

RISTORAZIONE & OSPITALITÀ

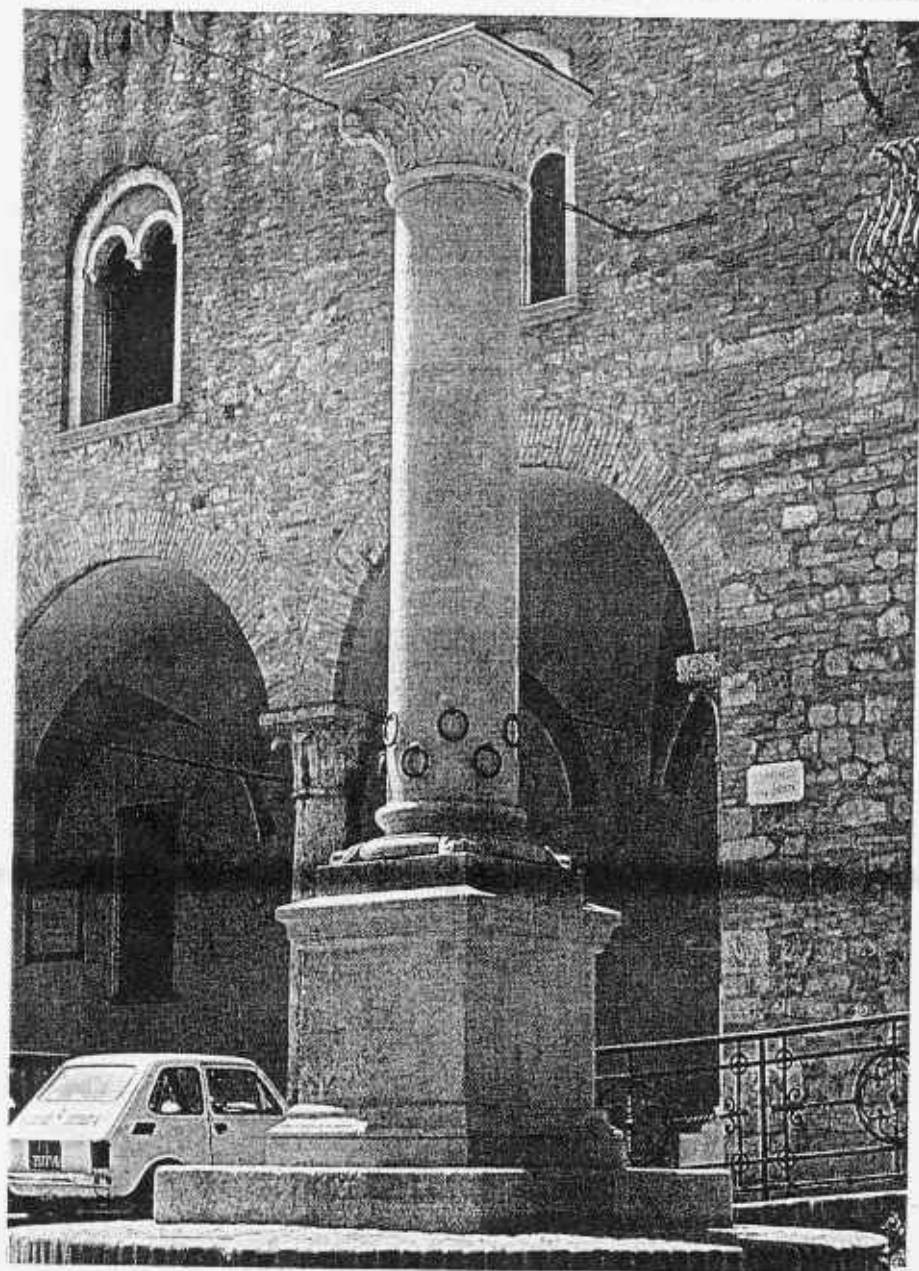
RIVISTA MENSILE DI ALIMENTAZIONE GASTRONOMIA ENOLOGIA E TURISMO

ORGANO UFFICIALE
DELL' A.M.I.R.A.



