

#### CUCINA



Grandi piatti preparati da piccoli chef!

#### SALA



L'arte del Ricevere il cliente

#### IN PIU'



In viaggio tra le cucine dei paesi di provvenienza degli allievi: speciale Romania!

# VIACALLALTADUE

MARZO 2021

GIORNALINO DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA DI PRAMAGGIORE

N. 2

## L'IMPORTANZA DI PREPARARSI

Questo secondo numero del nostro giornalino scolastico è dedicato all'importanza della preparazione, nella fattispecie a un esame, ma il concetto può e deve essere esteso alla formazione in generale. Per questo motivo, abbiamo voluto mettere in evidenza sia il modo in cui i nostri ragazzi di terzo anno si stanno preparando a sostenere gli esami di qualifica sia il concetto relativo alla sostenibilità in cucina, che, attraverso il cibo, instaura un dialogo tra territorio e le diverse culture che lo abitano. Gli antichi romani dicevano Si vis pacem para bellum - se vuoi la pace, prepara la guerra, ma noi diciamo si vis pacem para mensam.

I ragazzi, a questo proposito, hanno lavorato sulla conoscenza e la comprensione di alcuni punti dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU e che ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile. I nostri giovani studenti non possono prescindere dalla conoscenza di questi punti, perché la tavola deve diventare un luogo di incontro e quello che viene servito deve essere, per dirla alla Carlo Petrini, buono, pulito, giusto.

Prepararsi ad affrontare il mondo del lavoro significa anche diventare cittadini del mondo stesso, del Pianeta che abitiamo, e conoscere e utilizzare con rispetto le sue risorse alimentari. In questo senso va anche l'obiettivo dei project work dei ragazzi di terzo anno, che integreranno parte del periodo di stage con la realizzazione di un articolato elaborato che andrà a trattare il mondo del vino nelle regioni d'Italia e le eccellenze gastronomiche delle province del Triveneto.

Preparare i giovani ad affrontare le sfide del lavoro in un mondo dove la conoscenza diventa la carta vincente per realizzare se stessi è il nostro obiettivo e i ragazzi ci stanno seguendo con grande entusiasmo.

Nandina Ostan

Coordinatrice Lepido Rocco Sede di Pramaggiore



#### WORK IN PROGRESS! PICCOLI PROFESSIONISTI PRONTI PER IL MONDO DEL LAVORO

Quando i nostri ragazzi arrivano agli esami del terzo anno, per noi insegnanti è tempo di bilanci. Portarli alla conclusione del loro percorso formativo è sempre motivo di grande emozione. Sì, perché nei tre anni precedenti li abbiamo visti crescere, appassionarsi, mettere la buona volontà e soprattutto impegnarsi per trovare la loro posizione nel mondo del lavoro. Da 'bambini' usciti dalle scuole medie, li abbiamo visti mettere le mani in pasta, li abbiamo visti sperimentare, conoscere, chiedere e provare. Li abbiamo confortati nei loro dubbi e soprattutto abbiamo cercato di fargli capire come, con un poco di buona volontà, questa nostra scuola gli possa dare tutte le carte vincenti per trovare un ottimo posto di lavoro in breve tempo.

Attraverso un percorso che parte dalle basi delle materie di Cucina, Sala e Bar e grazie alle competenze che vengono loro impartite sulle basi del mondo della ristorazione, gli allievi hanno potuto toccare con le proprie mani il nostro settore, così ricco di connessioni con l'arte, la storia e la bellezza. Eventi esterni, corsi mirati, stage in locali storici e soprattutto tantissima pratica hanno fatto di loro dei veri e propri cavalli vincenti da portare in una brigata di cucina o di sala.

Parlo non solo in veste di insegnante, ma anche come datore di lavoro. Sì, perché noi docenti di pratica della Lepido Rocco non siamo solo insegnanti, ma anche professionisti che ogni giorno si confrontano con il mondo della ristorazione di oggi. Gestiamo ristoranti, bar, hotels, e per questo riusciamo ad indirizzare i ragazzi verso un futuro il più garantito possibile.

