

DIEFFE NEWS

SECONDA EDIZIONE

Vincere

Galateo

Uscite nel territorio



Sommario

- Editoriale
 - Miglior Allievo di Cucina del Veneto
 - Vi presentiamo la nostra scuola
 - Tutti in gita
 - Amicizia e legami
 - Cucinare che passione : intervista
 - Tiramisù day per celiaci
 - Cena Gala FIS
 - Una prof dolce dolce! Intervista
 - Parole e Musica : intervista
 - #Giovediamoci: laboratorio di politica
 - Galateo
 - Fiori
 - Un barman come professore : intervista
 - La musica che amiamo
-

Editoriale

Abbiamo iniziato l'anno scolastico lasciandoci alle spalle l'organizzazione del Festival nazionale dell'Innovazione Scolastica - geniale idea di Alberto Raffaelli. Il nostro ex preside non si è risparmiato nel corso della terza edizione, consegnandoci una importante "lezione" di resilienza. Il FIS è una manifestazione che porta il nome del "Dieffe di Valdobbiadene" in tutta Italia, anche per effetto del goloso ricordo gastronomico offerto dalla Cena di Gala, frutto del lavoro congiunto di docenti e studenti, ai quali va il nostro grazie.

Un anno scolastico ricco di sfide e di progetti. Uno su tutti? L'orto, che sta già regalando le prime soddisfazioni, grazie alle cure amorevoli del professor Giuseppe Agostini!

In questo numero - che esce non a caso in prossimità della ricorrenza di San Martino e in occasione della "Cena Dieffetto", che coincide con la "Festa del Ringraziamento" - hanno lavorato con passione tutti gli studenti del "Gruppo giornalino". Li ringrazio, così come alla professoressa Elisabetta Zanesco, che mi ha affiancato in questa avventura, va un ringraziamento speciale per aver ideato e seguito le pagine dedicate a "Fiori e Galateo".

La parte grafica e di post produzione, come sempre, è stata affidata alla professoressa Scattolon, impagabile nel suo lavoro al computer...così come nel laboratorio di Caseificazione. Grazie Elisa!

Adriana Rasera



MIGLIOR ALLIEVO di Cucina del Veneto

Bravo Manuel!

Il nostro Manuel Bresolin è salito sul podio più alto, qualificandosi al primo posto nella prestigiosa competizione che ogni anno decreta il miglior allievo di Cucina del Veneto. La prova, e la premiazione, si sono svolte qualche settimana fa a Vicenza presso l'Istituto "Almerico da Schio" dove Manuel, seguito a distanza dal prof. Alcide Candiotto, ha cucinato il suo piatto della vittoria, Gnocchi, tra illusione e realtà, dove si sono intersecate in modo straordinario consistenze e sapori.

"Ci prendiamo il merito - ha affermato il preside Paolo Andreolli - di avere i migliori studenti del Veneto e, speriamo anche d'Italia, visto che per Manuel non è finita qui". Infatti il prossimo 29 gennaio Manuel parteciperà alla selezione di Caorle che potrebbe aprire alla competizione nazionale di Ravenna: "A Caorle - dice il professor Alcide Candiotto - ci sarà un ingrediente difficile, il baccalà. Ci lavoreremo insieme!".

"Il piatto della vittoria? Un mix ben dosato di dolce, acido e affumicato". La fa sembrare semplice il nostro campione veneto di cucina... "Ho cotto il cavolfiore in acqua e latte e ne ho fatto una crema. Una metà l'ho resa acida, all'altra ho aggiunto zafferano. Ho affumicato la trota del Piave, l'ingrediente della mia terra. Quindi, scottata la bieta, ho proceduto con gli gnocchi di patate che ho arricchito con formaggio di pecora. Infine ho realizzato una riduzione di Marzemino e melograno".

Grande prova anche per Nicola Rizzo che ha proposto Gnocco ripieno al Morlacco stagionato nella sabbia: "Mi sono messo in gioco. La cosa interessante del concorso è che ho potuto confrontarmi con studenti più grandi di me (tutti di classe quinta) e con diversi modi di approcciare la cucina".

Vi presentiamo la nostra scuola

La scuola di Ristorazione "Dieffe" Valdobbiadene nasce nel 2007. Attualmente sono iscritti circa 300 studenti. Il percorso è diviso in: cucina, pasticceria, caseificazione e sala-bar. Nel biennio ogni allievo deve obbligatoriamente seguire tutti gli indirizzi, solo nel terzo anno è possibile specializzarsi optando per il settore più congeniale. È una scuola strana, "smart", perché gli orari possono variare di settimana in settimana.

Le pratiche durano dalle 3 alle 8 ore in un determinato giorno della settimana. I laboratori li facciamo, e sono importanti, perché simulano esattamente il mondo del lavoro con il vantaggio di agire in un ambiente protetto e sotto la supervisione dei docenti, che ci correggono e, all'occorrenza, ci redarguiscono.

Altra particolarità di questa scuola sono gli stage: sono parte integrante della nostra scuola e durano, in seconda, all'incirca un mese. In terza lo stage dura due mesi, in due distinti step: il primo da metà novembre fino a metà dicembre ed il secondo da marzo a aprile (ogni anno le date possono variare queste sono le date di quest'anno).

