LEPIDO ROCCO

CUCINA

Le Classi Prime hanno imparato le basi della Panificazione

SALA

I Ragazzi delle Seconde Scoprono i segreti per un caffè perfetto

IN PIU'

In Terza una lezione dedicata agli snack

VIACALLALTADUE

FEBBRAIO 2021 GIORNALINO DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA DI PRAMAGGIORE N. 1

NASCE IL GIORNALE DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA DI PRAMAGGIORE

NON E' MAI TROPPO TARDI

In questo anno sospeso in un tempo e in uno spazio dettato dal limitare della pandemia, la scuola cerca di rimanere in equilibrio precario tra DAD e FAD, acronimi dai suoni cacofonici che parlano di distanza unita in combinato e infelice matrimonio alla didattica e alla formazione. Allora noi docenti e allievi della piccola scuola alberghiera che si affaccia sulla rotonda di Blessaglia, ridente località di Pramaggiore, resistiamo a questo maestrale che, se da un lato urla e biancheggia il mar, per dirla insieme al buon Carducci, dall'altro ci sospinge nella direzione del cambiamento e delle nuove opportunità. Allora, affacciati alle soglie del nuovo quadrimestre, sospinti dal vento nella direzione dell'ultima parte dell'anno scolastico, abbiamo pensato che non è mai troppo tardi per realizzare una nuova idea e abbiamo dato vita al nostro giornalino scolastico.

Non è mai troppo tardi per creare qualcosa di nuovo, per cercare la vita e l'entusiasmo anche laddove le braci del sacro fuoco della conoscenza dell'intelletto e delle mani sembrano spegnersi, anzi, è proprio quando il fuoco sta per morire che bisogna soffiare e ravvivarlo e i ragazzi, i loro talenti, che noi insegnanti abbiamo il compito di ex ducere, saper vedere e coltivare, rappresentano il compimento di quello che è il senso della scuola.

Il giornalino dei ragazzi vuole essere quel nuovo che rinnova una motivazione affievolita da quel che ci circonda, dalla paura del futuro e dalla minaccia di ulteriori chiusure. Tutti hanno accolto il progetto con entusiasmo e ognuno porterà il proprio contributo, piccolo o grande che sia, responsabilmente e con l'orgoglio di chi crede che quel che fa sia importante.

I ragazzi sono per noi il senso della nostra professione, la motivazione prima che ci spinge ogni mattina a varcare la soglia della scuola e, se non li spronassimo a credere nelle loro qualità e nei loro talenti, soprattutto nei momenti difficili, allora il nostro lavoro non servirebbe a niente. *Homines dum docet discunt,* diceva Seneca, *gli uomini, mentre insegnano, imparano.*

BUONA LETTURA!

Nandina Ostan

Coordinatrice Lepido Rocco Sede di Pramaggiore

HO SCELTO QUESTA SCUOLA PERCHE'...

Arrivati in terza media, e talvolta già a partire dalla seconda, iniziamo a porci delle domande sul nostro prossimo futuro, domande a senso unico perché riguardano la scelta della scuola superiore. Si tratta di una scelta che può essere ardua, qualora non si abbiano le idee chiare in merito a cosa vorremmo fare da grandi, specie perché l'offerta formativa è molto ampia e spesso l'orientamento diventa una vetrina di un centro commerciale con tanti negozi che mettono in mostra le loro merci più belle.
In questo panorama di opportunità, le scuole professionali offrono delle reali opportunità di trovare il proprio posto nel mondo del lavoro.

Proprio in merito a questo, se a me chiedessero il motivo per il quale ho scelto la scuola Lepido Rocco, io direi soltanto questo: lo ho deciso autonomamente perché da un po' di tempo mi stavo appassionando al settore alberghiero e soprattutto alla sala bar. E già dopo qualche mese, questa scuola è come se mi avesse tirato fuori un talento che non pensavo di avere, dandomi la possibilità di capire chi sono veramente e fino a dove mi posso spingere per raggiungere il mio obiettivo principale: lavorare negli alberghi ed essere la miglior cameriera che un cliente possa avere.

