

BARMAN & FRIENDS



L'OPINIONE DEL PROF
ANTONIO FARACCA
SUGLI ISTITUTI
ALBERGHIERI

4

PARENTESI VINO
CHIANTI DI
MONTESPERTOLI
D.O.C.G.

11



12



COCKTAIL
MOLECOLARI //
COCKTAIL IN
GELATINA



LOCALI TOP //
IL BLUE SEAGULL
A CHIAVARI

14

L'OPINIONE DI
SALVATORE
PROVENZANO
OCCHIO VS. MISURINO

15





NEWS // IL PRESIDENTE // ROBERTO GIANNELLI

LA PAROLA AL PRESIDENTE

Siamo giunti ormai vicini al primo anniversario dalla costituzione della nuova FIB e come presidente, non resto certo insensibile di fronte all'impegno collettivo che costantemente vedo consolidarsi da parte di un folto numero di collaboratori che con encomiabile impegno portano avanti l'attività della Federazione, e soprattutto attraverso l'insegnamento e l'intenzione di trasmettere una professione quale lo è quella del Barman.

L'espansione delle sezioni regionali su gran parte del territorio nazionale è cosa che ci gratifica davvero tanto, in quanto, ciò sta a significare che riusciamo a trasmettere un senso di fiducia ed un considerevole approccio verso la nostra associazione che ha come scopo la divulgazione e l'informazione professionale rivolta al mondo del saper bere bene e con consapevolezza rivendicando certi valori ed anche la dignità di professionisti che svolgono un lavoro spesso non semplice da gestire e non sempre ben giudicato per i suoi reali valori e di non meno responsabilità. E' altrettanto vero che la società di oggi, specialmente quella che dedica una parte del suo tempo libero alla ricerca di svaghi e godimenti della vita, a volte ha la parvenza di essere un po' allo sbaraglio vista la tendenza di un certo consumismo dettato dai ritmi della società moderna che purtroppo, aimè, qualche volta esce anche dalle nostre mani, ovvero con la somministrazione di sostanze alcoliche di varia intensità da parte di coloro che pretendono di esercitare una professione con scarsa consapevolezza e senso di responsabilità adeguata. Il messaggio che da sempre, a cui ho fermamente creduto, è quello di confermarne la bellezza e l'importanza della nostra professione perché in essa si continui a cercare come punto di riferimento da parte di qualsiasi ceto di frequentatori che riconoscono nei Barman con la B maiuscola, (nei quali la FIB intende continuare a riconoscersi) un riferimento amico e guida affidabile in quei momenti di interruzione dallo stress quotidiano e piccoli godimenti di piacere come potrebbe essere un buon bicchiere al momento giusto gestito dalla professionalità e consapevolezza che ci ha sempre distinti. Un augurio sincero a tutti coloro che dedicandosi con passione collaborano con la Federazione Italiana Barman e che credono nei suoi solidi valori fondamentali e a tutti quelli che vorranno avvicinarsi confidando al nostro credo.

La F.I.B (Federazione Italiana Barman) fondata da oltre un decennio, da un gruppo di amici Versiliesi di indiscutibile esperienza professionale di cui, ha dimostrato fin'ora di non aver sprecato nel nulla le proprie intenzioni iniziali del suo itinerario.

Un periodo in cui, non è venuta meno ai consensi favorevoli del suo operato e tantomeno delle giuste considerazioni anche da parte di istituzioni nazionali, quali gli Istituti Alberghieri ,dove siamo presenti con la nostra ed apprezzata collaborazione ad integrazione di alcuni programmi didattici. La continua e costante crescita di soci e di sezioni affiliate su gran parte del territorio nazionale, ci gratifica notevolmente e ci incoraggia sempre più e con entusiasmo a proseguire nel nostro itinerario da sempre sperato, poiché ci riteniamo fermamente responsabili e all'altezza professionale per sostenere ed eseguire ciò che proponiamo con estrema serietà e trasparenza. Uno dei nostri punti sostanziali, e lo diciamo con orgoglio, è proprio quello della preparazione e divulgazione quanto mai scrupolosa, di una professione aimé anche tanto discussa quale lo è quella del Barman oggi, e che ci teniamo a sottolinearne la "B" maiuscola per le sue qualità di conoscenza professionale e che noi, riconosciamo con un simbolo di "Tre Stelle". Una missione importante che portiamo avanti con fermezza da parte nostra e soprattutto di chi ci sostiene affidandoci sempre più credibilità. I nostri collaboratori, (istruttori dei corsi di formazione) vantano tutti di eccellenti esperienze lavorative nel settore specifico e sono in grado di sostenere argomenti di approfondimento in merito, senza illudere con false promesse, improvvisazioni, od altre cialtronerie come forse si vorrebbero attribuire da parte di chi, i cui titoli per farlo, potrebbero essere poco attendibili o laidi d'ipocresia. La F.I.B, è senz'altro una delle associazioni di categoria tra le più giovani sul nostro territorio nazionale, ma ciò non toglie che ne venga meno la sua credibilità e valore qualitativo in merito. La Federazione Italiana Barman, vuole continuare a trasmettere i valori di una professione come questa e sostenere la propria credibilità senza il timore di confrontarci con altre realtà anche in pubbliche conferenze stampa, come è già avvenuto recentemente a Milano (Barmood) per discutere l'importanza della qualificazione nell'impiego lavorativo anche nel settore turismo. Argomento che riteniamo di fondamentale interesse.

IL BARMAN DEL MESE

...IL BARMAN SI RACCONTA

NOME: ALAN

COGNOME: ARRIGO

LAVORO: CAPO BARMAN // GRAND HOTEL LONDRA // SANREMO

In breve, inizio con la ristorazione nel 1988, in sala, ristorante di alto livello locale e dopo nel 1990 stagione invernale in Germania dove mi appassiono al mondo bar, tornato in Italia inizio a lavorare in un Pub (molto in voga all'epoca) ed il passo successivo sono le discoteche ed i discobar.

Mi affianco a mio padre nella gestione del primo Ristorante American Bar di Sanremo, anche se riscuote successo è forse un pò troppo in anticipo per i tempi...