Esiste anche un'altra opzione, ovvero frequentare il duale: consiste nel fare più ore lavorative e meno in classe. È la sezione C, nella quale, in terza gli studenti frequentano la scuola per soli tre giorni alla settimana - i restanti due sono al lavoro. Il sistema duale è molto simile in classe quarta, dove fanno lezione per lo più professionisti specializzati nei diversi settori (bar, pasticceria, cucina). Una occasione straordinaria per noi per conoscere nuove tecniche e curiosità.

Ma in base a cosa si scelgono gli stage?

In seconda, anno in cui si fanno ancora tutti i laboratori, abbiamo la possibilità di fare ciò che preferiamo e richiedere di andare fuori casa. In terza ovviamente, con la preferenza dell'indirizzo, c'è solo la possibilità di scegliere se andare lontano da casa oppure no.

La nostra scuola organizza anche eventi a cui partecipiamo molto volentieri. Facciamo eventi sia a scuola che fuori, cene di gala e buffet. È così che accumuliamo esperienza, perché siamo sottoposti a ritmi, e stress, che ci aiutano a imparare e a crescere, a instaurare contatti con le persone e, non ultimo, a trovare velocemente soluzioni ai problemi. Fare un evento è sicuramente pesante e faticoso dato che sono tante le ore di lavoro e l'attenzione verso il cliente deve essere messa sempre al primo posto, ma per fortuna con l'aiuto e il sostegno dei professori riusciamo pure a divertirci.

Bisogna ammettere che la nostra scuola non lesina sulle gite. Per agevolare l'incontro tra di noi il preside organizza varie uscite, quest'anno siamo andati in passeggiata al Santuario di Sant'Alberto di Valdobbiadene e in seguito ad Aquileia e Grado.

TUTTI IN GITA ...

A passeggio sulle Colline Unesco



Il nostro istituto ogni anno nei primi giorni di scuola organizza un'uscita a Valdobbiadene sulle Colline UNESCO.

Le Colline Conegliano-Valdobbiadene sono diventate Patrimonio dell'Umanità dal 2019 per effetto della viticoltura "eroica", del lavoro dell'uomo.

Nella passeggiata sono state coinvolte tutte le classi. È stato un momento importante per stare insieme e per conoscerci meglio. Siamo partiti di buona mattina dalla scuola e abbiamo percorso delle stradine che ci hanno portato fino alla chiesa di San Pietro di Barbozza, dove ci siamo fermati per riposare, bere alla fontana e fare delle foto. Abbiamo poi continuato la nostra camminata fino ad arrivare alla chiesa di San Alberto. Siamo stati accolti benissimo; c'era una grandissima tavola dove ci stavamo tutti e un albero in cui ci si poteva arrampicare e ammirare il panorama, davvero spettacolare!

Un paesaggio caratterizzato da dorsali collinari, ciglioni e coltivazioni a vite. Dopo aver ripreso fiato sono arrivate le pizzette e quindi siamo tornati a scuola.

In FVG: tra Aquileia e Grado

"Dieffe" al completo per una gita che poteva essere straordinaria, se solo si fosse affacciato il sole!!! Pioggia e vento purtroppo non ci hanno lasciato tregua a Palmanova, Aquileia e Grado.

Resta il piacere del viaggio, quello della scoperta - meravigliosi i mosaici -, e la soddisfazione di aver intrecciato nuove amicizie.



AMICIZIA E LEGAMI DI COLLABORAZIONE

Lavorare in equipe e aiutarsi in classe



Amicizia e collaborazione professionale sono concetti profondi e complessi, che in questa scuola si intrecciano e diventano fondamentali specie durante gli eventi e negli stage. Se è vero che simpatie e antipatie sorgono spontanee tra di noi è anche vero che, lavorando in brigata e nei laboratori, è necessario imparare a controllarle. Spesso non è facile perché a volte si tratta di mettere da parte rancori e gelosie, sentimenti che nascono a volte in seguito al desiderio di farsi notare dai professori.

Le dinamiche di gruppo sono ingarbugliate. Se una persona è estroversa, ed ha grande facilità di relazione, può attirarsi l'invidia di chi non riesce ad allacciare rapporti e a fare amicizia. In classe è possibile controllare le antipatie stando lontani e lontane, ma la cosa diventa complicata nel momento in cui si lavora in laboratorio. I professori di "pratica" quando si accorgono che due persone non vanno d'accordo tendono a metterle insieme. Certamente lo scopo è quello di riportare la pace, però la maggior parte delle volte è una strategia che non funziona. È necessario infatti che ambedue le studentesse o gli studenti siano disposti a passare sopra al litigio. Qualora anche uno solo dei due non lo faccia il lavoro diventa difficile e spiacevole. La conseguenza? Servizi fatti male, antipatie e rancori che crescono.

