

DISPENSE LARSA SALA & VENDITA

- Il personale di sala

Attitudini del personale di sala

Quelle che seguono sono le necessarie attitudini e capacità che il personale deve avere se aspira ad un lavoro altamente qualificato in strutture di alto livello.

Attitudini

- Resistenza psico-fisica
- Capacità di capire e valutare le situazioni
- Buona memoria
- Cultura
- Buon portamento

Etica e requisiti professionali

- I rapporti umani e soprattutto quelli stretti che si creano con la professione di chi si dedica al servizio, richiedono una forte base di etica ed educazione, e soprattutto:
- onestà
- buona educazione
- igiene personale
- disciplina e disponibilità
- pazienza e autocontrollo
- spirito di sacrificio e di iniziativa

Norme di comportamento

Educazione, discrezione, cortesia, disponibilità, desiderio di migliorare se stessi, sono la base di qualsiasi rapporto umano.

La divisa

La prima cosa attraverso cui si dà un immediato senso di ordine e professionalità è la divisa. Questa deve essere sempre in ordine e pulita. La divisa definisce il ruolo e la mansione di chi la indossa.

- La brigata di sala

Maître

1. accoglie i commensali e ne cura i contatti
2. prende la comande
3. coordina i lavori di sala con quelli di cucina
4. organizza, imposta e dirige tutto il servizio di sala
5. definisce le mansioni e controlla l'operato della brigata;

controlla con particolare attenzione:

- prelievo biancheria
- decorazioni della sala
- sistemazione dei menu
- definisce i tavoli di servizio

Sommelier

- pulizia e sistemazione dei bicchieri
- guéridon dei vini o eventuale altro mobile
- servizio e abbinamento vini ed altre bevande
- preparazione ed utilizzo altro materiale necessario al servizio, ([frappeuse](#), [glacette](#), ecc)

Chef de rang

- allineamento e controllo tavoli
- realizzazione e controllo mise en place del rango
- sistemazione guéridon e console
- controllo materiale necessario al servizio
- sporziona nel servizio al guéridon
- serve nel servizio all'inglese
- cura i contatti con i commensali del proprio rango
- controlla e comanda il commis sempre in modo altamente professionale
- effettua eventuali rimpiazzi dei coperti
- controllo e sistemazione di tutto il materiale usato, a fine servizio.

Commis de rang

- pulizia della sala
- predisposizione del materiale necessario alla mise en place della sala e del proprio rango, guéridon e console
- serve nel servizio al guéridon
- sbarazza

- prende i piatti di portata in cucina e riporta quelli vuoti
- collabora con il suo chef e fa la spola tra sala e cucina durante il servizio
- a fine servizio, sistema il materiale usato e pulisce la sala

- Bar

La parola bar, deriva dall'inglese e significa sbarra; questa nei tempi antichi, serviva per dividere l'area degli avventori dall'area di mescita.

Offerta dei prodotti, ubicazione e tendenze, definiscono lo stile del bar. Una suddivisione netta delle tipologie di bar non è di semplice formulazione, poiché, tutti i bar, tendono a fornire un'offerta di prodotti molto ampia, così, nello stesso bar, è possibile trovare offerte di caffetteria, snack, gelateria, e bevande miscelate.

A queste offerte, o ad una di queste, si può aggiungere la specializzazione.

Wine bar, vini; birreria, birre; american bar, cocktail; snack bar, rapidi spuntini; gelateria, gelati.

Definizioni come: Hall Bar (entrata), roof garden bar, bar piscina, (panoramico e di piscina), qualificano quei bar che di solito si trovano all'interno di strutture ricettive, alberghi, villaggi turistici, campeggi.

Gli stili che caratterizzano un bar sono quindi molteplici e di solito rispecchiano il tipo di clientela cui si rivolgono con prodotti mirati a soddisfarne le necessità.

Ma al di là di ciò che è l'offerta, del bar ci colpiscono immediatamente l'ambiente e l'atmosfera, aspetti che rassicurano o disturbano, che invitano o no ad entrare e che riflettendo un po' il carattere di ciascuno di noi.

Ma un bar non è solo ambiente e atmosfera, luci e arredamento, è anche un luogo dove avviene uno scambio commerciale; una persona chiede un servizio e ne corrisponde un prezzo. Per questo carattere commerciale e per la buona riuscita economica di un locale, hanno grande importanza l'adeguata disponibilità di: spazio, attrezzature, ed impianti, loro organizzazione ed ergonomia, ed è inoltre necessario un impegno costante per garantire la qualità dei prodotti offerti.

Tutti questi sforzi non avrebbero comunque senso se fosse trascurato l'elemento più importante, vale a dire la qualità del personale, perché il personale qualificato è sempre in grado di svolgere in modo adeguato le mansioni cui è chiamato, con stile e sensibilità.

- La pianta del caffè

La pianta del caffè appartiene alla famiglia delle rubiacee, del gruppo coffea. Sono sessanta le specie che appartengono a tale gruppo ma solo dalla coffea arabica, considerata anche la più pregiata, e dalla coffea canephora, chiamata normalmente robusta, si ottiene caffè. Di queste due qualità di coffea, ne esistono molte varietà, ottenute sia attraverso mutazioni naturali sia per opera dei botanici.



Il caffè nel mondo

Delle due specie di coffea la più coltivata è l'arabica, da cui si ottengono i 3/4 della produzione mondiale di caffè. Per ottenere caffè sono coltivate altre due qualità di coffea, l'excelsa e la liberia, ma queste hanno scarsa importanza commerciale.

La coffea si sviluppa nella zona tropicale, sulla fascia dell'equatore d'Asia, Africa, America centrale e Sud America. I principali Paesi produttori d'arabica sono: Brasile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Guatemala, Haiti, Honduras, Messico, Nicaragua, Panama, Perù, Venezuela. In Africa producono arabica: Burundi, Camerun, Kenya, Ruanda, Zaire.

In Africa si produce anche la quasi totalità di robusta. I maggiori produttori sono: Angola, Camerun, Congo, Costa d'Avorio, Gabon, Ghana, Madagascar, Nigeria, Tanzania, Uganda. L'India produce arabica e robusta, mentre l'Indonesia produce soprattutto robusta.

Caratteristiche del caffè		
	Arabica	Robusta
Cresce	Zone tropicali tra 900 e 2000 m slm.	Zone africane e asiatiche tra 200 - 600 m. slm
Pianta	Alta fino a 6 m.	Fino a 12 m.
Varietà	Moka, Bourbon, Santos Maragogype	Palembang, Kouilou Congonisis
Forma	Ovoidale allungato solco sinuoso	Tondegginate con solco diritto
Caffeina	1,7 - 2%	2 - 4%

Differenze tra arabica e robusta

Arabica e robusta

Molte sono le differenze tra le due qualità di caffè, arabica e robusta. La più evidente è la forma del chicco. L'arabica ha un chicco quasi ovale e lungo con solco sinuoso. La parte piatta ha una superficie leggermente convessa e angoli vivi. La robusta, ha chicchi tondeggianti, solco diritto, superficie piatta.

Arabica e robusta non si differenziano solo nella forma ma anche nella sostanza. Tali diversità si ritrovano, poi, nel caffè in tazza. Il caffè ottenuto dalla qualità arabica, ha gusto meno amaro e astringente di quello della specie robusta. Anche il contenuto di caffeina dell'arabica è inferiore e varia dall'1,2 all'1,7%, mentre nella robusta è intorno al 2-4 per cento.

L'arabica è adatta ad essere coltivata ad altitudini comprese tra i 900 e i 2000 metri. Più il caffè cresce in alto, più il raccolto sarà di qualità. La robusta è coltivata intorno ai 200-600 metri sul mare. La pianta del caffè si propaga per talea o per semina, dei due sistemi il più diffuso è il secondo. La pianta, se lasciata crescere liberamente, raggiunge un'altezza di 8-10 metri, ma l'alberello coltivato

nelle piantagioni, per facilitare il raccolto, viene potato in modo da non superare un'altezza massima di 2-3 metri. L'albero comincia a produrre intorno al quarto-quinto anno, raggiunge la piena produzione intorno al decimo e inizia il suo declino produttivo verso i vent'anni.



