori a 53 g

Grazie alla composizione ideale delle loro sostanze nutritive le uova sono un alimento con un alto valore nutritivo. Hanno inoltre un elevato potere saziante e, se preparate in modo adeguato, sono facilmente digeribili. Tuttavia, un uovo contiene circa 270 mg di colesterolo, pari cioè alla razione giornaliera.

Conservazione

Le uova dovrebbero essere conservate a una temperatura di 1-2 gradi con umidità pari all'85%, al riparo dagli odori.

Utilizzo in cucina

L'albume viene utilizzato per chiarificare brodi e gelatine. L'albume montato serve per rendere soffici sformati e composti, il tuorlo come legante in minestre, salse e creme; le uova intere per impasti e composti.

Il rischio salmonella

Le uova non fresche e conservate in modo non corretto corrono il rischio di sviluppare, al loro interno, batteri (salmonelle) che, a una temperatura ambiente superiore ai 30°, sono in grado di moltiplicarsi in modo esponenziale provocando la salmonellosi. Le salmonelle vengono eliminate solo se si raggiunge una temperatura di 82°.

Pertanto:

- utilizzare solo uova fresche e refrigerate
- per le ricette che prevedono uova crude utilizzare uova portate a temperatura o pastorizzate
- cuocere a lungo i piatti a base di uova
- dopo avere manipolato uova crude lavarsi sempre le mani per evitare di contaminare altri alimenti.



Figura 2: Caratteristiche di freschezza delle uova (da „So Incht Sildim“)

2.2.4 Grassi e oli alimentari

I grassi provengono da latte, polpa di frutta, semi di piante e tessuti animali. I grassi sono componenti essenziali dell'alimentazione: essi forniscono al corpo energia, acidi grassi essenziali e vitamine liposolubili. A seconda della provenienza i grassi si dividono in:

Grassi animali		Grassi vegetali	
<i>grassi ricavati dal latte</i>	<i>grassi ricavati dal corpo di animali</i>	<i>grassi ricavati da frutti</i>	<i>grassi ricavati da semi</i>
burro	grasso di maiale strutto d'oca grasso di vitello olio di pesce	olio di oliva olio di palma	olio di girasole olio di arachide olio di soia grasso di cocco olio di semi di mais olio di sesamo olio di semi di zucca olio di germe di grano ecc.

Figura 3: Grassi animali e vegetali

2.2.4.1. Grassi animali

Il grasso animale utilizzato più di frequente in cucina è il burro, alimento già trattato nella sezione "Latticini".

2.2.4.2. *Grassi vegetali*

Olio o grasso si ottengono per pressatura o per estrazione dai frutti o dai semi oleosi lavati, sminuzzati e schiacciati. Gli olii spremuti e/o sbattuti a freddo sono quelli con il più alto valore nutrizionale e fisiologico, poiché contengono molti acidi grassi insaturi. Gli olii con la dicitura “spremuto a freddo” non possono essere raffinati. Gli olii raffinati non contengono sostanze pregiate e per questo motivo hanno un prezzo inferiore e si conservano più a lungo.

2.2.4.3. *Olio di oliva*

Quelli di oliva sono i più costosi e i più diffusi di tutti gli olii. Italia, Grecia e Spagna sono i principali produttori.

Olio extra vergine di oliva: non è trattato e si utilizza principalmente per piatti crudi, insalate, condimenti, cibi marinati, ecc..
Olio vergine di oliva: ottenuto con la spremitura a freddo.
Olio di oliva: è una miscela di oli raffinati e nativi e viene pressato a caldo.

L’olio di girasole e l’olio di germe di mais sono adatti soprattutto per la cottura. Per condire le insalate sono invece indicati l’olio di cardo, l’olio di sesamo, l’olio di noci, l’olio di semi di zucca. Per la frittura è invece ideale l’olio di arachidi, poiché ha un gusto quasi neutro.

Conservazione

Gli olii pressati a freddo spesso non si mantengono molto a lungo. Gli olii raffinati si mantengono anche per molto tempo se conservati al fresco e al buio.

2.2.4.4. *Margarina*

La margarina è composta principalmente da olii vegetali, acqua, emulsionanti e aromi; spesso vengono aggiunte anche vitamine. La margarina si utilizza spalmata sul pane, per la preparazione di impasti solidi e fluidi, per stufare le verdure, per saltare carne, pesce e patate, ecc..

2.3. **Alimenti vegetali**

Piante commestibili, parti di piante e prodotti vegetali sono la componente più cospicua dell’alimentazione umana. Sono ricchi soprattutto di carboidrati e fibre alimentari e grazie all’alto contenuto di vitamine e sostanze minerali sono la garanzia di una corretta alimentazione.

2.3.1. **Cereali**

Si distinguono i seguenti tipi di cereali:

- frumento
- gran farro e farro
- segale

- grano saraceno
- mais
- orzo
- avena
- miglio
- riso

Varietà di riso

Varietà in commercio	Caratteristiche di cottura	Utilizzo
Carolina, Uncle Ben's, riso marrone (Brown Rice Uncle Ben's), riso arricchito di vitamine, Siam-Patna	consistente, asciutto, non colloso	risi asciutti, pilaf di riso, insalate di riso, ripieni, ecc.
Basmati integrale, Camargue integrale	consistente e asciutto, leggermente colloso, tempo di cottura lungo	risi asciutti, preparazioni speciali per ricette indiane e indonesiane
Arborio, Vialone, Paddy, riso semigreggio, risone, riso integrale	aumenta molto di volume, colloso, si lega quando è ancora al dente	risotti, pilaf di riso, insalate di riso, ripieni, piatti macrobiotici
Camolino, Originario	aumenta molto di volume, tende a sfarinarsi	minestre di riso, riso al latte, dolci

Figura 4: Il riso nella gastronomia

2.3.2. Pane

Insieme alle patate il pane è la principale fonte di carboidrati sotto forma di amido. Nelle sue forme più semplici il pane consiste di farina di cereali (soprattutto frumento, segale gran farro), acqua, agente lievitante (lievito di birra o pasta acida) e sale. I pani speciali contengono anche altri ingredienti consentiti dalla legge quali zucchero, olive, uvetta, ecc..

Conservazione

Il pane va, generalmente, consumata in giornata. Il pane tagliato deve essere avvolto in pellicola trasparente, per evitare che la superficie del taglio si secchi. Per una conservazione più lunga si deve ricorrere al congelamento, adatto a tutti i tipi di pane.

2.3.3. Legumi

I legumi sono i semi essiccati delle papilionacee, che sviluppano baccelli con i semi all'interno. Con la maturazione i baccelli si dividono in due parti e si aprono di scatto liberando i semi. Fra tutte le verdure i legumi hanno il più alto contenuto di proteine; sono, inoltre, un'importante fonte di carboidrati e contengono vitamine e sostanze minerali. Nella maggior parte dei legumi la percentuale di fibra alimentare è superiore a quella delle altre verdure. Vengono utilizzati come verdura, come piatto unico, per insalate, minestre e puree. I seguenti prodotti appartengono a questo gruppo merceologico:

- fagioli
- piselli
- lenticchie

2.3.4. Ortaggi

Il termine ortaggi si riferisce a tutte le piante o alle parti di piante che si impiegano crude o cotte nell'alimentazione umana. Da un punto di vista gastronomico gli ortaggi si dividono in:

- ortaggi a radice (tutte le piante da tubero o da radice)
- ortaggi a bulbo (cipolla, aglio, ecc.)
- ortaggi a fiore (tutti i tipi di cavolo)
- ortaggi a seme (piselli, fagioli)
- ortaggi a foglia (insalata, spinaci)
- ortaggi a frutto (pomodori, peperoni)
- verdure pregiate (asparagi, carciofi, ecc.)

Gli ortaggi hanno un alto contenuto di acqua con una percentuale di preziose sostanze minerali, vitamine, olii volatili, ecc., importanti per regolare le funzioni fisiologiche. Gli ortaggi freschi, oltre a essere molto sani, si prestano a molteplici preparazioni. Ogni verdura ha la propria stagione, durante la quale è possibile trovarla in abbondanti quantità e dunque anche a buon mercato. Le diverse fasi della preparazione in cucina portano a inevitabili perdite di vitamine, minerali e sostanze nutritive. Per ridurre al minimo tali perdite si dovrebbero lavare le verdure intere e per un tempo molto breve.

Acquisto e conservazione

Al momento dell'acquisto sarebbe opportuno verificare che gli ortaggi:

- vengano acquistati solo in quantità necessaria al consumo immediato
- siano cresciuti e maturati in stagione
- abbiano gusto e colore definiti
- siano privi di umidità eccessiva, segni di gelo o danni provocati dalle condizioni meteorologiche.

Gli ortaggi non utilizzati (cucinati) immediatamente, devono essere conservati in cella frigorifera. La scelta migliore consiste nel coprirli o avvolgerli in sacchetti di plastica forati per ridurre al minimo la disidratazione. Le verdure preparate o tagliate si ossidano molto rapidamente sulla superficie di taglio, appassiscono e perdono il loro contenuto; vanno dunque tenute al riparo da calore, luce, gelo, odori.

Gli ortaggi vengono messi in commercio secondo la classe merceologica:

- extra: qualità ottima, merce selezionata e senza difetti, dimensione e varietà uguali
- I: qualità buona, merce integra, fresca, con piccoli difetti di forma o colore
- III: qualità da media a normale, ammessi piccoli difetti di forma e colore o difetti sulla superficie. Non possono diminuire conservabilità e consumabilità

I diversi metodi di conservazione quali il surgelamento, la sterilizzazione con il calore e l'essiccamento fermano i processi biologici negli ortaggi. La tecnica di conservazione migliore è il congelamento.

2.3.5. Patate

La patata è uno degli alimenti base universali con alto valore nutritivo. Il tubero, che cresce sottoterra, non contiene grassi ed è invece ricco di carboidrati sotto forma di amido. Per questo motivo è molto usato come contorno. Si distinguono le seguenti varietà di patata:

- Secondo il periodo di raccolta e di maturazione

Patate precoci: in gastronomia le “patate novelle” sono varietà molto precoci. Sono prodotte a inizio stagione nei paesi caldi e vengono considerate una vera e propria prelibatezza

Patate tardive: adatte a essere immagazzinate per l’inverno

- Secondo le caratteristiche di cottura

Il contenuto di amido, diverso per ogni varietà, determina le caratteristiche di cottura.

Patate sode: grazie al contenuto di amido non scuociono rapidamente e sono adatte per insalate di patate, patate arrosto, patate lesse con o senza buccia.

Patate farinose: hanno un alto contenuto di amido e spesso si aprono durante la cottura. Adatte per purè, minestre, impasti di patate, patate fritte, ecc.

Patate mediamente sode: possiedono entrambe le caratteristiche e si adattano a tutte le preparazioni.

- A seconda della qualità si distinguono:

Caratteristiche esterne: uguale dimensione, assenza di danni

Caratteristiche interne: caratteristiche di cottura, sapore e colore (le parti verdi sono velenose)

Stoccaggio

Solo le varietà tardive si prestano a essere immagazzinate per l’inverno. Devono essere conservate al freddo e al buio a circa 4-6° gradi in luogo aerato.

Utilizzo

Le patate possono essere bollite, stufate, arrostate, fritte, gratinate, passate, oppure cotte al vapore, al forno, ecc. Le tecniche di cottura più delicate, e quindi più sane, sono quelle che prevedono di cuocere le patate intere e con la buccia a vapore o in acqua bollente. Le patate non dovrebbero essere lasciate immerse nell’acqua; la perdita più consistente di vitamine e minerali si ha quando le patate vengono tagliate a piccoli pezzi e poi cotte in acqua.

2.3.6. Funghi

Per via della loro prelibatezza i funghi sono molto amati da buongustai e gourmet. Tuttavia, grazie al basso contenuto di grassi, i funghi rappresentano una piacevole alternativa anche per le persone sempre attente alle calorie.

Anche se i funghi sono costituiti per circa il 90% di acqua, sono di solito difficili da digerire, poiché le pareti della proteina in essi contenuta sono composte di chitina (massa cornea). È importante che i funghi vengano cotti a lungo e sono poche le varietà che possono essere consumate crude (per es. il tartufo bianco e nero).

A parte poche eccezioni, i funghi commestibili vengono venduti freschi solo in estate e in autunno. Ne esistono diversi tipi sul mercato:

funghi coltivati freschi (champignon, shiitake)

funghi di bosco e di prato (porcini, finferli, spugnole, tartufi, ecc.)

L'offerta di prodotti a lunga conservazione comprende funghi secchi, sott'aceto, congelati oppure estratto, polvere e conserve di fungo.

I funghi possono anche essere arrostiti oppure cotti a vapore, alla griglia, al forno, ecc.; vengono inoltre utilizzati in insalate, cocktail, aspic, minestre, salse, guarnizioni, come contorno oppure per paté, terrine e mousse.

Tra i funghi più conosciuti vi sono:

- champignon
- finferli
- porcini

Caratteristiche qualitative

I funghi dovrebbero essere asciutti, croccanti e non infestati da vermi. La superficie deve avere un aspetto fresco e privo di ammaccature. I funghi dovrebbero essere lavorati subito dopo la raccolta o l'acquisto poiché contengono proteine facilmente deperibili.

Calendario dei raccolti in Alto Adige

	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Sett	Ott	Nov	Dic
Frutta												
mele												
albicocche												
pere												
fichi												
cachi												
castagne												
ciliegie												
kiwi												
prugne												
pesche												
cotogne												
Regina Claudia												
uva												
susine												

Bacche												
more												
fragole												
lamponi												
ribes												
mirtilli rossi												
mirtilli neri												
uva spina												
fragole di bosco												

Verdure												
cavolo rosso												
cavolfiore												
broccoli												
piselli												
finocchio												
fagiolini												
cetrioli												
carote												
patate												
ravizzoni												
porro												
mais												
bietola												
melanzane												
peperoni												
rafano												
barbabietola rossa												
sedano												
sedano rapa												
spinaci												
pomodori												
Rape bianche												
asparghi bianchi												
asparghi verdi												
asparghi selvatici												
cavolo bianco												
zucchine												
cipolle												
pastinace												
rabarbaro												
topinambur												
ravanelli												

Insalate												
insalata verde												
radicchio												
aglio orsino												
ortica												
crecione												

tropeolo													
tarassaco													
Erbe aromatiche													
rosmarino													
salvia													
timo													
melissa													
menta													
Erba cipollina													
maggiorana													
Funghi													
porcini													
fiferli													
bubbola maggiore													
Frutta secca													
nocciole													
noci													
pinoli di cembro													

Figura 5: Il calendario del raccolto altoatesino

2.3.7. Frutta

Il termine si riferisce a tutti i frutti commestibili di piante pluriennali, coltivate o selvatiche, e ad alcuni semi come noci e mandorle.

La frutta si distingue per l'alto contenuto di succo, il sapore gustoso e la facile digeribilità, anche se il suo valore nutritivo è scarso per via dell'elevata percentuale di acqua. Tuttavia, grazie al contenuto di vitamine, minerali, fruttosio, glucosio, pectina, acidi organici, sostanze aromatiche e fibre alimentari, la frutta è una componente importante e preziosa dell'alimentazione umana.

La frutta è suddivisa nei seguenti gruppi:

- bacche: more, fragole, lamponi, uva da vino, ecc.
- frutta a guscio: nocciole, castagne, mandorle, noci, ecc..
- frutta con semi: mele, pere, cotogne
- frutta con nocciolo: albicocche, ciliege, pesche, prugne, ecc.
- frutta tropicale, frutta esotica: ananas, avocado, papaia, banane, ecc.
- agrumi: limoni, arance, mandarini, pompelmi

Caratteristiche qualitative

Tutte le varietà di frutta nazionali ed estere vengono suddivise nelle seguenti classi:

frutta da tavola: merce a maturazione completa, sana, priva di difetti, taglia e colore conformi alla varietà

frutta da cuocere: frutti maturi, sani, integri, adatti alla cottura, alla preparazione di conserve, alla disidratazione.

Acquisto e conservazione

Al momento dell'acquisto si dovrebbe fare attenzione a coprire il solo consumo immediato. Questo vale in particolare modo per le bacche la cui conservabilità è limitata a uno/due giorni. La frutta va conservata tra 3 e 6 gradi con umidità dell'aria pari a 80-90%. Alcuni frutti come banana, ananas, mango devono essere conservati ad una temperatura superiore ai 12 gradi per impedire che si ossidino assumendo un colore scuro.

2.3.8. Zucchero

Lo zucchero è sia un alimento sia un genere voluttuario. Costituisce un'importante fonte di energia per gli esseri umani ma se consumato in dosi troppo elevate può risultare dannoso. La quantità di zucchero che eccede il fabbisogno di energia viene trasformata in grasso. Altri danni causati da un eccesso di zucchero sono, per esempio, il diabete e la carie dentaria. Lo zucchero si ricava dalla canna da zucchero e viene immesso sul mercato in forme diverse (zucchero grezzo, zucchero cristallizzato, zucchero in zollette, zucchero candito, zucchero a velo).

Se conservato asciutto lo zucchero non ha limiti di scadenza.

2.3.9. Spezie

Le spezie sono parti naturali di piante che contengono particolari sostanze aromatiche, i cosiddetti oli volatili. Si distingue tra spezie, erbe aromatiche e piante con caratteristiche di spezia.

Le spezie rappresentano il tocco finale in cucina. Le erbe aromatiche, fresche o essiccate, conferiscono ad ogni piatto il giusto tono e una nota particolare.

