

COOKING Evolution

Magazine digitale

n. 01/2021



Cultura Gastronomica / Alberghiera / Turismo / Curiosità / Attualità

Sommario:

Programma eventi	p. 2
Tessera 2021 news	p. 3
Ristorante d'Autore	p. 4
EXPO Suisse Gastronomie	p. 5
SkontoTour	p. 6
Rubrica di Cucina	p. 7
AccB.....	p. 8
Dip. Corsi & formazione	p. 9
AccG	p. 10
Hotel Piz Ale	p. 11
ConsultaRisto	p. 12
Dipartimenti AccS	p. 14
New Ability	p. 15
Gadget AccS	p. 16
Master cooking evolution	P. 17



Grandi novità 2021

Vieni a far parte del Ristorante e Pizzeria d'Autore

L'Associazione Culturale Cuochi Svizzera (ACCS) inaugura per l'anno 2021 un nuovo riconoscimento per i ristoranti italiani in Svizzera con una targa speciale e pregiata.

Una iniziativa che nasce per dare valore alla propria passione per la cucina dai sapori tradizioni italiani che viene proposta nel proprio ristorante e pizzeria.

(segue a pag. 4)





Il Magazine:

Mensile N°13 Febbraio
2020 anno
fondazione 2018
Stima lettori: 8.000

Editore:

Alessandro Cassaro

Comitato associativo:

Associazione Culturale
Cuochi Svizzera

Grafica e impaginazione

Alessandro Cassaro
Denise Nobili

Servizio Abbonamento:

rivista.accs@gmail.com

Contatti:

+41 78 819 81 75

*Iscriviti
Alla
Newsletter
Gratuitamente*

rivista.accs@gmail.com

Programma eventi nazionali AccS ²⁰²¹

**24
MAR**

24/03/2021 Lugano

⇒ Assemblée Generale Dei Soci (AGS)

MAG

Ticino (giorno da stabilire)

⇒ Corso di Intaglio

Docente: Gianluca Comai

GIU

Ticino (giorno da stabilire)

⇒ “Una Goccia per la Vita
Giornata Benefica

SET

Ticino (giorno da stabilire)

⇒ Corso di pasticceria moderna

**06
OTT**

Ticino (giorno da definire)

⇒ Festa del cuoco

La benedizione dei cuochi

NOV

Ticino (giorno da definire)

⇒ Rassegna gastronomica Italiana

**06
OTT**

(giorno e luogo da definire)

⇒ Cena di fine anno dei soci e famiglie

Entra a far parte di una grande famiglia ²⁰²¹

Associazione Culturale Cuochi Svizzera



L'Associazione Cuochi Svizzera viene fondata da Alessandro Cassaro. La sua passione per la gastronomia, diventata negli anni una lunga e proficua professione che porta avanti con amore e dedizione. Questo l'ha spinto a fondare questa associazione per creare un movimento attivo sul territorio svizzero per l'evoluzione della gastronomia e dei suoi membri.

La base di una buona gastronomia è la forza motrice che la alimenta: cuochi, pizzaioli e barman, sono il cuore pulsante di questo settore.

L'unione di tutte queste menti possono portare alla realizzazione di grandi progetti e crescita futura di un settore sempre all'avanguardia e che si prende cura del prossimo deliziandolo con gusto, qualità, professionalità e cortesia.

Entra a far parte di questa grande famiglia

Il tuo aiuto, la tua forza, le tue idee e la tua passione saranno un ingrediente fondamentale per la buona riuscita di questa intrepida missione!

Ti aspettiamo per affrontare questo nuovo anno 2021 con nuove idee, nuove forze e tanta volontà per un futuro migliore!

Io mi associo e tu ?

Con affetto

Alessandro Cassaro

Presidente fondatore AccS



+41 78 819 81 75



info@associazionecuochisvizzera.com



www.associazionecuochisvizzera.com



Sezione

CUOCHI

PIZZAIOLI

BARMAN

socio base (amatoriale)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + rivista online)

35.-

socio attivo (cuoco/a)

(Tessera plastificata + adesivo AccS + pergamena associato 2021+ rivista online + skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

85.-

socio attivo plus (cuoco/a)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + giacca ufficiale AccS + pergamena associato 2021 + pubblicazione rivista online+ skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

120.-



Grandi novità **2021**

Vieni a far parte del Ristorante e Pizzeria d'Autore

L'ACCS (Associazione Culturale Cuochi Svizzera) per l'anno 2021 ha ideato una nuova opportunità per contraddistinguersi sul mercato della gastronomia, dando un valore aggiunto a ristoranti e pizzerie!

