

LE LEVE

LA CENTRALITÀ DELLO STUDENTE



IN DICE



EDITORIALE	2
Prof. Fiorenzo Ferrari - Dirigente scolastico	
ATTUALITÀ	3
PILUCCANDO L'ATTUALITÀ...	
di Jesse Bertoncin - 5BEG	
COVER	5
LA CENTRALITÀ DELLO STUDENTE	
Triennio di Sala & Vendita	
a cura di Prof. Riccardo Milan	
HOSPITALITY	8
NOI DI ACCOGLIENZA	
di Sandra de Giacomini 5AAT	
STORIA	9
PRELIBATEZZE A BORDO DEL TITANIC	
di Lucrezia Stella 5BEG	
A TAVOLA CON UN LIBRO	12
TI PRENDO E TI PORTO VIA	
di Serena Renda 5BEG	
I PILASTRI DELLA TERRA	
di Lorenzo Ferrara 5ASV	
LA CASA DELLE VOCI	
di Francesco Dallari 4BEG	
FOOD: PRODOTTI	17
"ADORO I PANINI. DICIAMOLO CHIARO, LA VITA È PIÙ BELLA TRA DUE PEZZI DI PANE"	
di Giada Garzonio 5BEG	
RICETTE	19
LEPRE ALLA D'ANNUNZIO	
di Andrea Zanardi Carcereri 5 BEG	
BLOODY MARY?	
di Ryan Di Bella 5ASV	
TREND	24
L'IMPORTANZA DI UN'ALIMENTAZIONE VEGETALE	
di Emanuele Ventura 5BEG	

EDI TO RIA LE



“Non si tratta di guadagnare tempo ma di perderne” è il più grande paradosso dell'educazione secondo Rousseau.

Negli ultimi anni, a scuola, stiamo assistendo ad un analogo e benefico paradosso: lo spostamento dell'attenzione dal processo di insegnamento al processo di apprendimento. Per il Maggia, mettere al centro lo studente significa almeno tre cose. In primo luogo, renderlo protagonista. Alcuni insegnanti ritengono particolarmente progressista il fatto che non insegnano dalla cattedra bensì si muovano per l'aula, non prestando attenzione al fatto che però gli studenti permangono immobili e passivi al banco. Noi andiamo oltre, proponendo compiti sfidanti piuttosto che mero ascolto. Un esempio è *l'house organ* che tenete tra le mani e nel quale la presenza adulta è limitata... a questa pagina!

Dietro però c'è un grande lavoro dei docenti che modificano il loro ruolo, divenendo facilitatori ed affiancando gli studenti in qualcosa di molto difficile come scrivere un articolo su una pubblicazione professionale.

In secondo luogo, portare la scuola fuori e il mondo dentro la scuola. Il nostro eduristorante è un'impresa a tutti gli effetti e stimola il senso di iniziativa ed imprenditorialità delle ragazze e dei ragazzi. Deve essere un ottimo ristorante (accoglienza precisa, servizio di sala fluido e col sorriso, cucina sostenibile e gourmet) per educare ottimi professionisti. Ed è difficile garantire un continuo alto livello qualitativo ad un'attività ristorativa ma con l'impegno di tutti stiamo ottenendo grandi soddisfazioni. Il mondo sono le lingue, per questo siamo capofila Erasmus e facciamo viaggiare studenti e personale docente e ata. Quante occasioni di apprendimento non formale e informale incontriamo in viaggio? Unendo al viaggio anche lo stage, la potenza formativa è notevolissima.

Infine, l'attenzione alle intelligenze multiple ed ai tempi di apprendimento di ciascuno. Il nostro non è un ristorante “speciale”: la normalità sta nel fatto che vi lavorano proprio tutti, anche ragazze e ragazzi con disabilità. Se non ve ne siete accorti venendo a cena è un buon segno perché significa che l'inclusione sta funzionando.

A tutti voi il più caro augurio di un meraviglioso duemilaventitré da parte mia e di tutta la comunità del Maggia.

Prof. Fiorenzo Ferrari
Dirigente scolastico



PILUCCANDO L'ATTUALITÀ...

DI JESSE BERTONCIN - 5BEG

L'anno purtroppo non è iniziato bene: nei primi mesi si sono verificati forti attriti tra Russia e Ucraina che sono poi scaturiti in una guerra incredibile. Scene terribili scorrono davanti ai nostri occhi ogni giorno e ci lasciano attoniti. Corpi martoriati a terra, gente costretta a lasciare la propria terra e uomini determinati a difenderla ad ogni costo da altri uomini. Nemici.