Drupe di caffè arabica

Il frutto del caffè è una drupa molto simile come dimensioni e colore alle ciliegie. La drupa è di colore verde se acerba, e rosso vivo quando è matura. Il marrone è il colore delle drupe quando hanno superato la maturazione ideale. All'interno della drupa si formano due semi solcati e quasi ovali. I semi hanno un lato piatto e l'altro convesso. I semi nella ciliegia sono posti frontalmente dalla parte piatta, e sono ricoperti da due pellicole, una dura, chiamata pergamino, e una molto sottile dal colore argenteo.

I chicchi che crescono sulle punte dei rami, formati da un solo seme molto piccolo e tondeggiante, sono un'eccezione e si chiamano caffè perla o caracolito.

Raccolta del caffè

Le piante di caffè, grazie al clima caldo delle zone in cui sono coltivate, fruttificano tutto l'anno, in stretta relazione con il fenomeno delle piogge. La pianta, quindi, fa frutti ogni volta che piove, e dopo sette-otto mesi le drupe sono mature. Il continuo fruttificare ad ogni pioggia, comporta la presenza sullo stesso ramo, e contemporaneamente, di fiori e ciliegie in momenti di maturazione diversi. La raccolta del caffè può avvenire con due sistemi, uno è detto picking, l'altro è chiamato stripping.



Drupe di caffè con maturazioni diverse

Picking e stripping



Raccolta delle drupe con il metodo picking



Raccolta delle drupe con il metodo stripping

Con il picking, le bacche sono raccolte una ad una nel momento della piena maturazione, garantendo la perfetta selezione del raccolto. Attraverso lo stripping i chicchi di caffè sono sgranati dal ramo tutti insieme.

Con questo secondo metodo, più veloce e meno oneroso del precedente, e meccanizzato nelle piantagioni di pianura, nel raccolto sono presenti bacche con maturazioni differenti, che causano un deprezzamento qualitativo del caffè.

Caffè a secco

L'estrazione del seme dalla bacca, avviene con due metodi: il trattamento a secco, mediante il quale si producono i caffè chiamati caffè naturali o non lavati, e il trattamento in umido, che dà origine a quei caffè definiti caffè lavati. Dei due quello che garantisce al caffè una migliore qualità, è il sistema in umido.



Lavorazione del caffè naturale

Il sistema a secco, siccome applicato al caffè raccolto per stripping, deve essere preceduto dall'eliminazione di foglie e rametti. Le drupe di caffè, dopo questa pulizia, vengono stese su grandi aree dove sono lasciate seccare al sole per diversi giorni. Le ciliegie, quando sono completamente asciutte,

sono fatte passare in una macchina decorticatrice che elimina buccia e pergamino. I chicchi di caffè verde, ancora ricoperti della pellicola argentea, sono separati e classificati per tipo, normale o caracolito, e crivello, vale a dire per dimensione.

Caffè lavati

Il trattamento in umido è più oneroso del sistema a secco e richiede drupe più uniformi sia come grandezza sia come maturazione. Le ciliegie, subito dopo il raccolto, sono fatte passare in macchine che rompono la buccia, liberando i semi. Dopo lo spolpamento, i chicchi, ancora ricoperti dal pergamino, sono messi in vasche colme d'acqua dove restano per due o tre giorni.

Nelle vasche i chicchi si liberano della polpa residua e subiscono una sorta di fermentazione che ne migliora l'aroma e il gusto.



Lavorazione del caffè naturale

Dopo la fermentazione, i chicchi, sempre avvolti dal pergamino, subiscono un nuovo lavaggio, durante il quale, quelli non perfettamente maturi, sono facilmente riconosciuti ed eliminati. Si passa poi all'asciugatura del chicco che, se avviene al sole, migliora ulteriormente la qualità aromatica del caffè, infine, si procede all'eliminazione del pergamino mediante macchine decorticatrici.

Alla fine della lavorazione i chicchi di caffè verde vengono insaccati in sacchi di juta da sessanta chili. Nei sacchi il caffè può essere conservato anche per alcuni anni, ma non più di uno se si vuole ottenere un buon caffè in tazza. Il caffè viene spedito verso i Paesi consumatori o nei sacchi di juta o in container ventilati.

- Il menu



Menu "classico" tipico degli alberghi

Terminologia di piatti e posate

- piatto piano
- piatto fondo
- piatto entremets (antipasti caldi, piccole entrée, relevé)
- piatto a dessert (dolci al cucchiaio e torte)
- coltello entremets
- forchetta entremets
- cucchiaio gourmet
- cucchiaio grande
- coltello grande
- forchetta grande
- paletta a pesce
- forchetta a pesce
- cucchiaio da cappuccino
- cucchiaio da tè
- cucchiaio moka

Tecniche del servizio

servizio al piatto, all'assiette o all'italiana

è il servizio che prevede piatti montati in cucina, tecnica definita anche "cucina creativa"

all'inglese

è il servizio in cui il cameriere serve dal vassoio disponendosi alla sinistra del cliente (tipico dei banchetti)

alla francese

si porge il vassoio alla sinistra e il cliente provvede a servirsi da sé (tipico delle case private)

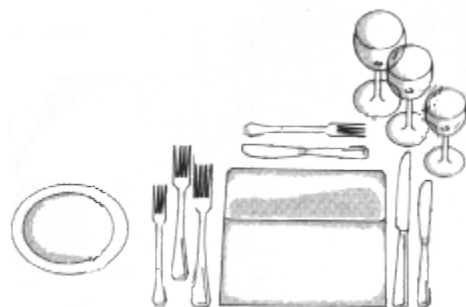
al guéridon o alla russa

il servizio avviene appoggiando vassoi e piatti sul guéridon

Tempi dei servizi

italiano	francese	inglese	tedesco
Prima colazione	Petit déjeuner	Breakfast	Frühstück
Colazione	Déjeuner	Lunch	Mittagessen
Pranzo	Dîner	Dinner	Abendessen
Cena	Souper	Supper	

Table d'hôte - menu fisso



Mise en place table d'hôte

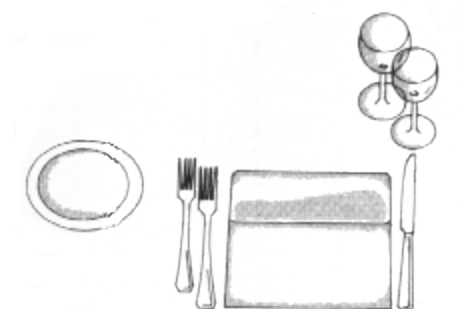
Caratteristiche:

menu e orario fissi, un solo piatto per ogni portata, rapporto di pensione.

Coperto:

tovagliolo, posate e bicchieri in tavola, piattino del pane con coltellino se "all'inglese".

Alla carta



Mise en place a la carte

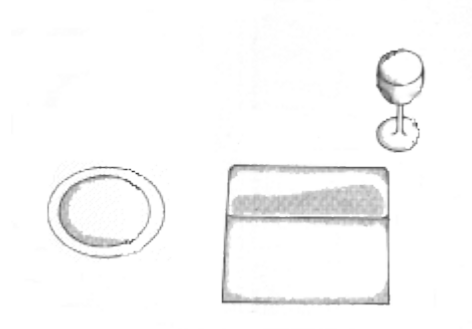
Caratteristiche:

scelta di piatti per ogni portata minimo tre, indicazione del prezzo per ogni piatto, orario libero, la preparazione dei piatti può essere espressa.

Coperto:

tovagliolo, 1 coltello e 2 forchette grandi, 1 bicchiere a vino rosso, 1 bicchiere ad acqua, piattino del pane con coltellino se "all'inglese". Le posate si sostituiscono e si dispongono prima della portata.

Alla gran carta



Mise en place a la grande carte

Caratteristiche:

ampia scelta di piatti, orario libero, preparazione dei cibi prevalentemente espressa, varietà di cibi pregiati e di preparazioni della cucina internazionale, indicazione del prezzo per ogni piatto. Tipica di alberghi e ristoranti di lusso.

Coperto:

tovagliolo, bicchiere ad acqua le posate si portano ad ogni portata.

