

VIA CALLALTADUE



Il giornale della scuola alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore



IN QUESTO NUMERO

Il valore della professionalità: la testimonianza di Giorgia

Le etichette alimentari: cosa ci dicono e come leggerle

Sapori d'autunno:
Le sagre e le fiere principali

L'IMPORTANZA DELLA PROFESSIONALITÀ: L'ESPERIENZA DI GIORGIA

Il valore della professionalità è un tema che mi sta molto a cuore, specialmente in un periodo come quello che abbiamo dovuto affrontare, che ha visto il nostro settore veramente in ginocchio, professionisti a casa e semplici portapiatti a lavoro.

Parla una semplice ragazza, ex allieva dell'istituto alberghiero Lepido Rocco di Pramaggiore, che ha saputo sfruttare una così piccola realtà per spiccare il volo grazie alla grande ricchezza di questa scuola: un team di insegnanti che amano il loro lavoro e si impegnano affinché ragazzini indifesi come bruchi intrappolati nel bozzolo, maturino e spieghino le ali come farfalle pronte a volare.

L'istituto costituisce un importante trampolino di lancio nel mondo della ristorazione, già dal secondo anno infatti, vengono organizzati stage in aziende locali e non, scelte accuratamente per offrire un approccio morbido al mondo del lavoro, approccio che può diventare una vera e propria opportunità lavorativa al termine del periodo di tirocinio.

Ricordo con piacere tutte le mie esperienze perché, unitamente a ciò che viene appreso a scuola, formano molto non solo dal punto di vista professionale ma soprattutto umano, creando non portapiatti, ma professionisti.

La differenza tra queste due figure viene spesso trascurata o addirittura nemmeno presa in considerazione. Il mio, come quello di tutti coloro che fanno parte del settore, è un lavoro che ha bisogno di anima e cuore, questi sono elementi che non si studiano sui libri e difficilmente si possono insegnare, ma trasmettere. Ci deve essere una passione di fondo che sicuramente va alimentata, ma serve anche un "tatto" particolare per poter essere dei camerieri professionisti, bisogna essere amici, confidenti del cliente, anche se sconosciuto, ascoltatori pronti a soddisfare un bisogno di svago, conforto, divertimento, semplice piacere o comunque ciò di cui lui ha bisogno, perché solo così possiamo creare ogni volta un'esperienza indimenticabile e invogliare l'ospite a tornare. Il professionista deve creare una giusta comunicazione che mira a lasciare un ricordo che va al di là della consumazione ma porti con sé una sensazione positiva circa il servizio. Sono sicura che chiunque sia in grado di portare un piatto, fare un caffè o preparare un cocktail, la differenza sta nel farlo per necessità o con passione e appunto professionalità. Voglio essere quindi una cameriera con la C maiuscola, un'operatrice pronta ad accogliere il cliente in tutte le sue necessità, perché, specialmente negli ultimi tempi, c'è bisogno di questo...di fare la differenza. Voglio portare avanti ciò che i miei insegnanti mi hanno trasmesso accogliendomi ragazzina e "salutandomi" donna desiderosa di conoscere e di lasciare un qualcosa di suo in ogni singolo servizio. È questo che rende il mio lavoro unico, la possibilità di arricchire e arricchirsi, specialmente quando lungo il cammino si incontrano clienti che notano questa necessità reciproca e senza accorgersene la soddisfano, lasciando un ricordo prezioso. È quando il sorriso dell'ospite soddisfatto incontra quello del cameriere innamorato del proprio mestiere che si riceve il compenso più grande...d'altronde siamo fatti per regalare emozioni, non solo per portare qualcosa con cui riempirsi la pancia!

Bresolin Giorgia

P come professionalità

Un allievo di terzo anno specializzando in cucina



La classe terza sala a un evento presso la sede della provincia di Treviso



stile eventi erasmus
 professionalità servizio
 made in italy menu
 amore softskills
 passione lingue abilità
 studio stage competenze
 eleganza lepidorocco

The importance of foreign languages in the professional and personal life of us students at Lepido Rocco Professional Hotel and Tourism School in Pramaggiore.

Learning foreign languages, precisely English and German, is essential for us students of the Hotel and Tourism School for different reasons:

It gives us the chance to face our internship or the Summer working experience comfortably as internships or Summer jobs are often accomplished in international touristic locations; It gives us the chance to take part to Erasmus + project; It gives us the chance to find a job more easily: not only in Italy, but everywhere in Europe and the world;

It gives us the chance to be a whole person: besides the knowledge of languages, travelling offers us the possibility to get to know different cultures and ways of life and to increase our awareness without any effort, while having fun.

