

La seguente prova (svolta) fa riferimento all'esempio pubblicato dal sito del MIUR come seconda prova per gli Istituti di Enogastronomia (Sala). Questa che propongo è una possibile soluzione. Altro materiale sarà disponibile sul sito www.ristorazionebar.it

A) Predisporre una lista di 5 cocktail aperitivi, comprensivi della ricetta, che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno 2 cocktail ufficiali AIBES.

La drink list che ho predisposto, prevede diversi cocktail, divisi in varie tipologie. Tra gli aperitivi, ho inserito il Negroni (3 cl Gin, 3 cl Vermouth rosso, 3 cl Campari, guarnito con mezza fetta d'arancia), il Negroni Sbagliato (3 cl spumante brut, 3 cl Vermouth rosso, 3 cl Campari, sempre con mezza fetta d'arancia), il Manhattan (5 cl Rye Whiskey, 2 cl Vermouth rosso e due gocce di angostura, guarnito con ciliegina da cocktail), lo Spritz Veneziano (6 cl di Prosecco, 4 cl di Aperol, spruzzo di soda water e mezza fetta d'arancia) ed infine il cocktail della casa: Japan Manhattan, una variante del Manhattan, dove si utilizza Whisky giapponese e vermouth rosso Cocchi, con due gocce di Orange bitter).

I nostri drink soddisfano molteplici richieste: il Negroni è un grande classico che può essere preparato con diversi Gin e vermouth rossi, prodotti di nicchia e non. Un classico IBA ed AIBES per intenditori e mai fuori moda. Per coloro che non intendano "allontanarsi" da questo classico, ma lo preferiscono con moderata alcolicità, proponiamo il Negroni Sbagliato, a base di Spumante brut oppure prosecco. Lo spumante abbassa notevolmente il grado alcolico. Invece il Manhattan fa parte dei cocktail di gran classe, piuttosto alcolico. Anche in questo caso disponiamo di una selezione di Rye Whiskey per poterlo personalizzare. Lo Spritz veneziano è un drink giovanile, poco alcolico grazie al Prosecco e alla Soda, dal colore arancio brillante. Ed infine il nostro drink della casa, lo Japan Manhattan, proposto invece ai nostri clienti affezionati che spesso chiedono un consiglio al barman. Utilizziamo, in questa ricetta, al posto del Rye Whiskey, un whisky giapponese. Il cocktail prevede anche un orange bitter (due gocce) e la classica ciliegina di guarnizione.

B) Selezionare 3 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione di *Happy Hour*. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzia le caratteristiche produttive e organolettiche.

Il nostro locale offre *happy hour* tematici, dove a farla da padrona sono i prodotti tipici italiani. La serata riservata *all'happy hour* italiano è il martedì. Nella prossima settimana proporremo agli ospiti tre prodotti tipici della tradizione come il Lardo di Arnad DOP e la Bresaola della Valtellina IGP, mentre per i formaggi, nella selezione, spicca il Pecorino di Picinisco DOP, laziale. Ma vediamo in dettaglio.

Tipico della Valle d'Aosta, il Lardo (o meglio Lard) d'Arnad è un prodotto DOP, preparato ad Arnad, nella bassa Valle d'Aosta. Si produce grazie alla lavorazione della spalla di maiale, la cui carne si deve presentare senza macchia e rosata. Il lardo, una

volta preparato, veniva conservato e stagionato nei *doils*, delle forme di legno di castagno con particolari incastri che non facevano fuoriuscire la salamoia. Oggi invece i recipienti sono in vetro. Tra le caratteristiche organolettiche si deve presentare con un odore ricco di aromi ed il gusto deve essere piacevole, che ricorda le erbe usate nella miscela per la salamoia.

Per il nostro happy hour, esso sarà presentato affettato su fette di polenta abbrustolite e calde, in maniera tale da far sciogliere il salume. Il nostro chef lo proporrà anche come "bocon du diable", una preparazione tipica della Valle d'Aosta: sopra una fetta di pane di segale, abbrustolito in teglia con aglio e spalmato di miele.