Le spezie hanno le seguenti funzioni:

- migliorare, perfezionare i cibi oppure esaltarne il sapore (per es. patate al rosmarino, pollo al curry, arrosto al cumino)
- stimolare l'appetito e la digestione, rendendo più leggera l'alimentazione
- una spezia definisce l'impronta gustativa, le successive servono per completare
- le spezie devono nobilitare e rendere raffinati i piatti, ma non modificarne il gusto
- grazie alla molteplicità di sapori, le spezie possono sostituire il sale e lo zucchero

Le erbe fresche devono essere tagliate poco prima dell'utilizzo e aggiunte ai piatti appena prima o durante la fase di allestimento. Non devono cuocere a lungo, in particolare basilico e aneto, poiché il calore distrugge oli volatili, vitamine ed enzimi e conferisce alle erbe un gusto

leggermente amaro (a eccezione del rosmarino, della salvia, dell'origano e dell'aglio). Le erbe devono essere lavate con cura ma velocemente, perché molti principi attivi sono idrosolubili. Le spezie macinate diventano amare se tostate ed è quindi preferibile aggiungerle ai cibi solo dopo la cottura.

Conservazione

Poiché gli olii volatili evaporano in quantità abbondante già a temperatura ambiente, è indispensabile immagazzinare le spezie in modo appropriato:

le erbe aromatiche fresche: vanno utilizzare immediatamente. Si conservano brevemente in frigorifero dentro un sacchetto di plastica forata.

erbe e spezie essiccate e tritate: vanno conservate chiuse, all'asciutto e al riparo dall'aria.

2.3.10. Condimenti

I condimenti comprendono i seguenti prodotti:

2.3.10.1. Aceto

L'aceto è una diluizione di acido acetico, ottenuta da sostanze alcoliche o altri prodotti attraverso procedimenti diversi, durante i quali l'alcol contenuto nel vino, nel vino di frutta o in altre bevande alcoliche si trasforma in acido acetico grazie all'azione di batteri acetici. Le principali caratteristiche dell'aceto sono le seguenti:

- se si rispettano certe condizioni, può essere utilizzato per conservare verdure, pesce e carne;
- accresce ed esalta il gusto dei piatti;
- attenua il gusto amaro di alcune insalate da foglia rendendole gustose.

Tra le specialità vanno ricordate l'**aceto balsamico** e l'**aceto di sherry**. L'aceto balsamico è originario della provincia di Modena. Il vino prodotto con le varietà locali di uva viene trasformato in aceto all'interno di botti di legno dove rimane da 6 a 25 anni. Durante il periodo di invecchiamento vengono aggiunte determinate quantità di succo d'uva dolce, che conferisce a questo aceto un sapore agrodolce. L'aceto di sherry si ricava dalla fermentazione dello sherry invecchiato 4-5 anni e ha il sapore del vino ossidato all'interno delle botti di legno.

2.3.10.2. Glutammato

Il glutammato è una polvere bianca cristallina, che si aggiunge agli alimenti per accentuare, esaltare e fissare il loro aroma. Si utilizza come condimento nelle diete povere di sodio, nei piatti poco saporiti, al posto del sale nelle ricette cinesi e giapponesi e in grandi quantità nell'industria alimentare.

2.3.10.3. *Senape*

Per senape da tavola si intende una miscela di polvere di senape, aceto, vino o acqua, alla quale vengono mescolati sale da cucina, zucchero e aromi. La senape contiene sale, pertanto necessita di una marinatura breve.

2.3.10.4. *Salse*

Salse, paste o confetture da aggiungere a determinati piatti sono prodotte con spezie, aceto, sale, zucchero, frutta, verdura e talvolta olio. Esempi: salsa barbecue, salsa chili, ketchup, condimenti per pietanze o minestre, tabasco, salsa worchestershire.

2.3.10.5. *Sale*

Il sale è un condimento utilizzato nell'alimentazione per esaltare il gusto dei cibi. Una quantità eccessiva di sale copre il sapore dei piatti e provoca sete eccessiva poiché, all'interno del corpo, 1 g. di sale si lega a 100 ml. di acqua. Questo sta a significare un aumento di peso pari a 100 g.; inoltre, un elevato consumo di sale può causare disturbi del metabolismo.

Il sale si ottiene nei seguenti modi:

- il salgemma viene estratto nelle miniere.
- il sale raffinato si ricava attraverso l'evaporazione dell'acqua salata.
- il sale marino si ottiene dal prosciugamento dell'acqua di mare raccolta in bacini piatti sotto l'azione di sole e vento.

3. Tipologia delle cotture base

Solo la conoscenza dei metodi di base consente di portare a termine senza errori il processo di cottura. Ogni ricetta viene eseguita utilizzando uno o più dei seguenti metodi di cottura:

- **sbollentare**
si tratta di un procedimento di cottura per verdura in foglie, per il resto degli alimenti si parla di precottura. Gli alimenti vengono immersi in acqua bollente facendoli cuocere per pochissimo tempo. In seguito vengono sciacquati dapprima con acqua calda e successivamente con acqua fredda ed infine riposti su una teglia per la lavorazione successiva.
- **affogare**
è un procedimento di cottura particolarmente delicato che viene eseguito ad una temperatura compresa fra i 65°C e gli 80°C.
- **bollire**
cottura durante la quale la temperatura dell'acqua raggiunge o si avvicina al punto di ebollizione
- **cuocere a vapore**
la cottura avviene con vapore secco o umido, con o senza la presenza di pressione.
- **friggere**
procedimento di cottura che avviene immergendo gli alimenti in un bagno di grasso bollente, a temperatura costante o in aumento.
- **saltare**
cottura in grasso caldo senza l'aggiunta di liquidi
- **grigliare**
si intende la cottura che di norma avviene su una griglia elettrica, a gas o su un barbecue a carbonella.
- **gratinare**
cottura che comporta la formazione di una crosticina dorata utilizzando solo la fonte di calore superiore del forno.
- **cuocere al forno**
cottura in presenza di calore secco, senza uso di grassi o liquidi
- **arrostitire**
cottura a calore medio e a recipiente scoperto, aggiungendo regolarmente del grasso. Non si aggiungono liquidi!
- **stufare**
cottura in poco liquido, a recipiente coperto, in forno o in una brasiera a pressione.

- **glassare**
questo tipo di lavorazione consiste nel bagnare le verdure stufate con il fondo di cottura ridotto e sciropposo in modo da formare una patina dorata intorno.
- **imbrunire**
cottura in grasso, in forno e a basse temperature con recipiente coperto, senza aggiunta di altri liquidi.
- **brasare**
procedimento di cottura con poco liquido.

4. Nozioni di gestione

4.1. La brigata di cucina

La brigata di cucina è un gruppo di lavoro formato da cuochi qualificati e apprendisti cuochi coordinati da uno chef di cucina. Le dimensioni del gruppo sono determinate principalmente dai seguenti fattori:

- tipologia e dimensioni dell'attività
- organizzazione dell'attività e della cucina
- attrezzature
- orari di apertura
- piatti proposti

Brigata di cucina piccola (fino a 6 cuochi)	Brigata di cucina media (7-14 cuochi)	Brigata di cucina grande (15 o più cuochi)
Chef di cucina Chef de cuisine	Chef di cucina Chef de cuisine	Chef di cucina Chef de cuisine
(Eventuali) Cuochi di partita Cuisiniers de partie	Chef di partita Chef de partie	Apprendisti Apprentis
(Eventuali) Cuochi di partita Commis	Commis di cucina Commis	Secondo chef Sous-chef
Apprendista Apprenti	Apprendisti Apprentis	Chef di partita Chef de partie Commis Commis

Figura 6: La brigata di cucina

4.2. I gradi

I gradi sono fondamentalmente gli stessi sia per le attività di ristorazione tradizionali che per quelle moderne. Una delle differenze riguarda l'utilizzo e le funzioni dei cuochi, ai quali, oltre alle prestazioni di lavoro, vengono affidate responsabilità e incarichi professionali diversi a seconda della posizione che ricoprono. La professione prevede i seguenti gradi:

Gradi

Posizione	Funzione
Chef di cucina Chef de Cuisine	Responsabile di tutte le attività in cucina
Secondo chef Sous-chef	Sostituto dello chef di cucina
Chef di partita Chef de partie	Dirige una posizione con almeno un sottoposto
Cuoco di partita Cuisinier de partie	Cuoco che lavora in una posizione senza sottoposti

Commis di cucina Commis de cuisine	Cuoco (terminata la formazione) sottoposto ad uno chef di partita
Apprendista Apprenti	Apprendista che svolge un periodo di tirocinio previsto dalla normativa

Figura 7: La gerarchia in cucina

4.3. Mansioni

Le classiche figure professionali in cucina

Figura professionale	mansione
Chef di cucina Chef de cuisine	Responsabilità della direzione della cucina Direzione del personale di cucina (abilità nel gestire i rapporti sociali) Suddivisione dei servizi e dei compiti Organizzazione del menu e preparazione della carta Calcolo dei costi Acquisti e controlli Formazione degli apprendisti Sorveglianza delle condizioni igieniche Sorveglianza della produzione e della preparazione Contatto con i clienti
Secondo chef Sous-chef	Rappresenta lo chef di cucina in caso di assenza corresponsabile della formazione degli apprendisti Spesso combinato con il ruolo di chef de partie
Saucier Saucier	Preparazione di salse, ricette di carne, selvaggina, pollame e pesce
Entremetier Entremétier	Preparazione di minestre, piatti a base di verdure e di patate, antipasti
Garde-manger	Controllo dei piatti freddi; preparazione di insalate, antipasti freddi
Pasticcere Pâtissier	Preparazione di piatti dolci e paste

Figura 8: Classiche figure professionali in cucina e relative mansioni

4.4. Mise en place

Mise en place significa „allestimento“ e coincide con l’inizio del processo di preparazione e di cottura dei piatti e anche con la loro produzione. La massima “una buona mise en place è metà del lavoro” risulta vera sia per le piccole attività sia per le grandi cucine di produzione e di preparazione. Attualmente, come termine generico, comprende l’allestimento delle attrezzature e dei generi alimentari (materie prime) e l’esecuzione delle ricette.

La mise en place delle giornate e delle postazioni cambia a seconda dell’attività, poiché si devono tenere in considerazione elementi quali, per esempio, il menu giornaliero, le attività, ecc.. Esempi di mise en place di generi alimentari relativi alla postazione di saucier: grasso,

farina, vino, succo di limone, aceto, spezie, erbe aromatiche, cipolle sbucciate, ecc.. Nel frigorifero: latte, panna, uova, formaggio grattugiato, cipolla tritata, prezzemolo, salse base, ecc..

4.5. Regole generali di allestimento dei piatti

Esistono regole internazionali di allestimento dei piatti che devono essere tenute in considerazione e rispettate.

- Servire a parte le finiture delicate per le minestre o aggiungerle all'ultimo momento.
- Non servire le pietanze a base di uova in recipienti di metallo.
- Servire le salse in una salsiera separata oppure metterle a sinistra della carne o del pesce.
- Nelle ricette che vanno cotte o completate con una salsa, versare la salsa sulla carne.
- Versare le miscele di burro direttamente sulla carne.
- Nell'allestimento dei contorni prestare attenzione all'armonia dei colori.
- Non accompagnare le pietanze calde con molti contorni o contorni elaborati.
- Non riempire troppo i piatti da portare in tavola: il bordo del piatto deve rimanere libero (non ricoperto con la pietanza o con guarnizioni) e non deve presentare tracce lasciate durante l'allestimento del piatto.
- Servire le pietanze bollenti in piatti molto caldi, le pietanze fredde in piatti raffreddati.
- Non servire pietanze calde in piatti d'argento con bordo o maniglie decorate.
- Non condire mai le ricette fritte con salsa e non coprirle con una campana; eliminare tutto il grasso di cottura.
- Per la carne impanata o arrostita all'inglese servire a parte la salsa o il sugo.
- Guarnire utilizzando solo elementi commestibili.

4.6. Acquisti e controlli

Fare gli acquisti significa procurare il materiale in quantità e qualità necessarie nel momento e nel posto giusto e al prezzo più conveniente. Si tratta dunque di un incarico impegnativo e di responsabilità, che rientra tra i presupposti di una struttura dei costi fiorente. Il controllo comprende sia la sorveglianza delle consegne riguardo a quantità e qualità sia la sorveglianza dello stoccaggio.

Organigramma del controllo acquisti	
Confronto delle offerte	Non sempre il prezzo più basso rappresenta l'offerta più conveniente. Il prezzo deve essere confrontato con la qualità. È raccomandabile eseguire il controllo del prezzo dei "fornitori abituali" a intervalli regolari.
↓	
Acquisto ottimale	Dipende da: prezzo d'acquisto, fabbisogno, costi di trasporto e stoccaggio
↓	
Ordine	Evitare acquisti sconsiderati
↓	
Consegna	Confrontare la merce consegnata con la commissione d'ordine. Controllare la qualità!
↓	
Controllo fattura	Controllo sulla base della bolla di consegna
↓	
Controllo consumi	Inventario iniziale meno consegne alla cucina = inventario finale che deve coincidere con le scorte. È molto utile redigere un inventario mensile.
↓	
Rilevamento di costi della merce	Sulla base dell'inventario si risale al consumo totale che viene poi messo in rapporto percentuale con il fatturato. Il risultato corrisponde alla merce impiegata.

Figura 9: Organigramma del controllo acquisti

4.7. Strategie per la pianificazione del menu ovvero il "controllo trasversale dei costi"

Un concetto usato spesso in modo spiritoso nella gastronomia è quello del "controllo trasversale dei costi", con il quale gli addetti ai lavori intendono la "sbirciatina" data al menu della concorrenza. Questa informazione viene utilizzata per non dover eseguire un proprio calcolo. Questa strategia può comportare, tuttavia, nuovi prezzi rovinosi. Inoltre, in tal modo, non si giunge a un calcolo consapevole del margine di contribuzione.

L'organizzazione della carta e la presentazione dell'offerta sono molto vicine ai listini prezzi del commercio, cosicché anche le offerte nella zona delle Alpi non cambiano o cambiano poco. Di rado si utilizza la carta delle offerte come strumento di promozione delle vendite.

Le strategie per la pianificazione del menu in seguito a un'analisi precisa consentono, per ogni articolo, la formulazione di strategie che hanno come risultato un incremento dei profitti. L'esame economico-aziendale dei prezzi è un passo fondamentale per l'ottimizzazione dei profitti. L'informatica e in particolare il computer costituiscono un valido supporto per il calcolo e la rappresentazione dei risultati. Si deve disporre di hardware e software e di dati quanto più precisi possibile riguardo ad acquisti e vendite.

5. Redazione della lista delle vivande e del menù

5.1. Progettazione del menù

Definizione:

Un menù è la successione stabilita di un numero di portate, nella quale i pasti differenti devono essere armonizzati tra di loro. Un menù normalmente viene offerto a un prezzo fisso.

Nell'ideazione dei menù (vale anche per la composizione di una lista delle vivande) dovrebbero essere seguiti i seguenti principi:

1. Informazione:

Informazioni costanti sulle offerte attuali dei fornitori e aggiornamenti su quanto accade sul mercato garantiscono una progettazione del menù orientata alle stagioni.

2. Calcolo del prezzo

Se il prezzo del menù viene concordato in anticipo con il cliente, la scelta dei prodotti deve essere basata su di esso. Altrimenti il prezzo verrà calcolato secondo valutazioni precise (prezzo d'acquisto, ricetta).

3. Stagione e clima

Sia per motivi economici, sia ecologici, sia per motivi di salute, i clienti preferiscono sempre di più una selezione di pasti adeguati alla stagione. Quando il tempo è caldo (cioè primavera-estate) sono indicati pasti leggeri e freddi. Quando fa freddo (autunno-inverno) sono più richiesti i pasti sostanziosi.

4. Desideri e aspettative dei clienti

Sono importanti soprattutto per gli eventi speciali. Devono essere rispettate l'età dei clienti, le preferenze gastronomiche (se indicate), l'occasione, la provenienza. Per i bambini si consiglia di creare un menù a parte.

5. Strategie nutrizionali moderne

- Inserire possibilmente prodotti freschi (verdure, insalate, frutta, succhi di frutta)
- Preferire una cottura delicata che mantiene intatti i valori nutritivi (affogare, cuocere a vapore, stufare, grigliare)
- Adeguare il contenuto calorico alle esigenze dei clienti (pranzo d'affari – pranzo di gala)
- Prestare attenzione alla giusta combinazione di sostanze nutritive
- Adottare nella prassi le conoscenze fisiologico-nutrizionali della dietetica

6. Varietà

Ogni portata all'interno di un menù dovrebbe distinguersi dalle altre nella sua combinazione per quanto riguarda:

- Materie prime
- Modo base di preparazione
- Forma e colore delle pietanze
- Sapore
- Presentazione o disposizione dei cibi (se possibile utilizzare piatti di forme diverse)

7. Stile corretto e privo di errori

La lista deve riportare:

- Nome e indirizzo dell'azienda
- Data
- Definizione del pasto (pranzo, cena, brunch...)
- Il prezzo

Il testo del menù deve essere

- Presentato in modo pulito e ben strutturato
- Elencare le pietanze nella successione corretta, a regola d'arte

Denominazione veritiera e indicazione corretta

Si tratta della completezza delle informazioni fornite al cliente con la descrizione delle pietanze. Una delle componenti più importanti è la definizione (p. e. non “cotoletta impanata”, bensì “cotoletta di vitello impanata”). Informazioni aggiuntive quali “locale”, “fatto in casa”... devono corrispondere alla realtà.