È necessario tuttavia, sia nella vita che nel lavoro, riuscire a "passare oltre", a perdonare uno sgarbo, a dimenticare una parolaccia... in questo senso credo che Sala-bar e Cucina, siano una scuola di vita: ci insegnano una professione che non può tollerare inimicizie e dispetti, pena il fallimento di un servizio, di una cena, di un evento. Insomma dobbiamo imparare a gestire sentimenti, rabbie e gelosie mettendo in primo piano il lavoro di gruppo. La soddisfazione ed il successo, da noi sono sempre collettive!



CUCINARE CHE PASSIONE

Intervista al professor Alcide Candiotta

Incontriamo il professor Alcide Candiotta nel suo habitat naturale, la cucina e la sala.

D. Che corsi di studio ha fatto?

R. Ho studiato all' Alberghiero "Maffioli" di Castelfranco fino al 5° anno.

D. Perché ha scelto di fare il cuoco?

R. All'inizio mi è stato consigliato dai genitori.

D. Qual è stato il suo percorso nell'ambito alberghiero?

R. dopo il "Maffioli" ho avuto delle belle esperienze grazie agli stage che ho fatto in alberghi di lusso (5 stelle) a Siena. In seguito ho fatto delle esperienze più leggere, prima durante il servizio militare e poi come capo cuoco in una caserma di 1200 persone. Infine ho iniziato a lavorare in un ristorante vicino a casa.

D. Ci racconta alcune tappe del percorso da chef?

R. Sono diventato chef di un ristorante e direttore di una villa, fino a quando ho deciso di diventare insegnante.

D. Qual è il suo piatto preferito?

R. Il mio piatto preferito è il risotto in generale.

D. Ha mai avuto un suo locale?

R. Sì, per due anni ho gestito un locale con la mia ex ragazza a Bassano del Grappa. Quando ci siamo lasciati e lo ho venduto.

D. Qual'era il suo sogno da adolescente?

R. Da bambino il mio sogno era quello di guidare un trattore. Ma crescendo la realtà è stata diversa; così, per caso, ho seguito la strada della ristorazione e della cucina che è diventata una vera passione. Da ragazzo ho praticato il calcio e mi sono reso conto che mi piaceva lavorare in team.

D. Che cosa ne pensa del "Tiramisù day" di Treviso?

R. È un evento che è nato per gioco, ma che sta diventando sempre più popolare. Nelle giornate della manifestazione Treviso si riempie di curiosi e appassionati provenienti da tutta la regione. Insomma è una kermesse che ha assunto una valenza culturale diventando un appuntamento imperdibile per i golosi e per il nostro capoluogo.

D. La nostra scuola organizza da tre anni il Festival dell'Innovazione Scolastica. Il momento clou per noi è la Cena di Gala. Come l'ha strutturata?

R. Come le altre cene, utilizzando i piatti della tradizione Italiana, i prodotti tipici e quelli di stagione, cercando di fare un mix tra gusto, consistenza e colori. Per fortuna fino ad ora sono stato soddisfatto sia degli eventi organizzati sia del lavoro svolto a scuola, ed è questo chi mi dà la grinta per continuare a lavorare con gli studenti.



D. Perché è diventato insegnante?

R. Un po' per costrizione e un pò per scelta, perché dopo aver subito un incidente grave con la moto nel 2001, ho perso un po' la funzione di una mano e quindi ho dovuto trovare una soluzione, e la migliore mi è parsa quella di darmi all'insegnamento.

D. La più bella soddisfazione da insegnante?

R. In realtà ne ho avute tante. Non mi adagio su quello che faccio, ma penso sempre al futuro.

Non ho ricordi specifici di qualche soddisfazione, ma di certo ne ho avute tante.

D. Si sente mai di aver fallito come docente?

R. Beh, sì. Tante volte è capitato, ma ogni anno si riparte da zero con studenti nuovi. Provo tante strategie e tante strade diverse. Non si sa mai quale sarà quella giusta... è un po' il bello di questo mestiere!!!

TIRAMISÙ DAY

Per celiaci

Che cos'è la celiachia?

Un'intolleranza al glutine, una patologia che colpisce l'1% della popolazione. Per un celiaco ingerire alimenti contenenti glutine vuol dire danneggiare i villi intestinali che permettono l'assorbimento delle sostanze.

Cos'è il Tiramisù?

Il tiramisù è un dolce tradizionale diffuso in tutto il territorio italiano e nel mondo.

La **ricetta tradizionale**, ingredienti:

Mascarpone
Uova
Savoardi
Zucchero
Caffè
Cacao amaro

Preparazione:

lasciare raffreddare il caffè in una ciotola. Separare le uova dividendo gli albumi dai tuorli, montare i tuorli con fruste elettriche, versando metà dose di zucchero e, non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, aggiungere il mascarpone.

Si otterrà una crema densa e compatta. Montare gli albumi e quando saranno schiumosi versare il restante zucchero. Montare a neve.

Prendere una cucchiata di albumi e versarla nella ciotola con la crema di mascarpone; e mescolare energeticamente con una spatola, dopodiché aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta, mescolando molto delicatamente.

Inzuppare per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo. Ma mano distribuire i savoiardi imbevuti nella pirofila, cercando di sistemarli tutti.

Aggiungere la crema continuando così strato su strato.