MA ESATTAMENTE IN COSA CONSISTE QUESTA INIZIATIVA?

I Ristoranti che propongono nella propria offerta gastronomica dei piatti secondo la tradizione italiana nonché la vera e unica pizza italiana, potranno richiedere la targhetta da esporre nel proprio locale di RISTORANTE D'AUTORE e/o PIZZA D'AUTORE.

Si tratta di un marchio di notorietà e professionalità assegnato al ristorante/pizzeria, secondo determinati requisiti richiesti e che verrà promosso sui social e tramite i canali di ACCS.



RISTORANTE D'AUTORE

Sei un ristorante che nella propria offerta gastronomica propone piatti della tradizione italiana, con ingredienti di provenienza Italia o nel mondo?

Vuoi contraddistinguerti sul mercato per la qualità della tua cucina?

Vuoi farti conoscere e dare una nuova stella alla tua attività?

Entra a far parte dei Ristoranti d'Autore...
un nuovo futuro ti aspetta!

PIZZERIA D'AUTORE

Vuoi dare una nuova immagine alla tua Pizzeria?


Desideri premiare la tua passione per la pizza con una stella di qualità?


La tua pizza ha una storia che va valorizzata?


Diventa una Pizza d'Autore...

un nuovo mondo ti aspetta!



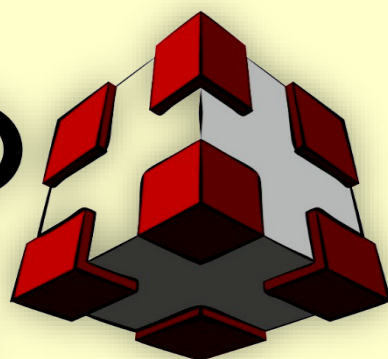
 +41 78 819 81 75

 info@associazionecuochisvizzera.com

 www.associazionecuochisvizzera.com



EXPO
Suisse
GASTRONOMIE



Novembre

Per tutte le aziende interessate a partecipare
alla fiera espositiva

ESPOSITORI

Expo Suisse Gastronomie 2021

Con

Campionato Suisse Chef Gastronomie

&

Campionato Suisse Pizza Gastronomie

&

Campionato Suisse Barman Gastronomie

CONFERENZE

WORKSHOP

COMPETIZIONI

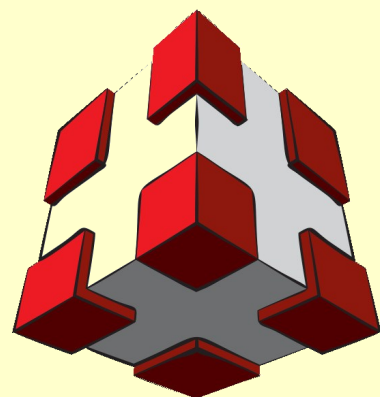
Data da definire a Novembre 2021 Bellinzona

Per maggiori informazioni

@ segreteria@exposuissegastronomie.com

www.associazionecuochisvizzera.com

0041 (0) 78 819 81 75



skonto tour



Lo skontotour è una tessera che permette di avere sconti giornalieri nei vari punti vendita convenzionati.

Questa strategia si è rivelata vincente per i possessori della carta che ricevono lo skonto ed invece per i negozianti la possibilità di aumentare la clientela.

Lo skontotour appartiene a tutte le categorie e soprattutto, musei, cinema e teatri, ecc.