Disposizione delle posate da dessert

Le posate da dessert sono disposte partendo dal basso:

- coltello, forchetta, cucchiaio - torte con salse;
- forchetta, cucchiaio - dolci al cucchiaio presentati o serviti sul piatto e per la frutta alla fiamma;
- , forchetta - torte senza salse;
- cucchiaio - dolci al cucchiaio in coppa.

Altre forme di menu

Menu a scelta o "a proposta"

Caratteristiche: piccola scelta fatta minimo su 3 piatti, nessuna indicazione di prezzo. Tipico dell'albergo. coperto: come il coperto base à la carte.

Menu degustazione

Caratteristiche: menu fisso, con diversi assaggi montati sul piatto, prezzo stabilito comprensivo o no dei vini, servizio al piatto coperto: tovagliolo, posate e bicchieri già disposti sulla tavola.

Menu banchetto

caratteristiche: Piatti e prezzo concordati, prezzo comprensivo di vini, inizio contemporaneo, varietà di piatti per ogni portata coperto: disposizione delle posate in tavola, come per il menu fisso

Menu turistico

caratteristiche: menu fisso, piatti tipici del luogo, prezzo contenuto coperto: come il coperto base table d'hôte

Menu baby

caratteristiche: specifico per bambini, porzioni ridotte, paste corte coperto: posate entremets, bicchiere infrangibile.

Preparazione del guéridon

Sul piano superiore: copri guéridon, 4 clips in alto a destra coperte da tovagliolo di servizio.

Sul piano inferiore: frangino, piatto briciole, posate di rimpiazzo.

Il menu

"Il sostantivo menu serve ad indicare l'insieme delle pietanze e delle bevande che entrano nella composizione di un pasto: è insomma il programma del pranzo o della cena".

Escoffier (Libro dei menu)

Menu indica anche il cartoncino, di qualsiasi materiale e forma, sul quale è trascritto il susseguirsi delle vivande.

"Il menu è uno degli aspetti più difficili del mestiere di ristoratore; occorre, infatti, trovare il giusto equilibrio tra le materie prime, le specialità che fanno il nome del locale, il rinnovamento indispensabile e la soddisfazione del cliente, che si augura di mangiare molto o leggero, in modo tradizionale o originale".

A. Escoffier

Il menu, come programma e "foglio d'ordini" per la cucina, è sempre esistito. Quale comunicazione all'invitato, o al cliente, è documento piuttosto recente e dovuto ad un cambiamento d'abitudini conviviali che rivoluzionò il modo di stare a tavola a metà dell'Ottocento circa.

Il passaggio dal servizio "alla francese", in cui tutte le portate erano poste sulla tavola fin dall'inizio del pranzo e i commensali si servivano a piacere, al più sbrigativo e pratico servizio "alla russa", in cui invece le vivande erano portate, secondo una successione preordinata, da valletti che le porgevano ai convitati.

Fu Escoffier a fissare la composizione classica del menu, facendo suo un principio di Brillat Savarin, vale a dire **"l'ordine dei cibi va dai più sostanziosi ai più leggeri"**.

La composizione classica prevede:

1. potage o zuppa
2. hors d'oeuvre caldo
3. pesce
4. relevé (piatto principale)
5. entrée (prodotti porzionati)
6. arrosto
7. sorbetto
8. entremets
9. dessert

Nella composizione moderna non vi è una regola standard. Tre è il numero di portate affinché la loro successione possa ancora fregiarsi del nome di menu. Convenzionalmente si è stabilito che un menu da "convivio" (es. banchetto) debba consistere di cinque portate, preceduto da un preludio (aperitivo con stuzzichino) e concluso da un epilogo (caffè e cioccolatini o canditi). Per menu superiori alle cinque portate è bene ridurre le porzioni.

Le portate

Aperitivo con stuzzichini

E' l'annuncio del menu che predispone al pasto. Anche se può essere servito a tavola, solitamente viene separato nel tempo e nello spazio dallo svolgimento del resto del pasto. Gli stuzzichini più diffusi sono confezionati con pasta sfoglia.

Prima portata o piatto d'apertura (antipasto)

Il cosiddetto antipasto non precede il pasto, ma ne rappresenta l'atto d'avvio. Secondo le epoche e gli stili di servizio, l'antipasto ha avuto importanza maggiore o minore ed una diversa collocazione all'inizio del pranzo.

Nella moderna ristorazione non esiste soluzione di continuità tra questa portata e le successive, l'antipasto è a tutti gli effetti una ricetta paragonabile alle altre che compongono il menu, e non viene mai servita in un momento o un luogo, diversi da quelli dello svolgimento del pasto.

Il servizio degli antipasti si divide in:

- antipasti caldi
- antipasti freddi

Seconda portata (primi piatti)

I primi piatti sono preparazioni diffuse nelle tradizioni e nelle abitudini alimentari di molte nazioni ed in particolare di quelle mediterranee, dove per lungo tempo hanno rappresentato il piatto principale e spesso unico per le classi più umili.

Nella tradizione italiana, sotto questa locuzione si annoverano le minestre, le zuppe e tutte le preparazioni a base di pasta e riso in composizioni mediamente brodose. E' anche corrente l'uso dell'espressione "minestre asciutte", la quale comprende tutto, dai risotti agli spaghetti.

Terza portata (piatto di mezzo)

Di questa portata fanno parte tutte le preparazioni di pesce, uova, frattaglie, verdure; es. soufflé, sfornati, timballi ecc.

Quarta portata (piatto di carne o piatto centrale)

E' considerata la parte centrale del menu. A questa portata è abbinato il vino più prestigioso dell'intero pasto. Può essere costituita da un piatto di carne o da una preparazione di pesce.

Quinta portata (dessert)

Consiste nella preparazione di dolci al cucchiaio seguiti dalla piccola pasticceria. Può comprendere anche il formaggio e la frutta.

Caffè

Segna l'epilogo del menu. Il caffè conclude il convivio e va servito con cioccolatini e canditi. Al caffè possono seguire liquori, amari, rosoli.

Regole grafiche per la stesura di un menu

- il menu si scrive con il testo centrato o allineato a sinistra
- nel menu allineato a sinistra i contorni che accompagnano il piatto centrale, si scrivono con un rientro sul rigo
- la prima lettera del rigo, è sempre maiuscola
- la prima lettera dei nomi propri, delle indicazioni geografiche e dei nomi di fantasia, è sempre maiuscola
- la lettera che inizia una riga che è la continuazione di quella precedente, va scritta minuscola

- i piatti dedicati ad un personaggio si scrivono tralasciando la preposizione
- i nomi dei piatti devono essere comprensibili a tutti
- i piatti che compongono una portata, non si separano
- le portate si separano con un semplice segno grafico o con interlinea maggiore
- i pesci e le carni che compongono la quarta portata, si separano tra loro con un salto riga e non con segno grafico
- il contorno segue immediatamente il piatto cui è abbinato

Regole culinarie

L'ordine delle portate nel menu

- Il menu deve permettere il raggiungimento di una soddisfazione psicologica, sensoriale e dei bisogni nutrizionali
- il menu è un crescendo di sapori
- evitare ripetizione degli ingredienti
- differenziare i metodi di cottura
- specificare il metodo di cottura usato
- non servire due carni della stessa qualità, anche se preparati diversamente
- non ripetere le salse e non far seguire una salsa di colore chiaro con altra salsa sempre chiara
- considerare l'intensità del piatto in rapporto alla stagione
- considerare la difficoltà, in rapporto ai coperti, nella preparazione di alcuni piatti
- tipo di clientela
- favorire i cibi stagionali e locali
- la scelta dei piatti deve considerare l'occasione del convivio
- valutare il rapporto qualità prezzo
- è preferibile aprire il pranzo con una minestra o crema, oppure con un piccolo antipasto
- rispettare i nomi della cucina classica

- La pianta della vite

La vite

La vite è una pianta appartenente alla famiglia delle vitacee, di cui si conoscono diverse specie, tra le quali quella europea (*Vitis vinifera*) e quella americana. Per produrre il vino si coltiva la specie europea, mentre la specie americana produce frutti più aspri che, secondo la normativa italiana, non possono essere utilizzati per la produzione del vino; la specie americana, tuttavia, essendo più resistente di quella europea ai parassiti, di solito viene usata come portinnesto.