Per legge devono figurare:

- L'indicazione del prezzo, IVA inclusa
- L'indicazione relativa all'eventuale utilizzo di prodotti surgelati.

5.2. La successione delle pietanze

Con questo s'intende la disposizione delle diverse portate del menù nella giusta sequenza. Le diverse pietanze devono essere armonizzate secondo il sapore.

La successione moderna è la seguente:

1. Antipasto freddo
2. Minestra
3. Primo piatto (caldo)
4. Secondo piatto
5. Dessert

Questa struttura può essere ampliata a piacimento, p. e. con l'offerta di un “saluto dalla cucina”, un pasto intermedio, un secondo primo o secondo, un sorbetto, un “pre-dessert”, del formaggio.

5.3. La lista delle vivande

Le liste e i menù del giorno rappresentano una scelta di piatti pronti o di rapida preparazione. Per la compilazione di una lista dovrebbero essere rispettati i seguenti principi:

- Inserire soltanto fogli puliti, senza correzioni
- Rispettare l'ortografia nella stesura del menù
- Evitare di farsi realizzare liste in formato “cartina geografica”. Sono fastidiose per il cliente e l'azienda
- Evitare di scegliere scritte troppo piccole e diverse tra di loro

- Scegliere bene la qualità della carta
- Mettere in risalto le specialità con il carattere grassetto o con colori diversi
- I menù o le specialità del giorno integrati successivamente dovrebbero essere messi in risalto ed essere sostituibili
- Per i pasti che necessitano di tempi di preparazione più lunghi, è possibile indicare il tempo d'attesa
- Se necessario per il tipo di preparazione, indicare il numero minimo di persone richiesto
- Tutte le pietanze devono essere attuali e corrispondere ai desideri dei clienti
- Descrivere in modo preciso e oggettivo le pietanze, con la loro modalità di preparazione, i contorni, le salse

6. Il servizio

6.1. Organizzazione

Per il servizio delle pietanze, come per ogni altra attività, è necessaria una corretta organizzazione. Questa è composta dai seguenti punti principali:

- La corretta istruzione del personale
- La corretta ripartizione del lavoro
- Lo studio della lista
- La *mise en place*
- Accogliere i clienti
- Far accomodare i clienti
- Prendere le ordinazioni
- Il servizio
- Sparecchiare
- Incassare
- Congedare

6.2. Mise en place

Come in cucina la *mise en place* è basilare per un servizio senza problemi. Si estende dalla lettura della lista e del menù del giorno alla risultante disposizione sul tavolo di servizio di:

- Biancheria di riserva
- Stoviglie
- Bicchieri
- Posate
- Menage (sale, pepe, aceto, olio)
- Menù e liste
- Posaceneri
- Scaldavivande
- Vassoi di servizio, blocco per le ordinazioni, penna

6.3. Il coperto base

Per il servizio dei menù fissi e i piatti alla carta in principio si mette sempre un coperto base, che poi verrà ampliato o sostituito a seconda dell'ordinazione del cliente. Di questo fanno parte:

- Tovagliolo
- Posate (coltello con la lama verso l'interno, 1-2 forchette). In mezzo deve rimanere abbastanza spazio per potervi posizionare un piatto grande.

- 1 bicchiere (bicchiere del vino rosso, può essere sostituito da un bicchiere dell'acqua. Questo viene aggiunto a destra, spostato leggermente verso il basso)

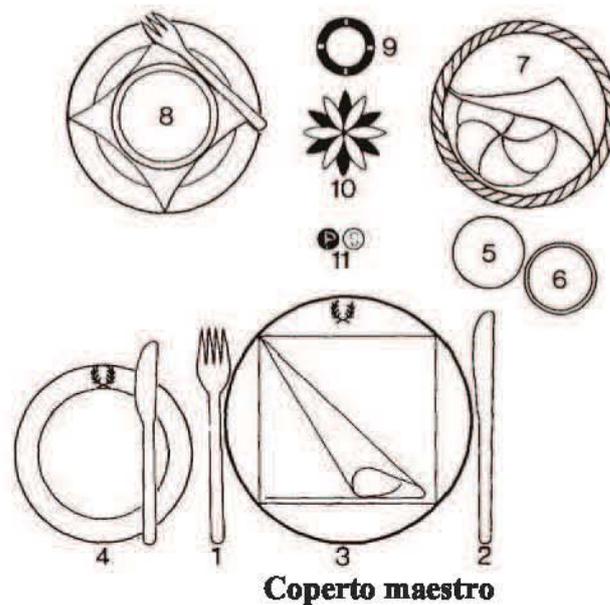
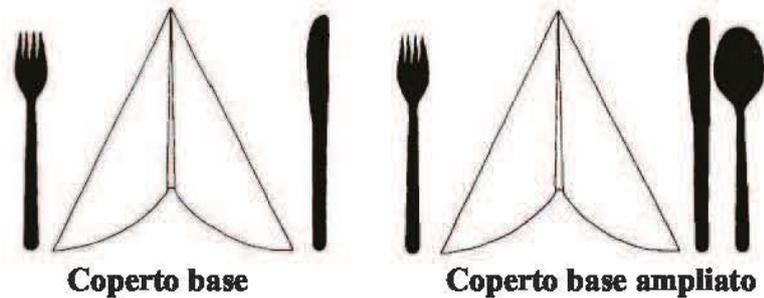


Figura 12: Coperto base – Coperto maestro (da: “Servier- und Getränkekunde”)

6.4. Regole generali per il servizio

- La mano sinistra porta, la mano destra lavora
- I piatti di norma vengono serviti da destra. I piatti posizionati a sinistra, come i piatti per pane, insalata, scarti di cibo e le vaschette lavadita vengono serviti da sinistra.
- I piatti di norma vengono sparecchiati da destra, i piatti posizionati a sinistra si sparecchiano da sinistra.
- I cibi sul piatto si servono, si propongono e si presentano di norma da sinistra.
- I cibi possono essere portati fuori dalla cucina su un vassoio. Questo, tuttavia, prima di servire i cibi, deve essere appoggiato su un tavolo o su un gueridon.
- Per portare le posate in presenza degli ospiti si utilizza un piatto grande e piano con un tovagliolo oppure un vassoio di servizio.
- La sequenza degli ospiti da servire avviene in base al sesso, alla posizione sociale e all'età degli stessi (prima le signore, poi i signori, ultimo il padrone di casa).

- Un tavolo con più persone viene sparecchiato solo nel momento in cui tutti hanno finito con la propria portata (tranne i bambini).
- Alla fine di una portata vengono rimosse tutte le relative posate, indifferentemente se utilizzate o meno.
- Prima di servire il dolce si tolgono i menage e il pane dal tavolo. Si consiglia di pulire il tavolo con il tovagliolo di servizio.
- Le bevande si servono, di norma, da destra.
- I cibi caldi devono essere sempre serviti su piatti caldi, e i cibi freddi sempre su piatti freddi.
- Anche durante il servizio il ristorante deve presentarsi in modo pulito e ordinato ai clienti in arrivo.

6.5 Il servizio delle bevande

Si distingue principalmente tra bevande sfuse e bevande servite ai tavoli in bottiglia.

6.5.1. Servire vini in bottiglia

- Mise en place
- Secchiello (solo per vini bianchi, rosé e spumanti)
- Tovagliolo di stoffa per la bottiglia
- Tovaglioli di carta
- Piatto per il pane
- Cavatappi con coltello

6.5.1.1. Svolgimento del servizio

1. La bottiglia viene portata al tavolo del cliente. I vini bianchi, i rosé e gli spumanti si portano nel secchiello con ghiaccio, acqua e il tovagliolo per la bottiglia. Il vino rosso viene portato con il frangino (tovagliolo salvagoccia avvolto attorno al collo della bottiglia).
2. Posare la bottiglia sul tovagliolo (non vale per il rosso, dato che la bottiglia è asciutta) nella mano sinistra e presentarla al cliente da sinistra, in modo che possa leggere l'etichetta
3. Con il coltello praticare un taglio dritto sulla capsula. Per gli spumanti: rimuovere la capsula di carta o metallo e aprire la gabbietta.
4. Spumanti: con il pollice tenere fermi la gabbietta e il tappo, afferrare entrambi con il tovagliolo di stoffa e girare la bottiglia, in modo che si possa rimuovere il tappo lentamente e senza botto.
5. Vini rossi, bianchi e rosé: pulire il tappo con un tovagliolo di carta. Aprire la bottiglia con il cavatappi. Questo non deve forare il tappo, altrimenti pezzi di sughero cadranno nel vino.
6. Avvolgere la bottiglia nel tovagliolo di stoffa. L'etichetta deve rimanere visibile (non vale per il vino rosso, dato che la bottiglia è asciutta).
7. Versare un assaggio di vino da destra a chi ha ordinato il vino.
8. Versare alle persone rimanenti; prima alle signore.
9. Riempire il bicchiere a chi ha ordinato il vino.

10. Riporre la bottiglia nel secchiello, posarvi sopra il tovagliolo di stoffa.
11. Se si serve lo spumante in flutes o calici, questi devono essere sollevati dal tavolo, tenuti in modo inclinato e riposti sul tavolo.

6.5.1.2. La decantazione

Nella decantazione il vino viene separato dal deposito sul fondo, il cosiddetto sedimento. Di norma questa operazione riguarda i vini invecchiati. La decantazione inizia con la stappatura nel cestello portabottiglia. Dopodichè si prende la caraffa (decanter), sciacquata con dell'acqua tiepida e si procede all'avvinamento, cioè si avvina la caraffa con alcune gocce del vino da travasare. Questa piccola quantità utilizzata per l'avvinamento verrà versata in un apposito bicchiere. A questo punto con una mano si afferra la caraffa, con l'altra la bottiglia e si travasa il vino con molta cautela. Durante la decantazione una candela accesa viene posta sotto la bottiglia per poter vedere in controluce quando arriva il deposito. Quando questo arriva al collo della bottiglia, si interrompe subito l'operazione e si procede a servire il vino al tavolo.

6.5.1.3. L'ossigenare

Per sviluppare il loro aroma, i vini rossi, specialmente quelli corposi, necessitano di ossigeno. Ciò si ottiene aprendo la bottiglia di vino un po' di tempo prima del consumo e lasciandola aperta. Sono necessari inoltre gli appositi bicchieri da vino rosso con forma ampia. Anche la decantazione svolge questa funzione.

6.5.2. Il servizio della birra in bottiglia

Per versare la birra dalla bottiglia si consiglia di prendere il bicchiere della birra nella mano sinistra, tenerlo in modo obliquo e versare la birra lentamente. Tenendo il bicchiere dritto, infatti si disperde molta anidride carbonica e si forma troppa schiuma.

6.5.3. La spillatura della birra

La spillatura e la cura della birra alla spina richiedono la massima accuratezza. Una birra, per essere veramente fresca, deve essere consumata entro 24 ore. Il bancone e l'impianto frigorifero devono essere sempre puliti, igienici e privi di altri prodotti: umidità, odori estranei e microorganismi danneggiano la birra.

6.5.3.1. La pressione ottimale

Ogni birra durante la produzione sviluppa anidride carbonica in modo naturale. Se viene servita al bancone direttamente dal fusto, con una temperatura di 8 – 10°, la pressione ideale è di 0,7 – 0,8 bar. Se viene conservata in cantina, ha bisogno di maggiore pressione per uscire dal rubinetto con sufficiente schiuma: 0,1 bar per ogni metro di dislivello tra il bancone e il pavimento della cantina.

Perché la birra si conservi al meglio nel tempo, la pressione dell'anidride carbonica deve sempre essere esatta (la soluzione migliore è farla regolare dal servizio clienti competente).

Secondo la legge ogni esercizio che serve birra deve disporre di una valvola di riduzione

conforme alla norma.

6.5.3.2. I bicchieri

Per servire la birra in modo veramente impeccabile è necessaria un'accurata pulizia dei bicchieri. Prima della spillatura i bicchieri devono essere sciacquati con acqua fredda. Non servire mai altre bevande (soprattutto se contengono grassi) nei bicchieri della birra, dato che lo strato di grasso fa rapidamente sgonfiare la schiuma, il cosiddetto cappello, e rende il suo aspetto poco gradevole.

6.5.3.3 La spillatura

Per mantenere sempre fresca la birra, si spillano i fusti più vecchi nel magazzino:

1. Controllare prima che la spina sia chiusa
2. Dopodichè rimuovere la capsula di plastica sull'attacco del fusto e pulirlo con un panno umido
3. A questo punto si applica la testa di spillatura sull'attacco del fusto: inserire verticalmente, girare in senso orario, far scattare – fatto.

Una leggera pressione sulla leva della valvola farà affluire l'anidride carbonica. Ora si può riaprire la spina e mescolare la birra. Quando il fusto sarà di nuovo vuoto, si chiude la valvola e si gira la testa di spillatura in senso antiorario.

Durante la prima spillatura vi è sempre dell'aria che entra nel tubo, la birra esce con troppa schiuma e, anche se in seguito se ne aggiunge dell'altra, diventa scipita e amara. Per questo motivo la prima birra di un fusto appena spillato non deve essere servita.

Prima della mescita il bicchiere deve essere brevemente sciacquato con dell'acqua fresca. Durante la spillatura il bicchiere deve essere sempre tenuto inclinato sotto il rubinetto. Gli spillatori esperti lo riempiono fino a quando la schiuma arriva sotto l'orlo. In seguito la birra deve riposare 1-2 minuti. Poi si continua a riempire con attenzione, affinché la schiuma si forma nell'ultimo quarto del bicchiere.

6.5.3.4. La pulizia dell'impianto di spillatura

Una buona birra abbisogna di cure quotidiane: dal controllo del sistema di spillatura fino alla pulizia settimanale dell'impianto di mescita.

L'impianto di spillatura deve essere pulito almeno una volta in settimana, preferibilmente la sera prima del giorno di riposo. Prima con acqua calda, poi con acqua fredda. A questo scopo staccare la testa di spillatura dal fusto, aprirla e sciacquare il condotto della birra facendo affluire l'acqua dal rubinetto della mescita, collegato al rubinetto dell'acqua. Sciacquare per almeno due minuti con abbondante acqua calda, con flusso controcorrente rispetto a quello della birra. Dopodichè proseguire altri due minuti con acqua fredda. La spina e la valvola rimarranno aperti fino a quando verrà spillato il prossimo fusto. L'impianto di spillatura non deve mai essere smontato o lubrificato. Il servizio clienti deve occuparsi proprio di questo.

6.5.4. Temperature di servizio

6.5.4.1. Il vino

Perché il vino possa sviluppare in modo ottimale il bouquet e l'aroma, il carattere tipico e il sapore, sono necessarie le giuste temperature di servizio.

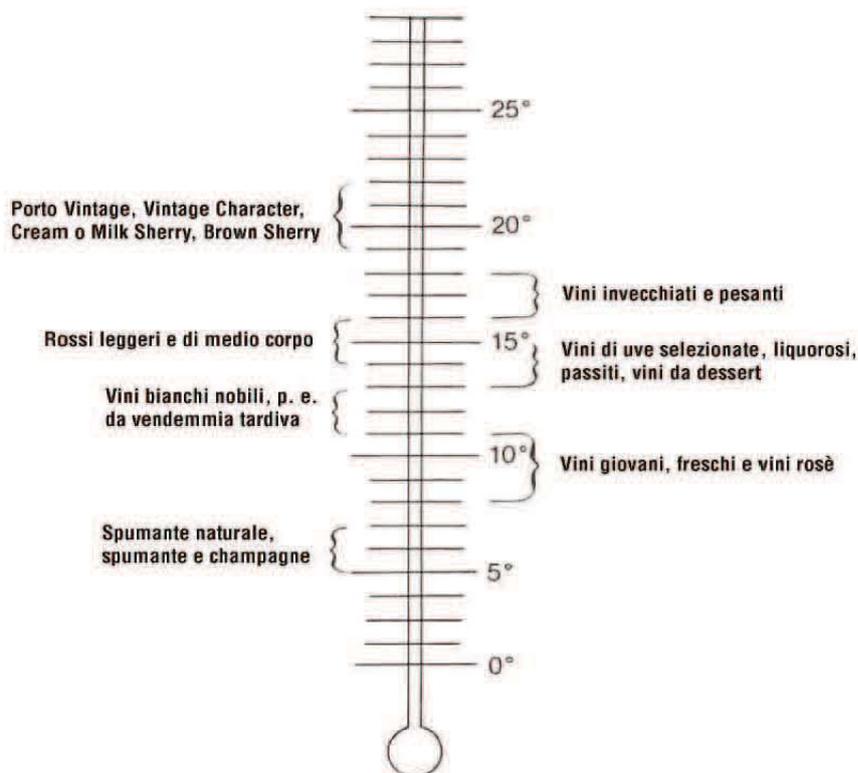


Figura 13: Temperature di servizio del vino (da: "Servier- und Getränkekunde")

6.5.4.2. *La birra*

La temperatura ideale per bere e servire la birra è di 8°. La birra troppo calda fa troppa schiuma, quindi la rinfrescante anidride carbonica si disperde e la birra diventa insipida. La birra troppo fredda diventa torbida, perde la naturale lucentezza, non mantiene la schiuma e il suo aspetto diventa, quindi, sgradevole.

6.5.4.3. *Bevande spiritose*

La temperatura ideale di servizio dipende dal gruppo di bevande. Vi sono bevande alcoliche ghiacciate, molto refrigerate, leggermente refrigerate o servite a temperatura ambiente.