Rendolo anche tu !!! Utile e speciale

Lo skontotour si rivolge agli

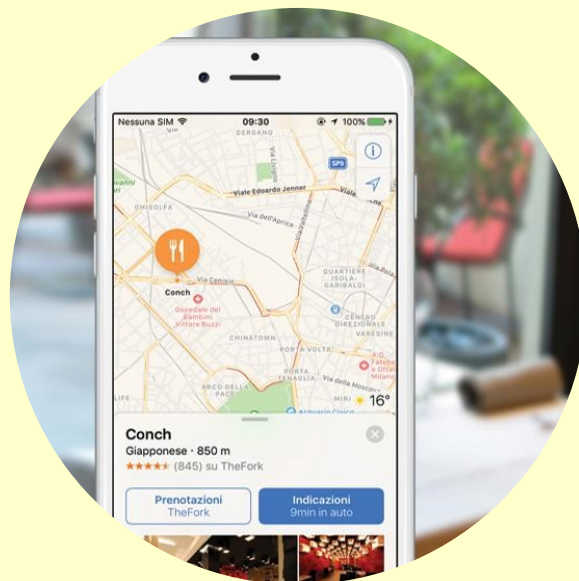
- Amanti dello shopping
- Ai negozianti per migliorare la clientela
- Ristoratori che acquistano dalle aziende fornitrici
- Skontotour viaggi
- Skontotour hotel
- Possibilità di personalizzare la tessera skontotour
- E tanto altro.


Per maggiori informazioni contattate a:


skontotour.accs@gmail.com


Il ricavato dai servizi Skontotour verranno impiegati a eventi, manifestazione, destinare una parte delle entrate per la beneficenza.

Questo progetto è interamente **Made in Swiss**



 +41 78 819 81 75

 info@associazionecuochisvizzera.com

 www.associazionecuochisvizzera.com





CUCINIAMO. Insieme

Rubrica a cura di Alessandro Casaro

Triglie alla Livornese

PREPARAZIONE

Per preparare le Triglie alla livornese si comincia pulendo il pesce se non avete provveduto già a farvelo pulire dal vostro pescivendolo. Adesso versate l'olio in una padella capiente e aggiungete l'aglio schiacciato e il prezzemolo tritato, fate andare il soffritto per 2-3 minuti, mescolando spesso, poi unite la passata di pomodoro rossi tritati. Amalgamare il tutto e cuocete il sughetto per 7-8 minuti.. regolare di sale e di pepe e unite le triglie.. le triglie non andranno più toccate, per favorire la cottura e mantenerle umide cospargetele con un pò di sughetto.. cuocete per 10-12 minuti (per la prova cottura provate a vedere se la carne delle triglie si stacca dalla spina centrale) cospargetele adesso col prezzemolo tritato. Le vostre Triglie alla livornese sono Pronte !!



Ingredienti:

- ⇒ Triglie 1 Kg
- ⇒ Pomodori rossi 1 Kg
- ⇒ Aglio 2 spicchi
- ⇒ Prezzemolo 2 ciuffetti
- ⇒ Olio extra vergine q.b.
- ⇒ Sale & pepe Q.b.

Vuoi pubblicare sulla rivista COOKING EVOLUTION la tua ricetta speciale , un piatto della tradizione, una tua specialità o altro? Mandala a:

[@](mailto:rivista.accs@gmail.com)



Associazione Cuochi **Cantone BERNA**

A.C.C.B.

Associazione cuochi canton BERNA
Comitato 2020/2024

Presidente:

Mulè Filippo

Vice presidente:

Favorito Luigi

Vicario

Mario Pino Menna

Segretaria

Enza Landi

Tesoriere:

Olga Stetsenko

Consiglieri:

Mauceri Luciano

Consigliere:

Doro Nicola

Consigliere:

Giacalone Vincenzo

Consigliere:

Salvatore Trovato



Chef Filippo Mulè

APERTURE

DAL LUNEDI' AL VENERDD'

14:30 - 17:00 H

E-MAIL

Accs.berna@gmail.com

TELEFONO

+41 (0)76 455 08 73



Sono aperte le iscrizioni
Contatta la tua associazione di appartenenza più vicina

Noi ti stiamo già aspettando
Nella grande famiglia targato
"Uniti per la gastronomia"





