

Le proposte dei due chef dell'alberghiero Motti, Simone Cattani e Matteo Massafra, per un pranzo low cost

Metti un pranzo di Natale a 4,47 €

Menu mediterraneo e tradizionale: il segreto è la scelta mirata dei prodotti e il "fatto in casa"

IL NATALE è alle porte: per il pranzo del 25 dicembre, ecco una proposta per coniugare gusto, qualità e originalità con un prezzo modico. Gli aspiranti chef Simone Cattani e Matteo Massafra, studenti del "Motti", hanno ideato due menu, mediterraneo e tradizionale, a soli 4,47 euro. «Il segreto? La scelta dei prodotti e l'home-made».

CATTANI E MASSAFRA
ALLE PAGINE 17 E 19

IL PERSONAGGIO



Dal Motti al grande schermo: la storia di Angelo Ardivino che oggi affianca lo zio nel programma "Torte in corso con Renato".

PECORARO A PAG.25

LA CAMPIONESSA



A Ju Jitsu stende anche i maschietti: è Miriam Papalia, medaglia d'argento ai nazionali.

CHIARAVALLOTI A PAG.27



Manelli a pagina 21

Vince il prezzo o la qualità?

Alla scoperta dei segreti del menu Infinity

SI è diffusa anche nella nostra città la moda del "menu infinity", cioè pranzi o cene senza limiti a un prezzo prefissato: con una cifra che di solito non supera i 20 euro, ci si può rimpinzare a piacimento. Ma vince la qualità o la quantità? Tra i pro il servizio a buffet, la varietà, la rapidità, la libertà del cliente. Tra i contro la calca, l'elevato prezzo degli extra, gli eventuali problemi di igiene.

FIENGO A PAG.23

Opportunità dalla Rete Viaggio fai da te? Risparmi anche l'85%

VIAGGIO fai da te, magari risparmiando? Oggi è possibile. Ce lo spiega Sofia, studentessa di 19 anni dell'istituto Motti alberghiero, che, per il suo viaggio ad Amsterdam è riuscita a risparmiare l'85% rispetto al preventivo che le aveva offerto l'agenzia. "Armatevi di pazienza: consultate quante più opportunità possibili ed evitate le commissioni delle agenzie".

ALUIA A PAG.23





Cronaca Reggio



SPECIALE PRANZO DI NATALE L'alunno del Motti alberghiero ci illustra passo per passo i segreti per un pranzo a 5 stelle

Come vi metto a tavola con 4,47 euro

Il menu "Mediterraneo" consigliato dal giovane cuoco Matteo Massafra: esplosione di semplicità e creatività

MATTEO MASSAFRA

IL Natale è alle porte, e in questo periodo dell'anno dobbiamo iniziare a pensare a cosa poter preparare per il nostro pranzo del fatidico venticinque. La scelta dei piatti può essere molto ardua e difficile, anche perché vorremmo sorprendere gli invitati. Quello che vorrei proporvi è un'alternativa fuori dagli schemi che porta sulle tavole i sapori del Mediterraneo. Per fare una bella figura non è necessario spendere molto, occorre solo una buona scelta dei prodotti e tanta fantasia. Il menu che vi proporrò qui di seguito l'ho studiato per una decina di persone, dall'antipasto al dolce, passando per primo piatto, secondo, contorno e dessert. Un menu ricercato e fantasioso, ma anche molto economico. Quanto abbiamo speso per riempire il carrello per preparare tutti i nostri piatti? Appena 4 euro e 47 centesimi.

"PETALI DI MELANZANA IN CONCHIGLIA DI SFOGLIA"

Ingredienti:

- 1 melanzana
- 1 un rotolo di pasta sfoglia
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b

Procedimento:

Sbucciamo la melanzana, ricaviamo tre fettine per ogni persona, nel frattempo stendiamo la sfoglia, con un bicchiere otteniamo un cerchio, ne facciamo uno per ogni fetta di melanzana, mettiamo la sfoglia in forno con la carta anti aderente a 180 gradi finché non cresce, dopodiché grigliamo le melanzane e le saliamo, tiriamo fuori dal forno la conchiglietta di sfoglia la apriamo a metà e adagiamo la fetta di melanzana all'interno di essa, un filo d'olio e l'antipasto è pronto.