Ghiacciate:	vodka, acquavite (gin, acquavite)	0°C
Leggermente raffreddate:	liquori di bacche e frutta	13 – 16°C
	liquori, cognac, whisky, digestivi, distillati speciali	18 – 20°C

6.5.4.4. *Bevande analcoliche*

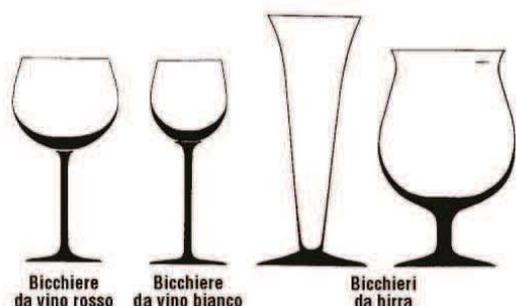
La temperatura ideale di servizio è di ca. 6 – 8°C.

6.5.5. Quantità di miscita

Quantità di miscita	
Aperitivi	4 cl
Vini bianchi e rossi	10 cl
Vini liquorosi	5 cl
Digestivi fino a 30 vol. % alcol	4 cl
Digestivi più di 30 vol.% alcol	2 cl
Distillati chiari (grappe)	2 cl
Wodka-Gin-Rum	4 cl
Acquavite	2 cl
Cognac-Armagnac-Calvados	2 cl
Whisk(e)y	4 cl
Liquori	2 cl
Liquori alla crema (Bailey's)	4 cl

Figura 14: Quantità di miscita

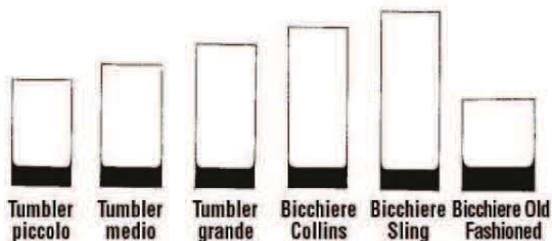
6.5.6. Il bicchiere giusto



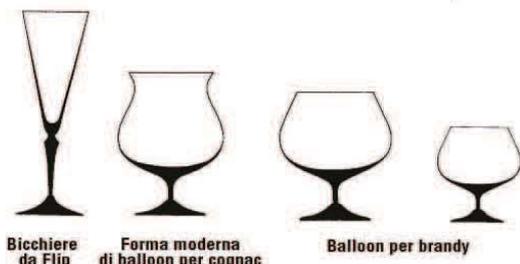
I bicchieri da vino rosso in confronto ai bicchieri da vino bianco sono più panciuti. Ciò dipende dal fatto che il rosso per rilasciare al meglio il suo aroma necessita di una superficie più grande, dove viene a contatto con l'ossigeno.



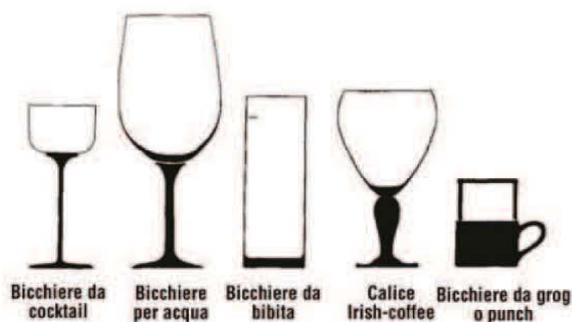
Copita: per vini liquorosi, dolci, da dessert. In linea di massima il calice è preferibile al flute, perché lo spumante nel flute viene a contatto con le mani (manca l'impugnatura) e si riscalda. Sono ottimali i bicchieri panciuti che si restringono nuovamente verso l'apertura del bicchiere. In questo modo si può diffondere l'aroma e, dato che bicchiere si restringe, non si disperde troppa anidride carbonica e l'aroma giunge al naso in maniera concentrata. La **coppa di spumante** può servire anche da coppetta per cocktail doppi.



Succhi di frutta, vari cocktail e long drink si servono nei bicchieri “Tumbler”. Il **bicchiere Old Fashioned** si usa per tutte le bevande alcoliche richieste con ghiaccio.



Bicchieri da flip: soltanto per i flip
Balloon per cognac e brandy: per Cognac, Armagnac, liquori pregiati e acquaviti



Bicchieri da cocktail: per tutti i cocktail chiari, quindi facilmente mescolabili.

Bicchieri dell'acqua e da bibita: per le bibite non alcoliche

Calice Irish: esclusivamente per l'Irish Coffee

Bicchieri da grog o punch: per punch caldi, grog o vin brulé

Figura 15: I bicchieri e le loro forme (da: “Servier- und Getränkekunde”)

Ogni azienda deve munirsi di un assortimento di bicchieri giusti a seconda della propria offerta.

6.5.7. Consigli per la scelta delle bevande

Le bevande scelte in modo giusto si integrano con il gusto del cibo e aiutano la digestione. La classica successione delle bevande è: birra – vino bianco – vino rosso – spumante (lo spumante oggi viene bevuto anche come aperitivo). All’interno del menù, inoltre vi sono dei principi importanti da rispettare:

- Bevande leggere prima di quelle pesanti
- Vini bianchi prima dei vini rosé e dei rossi
- Vini semplici prima di quelli più corposi, di alta qualità
- Vini meno corposi prima di quelli più corposi
- Vini con meno acidità prima di quelli che ne hanno di più

- Vini giovani prima di quelli invecchiati
- Con la carne chiara (vitello, maiale, pollame) e con il pesce: vino bianco (eccezione fatta per l'agnello: vino rosso)
- Con la carne scura (manzo e selvaggina): vini rosé e rossi
- Con i piatti salati: vini secchi
- Con i piatti dolci: vini dolci
- Con i piatti leggeri: vini leggeri
- Con i piatti pesanti: vini corposi, più alcolici
- Si dovrebbero rispettare le abitudini e gli usi nazionali, regionali e tradizionali e servire, assieme alle specialità regionali, delle bevande provenienti dalla stessa regione. Se le pietanze vengono preparate con un determinato vino, l'ideale sarebbe servire questo vino anche a tavola.
- I cibi con un'intensa marinata d'aceto, o preparati in modo piccante con paprika, cayenna o curry, vanno accompagnati da birra.

6.5.7.1. Il vino altoatesino per accompagnare il pasto

Secondo la tradizione con il pesce viene servito il vino bianco. Ma anche uno Chardonnay e un Pinot grigio, affinati in barrique, donano lo stesso piacere di un vino rosso per accompagnare i piatti di carne. Se assieme alle prime portate vengono serviti uno Chardonnay barrique o un Traminer aromatico, difficilmente si può procedere con una selezione "Lago di Caldaro" o uno Schiava. Consigliamo di proseguire almeno con un Pinot Nero, per le differenze di estratto. L'apice del gusto si raggiunge, tuttavia, anche con il Lagrein Scuro e il Cabernet. La successione di vini nel menù dovrebbe sempre rappresentare un aumento di qualità. I vini giovani e secchi quali il Pinot Bianco altoatesino, lo Chardonnay, il Sylvaner e il Pinot grigio sono sempre adatti ad accompagnare i pasti, mentre un Sauvignon dell'Alto Adige, a causa del suo bouquet ampio e particolare e della sua stimolante acidità richiede un cibo dal sapore più intenso. La situazione è analoga per il Traminer aromatico. Questa varietà di origine altoatesina non è indicata solo come vino da dessert, ma anche per i primi piatti e per diversi risotti.

Tra i vini rossi, accanto alla selezione "Lago di Caldaro" e il Santa Maddalena, il Pinot Nero è il vino che grazie alla sua natura fruttata, la sua eleganza e la sua struttura tannica ben articolata si addice alla maggior parte dei piatti di carne. Lagrein Scuro, Merlot e Cabernet invece sono molto robusti. Questi vini trasmettono pienezza, corposità e asprezza al palato, e, per non dominare, richiedono le stesse caratteristiche del cibo.

Vini bianchi	Vini bianchi dal bouquet delicato	Vini bianchi aromatici	Vini bianchi con elevata acidità
	Pinot Bianco Chardonnay Pinot Grigio Sylvaner Riesling Veltliner Verde Valle d'Isarco	Kerner Valle d'Isarco Müller-Thurgau Sauvignon Traminer aromatico Moscato Giallo	Riesling Italico Riesling Renano Müller-Thurgau
Vini rossi	Vini rossi leggeri rosso rubino	Vini rossi corposi dal rosso rubino scuro al rosso porpora	Vini rossi robusti dal rosso rubino scuro al rosso granata
	Schiava Meranese Selezione Lago di Caldaro	Malvasia Santa Magdalena Pinot Nero	Merlot Lagrein Cabernet

Figura 16: Vini rossi e bianchi dell'Alto Adige

7. Le bevande

7.1. La somministrazione di prodotti di marca

Se un cliente ordina un determinato prodotto di marca, p. es. un caffè HAG, gli deve essere servito proprio quel prodotto (caffè HAG). Se non lo si ha a disposizione, non si può semplicemente servire un altro prodotto di marca della stessa categoria (altro caffè decaffeinato). Occorre segnalare al cliente che il prodotto richiesto non è disponibile, ma che lo si può sostituire con un altro.

Servire un prodotto diverso, senza avvisare il cliente che non si tratta del prodotto ordinato, può comportare serie conseguenze in sede civile e penale.

7.2. Bevande analcoliche

7.2.1. L'acqua

L'acqua è un liquido incolore, inodore e insapore. A seconda delle sue origini naturali si distingue tra:

- acqua sotterranea e di sorgente
- acqua piovana
- acqua minerale
- acqua termale
- acqua di mare

L'idoneità dell'acqua, per quanto riguarda la potabilità, viene controllata dalle unità sanitarie. Qualora vi sia l'aggiunta di anidride carbonica, l'acqua viene definita "soda". Si usa per mescolarla a bevande analcoliche e alcoliche, come p. es. il whisky-soda.

7.2.1.1. Acqua minerale o acqua minerale da tavola

Si tratta di acqua sotterranea o di sorgente che dopo l'imbottigliamento contiene un minimo di 1 grammo e un massimo di 6,5 grammi al litro di sostanze solide sciolte. L'acqua minerale deve essere imbottigliata alla sorgente e non deve contenere additivi, tranne l'anidride carbonica. I ristoranti più ricercati danno sempre maggiore importanza all'argomento dell'acqua minerale. Alcuni offrono, oltre alla carta del vino, anche la carta dell'acqua minerale, con una selezione di almeno 20 produttori diversi.

Alcuni produttori famosi:

Alto Adige: Merano Acqua Minerale, Kaiserwasser, Plose
Italia: San Pellegrino, San Benedetto, Ferrarelle, Fiuggi
Austria: Römerquelle, Severin
Germania: Apollinaris, Fachinger, Gerolsteiner, Selters

Francia: Perrier, Evian, Vittel, Vichy

L'etichetta è, per così dire, il biglietto da visita o la carta d'identità di ogni acqua minerale naturale. Il consumatore o addirittura il gourmet vi trova tutte le informazioni più importanti sulla rispettiva marca:

- Denominazione: (“acqua minerale naturale”)
- Luogo e nome della sorgente
- Estratto delle analisi chimiche
- Data minima di conservazione
- Eventuali trattamenti subiti (deferrizzazione, desolforazione, eliminazione di anidridi carbonica o aggiunte varie)
- Capacità

7.2.2. Bevande a base di frutta e verdura

Esistono diversi tipi di bevande contenenti frutta: succhi di frutta, nettari di frutta, bevande al gusto di frutta. Tutti i produttori di bevande a base di frutta devono attenersi alle norme UE, nelle quali è stabilito il contenuto minimo di frutta che i differenti prodotti devono contenere.

7.2.2.1. Succo di frutta

Il succo di frutta è fatto di “frutta liquida” al 100%. Non si aggiungono né coloranti, né conservanti. Solo se la frutta a causa del maltempo non contiene abbastanza zucchero, le norme UE permettono di aggiungerne fino a 15 g al litro. Ciò deve essere indicato sull'etichetta. Ai succhi multivitaminici vengono aggiunte diverse vitamine. Anche questo deve essere indicato. La dicitura “succo fresco” o “a base di succo concentrato” informano su come il succo è stato prodotto. Il succo fresco si ricava direttamente dal frutto. Per ottenere succo di frutta da concentrato di succo si sottrae l'acqua al succo originario per poi riaggiungerla prima dell'imbottigliamento.

7.2.2.2. Nettare di frutta

Si parla di nettare di frutta quando al succo di frutta si aggiungono acqua e zucchero (p. es. succo di ribes, d'amarena, d'albicocca). Il contenuto minimo richiesto di frutta deve essere tra il 25 e il 50%, ma nella maggior parte dei prodotti è più alto. Maggiori informazioni si trovano sull'etichetta.

7.2.2.3. Bevanda a base di frutta

A queste bevande la frutta dà solo il sapore. Il contenuto minimo di frutta varia tra il 6 e il 30%. Come le bibite gassate fanno parte delle bibite rinfrescanti. Oltre a piccole quantità di succo di frutta contengono acqua da tavola, aromi di frutta naturali, zucchero, correttori di acidità.

Il succo di frutta è composto rigorosamente da succo di frutta fresca, al 100%. Ciò vale non soltanto per il succo fresco, ma anche per succhi a base di concentrato di succo di frutta. Il succo fresco, nello stato in cui è stato ottenuto dai frutti, viene filtrato e imbottigliato, o

depositato temporaneamente in cisterne sterili per un imbottigliamento successivo.

Per ottenere il concentrato di succo, al succo fresco viene sottratta l'acqua in condizioni di sottovuoto. Attraverso una nuova diluizione con dell'acqua trattata nasce un nuovo succo di frutta pari a quello fresco.

7.2.2.4. *Succhi di verdure*

Come i succhi di frutta sono fatti di prodotti freschi e hanno un elevato contenuto di acidi naturali, zuccheri, sostanze nutritive e oligoelementi. Rappresentano una componente importante nell'alimentazione dei malati, nella dieta blanda e in quella vegetariana. Non devono mancare nelle migliori aziende gastronomiche.

7.2.3. **Bevande calde**

7.2.3.1. *Il caffè*

Con caffè s'intendono i semi della ciliegia di caffè, che possono essere soggetti a diversi trattamenti. Il caffè non tostato contiene grassi, proteine, zuccheri, acido tannico e un alcaloide, la caffeina, che può avere un effetto eccitante, ma anche irritare gli organi digestivi.

Il caffè cresce nelle zone tropicali (Brasile, Colombia, Venezuela, Repubblica Dominicana, Etiopia, Indonesia...) ad un'altezza compresa tra i 400 metri (a bassa quota) e i 2000 metri (ad alta quota) sopra il livello del mare. Il caffè di qualità più elevata proviene dalle regioni più alte.

In tutto vi sono ca. 80 specie di piante da caffè, di cui però soltanto tre sono rilevanti:

- **Coffea arabica:** proviene dall'Etiopia, è una pianta di alta quota e fornisce il caffè di qualità più pregiata.
- **Coffea liberica:** arriva dall'Africa occidentale e a causa della qualità inferiore è di minore importanza. La Coffea liberica è una pianta delle zone di bassa quota.
- **Coffea robusta:** un misto tra la coffea arabica e la coffea liberica, a crescita veloce.

Il caffè va conservato in contenitori richiudibili asciutti e al riparo dalla luce. Le confezioni aperte dovrebbero essere consumate il prima possibile.

La preparazione del caffè

La qualità del caffè dipende dalla qualità della materia prima (caffè proveniente da alta o bassa quota), dalla lavorazione, dalla miscela corretta delle diverse varietà di caffè, dal tipo di torrefazione, dal corretto imballaggio e dalla corretta conservazione, ma anche dalla qualità dell'acqua e dalla preparazione.

La macinazione del caffè dipenderà dal tipo di preparazione della stessa: per il caffè americano (caffè passato al filtro) sarà medio-grossa (0,3 mm), per l'espresso invece molto fine (0,2 mm). In generale vale il principio: più fine viene macinato il caffè, più efficiente sarà la sua lisciviazione e più forti saranno l'estratto e il sapore, ma anche le sostanze amare in

esso contenute.

Dosi

- Espresso: 6 – 8 g di caffè macinato (1½ – 2 cucchiaini da caffè)
- Espresso doppio: 12 – 16 g di caffè macinato
- Da 1 kg di caffè si ricavano ca. 140 espressi

Modi base di preparazione

- **Caffè passato al filtro:** in un filtro di carta o metallo si mette il caffè medio-grosso versandovi sopra acqua fresca (non bollente).
- **Caffè espresso a pressione di vapore o pompa in pressione:** la preparazione avviene con le macchine da espresso. È molto concentrato e preparato sotto pressione.
- **Caffè alla turca:** il caffè viene portato a bollire nell'acqua ancora fredda, eventualmente con zucchero.

Bevande al caffè

Grazie alla lunga tradizione delle caffetterie austriache, nel corso del tempo si sono sviluppate molte e diverse bevande al caffè. Le più importanti sono:

Senza alcol:

- **Espresso**
- **Espresso doppio**
- **Americano:** espresso allungato con dell'acqua, servito in tazza grande.
- **Macchiato:** un espresso con alcune gocce di panna o latte.
- **Mélange (caffè filtro):** metà caffè, metà latte.
- **Cappuccino:** espresso con schiuma di latte, eventualmente guarnito con del cacao.
- **Latte macchiato:** una parte di espresso, due parti di latte.