Sull'ultimo spolverizzare il cacao. Lasciar rassodare in frigo per un paio di ore.

Servire!

La **ricetta per celiaci**, ingredienti:

Savoardi senza glutine
Mascarpone senza lattosio
Zucchero
Uova
Cacao amaro in polvere

LPreparazione:

Prendiamo lo zucchero e mettiamolo all'interno di un pentolino con 40 ml di acqua e portiamo a bollire a fiamma bassa. Deve raggiungere i 121°. Se non avete il termometro da cucina allora lasciate cuocere lo zucchero per almeno 3-4 minuti facendo attenzione che rimanga chiaro.

Montiamo le uova fino ad ottenere un composto spumoso ed areato, montiamo ad alta velocità per 15 minuti, versiamo poi lo sciroppo caldo a filo sulle uova. Lasciamo montare fino a che il composto non diventa freddo. Uniamo poi il mascarpone senza lattosio poco per volta. Una volta che la crema è pronta possiamo realizzare il nostro Tiramisù. Prendiamo la teglia e mettiamo sul fondo un pò; di crema, aggiungiamo una fila di savoiardi senza glutine inzuppati leggermente nel caffè.

Uniamo uno strato generoso di crema. Inzuppamo ancora i savoiardi nel caffè che deve essere tiepido o freddo. Completiamo l'ultimo strato con la crema e mettiamo il dolce in frigo per almeno due ore, così sarà molto sodo e compatto.

INTERVISTA AL VINCITORE

D. Cosa ti ha spinto a partecipare?

R. Era interessante il fatto che il Tiramisù si facesse senza glutine e senza lattosio. Inoltre è stata la mia prima competizione, mi sono veramente impegnato perché ci tenevo.

D. Ti eri preparato bene alla prova?

R. All'inizio mi sono sentito in difficoltà visto che i biscotti erano diversi dalle prove. Comunque mi ero preparato, anche per gli imprevisti.

D. Come ti sei sentito quando sei passato in finale?

R. Sono rimasto sorpreso perché non me lo aspettavo.

D. Ti aspettavi la vittoria?

R. Ero sicuro di quello che avevo fatto. Ho dato il massimo. Poi ho visto il risultato del compagno che poteva essere al secondo posto. Ho notato che il suo Tiramisù era poco decorato, a quel punto ho davvero sperato nella vittoria.

D. A Chi dedichi questa vittoria?

R. La dedico a mia mamma. È grazie a lei se ho partecipato alla competizione... mamma è vegana.

D. Cos'hai vinto?

R. La premiazione immediata è stato un attestato. Poi sono andato ad un evento dove mi hanno dato una candelina aromatizzata al Tiramisù di Treviso.

Daide Crivellari





CENA DI GALA

Festival dell'Innovazione Scolastica

Sabato 9 settembre 2023 si è svolta la Cena di Gala del FIS. Insieme ai miei compagni di scuola siamo stati coinvolti in cucina, sala bar e pasticceria. Io ho provveduto alla preparazione degli gnocchi di patate, che sono stati serviti con crema di patate e cipolle.

È stata una serata abbastanza difficile, gli ospiti erano docenti e dirigenti provenienti da tutta Italia e la sala era talmente piena che abbiamo dovuto mettere dei tavoli nelle aule di scienze e informatica.

In cucina erano impegnate due classi, cioè la terza B e alcuni ragazzi del 4° anno; durante il servizio abbiamo aiutato un po' tutti, soprattutto a impiattare il dolce, la parte finale della cena. Una volta terminato il servizio abbiamo fatto la sfilata in salone... ed è stato uno dei momenti più belli perché gli ospiti erano molto contenti. Soddisfatti anche i nostri professori che, ne sono certa, sono stati orgogliosi di noi.

UNA PROF DOLCE DOLCE!

Zivana Radeska, dalla scuola alla cattedra.

D. Come mai ha deciso di frequentare questa scuola?

R. Non era assolutamente la mia prima scelta, allora avevo solo 15 anni...avevo tante ambizioni, tanti progetti, tanti sogni. All'orientamento a cui abbiamo partecipato noi ragazzi delle Medie c'era Elena Coppe e il preside di allora, Rafaelli. Devo dire che Elena Coppe ha segnato la mia "decisione". Sapete, quando una persona si alza ed è così tanto convincente nel modo di parlare che ti illumina? Così è capitato a me.

D. Come ha passato gli anni in questa scuola da alunna?

R. Tranquilla, è questo il termine che posso utilizzare, era tutto più tranquillo. Era la mia scuola, mi piaceva quello che facevo e lo facevo con passione.

D. Vede differenze da allora ad ora?

R. Posso dire che tutto è cambiato. Non parlo solo della struttura. C'era un clima diverso, ma questo forse riguarda più voi ragazzi che altro. Per noi era una seconda casa, una seconda famiglia.