Lui torna alla sola ristorazione ed io al bar. Esperienza lavorativa importante per me è il bar del Teatro Ariston di Sanremo dove conosco un mondo nuovo e un modo stimolante di lavorare grazie al patron della struttura il Dott. Vacchino che mi incoraggia e mi sostiene ed allora studio e mi aggiornano, entro in Aibes e partecipo a concorsi regionali, nazionali piazzandomi quasi sempre sul podio... Grazie a questo resto parecchi anni al suo servizio, ma poi inevitabile la voglia di conoscere mi porta a cambiare. Passando da un American Bar di Saint Vincent ad un Bar nel Porto turistico degli Aregai mi offrono la gestione conto terzi di un noto locale diurno di Sanremo bella esperienza che mi porta a conoscere il mio futuro socio con il quale rileverò un locale importante: il Bar dipendenti del Casino di Sanremo, locale difficile da gestire ma esperienza unica. Continuo a partecipare a concorsi e workshop. Rilevo e rinnovo il Sunshine Café di Sanremo che poi rivenderò, piccola pausa di riflessione dovuta alla perdita di mia mamma nel 2006 e cambio di mestiere temporaneo. Ricomincio entrando come barman nell'albergo più esclusivo di Sanremo: il Royal un 5 stelle lusso, servizio di altissimo standard da rispettare e clientela esigentissima, una direzione che dà molto ai dipendenti che applicandosi possono crescere. Entro all'Hotel Londra di Sanremo, un albergo 4 stelle storico, entro anche in FIB entusiasta della associazione e dello stile libero che la contraddistingue. Attualmente Capo Barman all' Hotel Londra di Sanremo dove ho rivoluzionato il modo di servire che era del bar, ottenendo risultati tangibili ed inserendo tecniche di servizio nuove e cocktail originali. Felicamente sposato con Stella e papà di due splendidi bambini: Lorenzo e Andrea.





PROF. ANTONIO FARACCA

LA FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN INCORAGGIA LA PROFESSIONALITA' DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Dal 14 al 16 marzo 2011 la location Dancing Trocadero ha accolto i sedici istituti alberghieri in gara all'Undicesimo Campionati Italiani Barman organizzato dalla Federazione Italiana Barman. Deus machina dell'evento è il past Presidente Tommaso Lo Savio che con abnegazione organizza ogni anno il Campionato regalando agli allievi degli Istituti Alberghieri un confronto professionale dove emerge il talento e la passione per il lavoro di Barman. Tutti gli allievi hanno vissuto con intensità i vari steps della gara dove in ognuno di loro trapelava una forte emozione ed una soddisfacente preparazione pratica. Questi allievi sono il futuro e vanno supportati dando loro fiducia con il sostegno di queste uniche iniziative professionali. Una tre giorni dove gli allievi tra di loro si sono confrontati e hanno da subito familiarizzato. Questi giovani seri, educati, distinti e professionali hanno emozionato. Il "festival" degli Istituti Alberghieri ha riguardato una gara ad eliminazione diretta con l'estrazione di un cocktail internazionale di quelli selezionati dalla commissione organizzatrice e un cocktail di fantasia coniato al momento conoscendo solo la base alcolica, la categoria del drink e il frutto per la decorazione. I punteggi delle due gare hanno dato modo all'allievo di proseguire il Campionato (sedicesimo, ottavi, quarti, semifinale e finale) e affermarsi alla finale. Una modalità di regolamento che permette ai discendenti di avvicinarsi alla liquoristica con uno studio degli aspetti merceologici, degustativi, storici e una corretta miscibilità con il prodotto.

Un plauso ai docenti del dipartimento Sala e Bar che con molteplici difficoltà grazie al loro credo professionale, la passione e il know how formano questi allievi con risorse esigue.

Ogni esercitazione è svolta con precarietà dovuto al taglio dei fondi imposte dal Ministero della Pubblica Istruzione che ignora l'importanza delle discipline pratiche fondamentali nella formazione dei futuri operatori del settore turistico alberghiero.

Una tre giorni dove la FIB ha impiegato tutte le sue risorse umane nell'organizzare training di formazione con le seguenti tematiche: storia e degustazione del rum; caffè e macchina espresso; alcol



e pubblicità se bevo non guido organizzato dall'ASL Toscana. Il concorso anche quest'anno ha presentato "Il Cocktail Tra La Gente" dove ogni istituto presentava un cocktail inedito analcolico da offrire al folto pubblico intervenuto che muniti di una scheda hanno potuto votare l'originalità e la presentazione del cocktail.

Il "Il Cocktail Tra La Gente" è stato vinto dagli allievi D'Amicis Ciro e Gallone Rofea dell'I.P.S.A.R. Agostinelli Ceglie (BR), secondo classificato Condorelli Salvatore e Franceschino Orazio dell'I.P.S.A.R. K. Wojtyla Catania (CT); terzo classificato Marrocco Elisa e Paroli Alessandro dell'I.S.I.S.F. F. Enriquez Castelfiorentino (FI). Tutti i discenti hanno dimostrato fantasia e creatività nel creare con varie tipologie di frutta messe a disposizione dall'organizzazione la propria decorazione e fra tutte quelle presentate è risultata di effetto, aggiudicandosi il primo posto l'allievo Mannoni Alessandro

dell'I.P.S.A.R. A. Vespucci di Roma. Per la migliore tecnica è risultato vincitore l'allievo Citarella Orlando dell'I.P.S.A.R. Montoro Inferiore (Avellino); miglior gusto l'allieva Valli Giulia dell'I.P.S.A.R. Gianni Brera di Como; vince il Premio speciale Enzo Marò Lo Iacono l'I.P.S.A.R. Moncada (Siracusa).

Lo speaker e Capo Barman della F.I.B Cesare Funel in una sala gremita con protagonista l'emozione annunciava il vincitore dell'Undicesimo Campionati Italiani Barman l'allievo Marino Ciro dell'I.P.S.A.R. "G. Rossini" (NA); secondo classificato l'allievo Buonpensiero Gabriele dell'I.P.S.A.R. "G. Rossini"; terzo classificato Valli Giulia dell'I.P.S.A.R. Gianni Brera di Como.

Erano presenti all'evento il Presidente della Federazione Italiana Barman Giannelli Roberto; Speroni Massimo Vice Presidente; Lo Savio Tommaso segretario; Santucci Massimo responsabile della formazione; i Capi Barman Mario Caterino; Adriano Del Gaizo; Manuel Sakay; Federico Salvetti; Pier Paolo Vivaldi; Silvano Bertolini; Rossano Barsanti; Zegan Annelise.