Grazie alle tante ore di pratica professionale, tutti i nostri ragazzi hanno potuto mettersi in gioco per tre anni. Il risultato si vede già al secondo anno, quando, affrontando la loro prima esperienza di stage nelle aziende del territorio, tornano forti e felici. Ed ecco che quindi è facile trarre un bilancio. Anche quest'anno dalla Lepido Rocco di Pramaggiore stanno per uscire due classi: una di cucina e una di sala. Due classi formate da ragazze e ragazzi pronti ad affrontare il mondo del lavoro con un bagaglio pieno di conoscenze e per dare il meglio di sé. Ora toccherà a loro distinguersi.

Dopotutto, quello della ristorazione è un mondo infinito, dove non si smette mai di apprendere e dove ogni giorno si possono imparare cose nuove che ci arricchiscono in un modo interconnesso e ricco di etimoli

A cura di Andrea G. Nocentini, docente

## PROVE GENERALI D'ESAMI

GLI ALLIEVI DI TERZA SI PREPARANO AL GRAN FINAI F!



In vista degli esami che affronteremo il prossimo giugno, ci siamo preparati simulando una vera e propria prova suddivisa nella parte scritta, orale e pratica.

È importante sapere a cosa si va incontro, soprattutto per non lasciarsi prendere dall'ansia, che sappiamo può giocare brutti scherzi, ed è stato un allenamento utile anche per quei compagni che magari non hanno studiato con precisione dall'inizio della scuola e che, in questo modo, hanno avuto la possibilità di cominciare. D'altro canto, si sa, il primo passo non ti porta dove vuoi, ma ti leva da dove sei, quindi ecco qual è stato il nostro primo passo verso gli esami.

Mercoledì 17 febbraio abbiamo affrontato la simulazione degli scritti delle materie di italiano, matematica, igiene, asse, inglese e tedesco. Si è trattato di prove ognuna delle quali composte da dieci domande, alcune a risposta chiusa altre a risposta aperta, per la soluzione delle quali avevamo circa 30 minuti di tempo.

Venerdì 19 febbraio, invece, abbiamo affrontato la simulazione del colloquio orale che è avvenuta da remoto, usando Google meet. Devo dire che questa è stata la parte più difficile per noi studenti, che non siamo abituati a esporre e a parlare e quindi, complice l'agitazione del momento, diciamo che abbiamo capito di doverci allenare in questo senso.

I giorni 22 e 26 febbraio si sono svolte le simulazioni delle prove pratiche. Una parte della classe di cucina e una parte della classe di sala, a rotazione, si è cimentata nella preparazione e nel servizio di due menu, uno a base di carne e uno a base di pesce. La grande novità introdotta quest'anno è stato il menu a comanda, cioè alla carta, accompagnato dalla carta dei vini. Gli ospiti, quindi, hanno scelto cosa mangiare e il cameriere, con funzione di sommelier, ha consigliato l'abbinamento a uno dei vini indicati nella carta. Si è trattato di un momento per noi complesso, ma molto formativo, perché, quando andremo a lavorare nei ristoranti o negli alberghi, il menu sarà alla carta e, oltre al piatto, dobbiamo imparare a conoscere e consigliare il vino, che ne è diventato un complemento. Ultima cosa vorrei dire. A giugno, dopo aver svolto gli esami, saremo felici, ma al contempo ci dispiacerà molto lasciare la scuola, non varcare più quella porta che ci ha fatto trascorrere tre meravigliosi anni; dovremo salutare queste mura che ci hanno accolto bambini e che ci lasciano quasi adulti, mura dove abbiamo incontrato compagni e insegnanti che non dimenticheremo mai, che faranno parte della nostra memoria e andranno ad abitare un angolo dolce del cuore, nel quale andremo a rifugiarci quando l'età adulta con le sue preoccupazioni farà rimpiangere la nostra amata Via Callalta 2.

E' nel ricordo il rifugio più bello, Paolo Cognetti, "Le otto montagne"

A cura di Sara Umiker, 3A





Quest'anno scolastico è particolare. Tra lezioni a distanza e impedimenti a svolgere lo stage a causa delle restrizioni imposte dalla pandemia, ci è sembrato di navigare in un mare mosso da venti contrari, ma non ci siamo lasciati scoraggiare, consapevoli che le difficoltà aprono spesso la porta a nuove opportunità.