LASAGNA MEDITERRANEA

Ingredienti:

- 2 zucchine
- 1 melanzana
- besciamella
- 300 gr. di funghi champignons
- olio d'oliva
- 1 scamorza affumicata
- 1 kg di pasta all'uovo

Procedimento

Dopo aver preparato la besciamella prendiamo una teglia sulla quale la cospargeremo, riponiamo il primo strato di pasta all'uovo e andiamo nuovamente a cospargere la besciamella. Aggiungiamo i funghi, le melanzane e le zucchine che in precedenza avevamo tagliato a cubetti e saltato in padella fino alla doratura, aggiungendo a fine cottura una spolverata di prezzemolo come se dovessimo trifolarle. Adagiamo la scamorza, tagliata a cubetti, sopra alle verdure. Ripetiamo la procedura sino a ottenere 5 strati di lasagna. Ricordiamoci, alla chiusura di ciascuno strato, di aggiungere una spolverata di Parmigiano. Mettere in forno (già caldo) a 180/200° per 25 minuti circa.

BACCALA' IN PASTELLA IN CONTORNO DI SCAROLA, PINOLI E UVA PASSA

Ingredienti:

- mezzo litro d'acqua gasata
- 300 gr. di farina 00
- un cubetto di lievito
- sale
- 1 kg di baccalà
- un ceppo di scarola
- uva passa q.b.
- 10 gr di pinoli
- olio di semi q.b.

Procedimento:

Prepariamo la pastella mettendo mezzo litro d'acqua gasata all'interno di un contenitore, aggiungiamo il burro sbriciolandolo e con l'aiuto di una frusta aggiungiamo la farina poco alla volta, sino a ottenere un composto coloso e ben omogeneo (eventualmente aggiungere un po' di farina), saliamo e copriamo con una panno umido il recipiente. Nel frattempo prendiamo il baccalà, immergiamolo nella pastella appena preparata e col supporto di un colino lasciamo scolare la parte in eccesso della pastella. Facciamo scaldare l'olio di semi e, quando è a temperatura,



Petali di melanzana in conchiglia di sfoglia



Lasagna Mediterranea



Baccalà in pastella in contorno di scarola, pinoli e uva passa



Bauletto con crema ai sapori di frutti di bosco

immergiamo, uno alla volta, i tranci di baccalà in pastella. Facciamoli dorare, dopodiché li adagiamo in un contenitore con carta assorbente.

Per il contorno tagliamo la scarola come se dovessimo fare un'insalata, mettiamola in padella con un po' d'olio insieme all'uva passa e chiudiamo subito con un coperchio il tutto sino a farlo "stufare". A questo punto prendiamo i pinoli, mettiamoli nel forno già caldo per meno di un minuto. Serviamo il tutto insieme riponendo i pinoli sopra alla scarola.

BAULETTO CON CREMA AI SAPORI DI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti:

- 1 vaschetta di gelato alla crema
- frutti di bosco assortiti
- un rotolo di pasta sfoglia
- caramello
- zucchero a velo

Procedimento:

Tagliamo la sfoglia a forma di quadrato (ciascun quadrato equivale a 2 porzioni), sistemiamola in una teglia con carta da forno e come abbiamo fatto per l'antipasto, facciamola crescere in modo che si gonfi in maniera omogenea. Ottenuto un "bauletto", con un coltello a sega tagliamolo a metà, aspettando che si raffreddi. A questo punto inseriamo il gelato alla crema assieme ai frutti di bosco. Chiudiamo il "bauletto". A questo punto tagliamo trasversalmente come fosse un tramezzino. Serviamo con una spolverata di zucchero a velo. A questo punto impiattiamo guarniamo facendo filare sul nostro dolce un filo di caramello.

IL COSTO MEDIO DELLE NOSTRE MATERIE PRIME	
PASTA ALL'UOVO 1 KG	3,40
2 ROTOLI DI PASTA SFOGLIA	5,00
LIEVITO	0,50
ACQUA GASATA	0,20
3 MELANZANE	2,50
2 ZUCCHINE	1,30
MEZZO LITRO DI LATTE	0,40
50 GRAMMI DI FUNGHI	
DOPIO ZERO	0,10
300 GR FUNGHI CHAMPIGNON	1,20
1 SCAMORZA AFFUMICATA	6,00
1 CEppo DI SCAROLA	0,45
PINOLI 20 GR	2,70
UVA PASSA	1,30
100 GR BURRO	0,16
MEZZO LITRO DI OLIO DI SEMI	1,35
1 VASCHETTA DI MEZZO KG DI GELATO ALLA CREMA	4,50
FRUTTI DI BOSCO ASSORTITI	3,30
ZUCCHERO A VELO	0,15
CARAMELLO	0,30
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	1,50
1 KG DI BACCALÀ	8,50
TOTALE	44,76
COSTO A PERSONA:	4,47

- BUON NATALE A TUTTI I NOSTRI CLIENTI -



L'aspirante chef Matteo Massafra mostra il suo menu "Mediterraneo"