Un plauso alla Federazione Italiana Barman per aver regalato a questi ragazzi tre magiche giornate che vanno ad arricchire il loro know how. Questi ragazzi hanno il giusto potenziale per potersi affermare in una società egoista e che nulla regala. Prendendo in prestito le parole della canzone Uno su mille di Gianni Morandi vi esorto a non mollare mai.

Ad Maiora



FREDDANA
FORNITURE ALBERGHIERE



VI RACCONTO UNA STORIA



PROF. ANTONIO FARACCA

I cocktails rappresentano un mix di sapori, profumi e colori. Ogni cocktail porta in auge una storia reale o fantasia che rende intrigante il bere miscelato. La nascita del cocktail si perde nella notte dei tempi e a tal proposito volendo andare a ritroso nei tempi, Vi parlo della bella Elena di Troia, come si narra nel IV Canto dell'Odissea di Omero... Cosa? Scopritelo nel prossimo mensile.



IL RIORDINO DELL'ISTRUZIONE TECNICA E PROFESSIONALE

In questi anni la scuola professionale alberghiera ha vissuto anni d'incertezze senza una riforma che desse valore a un Istruzione Tecnica e Professionale che è stata sempre bistrattata relegandola ad un ruolo secondario. Nella Scuola Secondaria Superiore, tra gli altri docenti, è presente la figura professionale dell'Insegnante Tecnico Pratico (I.T.P.) il cui titolo di accesso è il Diploma di Scuola Secondaria Superiore. L'I.T.P. è un docente con competenze teorico-pratiche al quale è affidata la responsabilità in piena autonomia delle attività didattiche che si svolgono nei laboratori e in aula con lezioni frontali. Gli I.T.P. rappresentano da anni un insostituibile anello di congiunzione tra l'insegnamento meramente teorico di una disciplina e la necessità che la stessa sia compresa e capita dagli allievi al punto di saperla applicare nella pratica professionale. Essi sono già da tempo equiparati per dignità e parità di voto ai docenti laureati e sono riconosciuti giuridicamente ed economicamente docenti dal DLgs 1277/48 pubblicato sulla GU 6/11/1948 n. 259 (valutazione, scrutinio e conduzione della didattica) e la possibilità di far parte della Commissione degli Esami di Stato. Vorrei ribadire, pertanto, che la figura professionale del docente tecnico pratico venne istituito nel 1948 con successive modificazioni sino alla più recente CM 28/2000, con la quale all'insegnante tecnico pratico "si applica lo stato giuridico e il trattamento economico e di carriera degli insegnanti".

Dall'anno scolastico 2010/2011 è entrato in vigore la riforma del riordino dell'Istruzione Tecnica e Professionale che riserva molti interrogativi riguardante sia le ore laboratoriali e sia il ruolo che dovranno avere i docenti tecnico pratici. La Scuola Professionale Alberghiera ha una sua tipicità che non può essere snaturata, occorre, anzi rafforzare le tematiche di studio non sempre in linea con il mercato turistico alberghiero. Va inoltre ricordato che gli Istituti Professionali Alberghieri di Stato dovrebbero essere delle scuole albergo dove l'allievo dal primo anno di frequenza deve trovare tutte quelle caratteristiche tipiche di una struttura ricettiva. Invece la realtà è ben diversa, strutture fatiscenti e non corrispondenti alla tipicità alberghiera. La Scuola Alberghiera ha un ruolo primario e non secondario nel tracciare un primo solco nel vasto panorama ristorativo dove i protagonisti sono i nostri discenti formati da un team di docenti che grazie alla passione per la professione, e al loro know now sanno trasmettere la cultura dell'ospitalità tecnica alberghiera. Voglio ricordare che molti direttori di albergo, Food and Beverage Manager e chef rinomati provengono dall'Istituto Professionale Alberghiero. In questi anni le tante riforme hanno cancellato la tipicità della scuola alberghiera dandogli un ruolo secondario con la difficoltà di competere con un mercato del lavoro che richiede competenza e professionalità. Il settore della ristorazione richiede risorse umane con una polivalenza culturale e linguistica, profonda conoscenza delle tradizioni del proprio territorio e alta professionalità, basata su qualità personali, acquisizioni di sapere, e abilità tecnica. Il settore Ristorativo e Alberghiero si presenta variegato con un ampio ventaglio di offerte che va aldilà della semplice ristorazione ma comprende tutte le diverse sfaccettature del gusto a 360 gradi. Il reclutamento del personale extra e non avviene tramite gli Istituti Professionali Alberghieri di Stato. Noi docenti Tecnico Pratici svolgiamo con mille difficoltà le ore laboratoriali dovute ad una riduzione delle derrate alimentari per mancanza di fondi, ore esigue nel biennio comune e carenze logistiche. Di recente la giornalista Lorena Loiacono del quotidiano Leggo pubblica una notizia allarmante per gli Istituti Tecnici e Professionali che Vi riporto: "Tecnici e professionali di nuovo all'angolo, tornano ad essere il fanalino di coda dell'istruzione pubblica:



da settembre, infatti, perderanno quasi 10 mila docenti, la fetta più grande dei tagli previsti dalla Gelmini per la scuola superiore. Ed allora il rilancio dell'istruzione tecnica e professionale, tanto decantato dal ministero di viale Trastevere, non ci sarà: la riforma dei tecnici, infatti, già dallo scorso anno ha ridotto l'orario settimanale da 36 a 32 ore per le prime classi, incassando però dal Consiglio di Stato il veto sul taglio orario anche per le classi intermedie, dal II al V anno.

Ma dal prossimo settembre la riduzione oraria sarà estesa a tappeto: il Miur, infatti, con la circolare sugli organici ha già inviato gli schemi di decreti interministeriali per la riduzione a 32 ore dell'orario settimanale nelle classi III degli istituti professionali e nelle classi III, IV e V degli istituti tecnici. Vale a dire che, per circa 750 mila studenti, l'orario diventerà "light" con la riduzione delle ore di matematica, informatica, laboratorio e materie tecniche. Una sforbiciata necessaria per attuare il taglio di 10 mila docenti ma, di fatto, riservata solo agli istituti tecnici e professionali: l'attuazione della legge 133/08, infatti, prevede per il 2011-2012 un taglio di 19700 cattedre, di cui 9200 alle elementari e 1300 alle medie.