La pianta della vite

La vite è composta da vari organi e questi sono: Le radici con il compito di assimilare il nutrimento dal terreno. Le radici possono derivare sia da semi sia da tralci.

Il sistema più usato nell'impianto di nuove viti è il secondo, dato che ormai la propagazione avviene quasi esclusivamente per talea che non sono altro che pezzi di tralci.



La pianta della vite e le sue parti. Per altre informazioni clicca sull'area sensibile in figura

Dopo le radici troviamo il fusto suddiviso in:

- ceppo, la parte principale e più grossa che spunta dal terreno;
- branche sono le diramazioni del ceppo;
- tralci sono i rami più giovani;
- germogli, da cui nasceranno i frutti;

Vitigno

Il vitigno è una varietà di vite che può essere a bacca bianca o a bacca rossa. es: barbera, grignolino, nebbiolo, cortese, erbaluce sono vitigni.

Per la produzione di vino il vitigno deve essere autorizzato, vale a dire che il regolamento (CE) n.1493/1999 all'art.19 definisce che gli Stati membri devono costituire l'elenco delle varietà di vite idonee alla coltivazione sul proprio territorio.

Per l'Italia, sono le Regioni gli enti competenti a legiferare in materia. La classificazione delle varietà di viti per uve da vino è stata attuata dalle Regioni e dalle Province autonome in base alle linee guida contenute nell'accordo del 25 luglio 2002 in materia di classificazione delle varietà di vite.

Vedi: [enografia italiana](#)

Principali nemici della vite

Alla propagazione per talea sono state apportate modifiche a causa della comparsa in Europa della fillossera. Dall'innesto si ottiene una pianta resistente ma che darà i frutti tipici della specie europea. In viticoltura si dice portinnesto una specie vegetale usata per ricevere un innesto. Oltre alla fillossera, un'altro parassita che colpisce la vite è l'oidio.

Potatura

Dopo la propagazione le prime pratiche dell'allevamento consistono nella potatura di allevamento (si realizza solo nei primi anni per dare una determinata forma al vitigno) e nel seguire, curando, il sistema stesso di coltivazione.

Oltre la potatura di allevamento, si pratica anche quella di produzione che può essere distinta in:

- invernale o secca
- verde
- lunga
- corta



Gli scopi della potatura sono:

1. rendere il più possibile costante la produzione nelle diverse annate;
2. migliorare la produzione la quale può essere compromessa da un eccesso di quantità di uve;
3. necessità di mantenere la vite entro una determinata forma di allevamento, dettata da condizioni di ordine tecno-economico.

È evidente che, in merito ai vari sistemi di potatura sia lunga che corta, cioè in base al numero di gemme a frutto da lasciare per ogni ceppo (molte gemme nella potatura lunga e poche in quella corta) non si possono stabilire delle norme ben precise perché queste pratiche sono condizionate da:

- forma di allevamento;
- varietà del vitigno;
- vigoria del vitigno;
- tipo di terreno;
- concimazione praticata;
- particolari condizioni climatico-ambientali dell'annata.

Diverso è il discorso per le operazioni di potatura verde, cioè la potatura effettuata negli organi erbacei, fatta con competenza e razionalità con i seguenti scopi:

1. migliorare il colore delle uve (maturazione)
2. migliorare il tenore zuccherino (rapporto zucchero alcool)
3. migliorare le uve (quindi il prodotto vino)

- Fermentazione e vinificazioni

Fermentazione Alcolica

La fermentazione alcolica è un complesso fenomeno biochimico, nel corso del quale, particolari lieviti, i [saccaromiceti](#), trasformano gli zuccheri presenti nel mosto (glucosio e fruttosio), in alcol etilico, anidride carbonica e numerosi prodotti secondari (acidi, alcoli superiori, glicerina ecc.).

La temperatura per ottenere una fermentazione ottimale è compresa tra 10°C e 32/34°C. La temperatura ottimale per i vini bianchi è di 18-20 °C e per i vini rossi è di 25-28°C.

La fermentazione alcolica dura mediamente 7-10 giorni e si può controllare la durata agendo sulla temperatura del mosto. La fermentazione prevede una fase iniziale (24-36 ore), una fase definita tumultuosa (7-10 giorni.) e una fermentazione lenta che continua dopo la svinatura per alcune settimane.

Fino a quando i residui di zucchero, di solito non oltre il 2%, non vengono trasformati. Poi il vino è messo nei vasi vinari per concludere la fermentazione e iniziare la stabilizzazione e l'eventuale invecchiamento.



La fermentazione del vino

Il mosto

Il mosto è il prodotto che si ottiene dalla pigiatura delle uve. È una soluzione acida-zuccherina, con una notevole presenza di acqua. Sono presenti, inoltre, dei componenti che ritroveremo nel vino (acidi, polifenoli, sali minerali, sostanze aromatiche), e altri che subiranno una trasformazione chimica durante la fermentazione alcolica (zuccheri, pectine, enzimi, lieviti).

Correzioni e trattamenti del mosto

E' consentito dalla legge correggere i mosti in via eccezionale per ovviare a evidenti carenze climatiche, per soddisfare limiti legali. Le correzioni sono rigorosamente regolamentate; è comunque meglio intervenire sui mosti che sui vini. Sono effettuate quando la maturazione dell'uva non è ottimale, non riguardano i vini [D.O.C e D.O.C.G.](#).

Il mosto può subire alcuni trattamenti per migliorare lo svolgimento della vinificazione, soprattutto per la vinificazione in bianco che risulta più delicata.

I trattamenti più frequenti sono:

- chiarificazioni
- filtrazioni
- centrifugazione
- utilizzo basse temperature
- lieviti selezionati
- [SO₂](#).

Costituenti del mosto

Componente	%
acqua	68/85%

Zuccheri (glucosio fruttosio)	15 - 30%
Acidi (tartarico, malico, citrico)	0.5 - 1,5%
Sali minerali (potassio, ferro, magnesio, rame, ecc.)	0,2 - 0,3%
Polifenoli (sostanze tanniche e coloranti)	0,1 - 0,3%
Microrganismi: lieviti - batteri/muffe (indesiderati)	assenti
Sostanze aromatiche a seconda del vitigno	% variabili
Gomme	pectine
Enzimi (proteine vegetali)	
Vitamine: A, B1, B6, B12, PP, C	

Sostanze azotate: sali di ammonio

Costituenti del vino

componente	elemento	%
acqua		75 - 85%
alcoli	etilico	5 - 15%
	metilico(% sul totale della quantità d'alcol nel vino)	0,17 - 0,60%
	superiori (amilico, propilico, butilico, ecc.)	0,14 - 0,50%
	glicerina	4 - 16%

	tartarico	2 - 6‰
	malico	0 - 5‰
	lattico	0,5 - 3‰
	succinico	0,5 - 1,5‰
	citrico	0,1 - 0,5‰
	acetico	0,4 - 0,8‰
Sali minerali	tartrati, malati, cloruri, solfati, fosfati	1 - 4‰
Polifenoli	vini bianchi: <ul style="list-style-type: none"> • flavoni • catechine 	0,1 - 5‰
	vini rossi: <ul style="list-style-type: none"> • antociani 	0,1 - 5‰

	<ul style="list-style-type: none"> tannini 	
Zuccheri	tracce dopo fermentazione malolattica, secondo il tipo: dolce, amabile, secco, passiti, ecc.	% variabile
Sostanze aromatiche	primarie da vitigno	
	secondarie da fermentazione	0,2 - 2 mg/l
	terziarie da invecchiamento, riduzione	
Anidride solforosa SO ² aggiunta durante la vinificazione	vini bianchi	massimo 200 mg/l
	vini rossi	massimo 160 mg/l
Anidride carbonica CO ² al termine della vinificazione	<ul style="list-style-type: none"> vini frizzanti vini spumanti (VSQ) vini spumanti (VSQPRD) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 - 2,5 bar min 3 bar min 3,5 bar
Acidità del vino (Ph)		2,8 > 3,8

