

COOKING



n. 02/2021

Evolution



Magazine digitale

Cultura Gastronomica / Alberghiera / Turismo / Curiosità / Attualità

Dipartimento Sala & Bar

Maurizio Cassaro



Vedi Pagina 8



L'Associazione Culturale Cuochi Svizzera
insieme alle associazioni affiliate
Canton Berna, Canton Grigioni e Canton Zurigo
Augura a tutti i nostri associati
Buona Pasqua!

Possano questi giorni di festa portarvi
nuova speranza per un domani migliore!





Il Magazine:

Mensile N°14 Aprile 2021
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

Per motivi che tutti sappiamo, riguardando covid-19, le attività associative vengono stabilite in base alle decisioni del Consiglio Federale.

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**

Zurigo (giorno da definire)

⇒ Festa del cuoco
La benedizione dei cuochi

NOV

Ticino (giorno da definire)

⇒ Rassegna gastronomica Italiana

DIC

(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?

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

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!

Da contattare a:
info@associazionecuochisvizzera.com
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75



Pizza 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?

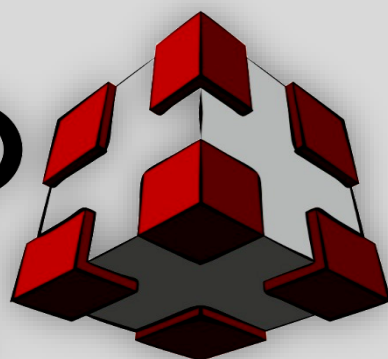
Diventa una Pizza d'Autore...
un nuovo mondo ti aspetta!

Da contattare a:
info@associazionecuochisvizzera.com
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75





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

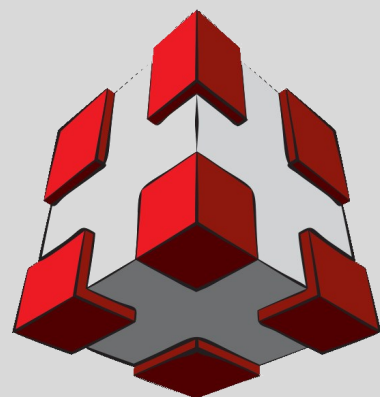
Data da definire a Novembre 2021 Bellinzona

Per maggiori informazioni

@ segreteria@exposuissegastronomie.com

www.associazionecuochisvizzera.com

0041 (0) 78 819 81 75



Dipartimento Sala & Bar

Barman Maurizio Cassaro

L'ACCS ha il piacere di presentarvi Maurizio Cassaro ,

Non è un segreto che quando si ha la passione e motivazione contribuiscono molto al successo nella propria professione. Motivazione significa anche innovazione, e la reputazione di un bar dipende da questo. Ciò che conta è un ambiente coerente e il personale cortese. Gli ospiti quando scelgono di venire a trascorrere una piacevole serata devono essere accolti come se venissero a casa propria, offrendogli un motivo per rilassarsi e divertirsi accompagnato da un ottimo drink. Maurizio Cassaro di origine siciliana fa il suo lavoro con evidente passione e il suo sorriso non solo professionale ma è anche genuino, mentre la sua attenzione mostra il professionista serio e completo, ha lavorato per tanti anni come Chef de Bar in uno dei Hotel più rinomati in svizzera. Nella sua carriera professionale ha ricevuto e ottenuto dei riconoscimenti importanti che hanno segnato in modo costruttivo il suo percorso professionale e privato.

Nel 2006 è stato nominato Chef de bar dell'anno dalla rivista "Bilanz", ha partecipato a varie competizioni aggiudicandosi il titolo di Barkeeper dell'anno nel 2009 e Campione Svizzero nel campionato di cocktail nazionale nel 2010 e ha partecipato rappresentando la svizzera ai campionati del mondo 2011 in Polonia.

Premi che lo hanno motivato a mantenere sempre alto l'attenzione sull'obbiettivo di trovare sempre stimoli nuovi nel perfezionare con impegno un cocktail.

"Un cocktail è l'espressione e la firma di un barman"

Presta molta attenzione a come il suo naso reagisce a un drink. Se il suo olfatto segnala qualcosa di negativo, va a fondo su ciò che ha causato il suo naso. Come un profumiere che cerca la perfezione di una fragranza esclusiva. Il periodo di prova di una nuova creazione può quindi rivelarsi lungo. Anche perché c'è sempre un pizzico di ambizione fissando i standard elevati. Questo include trovare i giusti aperitivi da abbinare ai cocktail. Il palato deve essere coccolato su tutta la linea, e gli aperitivi non sono da sottovalutare. In collaborazione con lo chef, gli stuzzichini per l'aperitivo sono la chiave nel conquistare il cliente.