Associazione Maîtres
Italiani Ristoranti e Alberghi

ANNO XX - N. 8-9 AGOSTO SETTEMBRE
Spedizione in abbonamento Postale
Comita 27 Art. 2 - L. 549 - 35 Roma



*Benevento: la Colonna dell'ospitalità,
simbolo dell'ospitalità*

DA TRIESTE

Il Centro Alberghiero I.A.L.

Il Centro Alberghiero I.A.L. di Trieste ha ospitato il Consiglio di Amministrazione dell'Eurhodip composto da rappresentanti di nove paesi europei riunitosi per discutere di formazione professionale nel settore alberghiero.

L'associazione Eurhodip si propone di sensibilizzare le istituzioni ed i governi europei sulle tematiche del settore turistico alberghiero europeo e predispone programmi formativi avanzati in linea con il futuro dell'Europa comunitaria dove lo I.A.L. è il referente a livello europeo per gli esami dei tecnici di sala bar, cucina, pasticceria e ricevimento.

Per tre giorni, quindi, l'intero staff e gli allievi dei primi due anni di scuola alberghiera sono stati protagonisti assoluti dell'accoglienza di queste personalità.

In questa occasione hanno avuto modo di esibire l'alta qualità del servizio e della presentazione di piatti tipici italiani anche con delle lavorazioni alla lampada. La preparazione e la disinvoltura degli allievi è stata molto apprezzata dagli ospiti e particolarmente graditi sono stati i complimenti trasmessi dal presidente dell'Associazione Monsieur René Menu, che così si esprime nella sua lettera indirizzata al Maitre d'Hotel docente di pratica e tecnica di Sala Bar, neo eletto Vice Fiduciario A.M.I.R.A. per Trieste Sig. Giacomo Rubini, "... Mes félicitations sont adressées à

vos élèves qui se sont manifestés d'une discipline et d'un niveau technique très élevé..."

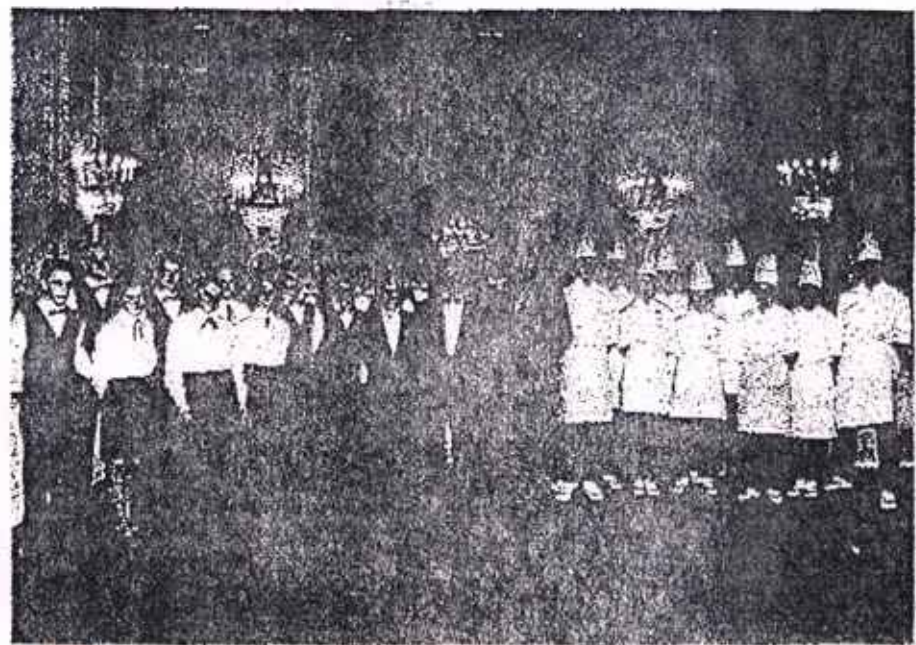
Questo gratificante risultato è stato ottenuto grazie ad un impostato lavoro di équipe, alla collaborazione dello Chef de cuisine Amorino Michelutti e della sua brigata di cucina ed alla disponibilità ed accurata supervisione del direttore del Centro Sig. Mirco Zago.

