



## A.M.I.R.A. ASSOCIAZIONE MAÎTRES ITALIANI RISTORANTI E ALBERGHI

### SEDE DELLA PRESIDENZA NAZIONALE

lungolago Garibaldi, 9  
37019 Peschiera del  
Garda (BS)  
tel. 045 6401110  
fax 045 7550959  
www.amira.it  
info@amira.it  
*presidente nazionale:*  
cavaliere Raffaello Speri  
in carica dal 2004

### A.M.I.R.A. SEZIONE DI UDINE

c/o Ristorante Astoria  
Italia  
piazza XX Settembre, 24  
33100 Udine  
*fiduciario:* Giovanni Labriola  
tel. 0431 437317  
339 1527918  
labriolagiovanni@alice.it

### A.M.I.R.A. SEZIONE DI TRIESTE- GORIZIA

c/o Ristorante La  
Marinella  
viale Miramare, 323  
34136 Trieste  
*fiduciario:* Giacomo Rubini  
tel. 339 5039948  
fax 0431 83355 (Hotel  
Astoria)  
www.amira-trieste-  
gorizia.com  
amira.trieste@libero.it

### ANNO DI FONDAZIONE

nel 1955 nasce  
l'A.M.I.R.A. nazionale;  
nel 1957 nasce la sezione  
Friuli Venezia Giulia a  
Trieste, che nel 1992  
diventa sezione di Trieste;  
nel 1992 nasce  
la sezione di Udine

### *Storia e attività dell'A.M.I.R.A. nazionale*

L'A.M.I.R.A. è un'associazione senza scopo di lucro, a carattere esclusivamente professionale, nata nel 1955 presso il Ristorante Savini di Milano, su idea del commendatore Guido Ferniani che ne era il direttore di sala. Simbolo dell'A.M.I.R.A. è il farfallino d'oro.

Attualmente conta su un'organizzazione di 55 sezioni su scala nazionale, e alcune rappresentanze estere, che raggruppano circa seimila soci, cifra non elevatissima data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati.

Sin dalla sua fondazione, l'A.M.I.R.A. si è tenuta al passo con i tempi proiettandosi al futuro, guardando l'esigenza della clientela in una ristorazione sempre più evoluta e al passo con i tempi, facendo proprie la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità, vere risorse turistiche. I Maîtres d'Hôtel A.M.I.R.A. sono riconosciuti per la loro capacità, professionalità e competenza.

Da qualche anno l'associazione ha aperto le porte ai Giovani Amirini, i ragazzi che frequentano le Scuole o Istituti Alberghieri o che per la prima volta si avvicinano alla professione.

L'A.M.I.R.A. è da sempre vicino alle aziende produttrici, svolgendo un'importante mansione di valorizzazione dei prodotti, che vengono proposti al cliente in maniera altamente selettiva e qualitativa.

Fanno parte dei "Locali del Cravattino d'oro" i ristora-

*In alto a destra, Giovanni Labriola, fiduciario A.M.I.R.A. sezione di Udine e Bruno Valent a sinistra, vicefiduciario A.M.I.R.A. sezione di Udine.*

*In basso, "Un menu al flambé", dimostrazioni di elaborati alla lampada realizzati dai Giovani Amirini della sezione di Udine in occasione della rassegna fieristica "Alimenta".*





They never taste who always drink  
D. PRIOR

## CLUB ENOLOGICO ISONTINO

### INDIRIZZO

via Callisto Cosulich 30  
34074 Monfalcone (GO)

### PRESIDENTE

Vittorio Agliano  
via Callisto Cosulich 11  
34074 Monfalcone (GO)

### VICE PRESIDENTE

Giancarlo Lupieri  
via Carducci 6  
34074 Monfalcone (GO)  
tel. 0481 40416  
349 4978765  
fax 0481 40416

### SEGRETARIO

Guido de Francesco  
largo Papa Giovanni 8  
34123 Trieste  
tel. 040 304261  
328 8089248  
guest@sginformatica.it

### SITO INTERNET

www.nuovaenofice.it

### ANNO DI FONDAZIONE

17 febbraio 1980

### NUMERO ADERENTI

Fondatori: 11  
Onorari: 14  
Ordinari: 30  
Aziende agricole: 28

Aderendo a una proposta del professor Mazzoli, Presidente della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, il 17 febbraio 1980, si riunì a Monfalcone un gruppo di 11 amatori che diede vita al "Club Enologico Isontino". Erano spinti dal comune desiderio di far sentire la loro voce sulle problematiche della vitivinicoltura nell'isontino; dare un contributo critico al miglioramento del prodotto vino e, come attività collaterale, dedicarsi alla ricerca e al recupero delle tradizioni locali e regionali nel campo delle arti, della cultura e delle attività sociali.