D. Le regole in questa scuola sono sempre state così?

R. Sì, anzi forse il valore che davamo noi ragazzi facevano sì che fossero ancora più severe.

D. Come era il rapporto con i professori?

R. Erano molto più severi, o forse il rispetto che avevamo per loro faceva sì che lo fossero.

D. Il suo prof preferito?

R. È scontato, dire tutti, ma se proprio devo scegliere direi Candiotta e Zanesco.

D. Com'è diventata insegnante?

R. Ho lavorato in varie pasticcerie e ho frequentato corsi di pasticceria.

D. Il suo dolce preferito?

R. Piccolo segreto, non vado pazza per i dolci. Mi incuriosisce tutto quello che c'è prima, i vari passaggi. La precisione e la tecnica. Sembra una magia! Anzi, lo è!

D. Dove è nata?

R. In Macedonia del Nord. Sono ormai 17/18 anni che sono in Italia.

D. Perché ha deciso di sposarsi in Macedonia?

R. Perché ho voluto accontentare le persone a me care. Per tradizione loro era importante la tradizione, quella con la maiuscola, la tradizione con le radici.



PAROLE E MUSICA

Conosciamo meglio il prof. Antonio Cettolin



D. Quanti anni ha e dove vive?

R. Ventinove e a Conegliano

D. Che corso di studi ha fatto?

R. Prima il liceo scientifico "Marconi" e poi ho frequentato l'Università a Venezia, facoltà di Lettere Moderne e Filologia.

D. Qual è oggi la sua professione?

R. Insegnante di Italiano e libraio.

D. È qui da due anni, come si trova?

R. Mi trovo discretamente bene perché questa scuola è diversa dalle altre.

D. Cosa l'ha portata a fare l'insegnante?

R. È buffo! Fare l'insegnante era ciò che mi ero ripromesso di non fare, almeno era ciò che pensavo da studente... ma le vicissitudini della vita sono strane e mi sono trovato spesso nel ruolo di educatore, di animatore e cose di questo tipo, nonché di promotore di sociale e culturale in diversi gruppi. La cosa mi è sempre piaciuta. Mi piace stare con le persone e di conseguenza ho finito per fare l'insegnante.

D. Passioni?

R. Ne ho diverse. Oltre al calcio ho una passione profonda per la musica e la scrittura in generale.

D. Che genere di musica le piace e suona?

R. Produco musica elettronica con la mia band e musica post punk come solista.



PAROLE E MUSICA

Conosciamo meglio il prof. Antonio Cettolin

D. Qual è il primo strumento che ha suonato?

R. Il flauto, ma il primo strumento che ho studiato è la chitarra classica.

D. Che emozione ha provato?

R. Inizialmente mi sono sentito incapace di farlo, però allo stesso tempo mi ha aperto il cuore verso possibilità che pensavo di non avere.

D. Come nasce la sua band?

R. Durante le giornate di autonomia culturale, si chiamavano così, al Liceo. Avevamo tre giorni a disposizione in cui la mia scuola era gestita e organizzata da noi studenti. Tra le attività c'era anche un laboratorio musicale in cui tutti gli studenti potevano suonare. Lì ho conosciuto un paio di persone con cui ho iniziato a suonare e così ho formato la mia prima band.

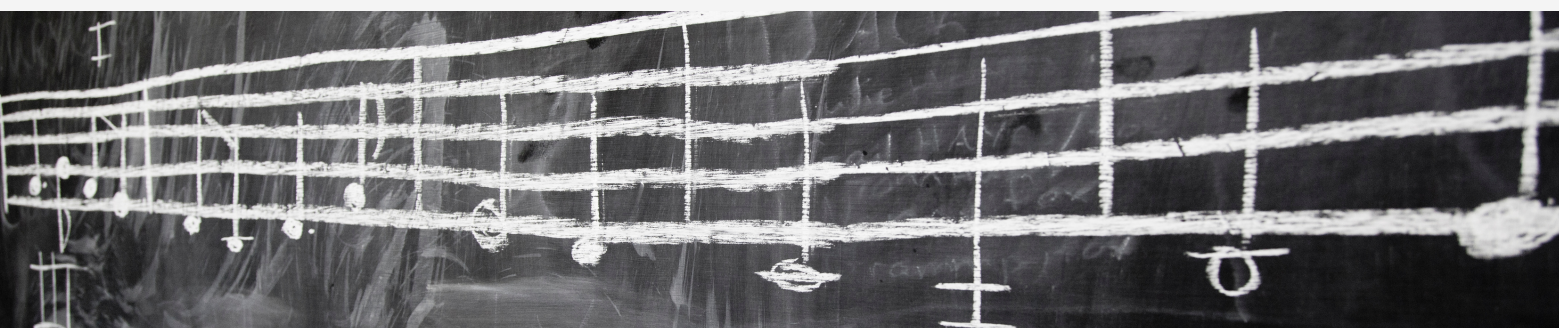
D. Le piace leggere?

R. Non so se è un piacere. Mi interessa conoscere cose nuove, ragionare su quello che leggo.

D. Abbiamo notato che ha un look particolare ogni giorno. Ci colpisce la scelta dei calzini.

R. Mi piace giocare con gli abbinamenti. Purtroppo l'abbigliamento maschile non lascia molto spazio alla creatività, dunque adoro scegliere e azzardare con il colore dei calzini, visto che si intravedono tra il calzone e la calzatura. È divertente sapere che i miei abbinamenti sorprendono e divertono i miei studenti (ride).