Così abbiamo affrontato la simulazione d'esame in modo nuovo: in accompagnamento alle pietanze, oltre all'acqua, abbiamo proposto alcune tipologie di vini, di cui abbiamo studiato le caratteristiche, attraverso una tecnica di servizio ben precisa: la mescita, che consiste nell'abbinare ogni piatto a un vino diverso che richiede, a sua volta, un calice differente.

Non è stato semplice controllare le nostre emozioni nel proporre gli abbinamenti tra la pietanza scelta dal commensale e il vino, ma grazie agli insegnamenti dei nostri professori, siamo riusciti a soddisfare il palato e le aspettative degli ospiti. Molto importante è stata la sincronia tra sala e cucina per la perfetta riuscita del servizio a comanda, che è stata la seconda grande novità del nostro anno formativo. Il maître e lo chef di giornata hanno saputo agire nell'immediato, calcolando in modo adeguato i tempi d'attesa per le varie preparazioni dei piatti e noi operatori di sala abbiamo saputo ricordare il piatto scelto da ogni commensale.

Si è trattato di un momento per noi complesso, ma al contempo molto formativo, che ha messo alla prova la nostra emotività, ma, come ci è stato più volte ripetuto dagli insegnanti, è solo affrontando con preparazione una prova che si ottengono grandi risultati e, quando saremo adulti, sono certo che ricorderemo con tenerezza le nostre prime timide prove di partenza, sorridendo delle nostre paure del tempo.





### LA PACE VIEN... MANGIANDO!

In classe, noi allievi delle prime, abbiamo parlato dell'agenda 2030 per lo sviluppo, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità che è stato sottoscritto il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvato dall'Assemblea Generale dell'ONU.

L'Agenda è costituita da 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile inseriti all'interno di un programma d'azione molto ampio costituito da 169 obiettivi.

Uno di questi è relativo alla pace e recita "Siamo determinati a promuovere società pacifiche, giuste ed inclusive che siano libere dalla paura e dalla violenza. Non ci può essere sviluppo sostenibile senza pace, né la pace senza sviluppo sostenibile".

Così ci siamo detti che anche noi possiamo portare il nostro contributo con quello che stiamo apprendendo a scuola, cioè che la tavola è un punto di incontro, di dialogo e scambio tra culture e modi di vivere diversi ed è una delle forme della bellezza dell'animo umano.

Abbiamo descritto, quindi, una serie di piatti che rappresentano le nostre culture e ne è emerso un quadro vivace e molto interessante.

Confrontandoci, da Alisa abbiamo imparato che un tipico dessert albanese sono i TULUMBA, che affondano le loro radici in Turchia. Si tratta di un dolce che si dice "più dolce non si può" perché è composto da burro, tanto zucchero e sciroppo. Alexandro, invece, ci ha spiegato che un tipico antipasto rumeno è la TARAMA, che trova diffusione in tutta la parte meridionale del Mediterraneo: si tratta di una crema a base di uova di merluzzo, aglio, cipolle e limone. Insomma, un gusto decisamente forte.

Il nostro itinerario gastronomico è poi approdato in Burkina Faso grazie a Zelia, con il RIGRA, piatto unico a base di riso, manzo macinato e verdure. Diffuso in Burkina è anche il PLATANO FRITTO, un frutto della stessa famiglia della banana, ma diverso, perché si mangia infatti solo cotto, tagliato a fette e fritto nell'olio di semi. Il tutto viene accompagnato spesso dal NYAMAKU', un infuso di karkadè zuccherato.

Atterrando in Italia, di ritorno dal nostro viaggio intorno alle tavole del mondo, abbiamo parlato delle ricette tipiche delle famiglie italiane e quindi come non nominare la pasta al pomodoro, le lasagne alla bolognese (che di bolognese hanno poco, se non un astuto progetto di marketing... ma questa è un'altra storia che approfondiremo nel prossimo numero), la pizza della domenica, che viene impastata e farcita in casa e riunisce tutta la famiglia. Asia, infine, ci ha parlato delle UOVA IN PURGATORIO, un curioso e gustoso modo di cuocere le uova nella salsa di pomodoro e poi cospargerle con il Parmigiano.