Internship is our first working experience and it trains us to our professional future. This year, we students at Lepidorocco Professional School are having the chance to do the internship in Trentino-Alto Adige where the most part of tourists speak German. We are going to put into practice everything we have been learning in these school years. For example: the service room and lounge students will be able to welcome the customers in their language, making them feel comfortable, at the same time, the assistant cooks will be able to express themselves on most of the ingredients and cooking tools with their kitchen colleagues and, if clients should require, describe the dish and its preparation method. The Erasmus+ experience is highly sought after by us Lepidorocco students: many of us, during the previous years, had the chance to live this great opportunity to work and live in different European Countries. It is an enriching adventure in several respects. Many of us have already been preparing for next Summer selections and are looking forward to getting to know what the destinations will be. We are aware that such an experience will allow us to be more conscious and prepared for our future.

The world we live in is more and more globalised: travelling is becoming easier and easier - thanks to low-cost flights - and even finding a job abroad. It is thus essential for us to learn English, the internationally spoken language. Only then will we have the opportunity to open different doors and choose the best for our own future.

La classe 3^A – ind. Cucina

E le allieve Stival Jorgia e Hladii Larisa – 3^B – ind. Sala bar



Cittadini del mondo, ma con competenza

Possiamo vivere una vita sola o possiamo scegliere di vivere mille vite attraverso gli occhi del mondo. La scuola, grazie al programma Erasmus+, dà ai nostri ragazzi la possibilità di intraprendere il primo vero viaggio della loro vita. Una esperienza all'estero in autonomia, seppur sotto la sorveglianza di tutor qualificati, spendendo le proprie competenze professionali in aziende della ristorazione.

I ragazzi ritornano arricchiti, cadono i loro paraocchi, si confrontano con giovani provenienti da tutto il mondo e imparano a costruire ponti fatti di stupore e meraviglia.

Si rendono conto di quanto sia importante la conoscenza delle lingue che sono il primo strumento di comunicazione e condivisione. Comprendono che il mondo non si esaurisce entro i confini dei paesi di provincia a loro noti, ma che è un crocevia di culture e che l'unico modo per non perdersi e ritrovarsi soli e annoiati è quello di avere coraggio, fare la valigia e partire.

“Tutto ciò che vuoi è dall'altra parte della paura”

J. Canfield

OPPORTUNITA' 2021-22

**STAGE ALL'ESTERO
STAGE IN ALTO ADIGE
NUOVE DESTINAZIONI ERASMUS+**





Lo sapevi che...

Le etichette alimentari. Cosa c'è da sapere a cura di Morassut Andrea e Sabatini Erika, 2[^]B

Vi siete mai chiesti perché è importante l'etichettatura di un alimento? A cosa serve e quali informazioni può darci? L'etichettatura degli alimenti ci permette di capire non solo la composizione di un prodotto ma anche la sua qualità; essa serve per dare informazioni sull'alimento, e viene considerata come un documento di identità del prodotto stesso. Sulle etichette, troviamo le diciture obbligatorie, ovvero i dati più importanti che sono una guida per acquistare un prodotto, e le diciture di marketing che sono parte integrante di un prodotto, che serve a comunicare con i consumatori, con l'obiettivo di attirare l'acquirente verso l'acquisto dell'alimento. Nelle diciture obbligatorie, vengono riportate delle indicazioni obbligatorie come: nome aziendale (o marchio), l'elenco degli ingredienti, la quantità, il titolo alcolometrico, il numero di lotto, origine o provenienza (ove previsto), la modalità di conservazione, le istruzioni per l'uso, la scadenza, la denominazione di vendita, e la responsabilità legale. La denominazione di vendita, che possiamo trovare sotto il marchio o come introduzione all'elenco degli ingredienti, viene accompagnata da un nome commerciale, cioè un'espressione di fantasia, che facilita la vendita (es: *denominazione di vendita*: crema di nocciole *nome commerciale*: nutella). La responsabilità legale, ha l'obiettivo di tracciare la provenienza di un prodotto, sull'etichetta, su base volontaria, si può riportare l'indirizzo di un responsabile legale cioè uno stabilimento su cui possiamo fare riferimento per quello che riguarda la responsabilità delle informazioni riportate in etichetta. Al giorno d'oggi, indicare lo stabilimento di un responsabile legale è su base volontaria, ad eccezione della carne e dei latticini. La scadenza viene distinta in data di scadenza per gli alimenti deperibili freschi, e in termine minimo di conservazione per gli alimenti a scadenza più lunga. I due tipi di scadenza più importanti, vengono descritti con due diciture diverse; la più usata, viene descritta con la dicitura "*da consumarsi entro il*"; essa la troviamo sulle confezioni dei prodotti alimentari, come i latticini e tutti gli altri alimenti che devono essere conservati nei banchi frigo cioè a +4°C, e la scadenza non supera i 30 giorni. La seconda che possiamo trovare viene descritta dalla dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro il*"; questa dicitura, la troviamo negli alimenti esposti nei banchi di surgelazione; se vengono consumati oltre la scadenza indicata, non diventano pericolosi, per la salute dell'uomo, ma le loro caratteristiche cambiano. Nell'elenco degli ingredienti, troviamo gli aromi, sostanze biologiche naturali, gli additivi aggiunti per migliorare alcune caratteristiche del prodotto e gli allergeni che sono sostanze che possono causare reazioni allergiche pur essendo presenti in quantità minima. Essi vengono indicati con due diciture "*contiene*" e "*può contenere tracce di*"; nell'ultimo caso, viene utilizzata questa dicitura quando gli alimenti vengono lavorati in stabilimenti dove troviamo polveri allergeniche che facilitano la contaminazione del prodotto prima di essere confezionato; queste polveri non le troviamo sugli ingredienti, perché non ne fanno parte, ma possiamo trovarle dentro all'alimento perché presenti in ogni caso nello stabilimento di produzione. Da oggi quindi quando andiamo a fare la spesa, possiamo scegliere un prodotto con più consapevolezza, perché riusciamo ad interpretare l'etichetta capendo com'è fatto un prodotto e come va consumato.