Tuttavia, una volta che la preferenza è stata espressa, la domanda che molte volte ci poniamo è: perché ho scelto questa scuola?
Con il cuore dico che mi sono iscritta alla scuola alberghiera per avere l'opportunità di entrare a far parte del mondo del lavoro, per conoscere tutto quello che riguarda l'enogastronomia, e per capire in che modo tutti i grandi chef e camerieri hanno iniziato, da quali basi sono partiti e in che modo sono arrivati ad avere successo nel lavoro.

Il primo anno di scuola alberghiera viene definito il più difficile perché bisogna imparare confrontarsi con un ambiente nuovo e con gli ostacoli dell'adolescenza. Entriamo ragazzini e usciamo giovani uomini: nel mezzo di questo percorso ci sono le labirintiche vie della crescita e la certezza di una scuola che sa camminare al nostro fianco e che contiene le nostre incertezze e le nostre paure, trasformandole in talenti, un po' come fa il bruco quando si trasforma in farfalla.

A cura di Erica Sabatini, 1B

PRIME BASI DI PANIFICAZIONE

DALLA FARINA AL PANE: LE CLASSI PRIME IMPARANO I SEGRETI DEI LIEVITATI

Appena entrati in laboratorio di cucina, noi alunni di prima, abbiamo subito iniziato a toccare con mano quello che sarà il lavoro del cuoco. Tra fornelli e nozioni teoriche e le tante ore di pratica, uno dei primi argomenti che abbiamo affrontato è quello della panificazione.
Il nostro professore ci dice sempre che bisogna mettere le mani in pasta subito per carpire quanti più segreti possibili di questo lavoro. E' stato entusiasmante iniziare a 'sporcarsi le mani' proprio facendo dell'ottimo pane fresco.
Abbiamo iniziato con la ricetta del pane 'tipo zoccoletto': fragrante, croccante e con profumo inebriante, che sa di buono, di genuino, di vita.

Ecco a voi la nostra ricetta:

-farina Manitoba 1800 g
-lievito di birra 25 g
-acqua 1 l
-zucchero 1 cucchiaino
-sale 40 g
-olio extra vergine d'oliva 120 g

Il procedimento che è stato utilizzato per fare gli zoccoletti è il seguente:
abbiamo diviso la farina in due parti uguali, poi abbiamo preso una metà e l'abbiamo versata nella terrina.
Successivamente è stata aggiunta a un litro di acqua a temperatura ambiente, 25 g di lievito e un cucchiaio
di zucchero, poi si aggiunge l'altra metà di farina e si incomincia ad amalgamare il tutto. Nell'impasto
vengono aggiunti 120 g di olio per poi ricominciare a impastare. Dopo tutti questi step si prende l'impasto
e lo si mette sul piano di lavoro per poi aggiungere il sale. Dopo ciò quando l'impasto diventa omogeneo
si trasferisce il composto in una boulle con all'interno l'olio di oliva, dopo bisogna far lievitare l'impasto
in un' ambiente di circa 30° C. Quando l'impasto è lievitato si fanno le forme degli zoccoletti, in
successione si fa lievitare di nuovo il pane per una trentina di minuti. Adesso si passa alla cottura: si deve
infornare per circa 20-25 minuti a una temperatura di 200° C, mentre la temperatura del cuore del pane
deve arrivare a 90° C.
Il prossimo step? Gustarsi il proprio pane.