Stampa Litografica e Digitale, Siti WEB e Posizionamento

CENTRO MULTISERVIZI
CONFEZIONE - CARTOLERIA - TELEFONIA
www.feduservizi.it

VIA GORIZIA 11/B
REGGIO EMILIA - TEL/FAX 0522 1710708

POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTO SULL'ACQUISTO DI UN PRODOTTO

CARD SCONTO 10%

SAMSUNG NOTE II a 349€

IPHONE 4S 8GB BLACK a 389€

CARTUCCE compatibili a partire da 4,50€

OFFERTE NATALE VODAFONE

119€ 129€ 79€ 79€ 79€

SMARTPHONE A SOLI 109€ SCOPRI COME... CHAMA AL 0522/1710708

SPECIALE NATALE L'alunno del Motti alberghiero ci illustra passo per passo i segreti per un pranzo a 5 stelle

Cenone a 6 euro? Yes, we can

Ecco una rivisitazione del giovane chef Simone Cattani del menu tradizionale reggiano

SIMONE CATTANI

CENONE di Natale a 6 euro a persona? Yes, we can!

Negli ultimi anni, il budget familiare dedicato alle spese natalizie è calato sempre più, ma tagli su regali e addobbi non ci impediscono di rinunciare a gusto e tradizione sulle nostre tavole reggiane.

Ecco a voi un semplice e pratico menu che riporterà all'interno delle nostre famiglie i sapori della nostra terra.

Il costo? Incredibile: pur rispettando la tradizione delle 4 portate (più contomo), abbiamo messo a tavola 10 persone spendendo 6 euro per ciascuna. Incredibile, vero? No, potete farlo anche voi. Ecco come...

FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO CON CARAMELLO DI SABA

Ingredienti

- 10 uova intere e 2 tuorli
- 500 ml panna
- sale q. b.
- 500g di parmigiano grattugiato

• 80 ml. di Saba
• 80 gr. zucchero
• acqua q. b.

Procedimento

Unire 4 uova intere ed 1 tuorlo all'interno di un recipiente aggiungere la panna e in seguito il parmigiano. Con una frusta incorporare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere un pizzico di sale e in seguito versare il composto nei pirottini di alluminio precedentemente imburattati. Informare all'interno di una pirofila con dell'acqua a 160° finché non si saranno rappresi.

A parte preparare il caramello,



Il giovane chef Simone Cattani

in una padella antiaderente incorporare lo zucchero con la saba, lasciar sciogliere senza mescolare (per non formare dei grumi); infine aggiungere l'acqua.

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE

Ingredienti:

- (Ripieno cappelletti)
- 1 cipolla
 - 60 gr. filetto di maiale
 - 90 gr. di vitello
 - 70 gr. di prosciutto crudo
 - 150 gr. di burro
 - 1 uovo
 - 1 costata di manzo di circa 600
 - pan grattato q. b.

- noce moscata q. b.

(Brodo):

- 1 sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 cappone di circa kg.3
- sale q. b.

Procedimento

In una casseruola far sciogliere il burro con la cipolla tritata, tagliare a piccoli pezzi la carne e aggiungerla al soffritto; lasciar cuocere lentamente con il coperchio. Una volta cotti rimuovere il tutto dalla casseruola e tritare finemente. Aggiungere un uovo, il pan grattato, il parmigiano grattugiato e la noce moscata.

Tirare la pasta all'uovo e creare

dei quadratini dove verrà riposto il ripieno. Chiudere il quadrato di pasta a triangolo e dare la forma del tipico cappelletto reggiano.

Filtrare un litro di brodo e cuocerli all'interno i cappelletti per 7 minuti circa.

BOLLITO DI CAPPONE CON EMULSIONE DI BRODO E SENAPE

Ingredienti

- 1 Cappone (quello già utilizzato per il brodo)
- 400 gr. di senape
- 500 ml. di brodo

Procedimento

Unire la senape al brodo e con l'aiuto di una frusta creare una salsa omogenea. Scolare il cappone dal resto del brodo e servirlo caldo con la salsa.

CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

Ingredienti:

- 1 kg di cipolle borettane, • 64 gr. di zucchero
- 60gr. di burro
- 80gr. aceto balsamico
- sale q. b.
- acqua calda q. b.

Procedimento

Pulire e lavare le cipolle. Sciogliere il burro dentro una padella e lasciar rosolare le cipolle per una decina di minuti. Salare, cospargere la superficie delle cipolle con l'aceto e poi con lo zucchero. Cuocere a fuoco lento per 40 minuti aggiungendo acqua calda gradualmente.

