

## CARMELO GRECO, ECCELLENZA ITALIANA IN GERMANIA

Abbiamo incontrato Carmelo Greco lo scorso 5 novembre a Monaco di Baviera nell'Hotel "Vier Jahreszeiten Kempinski", in occasione dell'assegnazione del premio da parte della guida *Schlemmer Atlas*.

Il 2013 è stato un anno magico per lo chef italiano Carmelo Greco, titolare dell'omonimo ristorante a Francoforte. Il suo locale è stato infatti premiato come *Ausländisches Restaurant des Jahres 2014* in Germania da parte della guida gastronomica *Schlemmer Atlas* edita dalla casa editrice *Busche Verlag*; mentre la rivista *Der Feinschmecker* lo ha eletto secondo miglior ristorante italiano in Germania. Un doppio riconoscimento che lo ripaga con una stella Michelin dei tanti sacrifici fatti nella sua



carriera venticinquennale.

**bi** Signor Greco, complimenti per i riconoscimenti. Che cosa prova?

C.G. È una grande soddisfazione per me e per il mio team. Senza un buon gruppo non avrei ottenuto questi risultati, per questo la cura del personale è uno dei compiti più importanti della mia professione. Ma è anche bello per i miei clienti.

**bi** Come è riuscito a ottenere questi risultati?

C.G. Con impegno, serietà e passione. E poi scegliendo non i prodotti buoni, ma i

migliori.

**bi** Quali sono state le tappe della sua carriera?

C.G. Dopo aver frequentato la scuola alberghiera, sono arrivato a 21 anni a Francoforte per fare un'esperienza all'estero. Mi sono subito accorto che la cucina italiana non era molto diffusa, ma aveva una



Da sinistra: Carmelo Greco alla premiazione a Monaco di Baviera e ai fornelli nel suo locale a Francoforte.



grande potenzialità. Posso dire che io e la cucina italiana a Francoforte siamo cresciuti insieme. Vent'anni fa con il mio socio abbiamo aperto l'Osteria *Enoteca*, un ristorante innovativo perché puntava tutto sulla qualità, sulla ricerca del miglior prodotto italiano. Abbiamo avuto successo, poi ci siamo separati. Tre anni fa ho aperto il mio ristorante.

**bi** Come vede il futuro della ristorazione italiana in Germania?

C.G. Facciamo un po' di storia. Lo sviluppo e il successo della cucina italiana è iniziato una ventina d'anni fa ed è andato di pari passo con la diffusione sempre maggiore di nuovi prodotti provenienti dal nostro Paese. Allora si preparavano solo una decina di ricette classiche che si fondavano sul trio "pasta, pizza e insalata". Oggi non è più così, negli anni l'offerta ma anche la qualità dei piatti e dei prodotti è aumentata sensi-

bilmente. Questo anche grazie al consumatore tedesco, che nel tempo è cresciuto e si è informato diventando così più esigente. In questo momento non c'è un grande sviluppo: chi lavora bene va avanti, chi è rimasto fermo e non si è sviluppato ha dovuto chiudere l'attività. Solo chi innova ha delle opportunità per affermarsi.

C'è ancora però un grande margine di crescita. Secondo me, nei prossimi dieci anni, il livello della nostra ristorazione salirà.

**bi** Che consigli si sentirebbe di dare ai suoi colleghi?

C.G. Nessuno. Chi ha passione va avanti da solo, sa cosa fare, non ha bisogno dei miei consigli.

**bi** Chiudiamo con una curiosità. Qual è il suo piatto preferito?

C.G. Sono cresciuto in Piemonte e ho un debole per gli agnolotti e gli gnocchi. Da siciliano figlio di madre parmitana adoro anche la parmigiana di melanzane.

## TALENTI ITALIANI NEL MONDO: Gude Stub-Casa Antica



Il prestigioso riconoscimento al *Talento Italiano nel Mondo* che la famiglia Alesi ha ricevuto all'ultima edizione di *BonTà* svoltasi a Cremona a inizio novembre è il coronamento di una passione indefessa, di un impegno incrollabile e del grande amore per le ricette della migliore tradizione italiana.