Shirine & Douaa



#giovediamoci : laboratorio di politica

La nostra scuola quest'anno ha organizzato "Giovediamoci"; ogni giovedì per un mese e mezzo, nelle prime due ore di lezione, tutte le classi si sono mescolate e ogni alunno si è trasferito in un laboratorio prestabilito: giornalismo, scrittura, natura, fumetti, teatro, musica, orienteering e politica. Quest'ultimo ha introdotto una vera e propria elezione, sul modello di quelle politiche e amministrative. Lo scopo era di eleggere un sindaco, e vari assessori, che avranno il compito di relazionarsi con la dirigenza per organizzare eventi, introdurre novità e in buona sostanza migliorare la scuola. Gli assessori avranno compiti differenti: uno sarà responsabile della sicurezza, un altro degli spazi scolastici, uno degli eventi e l'ultimo dell'ambiente e pulizia delle aule, corridoi e salone. I candidati hanno presentato il loro programma e quindi si è proceduto con l'elezione vera e propria. Il Laboratorio è stato condotto dai professori Andrea Berton e Marco Pesce. Un modo pratico e interessante per avvicinare i giovani alla politica e all'impegno pubblico.



IL GALATEO



La storia, le regole.

Nel 17° secolo in tutta Europa il galateo e lo stile parlavano italiano. L'olandese Erasmo da Rotterdam si occupò per primo della preparazione della tavola: il bicchiere e il coltello ben puliti alla destra del tovagliolo e alla sinistra, il pane.

La forchetta fu il vero strumento della rivoluzione della tavola: nata verso la fine del Medioevo, ma a volte respinta per la sua forma che ricordava un simbolo diabolico.

Nel 1533 Caterina De Medici sposa il figlio del Re di Francia e porta con sé dall'Italia, oltre a damigelle, artisti e artigiani vari, anche diversi cuochi. Inizia la contaminazione del gusto... non solo culinario. Il 27 ottobre dello stesso anno viene realizzato il banchetto ufficiale di nozze, durante il quale i cuochi, daranno il meglio della cultura gastronomica italiana, tra cui la cottura mediante frittura. Il cuoco personale di Caterina insegnerà ai francesi ad usare lo zucchero e il miele per conservare la frutta e i canditi.

Contemporaneamente viene introdotto anche il gusto italiano di bere vino ghiacciato, usando il salnitro.

Tommaso e Nicholas

Il Galateo è un libro scritto da Monsignor Della Casa. Spiega il complesso delle regole per comportarsi convenientemente e dignitosamente nei rapporti sociali. Serve a guidarci nel modo di vestire, di comportarci, di utilizzare le parole a tavola.

Per quanto riguarda le regole da applicare in ristorante uno degli esempi più usati è:

1) Le persone si presentano con il nome seguito dalla professione, senza titoli, se non è obbligatorio. La stretta di mano deve essere decisa e non avviene mai da seduti ma alzandosi in piedi e porgendo la mano destra. La distanza da tenere, fra te e l'altra

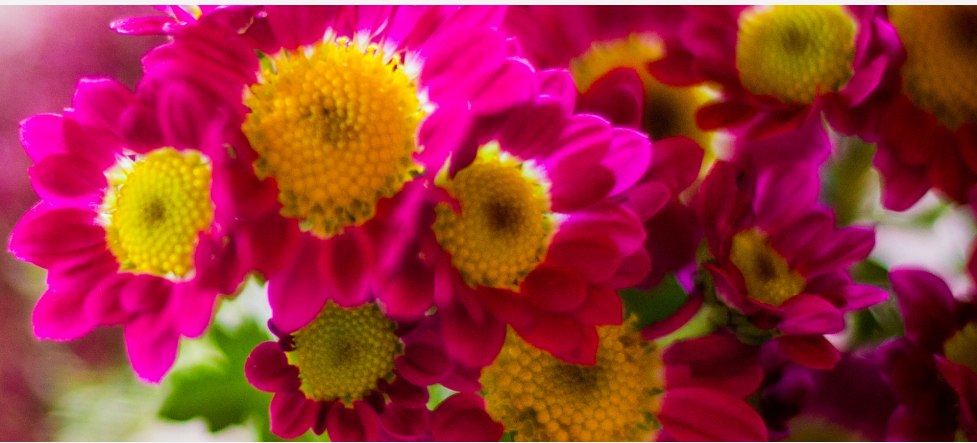
persona è di circa 50 /70 cm che viene definita prossemica, ed è uno spazio vitale di cui ciascuno di noi ha bisogno per vivere serenamente un rapporto sociale, altrimenti si entra nell'intimità dell'altro. È l'uomo che va presentato alla donna, a meno che non si tratti di una persona religiosa. Per la donna si può ancora usare il baciamento.

2) Quando una coppia entra in un locale o in una stanza, l'uomo apre la porta e la precede. Questo perché deve accertarsi che il luogo sia sicuro per lei.

3) In un servizio al tavolo va servita prima la donna e poi l'uomo, a meno che non siano presenti bambini.