DIPARTIMENTO: CORSI & FORMAZIONE

Nicola D'auria

accs.formazione@gmail.com



Webinar

Corsi 2021
Online
19 Febbraio

dalle ore 15:00

Allergie & Intolleranze
Alimentari



Docente

Chef GIANLUCA COMAI

Per sostenere la vita associativa, il costo del corso è di 15.- chf
Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione!
Per registrarsi entra sul nostro sito:

www.associazionecuochisvizzera.com

Per informazioni e iscrizioni:

+41 78 819 81 75
info@associazionecuochisvizzera.com
www.associazionecuochisvizzera.com



Apr

Introduzione alla contabilità

Diretto da: Camelia Elena Mihai

Mag

Conoscenze generali

Assicurazioni Sociali & contratto di lavoro
Diretto da: Camelia Elena Mihai

Corsi 2021
Online
25 Febbraio

dalle ore 15:00 durata 90 min.

Alimentazione Sportiva

Alimentazione, Nutrizione, Integrazione nello Sport



Docente

Chef GIANLUCA COMAI

Per sostenere la vita associativa, il costo del corso è di 15.- chf
Ai partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione!
Per registrarsi entra sul nostro sito:

www.associazionecuochisvizzera.com

Per informazioni e iscrizioni:

+41 78 819 81 75
info@associazionecuochisvizzera.com
www.associazionecuochisvizzera.com



Giu

Corso di calcolo in cucina

1° fase - 2° fase - 3° fase

Diretto da: Alessandro Cassaro

Set

Conoscenze generali di psicologia di vendita

Diretto da: Alessandro Cassaro

Alta Formazione AccS

Corsi in via di programmazione

Conoscenza di celiachia, allergie e intolleranze. Cucina Free From: senza glutine, allergeni e lattosio.

⇒ Formatrice: Rosanna Del Santo

Fermentati dolci e salati

⇒ Formatore: Fabio Toso



Rosanna Del Santo



Fabio Toso



Associazione Cuochi **Cantone Grigioni**
A.c.c.G.

Associazione cuochi canton Grigioni
Comitato 2020/2024

Presidente:

Ivan Belleri

Vice presidente:

Giuseppe Carboni

Segretaria/Tesorriere

Lara Bellotti

Consigliere

Ferruccio Re

Consigliere

Giuseppe Perillo

Consigliere

Maurizio Rota



Chef: Ivan Belleri

APERTURE

DAL LUNEDI' AL VENERDD'

14:30 - 16:30 H

E-MAIL

Accs.grigioni@gmail.com

TELEFONO

+41 (0)76 686 49 00



FORHOTEL

SEDI OPERATIVE

BIANZONE - VIA PALAZZETTA 22 - 0342720454

CASTIONE A.NO - VIA B. TIRELLI 69 - 0342214350

LIVIGNO - VIA DOMENION 183 - 0342996824

PIANTEDO - VIA SAN MARTINO - 0342682261

Sono aperte le iscrizioni

Contatta la tua associazione di appartenenza più vicina

Noi ti stiamo già aspettando

Nella grande famiglia targato

“Uniti per la gastronomia”



Hotel Piz Ela

L'hotel, un ex Palazzo Salis con tante storie nascoste da scoprire, dispone di 22 camere con 47 posti letto, un ristorante con pizzeria e una hall al piano terra. Il giardino con alberi secolari e fontane invita a soffermarsi nell'accogliente salone, al campo da bocce o, per i più piccoli, nel parco giochi. Rilassati e divertiti nel mezzo del pittoresco centro del villaggio di Bergün e del Parc Ela, il più grande parco naturale della Svizzera.

Se cammini per Bergün e dintorni ad occhi aperti, conoscerai una parte

Storia

La storia della casa inizia con l'età d'oro della famiglia von Salis. Parti dell'attuale hotel furono costruite all'inizio del XVII secolo e ampliate in un palazzo dalla famiglia von Salis nel 1713.

A metà del XIX secolo fu ampliato in un albergo ed era il punto di sosta più importante per il traffico delle diligenze sul Passo dell'Albula in Engadina.

Albula - una parola che ha un suono molto speciale per gli amanti dei passi alpini mozzafiato. Bergün si trova a un'altitudine di 1.373 metri sulla più spettacolare di tutte le linee ferroviarie svizzere, che fa parte del patrimonio mondiale dell'UNESCO.