Sembra di essere tornati allo stato di natura di Hobbes...

Che fine hanno fatto secoli di insegnamenti della storia? È famosa l'espressione di Giambattista Vico "corsi e ricorsi storici", ma mai come in questo caso vorrei che gli uomini non fossero retrocessi ad uno stato di tale abbruttimento. E intanto, mentre a pochi chilometri da noi si muore, in Europa si parla e si parla e ci si accapiglia sulla crisi che sta scuotendo l'economia, su come risolvere il problema del caro bollette, se continuare a inviare o meno armi all'Ucraina. Di là le esplosioni delle bombe e i suoni sinistri dell'artiglieria.

Di qua il baccano delle voci dei politici che cercano di sopraffarsi l'una con l'altra. Di là il tempo della guerra, lento e veloce al tempo stesso, a seconda delle prospettive. Di qua il tempo lungo delle decisioni che spesso cambiano al variare dei governi, delle scelte che lasciano spazio alle campagne elettorali o che devono strizzare l'occholino a questo o a quel partito. E quando non si sa bene cosa fare è meglio parlare di altro, deviare l'attenzione della massa...sul meteo. Sì quello fa sempre presa.

"Clima, l'estate 2022 è la più calda mai registrata in Europa", questo uno dei titoli altisonanti de La Stampa di settembre. Il cambiamento climatico ha giocato, e tuttora gioca un ruolo da terzino in questa società sempre più sensibile alle tematiche ambientali. Chi non conosce ormai Greta Thunberg e i Fridays for future? E per la serie, nel bene e nel male purché se ne parli, ha fatto di recente la sua comparsa nel panorama degli attivisti "strong" la Just Stop Oil, associazione ambientalista che si occupa di combattere l'uso e l'abuso di combustibili fossili, i cui militanti protestano rovesciando ad esempio del pomodoro su famosi dipinti come I girasoli di Van Gogh per poi incollarsi al muro della galleria. Fortunatamente le opere d'arte sono protette dal vetro. Data la nostra estero-filia potevamo farci mancare questo fenomeno? Assolutamente no. E così i ragazzi dell'Ultima generazione, No Gas No Carbone si sono incollati al dipinto "La Primavera" di Botticelli, che è ovviamente anch'essa custodita da un vetro.

La regina Elisabetta II non avrebbe assolutamente gradito questi eccessi, lei che era la discrezione fatta persona, lei che comunicava più con il colore dei suoi abiti e con i suoi gesti che con le parole. La sua morte ha lasciato molti di sorpresa: forse la mente di tanti di noi immagina personaggi invincibili, "persone fuori tempo". E riprendo le parole di un articolo dello storico Corrado Augias che mi hanno colpito molto "Le persone fuori tempo, che sembrano affrancate dai vincoli temporali dei comuni mortali, danno un senso di stabilità, fanno pensare che sia ancora possibile tenere sotto controllo, dare compostezza, ad un mondo in subbuglio".

Le trovo molto giuste anche riflettendo sul nostro Presidente della Repubblica e sulla sua rielezione. Una richiesta unanime dal Parlamento a cui Mattarella non si è sottratto. Che lezione abbia dato a noi giovani il Parlamento in quella circostanza, data la volontà del Presidente di lasciare il Quirinale, non saprei, ma è sicuramente forte quella ci ha dato il Capo di Stato:

le diverse emergenze "impongono di non sottrarsi ai doveri cui si è chiamati e naturalmente devono prevalere su altre considerazioni e prospettive personali differenti". Dovremmo prendere esempio da questo grande uomo che, all'età di ottantuno anni, ancora una volta, ha preso letteralmente per mano il nostro Paese.

"La politica non si fa con sentimenti e risentimenti, ma con la cassetta degli attrezzi", è una frase di Mattarella che i nostri politici dovrebbero ripetersi spesso. Nella campagna elettorale che ha preceduto le ultime elezioni altro che rancori tra un gruppo politico e l'altro! Abbiamo assistito a vari spostamenti fra partiti, raggruppamenti improbabili creati appositamente per prendere voti, promesse da una parte smentite dall'altra. Sarà anche per questo che, dopo ben quattordici anni di astinenza dalle urne, le elezioni del 2022 sono entrate nella storia per la minor affluenza di sempre, il 63,91% degli aventi diritto?