4) Per quanto riguarda la posizione a tavola, la donna dovrebbe girare le spalle all'ingresso perché è l'uomo, seduto con lei, che deve tutelarla, controllando chi entra nella stanza proteggendola da eventuali situazioni scomode.

I FIORI



Esprime amore tormentato, delicatezza, sofferenza e consolazione. Anticamente veniva utilizzata in decotto per la cura della rabbia trasmessa dai cani. In cucina i suoi petali vengono utilizzati per conserve, confetture, salse dolci, insalate, risotti, dessert o per aromatizzare il miele.



Rosa canina



Lavanda

Purezza interiore e rassicurazione. In cucina si possono fare le albicocche ai fiori di lavanda. La sua marmellata è utile contro la bronchite.

Curiosità: nell'antica Roma la lavanda era sacra alla dea Vesta e le Vestali erano solite adornarsi i capelli con i fiori di lavanda nei rituali propiziatori.

Simboleggia energia, allegria e orgoglio. Originario dal Perù, gli inca lo consideravano la personificazione del sole. In cucina, è commestibile, adatto per decorazioni e insalate. Curiosità: il girasole ruota e segue il sole.

La luce stimola infatti la produzione di sostanze che si accumulano sul lato in ombra dello stelo provocandone la curvatura, ma solo nei "giovani" girasoli. Il fenomeno si interrompe a maturazione raggiunta.



Girasole



Iris

Significa arcobaleno. È commestibile e ideale per festeggiare una bella notizia. In Oriente era considerato come un talismano. È uno degli emblemi nazionali del Giappone.

I FIORI

I fiori di Sambuco sono le infiorescenze di un albero sempreverde alto fino a 7 metri. Piccoli e di colore bianco - giallastro fioriscono tra maggio e luglio ed emanano una forte fragranza fruttata e speziata. Sono ricchi di proprietà dal punto di vista fitoterapico. Inoltre sono anche versatili in cucina, ideale per arricchire ricette, fare marmellate, bevande di varie tipo e come decorazione in generale. Infiorescenza del Sambuco: preannunciava un anno siccitoso se le sue infiorescenze erano piccole e povere di fiori; indicava invece un anno propizio per il raccolto se le infiorescenze erano grandi e ricche.



Sambuco

Torta con fiori di sambuco

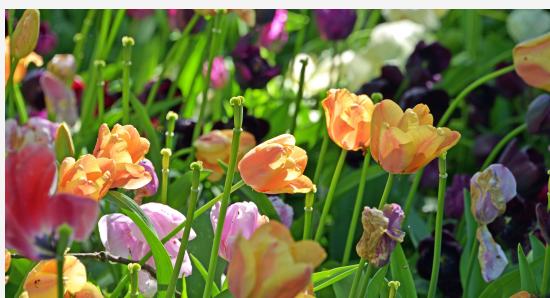
Preparazione dell'impasto: fate sciogliere il burro in una casseruola con i fiori di sambuco ben puliti. Quando il burro sarà fuso del tutto spegnere il fuoco e intiepidire. In una terrina montare le uova con lo zucchero per ottenere un composto spumoso e chiaro; unire la farina "00", farina di mais e il lievito, continuando a montare il tutto.

Aggiungere il succo di limone e il burro fuso aromatizzato (filtrato dai fiori), trasferire l'impasto all'interno di una teglia foderata con carta da forno e distribuire l'impasto sulla superficie e infornare, nel forno preriscaldato a 180°C per 40 min. Infine raffreddare prima di servire e completare con una glassa realizzata con dello zucchero a velo e acqua calda.

Decorare con i fiori freschi a piacere e servire.



Mame Coumba e Zulkade



Signi tulipani nascono in Turchia e arrivano in Europa nel 1554. È il simbolo delle relazioni perfette ed equilibrate, questo perché nella leggenda il tulipano nasce dalle gocce di sangue di un uomo che si tolse la vita per amore di una donna.

È possibile utilizzare i tulipani anche in cucina, ad esempio servendo i petali fritti, o nella macedonia.

Tulipani

Macedonia

La macedonia si prepara sbucciando un melone e ricavando dalla polpa tante palline.

Aggiungere del succo d'arancia e la polpa di un pompelmo. Versare 4 cucchiaini di zucchero e 2 di vodka e lasciar riposare in frigo. Al momento del servizio, sbriciolare degli amaretti e una manciata di petali di tulipano spezzettati con le mani.

ATTENZIONE! I tulipani comprati dal fioraio non sono adatti alla cucina in quanto trattati con sostanze nocive.

I FIORI

Il garofano è presente in quasi tutte le zone temperate del mondo. I suoi colori vanno dal bianco al rosa al rosso e il suo profumo speziato aumenta dopo il calar del sole.

Con i suoi petali si prepara il liquore francese Chartreuse. Pare che a Carlo Magno piacesse aromatizzare il vino proprio con i garofani...quasi a celebrare con il nome del fiore la sua bellezza. I petali possono essere usati anche per preparare muffin e creme, ma sono piacevoli anche abbinati ai formaggi freschi.