Qualche curiosità sul pane…

Il pane non è un alimento naturale, ma è il frutto di un processo di produzione molto lungo nel tempo. È una conquista di cui ha goduto solamente l'uomo, infatti è stata una sua grande invenzione. Il pane divide l'uomo civilizzato, cioè colui che costruisce i suoi alimenti, dall'uomo incivilizzato e quindi selvaggio che utilizzava gli alimenti che trovava pronti in natura. L'uomo ha capito che bisognava coltivare il frumento, ridurlo in farina, impastarlo con acqua, farlo lievitare correttamente, doveva essere cotto e conservato moto bene. Da questo lungo processo, si è ottenuto il pane come lo conosciamo noi oggi. Il pane è così importante che nel linguaggio di Omero, nell'Iliade e nell'Odissea, testi del sesto secolo a.C. "Mangiatori di pane" era sinonimo di uomini Più indietro nel tempo, nel poema di Gilgamesh, un testo sumerico del secondo millennio a.C. e ambientato nel medio-oriente, si racconta che la civilizzazione dell'uomo coincide con il momento in cui non si limita più ad essere un consumatore di cibo, ma ne diventa anche un produttore. Si racconta che l'uomo viene a conoscenza dei segreti della cucina grazie alla donna che gliene fa dono, quindi già il mito riconosce alla dona la custode dei segreti del pane, del focolare e quindi della cucina. Il pane è connesso anche alla fede, alla religione, in particolare alla religione Cristiano-Cattolica tanto che, dove si diffonde la religione cattolica, si diffonde anche la cultura del pane, perché il pane nella religione viene considerato al pari del corpo di Cristo. Infatti mangiare pane per un cattolico significa, attraverso l'ostia consacrata, entrare in comunione e quindi in condivisione con il corpo di Cristo. Si può dire che in qualche modo ne assume le virtù e le qualità.

A cura di: Elia Bornia, Asia Buco e Denise D'Aiello, 1B

Tutti a tavola!

Consigli per apparecchiare con gusto

Secondo me, la tavola perfetta, è composta da: tovagliato, posate, bicchieri e centrotavola. Andando sullo specifico, il tovagliato è l'insieme di: tovaglia, copri macchia e tovagliolo; se proprio si vuole, si può mettere anche il mollettone. Sulla tavola dovrebbero esserci bicchieri per acqua e vino. Il centrotavola serve per abbellire il tavolo. Le posate dovrebbero essere messe tre per ogni lato (per antipasti, primi, secondi): le forchette a sinistra, i coltelli e i cucchiai a destra; questo perché, solitamente, il coltello si prende con la mano destra e la forchetta con la mano sinistra, quindi, mettendo le posate in questo modo, si prendono già con la mano giusta. L'insalata dovrebbe essere servita alla destra del cliente per andare meglio a prenderla.

Quando si va in un ristorante, anche la MISE EN PLACE dei tavoli è importante, perché l'estetica è importante e l'ordine e la bellezza invogliano i clienti a sedersi, certi di sentirsi accolti e curati.

Secondo me, nelle festività, il tavolo perfetto dovrebbe essere preparato in modo diverso; ad esempio, per Natale, metterei le tovaglie e il tovaglioli di colore rosso, e come centrotavola, un alberetto di Natale, il vischio o magari anche delle candele.
A Pasqua, invece, preparerei le tavole con colori chiari, che richiamano la primavera.
La tavola perfetta non deve avere pieghe, però gli angoli devono combaciare con le gambe del tavolo.

A cura di Giulia De Martin, 1A

Ci beviamo un buon caffè?

Fare un buon caffè non è cosa semplice. E quanti ce ne sono!

La classe 2B della scuola alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore ha svolto una lezione tecnico-pratica approfondita sulla caffetteria, ristoro del cuore e dell'anima e regina della pausa e dei momenti di relax degli Italiani. Abbiamo preparato il cappuccino, il latte macchiato, la cioccolata con panna e l'Irish coffee.

CAPPUCCINO:

La mise en place è composta da piattino da cappuccino e cucchiaino. Si riscalda il latte in un bricco tramite il vaporizzatore della macchina del caffè, dopo aver estratto una dose di caffè espresso dalla tazza a cappuccino (più grande della tazza tradizionale espresso), versiamo all'interno un po' di parte liquida del latte, completiamo con la schiuma del latte che deve essere compatta e lucente come la seta. A richiesta si può completare con una spruzzata di cacao.