Le cause dell'astensionismo sono diverse, due quelle che mi sembrano rilevanti: la prima è legata alla somiglianza dei programmi dei partiti, cosa che ha portato nel tempo gli elettori ad essere sempre meno attaccati al proprio partito; la seconda è connessa alla fiducia che gli Italiani hanno nei confronti dei partiti, l'Istat rileva che si attesta ad appena 3,3 punti su 10.

Il nostro nuovo Capo di Governo dovrà dunque lavorare sodo per far sì che il punteggio si alzi. Giorgia Meloni è la prima donna nella storia italiana a ricoprire la carica di Presidente del Consiglio dei ministri. La sua vittoria è un grande traguardo in tema di parità di genere e le Madri della Costituzione sarebbero oggi orgogliose di ciò. Fede ferma e incrollabile nella democrazia, attenzione ai problemi sociali, collaborazione fattiva sono alcuni fra i valori che hanno ispirato le Donne della Costituente. Speriamo che possano ispirare anche il lavoro del nostro Premier.



LA CENTRALITÀ DELLO STUDENTE

TRIENNIO SALA & VENDITA -
A CURA DI PROF. RICCARDO
MILAN

Il Ristorante didattico della Scuola, pardon: l'eduristorante, piace molto agli studenti che ne hanno parole di lode. Anche se... Anche se ci sono dei distinguo, delle piccole critiche positive. Ho intervistato un campione di circa venti miei studenti di terza, quarta e quinta sala ricavandone un quadro complessivo interessante e ricco di spunti da leggere (già, ma come? Proviamoci).

I ragazzi di terza, per esempio, hanno tutti insistito sul fatto che "ci sono troppe persone in servizio" (**Paolo**) e che gli studenti che "non lavorano già, fanno confusione", anche se "ci stiamo abituando, si stanno adattando... ci vorrebbero più ore di pratica" (**Nathan**). "Più organizzazione e meno gente" anche per **Aurora**. "Meno gente" e più sfida per **Federico**. "Positiva" esperienza anche per **Elena**, ma "troppa gente". "Più ripasso che novità" per **Marina**. Ed infine, stessa solfa: "troppa gente poca sfida" per **Stefano** e **Filippo**. Opinioni interessanti, ma dette ad alta voce. Quanti davvero la pensano così e quanti invece pigramente prendono a prestito opinioni altrui? Un fenomeno assai noto nelle degustazioni di vino: se uno riconosce un profumo, anche altri lo sentono.



In quarta, invece, ho fatto scrivere individualmente ed in silenzio ad alcuni scelti a caso. Per **Greta** *“è un'esperienza molto utile perché possiamo imparare e sbagliare senza problemi e migliorarci nello stesso momento, sono due serate dove ci mettiamo alla prova davanti a dei clienti e due serate dove stiamo con tutti i nostri compagni sostenendoci anche nei punti più deboli”*. Tutto bene dunque? No, non proprio: *“quello che non mi piace, diciamo, è che ci vengono insegnate cose che oggi nella ristorazione non servono diciamo quasi più, quello che cambierei di questo ristorante è il modo di gestire i servizi cioè svolgerli sempre in maniera professionale e fare sentire il cliente a proprio agio ma meno di alto livello”*. Grazie Greta. Per **Giulia**, invece, *“l'idea del ristorante didattico... è molto funzionale: il ristorante dà la possibilità ai ragazzi di mettersi in gioco con loro stessi, visto che magari durante le lezioni di pratica non è possibile”*. Negatività? *“Dovrebbero esserci nella parte di sala a parer mio più idee da parte dei ragazzi, invece che direttamente idee del loro professore di materia. Ad esempio nei centrotavola e nell'allestimento della sala”*. A **Giulia** il numero non sembra dare fastidio. Dice infatti che *“all'inizio dell'anno scolastico i turni del ristorante erano differenti dal solito. La classe veniva divisa a metà per poi unirsi all'altra metà di una classe. Era tutto confusionale. Dopo un mese hanno cambiato la gestione dei turni e ora è l'intera classe per quei due giorni, meglio così”*. **Massimo** dice: *“Il ristorante didattico di quest'anno ha avuto un inizio un po' travagliato, all'inizio si lavorava con altre classi, quindi la classe veniva divisa e fare lezioni, interrogazioni diventava molto difficile. La mia esperienza, seppur non mi piaccia il settore, è stata molto positiva soprattutto per il lavoro con i miei compagni, tranne per alcuni di loro che con le loro insicurezze rendevano il lavoro più difficile, quando in realtà era abbastanza semplice”*. Valutazione complessiva: *“l'idea del ristorante didattico per me è funzionale, aiuta a capire come svolgere un vero e proprio servizio e migliorare la pratica”*. Il misterioso **Gabbo** mi scrive che *“all'inizio c'erano le classi mischiate e quindi c'era un “casino” (le virgolette gliele ho messe io, ndr) con il programma però poi hanno deciso di fare andare tutta la classe in servizio e credo sia stata la decisione migliore”*. **Gabbo** si sente sbloccato *“dal punto di vista della pratica”* ed è anche *“un'occasione per passare del tempo coi compagni di classe. L'unica cosa che cambierei -conclude- sono gli orari che anziché arrivare alle 16.00/16.30 si potrebbe tranquillamente arrivare alle 17.00/17.30 tanto c'è tempo in abbondanza per preparare il tutto!”*.