Con alcol:

- **Irish Coffee:** su due cucchiaini da caffè di zucchero di canna e quattro cl. di Irish Whiskey versare un caffè americano. Con un cucchiaino caldo far scivolare con cautela della panna leggermente montata nel caffè. Servire senza cucchiaino né cannuccia.
- **Caffè corretto:** espresso con un goccio di brandy o grappa a piacere.

Varietà particolari di caffè

Oltre al caffè tradizionale esistono alcune varietà particolari.

- **Caffè decaffeinato:** la caffeina viene estrapolata o con il vapore dell'acqua (metodo più moderno) o con dei solventi chimici dai chicchi crudi, che solo successivamente vengono tostati.
- **Caffè istantaneo:** attraverso il processo spray-drying o il processo di liofilizzazione il caffè estratto viene privato dell'acqua. Rimane la polvere del caffè, ovvero i granuli, che con l'aggiunta di acqua calda si sciolgono completamente.

Inoltre esistono in commercio surrogati di caffè e aggiunte per caffè. Si tratta di prodotti tostati di altre piante, come il malto d'orzo o i fichi, che vengono utilizzati come surrogati del caffè o per mescolarli al più costoso caffè in chicchi (caffè di malto, caffè d'orzo, caffè di fichi).

7.2.4. Il cacao

Il cacao è il seme polverizzato dell'albero di cacao.

Sulla polvere di cacao viene versato del latte caldo ed eventualmente della panna.

7.2.5. Il tè

Il tè è una bevanda a infusione che contiene un alcaloide, la teina. Questa è stimolante quanto la caffeina, ma al contrario di esso non danneggia cuore e circolazione. Il tè inoltre contiene l'acido tannico, che ha un effetto calmante e stimola la digestione.

La **qualità del tè** dipende dai seguenti criteri:

1. **dalla pianta:** la pianta del tè della Cina con le foglie più piccole
la pianta del tè dell'Assam con le foglie più grandi
2. **dalla zona di coltivazione:** così come per il caffè anche per il tè la qualità dipende dall'altitudine della zona di coltivazione. Il tè degli altipiani è caratterizzato da un aroma dal profumo delicato. Il tè più famoso e più buono viene da Darjeeling (India). Il sapore del tè di bassa quota è più forte e più aspro. Il più famoso proviene dalla provincia indiana dell'Assam.
3. **dal clima:** clima tropicale e subtropicale con sufficiente umidità dell'aria e sufficienti precipitazioni

Famose varietà e miscele di tè

- **Darjeeling:** tè d'alta quota della zona dell'Himalaya
- **Assam:** tè di bassa quota dal paese d'origine del tè dell'Assam
- **Earl Grey:** famosa miscela inglese aromatizzata con l'essenza di bergamotto

Oltre a queste in commercio si trovano altre varietà, aromatizzate per es. con fiori essiccati di rosa o di pesco, o mescolate ad altre essenze o erbe.

La conservazione

Il tè deve essere conservato evitando il contatto con l'aria in luogo fresco e asciutto, per non attirare l'umidità e perdere l'aroma. Non deve stare vicino, inoltre, ad alimenti dagli odori forti. Il tè è conservabile fino a 2 anni.

La preparazione del tè

Utilizzare possibilmente dell'acqua tenera. Il tè (da sei a dieci grammi al litro) viene messo in una teiera riscaldata di terracotta, porcellana o vetro e l'acqua versata sopra. In seguito rimane in infusione. Da 1 minuto a 2 minuti e mezzo: effetto eccitante, da 2 minuti e mezzo a 5 minuti: effetto calmante. Può essere servito con latte, panna, limone, rum e zucchero. Il tè verde rimane in infusione fino a tre minuti. Si beve sempre puro e non zuccherato.

7.3. Aperitivi

Aperitivi (panoramica)

Aperitivi „naturali		Aperitivi „artificiali“		Cocktail
analcolici	alcolici	analcolici	alcolici	
Succo d'arancia	Vino bianco secco	Sanbitter	Vermouth	Cocktail con Martini
Succo di pompelmo	Champagne	Gingerino	Martini	Cocktail con Champagne
Succo di pomodoro	Spumante	Crodino	Cinzano	Spumante con succo d'arancia
	Prosecco - Cartizze		Campari Soda	Americano
	Vini aromatici secci quali Sherry, Porto, Malaga, Madeira, Marsala		Cynar (l'unico aperitivo bevuto anche come digestivo)	Manhattan
	Bowle		Aperol	Negroni
			Noilly Prat	
			Pastis (Pernod, Ricard)	

Figura 17: Panoramica degli aperitivi

7.4. Bevande alcoliche

7.4.1. La birra

La birra è una bevanda alcolica contenente anidride carbonica, prodotta con malto d'orzo, luppolo e acqua e ottenuta attraverso la fermentazione con il lievito.

7.4.1.1. La produzione della birra

La maltazione

Nella malteria si ottiene il malto (si trasforma l'amido in zucchero fermentabile). Nel tino di macerazione l'orzo viene fatto macerare nell'acqua per due giorni e in seguito disposto sui

cassoni di germinazione. Si ottiene così il “malto verde” (orzo germinato) che viene essiccato nell'aia (essiccatoio del malto), con correnti d'aria riscaldata. In questo modo il processo di germinazione viene interrotto.

L'ammostatura

Al malto viene aggiunta dell'acqua calda (acqua di ammostatura). Il liquido filtrato viene definito mosto originale. Lo scopo principale di questa fase della produzione è fissare il grado saccarometrico.

La produzione della birra

Lo scopo principale è quello di dare il sapore alla birra. Al mosto originario viene aggiunto il luppolo e il tutto viene cotto per 80 – 100 minuti. Il liquido caldo viene raffreddato e convogliato nella cantina di fermentazione.

La fermentazione

Lo scopo principale è la trasformazione dello zucchero in alcol ed anidride carbonica attraverso il lievito.

Stagionatura

Serve a permettere alla birra di arrotondare il proprio sapore e di maturare. Dopo due, tre mesi di stagionatura la birra è maturata completamente. Le birre semplici vanno lasciate stagionare sei, otto settimane, le birre strong e le speciali fino a quattro mesi e oltre.

Imbottigliamento

Dopo un accurato filtraggio la birra viene imbottigliata in bottiglie, container, botti o lattine.

7.4.1.2. Tipi di birra

1. in base alla materia prima

Birra d'orzo: la maggior parte delle birre austriache, tedesche e italiane sono fatte di malto d'orzo:

Birra di frumento: la birra di frumento è fatta di malto di frumento.

2. in base al colore

Birra chiara, birra scura.

3. in base alla fermentazione

Birra a bassa fermentazione: per la produzione si possono utilizzare soltanto malto d'orzo, luppolo, lievito a bassa fermentazione e acqua. La fermentazione dura di più. Esempio: birra Pils.

Birra ad alta fermentazione: per la sua produzione, oltre al malto d'orzo, si usano anche altri tipi di malto (p. e. malto di frumento), così come zucchero di canna o barbabietola come coloranti. Esempio: birra Weizen, Alt, Kölsch.

4. in base al contenuto dell'estratto (gradi saccarometrici)

Dal grado saccarometrico si ottiene la gradazione alcolica dividendo i gradi saccarometrici per 4. Più è alto il grado saccarometrico, più sarà alta la gradazione alcolica.

<i>Schankbier:</i>	10 – 12 gradi saccarometrici.
<i>Lager:</i>	11 – 13 gradi saccarometrici.
<i>Premium:</i>	12 – 14 gradi saccarometrici.
<i>Bock:</i>	birre forti con deposito lungo, 16 – 18 gradi saccarometrici. Vengono prodotte per feste particolari, p. e. Natale, Pasqua.
<i>Birra analcolica:</i>	contiene meno di 0,5 gradi alcolici e fa parte delle bevande rinfrescanti a base di malto.

5. in base all'imbottigliamento

Birra in bottiglia: deve essere pastorizzata per la conservazione. Ciò comporta un'alta perdita di qualità.

Birra in fusto: deve sempre essere fornita dalla fabbrica della birra.

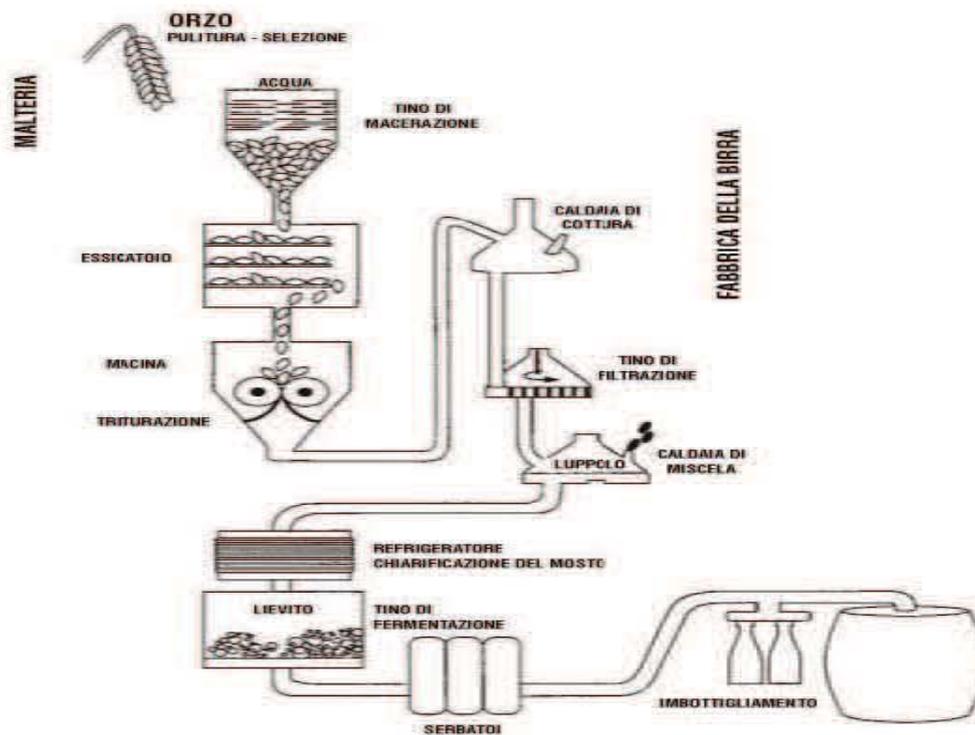


Figura 18: Produzione della birra (da: "Cocktails einfach und professionell")

7.4.2. Il vino

7.4.2.1. La produzione

Vini bianchi

I vini bianchi sono ottenuti da uve sottoposte a pressatura dolce e presuppongono la separazione delle vinacce (la parte solida del grappolo costituita da bucce, vinaccioli e tessuti della polpa) dalla massa liquida. Il succo ottenuto dalla pigiatura dell'uva è chiamato mosto. Dopo una decantazione di circa otto ore, il mosto così illimpidito viene separato dai depositi di feccia e pompato nei tini di fermentazione (in genere serbatoi d'acciaio), dove avviene la fermentazione vera e propria, un processo che dura da sette a dieci giorni.

Vini rossi

Diversamente da quanto avviene nella vinificazione in bianco, il mosto destinato a diventare vino rosso rimane, per tutta la fase della fermentazione, a contatto con il fiocine degli acini (la buccia), dal quale per effetto del calore sviluppato e dell'alcol vengono estratti i tannini e le sostanze coloranti. A fine fermentazione, dopo circa 10 giorni, il vino rosso novello viene travasato e liberato dal cappello di vinacce che si deposita sul fondo. Esso sarà avviato alla distilleria per la produzione della cosiddetta "acquavite di vinaccia" (grappa).

Vini rosati

L'immediata spremitura di uve a bacca rossa fa sì che le bucce cedano al mosto solo una parte del loro colore, conferendo al vino una pigmentazione rosata. In Alto Adige questi rosati sono chiamati „Kretzer“. La fermentazione e le successive fasi della lavorazione seguono poi la stessa procedura utilizzata per i vini bianchi.

Il mosto ottenuto dalla pigiatura contiene acqua (70-80%), zuccheri (glucosio e fruttosio dal 12 al 25 %) pectina (da 0,12 a 0,15%), accanto a sostanze tanniche, acido tartarico, acido malico, acido citrico e sostanze minerali. La stima del titolo alcolometrico è espressa in gradi Oechsle. La fermentazione può essere avviata inoculando colture di lieviti selezionati o favorendo il contatto diretto con i lieviti indigeni, naturalmente presenti sulla buccia degli acini.

La fermentazione alcolica è seguita da un processo di disacidificazione biologica (fermentazione malolattica) che consente la degradazione dell'acido malico contenuto nel mosto di vino rosso. Il vino nuovo, ottenuto dopo la separazione dai lieviti, viene stabilizzato, affinato e travasato secondo le normative vigenti nelle botti di conservazione o invecchiamento (grandi botti di legno, *barriques* che sono fusti di rovere di piccole dimensioni solitamente da 225 l, serbatoi d'acciaio), dove viene fatto maturare. Si procede poi all'imbottigliamento e alla tappatura.

7.4.2.2. La legislazione enologica nazionale

Il DPR del 1963 dispone la classificazione dei vini italiani, suddividendoli nelle seguenti due categorie:

Vini da tavola

- Vini da tavola con indicazione geografica
- Vini da tavola con indicazione geografica e del vitigno

Vini di qualità prodotti in regione determinata (abbreviazione V.Q.P.R.D.)

- Vini a Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)
- Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

Tavola sinottica dei vini DOCG

Vino	Vitigno	Zona di produzione	Invecchiamento	Abbinamenti	Altro
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso/Brunello	Comune di Montalcino (Toscana)	min. 4 anni a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui min. 3 in botti di rovere o di castagno	selvaggina, lepre, pecorino maturo	Riserva: min. 5 anni di invecchiamento
Vino Nobile di Montepulciano	Sangiovese (Prugnolo gentile) 60-80%, Canaiolo nero 10-20%, ev. altri vitigni fino ad un max del 20%	Comune di Montepulciano (Toscana)	min. 2 anni a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia in botti di legno	grigliate di carni rosse, faraona, pecorino maturo	Riserva: min. 3 anni di invecchiamento
Barolo	Nebbiolo	Comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, parti del territorio di altri otto comuni della provincia di Cuneo (Piemonte)	min. 3 anni a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui min. 2 in botti di rovere o di castagno	lepre, camoscio, brasato di manzo al Barolo	Riserva: min. 5 anni di invecchiamento
Barbaresco	Nebbiolo	Comuni di Barbaresco, Neive e Treiso (Piemonte)	min. 2 anni a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di cui min. 1 in botti di rovere o di castagno	selvaggina da piuma, carni rosse, pecorino maturo	Riserva: min. 4 anni di invecchiamento
Chianti	Sangiovese 75-100%, Canaiolo nero max 10%, Trebbiano e/o Malvasia Bianca max 10%, ev. altri vitigni a bacca rossa fino ad un max del 10%	Territori delle province di Firenze, Siena, Arezzo, Pisa e Pistoia (Toscana)		salumi e antipasti (giovane), grigliate di carne (invecchiato)	Sottozone esistenti: Colli Fiorentini, Rufina, Montalbano, Montespertoli, Colline Pisane, Colli Senesi, Colli Aretini
Chianti Classico	Sangiovese 75-100%, Canaiolo nero max 10%, Trebbiano e/o Malvasia Bianca max 6%, ev. altri vitigni a bacca rossa fino ad un max del 15%	Comuni di Castellina, Radda, Gaiole e Greve in Chianti, territori dei Comuni di San Casciano Val di Pesa, Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle Val di Pesa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi	min. 11 mesi	arrosti, bistecche (Fiorentina), brasati, pecorino	Riserva: min. 29 mesi di invecchiamento
Albana di Romagna	Albana (bacca bianca)	Comuni della provincia di Bologna			tipologie esistenti: secco, amabile, dolce, passito
Torgiano Rosso Riserva	Sangiovese 50-70%, Canaiolo 15-30%, Trebbiano Toscano max 10%	Comune di Torgiano, Perugia, Umbria	min. 3 anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve	piccione, selvaggina da piuma, pecorino	
Gattinara	Nebbiolo (Spanna)	Comune di Gattinara in provincia di Vercelli (Piemonte)	min. 3 anni a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui min. 1 in botti di legno	brasati, selvaggina da piuma	Riserva: min. 4 anni di invecchiamento, di cui min. 2 in botti di legno
Carmignano	Sangiovese 45-70%, Canaiolo nero 10-20%, Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon 6-15%, ev. altri vitigni raccomandati e autorizzati per la provincia di Firenze fino ad un max del 15%	Comuni di Carmignano e Poggio a Caiano in provincia di Prato (Toscana)	min. 19 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui min. 12 in botti di rovere o di castagno	Maiiale, fagiano, faraona	Riserva: non può essere immesso al consumo anteriormente al 29 settembre del terzo anno successivo alla vendemmia, min. 2 anni di invecchiamento in botti di rovere o di castagno

Tavola sinottica dei vini DOCG					
Vino	Vitigno	Zona di produzione	Invecchiamento	Abbinamenti	Altro
Montefalco Sagrantino	Sagrantino	Comuni della provincia di Perugia (Umbria)	min. 2 anni e 1/2 a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 1 in botti di legno	agnello (secco), dolci di pasta frolla	presente nelle versioni secco o passito
Taurasi	Aglanico	Comuni nella regione collinare dell'Avellinese (Campania)	min. 3 anni a decorrere dal 1° dicembre successivo alla vendemmia, di cui almeno 1 in botti di legno	Lasagne, arrostiti di agnello e di capra	Riserva: min. 4 anni di invecchiamento di cui min. 18 mesi in botti di legno
Vernaccia di San Gimignano	Vernaccia di San Gimignano min. 90%, ev. altri vitigni a bacca bianca	Comune di San Gimignano, Provincia di Siena, Toscana	min. 16 mesi a decorrere dal 1° novembre successivo alla vendemmia	antipasti, carni	
Asti (Moscato d'Asti e Asti spumante)	Moscato Bianco	Comuni delle province di Asti, Cuneo ed Alessandria (Piemonte)		Panettone, dolci di pasta lievitata, torte	
Franciacorta	Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero	Comuni in Provincia di Brescia (Lombardia)	non può essere posto in commercio prima di 25 mesi a decorrere dalla data della vendemmia	aperitivi, antipasti, pesce e frutti di mare, anche a tutto pasto se questo non è troppo robusto/consistente.	i vini Franciacorta DOCG, Franciacorta rosé e Franciacorta Saten sono vini spumanti ottenuti esclusivamente con il metodo classico della fermentazione in bottiglia.
Brachetto d'Acqui	Brachetto	Comuni in Provincia di Asti e Alessandria (Piemonte)		pietanze dolci	vino rosso leggermente dolce e frizzante
Vermentino di Gallura	Vermentino	Comuni in Provincia di Nuoro (Sardegna)	non può essere posto in commercio prima del 15 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia	gustosi piatti a base di pesce e frutti di mare, crostacei	
Ghemme	Nebbiolo	Comune di Ghemme (Piemonte)	min. 3 anni dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui min. 1 in botti di legno	arrostiti, selvaggina	Riserva: min. 4 anni di invecchiamento di cui min. 2 in botti di legno

Figura 19: I vini DOCG italiani

7.4.2.3. Le principali regioni vinicole italiane ed i relativi vini tipici

I vitigni raccomandati ed autorizzati, coltivati in Italia, sono 307, un terzo dei quali presente solo in una determinata provincia (cosiddetti vitigni autoctoni). Il vitigno di gran lunga più diffuso in Italia è il Sangiovese, seguito, per quantità di vino prodotto e diffusione, dal Barbera. Nei nuovi impianti sono sempre più apprezzati i cosiddetti „vitigni internazionali“ come il Merlot, il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay, il Sauvignon ed il Pinot nero.