Il rimanente taglio di 9200 docenti, destinato alle superiori, si concentrerà soprattutto nei tecnici e professionali dove sarà imponente la riduzione oraria. Ed allora per i sindacati esplose la guerra sugli organici: una corsa contro il tempo per scongiurare classi sempre più affollate ed orari ridotti ormai all'osso".

Lascio a Voi un commento.





CAMERIERE, CHAMPAGNE!

Lo champagne è probabilmente l'unico vino al quale sia stato attribuito un inventore, l'abate benedettino Dom Pérignon, anche se esistono varie versioni sulla sua origine. I vini della regione della Champagne erano conosciuti fin dal medioevo; venivano prodotti principalmente dai monaci delle numerose abbazie presenti nella regione, che lo usavano come vino da messa. Ma anche i regnanti francesi apprezzavano molto questi vini, fini e leggeri, tanto da offrirli in segno di omaggio agli altri regnanti europei. Si trattava però principalmente di vini fermi, quindi senza spuma, e rossi. Le guerre ed i saccheggi che nel 1600 devastarono la regione, causarono la distruzione e l'abbandono delle abbazie e dei conventi, e quindi il decadimento delle annesse vigne. Intorno al 1670 Pierre Pérignon, giovane frate benedettino, giunse all'abbazia d'Hautvillers, vicino Épernay, con l'incarico di tesoriere; egli trovò il convento, e le vigne, in uno stato di totale abbandono, e si adoperò per rimetterle in sesto. Il suo lavoro fu indirizzato principalmente alla produzione del vino; da perfezionista qual era, si applicò alla selezione delle uve migliori (la sua scelta cadde sul pinot noir), al privilegiare i terreni più vocati alla produzione, ad affinare le tecniche del taglio dei vini (assemblaggio di uve dello stesso tipo provenienti da zone diverse), ed a preferire una spremitura dolce per ottenere un mosto chiaro anche se da uve a bacca nera (tutte tecniche caratteristiche ancora oggi della produzione dello champagne). Rimane il dubbio sulla genesi della trasformazione del vino fermo in vino spumante. Una versione afferma che lo champagne sia nato casualmente per errore durante il processo di vinificazione di alcuni vini bianchi; tale errore avrebbe causato lo scoppio di alcune bottiglie poste ad affinare in cantina, e quindi portato alla scoperta da parte dell'abate della "presa di spuma".

Un'altra versione afferma che l'abate, per rendere più gradevole il vino prodotto, vi aggiungesse in primavera dei fiori di pesco e dello zucchero, tappando successivamente la bottiglia con tappi di legno di forma tronco-conica; allo stappare della bottiglia si produceva della spuma. Un'ulteriore versione afferma che i viticoltori che usavano vinificare le uve di pinot si fossero resi conto che il vino ottenuto invecchiava male nelle botti, per cui decisero di imbottigliarlo subito dopo la fermentazione; nelle bottiglie questo vino conservava efficacemente gli aromi, ma aveva il difetto di diventare naturalmente spumante, il che comportava lo scoppio di molte bottiglie. Quale che sia la versione, l'abate arrivò alla conclusione che la spuma fosse dovuta ad una rifermentazione (dovuta o ad errori nella vinificazione, o all'aggiunta di lieviti - contenuti nei fiori di pesco - e di zucchero) del vino, con conseguente produzione di anidride carbonica. A questo punto, resosi conto della gradevolezza del vino "spumante", decise di perfezionarne la produzione.

Messe da parte le versioni più o meno romanzate, i veri grandi meriti di Dom Pérignon nell'evoluzione della tecnica di produzione dello champagne furono quelli di definire il vitigno più adatto (il pinot noir), di applicare metodicamente la tecnica dell'assemblaggio, e di sostituire i tappi di legno a forma tronco-conica usati fino ad allora con tappi di sughero, ancorati al collo della bottiglia per mezzo di una gabbietta metallica. La crescita della popolarità dello champagne ha portato alla nascita di aneddoti e leggende difficilmente verificabili, quali il fatto che Dom Pérignon fosse un esperto assaggiatore di vini (in realtà egli era astemio ma, essendo anche vegetariano, era un eccellente assaggiatore di uve), la confessione in punto di morte da parte di Dom Pérignon della ricetta segreta dello champagne (non di ricetta si trattava, ma soltanto dell'indicazione di aggiungere al vino zucchero e miscela di liquori), il fatto che la forma del bicchiere a coppa in cui veniva servito fosse stata modellata sulla forma - considerata perfetta - del seno di "Madame de Pompadour", ed altre ancora. Rimane il fatto che lo champagne è un vino la cui notorietà è diffusa in tutto il mondo, ed il cui uso ha assunto valenza simbolica in varie situazioni (basti pensare al varo delle navi, alle premiazioni delle gare automobilistiche e ciclistiche ed in generale a tutte le celebrazioni di eventi particolarmente importanti).

LA ZONA DI PRODUZIONE

La zona viticola dello Champagne si estende su 35.000 ettari di terreno, all'estremità nord della coltura della vite, a una distanza di circa 150 chilometri da Parigi. Il clima è instabile. D'inverno, la temperatura scende di parecchi gradi sotto lo zero e in primavera non è raro lo spettacolo di una miriade di stufette poste tra i filari, per mitigare l'effetto delle gelate primaverili. In estate temporali improvvisi e rovinose grandinate tengono costantemente in stato di allerta i vignaioli; questo clima così particolare, però, è anche la condizione irripetibile che regala una produzione di uva limitata nella quantità ma eccezionale nel livello qualitativo. Le uve utilizzate per la produzione dello Champagne devono provenire unicamente dalla zona delimitata per legge della regione Champagne. Sono autorizzati solo tre vitigni: Chardonnay (uva bianca, che apporta finezza ed eleganza), Pinot Nero (uva rossa, che conferisce gusto e corpo) e Pinot Meunier (uva rossa, che dà freschezza e gioventù). La vinificazione segue scrupolosamente le regole messe a punto dall'esperienza plurisecolare e codificate dalla legge in ogni singola fase. La produzione, l'elaborazione e l'imbottigliamento hanno luogo unicamente nella zona delimitata, e sottostanno ai controlli previsti dalla legge.

COME NASCE LO CHAMPAGNE...

