

Affari di Gola, nel numero di marzo riflettori puntati sul servizio in sala

written by Redazione
20 Marzo 2013



Se è vero che un buon servizio salva un piatto mediocre, difficilmente un buon

piatto salva un cattivo servizio. Partendo da questo assunto consolidato Affari di Gola approfondisce, nel numero di marzo, il ruolo della sala, troppo spesso in ombra rispetto a quello della cucina. Lo fa con i direttori più celebri e un light designer, incontrati al recente congresso Identità Golose. Nel nuovo numero si scopre anche che è opera di un bergamasco la prima enciclopedia on line dedicata allo Champagne e si esplorano le opportunità offerte dalla certificazione Halal, che identifica i prodotti realizzati secondo i dettami della religione islamica, in Italia sono ancora molto pochi. Due interviste - a Massimo Barbieri, esperto nel settore food, e Luca Gardini, miglior sommelier al mondo nel 2011 - analizzano limiti e prospettive rispettivamente di formaggi e vino, ma si parla anche il boom dei distributori di latte self-service e si passano in rassegna le storie dei Maestri del commercio premiati dall'Ascom per la lunga attività nei settori dell'enogastronomia. Il mensile è in distribuzione nelle edicole di Bergamo e provincia.