Le principali regioni vinicole italiane ed i relativi vini tipici

	Vini rossi	Vini bianchi	Vitigni a bacca rossa	Vitigni a bacca bianca
Trentino Alto Adige	Lagrein, Pinot nero, Teroldego, Marzemino	Kerner, Sylvaner, Traminer aromatico, Pinot bianco, Müller Thurgau, Nosiola	Lagrein, Teroldego, Marzemino, Cabernet, Merlot, Pinot nero	Kerner, Sylvaner, Traminer aromatico, Pinot bianco, Nosiola
Veneto	Amarone, Valpolicella, Bardolino	Lugana, Prosecco, Soave	Rondinella, Molinara, Corvina	Trebbiano di Soave, Lugana, Garganega, Prosecco
Friuli	Refosco, Merlot	Tocai, Ribolla Gialla, Malvasia	Refosco del Peduncolo rosso, Merlot, Cabernet franc	Malvasia, Tocai, Picolit, Ribolla Gialla, Chardonnay, Pinot Grigio
Piemonte	Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Barbera, Moscato d'Asti, Dolcetto d'Alba	Gavi di Gavi, Arneis	Barbera, Nebbiolo, Brachetto	Arneis, Cortese
Lombardia	Sforzato	Franciacorta	Nebbiolo (Sondrio), Barbera	Chardonnay, Weissburgunder (Franciacorta)
Toscana	Chianti, Chianti classico, "Super Tuscan" (vinificati e maturati in barrique, ottenuti da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, spesso anche da un cuvée di tali vitigni. Es. Sassicaia, Tignanello, Solaia, Ornellaia...) Morellino, Sangiovese	Vernaccia di San Gimignano	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo,	Trebbiano Toscano, Malvasia, Vernaccia, Vermentino
Marche	Rosso Conero	Verdicchio di Matellica, Verdicchio dei Castelli di Jesi	Barbera, Ciliegiolo, Sangiovese	Verdicchio
Umbria		Orvieto	Sagrantino, Sangiovese	Garganega, Grechetto, Malvasia
Lazio		Est! Est! Est!		Trebbiano
Campania	Taurasi, Aglianico	Greco di Tufo, Falanghina, Fiano di Avellino	Aglianico, Primitivo	Greco bianco, Falanghina
Puglia	Primitivo di Manduria, Salice Salentino, Negro Amaro		Aglianico, Aleatico, Negro Amaro, Primitivo	
Calabria	Cirò		Gaglioppo	Guarnaccia
Sicilia	Nero d'Avola, Marsala (SW)	Catarratto, Moscato di Pantelleria (SW)	Nero d'Avola, Frappato, Petriccone	Ansonica, Inzolia, Grecanico
Sardegna	Cannonau di Sardegna,	Vermentino di Gallura	Carignano, Cannonau	Malvasia, Vermentino

Figura 20: Le principali regioni vinicole italiane ed i relativi vini tipici

7.4.2.4. *La regione vitivinicola dell'Alto Adige*

Sui suoi 5000 ettari di superficie vitata, l'Alto Adige propone una vasta gamma di varietà coltivate e può vantare oggi una produzione vinicola media di 370.000 ettolitri all'anno, di cui il 65% è rappresentato dai vini rossi e il 35% dai vini bianchi. Il vitigno che concorre alla produzione dell'80% dei vini rossi è la Schiava in tutte le sue sottovarietà autoctone, mentre fra i bianchi predominano, per quantità, il Pinot bianco e lo Chardonnay con un'incidenza di oltre il 50%. Il 90% dei vitigni coltivati in Alto Adige può fregiarsi del riconoscimento DOC riservato ai vini di qualità prodotti in regione determinata ed in quanto tali, essi devono rispettare severi disciplinari di produzione relativamente a quantità e qualità delle uve e dei vini.

Sui pendii e le colline della Valle dell'Adige, tra Merano e Salorno e nella Valle d'Isarco, tra Bolzano e Bressanone, i vigneti si rincorrono riempiendo il paesaggio. In pianura si estendono solo la zona del Lagrein di Gries presso Bolzano e la vasta zona dei vini bianchi all'estremo sud della provincia, all'altezza di Salorno. Da alcuni anni anche la media e bassa Val Venosta, la più giovane zona di produzione a DOC dell'Alto Adige, sta attraversando una fase di nuovo sviluppo.

Ben 52 dei 116 comuni della provincia hanno fatto della viticoltura una loro risorsa economica. Il panorama viticolo altoatesino prende, quindi, la forma di un mosaico variopinto composto da 5.000 aziende, suddivise in 17 Cantine sociali, 45 Cantine private e una miriade di piccole cantine di produttori diretti.

Alla decantata varietà del paesaggio altoatesino corrisponde un'altrettanto ampia varietà di uve. La ricchezza di vitigni è senza dubbio il risultato di condizioni geo-climatiche estremamente favorevoli in tutte le diverse microzone di produzione. Tre sono i vitigni ed i vini autoctoni dell'Alto Adige: la Schiava, il rosso tipico e più diffuso, il Traminer aromatico, ormai noto in tutto il mondo ed il Lagrein Scuro, un vino di spessore internazionale.

In Alto Adige si coltivano però da oltre un secolo anche altri importanti vitigni classici. Il Pinot nero, il Merlot, i Cabernet sauvignon e franc trionfano infatti accanto alle varietà a bacca bianca Pinot bianco (Weißburgunder), Chardonnay, Pinot grigio (Ruländer), Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Sauvignon, Veltliner verde o Kerner. Completano la gamma due apprezzati vini da dessert, il Moscato rosa, altra specialità altoatesina ed il Moscato giallo.

7.4.2.5. *I vini DOC dell'Alto Adige*

Le zone di produzione di vino DOC (denominazione di origine controllata) in Alto Adige sono attualmente otto. Tutti i vini sono riuniti sotto l'unica denominazione "Alto Adige" obbligatoriamente riportata sulle etichette di tutti i prodotti, ad eccezione fatta per i vini „Lago di Caldaro“.

ZONE DI PRODUZIONE DI VINO DOC IN ALTO ADIGE: (Statistiche)

Caldaro o Lago di Caldaro: ca. 930 ettari di superficie di produzione (ca. 22% in totale)
Alto Adige Meranese: ca. 195 ettari (ca. 4%)
Alto Adige S. Maddalena: ca. 310 ettari (ca. 6%)
Alto Adige Valle Isarco: ca. 230 ettari (ca. 4,5%)
Alto Adige Terlano: ca. 160 ettari (ca. 3%)
Alto Adige Colli di Bolzano: ca. 17 ettari (ca. 0,4%)

Alto Adige Valle Venosta: ca. 18 ettari (ca. 1%)

Dell'Alto Adige con menzione del vitigno: ca. 3020 ettari (ca. 58%)

7.4.2.6. *Caratteristiche dei più importanti vini bianchi e rossi dell'Alto Adige*

Pinot bianco

Colorazione: da verdognolo a giallo chiaro, spesso con leggeri riflessi giallo paglierino.

Profumo e sapore: il Pinot bianco é un vino bianco fresco e fruttato. In purezza varietale presenta un gradevole aroma di mela che nelle annate migliori può evolvere in un delizioso ed avvolgente sentore che ricorda il miele. E' un vino delicato, aromatico, corposo e a limitato tasso di acidità. Al palato si presenta gradevolmente asciutto, fine, vellutato, di vivace freschezza e corpo puro.

Tenuta all'invecchiamento: di norma da 2 a 3 anni.

Accostamenti: il Pinot bianco é un eccellente aperitivo che a tavola si adatta bene a tutta la gamma degli antipasti, alle torte salate, ai risotti, alle minestre in brodo, ai piatti a base di pesce e al pollame, agli asparagi ed ai formaggi.

Traminer aromatico

Profumo e sapore: da tenue a marcatamente aromatico, si evolve in un bouquet di rosa, in cui fanno capolino anche chiodi di garofano e vaniglia. Vino di sicura personalità, secco e sapido, con un sapore finemente aromatico, fondo acidulo e tono lievemente amarognolo, ma di corpo pieno e con un finale marcato.

Tenuta all'invecchiamento: da 2 a 3 anni.

Accostamenti: il Traminer aromatico accompagna bene crostacei, granchi e gamberi, pietanze al curry, paté di fegato d'oca, formaggi nobili a pasta fermentata. Ideale anche come aperitivo e vino da dessert.

Chardonnay

Colorazione: da giallo pallido a giallo verdognolo.

Profumo e sapore: il vasto assortimento degli Chardonnay rende impossibile fornirne una descrizione univoca. Gli Chardonnay dell'Alto Adige sono spesso caratterizzati da una gamma di profumi ampi e fruttati e dal sapore delle mele e della frutta matura. Possono tuttavia affiorare sentori di noce o di miele, di ananas o di melone. Il quadro di armonia ed eleganza si chiude spesso con briosità e rinfrescante acidità.

Tenuta all'invecchiamento: da 1 a 3 anni, se invecchiato in *barrique* anche più a lungo.

Accostamenti: lo Chardonnay è un vino adatto come aperitivo, ottimo per accompagnare antipasti leggeri, frutti di mare, piatti a base di pesce e di carni bianche; affinato in *barrique* si sposa magnificamente al salmone affumicato e a raffinati piatti a base di funghi.

Sauvignon

Colorazione: da giallo-verdognolo chiaro a giallo dorato medio.

Profumo e sapore: il Sauvignon si presenta molto diverso a seconda della provenienza e del grado di maturazione delle uve. Talvolta sprigiona aromi

prevalentemente erbacei e vegetali completati da note di frutta, altre volte si fa più vigoroso, floreale, pieno e dotato di buon nerbo in bocca. Il profumo ricorda fortemente i frutti verdi, quasi acerbi, l'erba fresca e l'ortica o il sambuco ed il ribes rosso. Un vino rinfrescante, vivace che esprime una piacevole pienezza ed una pronunciata acidità.

Tenuta all'invecchiamento: 1 - 3 anni.

Accostamenti: il Sauvignon è un ottimo vino da aperitivo che a tavola accompagna superbamente tutta la gamma degli antipasti, torte salate, risotti e minestre, pesce e pollame, asparagi e formaggi.

Pinot grigio (Ruländer)

Colorazione:

da giallo-verdognolo carico ed intenso a giallo paglierino.

Profumo e sapore:

il Pinot grigio si caratterizza per la ricchezza in estratti ed una media acidità che risulta gradevole. Presenta spesso un *bouquet* pieno e fragrante in cui è possibile cogliere una certa aromaticità e un delicato profumo di tiglio, pera e banana. E' un vino robusto, di costituzione equilibrata e corpo ben sviluppato.

Tenuta all'invecchiamento: 1 - 2 anni.

Accostamenti: il Pinot grigio è un eccellente vino da aperitivo che si sposa bene ad antipasti leggeri, zuppe di pesce e di cipolla, asparagi, pesce al forno o alla griglia e pollame.

Müller Thurgau

Colorazione:

da verdognolo (specialmente nella Valle Isarco) a giallo chiaro e paglierino.

Profumo e sapore:

è un vino accattivante, lievemente aromatico, finemente floreale, elegante, fresco, vivace che in bocca esprime una sensazione di bella pienezza e piacevole acidità. Unisce la delicatezza del Sylvaner al *bouquet* del Riesling.

Tenuta all'invecchiamento: 1 - 2 anni (a seconda della zona e della qualità anche più a lungo).

Accostamenti: ideale come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti leggeri, insalate, piatti a base di uova, pesce lesso (trota blu) o al forno, grigliate a base di pesce e frutti di mare.

Sylvaner

Colorazione:

giallo chiaro tendente al verdognolo.

Profumo e sapore:

è un vino dal corpo equilibrato, delicato, fresco, con gradevoli note fruttate; si caratterizza per l'acidità tipicamente sostenuta da note erbacee che evocano il fieno appena seccato.

Tenuta all'invecchiamento: da 1 a 3 anni.

Accostamenti: il Sylvaner è un piacevole vino da aperitivo che ben si accorda con antipasti leggeri, asparagi, speck, primi a base di pasta e riso, pollo e carni bianche e soprattutto con i piatti a base di pesce. Non prevarica i sapori, ma armonizza con il piatto, confermandosi una scelta che non delude mai.

Riesling

Colorazione:

Profumo e sapore:

giallo chiaro tendente al verdognolo.

a seconda del grado di invecchiamento, il Riesling dell'Alto Adige si apre al naso con richiami di pesca e albicocca, a cui fanno seguito delicati profumi floreali con lievi accenni di pompelmo e sentori di miele nelle annate più giovani. I Riesling invecchiati sviluppano inoltre nel *bouquet* una nota minerale, che in gergo viene definita "petrolio". Di gusto secco e vivace, è dotato di piacevole acidità, elegante sapidità e speziatura un po' acerba e lascia in bocca una sensazione di complessità e pienezza.

Tenuta all'invecchiamento: di regola da 2 a 3 anni.

Accostamenti:

il Riesling dell'Alto Adige si sposa felicemente con funghi, crauti (piatto nazionale dell'Alsazia), pesce, frutti di mare, *cocktail* di gamberi. Ottimo anche come semplice aperitivo.

Schiava

Colorazione:

Profumo:

Sapore:

Accostamenti:

colore che varia dal rosso rubino chiaro, limpido al rosso rubino acceso e brillante, per assumere talvolta anche sfumature granate. piacevolmente fresco, con note fruttate di ciliegia e ribes rosso a cui fanno seguito delicati aromi di violetta ed i caratteristici, più o meno accentuati, sentori di mandorla amara.

secco, morbido, vellutato, a basso contenuto di tannini e di acidità, equilibrato ed armoniosamente delicato, può anche assumere un carattere più deciso; è un vino elegante, delicato, ma al tempo stesso corposo e ben strutturato con buone caratteristiche gustative in grado di regalare al palato sensazioni piacevoli e stimolanti.

nonostante il loro grande assortimento, i vini prodotti con uve Schiava hanno una caratteristica in comune: il basso contenuto tanninico e la piacevole acidità che rendono il vino straordinariamente facile da digerire. Il vino ideale per chi ricerca in Bacco piaceri delicati e poco complessi.

Il vino di uve Schiava si gusta al meglio quando è giovane, in genere ad un anno dalla vendemmia. Va servito ad una temperatura di 14 -16 °C, pertanto lievemente inferiore rispetto a quella di altri vini rossi. In confronto ad altri prodotti la Schiava ha, inoltre, il pregio di essere un vino dotato di estrema versatilità che ben si addice ad ogni tipo di pietanza ed occasione.

Lago di Caldaro

Colorazione:

Profumo e sapore:

Tenuta all'invecchiamento: 1 - 2 anni.

Accostamenti:

da rubino chiaro a rosso rubino.

un vino gradevolmente fruttato, fresco, di facile digeribilità, secco, morbido, povero di acidità, leggero ed armonico con toni di mandorla amara più o meno pronunciati.

il Lago di Caldaro è facile da accostare e si presta ad essere bevuto in molteplici occasioni. Si accompagna bene con speck, salumi, formaggi dolci, antipasti, carni bianche lessate e alla griglia e a molti altri piatti della cucina altoatesina.

Santa Maddalena

Colorazione:

rosso rubino brillante e carico che con l'invecchiamento vira al rosso mattone.