CIOCCOLATA CON PANNA:

La mise en place prevede un piattino grande con cucchiaino e una tazza di vetro per risaltare il prodotto. Abbiamo stemperato con latte freddo, circa 200 ml, 30g di cacao amaro in polvere, 25g di fecola di patate e 30g di zucchero. Quando il composto ha raggiunto una discreta omogeneità con pochi grumi, abbiamo, tramite il vaporizzatore della macchina del caffè, portato il composto ad ebollizione fino a raggiungere una buona densità e cremosità, abbiamo completato con panna montata non zuccherata e una spruzzata di cacao in polvere.

IRISH COFFE:

Bevanda tipicamente invernale e proveniente dal nord Europa esattamente dall'Irlanda. La mise en place prevede un tovagliolino bianco posizionato sopra al banco bar, utilizziamo il suo bicchiere apposito che distingue questa bevanda calda dalle altre, versiamo 2 cucchiai di zucchero di canna, estraiamo e versiamo all'interno del bicchiere una dose di caffè espresso leggermente lungo, mescoliamo con un cucchiaino e dolcemente versiamo circa 100 ml di whisky irlandese (tullamore), scaldiamo il tutto con l'aiuto del vaporizzatore fino a portare a ebollizione. Versiamo in uno shaker circa 125g di panna fresca liquida e shakeriamo per circa 10/12 sec. Versiamo con l'aiuto del dorso di un bar spoon la panna appena shakerata, ottenendo una stratificazione bianca creando anche un piacevole effetto visivo. La stessa versione di questa bevanda può essere effettuata con il liquore amaretto al posto del whisky, e

Nell'immagine sopra: la moka, ovvero lo strumento più utilizzato in Italia per estrarre il caffè attraverso l'acqua calda in casa.

A cura di Carina Belcea e Letizia Astolfo, 2B

A scuola di… SNACK!

Quella del 12 febbraio è stata una lezione del tutto inaspettata. Infatti, in terza abbiamo dedicato qualche ora a conoscere e preparare gli snack più buoni e consumati nei bar, nei pub e in tutti quei locali dove un pranzo veloce o una cena informale la fa da padrone.
In questa giornata interessante e piena di soddisfazioni abbiamo imparato a creare alcuni piatti semplici, ma gustosissimi anche per la loro bellezza: toast farciti, club sandwich e panini di tutti i tipi!
È stata una giornata ricca di emozioni che non volevamo finisse mai, abbiamo imparato a fare i club sandwich, i toast classici e vegetariani, ma oltre alla ricetta abbiamo imparato anche l'anima e il valore degli snack e di come questi piatti che una volta erano visti come semplici "stuzzichini", ora invece sono veri e propri piatti.
Per concludere la giornata abbiamo svolto una lezione di caffetteria, imparando il caffè shekerato, il latte macchiato e il cappuccino, una lezione fantastica, ma soprattutto abbiamo avuto la fortuna di avere la prof.ssa Veronese, anche se per la prima volta in lezione con lei, capendo subito che quello che ci voleva trasmettere per prima cosa era la passione per il proprio lavoro.

A cura di Rossella Sut e Sara Umiker, 3A

Nel prossimo numero del nostro giornalino scolastico, troverete:
SPECIALE ESAMI TERZO ANNO:
IN ANTEPRIMA I PIATTI, LA MISE EN PLACE E TANTO ALTRO…WOW!

Non vediamo l'ora di stupirvi!

VIACALLALTADUE

GIORNALINO DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA DI PRAMAGGIORE

Realizzato con il contributo di tutti gli allievi e di tutti i docenti della Scuola Professionale Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore

LEPIDO ROCCO

Per informazioni su di noi:

SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA
LEPIDO ROCCO
sede di Pramaggiore

via Callalta, 2 Blessaglia VE
TEL. 0421 799 258 / alberghiero.pramaggiore@lepidorocco.com

www.lepidorocco.it