Nuova Gestione

Dall'aprile 2020 i nuovi gestori Pascal Sigrist e Nadia Casanova hanno deciso di puntare sulla cucina italiana e la pizza, l'attenzione ai prodotti di qualità, paste e dolci freschi tutti fatti in casa, carni rigorosamente di provenienza svizzera e porzioni sostanziose sono alla base dell'offerta ristorativa senza dimenticare l'ottima pizza nel tipico stile italiano, pizze grandi e ben guarnite.

In estate si può mangiare nello stupendo giardino sul retro dell'hotel all'ombra di alberi secolari lontani dal traffico dove i bambini possono giocare e divertirsi senza pericoli.

Dal mese di settembre nella tipica tradizione svizzera... cambia il menu' e si passa alla selvaggina con proposte sempre diverse preparate dallo Chef Ivan Belleri e dalla sua brigata,



Chef Ivan Belleri



HOTEL/RESTAURANT PIZ ELA

Veja Alvra 43 (ex Veja Megstra 87)
7482 Bergün/Bravuogn

Contatti:
info@pizela.ch

Telefono:

081 407 23 23

Ristorante e pizzeria

ricosciuto nelle sue eccellenze dei prodotti tradizionali Italiane e nel mondo



CONSULTA RISTO

ATTREZZATURE RISTO

Prezzi di occasione su macchinari nuovi per la ristorazione!



EMB Forniture Alberghiere

Via Giuseppe Motta 7

CH - 6500 Bellinzona

Tel. +41 91 825 12 67 - info@embsa.ch

www.embsa.ch

GRILL DA BANCO ELETTRICO BARTSCHER

Da CHF 1060.- Iva Esclusa
a **CHF 795.-** Iva Esclusa

Dimensioni: L660 x P540 x H295 mm
400 V - 6 kW
1/2 Ruvida - 1/2 Liscia
Acciaio Inox - Piano cromato



AFFETTATRICE MANCONI SMARTY 300 IX

Da CHF 2100.- Iva Esclusa
a **CHF 1300.-** Iva Esclusa

Lama 300 mm
Dimensioni ingombro: L609 x P509 x H481 mm



SALAMANDRA BARTSCHER

Da CHF 910.- Iva Esclusa
a **CHF 690.-** Iva Esclusa

Dimensioni: L450 x P525 x H535 mm
230 V - 2,8 kW
Dimensioni griglie: L 445 x P 325 mm
In acciaio Inox



OFFERTE LAVORO

Ristorante San Giorgio

Nucleo storico di Losone

⇒ Cerca cuoco unico
Inizio lavoro dal 1 Marzo
Contatti: signora Sonia Frey
+41 79 (0) 79 828 74 67
+41 091 208 04 24

CERCA LAVORO

Gabriele D'anna
Pozione CUOCO
+39 338 425 20 12
gabriele.danna99@libero.it
La ricerca e per tutta la Svizzera

Nuovo coronavirus
COSÌ CI PROTEGGIAMO

**IN CASO DI SINTOMI*,
FARE IMMEDIATAMENTE
IL TEST.**
Per evitare il più possibile di contagiare qualcuno.

* Alla nuova comparsa di sintomi della malattia.
I sintomi più importanti sono: febbre, tosse, mal di gola,
affanno, dolori al petto, perdita dell'olfatto
e/o del gusto.

Altri possibili sintomi: mal di testa, debolezza
generale, malessere, dolori muscolari,
raffreddore, nausea, vomito, diarrea, mal di
pancia, eruzioni cutanee.

**Il test
è gratuito**

MAGGIORI INFORMAZIONI:
Autovalutazione online sul coronavirus: ufsp-coronavirus.ch/check
Infoline coronavirus (dalle 06.00 alle 23.00): +41 58 463 00 00







Galmozzi Marco

340 4885306
info@galmozzi.it

via Forestale, 79
Morbegno (SO)

GLMMRC70E18F205F
01038300149



Galmozzi Marco pasticcerie. ,assistenza attrezzature e vendita professionali unox rational



VELA BIANCA
ristorante | lounge bar

RIVISTA on-line **CUOCHI SVIZZERA**
Associazione Culturale Cuochi Svizzera

COOKING Evolution

Publicità e inserzioni
GRATIS
PER RILANCIARE LA GASTRONOMIA

Promo per te!!