SPONGATA

Ingredienti:

- 400 gr. di pasta frolla
- 300 gr. di miele
- 20 gr. di mostarda di frutta
- 60 gr. di pangrattato
- 50 gr. di uvetta
- 50 gr. di pinoli
- cannella q. b.
- zucchero a velo q. b.

Procedimento

Preparare la pasta frolla, dividerla in 2 parti e stenderla creando un disco più grande e un altro più piccolo.

Imburrare e infarinare una teglia riponendovi all'interno il disco più grande adagiandolo bene sui lati.

Unire tutti gli ingredienti creando un composto viscoso. Adagiare il composto in modo omogeneo la

IL COSTO MEDIO DELLE NOSTRE MATERIE PRIME

30 UOVA	7,25
500 ML. PANNA	3,10
400 GR. PANGRATTATO	5,40
240 PANGRATTATO	2,04
1 CIPOLLATA	0,50
500 GR BURRO	0,80
70 GR PROSCIUTTO CRUDO DI PANGRATTATO	1,79
60 GR. FILETTO DI MAIALE	0,65
90 GR. VITELLO	1,61
600 GR. COSTATA DI MANZO	6,54
1 KG DI CIPOLLE BORETTANE	4,20
300 GR DI MIELE	2,70
20 GR. DI MOSTARDA DI FRUTTA	0,50
160 GR. DI PAN GRATTATO	1,04
0,50 GR. DI UVETTA	1,00
0,50 GR. DI PINOLI	1,00
1 KG. DI CANNELLA	15,00
SABA	3,00
600 GR. DI ZUCCHERO A VELO	2,75
TOTALE	60,87
PREZZO A PERSONA	6,00

- BUON NATALE A TUTTI

I NOSTRI CLIENTI -

pasta frolla, ricoprendolo con il secondo strato di pasta; con l'aiuto di una di una forchetta bucherellare il disco di pasta superiore. Cuocere in forno a 190° per 30 minuti.



Flan di Parmigiano Reggiano con caramello di saba



Cappelletti in brodo di cappone



Bollito di cappone con emulsione di brodo e senape



Spongata



in Provincia



ZONA CERAMICHE • BASSA • VAL D'ENZA • MONTAGNA

Da Casalgrande Giannini, a soli 21 anni, è stato assunto da un albergo di lusso a Forte dei Marmi

Luca, cameriere a cinque stelle

“Ho servito calciatori e gente famosa. Ma il mio sogno è aprire un ristorante”

MIRIAM PAPALIA

CASALGRANDE – Chi può permettersi una vacanza nel prestigioso hotel “Principe” 5 stelle lusso leading di Forte dei Marmi può avere la sorpresa di incontrare un ragazzo che è partito da un piccolo paesino della nostra provincia, Villalunga di Casalgrande, e che è arrivato a lavorare come cameriere in questa realtà prestigiosa.

Luca Giannini, 21 anni, dopo essersi diplomato con successo all'istituto alberghiero “A. Motti” di Reggio Emilia, è riuscito a coronare il sogno di lavorare in un albergo prestigioso. Siamo riusciti a porgli alcune domande.

Perché hai fatto questa scuola?

«Perché fin da piccolo ho sempre sognato di fare il cameriere in grandi strutture alberghiere e dopo aver saputo di questa scuola ho iniziato».

Da chi o da cosa è nata questa passione?

«Da piccolo ero in un ristorante con la mia famiglia e ho visto il cameriere che ci ha trattato molto bene, era simpatico e comunicativo: da lì è nata la mia passione per la ristorazione».

Se mai incontrassi questo cameriere a distanza di tempo lo sapresti riconoscere?

«No perché avevo 10 anni». **Ti ha dato la possibilità la scuola di poter accedere a questo tipo di lavoro o hai cercato di crearti tu la possibilità mettendoti in gioco?**

«Avevo anche contatti tramite la scuola, ma ho preferito cercarmelo da solo».

E come sei arrivato a questo hotel?

«Ci sono arrivato io tramite annunci di lavoro».

Qual'è stato il primo impatto che hai avuto quando hai visto l'hotel per la prima volta dal vero e non su una fotografia?

«Mi è sembrato il migliore hotel della Versilia».

Ti sei sentito subito all'altezza degli standard dell'hotel o hai avuto paura?

«Ho avuto un attimo di difficoltà all'inizio, essendo cose nuove, ma dopo un mese ho imparato gli standard e sono riuscito ad applicarli».

Che tipo di clientela frequenta l'hotel?

«Più straniera. Lavorare in un hotel internazionale è una bellissima esperienza perché si è a contatto con persone di tutto il mondo e si ha la possibilità di scoprire usi e culture diverse».