Raccolte in perfetto stato sanitario nel periodo della vendemmia, le uve vengono sottoposte a una spremitura morbida, lenta e controllata, e vengono vinificate in bianco. La prima fermentazione alcolica elabora i vini base, in questa fase ancora privi di effervescenza. I vini delle

CHAMPAGNE

diverse provenienze, tenuti fino ad ora distinti, vengono riuniti tra loro in quantità e in proporzioni precise, per ottenere la cuvée caratteristica e originale di ogni Casa produttrice. Alla cuvée vengono aggiunti fermenti naturali e zucchero di canna, quindi il vino viene imbottigliato e sigillato con tappi provvisori a corona.

Le bottiglie vengono lasciate riposare, in posizione orizzontale, in cantine fresche e buie per permettere la formazione al loro interno della caratteristica effervescenza naturale. Concluso questo periodo, all'interno delle bottiglie si è formato un deposito che va eliminato. Le bottiglie vengono allora infilate con il collo verso il basso nei pupitre, speciali cavalletti in legno costellati da fori circolari, e vengono sottoposte giorno dopo giorno a successivi scuotimenti (remuage), fino a quando tutto il deposito non si accumula nel collo della bottiglia, contro il tappo. Viene così il momento della sboccatura, o dégorgeage: il collo delle bottiglie, capovolte, viene immerso in una soluzione refrigerante a bassissima temperatura. All'interno del collo della bottiglia si forma così un ghiacciolo che ingloba i residui. Togliendo il tappo provvisorio, la pressione interna fa uscire il ghiacciolo insieme a uno spruzzo di vino, e ogni bottiglia viene successivamente rabboccata con l'aggiunta di Champagne e di liqueur d'expédition. Quindi la bottiglia viene tappata con il tappo definitivo di sughero, viene lavata, etichettata e portata di nuovo in cantina, per un periodo di stabilizzazione e riposo prima della messa in commercio.

COME ABBINARE LO CHAMPAGNE?

“Secondo la tradizione francese” alcuni dicono che “i novelli sposi” bevono Champagne la mattina, dopo la luna di miele. Personaggi famosi come Churchill o come Alberto I° del Belgio avevano l'abitudine di degustarlo a colazione. Naturalmente lo Champagne si beve a pranzo e a cena...o di notte, in piacevole compagnia...A mio parere lo Champagne non viene bevuto solo per i suoi valori simbolici, ma anche perché è un vino splendidamente abbinabile, adatto a moltissime occasioni. Per l'aperitivo o con gli antipasti occorre uno Champagne fresco, giovane, con aromi vegetali, gusto di agrumi o sentori minerali. Secondo la cucina francese, lo Champagne si accorda idealmente ai primi, senza essere invadente e dominarli. Il protagonista è il piatto, e lo Champagne aiuta a rivelarlo, dandogli un tocco di raffinatezza in più. Sui primi è dunque adatto uno Champagne senza dominante eccessiva, o con una buona percentuale di Chardonnay; c'è naturalmente l'eccezione del foie gras, che richiede un Demi Sec o un prodotto più stagionato. I secondi vogliono Champagne più corposi, maestosi, in cui prevalgono uve di Pinot Nero e Pinot Meunier. I grandi chef consigliano accostamenti con agnello, carne alla griglia ma non di selvaggina. Si possono fare anche abbinamenti creativi con le cucine etniche, come quella mediterranea, quella cinese classica e quella giapponese. Per quanto riguarda i formaggi, quelli a pasta dura o pressata sono buoni compagni dello Champagne, mentre vanno evitati quelli dal gusto molto pronunciato, tipo il Roquefort. Sui dolci, oltre naturalmente al Demi Sec, uno Champagne un po' maturo, con aromi evoluti di frutta secca, può rivelarsi delizioso con dessert a base di frutta, di agrumi o di mandorle. D'estate, inoltre, un Rosé fresco con fragole, lamponi o ciliegie del Mediterraneo è un abbinamento perfetto. Vorrei concludere ricordando infine che ogni Maison ha i propri Champagne da meditazione, ricchi di aromi di spezie, talvolta di legno, di frutta secca o di pane tostato. Sono gli Champagne migliori, ottenuti dai migliori cru e dalle migliori annate, autentici capolavori della natura e dell'arte della vinificazione, dei veri e propri nettari da degustare da soli.

“Non posso vivere senza champagne. In caso di vittoria, lo merito, in caso di sconfitta, mi consola.”
(Winston Churchill)



L'ETICHETTA

Riporta le seguenti indicazioni:

- la Denominazione Champagne
- il marchio o il nome dell'elaboratore
- il dosaggio: brut o demi-sec
- le particolarità: Blanc de blancs e talvolta Blanc de Noirs millesimato, rosé, cuvée spéciale

LA CONTROETICHETTA

Fornisce altre informazioni interessanti come quelle relative ai vitigni che compongono l'assemblaggio, la maturazione, la descrizione degli aromi e suggerimenti per gli accordi con i piatti.



PROF. GIOVANNI SAPIENZA

CURIOSITA'

Etna è il nome di una dea della mitologia greca. Era considerata figlia di Urano e Gea. Il drago Tifone, si supponeva, viveva nelle viscere dell'omonimo vulcano e ne causava le distruttive eruzioni. La Sicilia, terra di vulcani e frumento, era causa di dispute tra Efesto e Demetra, dei rispettivamente del fuoco e delle messi. Etna fece da arbitro. Viene a volte ritenuta madre dei Palici.

