



A.D.A.
Associazione Direttori Albergo
Viale Medaglie d'Oro, 201 - 00136 Roma
tel. 06 35403933 - fax 06 97270019
e-mail: info@adanet.it - www.adanet.it



A.I.B.E.S.
Associazione italiana barmen e sostenitori
Via Baldissera 2 - 20129 - Milano
tel. 02 29404565 - 02 29401685
fax 02 29404565 - e-mail: aibes@aibes.it



A.I.C.R.
Associazione Vice direttori e Copi ricevimento
di alberghi e 5 stelle
e-mail: info@aicr-italia.org - www.aicr-italia.org
tel. 051 590986 - 347 7597140
fax 178 2274151
e-mail: l.pilot@iscail.it



A.I.P.N.
Associazione italiana portieri di notte
Via Predabissi 2 - 20131 Milano
tel. 02 26141400 - 031 791754
www.aipn.it



A.I.R.A.
Associazione Italiana Impiegati d'Albergo
c/o Hotel Piacenza
via Piacenza, 14 - Milano
tel. 02 5455041 - fax 02 5465269
e-mail: manunta@rairaclub.it



A.M.I.R.A.
Associazione Maitres Italiani
Ristoranti e Alberghi
Lungolago Garibaldi 9
37019 Peschiera del Garda (VR)
tel. 045 6401110 - fax 045 7550959
e-mail: info@amira.it
raffaello.sperl@virgilio.it



A.N.G.
Associazione Nazionale Governanti
Via Pistolesi, 128
S. Donino Campi Bisenzio 50133 (FI)
tel. 333 4778710 - 333 7467415
e-mail: info@angitaly.it
www.angitaly.it/index.htm



**ASSOCIAZIONE
PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI**
P.zza Adigrat, 6 - 20133 Milano
tel. 02 76115315 - fax 02 76115316
e-mail: info@cucinaprofessionale.com
www.cucinaprofessionale.com



EURO-TOQUES ITALIA
Associazione
Europea di Cuochi Professionisti
Palazzo Ducale 43052 Colorno (PR)
tel. 0521 525223 - fax 0521 525274
e-mail: info@euro-toques.it
www.euro-toques.it



F.I.C.
Federazione Italiana Cuochi
Via G. B. Pergolesi, 29 - 20124 Milano
tel. 02 66983141 - fax 02 66984690
e-mail: fic@fic.it - www.fic.it



U.I.P.A.
Unione Italiana Portieri d'Albergo
Sede nazionale: c/o Park Hyatt Hotel
via Tommaso Grossi, 1 - 20121 Milano
tel. 02 88211234 - info@techiavidoro.org

Obiettivi e progetti di Federico Barbarossa, candidato unico alla presidenza Uipa

Dialogo e collaborazione

Focus su scuola, comunicazione e professionalità

DI MASSIMILIANO SARTI

Difendere l'identità professionale del concierge. È il cardine principale attorno a cui ruota l'intero programma di **Federico Barbarossa**, candidato unico alla presidenza Uipa in occasione delle prossime elezioni che si svolgeranno a Lecce dal 29 novembre al 2 dicembre, in concomitanza con il trentesimo congresso nazionale dell'Unione italiana portieri d'albergo. La scelta di Barbarossa è stata fortemente voluta dai rappresentanti delle associazioni regionali della Uipa, che puntano su di lui per garantire la necessaria continuità e l'auspicata prosecuzione dell'opera intrapresa dal presidente uscente, **Mario Eroico**.

«Una figura che ha saputo traghettare l'associazione nel difficile momento di transizione seguito alla scissione del 2001», spiega Barbarossa. «Allora, quando nacque la Uipa dalle ceneri della discolta Fipa, l'esigenza principale era quella di costruire un'associazione più piccola rispetto alla precedente, ma capace di accogliere al suo interno solo quei professionisti dell'ospitalità che realmente si identificavano nella figura del concierge. Ora, a cammino avviato, dobbiamo continuare lungo la strada intrapresa, cercando di coinvolgere sempre più persone nel nostro progetto e affrontando le nuove sfide di un'hôtellerie in continua evoluzione».

La stessa scelta di Lecce, quale sede del congresso nazionale, è un chiaro segno dell'impegno a cercare sempre nuovi associati. Proprio la Puglia è, infatti, una delle regioni dove la Uipa è ancora poco rappresentata. «Perché, se per noi è

Chi è il candidato alla presidenza Uipa

Nato a Genova 52 anni fa, Federico Barbarossa, dopo aver conseguito il diploma di scuola alberghiera in Italia, ha proseguito gli studi professionali all'estero perfezionando, in partico-



l'essenziale difendere l'identità della professione», prosegue Barbarossa, «è altrettanto vero che la nostra associazione è aperta a tutti coloro che svolgono il mestiere di portiere d'albergo. Non solo: per crescere e migliorare ritengo fondamentale una fattività e costante collaborazione con le altre figure e le altre associazioni appartenenti all'ambito dell'hôtellerie. È necessario, infatti, sfatare il mito del portiere signore della hall: quel personaggio carismatico che, forte del suo privilegiato rapporto con i clienti, gestiva una buona parte delle attività dell'albergo, entrando a volte in contrasto con gli altri collaboratori e spesso anche con lo stesso direttore dell'hotel. Il mio obiettivo è quello, invece, di sfruttare la capacità di relazionarsi con

lare, le sue competenze linguistiche. Dopo una lunga esperienza in alcuni prestigiosi hotel tedeschi, inglesi e italiani, è approdato nel 1980 al Cala di Volpe di Porto Cervo (Ot), dove dal 2006 è primo portiere della struttura. Iscritto all'Ordine dei giornalisti dal 1998, collabora da sette anni, in qualità di esperto di tecniche di vendita del prodotto turistico, con l'Istituto alberghiero Ipsar di Arzachena (Ot).

gli ospiti tipica del concierge per migliorare il servizio al cliente, grazie a un costante dialogo con la direzione. Un cambio di prospettiva fondamentale in un mercato globale sempre più esigente: un mondo in cui l'improvvisazione, anche se geniale, deve sempre più lasciare spazio a un approccio razionale alla professione».