Sempre a proposito di salumi, l'offerta di martedì prevede la Bresaola della Valtellina IGP. La Bresaola è ottenuta da carne di manzo, salata e stagionata e viene consumata cruda. È un prodotto tipico della Valtellina e si può produrre solo nell'intero territorio della provincia di Sondrio, anche se le carni usate possono provenire da altre zone. Tra le caratteristiche organolettiche il prodotto deve avere consistenza soda, elastica; l'aspetto al taglio deve essere compatto e assente da fenditure. Il colore è rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; colore bianco per la parte grassa. Il profumo deve essere delicato e leggermente aromatico; ed infine il gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido. Anche in questo caso, la nostra selezione di salumi sarà accompagnata da alcuni tipi di pane (di segale, Vinca, integrale per esempio) per poter meglio assaporare le nostre delizie DOP ed IGP.

Per i formaggi, invece, abbiamo scelto uno tipico laziale: il Pecorino di Picinisco DOP, prodotto nella valle di Comino, dove c'è uno dei borghi più belli d'Italia. Definito anche il formaggio dei *pastori*, esso nasce dal latte di pecora Comisana e Massese e da quello delle capre di razza Grigia Ciociara e Bianca Monticellana. Noi lo acquistiamo nella sua classica forma cilindrica, con crosta dura. Al gusto si presenta con una lieve piccantezza, per questo abbiamo anche creato delle bruschette calde, dove appoggiamo sia fette di pecorino, sia il lardo di Arnad, in maniera tale che il gusto assaporato sia piccante e dolce al tempo stesso, soprattutto se si gustano nello stesso momento. La versione stagionata (c'è anche quello definito "scamosciato") si presenta con una crosta sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino. Il colore della pasta è bianco e tendente al giallo paglierino. Come sapore si presenta dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

Il formaggio è accompagnato sempre da pane tipico e particolare, in questo caso con pane alle olive.

- C) Selezionare 5 preparazioni gastronomiche da inserire nella carta delle vivande per un lunch bar, illustrando brevemente la ricetta e segnalando la presenza di eventuali allergeni.

Ravioli con gamberetti su letto di spinaci

- 250 gr. Raviolini
- 150 gr. Gamberetti sgusciati
- 3 dl. Crema di latte
- 50 gr. Cipolla tritata

- 50 gr. Burro
- Olio
- Sale e pepe q.b
- Salsa Worcester q.b.
- Brandy
- 50 gr. baby spinaci

Riscaldare la padella, burro, aggiungere la cipolla, fare imbiondire e aggiungere sale e pepe quanto basta. Infine unire le foglie di spinaci e fare ammorbidire, aiutandosi coprendo con un'altra padella. Dopo sistemare gli spinaci così cotti sui piatti piani. Intanto preparare in un'altra padella, con olio d'oliva, i gamberetti con un altro pizzico di sale e pepe. Aggiungere raviolini ed alcune gocce di worcester. Sfumare con Brandy e unire la crema di latte, portando a consistenza.

Servire in piatto caldo, adagiando i raviolini sul letto di spinaci. Questo piatto può essere anche preparato flambé.¹

Allergeni: crostacei, latte, glutine

Fettuccine al salmone

- 300 gr. Fettuccine
- 60 gr. Salmone affumicato
- 60 gr. Burro
- 60 gr. Panna da cucina
- Sale e pepe q.b
- Tabasco q.b.
- Semi di finocchio
- Vodka

Far insaporire il burro con i semi di finocchio e scaldare il salmone precedentemente sminuzzato; fiammeggiare con la Vodka, inclinando la padella in avanti, riscaldando il bordo, versando poi il distillato e fiammeggiando. Aggiungere la panna e il Tabasco, poi saltare le fettuccine in padella, rimstando affinché possano insaporirsi per bene. Servire in piatto caldo.

Allergeni: salmone, latte, glutine

Scampi alla Diavola

- 9 Scampi medi
- 1 Cipolla tritata
- 70 gr. Burro
- Sale e pepe q.b
- 1 Cucchiaino di Curry
- Brandy

Mettere nella padella un poco di burro e cipolla, farla passare, aggiungere un cucchiaino di curry, una spruzzatina di vino bianco. Aggiungere gli scampi tagliati a

¹ Alcune di queste ricette sono tratte dal modulo della cucina flambé del testo Tecniche Avanzate per sala e vendita, bar e sommelierie.

metà. Condirli con il sale e fateli soffriggere leggermente. Versare poi su di essi il Brandy e fiammeggiarli. Servire in piatto caldo.