IL VINO “ DA MUNTAGNA” ETNA D.O.C

A “MUNTAGNA” è sinonimo per gli abitanti della Sicilia, del vulcano ipù alto d'Europa: l' Etna. Amato e temuto, ti toglie il fiato solo a guardarlo da una spiaggia inondata di luce, e ti fa tremare quando coi suoi fiumi incandescenti colora una sera d'estate; e tremi ancora quando decide di sprigionare la sua potenza e di mostrarsi vivo, al punto da prendere e rifare suo, tingendolo di nero un terreno, che generosamente restituirà fertile e unico al mondo . Dalla sua terra nera come il carbone nascono frutti generosi e unici, fra tutte le coltivazioni, troviamo la vite. Terreno difficile da coltivare a causa della sua morfologia con i tipici terrazzamenti, e dove nessun mezzo meccanico può essere utilizzato, e tutto il lavoro viene svolto dalle braccia degli uomini e donne che da secoli popolano queste zone. Il territorio che circonda il vulcano è diventato fonte di reddito grazie ai vigneti che ormai da decenni coprono il cono della MUNTAGNA, infatti i territori di Aci S. Antonio, Acireale, Belpasso, Biancavilla, Castiglione di Sicilia, Giarre, Linguaglossa, Mascali, Milo, Nicolosi, Paternò, Pedara, Piedimonte Etneo, Randazzo, S. Alfio, Santa Maria di Licodia, Santa Venerina, Trecastagni, Viagrande e Zafferana Etnea, in provincia di Catania, sono le zone ammesse alla produzione della D.O.C “Etna”. La D.O.C Etna è stata conferita nel 1968, e prevede la produzione dell'omonimo vino nella versione rosso, rosato e bianco. I cultivar ammessi sono quasi tutte autoctoni e sono: Per la produzione del vino «Etna» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione sotto indicata: Carricante minimo 60%; Catarrato bianco comune o lucido fino al 40%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 15% del totale, anche uve provenienti dai vitigni Trebbiano, Minnella bianca ed altri vitigni ad uva bianca a sapore non aromatico.

Il vino «Etna» rosso o rosato, deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata: Nerello Mascalese con non meno dell' 80%; Nerello Mantellato (Nerello Cappuccio) fino al 20%; Possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 10% del totale, anche uve provenienti da altri vitigni ad uva bianca con esclusione di quelli con uve a sapore aromatico.

Il vino «Etna» bianco, all' atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati; odore: profumo delicato di Carricante; sapore: secco, fresco, armonico; gradazione alcolica complessiva minima: gradi 11,5; acidità totale: da 6 a 7,50 per mille; estratto secco netto: da 18 a 25 per mille; ceneri: da 1,80 a 2,80 per mille.

Il vino «Etna» rosso o rosato, all' atto dell' immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: rosso rubino che con l'invecchiamento presenta leggeri riflessi di granato o rosato tendente al rubino; odore: vinoso con profumo intenso caratteristico; sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico; gradazione alcolica complessiva minima: gradi 12,50; acidità totale: da 5,50 a 7 per mille. Al vino «Etna» bianco, prodotto nella parte del territorio del comune di Milo, compresa nella zona delimitata, è consentita la qualificazione di <superiore> a condizione che nei vigneti, da cui provengono le uve, il vitigno Carricante, sia presente in misura non inferiore all' 80% ed il prodotto abbia una gradazione minima naturale complessiva non inferiore a gradi 11,5.

Il vino «Etna» bianco superiore, all' atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino molto carico con riflessi verdognoli; odore: profumo delicato di frutto; sapore: secco, lievemente fresco, armonico, morbido;

gradazione alcolica complessiva minima: gradi 12; acidità totale: da 5,50 a 7 per mille; estratto secco netto: da 16 a 22 per mille; ceneri: da 1,80 a 2,90 per mille.

Abbinamenti consigliati Etna rosso

Da servire a temperature di 16-18 °C, va accostato a carni rosse, formaggi stagionati e salse di tipo strutturato.

Etna bianco

Va servito alla temperatura di circa 10-12 °C ed è adatto ad accompagnare pesce, antipasti e piatti con salse semplici.



PARENTESI VINO



A CURA DI DAVIDE MECATTI

TRA STORIA E TRADIZIONE

Chianti è il nome di una regione tra Firenze e Siena, terra di colli scoscesi e sassosi, separati da strette valli percorse da torrenti impetuosi e con pendii coperti in gran parte di boschi. L'etimologia del nome si fa risalire all'alto medioevo, periodo in cui queste alture erano celebri per le battute di caccia. Il nome Chianti, si dice, deriva dal "clangor" latino cioè dal suono squillante delle trombe e dei corni che servivano per spaventare la selvaggina. Altre tracce sulle antichissime origini del Chianti si trovano in documenti di spedizione del XII sec. Una grossa partita di vino veniva imbarcata a Pisa e spedita ad un mercante di Amsterdam. Da allora i vini "vermigli" della Toscana sono stati conosciuti in tutto il mondo con il nome Chianti; spesso anche in modo improprio. Parte della fama riscossa da questo vino si deve sicuramente all'aspetto rustico del suo contenitore, il "fiasco", rivestito con foglie secche di un'erba palustre; l'invenzione di questo recipiente, nella forma e nel rivestimento, si deve a greci e romani che l'usavano nei loro banchetti per versare il vino nelle coppe lasciando in disparte le ingombranti anfore. Il "fiasco", una produzione specializzata del nostro territorio, fu al tempo stesso fortuna e disgrazia per la commercializzazione del vino nei mercati esteri; bello ma scarso di praticità, difficile da trasportare ed ingombrante ma soprattutto non atto all'invecchiamento del vino così che lentamente è stata adottata la "bordolese". Il padre indiscusso del Chianti è senza dubbio il Barone Bettino Ricasoli che, nel Castello di Brolio, dal 1834 al 1837 individuò quello che riteneva essere l'uvaggio adatto: due uve rosse colorino e sangiovese e due uve bianche malvasia e trebbiano. Curiosità è quella che il Chianti riuscì a sconfiggere il proibizionismo americano degli anni '30. In quegli anni un noto produttore riusciva a spedire il proprio vino oltre Atlantico come "ottimo ricostituente per i convalescenti" e veniva venduto solo dietro prescrizione medica.

CHIANTI DI MONTESPERTOLI D.O.C.G.

È la sottozona più giovane del Chianti, nasce nel 1997 e racchiude i vigneti compresi nei confini amministrativi del Comune di Montespertoli. La produzione massima è di 70 q. per ettaro. Si produce con Sangiovese (minimo 75%) Canaiolo nero fino al 10%, Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano fino al 10%. Possono essere inoltre utilizzati altri vitigni a bacca rossa (Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon) per un massimo del 15%; titolo alcolemico minimo 12°. L'immissione al consumo è ammessa a partire dal 1° giugno dell'annata successiva alla vendemmia. Con almeno due anni d'invecchiamento, tre mesi di affinamento in bottiglia e titolo alcolemico minimo di 12,5° può fregiarsi della qualifica "Riserva". Il Chianti di Montespertoli D.O.C.G. si presenta di colore rosso rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento; all'olfatto è intenso, penetrante con profumi di frutta rossa matura e talvolta di mammola. Al palato è armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico che con il tempo e l'affinamento tende al morbido ed al vellutato confermando i sentori di frutta matura. Se giovane, il Chianti di Montespertoli, date le sue spiccate caratteristiche di "briosità" e vino da tutto pasto ma l'abbinamento per eccellenza è con piatti con cotture complesse e carni rosse; il Riserva è ideale con la selvaggina.