Nel programma spicca, inoltre, una rinnovata attenzione verso il mondo della scuola con iniziative che mirino a riavvicinare i giovani alla professione del concierge. «Una questione che mi sta particolarmente a cuore», dichiara con entusiasmo Barbarossa. «Anche perché mi permette di spiegare con un esempio concreto cosa io intenda per collaborazione con le altre associazioni. È infatti insieme al presidente di Amira, **Luciano Manunta**, che ho realizzato recentemente "A come accoglienza", un programma didattico di 180 ore

annue ideato per la terza area del biennio di specializzazione delle scuole professionali del turismo. Con lo stesso Manunta abbiamo in mente di pubblicare anche un manuale dedicato al personale del ricevimento e ai portieri d'albergo. Da non dimenticare, poi, è l'importanza delle nuove figure simili alla nostra, che stanno emergendo nel mercato contemporaneo. Mi riferisco, in particolare, alla nuova moda del personal concierge che si sta diffondendo da qualche tempo anche in Italia. Credo, infatti, che le società specializzate in tali servizi siano da considerare non tanto come dei temibili competitor, bensì come un'ulteriore opportunità per partnership costruttive e reciprocamente vantaggiose».

Anche in materia di comunicazione l'associazione è destinata a ricevere un rinnovato impulso dalla nuova presidenza. Barbarossa, grazie alla sua esperienza di giornalista, è da tre anni l'addetto stampa della Uipa di cui, in partecolare, ha rinnovato, nella forma e nei contenuti, il bollettino mensile. Sotto la sua direzione l'organo ufficiale dell'associazione è diventato un vero e proprio magazine, distribuito esclusi-



vamente via web a tutti i soci Uipa. «Ci tengo a sottolineare, infine, un ultimo punto del mio programma», conclude Barbarossa. «Tra gli sforzi che intendo compiere per migliorare la professionalità dei nostri soci, c'è anche l'idea di coinvolgere i pensionati dell'Uipa: colleghi in grado di fornire la propria preziosa consulenza ai più giovani, fornendo loro quel bagaglio di conoscenze e contatti che solo una lunga esperienza può offrire».

Un trionfo per la cucina italiana all'International Kremlin culinary cup

DI ANTONELLA CARBONI

Grande successo a Mosca per l'Associazione professionale cuochi italiani e per tutta la cucina della nostra penisola, che torna a casa con cinque medaglie d'oro, otto d'argento e cinque di bronzo. Un vero e proprio trionfo conqui-

stato in occasione dell'International Kremlin culinary cup, prestigiosa competizione internazionale di alta cucina e pasticceria. Il concorso si è svolto in concomitanza con la decima mostra internazionale Pir hospitality industry, che si è tenuta ai primi di ottobre nella capitale russa.



Il team Italia

La kermesse enogastronomica si è svolta alla presenza delle più importanti imprese del mondo della ristorazione e di tutti i maggiori esponenti internazionali del settore. Protagonista indiscussa per i colori italiani, una scultura artistica scolpita in una forma di Parmigiano Reggiano e rappresentante un volto femminile. La com-

posizione è piaciuta così tanto, da meritare la medaglia d'oro assoluta del concorso. A rimpolpare il medagliere italiano, anche il tavolo freddo realizzato sul tema delle quattro stagioni. Da non dimenticare, inoltre, alcune ricette appartenenti alla più genuina tradizione italiana, che hanno ammaliato pubblico e giurati per gusto e presentazione.

A salire sul gradino più alto del podio, nelle rispettive categorie, il "Sandwich di capesante lardellate e tartare di manzo su brodetto di soia alla maggiorana con vinagrette al lampone e olio di mandorle" e il dessert "Mousse di caprino al pistacchio e fichi di Cosenza in nido di kataifi su guazzetto di frutta e verdura". Grande successo, infine, anche per i piatti preparati presso lo stand Angelo Po, uno degli spon-

sor del team Italia, alla presenza di numerosi operatori del settore, della stampa e dei buyer. «Le medaglie vinte, ma soprattutto la grande affluenza alle nostre dimostrazioni rappresentano una vittoria per tutto il settore enogastronomico italiano», commenta

Sonia Re, team manager dell'Associazione professionale cuochi italiani. «Abbiamo affrontato con grande entusiasmo questa esperienza russa, con l'intenzione di far conoscere

a tutti i nostri prodotti e le nostre ricette. Fin dall'inizio l'obiettivo è stato quello di farci ambasciatori della nostra tradizione culinaria, promuovendo il marchio Italia in Russia. È stato un vero e proprio trionfo che vogliamo dedicare a tutti i berretti bianchi d'Italia e ai mille sapori del nostro paese».