Profumo e sapore:

fruttato e floreale, sviluppa un *bouquet* in cui profumi di ciliegie e ribes rosso si fondono a leggere note di mandorla e delicati sentori di viola. In bocca é vellutato, armonioso, di corpo complesso, evidente, rotondo con un finale persistente ed elegante.

Tenuta all'invecchiamento: 2 - 3 anni.

Accostamenti:

Il S. Maddalena é un vino molto versatile, perfettamente abbinabile tanto ad una gustosa merenda che a diversi tipi di antipasti e piatti a base di carne (si pensi ai famosi arrostiti di manzo "alla S. Maddalena"), alla selvaggina da piuma, al coniglio, all'agnello e a tutti i piatti a base di formaggio.

Il Santa Maddalena nasce da una *cuvée* di Schiava (90%) e Lagrein (10%) e può essere prodotto solo nella zona delle colline di S. Maddalena, nei pressi di Bolzano.

Lagrein

Colorazione:

Lagrein Scuro: da rosso rubino a rosso granato intenso con lievi sfumature violacee nelle annate più giovani

Lagrein rosato (*Kretzer*): brillante, da rosato a rosso rubino chiaro.

Profumo e sapore:

il Lagrein Scuro é un vino corposo, strutturato con un *bouquet* gradevole e caratteristico che sprigiona lievi fragranze di marmola, vaniglia e frutti di bosco; al palato si rivela di acidità bilanciata, pieno e vellutato, dotato di un aroma elegante e morbida tannicità. Il risultato è un vino di particolare eleganza e concentrazione.

Il Lagrein rosato (*Kretzer*) é un vino fresco e fruttato, di profumo fine, piacevolmente delicato, vivace, brioso e stimolante.

Tenuta all'invecchiamento: Lagrein rosato: 1 - 2 anni, Lagrein Scuro: 4 - 5 anni (le buone annate anche più a lungo).

Accostamenti:

il Lagrein rosato (*Kretzer*) si accompagna ad antipasti corposi, ad una merenda a base di speck, al pesce affumicato. Ottimo anche come semplice vino da aperitivo o da bere volentieri anche fuori pasto. Il Lagrein Scuro é particolarmente indicato per accompagnare molti piatti della cucina altoatesina, in modo particolare la selvaggina, le carni rosse ed i formaggi piccanti.

Pinot nero

Colorazione:

colore da rosso rubino chiaro a rosso granato con leggeri riflessi marroni.

Profumo e sapore:

pieno e vellutato, piacevolmente intenso, ricco di corpo, ad elevato contenuto alcolico, piacevolmente tannico, di aroma delicato caratteristico del vitigno e deliziosamente fruttato: il Pinot nero offre una vasta gamma di sfumature di profumi e di sapori che varia a seconda della provenienza e dell'età. Nelle annate giovani si coglie un delicato profumo di fragola, lampone, prugna o ciliegia,

mentre in quelle più vecchie tali sentori sono esaltati fino ad emanare forti note selvatiche e speziate, di cioccolata e di tartufo.

Tenuta all'invecchiamento: il Pinot nero può essere conservato a lungo (4 - 5 anni, per le annate speciali anche più a lungo).

Accostamenti: il Pinot nero accompagna superbamente carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi piccanti.

Merlot

Colorazione: da rosso rubino intenso, scuro, con leggere sfumature violacee a rosso granato.

Profumo e sapore: al naso il Merlot presenta spesso sentori di ribes nero, frutti di bosco maturi, prugne, leggere note erbacee o delicati accenni di menta; al palato risulta fruttato e succoso, dotato di grande pienezza e setosità; è un vino dal corpo morbido, elegantemente tannico e di lunga persistenza.

Tenuta all'invecchiamento: da 4 a 5 anni, per i vini di annate e provenienze speciali anche sensibilmente più a lungo.

Accostamenti: carni bianche e rosse impiegate in grigliate o arrostiti, selvaggina e selvaggina da piuma, pollame e formaggi piccanti.

Cabernet

Colorazione: rosso rubino scuro ed intenso che con l'invecchiamento vira in un caldo rosso granato tendente al mattone.

Profumo e sapore: a seconda dell'annata e della provenienza, il Cabernet sauvignon può aprirsi a caratteristici profumi e sapori erbacei con richiami di peperone verde, pepe e tannini terrosi oppure esprimere una fragrante fruttosità che richiama di più la freschezza del ribes nero. Il Cabernet franc, già da vino novello, ha un sapore più delicato che lo rende più gradevole e pertanto godibile anticipatamente.

Tenuta all'invecchiamento: 4 - 5 anni, i vini di annate e provenienze speciali anche molto più a lungo.

Accostamenti: ideale per accompagnare arrostiti sostanziosi, cacciagione di ogni genere, carni rosse, selvaggina da piuma e formaggi piccanti. Ottimo anche come vino da meditazione.

Moscato giallo

Colorazione: da giallo paglierino chiaro a giallo oro.

Profumo: è un vino raffinato con un intenso profumo di noce moscata che rientra nel *bouquet* aromatico del vino, mescolandosi a sentori di garofano, frutta e delicate note speziate.

Sapore: in genere spiccatamente aromatico, carico degli aromi fruttati delle uve con cui viene prodotto; il contrasto tra dolcezza e acidità può farsi più o meno accentuato.

Tenuta all'invecchiamento: da 2 a 3 anni.

Accostamenti: vinificato secco, funge da eccellente aperitivo. Nelle sue versioni più dolci è un classico vino da dessert, ideale per accompagnare krapfen, strudel, frittelle di mele, zelten e torte.

Moscato rosa

Colorazione:

a seconda del vino il colore può variare dal rosso rubino chiaro al rosso cerasuolo brillante per virare infine al rosso mattone.

Profumo e sapore:

il Moscato rosa dell'Alto Adige presenta per lo più un fine, delicato ed aromatico sentore di rosa. Nel vino possono affiorare inoltre aromi di cannella, vaniglia, bacche, fichi maturi, arance o anche delicate sfumature floreali. Il *bouquet* moscato, da cui il vino prende il nome, permane delicato e sobrio sul fondo. Al palato il moscato rosa si rivela aromatico, pieno, di fine dolcezza e piacevole bilanciata acidità.

Tenuta all'invecchiamento: di norma 3 - 4 anni, le annate speciali anche molto più a lungo.

Accostamenti:

quasi sempre vinificato dolce, accompagna superbamente i kra-pfen e lo strudel ai semi di papavero; è un eccellente vino da dessert e un raffinato elisir per piacevoli momenti di relax.

Spumante

Colorazione:

giallo chiaro con riflessi verdognoli.

Perlage:

il *perlage* di uno spumante maturo è fine, regolare e persistente.

Profumo e sapore:

la maggior parte degli spumanti dell'Alto Adige si distingue per freschezza, finezza, delicatezza ed un leggero sentore di lievito.

Tenuta all'invecchiamento: di norma lo spumante va bevuto giovane; regge comunque un periodo di affinamento di 2 - 3 anni che può anche prolungarsi nel caso delle bottiglie che si fregiano del titolo di "Riserva".

Accostamenti:

lo spumante è un eccellente aperitivo ed una bevanda aristocratica che non dovrebbe mai mancare nelle migliori occasioni. Secco può essere servito a tutto pasto, mentre dolce è ideale per accompagnare i dessert.

Lo spumante si ottiene dalle uve a bacca bianca Pinot bianco e Chardonnay e da uve a bacca rossa di tipo Pinot nero.

7.4.3. I vini spumanti

7.4.3.1. Lo champagne

Lo champagne è il vino spumante e frizzante prodotto nei vigneti della regione francese della *Champagne*, 150 km a nord est di Parigi. Con i suoi 24.000 ettari di superficie vitata la *Champagne* è la più piccola regione vinicola della Francia ed ha il suo cuore nelle città di Reims e Epernay che si contendono il primato nella produzione dell'omonimo spumante.

I vitigni autorizzati dal disciplinare per la produzione di champagne sono solo tre:

- Pinot nero (Pinot noir)
- Pinot Meunier (uva a bacca nera)
- Chardonnay

In genere lo champagne nasce da una *cuvée* composta per il 70 -80 % da vitigni Pinot noir e Pinot Meunier e per il 20-30% da vitigni Chardonnay. Fa eccezione il „*Blanc de blanc*“, pro-

dotto esclusivamente da uve Chardonnay. Le uve a bacca rossa, vinificate in bianco, contribuiscono a conferire allo champagne volume, pienezza e longevità.

La produzione di champagne (metodo *champenoise*)

Lo champagne viene prodotto con il metodo classico, noto anche come „*méthode champenoise*“. La *cuvée* di uve, già sottoposte ad un processo di fermentazione dopo la spremitura, viene arricchita con una soluzione di zucchero e con lieviti selezionati che danno il via ad una seconda fermentazione. Prima che la fermentazione abbia inizio si procede però all'imbottigliamento e alla chiusura delle bottiglie con tappi provvisori. Segue un periodo di permanenza in cantina ad una temperatura tra i 10 e gli 11°C, permanenza che sarà di almeno un anno per gli champagne senza annata e di almeno 3 per i millesimati. Una volta conclusa la fase di maturazione, le bottiglie vengono sistemate per alcune settimane sulle cosiddette „*pupitres*“, appositi cavalletti che permettono di convogliare il sedimento prodotto dai lieviti e gli altri scarti di fermentazione verso il collo della bottiglia.

L'espulsione dei depositi avviene tramite l'operazione della sboccatura o *degorgement*. I colli delle bottiglie vengono immersi in un liquido refrigerante che congela il vino contenente la feccia, a ridosso del tappo. Quando il tappo viene tolto, il ghiaccio con il deposito imprigionato viene spinto fuori dalla pressione interna.

Si procede poi al rabbocco, colmando la bottiglia con una miscela di zucchero di canna, vino vecchio ed altri ingredienti in proporzioni diverse a seconda del tipo di champagne voluto; questa fase prende il nome di „*dosage*“ e la sua formula viene gelosamente custodita da ogni cantina produttrice, in quanto costituisce il segreto che personalizza e classifica il prodotto finito. Dopo aver posto il tappo definitivo, le bottiglie vengono nuovamente lasciate riposare. L'ultima fase consiste nel „*vestire*“ la bottiglia, applicandovi etichetta e collare. Gli champagne millesimati recano sull'etichetta l'annata dei vini di cui si compone la *cuvée*.

Produzione di Champagne (metodo champenoise)

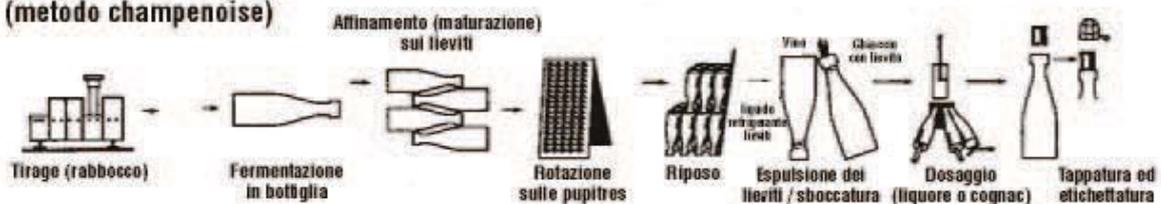


Figura 21: Metodo champenoise (da „Cocktails einfach und professionell“)

7.4.3.2. Lo spumante

La denominazione „spumante“ designa tutti i generi di vino spumante prodotti in Italia, Germania, Austria e Svizzera.

Esistono tre metodi di spumantizzazione, ciascuno dei quali incide molto diversamente sulla qualità del prodotto finito.

1. **Metodo della fermentazione in bottiglia o *méthode champenoise***: (cfr. produzione di champagne)
2. **Metodo *transvasion***: la differenza principale rispetto al metodo classico è che la maturazione, dopo la seconda fermentazione, non avviene in bottiglia perché il vino viene travasato in un recipiente a pressione.

3. Metodo della fermentazione in autoclave (metodo *charmat*): la rifermentazione della *cuvée* non avviene in bottiglia, ma in grandi autoclavi d'acciaio. Una volta concluso questo processo il vino viene raffreddato a -5°C , per poter eliminare il sedimento prodotto dai lieviti, ormai non più attivi. Ultimato il rabbocco, il vino viene filtrato ed imbottigliato con l'aiuto di una macchina isobarica (imbottigliatrice a contropressione).

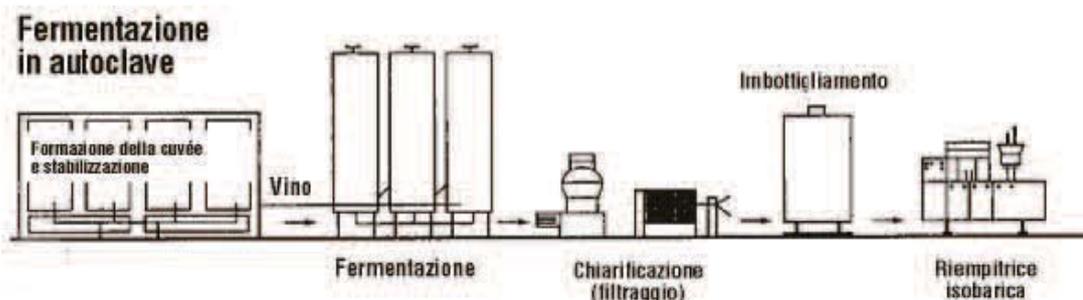


Figura 22: Fermentazione in autoclave (da „Cocktails einfach und professionell“)

Gli spumanti vengono classificati in base al loro contenuto zuccherino. La scala va dai “molto secchi” (*extra brut*, zucchero residuo compreso tra 0 e 6 g/l), ai moderatamente secchi (*brut*, zucchero residuo inferiore a 15 g/l) fino ad arrivare agli esemplari più abboccati e molto dolci (*Demi Sec/Abboccato* e *Dolce*, zucchero residuo superiore a 50 g/l).

7.4.3.3. Il Prosecco

Il Prosecco è un vino spumante ottenuto da uve provenienti dal vitigno „Prosecco“. Il Prosecco ha una propria „DOC“ che ne limita la produzione alle zone di „Conegliano“ e di „Valdobbiadene“.

7.4.3.4. Vino frizzante

Il vino frizzante è un vino gassato a mezzo di anidride carbonica. Il vino base viene addizionato con acido carbonico per impregnazione e poi miscelato al *liqueur de dosage* (dosaggio). L'aggiunta artificiale di acido carbonico non crea legami stabili nel vino: il risultato è quello di un *perlage* a grana grossolana, rapidamente evanescente.

7.4.3.5. Vino spumante naturale

L'unico vino spumante naturale del mondo si produce in Italia, proviene dal Piemonte e si ottiene da uve Moscato: l'Asti Spumante. La fermentazione viene arrestata mediante refrigerazione quando si raggiunge un tenore alcolico di ca. 8 – 9%Vol. Poiché una parte degli zuccheri rimane da fermentare, questo vino spumante ha un carattere leggermente dolce e liquoroso.

7.4.4. L'acquavite e i distillati

I distillati sono bevande spiritose ottenute da diverse materie prime mediante una, due o ripetute operazioni di distillazione, condotte nei tradizionali alambicchi di rame a ciclo discontinuo (procedimento *pot still*) oppure in impianti di distillazione continua (procedimento *patent still*). Le materie prime di questi processi sono vino per distillazione, vinacce, mosto di frutta, bacche, melassa di canna, canna da zucchero, cereali o miscele di cereali con ginepro o altre erbe e sostanze aromatizzanti. Tali sostanze, scaldate e trasformate in vapore, vengono poi

raffreddate e condensate per essere raccolte sottoforma di liquido. La vera maestria del distillatore consiste nel riconoscere con precisione il momento in cui termina la "testa" ed inizia la "coda" del distillato, riuscendo quindi ad isolarne il "cuore" che costituisce la parte pregiata della grappa. Il prodotto é sempre un distillato limpido e cristallino che, con l'invecchiamento in botti di legno di rovere o con l'aggiunzione di sostanze per aumentarne la colorazione, può assumere una tonalità cromatica bruno-ambrata.

7.4.4.1. *La grappa*

La grappa viene prodotta in tutta Italia. Tale denominazione é riservata esclusivamente all'acquavite di vinaccia, ottenuta da materie prime ricavate da uve prodotte e vinificate nel nostro Paese; é consentita l'aggiunta alle vinacce di sedimenti naturali del vino (fecce), purché essi non superino, quanto a peso e tenore alcolico, rispettivamente il 35% ed il 25% delle vinacce utilizzate.

Terminata la distillazione, la grappa viene immagazzinata in depositi sigillati dagli ufficiali del ministero delle finanze e prima dell'imbottigliamento viene sottoposta a severe analisi da parte dei laboratori delle dogane che ne accertano la rispondenza ai requisiti di legge.

Il regolamento (CEE) n. 1576/89 conferisce la denominazione geografica alla grappa proveniente da sei zone: Piemonte, Barolo, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli. Di fatto sono, però, molte di più.

Attualmente si tende ancora ad enfatizzare l'indicazione del vitigno piuttosto che l'indicazione geografica. A seconda della varietà del vitigno trattato, si distinguono i cosiddetti „monovitigni“, grappe pure ottenute dalla distillazione di vinacce selezionate provenienti da un unico tipo di uva.

Le normative di legge classificano, inoltre, le grappe in base al periodo di affinamento che hanno subito. Secondo tale criterio si definiscono "affinate" le grappe che sono state educate in legno almeno sei mesi o hanno soggiornato almeno un anno in un recipiente ermetico, mentre possono fregiarsi del titolo di „Riserva“, le grappe invecchiate almeno un anno in recipienti di legno.