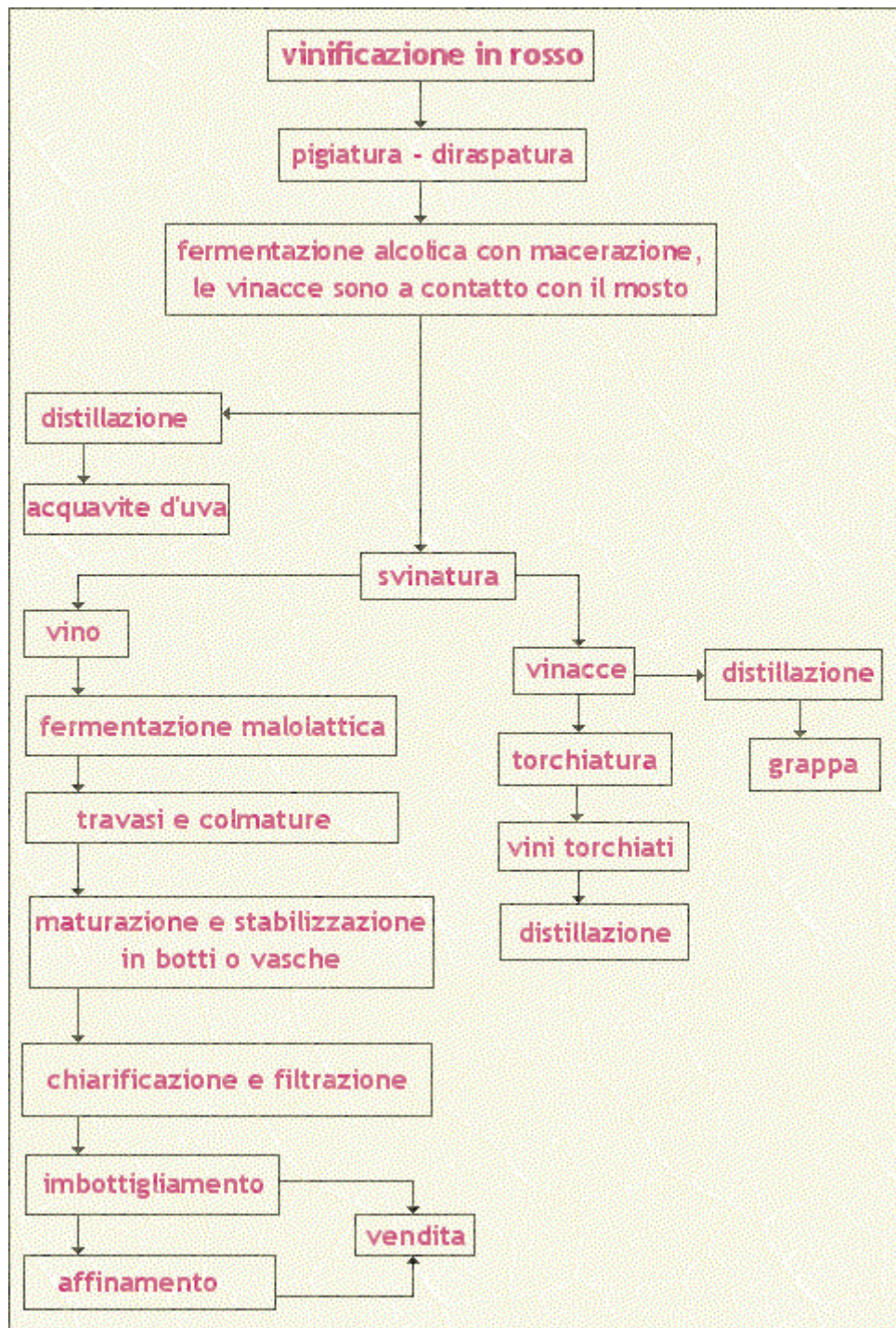
Vinificazione

La vinificazione prevede diversi sistemi, che sono utilizzati per ottenere il meglio dalle uve a disposizione. La fermentazione alcolica con macerazione delle bucce è usata soprattutto per i vini rossi, perché le bucce a contatto con il mosto, trasmettono alcune caratteristiche che valorizzeranno il vino.

Il mosto a contatto con le bucce acquisisce colore, sostanze aromatiche ed anche il tannino, rilasciato dai vinaccioli e dall'eventuale raspo.

La macerazione viene anche utilizzata per alcuni vini bianchi e nella produzione dei vini rosati. Si tratta di un breve contatto della buccia con il mosto (24-36 ore), dopo di che avviene la separazione (sgrondatura). Questa tecnica permette di ottenere vini bianchi più carichi di colore e profumi e, per i rosati, di acquisire il colore caratteristico.

Vinificazione in rosso



Vinificazione in rosso o con macerazione

La fermentazione alcolica con macerazione delle vinacce è usata soprattutto per i vini rossi, perché le bucce a contatto con il mosto, trasmettono alcune caratteristiche che valorizzeranno il vino, infatti, il mosto a contatto con le bucce acquisisce colore, sostanze aromatiche ed anche il [tannino](#), rilasciato dai vinaccioli e dall'eventuale raspo.

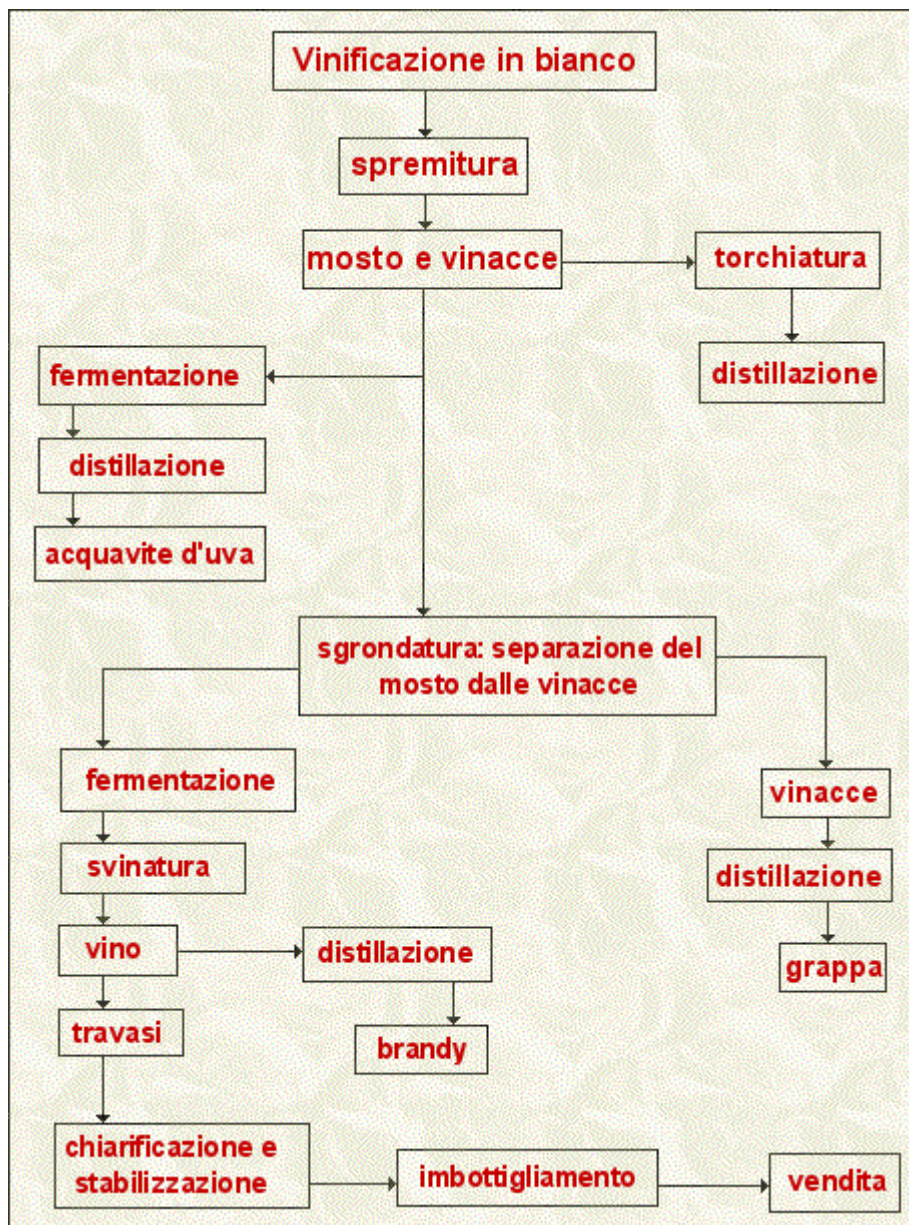
La macerazione viene anche utilizzata per alcuni vini bianchi e nella produzione dei vini rosati. Si tratta di un breve contatto della buccia con il mosto (24-36 ore), dopo di che avviene la separazione (sgrondatura). Questa tecnica permette di ottenere vini bianchi più carichi di colore e profumi e, per i rosati, di acquisire il colore caratteristico.