Garofano



Il Linguaggio dei fiori

Il garofano bianco significa fedeltà, fiducia, senso di appartenenza a un gruppo; è perfetto da regalare al primo anniversario di matrimonio. Il rosso evoca amore, passionale e sensualità intensa. In Estremo Oriente rappresenta ammirazione e gratitudine. Nel 1270 i Crociati portarono il garofano in Francia e lo chiamarono "tunica", in ricordo dei luoghi santi e del martirio di Cristo. Napoleone scelse il garofano come simbolo e riconoscimento, a cui ambivano tutti i militari.

Sanida

L'amicizia ha un ritmo più leggero dell'amore.

Non devi annaffiarla o togliere le foglie secche.

*L'amicizia è come una pianta grassa, misteriosamente bella,
non ha bisogno di cure e attenzioni quotidiane
e, magicamente, rinvigorisce ad ogni incontro.*

Ciò che la rende importante, e vera, è la sincerità.

*Nell'amicizia non serve indossare una maschera perché chi ti è
amico si accorge di te, sempre, senza
chiedere e senza voler nulla in cambio.*

UN BARMAN COME PROFESSORE

Intervista ad Alessandro Bessegato

D. **Dove ha studiato?**

R. A Castelfranco. Al "Maffioli", dove ho seguito il corso "Tecnico dei servizi turistici" e "Accoglienza turistica".

D. **Quanti anni ha?**

R. 43 anni e vivo a San martino di Lupari in provincia di Padova.

D. **Ha incontrato qualche star?**

R. Sultano del Brunei squadra completa dell'Arsenal e Mara Venier.

D. **Ha qualche passione?**

R. Sicuramente il calcio. Ci gioco. Da giovane ero capo cannoniere e sono un tifoso del Milan.

D. **Calciatore preferito?**

R. Attualmente Reijnders ma in assoluto Maradona

D. **Ha famiglia?**

R. Sì, sono sposato e ho una bimba di 11 anni.

D. **Come si trova con i colleghi?**

T. Bene, tutti professionisti.

D. **Come si trova con gli alunni?**

R. Pensavo di aver problemi per il mio carattere, invece ho imparato dagli alunni di aver molta pazienza.

D. **Prima di insegnare cosa faceva?**

R. Ero il direttore di un albergo a Padova.

D. **Perché ha deciso di insegnare?**

R. Perché secondo me c'è bisogno trasmettere amore per questo lavoro.

D. **Ha inventato un cocktail?**

R. Più di uno

D. **Drink preferito?**

R. Amo molto il rum quindi posso dire tranquillamente il mojito in stile cubano



LA MUSICHE CHE AMIAMO



NERVY. Il gruppo è diventato popolare e riconoscibile fin da subito. Due anni dopo la sua nascita, 11 agosto 2012, ha iniziato a girare il mondo con grandi concerti. Il leader è Evgeney Milkovsky; prima dei Nervy il musicista era impegnato come solista, avendo registrato la composizione "Fog station" diversi anni prima.

Il gruppo è diventato noto al grande pubblico nel marzo 2011 quando ha pubblicato su internet un video con la canzone "Battareis".

"Non possiamo cantare e ballare quando c'è una guerra, quando e amici, fratelli, fidanzate, anziani e bambini vengono uccisi. Crediamo che ora sia semplicemente immorale condurre attività di concerti" ha detto Milkovsky.

Una canzone...

*Per favore, comprendi che ho davvero, davvero bisogno di te.
Capisci, poi che ti respiro, è improbabili che tu ne sia innamorata.
Ma vivo finché tengo la tua mano nella mia.
Senza di te non ero niente. Per favore, ritorna o lasciarmi morire.*

La canzone esplora il tema dell'amore profondo e la turbolenza emotiva che lo accompagna. I testi trasmettono un senso di disperazione e di desiderio. Sentimenti nei quali ci riconosciamo.



MANESKIN. È una delle band italiane più amate di sempre, anche all'estero dove ha fatto incetta di premi.

Damiano, che scrive i testi delle canzoni, ricorda così i tempi d'esordio: "All'inizio un po' di preoccupazione c'era, poi quando abbiamo visto che avevamo ingaggi per tre sere a settimana siamo stati tutti più sereni. Componevano e con quello che guadagnavamo riuscivamo a produrci i dischi". A renderli riconoscibili, oltre al loro talento, è lo stile ed il look colorato e trasgressivo, dalle fantasie bizzarre un po' rétro. Grazie a X Factor è diventata la band più chiacchierata e la loro partecipazione nei principali programmi TV e Festival di musica li hanno resi celebri. I Maneskin hanno vinto l'Eurovision Song Contest 2021.

"Coraline"

*E Coraline piange, Coraline ha l'ansia, Coraline vuole il mare ma ha paura dell'acqua.
E forse il mare è dentro di lei. E ogni parola è un'ascia. Un taglio sulla schiena.
Come una zattera che naviga in un fiume in piena.
E forse il fiume è dentro di lei.*

Questa è la nostra canzone preferita. Nel testo sono ripresi molti temi che tormentano le persone da migliaia di anni: le ansie, le paure e le contraddizioni di chi "vuole il mare, ma ha paura dell'acqua".

MEET OUR TEAM