Nella prima fase, l'attività del Club fu indirizzata soprattutto all'acculturamento dei Soci avvalendosi della collaborazione di due grandi esperti e amici quali Marcellino Pillon e Claudio Fabbro.

Nei 27 anni di attività, il Club è stato particolarmente impegnato nella conoscenza della produzione vinicola regionale e nazionale, organizzando conferenze, corsi informativi e formativi, sedute degustazione, viaggi in tutte le regioni italiane, divenendo veri precursori del turismo enogastronomico, oggi tanto in voga. Le riunioni sociali che, per tutto l'anno, si tengono ogni venerdì sera, sono occasioni importanti di incontri con produttori, esperti, artisti, giornalisti e di degustazione guidata.

Oltre alle attività illustrate, il Club ha organizzato negli anni scorsi, con notevole successo di pubblico e

*In alto, il vice presidente Giancarlo Lupieri con il presidente Vittorio Agliano a destra. Al centro, premiazione del socio fondatore Fulvio Roberti in occasione del 25° anniversario di fondazione del club. In basso, visita a una cantina, da sinistra, il segretario Guido de Francesco, Giancarlo Lupieri, Franco Lunelli e Vittorio Agliano.*



#### STEMMA E MOTTO

stemma della contea inglese dell'Essex, patria del diplomatico Matthew Prior, autore del motto: "They never taste who always drink" ("Colui che beve troppo non può apprezzare"). Sui menù: "Mangiare è una necessità, mangiare bene è un'arte" di François de La Rochefoucauld e "La vita è troppo breve per bere cattivo vino" di Marcel Proust, motto, quest'ultimo, che viene riportato sull'omaggio in ceramica donato ai partecipanti alla "Festa dell'Investitura".

#### ASSOCIAZIONE A CUI ADERISCE

Fice (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici)  
www.nuovaenofice.it

di critica, conferenze sull'alimentazione; una mostra filatelica con tema: "La vite e l'uva"; un "Premio Regionale di Poesia" e 4 "Premi Nazionali di Narrazione" e, nell'anno 1998, ha istituito il "Premio al Giornalista" che viene annualmente assegnato, in occasione della Festa dell'Investitura, a persona particolarmente distintasi nella promozione e divulgazione dell'enogastronomia.

In questi ultimi anni ha partecipato attivamente anche all'organizzazione della risorta "Festa del Vino", voluta dalla Pro Loco e patrocinata dal Comune di Monfalcone. Il Club, volutamente, nel corso della sua attività, non ha mai superato i 35 Soci attivi e, a norma di statuto, ha eletto Soci onorari diversi esponenti che hanno dato un particolare contributo al settore enogastronomico. Non potendo, per statuto, essere Soci effettivi i produttori di vino, il Club ha associato pure diverse aziende agricole di cui si sono riconosciuti particolari meriti.

#### Iniziative annuali

"Festa dell'Investitura": convivio durante il quale ha luogo la cerimonia dell'investitura di nuovi Soci, l'associazione di Aziende vitivinicole e del premio annuale "Al Giornalista".

"Festa degli Auguri": banchetto di fine anno sempre preceduto da visita a una azienda agricola.

Presenza alle principali manifestazioni regionali e nazionali dedicate all'enogastronomia.

Riunioni in sede ogni venerdì sera per degustazioni comparative e non di vini regionali, nazionali ed esteri con compilazione schede Onav; incontro con produttori, tecnici del settore, artisti ecc.

Visita mensile a un'azienda agricola. Gite annuali (due-tre) sempre dedicate alla conoscenza di nuove realtà del settore enogastronomico, abbinata alla visita a musei e mostre d'arte itineranti.

"Festa del salame", con premiazione del migliore. Incontri con produttori caseari, apicoltori, produttori di prosciutti e insaccati ecc., presenti in regione e a livello nazionale e visita ai relativi stabilimenti.