Nelle mie creazioni per celebrare le specialità tipiche mediterranee sul Lago Maggiore utilizzo agrumi tipiche della Sicilia che hanno un aspetto allegro, l'occhio deve avere la sua parte e che beve insieme. Ovviamente anche i prodotti della regione giocano un ruolo importante.





CUCINIAMO. Insieme

Rubrica a cura di Alessandro Cassaro

I baci di dama sono biscotti della tradizione piemontese. Due friabili cupolette alle mandorle unite da uno strato di cioccolato fondente: pressoché impossibile resistervi. In qualunque momento della giornata, può essere abbinata con una tazza di caffè. La ricetta per realizzarli è anche facile e veloce nella preparazione.

L'origine dei baci di dama risale alla metà dell'Ottocento, per quanto non sia certa la reale provenienza della ricetta. Secondo alcune fonti si tratta di pasticcini originari della città di Tortona, secondo altre fu inventata da un cuoco di casa Savoia. Sembra che Vittorio Emanuele II una sera avesse chiesto al cuoco un dolcetto diverso dal solito e poiché nella dispensa c'erano al momento solo mandorle, mandorle armelline (cioè le minuscole mandorle amare che costituiscono il seme interno al nocciolo di albicocca) nocciole, zucchero e burro, il pasticcere inventò per sua maestà questi biscottini.

La ricetta dei baci di dama non è difficile ma per una sicura riuscita è fondamentale seguire con scrupolosità alcune accortezze. È importante che la temperatura del forno sia quella indicata, e cioè 140°. Altrettanto importante è rispettare scrupolosamente i tempi di riposo della pasta al freddo, soprattutto l'ora prevista in congelatore prima del passaggio in forno, altrimenti i biscotti si appiattiranno inesorabilmente, rendendo impossibile ottenere la classica forma del pasticcino finito.

I baci di dama si conservano per 1 settimana in una scatola di latta.

Baci di Dama



Ingredienti:

- ⇒ Farina 00 150 gr.
- ⇒ Mandorle spellate 150 gr.
- ⇒ Zucchero semolato 150 gr.
- ⇒ Burro freddo 150 gr.
- ⇒ Cioccolato fondente q.b.

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

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

Associazione Cuochi Cantone BERNA

A.c.c.B.

Intervista allo chef Filippo Mulè

L'AccS incontra per un'intervista telefonica con il presidente Cantonale dell'AccS - Associazione Cuochi Canton Berna lo chef Filippo Mulè, apprezzato e stimato dai soci e dai colleghi gastronomici in varie zone della Svizzera, chiediamo cosa ne pensa di questo periodo difficile che stanno attraversando la gastronomia in Svizzera.

Chef cosa ci dice sulla situazione in Svizzera

Per iniziare mando un abbraccio virtuale in qualità di presidente Cantonale Cuochi Svizzera Berna a tutti i soci aderenti e a tutti coloro che mi conoscono a livello gastronomico, vorrei soffermarmi sul mio pensiero emozionale che è rivolto principalmente ai cuochi che stanno attraversando un periodo tortuoso stando a casa per la colpa della pandemia covid-19.

Chef quale è il suo punto di vista del covid-19

Potrei parlare di ore e giornate intere della pandemia, ricordiamoci di non spegnere i riflettori che puntano sui cuochi perché i suoni che si producono tramite le padelle non è altro che la musica che toccano le corde e i palati degli intenditori.

Per concludere cosa vuole aggiungere

Chiudo dicendo a tutti i ristoratori di tenere duro ancora per un altro breve periodo di restrizioni che tutto ritornerà nei nostri ritmi di vita quotidiana.

Chef Filippo Mulè



Presidente AccB Filippo Mulè

Aperture

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

14:30 - 17:00 H

E-MAIL

Accs.berna@gmail.com

TELEFONO

+41 (0)76 455 08 73



Riconoscimento
Responsabile pizzaioli Canton Berna (AccB)
Salvatore Trovato

Il Presidente AccB Filippo Mulè con il vicepresidente Luigi Favorito incontrano a Biel Bienne il Maestro pizzaiolo Salvatore Trovato per consegnargli la carica di responsabile della sezione pizzaioli dell'Associazione cuochi Berna. Il presidente AccB ha grande stima per Salvatore Trovato che lo conosce da quasi vent'anni vedendo in lui la competenza sull'arte della pizza è nella ristorazione che non è sfuggito all'occhio dei professionisti del comitato AccB che ha approvato ad un'anima. L'Associazione Cuochi Canton Berna ha a cuore anche il settore della Pizzeria mettendo in agenda gare di pizza, corsi sulle nuove tecniche e altri eventi che valorizzano tale arte. L'AccB si impegna a creare sinergia tra i vari pizzaioli del cantone per trovarci preparati all'avvio delle attività dopo il lockdown.