Negli alimenti, oltre allo zucchero che è contenuto naturalmente nelle materie prime usate durante la trasformazione per ottenere il prodotto finito, vengono aggiunti ulteriori quantità di glucidi. Questo ingrediente non si trova soltanto nei cibi che vengono considerati poco salutari (il cosiddetto junk food). Se leggiamo attentamente le etichette, scopriamo che è presente, inaspettatamente, anche in:

- **Minestrone, zuppe e sughi pronti**, dove viene usato come addensante.
- **Affettati, insaccati**: lo zucchero viene aggiunto durante la fase di produzione, soprattutto per il prodotto destinato ad essere confezionato e riposto nel banco frigo.
- **Pane in cassetta**: per rendere il prodotto più morbido.
- **Cereali**: alcuni di questi vengono glassati e nella glassa troviamo lo zucchero.
- **Yogurt e formaggi light**: contengono fino a quattro cucchiaini in più rispetto ad uno yogurt o formaggio normale.
- Nelle **panature di molti prodotti** (cotolette, crocchette), dove lo zucchero viene aggiunto per aumentare la croccantezza.





Pillole curiose

E' ARRIVATO L'AUTUNNO. E' TEMPO DI ZUCCA E CASTAGNE a cura di Elena Bravin, 3^A

L'autunno una stagione ricca di sapori, colori e profumi. Rappresenta la fine dell'estate, portando un po' di malinconia e l'inizio di un nuovo anno scolastico. L'atmosfera si trasforma, i colori diventano più caldi e come l'arancione, il rosso e il giallo scuro, e anche i sapori diventano accoglienti. In autunno si trovano alimenti che in altre stagioni non si hanno come la zucca, le castagne, l'uva e i funghi. Per celebrare questi sapori ormai da molti anni si organizzano delle sagre, ora ne andremo a vedere qualcuna. La sagra della zucca si svolge a Venzone, in provincia di Udine nel Friuli Venezia Giulia. La Festa della Zucca è una manifestazione quasi unica per la sua maniera un po' goliardica di interpretare le antiche cronache della Terra di Venzone. È nata quasi per caso nel 1991, la Festa della Zucca anima Venzone nel quarto fine settimana di ottobre di ogni anno. Durante la manifestazione vengono svolti degli spettacoli medievali e anche un concorso su l'intaglio della zucca. Esiste una leggenda su questa festa e si chiama: La Zucca D'Oro di Venzone. Narrano le antiche cronache che la nobilissima comunità di Venzone, dopo d'aver munito il paese di superbe difese, d'averlo abbellito di maestosi palazzi e del suo splendido Duomo, si trovò sprovvista del denaro necessario per portare a termine il campanile. Decisero quindi di aumentare le tasse e far lavorare le persone gratuitamente. Vedendo che alla città mancava ancora qualcosa, chiamarono un maestro di Udine che coronò il campanile con una splendida palla dorata sormontata da una croce. Quando andò per ricevere il suo compenso per il lavoro svolto il Comune di Venzone non gli diedero ciò che gli spettava e oltretutto lo fecero lavorare qualche giorno gratis. Il signore arrabbiato della beffa decise di fargliela pagare e nella notte sostituì la palla con una zucca ben decorata e se ne andò in fretta il giorno dopo. Dopo qualche tempo si accorsero di qualcosa di strano sopra la guglia del campanile: la palla mutava colore e forma. I venzonesi facevano le più impensate supposizioni, ma un giorno videro cadere giù la palla in certi pezzi gialli simili ai resti di una focaccia spappolata e quindi si accorsero di esser stati così clamorosamente giocati. La beffa venne divulgata in giro e da allora vengono chiamati i "Cogoçars".