Abbiamo capito che la cucina riunisce tutti perché mangiare non è solo nutrire il proprio corpo, ma è anche arricchire la propria anima e la ricchezza delle nostre generazioni risiede nella bellezza della diversità e della specificità di ogni cultura, perché ogni tradizione, specie gastronomica, è un tesoro di saperi, di sapori e di tanto amore.

Allora è proprio vero che la pace vien mangiando.

A cura delle Classi Prime

# Un viaggio tra i piatti tradizionali della Romania con Alexandro

#### Le Sarmale

Le sarmale sono una specialità tipica dell'Est e in particolare della Romania, degli involtini di cavolo farciti con un composto di carne trita, riso, uovo e semolino. Si tratta di un piatto davvero caratteristico e dal gusto unico, ideale per sorprendere i propri ospiti in una cenetta fuori dal comune.

Come fare le sarmale:

Le sarmale si preparano facendo rosolare cipolle e carota in una padella, a cui aggiungere il riso lessato, la carne trita, semolino, uovo, concentrato di pomodoro e aromi. Quindi si fanno sbollentare le foglie di cavolo verza, da farcire con il composto precedentemente preparato e da far cuocere in acqua fredda per un'ora e tre quarti, unendo alla fine un bicchierino di vino.

Ingredienti per 10 persone:

Carne trita di maiale 300 g, Carne trita di vitello 400 g, Cipolle 500 g, Carote 1, Cavolo verza 1, Semolino 1 cucchiaio, Riso 150 g, Uova 1, Limone 1, Vino bianco 1 bicchiere, Olio extravergine d'oliva 4 cucchiai, Concentrato di pomodori 1 cucchiaio, Sale q.b., Pepe q.b.

#### La Ciorba

Il nome rumeno ciorbă de burtă, molto simile al tradizionale ciorbă de ciocănele (zuppa di cosce di maiale). Il ciorbă de burtă è spesso condito con aceto, panna acida e salsa di aglio e olio chiamata mujdei, (il Mujdei è una salsa rumena piccante. È fatta da spicchi d'aglio schiacciati e macinati in una pasta, salati e mescolati energicamente con olio vegetale; si usa quasi sempre l'olio di girasole. A seconda delle preferenze regionali e del piatto con cui viene servito, è possibile aggiungere limone o altri ingredienti.

Ingredienti: per 4 persone:

Trippa 300 g Ossa di vitello 300 gSedano 1 gambo Carote 3Cipolle 1Aglio 1 spicchioPrezzemolo 1 mazzettoPanna 100 mlOlio di oliva extravergine 3 cucchiaiPeperoncini q.b. Sale q.b.





A cura di Samuele Todero, 1A

Noi alunni della scuola alberghiera Lepido Rocco siamo molto attenti al rispetto dell'ambiente che ci circonda perché l'ambiente è la nostra casa principale e ci permette di vivere in armonia e in salute. Il rispetto dell'ambiente passa anche attraverso la corretta raccolta differenziata, che facciamo ogni volta che andiamo in cucina. Quando iniziamo la giornata di laboratorio, portiamo dentro i bidoni che il giorno prima sono ripuliamo, inseriamo i relativi sacchi e poi facciamo la differenziata. Affinché questa raccolta venga svolta nel modo più l'assegnazione di due addetti al compito. I primi giorni di scuola, i professori hanno predisposto delle lezioni nelle quali ci hanno spiegato nel dettaglio come utilizzare i bidoni, i tipi di colori e a quali rifiuti essi vanno associati, specificando, cosa non ovvia, che i sacchetti, una volta usati, vanno buttati. Noi, in quanto scuola alberghiera, produciamo tanti rifiuti e, quindi, ci teniamo molto alla giusta raccolta differenziata.

La scuola alberghiera, quindi, non insegna solo a destreggiarsi tra pentole e fornelli, ma anche che, tra i sapori, ci sono tanti saperi e uno di questi è proprio il rispetto per l'ambiente che passa attraverso la corretta raccolta differenziata.

