

Arriva la cucina colf



«TIRIAMO COSÌ IL CUCCHIO IN CUCINA...»



Le nozze Sav...

IN EDICOLA CON QUESTO NUMERO IL PRIMO VOLUME DELL'ATLANTE DEL MO...



Manuel Amorini staff in ristoranti a 5 stelle in viale Venezia (Foto: M. Bazzani, M. Bazzani/Contrasto)

OGGI

Dopo la tragedia un'amara verità

LI SPAGHETTI AL POMODORO VANNO SEMPRE SALTATI IN PADELLA...

PER L'ARROSTO CI AVUTA LA CINA...

gnato more

Cukroví.. Kdo to ví?

Už jen pár dní a každoroční soutěž o nejlepší domácí cukroví opět vypukne. Abychom však byli všichni seznámeni na včasně, pořádali jsme o několik nad Manuela Amoriniho, šéfkuchaře italského restauranta Ostroff.

Znáte nějaký šéf, starší ušlechtilý šlechtický rodu, který vám říká: „Kdo to ví?“ Znáte, proč vám říká to? Váš cukroví je nejlepší. Každý rok se koná soutěž o nejlepší cukroví v naší zemi. A pokud chcete být vítězem, musíte být vtipní a kreativní. Váš cukroví musí být nejen chutný, ale také krásný. Váš cukroví musí být nejen chutný, ale také krásný. Váš cukroví musí být nejen chutný, ale také krásný.



Vánoční tipy Manuela Amoriniho

Manuel Amorini, šéfkuchař italského restauranta Ostroff, vám nabízí několik tipů, jak připravit perfektní cukroví. Prvním tipem je vybrat kvalitní mouku a cukr. Druhým tipem je pečout cukroví při správné teplotě a době. Třetím tipem je dekorovat cukroví pečlivě a kreativně.

VIAGGI City americane in classifica MATERIALI Pensati per i bambini

IL MONDO DEL GOLF

Manuel Amorini e Agostino Azzaro



A tavola

Hanno girato mezzo mondo - Agostino Azzaro, 40 anni, di Arzochena, e Manuel Amorini, trentaduenne di Brescia - prima di trasferire la loro esperienza nel ristorante del Pevero, la Terrazza, aperto anche alla clientela esterna su prenotazione. Azzaro, il maître d'hotel, e Amorini, lo chef, hanno elaborato un menu con i sapori e profumi tipici della migliore cucina mediterranea, con pesce fresco tutti i giorni e carni aromatizzate con erbe selvatiche. Ottimi i dolci, dalla crema brûlée al cappuccino, al semi-freddo alle nocciole con salsa al mirto. Nell'ampia scelta dei vini non mancano Cannonau e Vermentino. D'estate, grandi grigliate e buffet sul bordo della piscina. Giovanni Sanna è il barman del circolo da otto anni: a lui l'incarico di disettare i clienti con long drink alla frutta oppure preparare ottimi "Bellini". Durante i mesi invernali cura la piccola ristorazione, preparando sia piatti freddi (salumi tipici con pecorino e carciofini oppure carpaccio di filetto con sedano verde e scoglie di parmigiano) sia zuppe di verdure.

Manuel Amorini è uno chef italiano che ha lavorato in alcuni dei ristoranti più famosi del mondo. Ha lavorato in ristoranti a 5 stelle in viale Venezia. È uno chef creativo e passionato. Ha lavorato in ristoranti a 5 stelle in viale Venezia. È uno chef creativo e passionato. Ha lavorato in ristoranti a 5 stelle in viale Venezia. È uno chef creativo e passionato.

marianne
 ZIVOT ZACINA VE TRICETI
 PROSINEC 2001 • 48 Kč • 89 Str.
 230 STRANIC ZA 49 Kč

Svatky pohody
NEHOŇTE SE, RADUJTE SE!

- Jak se cítit slavnostně a vypadat senzáčně
- Efektivní dekorace před okny i uvnitř
- Dárky pro každý typ a peněženku
- Co vám babička neřekla o vánočce a šefkuchař o cukroví

PRVNÍ ŽENY NA DRUHÉ KOLEJÍ
 Co cítí odložené manželky a jak si říct už dost!

VODA JE LUXUS

Viva Italia

In conjunction with today's celebration of Italian National Day, Angelini has brought to Chef Manuel Amorini a feast of wine and cuisine which will be held from now until June 11, 2000.

Last week there was a sneak preview of Chef Amorini's vaunted cooking prowess. Our most started with elegant zabaione, which was a deliciously prepared thyme scented goose liver with castelnuovo pine and crisp river prawns on caviar. Amorini's dishes are not only tasty but aesthetically presented.

Our second dish was pasta finocchia which was lobster and fava beans paired with baked ricotta cheese and yellow bell pepper sauce.

Amorini has been a favorite of many Bangkokians ever since opening in December 1995. In countless surveys, Angelini has come out as one of Bangkok's favorite restaurants.