4 uscite in omaggio!

- FAI CONOSCERE IL TUO RISTORANTE O LA TUA AZIENDA
- PUBBLICA LA TUA RICETTA + LA TUA BIOGRAFIA
- POSSONO ADERIRE ALLE INSERZIONI TUTTE LE CATEGORIE, NON SOLO GASTRONOMIA
- INSERISCI IL TUO ANNUNCIO PER CERCO/OFFRO LAVORO O

Dipartimenti AccS



Dipartimento Istituzionale AccS

Alessandro Cassaro

accs.istituzionale@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento Associativo AccS



Giovanni Pireddu

accs.associativo@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com



Dipartimento Corsi & Formazione AccS

Nicola D'Dauria

accs.formazione@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento Project & Marketing



Denise Nobili

accs.marketing@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com



Ristorante Bierlialp

Via Dorfstrasse 2 - 6390 Engelberg

⇒ Telefono: +41 041.637.27.77

⇒ E-mail: info@almonastero.ch

⇒ www.almonastero.ch



Titolo

Cucina inclusiva

Sottotitolo

Da alcuni anni l'Associazione New Ability collabora attivamente con GastroFormazione progettando corsi di cucina e servizio. Questi corsi di formazione sono aperti a tutti, anche a chi ha una disabilità

L'Associazione New Ability ha come missione quella di proporre attività di qualità per tutti, con lo scopo di trovare dentro ogni persona le risorse per realizzare i propri sogni. Inizia le sue attività nel 2011 con un primo corso di formazione sul ballo adattato per insegnanti di danza con lo scopo di aprire qualche mese più tardi il primo corso di danza per persone con disabilità all'interno del progetto **MIX-DANCE**.

Negli anni l'idea di diventare aperti a tutti, in una sorta di società inclusiva, è diventata sempre più una realtà. Sono nati diversi progetti che hanno portato all'apertura di nuovi settori del tempo libero e di formazione. Gli spettacoli di **MIX-DANCE** sono stati un trampolino di lancio per creare reti sociali e collaborazioni in diversi ambiti. Nascono così, **MIX-ART** con attività d'arte per la creazione delle scenografie, degli abiti di scena e preparazione del trucco-parruccho; **MIX-SPORT** con corsi di Fitness per migliorare la propria condizione fisica e di salute e attività polisportive per divertirsi imparando nuovi movimenti. E infine, per ringraziare il pubblico, l'associazione ha creato attività di catering e formazione in cucina, aprendo il nuovo settore **MIX-CHEF**.

Ed è in quest'ultimo settore che la collaborazione tra GastroTicino e New Ability è di fondamentale importanza. Si è iniziato in punta di piedi e poi ci siamo lanciati in una grande sfida, formare persone di diverso background e con diverse abilità nel settore della ristorazione. In questi anni abbiamo proposto numerose giornate di formazione continua come ad esempio sicurezza in cucina, Pasta fatta in casa, Cioccolato che passione, Pane & Pizza, Pasticceria, finger food, servizio in sala e al bar, ecc.

Per poter gestire i partecipanti all'interno della cucina e durante altre attività pratiche esterne, lo staff Mix-Chef di New Ability ha seguito anche formazioni specifiche come il corso PECOS, corsi di igiene e Haccp, gestione del personale, ecc. Costruendo dei manuali di igiene e sicurezza per garantire un lavoro di qualità nel volontariato.

A inizio 2020 abbiamo firmato un contratto di collaborazione con GastroTicino che mette le basi per ampliare le possibilità di formazione per tutti e la creazione di nuovi progetti inclusivi. Potranno esserne un esempio l'inclusione di persone con disabilità all'interno delle formazioni con diploma di pizzaiolo o di esercente, partecipazione insieme a manifestazioni, eventi e attività di catering e servizio, sensibilizzare chi lavora nel settore a tematiche sulla disabilità, ecc.