### PANCAKE DAY: much more than a culinary tradition!

Alla scuola alberghiera Lepido Rocco, oltre alle materie professionalizzanti, si studiano anche due lingue straniere: INGLESE e TEDESCO.

Lo studio di queste lingue ci permette di essere pronti ad accogliere clienti da ogni parte del mondo, a relazionarci con culture diverse da quella italiana, ma ci fornisce anche gli strumenti essenziali per lavorare all'estero e poter avere chance in più di far carriera. Infatti, questa scuola, alla fine del terzo anno di studio, ci da anche la possibilità di partecipare al progetto ERASMUS che consiste in un periodo lavorativo all'estero che mira a completare ed integrare la nostra formazione, per riuscire poi ad inserirci più facilmente nel mondo del lavoro.

nel mondo del lavoro.

A proposito di sostenibilità ambientale e lotta allo spreco di cibo, oggi volevamo portarvi nel mondo anglosassone e parlarvi di una ricetta che è nata proprio a questo scopo: il Pancake, una ricetta svuota dispensa. Essa è legata ad una festività che esiste in tutto il mondo Cristiano, ma che oggi in Gran Bretagna è molto tradizionale, molto English Style: stiamo parlando del Pancake Day! Questo giorno di festa ha un passato antico e particolare, infatti ci sono molte leggende che ne parlano, come questa:

"La leggenda narra che circa 500 anni fa, il giorno prima dell'inizio della Quaresima, una signora stava preparando i pancakes nella sua casa quando sentì le campane della chiesa che richiamavano i fedeli per la confessione. La donna si precipitò immediatamente in chiesa indossando ancora il grembiule e tenendo in mano la padella con i pancakes che stava cucinando". Da questo episodio nasce una tradizione inglese che, oltre a far divertire adulti e piccini, permetteva di utilizzare in cucina gli alimenti che non si potevano consumare durante la Quaresima e evitando quindi lo spreco di cibo.

The Pancake Day, also called Shrove Tuesday, is the day before Ash Wednesday. It is the last day of Carnival in Great Britain like in other countries in the world where it is called "Fat Tuesday". Christians used to fast during the 40 days of Lent and they had to throw away all the fat foods on Shrove Tuesday. Therefore, instead of wasting food, the English people created a cake to eat on this day: the Pancake. It is extremely easy to make, you only need few ingredients and you can have a lot of different fillings. The most traditional filling is lemon and sugar, but you can also fill it with chocolate, fruit, maple syrup or any savoury ingredient.

Typical English pancakes are thin and flat, they are not thick and fluffy like the American ones. In the USA, there isn't such a tradition on this day, which is known as "Mardi Gras". They celebrate the last day of Carnival with events, parades and other culinary traditions.

Going back to the UK, in some English towns, there are also pancakes races on Pancake Day. People run holding a frying pan and flipping the pancakes as they run. The winner is the first person to cross the finishing line with a pancake still intact. Children like to have a go at tossing the pancakes while they are preparing this delicious recipe with their parents, in their kitchen on this day. The most famous Pancake race takes place in Olney, England. Only local housewives can compete wearing and a hat or a scarf. They have to get to the local church holding their hot pans and flipping the pancakes. The winner is the first woman who serves the pancake to the bellringer and gets a kiss from him.

Another interesting and fun tradition comes from Newfoundland, Canada, where people put a ring or a coin in the pancake batter. The person who finds the coin will be rich and the person who finds the ring will be the next to get married.

Now have fun cooking your pancakes! Here is the recipe:

#### Ingredients

- 200 g flour 00
- 350-400 ml milk
- 2 eggs
- 1 tbsp of oil
  - A pinch of salt

#### Mathad

First of all, put some flour in a bowl, then add an egg and whisk a little bit. Add some milk, whisk the ingredients together to obtain a smooth batter. After that, pour the pancake mixture into the frying pan greased with oil or butter. Finally, cook the pancakes one minute one each side until golden. Add the fillings you prefer.

YOUR PANCAKES ARE READY! ENJOY THEM!



A cura di Elena Bravin e Jorgia Stival, 2A

# 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



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

Ci vediamo a Maggio!