Firmato Filippo Mulè



DIPARTIMENTO: CORSI & FORMAZIONE

Nicola D'auria

accs.formazione@gmail.com



Introduzione alla contabilità

Diretto da: Camelia Elena Mihai

Apr

Conoscenze generali

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

Mag

Corso di calcolo in cucina
1° fase - 2° fase - 3° fase

Diretto da: Alessandro Cassaro

Giu

Conoscenze generali di psicologia di vendita
Diretto da: Alessandro Cassaro

Set

Alta Formazione AccS

Corsi in via di programmazione

Alta formazione pasticceria moderna

⇒ Formatrice: Anna Fichera



Anna Fichera



Fine aprile avremo il corso webinar

Con la formatrice
Anna Fichera

A breve avremo la data di disponibilità



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

CASTIGLIONE A.N. - VIA B. TIRELLI 69 - 0342214350

LIVIGNO - VIA DOMENICONI 183 - 0342996824

PIANTEDO - VIA SAN MARTINO - 0342682261

Rivista Magazine Online



Ristoranti/Pizzerie, riconosciute targa d'Autore



Hotel/Restaurant und pizza PIZ ELA

Veja Alvra, 43
7482 Bergün/Bravuogn
Recapito: 081 407 23 23
Email: info@pizela.ch



Ristorante/Pizzeria Portico

Via Piazza Grande, 22
Recapito: 091 751 23 07



Area Manager Svizzera

Nicola Bosco

Email: nicola.bosco@birraviola.it





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

CERCA LAVORO

Nuovo coronavirus
COSÌ CI PROTEGGIAMO 

Stato al 13.2.2020

**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

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

 Bundesamt für Gesundheit BAG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Uffizi federali da sanadad publica UFSP
Swiss Confederation





Galmozzi Marco

340 4885306
info@galmozzi.it

via Forestale, 79
Morbegno (SO)

GLMMRC70E18F205F
01038300149



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

CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA
dal 1984

Cucine progettate per reggere una nuova era nel progresso tecnologico, innovativo e qualitativo. L'esperienza, l'esperienza e le tecnologie italiane per un prodotto interamente realizzato in Europa. Licenza e specializzata nella produzione di cucine professionali su misura da oltre 30 anni.

La cucina HORO garantisce un servizio ottimale ed efficace grazie ad un'accurata progettazione ed organizzazione degli spazi e un'ampia gamma di attrezzature ad alte prestazioni adatte ad ogni esigenza del cliente.

- Efficienza energetica
- Green intelligence
- Progettazione e consulenza tecnica
- Installazione
- Assistenza tecnica

Rivenditore e assistenza tecnica
Capiten Torino, Svizzera
Pomez Sagli - via S. Carlo, 34, 6910 Barberano (Lugano)
www.promozioni.ch - info@promozioni.ch

HORO
Progettato nel Futuro

+39 0441 18 30 055
sales@horokitchens.com
www.horokitchens.com

MASSIMO P. SCILIPOTI
General sales manager



Phone: +39 335 759 2341
massimo.scilipoti@horokitchens.com
www.horokitchens.com

SHOWROOM ADDRESS
Via di Coltura, 33
38123 Cadine di Trento
ITALY

MANUFACTURING PLANT
Polje, 9
6310 Izola
SLOVENIA

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

CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA

dal 1984

Cucine progettate per segnare una nuova era nel progresso **tecnologico, innovativo e qualitativo**. L'esperienza, l'artigianalità e la tecnologia italiana per un prodotto interamente realizzato in Europa.

L'azienda è specializzata nella produzione di **cucine professionali su misura da oltre 30 anni**.



Le cucine **HORO** garantiscono un servizio ottimale ed efficace grazie ad un'accurata progettazione nell'**organizzazione degli spazi** e all'**ampia gamma di attrezzature ad alte prestazioni** adatte ad ogni esigenza dello chef.