## Filetto Vecchia Fattoria con gli asparagi di Ovoledo

ricetta di Germano Vicenzutto  
Fiume Veneto (Pordenone)

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 filetto di suino  
500 g di carne macinata di vitello  
50 g di pangrattato  
8 asparagi bianchi di Ovoledo  
6 fette di prosciutto di San Daniele  
3 uova  
2 spicchi d'aglio  
1 confezione di pasta sfoglia  
1 bicchiere di olio extravergine  
1 rametto di rosmarino  
sale e pepe

In una padella con un po' d'olio, l'aglio intero e il rosmarino fresco, fate rosolare il filetto legato; una volta rosolato bene salatelo, pepatelo e fatelo raffreddare. In una terrina ponete la carne macinata, unitevi due uova, il pangrattato, salate e pepate e amalgamate il tutto.

Stendete il macinato su di un foglio di carta oleata e lavoratelo col matterello fino a ottenere un rettangolo della larghezza del filetto e dello spessore di 1 cm circa. Adagiatevi sopra gli asparagi e il filetto e arrotolate quest'ultimo su se stesso stringendo leggermente con le mani fino a formare un cilindro regolare. Ricoprite con le fette di prosciutto. Coprite il fondo di una teglia con carta da forno, stendetevi la sfoglia, posate al centro la vostra preparazione, chiudete la sfoglia, spennellatela con l'uovo sbattuto e infornate a forno caldo a 180° per un'ora circa.

Ultimata la cottura, fate riposare alcuni minuti e tagliate la crosta a fette grosse con un coltello da pane.





## UNIONE CUOCHI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

### INDIRIZZO

via Foro Giulio Cesare, 15  
33043 Cividale del Friuli  
info@unionecuochifvg.com  
www.unionecuochifvg.com

### PRESIDENTE REGIONALE

Germano Pontoni  
via Aquileia, 17  
33037 Pasian di Prato (UD)  
germanoca@libero.it

### TELEFONO

0432 699584

### FAX

349 4291310

### PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI DI TRIESTE

Emilio Cuk  
c/o Ristorante "Montecarlo"  
via San Marco, 10  
34100 Trieste  
tel./ fax 040.662545  
fictrieste@libero.it

### PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI UDINE - CARNIA - TOLMEZZO - GRADO

Silvio Di Giusto  
via Cjabetes, 11  
33030 Santo Stefano  
di Buia (UD)  
tel. 0432 961415;  
335 1380450;  
349 5798324  
silviodigiustofic@aliceposta.it

L'Unione Cuochi del Friuli Venezia Giulia rappresenta nell'intero territorio regionale la Federazione Italiana Cuochi che è l'unico ente di categoria dove i cuochi professionisti e allievi si riconoscono sotto l'egida della WACS, Società Mondiale dei Cuochi.

La Federazione vanta in Italia oltre 18.000 soci, 120 associazioni provinciali, 20 unioni regionali e 20 delegazioni all'estero in tutto il mondo. Alla Federazione partecipano 60 consiglieri nazionali, oltre 1000 partecipanti ai congressi nazionali, 18 team di concorsi regionali e una squadra come la N.I.C. - Nazionale Italiana Concorsi, per lo svolgimento di rassegne in tutto il mondo. La rivista-organo ufficiale della Federazione è il periodico bimestrale "Il Cuoco", stampato in italiano e inglese, in oltre 40.000 copie; la rivista entra nelle scuole, nelle camere di commercio, nelle istituzioni di settore e ovunque ci siano operatori professionisti. La scelta della sede dell'Unione a Cividale non è casuale; la città, fondata da Giulio Cesare, antica "Forum Iulii" e città longobarda, è oggi ubicata al centro della nuova Europa. La tradizione culinaria affonda le radici nella storia, infatti l'incunabolo *De honesta voluptate et valetudine*, il piacere onesto e la buona salute di Bartolomeo Platina, è stato stampato a Cividale nel 1480 ed è conservato al Museo Archeologico Nazionale della città ducale.

Il vicino Centro Professionale Civiform, è anche luogo di cultura dove i "berretti bianchi" friulani collaborano con incontri culturali e consulenze scolastiche; il coordinatore del settore della ristorazione è il Segretario Regionale dell'Unione Cuochi, Diego Tassi.

*2007 Raduno dei "Collegium Cocorum"  
della Regione FVG al Castello di Collorodo di Monte Albano  
in occasione dei 25 anni di fondazione*