Allergeni: Scampi, latte

Caprese

3 pomodori quasi maturi
1 mozzarella mozzarelle di bufala
- origano ed olio d'oliva extravergine

Tagliare i pomodori e la mozzarella di bufala in maniera uniforme. In un piatto piano adagiare alternando i due ingredienti, aggiungendo infine origano e spolverare con sale ed un filo d'olio di oliva extravergine. Si può aggiungere anche una foglia di basilico.

Allergeni: latte

Spaghetti alla norcina (per 4 persone)

Spaghetti 350 gr
olio extravergine d'oliva 50 gr
filetto di acciuga 1 pz
tartufo nero 1 pz
aglio
sale

Spazzolare delicatamente un tartufo nero, strofinandolo poi con un panno umido. Di questo grattugiarne circa 50 grammi. Scaldare poi una padella d'olio extravergine, senza soffriggere. Togliere dal fuoco, aggiungergli uno spicchio d'aglio sbucciato e leggermente schiacciato e stemperare nell'olio un filetto di acciuga. Aggiungere a questo punto anche il tartufo, stemperandolo. Rimettere la padella sul fuoco e diluire il sugo con un mestolino di acqua di cottura della pasta che avrete già messo a lessare. Scolare la pasta e saltarla rapidamente nel condimento.

Allergeni: glutine, pesce

- D) Selezionare 10 vini DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata. Illustrare, inoltre, quali sono le regole di compilazione della carta dei vini.

Est!Est!!Est!!! di Montefiascone DOC

Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle DOC
Cinqueterre DOC
Colli di Luni Vermentino DOC
Rosso di Montalcino DOC
Franciacorta DOCG
Sforzato di Valtellina (o Sfurzat di Valtellina) DOCG
Brunello di Montalcino DOCG
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
Greco di Tufo DOCG

La carta dei vini, come il menu, è il biglietto da visita del locale. Deve essere presentata pulita, senza macchie e soprattutto ben scritta, senza errori grammaticali. Oltre a questa basilare regola, ve ne sono altre che vado ad elencare:

1. Oggi le retroetichette dei vini sono piene di informazioni, soprattutto sugli abbinamenti. Tuttavia la carta deve contenere poche, ma essenziali informazioni: Nome del vino, categoria, casa vinicola, gradazione (ed eventualmente annata, nel caso di vini importanti). Esempio pratico:
Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido, 13,5%, 2013. Oltre naturalmente al prezzo
2. L'ordine con il quale scrivere i nomi dei vini dipende da vari fattori. Ad esempio se è una carta dei vini regionale, si può iniziare dai vini del territorio, poi in ordine alfabetico per le regioni (Abruzzo, Basilicata ecc). Oppure, può iniziare prima dai vini spumanti (sono i più leggeri di gradazione), passando ai bianchi, ai rosati sino ai vini passiti e dolci.
3. Se si dispone di una di quelle macchine come Coravin, che permette di vendere il vino al bicchiere, potete anche riservare una parte della carta a questo tipo di offerta.
4. La carta va aggiornata con una certa frequenza, almeno ogni 6 mesi. In questo modo si può variare l'offerta in base alle stagioni (in estate prevalentemente si gustano vini freschi, quindi bianchi, rosati e spumanti), mentre l'inverno trovano maggior spazio vini rossi serviti alla giusta temperatura di servizio.
5. La carta deve sempre essere aggiornata. Bisogna trovare il modo che se un vino si esaurisce, toglierlo dalla lista, onde non dover rispondere di no al cliente.
6. Nei luoghi turistici la prima scelta dovrebbe sempre riguardare i vini del territorio. Andare a visitare Siena e vedere nella lista vini del Veneto, ha poco senso. Meglio quindi presentare come prima scelta sempre i vini del territorio in questo ordine: della Provincia e poi della Regione.