COCKTAIL IN GELATINA

La gelatina aromatizzata è fortemente radicata nella tradizione anglosassone (da noi non è così ben accettata) da lì a cercare di gelatinare anche i cocktail il passo è breve, ma ciò che ha dato il maggior impulso a questa moda, è stata l'introduzione sul mercato americano di un particolare tipo di preparato verso la meta degli anni 50 (su brevetto della "jelly ho shot") che consentiva anche ad un normale consumatore di gelatinare qualsiasi tipo di bevanda alcolica, senza difficili passaggi ed elaborazioni da alta cucina.

Negli anni ottanta negli states, c'è stata una vera riscoperta di questi cocktail solidi ed i bartender americani si sono sbizzarriti nelle preparazioni più assurde ed impensabili, ma il grande impulso è venuto grazie al fenomeno della "disco", infatti i gestori delle grandi discoteche di New York istruivano il personale, perchè distribuisse alcuni dei jelly più graditi gratuitamente fra le persone in fila all'esterno, in modo che quando questi entravano in discoteca erano già "carburati" il motivo della scelta dei jelly è dovuto al fatto che in pubblico all'esterno ed in strada in america non si possono mostrare alcolici (se fate mente locale anche nei film i clochard o altri bevono le birre e i liquori in strada celati da sacchetti di carta) quindi le gelatine erano l'ideale perchè dall'aspetto innocuo. Per tornare ai giorni nostri la riscoperta dei jelly è dovuta alle potenzialità di spettacolo e intrattenimento che permettono le gelatine, infatti spesso per "accendere la serata e

scaldare gli animi alla clientela le gelatine vengono offerte a ragazze avvenenti che devono consumarle in bicchieri alti e stretti senza l'ausilio delle mani scatenando i commenti e l'ilarità dei presenti. Le ricette dei jelly si trovano spesso nei ricettari americani il grosso limite di questa moda era dato dal preparato per gelatinare perchè in italia non era in vendita, ecco quindi l'esigenza di trovare il modo per gelatinare gli alcolici utilizzando i normali preparati reperibili anche da noi.

Due sono le caratteristiche predominanti, innanzitutto la presentazione inusuale, che stupisce sempre, pensate la meraviglia di mangiare con il cucchiaino un negroni o una birra; la seconda è il tempo di assimilazione dell'alcool che in forma gelatinata è molto più lungo (circa il quadruplo) che è molto gradito dal pubblico giovane o femminile, perchè non investe il palato anestetizzando le papille gustative, diciamo quindi che si propone ad un target di clientela più vasto che l'abituale.

GELATINE (RICETTE E PROCEDIMENTO)

NEGRONI

Per un litro 50 cl. Di cocktail (1/3 gin 1/3 campari 1/3 vermouth rosso)
25 cl. Acqua minerale naturale
25 cl sciroppo di zucchero (sciroppo semplice 1kg. Di zucch. Per un litro d'acqua)

ammollare i fogli di gelatina in abbondante acqua fredda, quindi strizzare bene ed incorporare nello sciroppo di zucchero caldo, lasciare intiepidire ed incorporare la soluzione di zucchero e colla di pesce al cocktail e all'acqua lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore



DAIQUIRI AL KIVI

per un litro
30 cl. rum (tequila se si vuole fare un margarita)
30 cl sciroppo di kivi
10 cl. Acqua
30 cl sciroppo di zucchero
4 fogli di colla di pesce

COCKTAIL CHAMPAGNE

60 cl spumante brut
10 cl cognac
30 cl sciroppo di zucchero
4 fogli di colla di pesce

CUBA LIBRE

40 cl di coca cola
30 cl rum bianco
30 cl sciroppo di zucchero
4 fogli di colla di pesce

FIB & YARE 2011 GIOCO DI SQUADRA AL REFITTING

Si è svolto a Viareggio dal 31 marzo al 2 aprile la fiera del refit della nautica per le medie e grandi imbarcazioni, le aziende i gruppi e i cantieri più importanti hanno sfoggiato i loro articoli di migliori, hanno prodotto filmati sulle tecniche di recupero delle imbarcazioni e tecniche di trasformazione di Yacht da usati e malmessi a praticamente nuovi. In questa ambientazione dove va di scena il lusso e la mondanità si è inserita la FIB: hanno fatto gioco di squadra un pugno di barman che hanno provveduto a dissetare i visitatori della fiera. A partire dal cocktail di benvenuto ai V.I.P. il primo giorno fino al brindisi di chiusura della fiera offerto a tutti i partecipanti sia operatori che visitatori. I barman che si sono avvicendati nei tre giorni sia per l'organizzazione che per il lavoro sul campo sono (in ordine sparso): Rossano, Pierpaolo, Analisa, Mario, Manuel, con la supervisione tecnico-logistica di Tommaso ed Adriano. La base operativa era situata nel padiglione A ospiti del GNI (Gruppo Nautico Italiano) ma la presenza della FIB in fiera era dislocata anche in altri padiglioni e stand; in pratica a chiunque ne facesse richiesta o a chiunque voleva offrire ai propri clienti un servizio più curato o un aperitivo con rinfresco preparato apposta per l'occasione un di noi provvedeva a soddisfare le richieste. Il risultato è stato ottimo un gruppo di persone che si sono alternate alla postazione di lavoro preparando a richiesta cocktail alla frutta alcolici o dissetanti analcolici, o a versare semplicemente una coppetta di prosecco. Il servizio è stato eccellente e rapido gli operatori della nautica sono rimasti soddisfatti con la promessa di rimanere in contatto per le future fiere. Tante persone hanno visitato la fiera e tanti contatti sono stati presi la FIB si è mossa bene all'interno del villaggio fieristico ognuno ha dato il proprio contributo in base alla propria disponibilità. I ringraziamenti sono doverosi per il GNI (Gruppo Nautico Italiano) che ci ha ospitato per la tre giorni della manifestazione ed un applauso a tutti i Barman che si sono prodigati per tre giorni per la bella riuscita.