“Questa esperienza mi ha fatto crescere. Ho dovuto lasciare famiglia, amici e fidanzata, ma lo faccio per un futuro”



Ad esempio?

«Ad esempio agli americani piace un sacco il cappuccino, lo vogliono a qualsiasi ora e a qualsiasi temperatura, mentre alle 5 non rinunciano mai al tea time che per loro è un rito sacro».

Come ti sta cambiando questa esperienza?

«Mi ha reso più maturo. Ho dovuto fare il sacrificio di allontanarmi dalla mia città, dai miei amici e dalla mia famiglia, ma è stato necessario, lo sto facendo per un futuro».

Hai mai avuto a che fare con personaggi famosi?

Luca Giannini al lavoro, mentre prepara un cocktail



«Sì ho servito diversi personaggi famosi: calciatori, gente di spettacolo. Ma per privacy non posso fare nomi, è una regola ferrea dell'hotel».

Hai mai lavorato all'estero?

«No, ma mi piacerebbe. Credo sia una buona esperienza da fare».

Qual'era il tuo sogno quando andavi a scuola?

«Quello di aprire un ristorante. Un sogno che non è cambiato negli anni: ho ancora questo desiderio nel cassetto che chissà, forse un giorno riuscirò a realizzare. Però quello spero di aprirlo in Italia».

Luciano Ferrari, 80 anni, è l'allevatore che si prende cura degli animali abituati al clima lappone

Le renne di Babbo Natale vivono a Montebabbio

NICOLÒ MANELLI

CASALGRANDE – Renne a Casalgrande? Sembra assurdo, eppure appena fuori dal paese Luciano Ferrari, ottantenne arzillo, ha un piccolo allevamento di questi curiosi animali. Incontrare il signor Ferrari e i suoi dolci “amici” è un'esperienza particolare: sembra di essersi spostati nello spazio e nel tempo, i suoi racconti ci incantano come una fiaba nordica.

Da quanti anni alleva renne?

«Ho iniziato ad allevare renne 14 anni fa, inizialmente per differenziarmi dagli altri. Durante un viaggio nei paesi nordici ho avuto modo di conoscere questi straordinari animali e di averne 8 in dono da amici Lapponi».

Perché è affascinato dalle renne?

«Ho un bellissimo rapporto con le renne. In generale ritengo importante ritornare alla natura, limitando la tecnologia; passare del tempo con questi animali mi fa riscoprire sentimenti antichi e tirmi dimenticati».

Perché ha deciso di allevare questi animali che non sono tipici del nostro territorio?

«Perché, in qualche modo, sono ancora animali selvatici,



Luciano Ferrari con le sue renne

non così addomesticati come cani e gatti».

C'è una renna alla quale tiene di più?

«Sì ero affezionato a Syrio, un animale bellissimo: l'avevo addomesticato io, aveva un portamento regale e un palco (la composizione delle corna, ndr) di 3 m e 56 cm; purtroppo è morto dopo essere stato castrato in seguito ad un tumore. Non credo ci sarà mai

una renna come lui. Adesso c'è una femmina che ho deciso di battezzare Syria, in onore del mio defunto “amico”, che mi dà grandi soddisfazioni e ha ricevuto la medaglia d'oro del Tricolore italiano alla festa dell'uva di Castellarano».

Cosa mangiano le renne e quanto?

«Le renne mangiano moltissimo! Otto renne mangiano circa 500 kg di fieno alla settimana.

Studiando un po' ho inventato un alimento a base di foglie di betulla che gradiscono molto e che pare essere molto salutare e nutriente».

Utilizza le renne per qualche attività?

«Principalmente le utilizzo per trainare la slitta all'interno delle iniziative legate alla Casa di Babbo Natale a Montebabbio, ovviamente senza alcun fine di lucro».

BREVI

Natale con Vinicio al Fuori Orario

GATTATICO – Natale all'insegna della grande musica, come sempre, al Circolo Arci Fuori Orario di Taneto di Gattatico. Il 25 dicembre nel locale di via Don Minzoni 96/b si terrà il “Concerto di Natale Swing”: sul palco Vinicio Capossela accompagnato dalle Sorelle Marinetti. Lo spettacolo inizierà alle ore 22.30. Info e biglietti: tel. 0522-671970, www.arcifuori.it.

Fotofestival, scatti d'autore al Castello

MONTECCHIO – Fino al 12 gennaio 2014 a Montecchio Emilia il XXXI Fotofestival, rassegna dedicata all'arte della fotografia. Tre le mostre: “Echi - emigranti marchigiani in Argentina” di Giovanni Marroccini, “I luoghi dell'oblio” di Filippo Neviati, e “Guardare, pensare, fare”. Gli scatti al Castello sono visitabili tutte le domeniche e i festivi ore 15-19 (ingresso € 2).