- **Efficienza energetica**
- **Green intelligence**
- **Progettazione e consulenza tecnica**
- **Installazione**
realizzazioni chiavi in mano

Rivenditore e assistenza tecnica

Canton Ticino, Svizzera:

Promo Sagl - via S. Carlo, 34, 6917 Barbengo (Lugano)

www.promosagl.ch - info@promosagl.ch

HORO
Progettata nel Futuro

+39 0461 15 30 055

sales@horokitchens.com

www.horokitchens.com

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. 2 - 3

Classifica dei menu

È possibile suddividere i vari tipi di menu classificandoli in tre categorie:

- ⇒ **Menu a prezzo vario**, con scelta o meno ampia di piatti;
- ⇒ **Menu a prezzo fisso**, stabilito dall'azienda per l'intero pasto;
- ⇒ **Menu concordati**, i cui piatti e prezzi sono pattuiti tra il cliente e l'azienda.

Menu a prezzo vario Il menu a prezzo vario, o à la carte (alla Carta), elenca in logica successione, dall'antipasto al dessert, le vivande tra le quali il cliente sceglierà i piatti che comporranno il suo pranzo. Nell'ordine, presenta: antipasti caldi e freddi; minestre; primi piatti a base di pasta, riso, gnocchi, crepes; preparazioni a base di uova; piatti a base di pesce e crostacei; carni, cioè piatti a base di carne di diverso colore (bianca, rossa, scura) sottoposta a cotture diverse; contorni (scelti in abbinamento alle carni servite); piatti vegetariani; formaggio (servito su richiesta del cliente); desserts (dolci, frutta, gelato).

Menu a prezzo fisso Stabilito dall'azienda per l'intero pasto, non prevede possibilità di scelta e presente un numero di portate variabile da tre a sette a seconda dell'occasione; il prezzo è calibrato in base all'offerta.

Menu concordati Sono redatti per occasioni particolari e la loro composizione e il loro prezzo sono pattuiti dall'azienda con il cliente: l'azienda propone una serie di menu tra i quali il cliente sceglie richiedendo eventuali modifiche e trattando il prezzo. Si tratta di menu usati per colazioni di lavoro e banchetti allestiti in varie occasioni (congressi, matrimoni, ricevimenti, ecc.).

Norme generali per la redazione del menu

Il menu deve essere scritto in modo comprensibile e, preferibilmente, presentare la traduzione nelle lingue più diffuse. Sul cartoncino, sempre pulito e mai sgualcito, devono essere riportati il nome dell'azienda, il logo, l'indicazione del tipo di menu (alla carta, degustazione ecc.); sui menu stilati per banchetti, sarà riportata la data dell'evento e il nome del committente del pranzo (azienda o festeggiati). È buona norma usare una sola riga di scrittura per ogni portata; tuttavia, la segnalazione di alcuni piatti della cucina creativa - che prevedono l'indicazione degli ingredienti principali, delle salse di accompagnamento, dei metodi di cottura usati - richiede, ovviamente, uno spazio maggiore. È importante che non compaiono sul menu errori ortografici: si useranno le lettere maiuscole per la prima parola di ogni riga, per i nomi propri e per quelli delle guarnizioni. L'indicazione degli ingredienti al plurale o al singolare dipende dalla quantità di prodotto servito a porzione (spaghetti, petto di pollo, fagiolini ecc.). È preferibile scrivere il testo di un menu a prezzo fisso o concordato al centro della pagina, mentre quello dei menu alla carta sarà allineato a sinistra.

Aspetti legali Il menu è un contratto che lega azienda e cliente; per questo, è importante che quanto è scritto sul menu sia veritiero; in particolare, deve essere segnalato se i prodotti usati nella preparazione dei vari piatti sono surgelati e devono essere rispettati i prezzi indicati.

Crescita associativa AccS New Entry

Associazione Culturale Cuochi ZURIGO

Presidente: Chef Vincenzo Palmeri



Diamo il benvenuto nella grande famiglia dei cuochi professionisti AccS allo chef Vincenzo Palmeri, che ha accettato questa grande sfida insieme a noi per la crescita del cantone Zurigo, ha già in riservo molte idee importanti a livello gastronomico, eventi all'insegna dell'italianità, corsi di alta formazione, una persona umile di grande spessore che in primis mette il suo sapere nel trasmettere a tutti gli altri, il presidente nazionale Alessandro Cassaro esprime la sua piena ammirazione nel suo operato a Zurigo

La sede dell'Associazione Cuochi Cantone Zurigo presso il: Restaurant "Il Duetto"

Dorfstrasse 105, 8102 Glattfelden

Email: accs.zurigo@gmail.com

Dipartimento Pizzaioli SppS

Responsabile: Diego Gaetano Lo Bue



La sede centrale AccS da il benvenuto a Diego Gaetano Lo Bue, di aver accettato con umiltà la responsabilità del dipartimento pizzaioli SppS "School Professional Piz-za Swiss", sin da subito ha saputo dimostrare il giusto valore nel trasmettere una mansione così tanto ambita da tanti. Sa come organizzare un corso, concorso, dibattiti, congresso sulla panificazione, di mettersi a disposizione ai responsabili cantonali sezione pizzaioli.