La vinificazione in rosso è applicata per la produzione di vini rossi ed è caratterizzata dalla macerazione delle vinacce con il mosto per un periodo variabile da 6 a 10 giorni o anche di più a seconda della tipologia di vino.

Maggiore è il tempo di contatto tra la parte solida (vinacce) e quella liquida (mosto), maggiore sarà l'estrazione dei pigmenti e di tutte le altre parti solide. Il vino così ottenuto sarà intensamente colorato.

Vinificazione in bianco

La vinificazione in bianco avviene senza contatto tra le vinacce e il mosto liquido ed è quindi caratterizzata dalla sgrondatura, operazione meccanica che segue la pigiatura usata per separare le bucce e i vinaccioli dal mosto. Spesso le fasi di pigiatura, diraspatura e sgrondatura, sono sostituite dalla pressatura soffice dell'uva, all'interno delle presse, dove rimangono tutte le parti solide, mentre il mosto fuoriesce dalle pareti fessurate.



Schema vinificazione in bianco

Vinificazione in rosato

La vinificazione in rosato è applicata per ottenere vini da uve rosse, in genere poco colorate. Prevede una breve macerazione delle vinacce a contatto con il mosto liquido in vasca per 24-36 ore. Poi si svinava e si fa fermentare il mosto a bassa temperatura, seguendo la stessa procedura utilizzata per la produzione di vini bianchi.

Macerazione carbonica

La macerazione carbonica è un sistema applicato all'uva destinata alla produzione di [vini novelli](#). Il metodo consiste nell'introdurre l'uva non pigiata, perfettamente sana e integra, in serbatoi che sono poi privati dell'aria mediante l'immissione di anidride carbonica, mantenendo questa condizione per un periodo di 7/10 giorni, ad una temperatura controllata (tra 25-30°C).

In questa situazione s'innesca una fermentazione all'interno dell'acino (fermentazione intracellulare), e si

formano una serie di sostanze aromatiche, la glicerina che insieme ai pigmenti, passano dalla buccia alla polpa. L'acido malico viene in buona parte fermentato quindi scompare.

Al termine della macerazione carbonica, l'uva è tolta dai contenitori e pigiata; avviene poi una breve fermentazione alcolica (24-48 ore), si effettua la svinatura e si procede alle varie operazioni di stabilizzazione e imbottigliamento.

Vinificazione continua

La vinificazione in continuo si ottiene aggiungendo del mosto fresco in un recipiente definito "vinificatore", in cui è già in atto la vinificazione. A mano a mano che si aggiunge il mosto, si estrae dal vinificatore, il vino che nel frattempo si è formato.

Spumanti e vini frizzanti

Con la spumantizzazione si ottengono i vini spumanti con rifermentazione in bottiglia, [metodo classico](#), e i vini con rifermentazione in autoclave, [metodo Charmat](#).

La differenza tra vini frizzanti e spumanti sta nella diversa sovrappressione. I vini frizzanti per legge devono avere una sovrappressione compresa tra 1 e 2,5 bar e una percentuale alcolica volumetrica almeno del 7% effettivi e 9% complessivi. I vini frizzanti sono elaborati con metodo naturale e con sistema artificiale. Per i vini frizzanti artificiali si procede aggiungendo al vino fermo, gas anidride carbonica.

Il **vino frizzante** naturale è ottenuto facendo rifermentare un mosto o un vino base in autoclavi termocondizionabili. Nella produzione dei vini frizzanti, si arresta la fermentazione quando nel mosto, o nel vino base, c'è ancora una certa quantità di zuccheri riduttori.

La fermentazione riprenderà naturalmente nelle autoclavi, in seguito ad aggiunta di ben calcolate dosi di mosto concentrato, o zucchero d'uva, e lieviti selezionati.

L'anidride carbonica non potendo liberarsi nell'aria poiché la rifermentazione avviene in ambiente chiuso, si scioglie nel vino e lo rende frizzante. La fermentazione è fermata quando il vino raggiunge la sovrappressione desiderata, ma non oltre i 2,5 bar.

Dopo le normali pratiche di filtrazione e stabilizzazione si procede all'imbottigliamento attraverso imbottigliatrici isobariche. I frizzanti naturali possono essere prodotti anche con rifermentazione in bottiglia, metodo che, per questo tipo di vino, è ormai poco utilizzato.

- La distillazione

Nella produzione delle acquaviti, distillare significa concentrare la componente alcolica ed aromatica di un liquido già alcolico, ottenuto da cereali, frutti e piante. Questa concentrazione avviene attraverso l'evaporazione e la successiva condensazione dei principi volatili alcolici ed aromatici contenuti nel "vino"base.

Con la distillazione si separano le sostanze volatili da altre non volatili e da elementi volatili non desiderati. Questo risultato è ottenuto condensando ad intervalli diversi il vapore che si forma durante l'ebollizione di un liquido.

Al concetto di distillazione non vanno disgiunti quelli di [deflemmazione](#) e [rettificazione](#).

L'alambicco

Lo strumento che rende possibile la distillazione si chiama alambicco. Per semplificare gli alambicchi vengono classificati in due tipi:

- artigianale
- industriale

Alambicco discontinuo

L'alambicco discontinuo o artigianale si chiama così perché prima di iniziare una nuova fase di distillazione si deve terminare il ciclo in atto.

La distillazione discontinua può essere a:

fuoco diretto:

se il liquido da portare ad ebollizione è all'interno della caldaia e questa è posta a contatto diretto con la sorgente di calore;

a bagnomaria:

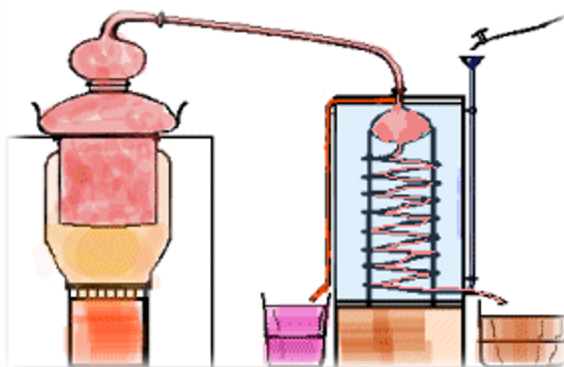
se la caldaia è immersa in un altro contenitore e il liquido contenuto è riscaldato da acqua che passa nell'intercapedine tra caldaia e contenitore;

a vapore:

quando il vapore, ottenuto da un bollitore esterno, è fatto passare nell'intercapedine tra la caldaia principale e la caldaia secondaria;

sottovuoto:

questo impianto, situato prima del condensatore, aspira l'aria e la spinge all'esterno dell'alambicco; l'eliminazione dell'aria, con la conseguente eliminazione della pressione, consente di raggiungere l'evaporazione delle componenti aromatiche a temperature inferiori, così si dovrebbero ottenere acquaviti più fini e piacevoli nei profumi.



Schema di un alambicco discontinuo

Il più semplice degli alambicchi discontinui artigianali, come quello del disegno, si compone di:

- caldaia

- capitello
- collo di cigno
- refrigerante

Alambicco contiunuo

Gli alambicchi continui a colonna sono diversi e di grande dimensione. Le colonne di distillazione hanno un'altezza di 8-10 metri, per raggiungere i 20 metri in quelle più complesse, sono usate per la produzione dell'alcol industriale e per la fabbricazione d'alcol puro ad elevata concentrazione alcolica. Questi alambicchi si dicono a ciclo continuo, perché il liquido da distillare affluisce nell'alambicco senza interruzioni.



Colonne di distillazione

Nella distillazione continua, quando si devono distillare materie prime non completamente liquide, come le [vinacce](#), prima della distillazione si effettua la disalcolazione attraverso un apparecchio che, non è una sorpresa, si chiama disalcolatore.