7.4.4.2. *Il rum*

Ottenuto dalla distillazione della canna da zucchero o della melassa di canna da zucchero, il rum originale nasce sulle isole delle Indie occidentali e del Mar dei Caraibi; il rum più famoso è quello proveniente dalla Giamaica. La componente principale é la melassa di canna da zucchero, a cui vengono aggiunti lieviti e residui non fermentati di precedenti distillazioni. Seguono poi la fermentazione e la successiva distillazione del mosto fermentato, per la quale si segue la stessa procedura di distillazione del whisky o la triplice procedura di distillazione del cognac.

Il distillato viene poi arricchito con erbe e sostanze aromatiche (ad es. uva passa, ananas, mela cannella, vaniglia) di natura diversa a seconda della zona di produzione. La formula esatta della composizione resta un segreto del distillatore.

A questo punto il rum deve essere lasciato affinare. Le modalità e la durata della permanenza in cantina concorrono in modo decisivo a determinarne la qualità ed il *bouquet*. Il rum bianco

ad es. viene invecchiato in botti pre-trattate o in *tank* d'acciaio che non gli conferiscono alcun tipo di pigmentazione, mentre i rum di tipo scuro devono il loro colore alla permanenza in botti di quercia o di rovere. Quando la colorazione risultasse troppo tenue, essa può essere corretta con l'aggiunta di caramello.

La gradazione alcolica del rum può variare. Quando esce dall'alambicco esso ha un titolo alcolometrico compreso tra 62 e 81 %Vol. Il tenore alcolico viene abbassato a circa 40 – 43 % Vol., aggiungendo acqua distillata.

7.4.4.3. *La vodka*

La vodka è un distillato di cereali o patate che spesso vengono anche mescolate. Per il suo gusto neutro è ideale per creare drink ed è la bevanda nazionale in Russia e Polonia.

7.4.4.4. *Il gin*

Il gin è il distillato per eccellenza al bar. È un distillato di cereali in cui però il miscuglio di varie erbe è molto delicato. Le bacche di ginepro vengono distillate insieme agli aromi e al mosto di cereali. Il gin è la base di un gran numero di famosi cocktail.

7.4.4.5. *Il whisky*

Il whisky è la più diffusa acquavite di cereali e trova le sue origini in Scozia ed in Irlanda. Le materie prime sono orzo, grano, segale, granturco, avena ed acqua pura di montagna. Parlando di whisky è innanzitutto importante distinguerne i quattro tipi principali:

1. *Scotch* (il whisky più diffuso sul mercato mondiale)
2. *Irish Whiskey* (whiskey irlandese; la „e“ prima della „y“ rimarca la differenza con lo scotch)
3. *Bourbon* (whisky americano, noto anche come *American Whisky*)
4. *Canadian Whisky* (whisky canadese)

Lo scotch

Scotch è la denominazione riservata al whisky distillato ed invecchiato in Scozia. È l'unico whisky a presentare un **caratteristico gusto affumicato**, dovuto all'essiccazione del malto d'orzo in fumo di torba. Sostanzialmente si distingue tra ***pure o single malt whisky***, whisky prodotto con il 100% di orzo maltato e ***grain whisky***, prodotto con altri cereali in percentuali variabili. È raro che il grain whisky venga imbottigliato e commercializzato in purezza; esso viene infatti prodotto per lo più per il taglio con diversi ***single malt whisky***, con i quali concorre ad assemblare i cosiddetti ***blended whisky*** (whisky miscelati). Il whisky è sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni che nei prodotti di gran razza giunge anche a superare i dodici; l'affinamento avviene in fusti di legno di rovere o in botti “di secondo passaggio” che hanno precedentemente contenuto sherry spagnolo. Tutti i whisky recano normalmente l'età in etichetta e l'indicazione si riferisce sempre al whisky più giovane che concorre all'assemblaggio.

Le principali e più famose regioni del whisky scozzese sono quattro:

Whisky delle Highlands: eleganti, raffinati e molto aromatici

Whisky delle Lowlands: delicati, leggeri, talvolta lievemente dolci

Campeltown: piuttosto corposi e pesanti
Islay Whisky: dal gusto intenso, marcatamente torbato, robusto, potente ed esplosivo

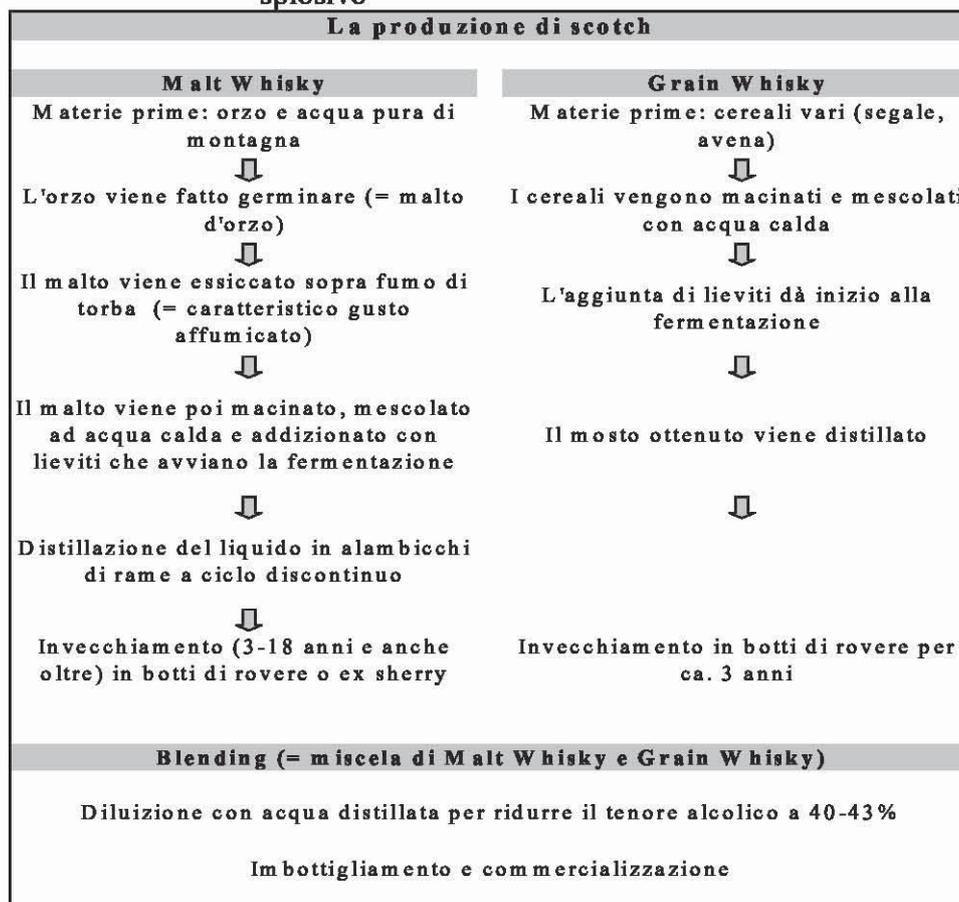


Figura 23: La produzione di scotch

Irish Whiskey

Le differenze tra il whiskey irlandese e quello scozzese non risiedono solo nell'ortografia della parola, ma anche e, soprattutto, nella tecnica di produzione. Le materie prime utilizzate sono orzo, segale, avena e grano, essiccati con aria calda. Al whiskey irlandese manca per tanto il sentore di fumo ed ha un sapore più morbido e delicato.

Bourbon

Il Bourbon è ottenuto da un impasto fermentato di cereali. Se almeno il 51% di tale impasto è costituito da mais, il whisky prende il nome di *Straight Bourbon*. Se la parte preponderante della miscela è costituita invece da segale si parla allora di *Rye Whiskey*. Il Bourbon viene invecchiato per almeno 3 anni in botti di rovere bianco.

Canadian Whisky

Il whisky canadese torna ad assumere la denominazione senza „e“. La base di partenza è la stessa del Bourbon, il periodo di invecchiamento però è di almeno 4 anni. I Canadian hanno un gusto molto morbido e delicato e sono particolarmente apprezzati nella preparazione di *cocktail*.

Come si serve il whisky

Whisky liscio (<i>straight up</i>)	4 cl di whisky in un <i>tumbler</i> da whisky o in un bicchiere a tulipano
Whisky con ghiaccio (<i>on the rocks</i>)	aggiunta di 2-3 cubetti di ghiaccio
Whisky Soda	aggiunta di acqua fresca o soda
Whisky Cola	4 cl di whisky e 2-3 cubetti di ghiaccio in un <i>tumbler</i> grande per <i>long drink</i> , decorato con una fettina di limone ed una Coca Cola in bottiglia.

7.4.4.6. Il cognac

Il cognac é un distillato di vino a denominazione protetta. La zona di produzione é localizzata in Francia, precisamente nella regione della *Charente*, il cui capoluogo é la cittadina di Cognac da cui il celebre distillato prende il nome.

I vitigni autorizzati per la produzione del distillato di vino sono il *Folle Blanche*, il *Colombard*, il *St. Emilion* ed altri 5 tipi di vitigni.

Il vino da distillazione viene scaldato e distillato una prima volta; dalla prima fase si ottiene un distillato grezzo con un tenore alcolico di ca. 25 – 30% Vol. Terminata la prima distillazione il procedimento viene ripetuto una seconda volta utilizzando il distillato grezzo come materia prima ed avendo cura di scartare il condensato di testa e coda per raccogliere solo la parte centrale, il famoso cuore (*coeur*). La seconda distillazione restituisce un prodotto di gradazione alcolica compresa tra ca. 60 – 70% Vol. che viene posto a maturare in *barrique* (fusti di rovere da 225 l).

L'invecchiamento é una fase che può durare da un minimo di uno fino a sei e più anni. L'ultima fase della produzione, dopo l'invecchiamento, prevede la diluizione con acqua distillata per ridurre la gradazione alcolica (40-43%Vol.). Al maestro di cantina é affidata infine la delicata operazione dell'assemblaggio di cognac di annate e vitigni diversi in modo da ottenere un prodotto armonioso e di qualità. Il taglio con diversi prodotti viene definito *mariage*.

Indicazioni sull'etichetta

Denominazioni di origine:

Nel cuore della regione della *Charente* si trovano le due sottozone „*Grande Champagne*“ e „*Petit Champagne*“. L'assemblaggio di acqueviti provenienti per almeno il 50% dai territori di queste due aree di produzione dà origine a dei cognac che vengono denominati rispettivamente „*Grande Fine Champagne*“ e „*Fine Champagne*“; si fregiano del titolo di „*Fins Bois*“ quei cognac, che vengono immessi sul mercato con „***“.

Classificazioni d'età:

Poiché sull'etichetta l'età del prodotto non può essere indicata in cifre, il grado di invecchiamento del cognac viene espresso mediante i seguenti simboli e locuzioni convenzionali:

- *** a ***** da un minimo di uno fino a tre anni di invecchiamento
- V.S. (Very Special) tre anni di invecchiamento
- De Luxe
- Fine
- Sélection
- Superieur quattro anni di invecchiamento

- Grande Sélection
- V.O. (Very old) cinque anni di invecchiamento
- V.S.O.P. (Very superior old product)
- O.P. (Old pale – old product)
- X.O. (Extra old) sei anni di invecchiamento e oltre
- Vieux
- Napoléon
- V.V.S.O.P. (Very very superior old product)
- Hors d'Age
- Cordon Rouge

Come si serve il cognac

Il cognac si apprezza meglio ad una temperatura di 18-20°C. Il bicchiere più indicato è sicuramente il *ballon* grande o il classico bicchiere da cognac a basso stelo (bicchieri a tulipano) in cui vanno versati 2 cl di bevanda. Il cognac non va assolutamente scaldato.

7.4.4.7. L'armagnac

L'armagnac viene spesso definito il „fratello minore“ del cognac e nasce in Guascogna, sul versante settentrionale dei Pirenei. Il disciplinare di produzione ricalca più o meno quello del cognac con lievi anche se sostanziali differenze: il vino base da distillazione dell'armagnac può essere addizionato con erbe aromatiche, nocciole o susine.

7.4.4.8. Distillati di vino senza denominazione di origine (acquavite)

La procedura di produzione è la stessa di quella del cognac. Possono tuttavia essere impiegati vini provenienti da tutti gli Stati dell'UE.

7.4.4.9. Il brandy

I distillati di vino italiani, spagnoli e greci assumono per convenzione la denominazione di brandy. I vini da distillazione utilizzati in Italia possono provenire esclusivamente da zone ben delimitate e prima della distillazione sono sottoposti ad accurate analisi e controlli. In Spagna i brandy sono invecchiati per molti anni in vecchie botti “*ex sherry*”.

Come si serve il brandy

Il calice ideale per servire brandy e distillati di vino è il *ballon* oppure il bicchiere a tulipano entro cui vanno versati 2 cl di liquido.

7.4.5. I liquori

I liquori sono bevande spiritose edulcorate ed aromatizzate, ottenute da acquavite (alcol etilico) a cui sono stati aggiunti coloranti, essenze e sostanze aromatiche.

Esistono vari metodi di produrre liquori:

1. Infusione alcolica o distillazione: frutti, foglie ed erbe vengono messe in infusione in alcool, per permettere l'estrazione dell'aroma della sostanza originale. Quando l'alcool è stato completamente aromatizzato, si procede alla distillazione che ne esalta sapori e profumi.
2. Filtrazione: i vapori alcolici liberati verso l'alto, attraversano il filtro su cui si trovano frutti, aromi, foglie ed erbe sminuzzati, assorbendone l'aroma e il sapore. Successivamente il vapore alcolico viene condensato e gronda nuovamente nella parte inferiore del filtro sottoforma di liquido.
3. Emulsione: gli ingredienti sono ben omogeneizzati. I componenti principali dei liquori emulsionati sono in genere latte, panna, uova o cioccolato.
4. Addizione: l'acquavite viene addizionata con essenze artificiali.

A seconda della qualità delle materie prime impiegate, i liquori vengono classificati in liquori nobili o liquori da tavola.

Liquori nobili: prodotti con alcool di alta qualità (cognac, rum, whisky ecc.) e aromatizzanti naturali. E' vietato l'impiego di coloranti artificiali. Es. Amaretto di Saronno, Grand Marnier, Chartreuse, Galliano, Tia Maria, Cointreau.

Liquori da tavola: ottenuti per lo più da alcool di monopolio. Possono contenere coloranti ed essenze artificiali.

A seconda delle caratteristiche gustative si distinguono inoltre:

Liquori alle erbe:	liquore di Asperula, Alpestre, ...
Amari:	Fernet-Branca, Unicum, Underberg
Liquori aromatici:	Averna, Galliano, tutti i liquori a base di anice, liquori al comino
Liquori di frutta:	Cherry Brandy, liquore di lampone, Prugna, liquore di albicocca
Liquori dolci al gusto di frutta:	Blue Curacao, Mandarinetto, Crème de Banane
Liquori a base di caffè e di cacao:	Tia Maria, Kahlúa, Crème de Cacao
Liquori emulsionati:	Bailey's, Batida de Côco, liquori all'uovo

Come servirli

I liquori nobili vanno serviti ad una temperatura di 18-20°C, lisci o con l'aggiunta di ghiaccio tritato in un *ballon* da cognac. I liquori da tavola si servono in una coppa da liquore lisci oppure *on the rocks*.

8. **Indice delle figure**

Figura 1 la conservazione dei generi alimentari	4
Figura 2 caratteristiche di freschezza delle uova (da „So kocht Südtirol“)	13
Figura 3 grassi animali e vegetali	13
Figura 4: il riso nella gastronomia	15
Figura 5: il calendario del raccolto altoatesino	18
Figura 6: la brigata di cucina	26
Figura 7: la gerarchia in cucina	26
Figura 8: classiche figure professionali in cucina e relative mansioni	27
Figura 9: Organigramma del controllo acquisti	29
Figura 10: modello di schema per il calcolo dei costi	30
Figura 11: portafoglio prodotti	31
Figura 12: coperto base - coperto maestro (da „Servier- und Getränk Kunde“)	36
Figura 13: temperature di servizio del vino (da “Servier- und Getränk Kunde”)	40
Figura 14: quantità di miscita	41
Figura 15: I bicchieri e le loro forme (da „Servier- und Getränk Kunde“)	41
Figura 16: vini rossi e vini bianchi dell'alto adige	44
Figura 17: panoramica degli aperitivi	50
Figura 18: produzione della birra (da „Cocktails einfach und professionell“)	52
Figura 19: i vini DOCG italiani	54
Figura 20: le principali regioni vinicole italiane ed i relativi vini tipici	56
Figura 21: metodo Champenoise (da „Cocktails einfach und professionell“)	64
Figura 22: fermentazione in autoclave (da „Cocktails einfach u. professionell“)	65
Figura 23: la produzione di Scotch	68

9. Fonti

- Pauli, *Lehrbuch der Küche*
- Siegel/Gallaun/Lenger, *Servier- und Getränkekunde*
- Eichbichler, *Cocktails einfach und professionell*
- Gasteiger/Wieser/Bachmann, *So kocht Südtirol*
- Materiale didattico della Scuola Alberghiera Provinciale “Kaiserhof” di Merano
- Handbuch des Sommeliers/Il manuale del Sommeliers
- Opuscolo pubblicitario „Birreria Forst“
- www.rauch.cc
- www.speck.it
- www.vinialtoadige.com
- www.mineralwasser.de