In quinta infine, ho fatto due chiacchiere in classe con tutti su debolezze e punti di forza. Trascrivo dai miei appunti che **Lorenzo** lo trova “utile sia per gli studenti sia per i professori”. Un banco di prova. **Yassin** crede che “avvicini al mondo del lavoro”. **Andrea** trova che “la location sia un po’ fredda: a partire dalle luci... e l’affresco non è esaltante (a noi ce l’ha raccontato una studentessa e ci è apparso assai più “luminoso”, dopo ndr)”. **Ginevra** si accoda e dice che “la debolezza è l’atmosfera e la forza che permette di mettersi alla prova”. **Riccardo** ci dice che “funziona molto bene, perché permette di mettersi alla prova. Bello il menù”. Sì, bello. Concordo. **Ryan** dice che “confrontarsi con gente che non si conosce aiuta a controllare le emozioni”. Lo sappiamo, lo sappiamo **Ryan** che il controllo delle emozioni può essere un problema. Per lui poi la “lista dei vini andrebbe dettagliata ed ampliata, anche in formato elettronico”. **Marco** sottolinea che ci vorrebbe “più inglese”, anche se non se lo auspica (per pigrizia direi). Per lui è sistema “per dare responsabilità agli studenti”. **Adorina** parla poi di “armonia in sala” e dell’autonomia dello studente. Credo però di essermi perso qualche pezzo. **Nicola** dice che l’eduristorante “è una cosa giusta, da valorizzare”, evitando di avere “delle zone di comfort gestite dagli insegnanti”. E **Giovanni**, infine, è il luogo in cui “si capisce chi farà e cosa... un’esperienza positiva da arricchire” di nuove sfide, come “il servizio con il carrello, l’uso di altre lingue. Un’esperienza positiva”. Bene.

Arrivati in fondo, ognuno tragga le sue conclusioni. Le sfumature sono tante, le considerazioni sui singoli intervistati (almeno noi che li conosciamo) sono altrettante. Ma una cosa appare evidente: l’eduristorante Le Leve piace: piace l’idea e tanti lo vorrebbero solo migliorare, così come si fa con una cosa tua, che ti piace e che ti rispecchia. Che parla di te al mondo: chi sei, cosa fai, cosa vorresti fare...



NOI DI ACCOGLIENZA

DI SANDRA DE GIACOMI - 5 AAT



L'accoglienza cos'è? E' la nostra parola chiave. E' il nostro "modus vivendi". Ristorante non è solo il luogo dove andare a mangiare, sicuramente, oggi, è anche essere accolti, compresi e, concedetemi il termine, coccolati. Oggi la vita è sempre più frenetica, i rapporti tra le persone sempre più fugaci, le buone maniere rare ecco perché venire a "Le Leve" è diverso. Il giovedì e il venerdì ci trovate qui, pronti ad accogliere ogni singolo cliente. Il suono della campanella viene scambiato con il saluto di un ospite, da qui parte l'esperienza al ristorante "Le Leve". Tutti i reparti si preparano per l'inizio del servizio, tre sono gli elementi essenziali: la divisa, la professionalità e il sorriso, tutti e tre questi elementi si possono unire nel famosissimo "Stile Maggia", ma di cosa si tratta esattamente?

Innanzitutto viene costruito da ogni singolo studente durante tutto il percorso scolastico, la divisa, per esempio, passa dall'essere un peso e una restrizione a un habitus, a un simbolo di professionalità e di distinzione: scarpe, camicia, cravatta, giacca e pantaloni, o gonna, diventano il coordinato perfetto per tutti i giorni, sono l'elemento imprescindibile del nostro lavoro, insomma "Noi".

