

Cronache

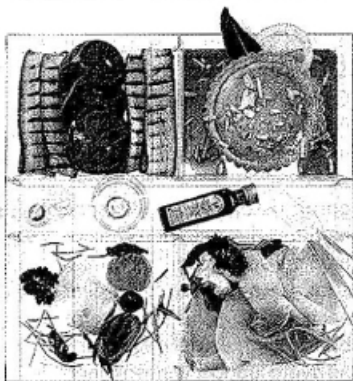
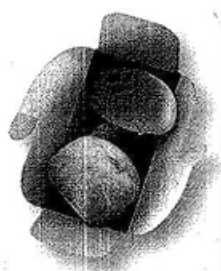
Italia

Pranzo in ufficio con Packet Lunch

Un nuovo servizio di consegna a Milano

La consegna di pasti a domicilio o, meglio, in ufficio, si arricchisce di una nuova proposta, pensata per il target d'affari. Cs Packet Lunch è un servizio di consegna di business lunch. La scelta per il periodo primavera-estate è tra una serie di sette menu a base di piatti freddi, tre insalate e una composizione di frutta. Il tutto presentato in maniera molto accurata, co-

me si conviene a un pranzo che vuole essere di rappresentanza, su vassoi e piatti trasparenti, accompagnati da pane, vino e altre bevande a scelta. Sono inoltre prenotabili servizi per il coffee break e il cocktail, dolce o salato. I pasti si prenotano via telefono, fax o internet. Vengono preparati e consegnati in legame freddo (con camion refrigerati o contenitori termici) e sono recapitati in



eleganti scatole verdi. Per il momento il servizio è disponibile a Milano e in alcuni centri direzionali dell'hinterland, ma in futuro la so-

cietà Cs Packet Lunch conta di espandersi in tutta Italia attraverso il franchising.

Flair for You si sdoppia per birra e cocktail

Flair for You, il corso di formazione per gli operatori del mondo del beverage organizzato da Partesa, quest'anno cambia faccia e si sdoppia in due iniziative: Flair



for You Birra e Flair for You Cocktail. In tutto, oltre 30 tappe che toccano tutto il territorio nazionale e vedono protagonisti i clienti Partesa. Che nel caso di Flair for You Birra, grazie alla collaborazione con Heineken, trascorrono una giornata nello stabilimento produttivo a loro più vicino. Dopo un'ampia panoramica sulle tipologie e classificazioni birrarie, nonché sull'abbinamento cibo e

birra, i clienti visitano lo stabilimento e osservano l'intero processo produttivo. Nella seconda parte della giornata possono cimentarsi con le diverse tecniche di spillatura: non soltanto dall'impianto alla spina, ma anche dalla bottiglia, secondo le tre diverse scuole di pensiero (anglofona, belga ed est europea). La sessione Flair for You Cocktail ripercorre ed evidenzia le linee guida

del bartending americano. Nella prima parte della giornata, vengono affrontate le tematiche base, quali corrette tecniche di dosaggio e versaggio, in una logica di

economicità di risorse e tempo. La seconda parte della giornata, invece, è dedicata alla tecnica del Flair. Inoltre, viene approfondito l'aspetto gestionale: dal magazzino (modalità di riordino merce) alla gestione del menu, dal costo sostenuto per la preparazione di un cocktail al suo posizionamento sul mercato. In entrambe le sessioni, ampio spazio e grande attenzione alle prove pratiche.

Avenance scopre gli chef di domani

Saranno i grandi chef di domani? Chi può dirlo. Intanto, hanno vinto il loro primo concorso gastronomico. Stiamo parlando dei vincitori di "Graine de Chef", la manifestazione rivolta agli scolari italiani e organizzata dal gruppo di ristorazione Avenance. Quest'anno i partecipanti dovevano creare delle ricette bio a base di verdure.

Primo per il nord Italia Luca Pagani, con il suo risotto alla Dracula sul letto di Shrek. Per il centro sud si è invece affermato Stefano Innocenti con il Pasticcio Civitese. Entrambi si sono classificati primi su una rosa di 12 finalisti.



LUCA PAGANI