Pattinaggio sul ghiaccio a Guastalla

GUASTALLA – Fino al 2 febbraio 2014 in piazzale Ragazzi del Po a Guastalla sarà in funzione la Pista di pattinaggio sul ghiaccio, allestita a Palazzo Ducale per poter pattinare in compagnia. La struttura è attiva dal lunedì al venerdì dalle 15.30 alle 19, sabato e prefestivi dalle 14.30 alle 00.30, domenica e festivi dalle 11 alle 20. Info: telefono 340-6435350.

Presepi in Rocca a San Martino

SAN MARTINO IN RIO – Fino al 12 gennaio 120 presepi in mostra in quattro sale della Rocca estense di San Martino in Rio. L'esposizione, giunta alla nona edizione, sarà aperta tutti i sabati e i festivi ore 10-12.30 e 16-19. La mostra è curata da Brenno Bondavalli e Gian Giacomo Vecchi. Per scolaresche aperture anche in altri giorni su prenotazione allo 0522-636709.

A Castelnovo Sotto il rito del rogo del Vecchione

CASTELNOVO DI SOTTO – Il 31 dicembre Castelnovo di Sotto saluta l'anno che si sta chiudendo con il classico rito del rogo del Vecchione. Il gigantesco pupazzo in cartapesta costruito dall'Associazione “Al Castlein” (quella del carnevale) sarà bruciato in piazza IV Novembre - dalle 18 alle 24. Non mancherà la degustazione di cioccolata calda. Info: Comune tel. 0522-485711.



Economia e Finanza



La nostra cronista è andata ad analizzare pro e contro della formula nata nei locali cinesi. Vincerà il prezzo o la qualità?

In viaggio fra i segreti del menu Infinity

E' l'offerta che sta spopolando nei ristoranti: mangi quanto vuoi, paghi un prezzo fisso

NATASCIA FIENGO

CON l'avanzare degli anni, si è diffusa in Italia la moda del "Menu Infinity" o, meglio, dei "Buffet", e cioè offerte di pietanze etniche che possono essere gustate in quantità "infinita" a un prezzo prefissato.

Con una cifra fissa che solitamente non supera i 20 € i clienti possono accedere a un vasto banchetto composto da ogni sorta di pietanza: cibi caldi e freddi, salati e dolci. Ma questo tipo di servizio è davvero così conveniente come sembra? Eccovi svelati i pro ed i contro del "Menu Infinity", ormai diventato un "must" per molte persone.

PRO

Il servizio a buffet rende più partecipi i clienti e offre loro una scelta molto più vasta di cibi;

Annulla gli errori di ordinazione e diminuisce il fastidioso via vai dei camerieri;

Il modico prezzo è corretto e onesto se rapportato alla quantità e alla varietà delle pietanze proposte ai clienti;

La rapidità dei camerieri nel rifornire i tavoli del buffet;

La sorprendente bontà di alcune pietanze che, solitamente, varrebbero più del prezzo speso;

Soddisfa più facilmente i diversi gusti di ogni tipo di cliente, grazie alla vasta scelta di cibi offerti;

La possibilità di assaggiare pietanze di altre etnie, specialmente sushi, il tipo di cibo più indicato e più presente nei buffet perché servito freddo e in piccole quantità.

CONTRO

La massa di clienti accalcati ai tavoli;

L'immane presenza di persone "poco educate" che inevitabilmente creano litigi, ignorando la fila e servendosi prima degli altri;

Il forte rumore causato dal perenne via vai dei clienti, che non permette un buon dialogo con la propria compagnia;

La possibilità di trovare pietanze fredde;

L'elevata cifra degli extra, come le bevande o il caffè;

L'impossibilità di servirsi



con un ordine preciso (antipasto, primo, secondo, ecc.);

La possibilità che mosche o altri insetti possano posarsi, anche per breve tempo, sulle pietanze esposte.

In conclusione, questo tipo di servizio che ormai spopola tra tutte le fasce d'età risulta davvero conveniente come sembra, e può superare le aspettative dei vari clienti. A

sua volta, però, non c'è da stupirsi se si incontrano piccoli problemi di percorso e se le pietanze non rispecchiano esattamente ciò che avevamo immaginato.

Le offerte della Rete battono la crisi: ecco come fare per non rinunciare al ristorante

Cena di Natale in sconto dell'80%

SI CHIAMA Groupon ed è il sito sul quale, ormai da quasi 2 anni, gli italiani stanno facendo affari incredibili, acquistando merce con sconti mozzafiato.