I ristoratori della *Gude Stub-Casa Antica* di Bühl (vedi foto) hanno ottenuto il primo posto assoluto tra trenta concorrenti con il piatto "Il mare, la terra e la melanzana" premiato nella categoria "Le eccellenze", perché è un piatto in grado di interpretare la melanzana - una verdura che rischia di scomparire dall'offerta della ristorazione italiana - come un prodotto che si sposa alla perfezione sia con i sapori del mare sia con quelli della terra. Un riconoscimento che premia la cucina di Andrea Alesi, titolare del rinomato ristorante di specialità italiane dalla caratteristica architettura a traliccio, che ha ottenuto per già cinque volte la menzione nella guida Michelin e nel 2011 anche il Marchio Ospitalità Italiana. La sua storia nella ristorazione comincia nel 1989 con l'arrivo in Germania dalla Sicilia. In tutti questi anni Alesi ha creduto e investito nella qualità dell'offerta e il suo grande impegno è stato finalmente ripagato non soltanto dalla clientela, ma anche con un premio di valore internazionale. La sua è una storia emblematica che testimonia come con il duro lavoro chi si impegna ogni giorno può raggiungere grandi risultati. Andrea Alesi ha fatto molta gavetta perché, non avendo potuto per motivi economici frequentare una scuola professionale, si è formato da solo facendo pratica la sera in diversi ristoranti italiani, studiando riviste e libri specializzati e provando e riprovando le ricette. "La mia scuola è stata ed è la mia passione" ama dire. Nel suo destino entra nel 1995 la moglie Rita. È la svolta decisiva, appoggiato dal suo entusiasmo e dalla sua intraprendenza, apre nel 1996 il primo ristorante e nel 2006 l'attuale *Gude Stub-Casa Antica*. Il segreto del suo successo? Ingredienti di qualità, cibi freschi e prodotti fatti a mano, come la pasta e il pane. E soprattutto l'amore e la dedizione con la quale spiega ai clienti la storia dei piatti, la loro provenienza e preparazione, perché "i clienti vengono da noi per mangiare le specialità della cucina italiana, ma anche per scoprire ogni volta un nuovo pezzo del nostro Paese." "C'è un messaggio che voglio dare ai Vostri lettori - ci dice Alesi - l'impegno, il duro lavoro e la scelta di offrire la qualità pagano sempre!". E lui ne è sicuramente un esempio.

© Judith Feuerer (2)

## CONCORSO DI DISEGNO PER BAMBINI NEI SEGAFREDO ESPRESSO BAR

L'inverno italiano arriva dal 2/12/13 al 28/02/2014 negli 85 Segafredo Espresso Bar della Germania. Fulcro della promozione natalizia è un concorso di disegno con premi *Phantasialand*: un paradiso per i bambini e una pausa caffè per le mamme e i papà.

"Con Phantasialand abbiamo acquisito un ottimo partner per la promozione invernale di quest'anno. Phantasialand a Brühl, vicino Colonia, è uno dei più amati parchi di divertimento della Germania e nel 2013 ha ottenuto grandi riconoscimenti dal pubblico!" sostiene Franz Schwaiger, Amministratore della Segafredo Zanetti Deutschland GmbH. Il nuovo programma "sogno d'inverno" promette una fantastica favola invernale e gli occhi sognanti dei più piccoli. Nei Segafredo Espresso Bar, da dicembre a febbraio tutti i bambini riceveranno disegni da colorare. Così, mentre i genitori si godono una tranquilla pausa caffè, i bambini si diletteranno a disegnare il loro sogno d'inverno. I disegni consegnati parteciperanno a un'estrazione di 3 weekend in famiglia al Phantasialand. Aggiornamenti sul concorso anche su [www.facebook.com/SegafredoDeutschland](http://www.facebook.com/SegafredoDeutschland).

Un'allettante alternativa al caffè è l'autentica cioccolata calda italiana di consistenza cremosa, proposta quest'inverno da Segafredo: una vera goduria per gli amanti del cioccolato! Completano la promozione invernale dei Bar Segafredo alcune idee regalo per appassionati baristi: chicchi di caffè in scatole di latta da 500 g, cioccolatini, mandorle al cioccolato o bustine di zucchero. Per l'attivazione al POS, gli affiliati riceveranno i prodotti promozionali.

Ricette, novità e suggerimenti per baristi su: [www.facebook.com/SegafredoDeutschland](http://www.facebook.com/SegafredoDeutschland) oppure [www.segafredo.de](http://www.segafredo.de)