A questi ospiti è stato anche dato il benvenuto con la presentazione di alcuni prodotti di alta qualità che sono più rappresentativi e rinomati della zona fra cui il caffè ILLY ed i liquori della STOCK di Trieste ed il Prosecco Bortolotti di Conegliano Veneto per il cui contributo vanno alle ditte i più sinceri ringraziamenti.

Preziosissima è stata anche la

collaborazione del Fiduciario A.M.I.R.A. di Trieste, Sig. Andrea Zerial, che ha preparato un lunch con portate tipiche a base di pesce nello splendido scenario del suo ristorante "La Marinella" affacciato sul Golfo di Trieste dove gusto e colore si sono fusi in una splendida atmosfera marinaiasca. Il Friuli Venezia Giulia però non è soltanto mare, ma è anche terra di magnifiche colline che offrono vini sublimi dal Cabernet Franc allo Schioppettino, al Tocai Friulano fino ad arrivare al Picolit che gli ospiti Eurhodip hanno potuto degustare nella fornitissima cantina dell'Azienda Vinicola di Nereo e Fulvio Bressan di Farra d'Isonzo dove si è conclusa festosamente la parte turistica del meeting.

Al Centro della foto in smoking, il Maitre Giacomo Rubini con gli allievi di Sala e Cucina.



EURHODIP MEETING

I.A.L. FRIULI VENEZIA GIULIA
SCUOLA ALBERGHIERA
CENTRO DI TRIESTE

WELCOME DRINK

LE COCKTAIL DE BENVENU'
AND
DRY SNACKS

WINE -VIN: SAUVIGNON '94
PINOT NERO '94
VERDUZZO FRIULANO '94

AZIENDA AGRICOLA BRESSAN



Istituto Alberghiero Friulano Venezia Giulia
Accademia Formativa
Ial Scuola Alberghiera Trieste

DINNER - DINER

Breast of turkey with balsamic dressing
Supreme de dinde au vinaigre balsamic

Macarons with ham mushrooms and cheese
Macaroni au jambon, champignon et fromage

Escalope of veal with san danielle ham and sage
Escalope à la romaine
Macaire potatoes
Pommes macaires
Beans and bacon
Haricots au lard

Almond cake with sabayon
Gateau aux amandes au sabayon

Espresso coffee
Café espresso

Trieste, march 21st 1996
Trieste, 21 mars 1996



EURHODIP

Mr. BRESSAN
Via Conti Zoppini, 35
34070 Farra d'Isonzo
I - Gorizia

Koksijde, the 31st March 1996.

Dear Sir,

On behalf of the Board of Directors of Eurhodip, I wish to thank you for the reception and degustations of remarkable wines at your cantina.

We were very impressed by the family spirit, the properness as well as the serviability of father and son Bressan.

We will keep a very good souvenir of you and your successful enterprise.

Yours sincerely,

René MENU
President



EURHODIP

ASSOCIATION POUR LA DELIVRANCE DES
DIPLOMES EUROPEENS D'HOTELLERIE

ASSOCIATION POUR LA DÉLIVRANCE DES DIPLOMES EUROPÉENS D'HOTELLERIE

Secrétariat Permanent
Ecole Hôtelière TER DUINEN - Houtsaegerlaan 40 - 8670 KOKSIJDE (BELGIQUE)
Tél. (058) 51 11 98 - (058) 51 11 99 - Fax (058) 51 96 04
Banque : Banque Générale - Numéro de compte 280-0523929-69