Questo apparecchio affianca il distillatore e può essere orizzontale o verticale. La materia prima, introdotta ed espulsa in continuo mediante meccanismi automatici, viene attraversata dal vapore allo scopo di estrarne tutto l'alcol presente.

La [flemma](#) a 20 - 30°, ottenuta dalla disalcolazione, passa poi alla distillazione.

Acquaviti

Le [acquaviti](#) sono le bevande alcoliche ottenute dalla distillazione di fermentati di sostanze zuccherine o saccarificate, alle quali non siano stati aggiunti né zuccheri né aromi, e provengano, dalla distillazione del vino, della vinaccia, dei frutti, dei cereali, della canna da zucchero e d'altri prodotti, purché sani e genuini in buono stato di conservazione e distillati in modo da eliminare ogni gusto sgradevole e da conservare i principi aromatici dei prodotti d'origine.

Le acquaviti poste in commercio devono avere un [grado alcolico](#) o percentuale volumetrica minima d'alcol etilico non inferiore al 40% né superiore al 60%.

L'acquavita è considerata [alcol grezzo](#) finché non è trattata con una delle operazioni seguenti valevoli per tutte le acquaviti:

- addizione d'acqua distillata o potabile in modo che la gradazione alcolica non sia inferiore al 40% né superiore al 60%;
- edulcorazione con saccarosio non oltre il 2%
- colorazione con caramello operazioni per ottenere la miglior limpidezza in base alla miglior tecnica applicata;
- altri trattamenti praticati quando autorizzati dai relativi ministeri.

- I LIQUORI

Il regolamento (CE) N. 110/2008, stabilisce che il liquore è la bevanda spiritosa avente un tenore minimo di zuccheri, espresso in zucchero invertito, di:

- a. 70 g/l per i liquori di ciliegia il cui alcole etilico è costituito esclusivamente da acquavite di ciliegie
- b. 80 g/l per i liquori di genziana o liquori simili prodotti utilizzando esclusivamente la genziana o piante simili come sostanza aromatizzante
- c. 100 g/l in tutti gli altri casi

Il liquore è la bevanda spiritosa ottenuta mediante aromatizzazione di alcole etilico di origine agricola o di un distillato di origine agricola o di una o più bevande spiritose o di una miscela di tali prodotti, edulcorati ed addizionati di prodotti di origine agricola o prodotti alimentari quali panna, latte o altri prodotti lattiero-caseari, frutta, vino e vino aromatizzato.

Il titolo alcolometrico volumico minimo del liquore è di 15 % vol.; nell'elaborazione del liquore possono essere utilizzate solo sostanze aromatizzanti e preparazioni aromatiche naturali e sostanze aromatizzanti identiche a quelle naturali tranne che per i liquori di: ribes neri, ciliegie, lamponi, more di gelso, mirtilli, agrumi, frutti del rovo camemoro (lamponi di Lapponia), more artiche, mirtilli rossi, uva di monte, bacche di olivello spinoso, ananassi; e per i liquori di piante quali: menta, genziana, anice, genepi, vulneraria.

Per tenere conto dei metodi di produzione stabiliti, nella presentazione dei liquori prodotti nella Comunità per i quali sia impiegato alcole etilico di origine agricola possono essere utilizzati i seguenti termini composti:

- prune brandy
- orange brandy
- apricot brandy
- cherry brandy
- solbaerrom, denominato anche rum di ribes neri

Per quanto riguarda l'etichettatura e la presentazione di tali liquori, il termine composto deve essere indicato sull'etichetta sulla stessa riga, in caratteri di tipo, dimensione e colore uniformi e il termine «liquore» deve figurarvi immediatamente accanto in caratteri di dimensioni non inferiori a quelle del termine composto. Inoltre, se l'alcole di questi liquori non proviene dalla bevanda spiritosa indicata, nell'etichettatura deve figurare l'origine dell'alcole utilizzato, nello stesso campo visivo del termine composto e del termine «liquore». Tale riferimento è espresso con l'indicazione del tipo di alcole agricolo utilizzato oppure con l'indicazione «alcole agricolo» preceduta dai termini «fabbricato a partire da ...» o «elaborato con ...» o «a base di ...».

La bevanda spiritosa denominata crema di (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata), esclusi i prodotti lattiero-caseari, è un liquore avente un tenore minimo di zuccheri di 250 g/l espresso in zucchero invertito.

Il titolo alcolometrico volumico minimo della crema di (con il nome del frutto o della materia prima utilizzata) è di 15 % vol. La denominazione di vendita può essere completata con il termine «liquore».

Produzione dei liquori

I liquori sono ottenuti mediante l'unione di uno o più principi attivi o sostanze aromatizzanti ricavate da piante o parti di piante, fiori, frutti, radici, spezie, droghe.

Le componenti aromatiche, ottenute con vari metodi, vengono unite all'alcol, che può essere o un'acquavite o un alcol fine buon gusto, si unisce poi lo zucchero, o uno sciroppo di zucchero e, infine, si aggiungono le sostanze coloranti. Le varie componenti sono miscelate tra loro, chiarificate, filtrate e stabilizzate.

Il liquore si ottiene quando la componente acquosa, data dall'acqua, in cui sono sciolti lo zucchero e i coloranti, è unita alla componente alcolica, formata dall'alcol puro, in cui sono sciolte le sostanze aromatiche, gli estratti o le essenze.

I liquori sono definiti:

fantasia o a nota mista:

quando l'insieme delle diverse componenti aromatiche dà origine ad un aroma ampio e complesso.

naturali o a nota caratteristica:

quando la componente aromatica è unica e caratterizza nettamente il gusto del prodotto.

Si differenzia la produzione dei liquori anche attraverso il metodo mediante il quale si ricavano le essenze o sostanze aromatiche.

È in relazione a queste tecniche estrattive che i liquori di solito sono classificati in liquori per:

- distillazione
- macerazione
- infusione
- percolazione
- a freddo

La classificazione attraverso il metodo estrattivo rappresenta solo un mezzo per semplificare una produzione che prevede quasi sempre, in relazione alle componenti botaniche impiegate, l'uso contemporaneo di più tecniche estrattive.

La produzione delle essenze è una faccenda complicata perché ogni componente botanica deve essere trattata secondo le sue caratteristiche aromatiche.

I metodi per ottenere le essenze sono perciò diversi e complessi. Erbe, parti di piante, radici e spezie, sono tagliate o rotte, spezzettate o frantumate, a seconda del metodo di estrazione e del tipo di componente aromatico.



Alambicco per la distillazione delle essenze

Le principali tecniche per ottenere le essenze, le sostanze aromatiche, gli estratti o principi attivi utili per la produzione dei liquori sono:

spremitura:

attraverso la spremitura si ottengono i succhi degli agrumi ai quali, prima della pressatura, viene tolta la buccia. Il succo viene in seguito decantato e filtrato

estrazioni con solventi:

l'estrazione attraverso solventi, soprattutto etere e acetone, alcol etilico e acqua, prende nomi diversi a seconda della tecnica usata

distillazione:

la distillazione delle erbe, piante o frutti, avviene mediante alambicchi a fuoco diretto, a bagnomaria, a vapore e sottovuoto.