Il presidente nazionale Alessandro Cassaro augura a Diego un'ottima riuscita sul dipartimento SppS.

La sede dell'Associazione Cuochi Cantone Zurigo presso il:

Restaurant "Il Duetto"

Dorfstrasse 105, 8102 Glattfelden



I'LL CHOOSE
VIOLA
italian premium beer

Delegazioni estere AccS

Delegazione AccS Italia

Presidente: Marco Galmozzi

L'Associazione Cuochi Svizzera e fiera di presentare nei prossimi mesi l'ufficialità della nascita della delegazione AccS ITALIA, da parte nostra ringraziamo Marco Galmozzi per aver accettato il nostro progetto di crescita associativa, siamo certi che molto presto si parlerà molto di lui.. Il presidente Nazionale AccS Alessandro Cassaro da il suo benvenuto nella grande famiglia gastronomica AccS al new entry Presidente delegazione AccS ITALIA Marco Galmozzi.

21/marzo/2021

Domenica 21 marzo si è tenuto una riunione tra i presidenti per la crescita continua con molta intesa nel dialogo costruttivo che sicuramente va a beneficio degli associati.

Nella stessa giornata abbiamo presentato la chef Lady Veronica Mazzoni, lo chef Vincenzo Palmeri e il suo grande pizzaiolo Diego Gaetano Lo Bue, un grazie va in particolare al presidente AccB Chef Filippo Mulè e il suo vice Luigi Favorito, al presidente chef Ivan Belleri AccG, Nicola Bosco che ci ha deliziato con la birra VIO-
LA, grazie a tutti che rendete l'associazione unica e viva nei suoi valori **UMILTÀ** e **RISPETTO**.



L'Associazione Culturale Cuochi Svizzera
insieme alle associazioni affiliate

Canton Berna, Canton Grigioni e Canton Zurigo

Augura a tutti i nostri associati

Buona Pasqua!

Possano questi giorni di festa portarvi
nuova speranza per un domani migliore!





Il "Banfi's" ristorante di St. Moritz è stato inaugurato nel 2011 ed ha sviluppato anno dopo anno il suo stile, dove familiarità e attenzione per la clientela vengono curati personalmente dai gestori Luigi e Daniela che con la collaborazione di Giuseppe sono presenti dal martedì al sabato, domenica e lunedì sono i giorni di chiusura (che rimangono comunque disponibili su prenotazione per eventi speciali). L'impostazione del locale si presta ad accogliere i suoi avventori sin dalla mattina per colazione con Brioche e cappuccino, un buon Espresso o caffè per poi proporre un piatto del mezzogiorno o la scelta di pietanze della carta menù. Per le cene la proposta culinaria si arricchisce di specialità come il Cordon Bleu o la rinomata Tartare di filetto di manzo tagliato al coltello e condita secondo la ricetta di casa Banfi ed i piatti a base di pesce e specialità mediterranee preparati dallo Chef Giuseppe Pittau, senza tralasciare la pasta fresca ed i gnocchi fatti in casa. Su prenotazione con alcuni giorni di preavviso, possiamo preparare per le vostre cene o feste, Branzini al sale, astici alla catalana, rombo al forno, il "Porceddu" e tanto altro..... La freschezza delle materie prime e la cura nella preparazione sono punti di forza della nostra filosofia di ristorazione dove al cliente vengono proposti gusti e sapori genuini. Luigi Banfi viene da una famiglia che per 40 anni, fino agli anni 90' hanno fatto parte della ristorazione di qualità nel Canton Ticino con clientela che giungeva anche dalla vicina lombardia per gustare le prelibatezze dello Chef Paolo sin dal primo locale "Bellavista" sito a Pugerna, per poi seguirlo a Capolago dove fino al 1992 ha gestito il "Grotto del Tiglio".

La tradizione di quei sapori ha appassionato Luigi alla cucina ed il connubio con la sua formazione di musicista ha portato negli anni all'idea di un proprio locale e con l'aiuto della compagna Daniela ha realizzato questo progetto in cui a preso parte anche lo Chef Giuseppe con la sua grande esperienza e professionalità.

Il Banfi's Team attende l'occasione per salutarvi personalmente con piacere.

BANFI'S

Via dal Bagn 5

7500 St. Moritz

081/833 25 79

www.banfisbar.ch