Amorini's presentation made the dish even more appealing. The lobster was sliced and baked into a three inch high structure. Again, an excellent presentation which generated much comment from the discerning diners.

Amorini's main course was unparelled. It was a slow fish fillet with beurre blanc sauce and green string beans. The slow fish melted in your mouth. The wrapped beurre blanc and muradine sauce added just the right taste to the dish. Although the serving was simple, easy to eat probably was the reason for its success.

We wrapped up our dinner with the chef's tiramisu and blue berries with crisp apple. Again, his presentation was very unique. I would suggest that diners see the beauty of the dessert for themselves.

Along with "Celebrating Italia" Italian wine distributor L&W Wine is launching a fine selection of Italian wines including pinot grigio, rosé, olive and hardening varieties.

For those not sure of which wines to choose, Juan Carlos Vela, the company's gracious export manager will be at Angelini during "Celebrating Italia". Although Angelini is entering its fifth year, it's magnificent setting with three-story high floor-to-ceiling views of the Chao Phraya river still make it one of this city's most glamorous destinations. Chef Amorini undoubtedly will add to its glamour.

DETAILS
Angelini Restaurant
 Shangri-La Hotel, Second Floor Lobby
 Open seven days a week from 6.30am to 11pm
 Telephone 238-8822 or 238-7777 ext 1204

TOP SPOZ Diner and delectable food makes Angelini a favorite.

OGGI
 11 GIUGNO 2002 • N° 24 • SETTIMANALE DI POLITICA ATTUALITÀ E CULTURA • 1.700

ESCLUSIVO
ANTONELLA CLERICI
Le ricette verdi che salvano la linea

SS ITALIA NTANO
I NUOVI COSTUMI

LO CHEF CI INSEGNA A FARE DEI CAPOLAVORI
 Milano. Lo chef Manuel Amorini, che ha preparato per «Oggi» le gustose «insalate della salute» fotografate in queste pagine da Dante Valenza, mostra i suoi capolavori. «Non è difficile», assicura, «provatelo anche voi!».

stino. L'ideale è consumare le crude: così mantengono inalterate le loro proprietà nutritive». Le otto insalate che vi presentiamo in queste pagine (di tutte vi diamo le dosi per due persone), o-

Scuola di La Cucina Italiana, di disporre artisticamente gli ingredienti. Il risultato lo avete ammirato nelle foto di queste pagine. Ad Amorini chiediamo in conclusione qualche segreto di base per «lavora-

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
 a Darfo B. T.

ANNO SCOLASTICO 1982 - 1983

RISULTATO CONSEGUITO DA Amorini Manuel
 NELL'ESAME DI QUALIFICA PER
 "Addetto ai servizi Alberghieri di Cucina"

MATERIE D'ESAME	VOTAZIONE (0)	OSSERVAZIONI
Matematica generale	sette	
Algebra	otto	
Geometria	nove	
Storia	otto	
Scienze Professe	sette	
Amministrazione	sette	
Scienze pratiche di Cucina	sette	
Psicologia, Fisica	sei	

Media complessiva in centesimi: Darfo B. T., sei 2 cinque, 83

IL PRESIDENTE DELL'ISTITUTO

OGGI
 19 FEBBRAIO 2002 • N° 8 • SETTIMANALE DI POLITICA ATTUALITÀ E CULTURA • 1.700

In Afghanistan missione ad alto rischio I NOSTRI RAGAZZI SONO GIÀ IN GUERRA

DALLO SHUTTLE LE FOTO PIÙ COMMUVENTI

BARI
Madonna

LA CHEF CI INSEGNA A FARE DEI CAPOLAVORI
 Milano. Lo chef Manuel Amorini, che ha preparato per «Oggi» le gustose «insalate della salute» fotografate in queste pagine da Dante Valenza, mostra i suoi capolavori. «Non è difficile», assicura, «provatelo anche voi!».

stino. L'ideale è consumare le crude: così mantengono inalterate le loro proprietà nutritive». Le otto insalate che vi presentiamo in queste pagine (di tutte vi diamo le dosi per due persone), o-

Scuola di La Cucina Italiana, di disporre artisticamente gli ingredienti. Il risultato lo avete ammirato nelle foto di queste pagine. Ad Amorini chiediamo in conclusione qualche segreto di base per «lavora-



SAN VALENTINO
 RESTAURANT

Varese, 06 Marzo 2001

CERTIFICATO DI SERVIZIO

Si attesta che il Sig. Amorini Manuel, nato a Darfo (BS) il 01/11/1966, ha lavorato presso il Ristorante San Valentino del Comco Hotel di Varese dal 07/11/80 al 06/03/01 in qualità di chef - 2° livello.

Elemento serio, il Sig. Amorini ha lavorato con dedizione e professionalità. Auguriamo un futuro ricco di soddisfazioni e successo.