Ma che tipo di merce, vi staresti chiedendo? Di tutto, dalla telefonia ai viaggi già organizzati in tutto il mondo.

Il procedimento è semplice: si va sul sito di Groupon, si clicca sul prodotto interessante, si inseriscono i dati di spedizione e attraverso una carta di credito o una carta prepagata si procede all'acquisto. Successivamente il prodotto verrà spedito a domicilio, gratuitamente.



Da pochi mesi, però, ecco la novità. Groupon offre cene nei

ristoranti della nostra città all'80% di sconto, mettendo a disposizione una varia scelta di menu, locali e prezzi in modo tale da lasciare all'acquirente la possibilità di scegliere. E' un metodo alternativo e innovativo (ed economico) per non dover rinunciare ad una cena fuori casa con amici o in famiglia, cavalcando la crisi.

Alcuni esempi? Eccoli: cena a base di menu emiliano a 24 euro invece di 97, menu di pesce di 4 portate con vino a 34 euro invece che 105, Cena natalizia con menu reggiano a 4 portate a 24 euro anziché a 75. (martina aluia)

I consigli di Sofia per organizzare un viaggio in Olanda

Viaggio fai da te? Ma quale "ahi, ahi, ahi": oggi si risparmia l'85%



MARTINA ALUIA

VIAGGIO fai da te, magari risparmiando? Oggi è possibile. Ce lo spiega Sofia, studentessa di 19 anni dell'istituto Motti alberghiero, che è riuscita a risparmiare ben l'85% rispetto al medesimo itinerario di viaggio, ma organizzato.

«Avendo un budget limitato e dopo essermi informata nelle agenzie di viaggio che mi avevano proposto cifre irraggiungibili - spiega la ragazza - ho voluto organizzare da sola il mio viaggio di Natale».

Dove andrai?

«Ad Amsterdam».

Quali sono i segreti per organizzare un viaggio low cost?

«Occorre, inevitabilmente, sapersi, prima di tutto accontentare».

In che senso?

«Si parte scegliendo hotel a due o tre stelle fuori dal centro cittadino».

Che senso ha? Così ci si perde le attrattive della città?

«No, perché si cercano sistemazioni da cui il centro è

facilmente raggiungibile.

Così facendo quanto si riesce a risparmiare?

«Ho risparmiato più di 100 euro scegliendo come alloggio, un albergo a due stelle che si trova nella città di Utrecht (15 minuti da Amsterdam)».

Già, ma la parte preponderante di una spesa per una vacanza fuori dall'Italia è il volo...

«Il segreto è spostarsi con compagnie aeree low-cost, poco conosciute ma affidabili».

Ad esempio?

«Volerò con Transavia, compagnia olandese, che offre tratte a prezzi molto accessibili. E anche il servizio offerto non è da meno rispetto alle compagnie più blasonate».

E qui quanto hai risparmiato?

«Ho speso 140 euro rispetto ai 300 euro che avrei speso volando con le compagnie tradizionali».

Due consigli...?

«Evitate le agenzie di viaggio, che chiedono commissioni, e armatevi di pazienza nel consultare quante più opportunità possibili».



4minuti.it
www.4minuti.it
GIORNALE di REGGIO
ON-LINE



www.facebook.com/giornale.settimanale



@4minuti_it

Ogni giorno più vicino alle notizie



Cultura e Spettacoli



L'ex studente dell'istituto alberghiero reggiano si racconta: "Il segreto del mio successo? La grande passione per la cucina..."

Dal Motti al grande schermo di Real Time

La storia di Angelo Ardivino oggi affianca lo zio nel programma "Torte in corso con Renato"

ANNA PECORARO

DALLA scuola alla Tv, un salto vertiginoso e improvviso per **Angelo Ardivino**, 21enne diplomato all'Istituto professionale "Angelo Motti" di Reggio Emilia, che oggi sfoggia il suo talento dal grande schermo di Real Time, affiancando un cake designer di professione nel programma: *Torte in corso con Renato*.

Ecco come Angelo, da una piccola scuola è riuscito a raggiungere gli schermi televisivi: lo abbiamo intervistato per voi. **Angelo come è stato il passaggio dalla scuola alla televisione in così breve tempo?**

Questo passaggio è stato davvero una sorpresa inaspettata, arrivata, come hai detto tu, in pochissimo tempo e posso dire di essere assolutamente contento di aver avuto la possibilità di aver fatto questa bellissima esperienza.

Hai sempre voluto fare il cake designer?