Un'altra festa importante è la sagra della castagna che si svolge a Colmaggione, Tarzo in Veneto, in genere nelle prime tre settimane di ottobre. È una delle manifestazioni più ricche in termini di offerta culturale, gastronomica, sportiva e di spettacolo. La manifestazione si apre con un convegno che interessa un prodotto tipico della zona. Infatti nelle tre domeniche di apertura della festa, viene allestito uno stand con spazi riservati ai produttori locali per esporre e commercializzare i propri prodotti oltre le castagne. La festa gira attorno alla promozione delle castagne "I marroni" forniti dai produttori locali e cucinati per il pubblico utilizzando un ferro gigante. Durante la festa, oltre alle specialità alla griglia, la cucina propone sempre qualche piatto particolare e caratteristico come: polenta e mus, cinghiale, capriolo, spiedo. Importante è anche l'offerta culturale che prevede l'esposizione di una mostra fotografica sulla Grande Guerra per tutta la durata della manifestazione. Sono inoltre previste delle visite guidate presso luoghi caratteristici e suggestivi della zona, sulle colline tra i castagni di Tarzo oppure lungo la "Via dei Murales" sia con scolaresche che con gruppi di visitatori. Nei pomeriggi delle domeniche sono previste esibizioni di scuole di danza, laboratori didattici e spettacoli per i bambini. La Sagra delle Castagne ha lontanissime origini che vanno ricercate in una festa istituita dal Consiglio della Comunità alla fine del XV secolo per ricordare alcuni tragici fatti avvenuti a Soriano nel 1489: il tentativo di conquista del castello Orsini da parte del signore di Vignanello Pier Paolo Nardini e la successiva sanguinosa battaglia del Fosso del Buon Incontro. La leggenda narra che ad accorgersi dell'avvicinarsi dei mercenari vignanellesi fosse stata una vecchietta, abitante sulla collina della Bastia e che nottetempo avesse visto agitarsi una fiaccola sulla sommità del merlo maschio del Castello. Tutto dunque era predisposto per l'appropriazione del castello anche con l'uccisione del castellano Carvajal, quando, la vecchietta del Carnaiolo, così era soprannominata, svegliò di corsa i Sorianesi incitandoli a fronteggiare il nemico. I Sorianesi, compresa la gravità della situazione, si diressero in parte al castello ed in parte verso la strada che conduceva a Vignanello. Qui, in un luogo che da quel giorno fu denominato Fosso del Buon Incontro, si avventarono contro il traditore ed i suoi complici e li gettarono dal merlo più alto della torre del castello. Papa Innocenzo VIII, per premiare la fedeltà dei Sorianesi, promulgò la Bolla d'oro, con la quale concesse alla popolazione i frutti ed i proventi prima spettanti alla Camera Apostolica ed autorizzò l'aggiunta, sullo stemma comunale, della parola FIDELITAS.

Nel Medioevo, i terreni che non potevano essere messi a coltivazione venivano sfruttati come castagneti, i quali divennero fondamentali per la sopravvivenza alimentare specie in periodi di carestia. Infatti, dalle castagne si otteneva la farina, che aveva un ruolo alimentare assimilabile a quello dei cereali e con la quale si preparavano sfarinati, pappe e zuppe, che riempivano la pancia. Per questo, il castagneto da frutto venne chiamato anche "albero del pane". La castagna è un alimento digeribile, di alto valore nutritivo. I marroni racchiudono un ampio patrimonio di sostanze dietetiche e nutritive che vengono assimilate dall'organismo umano con rapidità. Per la ricchezza di amidi e zuccheri complessi, sono particolarmente indicati nella dieta di giovani, sportivi. Le quantità di zuccheri rendono la castagna un alimento alternativo per i bambini allergici al latte vaccino. La farina di castagna risponde al fabbisogno di carboidrati nell'alimentazione di persone con intolleranza ai cereali. L'alto contenuto di sali minerali, come fosforo e magnesio, soddisfa le esigenze di oligoelementi essenziali al nostro benessere; sono inoltre considerati una vera miniera di potassio, sostanza indispensabile al buon funzionamento degli apparati cardiovascolari e neuromuscolari. A differenza della gran parte dei frutti a polpa (mele, pesche ecc.) il contenuto in acqua è relativamente modesto, nel prodotto fresco si aggira intorno al 50%. Le castagne fresche hanno un elevato contenuto calorico (160 Kcal ogni 100 g).