LOCALI TOP

“BLUE SEAGULL”

IL “BLUE SEAGULL PUB” è situato sul lungomare di Chiavari rinomata località balneare nella riviera Ligure di Levante, il successo che riscuote da sempre è dovuto ad un incessante impegno dei proprietari forti della loro ultra ventennale esperienza nel campo degli esercizi pubblici. L'atmosfera marinairesca dovuta alla privilegiata posizione e agli arredatori inglesi con il loro restyling in legno scuro, un arredamento elegante che ricorda le tipologie “City” e “Victorian” il grande bancone centrale ospita due zone di spillatura con diverse qualità di birre prestigiose, eleganti tavolini, comodi divanetti imbottiti e le numerose stampe in tema alle pareti che riproducono antichi vascelli e mari in tempesta, modellini di navi, timoni e gli strumenti per la navigazione fanno capolino in ogni angolo del “BLUE SEAGULL”. All'esterno una grande veranda finemente arredata, pavimenti in legno si trasforma nelle serate estive in una piacevolissima terrazza sul mare ospita oltre 60 persone. L'offerta gastronomica affianca a panini, bruschette, e hamburger piatti particolari come pollo e pesce fritti. La clientela è varia l'orario di apertura serale dalle 20 alle 2,00 attira i ragazzi della cittadina dall'entroterra e dalle altre località turistiche della riviera, il locale è frequentato anche da numerosi turisti stranieri e diventa uno dei punti di ritrovo più piacevoli di Chiavari.

Ai nostri responsabili di sezione i migliori auguri da F&B

“BLUE SEAGULL”

Corso valparaiso 50 Chiavari (GE)



Un particolare ringraziamento dalla FIB ai Sig. Marco e Claudia titolari del “BLUE SEAGULL PUB” questo splendido locale, messo a disposizione della nostra attività da oltre due anni con incessante entusiasmo. Sono numerosi gli allievi che hanno potuto trascorrere l'intero corso di Barman muovere i primi passi ed esercitarsi tra shaker, mixing glass e strainer in un locale così accogliente e di pregio, ogni volta che inizia un corso si legge in ogni viso degli allievi un certo imbarazzo e titubanza dovuta all'eleganza e sobrietà del locale, via via però sparisce e lascia il posto al privilegio e alla fierezza di esserci, ogni fine corso sono innumerevoli i loro complimenti.

Mario Bruno Dalia
Resp.le F.I.B. Sez. di Chiavari



SALVATORE PROVENZANO

OCCHIO VS. MISURINO, DUE SCUOLE DI PENSIERO A CONFRONTO

Mi è capitato di leggere un articolo su bargiornale.it, riguardo all'utilizzo o meno del misurino (Jigger). Per alcuni professionisti del settore, sarebbe da prevedere obbligatoriamente, cosa che peraltro avviene già in taluni paesi, questo a garanzia del rispetto delle dosi.

A mio parere, l'utilizzo del misurino non assicurerebbe a prescindere, la corretta esecuzione del cocktail, ragion per la quale, non credo sia di primaria importanza quest'aspetto. L'articolo è interessante più che altro, come spunto di riflessione; nel nostro paese, chi ricorre all'ausilio dello Jigger appare meno professionale di chi versa "a occhio"? Inutile negarlo, è così, ma lo è veramente meno professionale? Direi di no, piuttosto se il rischio è quello di non rispettare le dosi standard, sarebbe vero il contrario. Per non dire poi, che qualunque sia la tecnica di versaggio utilizzata, bisogna ad ogni modo avere, l'adeguata preparazione. Se essere professionisti vuol dire, eseguire nei modi e nei tempi corretti, il proprio lavoro, il tutto andrebbe allora ricondotto piuttosto, alla professionalità di ognuno; Voglio dire, qualora si abbia l'esperienza pregresa nelle meccaniche di versaggio c.d. a occhio, si potrà fare a meno dell'ausilio di questo strumento di lavoro; Al contrario, l'utilizzo del misurino, sarebbe opportuno oltre che doveroso. Con o senza Jigger insomma, poco importa, a patto che si ottenga il medesimo risultato: un cocktail eseguito bene.

Trovate l'articolo citato, all'indirizzo web:

http://www.bargiornale.it/articoli/0,1254,47_ART_1779,00.html



FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN

LE SEZIONI FIB SUL TERRITORIO NAZIONALE

REGIONE	CITTÀ	RIFERIMENTO	TELEFONO
ABRUZZO		PINO PEDÀ	3420228875
LIGURIA	CHIAVARI GENOVA LA SPEZIA SARZANA SANREMO	MARIO DALIA PATRIZIA NIOI PATRIZIA NIOI ALAN ARRIGO	3477332042 3351272170 3351272170 3475868770
LOMBARDIA	MILANO	CRISTIANO NONIS	3472207129
PUGLIA	LECCE	STEFANO STEFANELLI ANDREA SCHITO	3283913433 3286689949
SICILIA	SIRACUSA CATANIA	VINCENZO MONCADA GIOVANNI SAPIENZA	3384414499 3409036158
SARDEGNA	TEMPIO SASSARI IGLESIAS	BUSSU SALVATORE GIORGIO CAVALLINI VINCENZO ROMANO	3348600790 3289337848 3498620854
TOSCANA	FIRENZE LIVORNO LIVORNO MASSA MONTECATINI PISA PRATO VIAREGGIO LUCCA	DAVIDE MECATTI GUIDO FERRINI VALERIO STEFANINI PATRIZIA NIOI RICCARDO STARACE MANUEL SAKAY ALBERTO MANCONI CESARE FUNEL ALESSANDRO TRIGETTI	3287180166 3899231190 3206033358 3351272170 3331090416 3497131603 3804715362 3803229306 3290775139



VUOI APRIRE UNA SEZIONE FIB NELLA TUA CITTA' ?
CONTATTA PER INFORMAZIONI L'INDIRIZZO: FORMAZIONE@FIB.CC

FEDERAZIONE ITALIAN BARMAN
SEDE AMMINISTRATIVA VIA TRENTO 29 55049 VIAREGGIO LU
INFO 3493408494 FAX 0584389387
INFO@FIB.CC WWW.FIB.CC