Fare il cake designer non è sempre stato il mio principale obiettivo, all'inizio ero deciso a intraprendere la strada della caffetteria, ma in seguito sono



Angelo Ardivino (a sinistra) insieme allo zio Renato

avvenuti dei cambiamenti che mi hanno portato nel mondo della pasticceria che, oltretutto, mi piace davvero tanto.

Ti piacerebbe in futuro dirigere un programma tutto tuo?

Per ora continuerò ad affiancare mio zio, ma in futuro non si può sapere cosa capiterà.

Quale è stata la torta più bella che hai fatto?

La torta più bella, ma anche la più grande che io abbia mai fatto era alta oltre un metro e settanta ed era basata sui personaggi del mondo Disney e ci sono volute ben due settimane di preparazione.

Ti senti realizzato per ciò che fai?

Per ora mi sento realizzato e man mano che cresco mi rendo conto che ciò che faccio mi piace sempre di più, in fondo se un lavoro ti piace e lo fai anche con passione darà i suoi frutti e le sue soddisfazioni.

Che rapporto hai con Reggio?

Sì, mi manca. Reggio è la mia città ma a volte il lavoro ti porta a lasciare famiglia e amici, ma appena potrò ci tornerò molto volentieri».

Musica emergente

La band di diciassetenni "The burned" si fa conoscere tra feste private e locali alla moda

Heavy metal, dalla California a Viano

NATASCIA FIENGO

NASCE a Viano un piccolo gruppo musicale che porta il nome "The burned" (I bruciati). La band è composta da tutti ragazzi 17enni, tra cui Andrea Tiberi al basso, Riccardo Bonvicini il manager, Lorenzo Lugari e Daniele Ricchi alle chitarre, Lorenzo Paolini alla batteria e Chiara Pellacani, la cantante.

I ragazzi, amici sin dai tempi delle elementari, frequentarono la stessa scuola di musica e decisero così di realizzare un sogno comune: creare un gruppo tutto loro.

La passione per la musica è nata ascoltando i loro idoli, soprattutto gran fonte d'ispirazione gli "Avenged Sevenfold", un gruppo musicale heavy metal



The Burned

originario della California. La band suona dal rock leggero all'hard rock ed è esperta nel proporre cover di canzoni note alle fasce d'età più giovani, ma è sempre aperta a soddisfare al

miglior le richieste poste e ad accettare nuove sfide.

Il gruppo ha già suonato a svariate feste private e manifestazioni di paese, accumulando via via sempre più esperienza. Per Natale la band ha in progetto di suonare ad una festa privata a Sestola, ma sono disponibili ad ogni possibile offerta che gli verrà proposta.

Per il loro futuro "The Burned" puntano a divertirsi e a divertire anche il pubblico, suonando nei locali più "in" e raggiungendo il successo.

Ancora una volta, abbiamo la prova che la musica è la fonte di unione più potente di tutte e dovremmo ispirarci ai "The Burned" che nonostante la giovane età, ambiscono alle vette più elevate del successo.

Musica emergente

La band modenese suonerà rock metal. Parla il chitarrista Alessio Molinari

I Constraint a "X Factor 2014"

CARLOS EDUARDO PIRAENO

RISCHIANO di emulare il successo di Violetta: i modenesi Constraint sono stati invitati a partecipare a "X Factor 2014".

Il gruppo modenese (voce Beatrice Bini chitarra Alessio Molinari, tastiera Simone Ferraresi, basso Federico Paglia e batteria Alessandro Lodesani) che sta mietendo consensi tra i giovanissimi appassionati di rock metal: hanno appena tenuto un concerto in piazza della Vittoria a Reggio.

Quando e come nasce il gruppo?

«Suonavamo per divertirci, durante la scuola. Il gruppo originario a un certo punto si sciolse ma alcuni di noi decisero di continuare».



I Constraint

Ti ricordi il vostro primo concerto?

«Eccome se me lo ricordo! In maggio al Queen di Castelnuovo Rangone: quella serata fu memorabile, il locale era pieno

e suonammo un repertorio di più di un'ora di cover».

I vostri inizi?

«Abbiamo inciso una demo di 3 pezzi che abbiamo chiamato "Illusion Of A Dream". Ad oggi abbiamo scritto 9 canzoni e pensiamo di fare uscire un album completo magari nel 2014».

Una ragione per cui dovrei comprare il vostro cd.

«Se vi piace la nostra musica e comprate il nostro cd ci supportate! Al giorno d'oggi il mondo della musica, soprattutto quella emergente, sta diventando un mondo per ricchi. Se comprate il nostro cd il nostro impegno viene premiato e noi saremo contenti di sapere cosa ne pensate! Potete trovarci su Facebook e seguire la nostra pagina "Constraint"».