Dati del settore:

La Direzione
 Aurelio Giambelli

PALUMBALZA
 sporting hotel e residence

golf della marina
 porto orlandi
 casella postale 182 - 02026 orlandi (RM)
 tel. 0760/20001
 fax 0760/20009
 www.palumbalza.com

Olbia, 21.10.1988
 Rif: BE/1b prot.486/88

ATTESTATO

Il Sig. AMORINI MANUEL nato a Darfo (Bs) il 01/11/66, è stato alle ns. dipendenze in qualità di "chef di partita" soddisfacendo le esigenze della Direzione e quella dei clienti, per la stagione estiva 1988.

La Direzione

Grand Hotel «Villa Serbelloni»
 22021 BELLAGIO (Lago di Como - Italy)
 ***** DE LUXE
 Telephone: 031/920210 Fax: 031/920211 Telex: TUX 00233 BELLAGO

CERTIFICATO DI SERVIZIO

Si dichiara che il/la Sig. AMORINI MANUEL
 nato a DARFO BOARIO TERME (BS) il 01 NOVEMBRE 1966
 è stato occupato in questo Albergo
 in qualità di SAUCIER
 dal 09 APRILE 1992 al 21 OTTOBRE 1992

ulteriori informazioni rivolgersi a questa Direzione
 il giorno 21 OTTOBRE 1992

0243



Proccamare

HOTEL RESIDENCE ROCCAMARE
 VIA DELLE ROCCHE 12
 10140/ROCCAMARE (TO) - TEL. 011/240000
 10140 CASTELLONE DELLA PIAZZA - 011/240000

23 Ottobre 1987

CERTIFICATO DI SERVIZIO

DI SERVIZIO

Si certifica che il Sig. AMORINI MANUEL è stato alle ns. dipendenze:
 dal 15.05.87 al 23.10.87
 in qualità di:
CHEF DI PARTITA

Il Sig. Amorini Manuel ci ha dato piena soddisfazione svolgendo il suo lavoro e viene quindi raccomandato vivamente ai colleghi del settore alberghiero.

Si rilascia in presente certificato ad uso consentiti a richiesta dell'interessato.

FOUR SEASONS HOTEL
 Milano
 A Four Seasons - Rocco Hotel

CERTIFICATO DI SERVIZIO

Si certifica che il Signor:
AMORINI MANUEL
 nato a Darfo (BS) il 1.11.1966 ha lavorato presso il Four Seasons Hotel Milano dal 2.07.1994 al 28.11.1995 in qualità di
CUOCO CAPO PARTITA

Le sue conoscenze e professionalità sono state di valido aiuto al raggiungimento ed al mantenimento del livello per i trophées professionisti. Questo Direttore esprime profonda gratitudine per l'opera prestata dal Sig. Amorini Manuel che, durante il periodo trascorso presso di noi, ha dato prova di efficienza, capacità e grande collaborazione.

E' quindi con molto piacere che lo raccomandiamo, formulando i nostri migliori auguri per la sua futura carriera.

Milano, 14 Giugno 1996

GOLF HOTEL
 PUNTA ALA

Certificato di Lavoro

Si attesta che Signore
AMORINI MANUEL
 ha lavorato nel nostro Complesso
 dal 15/05/88 al 15/10/88
 in qualità di COMMISSARIO CUCINA

NOTE: Buon elemento buono al comando
INCLUSO - PUNTALE - LAVORATORE
Lo RACCOMANDIAMO AI NOSTRI COLLEGGI

il 16/10/88 FIRMA [Signature]

Shangri-La hotel
 HANGKOK

June 10, 2000

Mr. Manuel Amorini
 Executive Chef & Consultant
 Consultant Technical and Professional for
 L'Alta Ristorazione
 Via A. Einstein
 32-24022 Alzano Lombardo (BG)
 Italy

Dear Mr. Amorini,

May I sincerely thank you for your kind assistance in connection with the Italian Food Promotion held at the Shangri-La Hotel, Hangkok during May 26, 2000 - June 11, 2000.

Your generous support contributed greatly to the success of this event. We do appreciate your attendance, supervision and pro-activeness with the promotion.

As you know, we have had many V.I.P. guests including Ambassadors etc. during the promotion and all comments have been extremely complimentary.

It would be a distinct pleasure to be able to work with you again in the future and I wish you a very successful future.

Again, thank you.

Yours sincerely,
[Signature]
 Richard Crutenden
 Director of Food & Beverage

PALUMBALZA
 sporting hotel e residence

golf della marina
 porto orlandi
 casella postale 182 - 02026 orlandi (RM)
 tel. 0760/20001
 fax 0760/20009
 www.palumbalza.com

Olbia 06/11/1991
 BE/1b prot. 622/91

ATTESTATO DI SERVIZIO

Il Sig. AMORINI MANUEL nato a Darfo il 01/11/66, ha lavorato alle ns. dipendenze in qualità di "1° chef" per la stagione estiva 1991, soddisfacendo le esigenze della direzione e della clientela.

La Direzione