*Impressioni di settembre
e sogni di adolescente*



VOGLIO DIVENTARE UN PROFESSIONISTA

A cura degli allievi delle classi prime

Ci siamo iscritti alla scuola alberghiera

Perché nel nostro futuro è disegnata una grande carriera

Vogliamo diventare chef e maitre affermati

E non vogliamo portapiatti essere considerati

Nei nostri sogni ci sono mille desideri

E faremo di tutto per renderli veri

C'è Josef che sogna di diventare uno chef rinomato

Per cucinare insieme a Cracco un piatto stellato

C'è Thomas che ha scelto di studiare con dedizione

Perché la sua nonna gli ha trasmesso una grande passione

Rikardo il meccanico voleva fare

Ma poi dall'ispirazione per i fornelli si è lasciato trasportare

Per un giorno navigare tra le stelle

E ritrovarsi in televisione e lasciarsi guidare da quelle

Per Giada invece il mondo della sala è la cosa più bella

E vorrebbe diventare come la sua prof Raffaella

A Caorle lo stage vorrebbe fare

Per alimentare la sua passione cullata dalla brezza del mare

Samuele sin da bambino sogna di frequentare la scuola alberghiera

Assorbendo l'amore che la mamma mette in ogni piatto fatto alla sua maniera

Ivan dei cocktail pazzeschi vuole inventare

Per stupire tutti gli avventori del suo futuro strepitoso locale

Ogni ragazzo iscritto alla scuola alberghiera ha un sogno nel cassetto

Ed è compito dei docenti farlo diventare realtà con diletto

Ci vorranno tempo e passione

Per questo lavoro che richiede competenze e una grande dedizione

La nostra scuola è un trampolino di lancio

E tra quattro anni faremo il primo bilancio

Il futuro è tutto di questi ragazzi sognatori

E faremo di tutto per essere per loro dei grandi professori!

riflessioni

L'anno scolastico è cominciato oramai da un mese e le mura della nostra scuola hanno accolto con gioia i ragazzi che, felici di essere di nuovo insieme, ci hanno travolti con i loro sogni e le loro speranze, tratto distintivo della loro giovane età.

Le attività della nostra scuola alberghiera stanno riprendendo a pieno ritmo e, accompagnati da da qualche gesto scaramantico, per scongiurare la iella - "non è vero, ma ci credo", diceva il buon principe De Curtis - possiamo dire che stanno prendendo forma anche gli importanti eventi esterni e le collaborazioni nelle quali i nostri allievi potranno dimostrare la loro Professionalità.

Voglio soffermarmi proprio su questo aspetto, sottolineando che c'è una distanza siderale tra un Professionista e un portapiatti. Il primo ha acquisito delle competenze, frutto di studio e di esperienza, è animato dalla Passione, motore delle emozioni e dei sentimenti, che sa trasmettere al cliente, del quale sa occuparsi, anticipandone i bisogni e necessità. Il secondo riempie un vuoto economico e non trasmette nulla, se non tristezza e apatia.

In un mondo dominato dalla logica del profitto e del guadagno, un mondo che viaggia velocemente, tanto da lasciarci senza fiato, il professionista della ristorazione ha il dovere di trasmettere un'emozione nel momento importante del convivio.

Tutte le occasioni più importanti della nostra vita sono accompagnate da un pranzo o da una cena e pensiamo a che ricordo potrebbe lasciarci un pranzo di nozze o una serata romantica se chi si prende cura di noi in quell'istante, unico e raro, fosse un portapiatti o un pelapatate qualsiasi, incapace di trasmettere emozioni, delle quali il nostro animo ha estremo bisogno, come una vitamina senza la quale la nostra esistenza sarebbe uno sterile hard disk utile solamente a incamerare dati.

Pensiamoci quando andiamo al ristorante, quando usciamo per un aperitivo, quando siamo in vacanza.

I nostri ragazzi di prima hanno sottolineano nei loro desideri proprio questo: vogliono diventare dei Professionisti, regalare emozioni. Hanno tanto da dire e tanto da insegnarci. Aiutiamoli a inseguire i loro sogni, valorizzando la loro professione.

La coordinatrice, Nandina Ostan