L'intento dell'Associazione New Ability è quello di dare reali opportunità di lavoro e formazione nel settore alberghiero e della ristorazione per tutti. In questo percorso collaboriamo con cuochi, formatori, albergatori e ristoratori, che includono, in alcune occasioni speciali, i soci New Ability nel loro staff. Creiamo e partecipiamo a eventi, prepariamo e confezioniamo torte di compleanno e biscotti, siamo sempre pronti a nuove avventure e esperienze professionali.



@ info@newability.ch

 www.newability.ch



Giacca ufficiale AccS



Offerta Associativa per i soci AccS

60.– chf



- ⇒ Compreso nome e cognome
- ⇒ Compreso la spedizione in tutta Svizzera

MD&P Professional Print S.A.
Via Ciani 14, 6900 Lugano

Referente responsabile vendite
Carmine Ferrara
vendita@mdpsa.ch

md&p professional print S.A. ●●●●
La pubblicità prende forma

Gadget 2021 AccS

A breve tantissime novità gaddgettistica AccS



Contatto Pepito

- ⇒ info@pepito.it
- ⇒ www.pepito.it



Master Cooking Evolution

Il Menu

Cap. 1 - Il significato e le sue funzioni nel menu

L'offerta gastronomica di ogni azienda di ristorazione si concretizza nella stesura dei vari menu. La parola "menu" assume, nella lingua italiana, vari significati: indica l'insieme dei cibi e delle bevande disponibili, tra i quali il cliente sceglie componendo il proprio pranzo; illustra l'ordine nel quale i piatti saranno serviti nel corso di un pranzo; designa il cartoncino o il foglio in cui sono elencate le varie vivande disponibili. Il menu ha una funzione fondamentale anche per chi opera in cucina e in sala perché costituisce la base organizzativa del lavoro giornaliero. Le circostanze per le quali verrà stilato il menu sono varie: dalle liste per la piccola colazione e il pranzo ai menu speciali del giorno a quelli dai prezzi particolarmente convenienti per turisti ai menu degustazione o per serate a tema ecc.

Altre occasioni che richiedono menu appositamente stabiliti sono il servizio per coffee break, per brunch, per cocktail, per banchetti e ricevimenti ecc.

In occasione delle feste tradizionali, si prepareranno appositi menu comprendenti i piatti tipici del cenone di San Silvestro o dei pranzi di Natale o di Pasqua.

Anche nei della neoristorazione esiste il menu: la lista delle preparazioni in un self service sarà esposta su una lavagna all'ingresso, in un fast food su grandi pannelli luminosi.

Cap. 2 alla prossima uscita "classificazione dei menu"



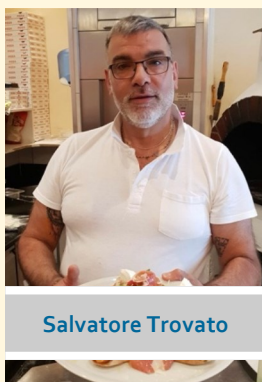
Master Pizza Evolution

PRESIDENTE sezione PIZZAIOLI

Salvatore Trovato, nato il 29 aprile 1966 a Capo d'Orlando, città che abbraccia il mare in provincia di Messina. Da più di trent'anni in Svizzera. Tra sacrifici e soddisfazioni, ho sempre dedicato tanto del mio tempo nelle pizzerie. Ho un legame molto forte con tutto il processo che da nascita ad una pizza. Ed oggi vorrei condividere la mia passione e le mie conoscenze, dare la possibilità d'insegnare l'arte della pizza.

"La Pizza se è Pizza è un opera d'arte"

La pizza è un prodotto gastronomico salato, le sue materie prime sono la farina, l'acqua e il lievito, questi componenti messi insieme viene chiamato "impasto" poi viene spianata, condita con pomodoro, mozzarella e basilico, tipica pizza e poi viene infornato nel forno a legna anche se nell'era moderna vengono sostituiti con forni elettrici di alta qualità, solo i veri intenditori possono capire la differenza dei sapori.



Salvatore Trovato

Novità in arrivo

- ⇒ Presentazione della sezione Pizzaioli
- ⇒ Campagna tesseramenti
- ⇒ Corsi di varie livelli di preparazione
- ⇒ Manifestazione benefiche
- ⇒ Assistenza tecnica per nuove aperture
- ⇒ E tanto altro