I principali sistemi utilizzati sono:

macerazione:

è un procedimento in cui le erbe restano a contatto con il solvente per un periodo variabile da 24 ore ad un massimo di 10 giorni ad una temperatura di circa 35°C.

digestione:

è un procedimento lento, fatto con dei solventi a temperatura tra i 40 e i 60° C, in particolari alambicchi a bagnomaria.

infusione:

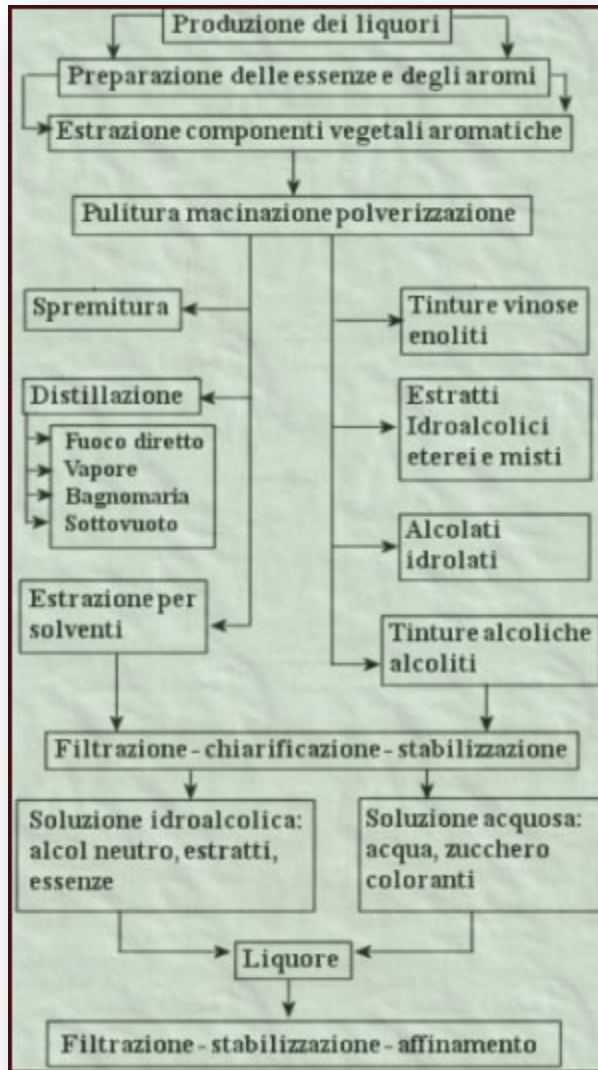
avviene quando sulle erbe viene versato e filtrato un liquido bollente per un certo periodo.

decozione:

consiste nel far bollire le erbe per un certo periodo di tempo

percolazione:

avviene quando le parti aromatiche polverizzate vengono attraversate da un liquido solvente.



Schema produzione dei liquori

Nella preparazione dei liquori hanno grande importanza le tinture alcoliche o alcoliti, ottenuti per macerazione a freddo, vale a dire a temperatura "ambiente" di sostanze aromatiche in alcol e acqua e dolcificati. I liquori così ottenuti si dicono **a freddo**.

Gli **alcoliti**, detti anche tinture alcoliche, si preparano con vegetali secchi. Gli alcoliti preparati con vegetali freschi sono chiamati elixir o elisir.

Gli **enoliti** sono le tinture alcoliche ottenute utilizzando vini sia bianchi che rossi. Nella produzione dei liquori, sono utilizzati anche estratti e alcolati.

Gli estratti sono ottenuti attraverso la soluzione dei principi attivi in un solvente, acqua distillata, alcol, etere, e relativa concentrazione.

Gli **alcolati** o acque distillate spiritose, si ottengono distillando l'alcol su sostanze aromatiche, e contengono solo i principi volatili delle sostanze estratte.

Il procedimento per produrre gli alcolati consiste nel lasciare erbe, piante o droghe, immerse in alcol a 60/90°, dopo alcuni giorni il liquido viene filtrato e poi distillato.

Infine, attraverso la distillazione di parti di piante si ottengono le acque distillate aromatiche o **idrolati**. Le parti di piante, radici, rizomi, foglie, fiori, frutti e semi, prima della distillazione, che può essere a

fuoco diretto o a vapore, vengono sminuzzate o pestate.

Gli idrolati possono essere: composti, quando le componenti aromatiche sono più di una; semplici, quando la componente botanica è unica.

- La brigata del bar

Le qualifiche professionali, dal più esperto al meno esperto sono:

- capobarman
- barman
- secondo barman
- commis di bar

Altre qualifiche usate prevalentemente all'esterno delle strutture ricettive alberghiere sono: banconista, barista, apprendista.

Le caratteristiche principali del personale del bar sono: ordine, capacità di ascolto, discrezione, buona cultura, intuito, capacità di osservazione.

La gerarchia da capobarman a commis, sta a dimostrare un curriculum professionale continuo e vario, con esperienze che spaziano dal bar d'albergo, alla gelateria, passando attraverso il pub, la discoteca e la caffetteria, senza dimenticare la ristorazione.

Essere capobarman, barman e commis, impone, periodi di lavoro all'estero per arricchire le conoscenze linguistiche e professionali.

Il capobarman ha funzioni direttive e di coordinamento del suo reparto, di cui ha la responsabilità economica e professionale. Stabilisce, in accordo con la direzione, stile di servizio, quantità di mescita, scelta dei prodotti, carta del bar, turni di lavoro, cura i rapporti con i fornitori.

In quelle strutture dove la qualifica di capobarman non è prevista, è il barman ad avere la responsabilità economica e di servizio del bar. Il barman deve avere capacità e conoscenze professionali mature.

Il secondo barman, e in misura maggiore il commis, "studiano" per diventare barman o capobarman.

Il banconista (barista), ha capacità professionali adeguate al lavoro di banco, caffetteria e mescita. Può avere funzioni direttive, gestisce sovente la parte economica dell'attività, tratta con i fornitori e stabilisce orari e modalità di servizio.

- IL BANCO BAR Piano di servizio

Ad uso esclusivo del cliente. Può essere vestito con frangini. Le consumazioni preparate sul piano di lavoro sono servite sul piano di servizio.

Sul piano di servizio si dispongono le mise en place per i servizi di caffetteria e aperitivi. In delimitate aree del piano di servizio si possono esporre alcuni prodotti, in contenitori con coperchio, per i servizi di caffetteria, o in secchielli nel caso dei vini per l'aperitivo.

Nella mise en place di caffetteria sul piano di servizio disporre:

- tovaglioli di carta
- bustine di vari tipi di zucchero

Nella mise en place di caffetteria sui tavoli disporre:

- tovaglioli
- bustine di zucchero di diverso tipo

Piano di lavoro

Ad uso esclusivo del personale. E' la parte del banco che, suddivisa in aree, serve alla disposizione della mise en place di servizio.

Le attrezzature sono disposte in modo da rendere completamente autonomo il servizio per cui sono predisposte. Tutte le preparazioni sono allestite sul piano di lavoro.

Il piano di lavoro deve essere coperto con del tovagliato. Coprimacchia o tovaglia su cui disporre la mise en place. Sopra al coprimacchia nell'area di lavoro sono distesi uno o più tovaglioli.

Il tovagliato è utile perché:

- veste il banco
- attutisce i colpi
- assorbe le macchie

Dietro il banco non si deve:

- fumare, bere, toccarsi capelli, naso o altre parti del corpo,
- chiacchierare con colleghi.
- dare le spalle ai clienti
- pulirsi le mani con i torcioni destinati alle stoviglie

Retrobanco

Il retrobanco è la zona alle spalle degli operatori, ed è separata dal banco da una pedana. Il retrobanco è una zona di servizio destinata a:

- piani di appoggio per il servizio;
- piani per bicchieri e bottiglie;
- piani per materiale di riserva;
- frigoriferi;
- congelatori;
- lavelli.

La pedana influisce fortemente sullo stress fisico degli operatori. Eccessiva rigidità o flessibilità, altezza non proporzionata al piano del banco, sono le principali cause che, associate ad una cattiva postura e

scarpe non adatte, provocano mal di schiena e dolori alle gambe. Per quanto concerne la pedana, si deve prestare attenzione a: materiale di costruzione, rivestimento, altezza.
La larghezza della pedana corrisponde alla distanza che c'è tra banco e retrobanco, e non deve obbligare a contrazioni o estensioni innaturali dei movimenti.



Il banco e le aree di lavoro

Staggera

La staggera è formata dai piani su cui sono ordinate le bottiglie. Le forme o interpretazioni della staggera sono molte; il tipo più diffuso è formato da una serie di ripiani situati nel retrobanco, o lateralmente al banco.

La staggera, se il retrobanco è sufficientemente profondo, può essere costruita in piani a scalare; se c'è spazio sufficiente può essere una colonna girevole posta al centro della pedana o, se la necessità è creare un'atmosfera riservata, può essere sostituita con una credenza.

La staggera può avere qualsiasi forma, ma l'ordine con cui vi si dispongono le bottiglie deve seguire una logica precisa. Le bottiglie sui piani devono essere divise per:

- frequenza d'uso
- tipologia
- provenienza
- invecchiamento