È importante sottolineare che anche con questa divisa se non si ha un comportamento adeguato, tutto il servizio crolla velocemente e non sarà una cravatta annodata nel modo giusto o una divisa stirata perfettamente a salvare la situazione.

Per questo motivo ogni ragazzo entra in servizio con professionalità e con l'intento di prendersi cura dell'ospite, anche con piccoli accorgimenti che possono risultare banali ma che in realtà fanno la differenza.

L'ultimo elemento, e non per questo meno importante, è il sorriso, senza il quale non ci si presenterebbe nel modo corretto, sfido chiunque a preferire una persona imbronciata e anonima a una persona accogliente, calorosa e con un sorriso che aumenta man mano che vi si avvicina. Proprio riguardo a ciò vorrei citare la famosissima frase della cantante e attrice Connie Stevens che disse: "Niente di ciò che indossi è più importante del tuo sorriso", queste parole sono come uno slogan per il Maggia, infatti, con parole diverse, viene riportato lo stesso concetto sulle tavole del Capitano Ricci, documenti importantissimi e cardine per la nostra scuola e la sua fondazione.

Vorrei concludere ricordando l'importanza della comunicazione tra i diversi reparti, altro elemento essenziale per la buona riuscita di un servizio, ma non solo, ci si focalizza solo sul servizio, ma in primis c'è sempre la prima impressione, raramente si cambia radicalmente opinione dopo il primo contatto. Per questa ragione, l'accoglienza lavora moltissimo per garantire al cliente un 'ottimo impatto', con l'ascolto e fornendogli tutte le informazioni di cui ha bisogno. Ed è qui che ha inizio quel percorso sensoriale, gustativo unico, e direi, anche, rilassante, nel nostro ristorante.



PRELIBATEZZE A BORDO DEL TITANIC

DI LUCREZIA STELLA 5BEG

Con questo articolo faremo un tuffo nel passato per scoprire cosa si mangiava e come si preparava il cibo a bordo del leggendario transatlantico simbolo della Belle Époque. Infatti il Titanic non offriva ai suoi passeggeri solo un soggiorno di prima classe, ma anche elaborati e raffinati pasti.

Uno dei soprannomi affibbiatogli fu "la nave dei sogni" e non è difficile immaginare il perché. Era infatti il transatlantico più lussuoso al mondo, progettato in modo da soddisfare ogni esigenza dei suoi passeggeri, con arredo sfarzoso ed elegante, personale selezionato di prima categoria e servizi di ogni tipo, compresi pasti sublimi. Fu costruito dalla compagnia navale britannica White Star Line ed il suo primo ed ultimo viaggio fu quello inaugurale, dal porto di Southampton fino a New York. Purtroppo, come sappiamo, il cosiddetto "unsinkable" (inaffondabile), nella notte tra il 14 ed il 15 aprile 1912, collise con un iceberg, che lo condannò ad una tragica discesa negli abissi in 2 ore e 40 minuti.

I pasti dei passeggeri - La vita a bordo del Titanic fu dettata dal ritmo dei pasti che rappresentavano un vero e proprio momento clou. Basti pensare che prima di pranzi e cene un trombettista a suon di note avisava tutti che era ora di mangiare.

Bisogna però fare una distinzione, difatti, sebbene gli standard fossero comunque elevati, i servizi e gli spazi adibiti al consumo dei pasti variavano in base alla classe di appartenenza dei passeggeri: prima, seconda o terza.

I passeggeri di prima classe erano 325 e tra di loro c'erano imprenditori, aristocratici, banchieri, atleti professionisti, politici e militari d'alto rango. Per consumare colazioni e pranzi a loro disposizione c'era un grande ristorante che poteva accogliere fino a 550 commensali. Arredato lussuosamente, era situato sul ponte D. La cena si teneva sempre nello stesso salone, solo che l'atmosfera era diversa: tutti approfittavano di quel momento per fare sfoggio della propria ricchezza, indossando abiti sontuosi, gioielli ed accessori. Sempre durante la cena erano pochi i fortunati ad aggiudicarsi un posto all'ambitissimo tavolo del capitano Edward J. Smith. Inoltre era stato predisposto anche un ristorante à la carte situato sul ponte B, arredato in stile Luigi XVI dove poter gustare un'infinità di prelibatezze della cucina francese.



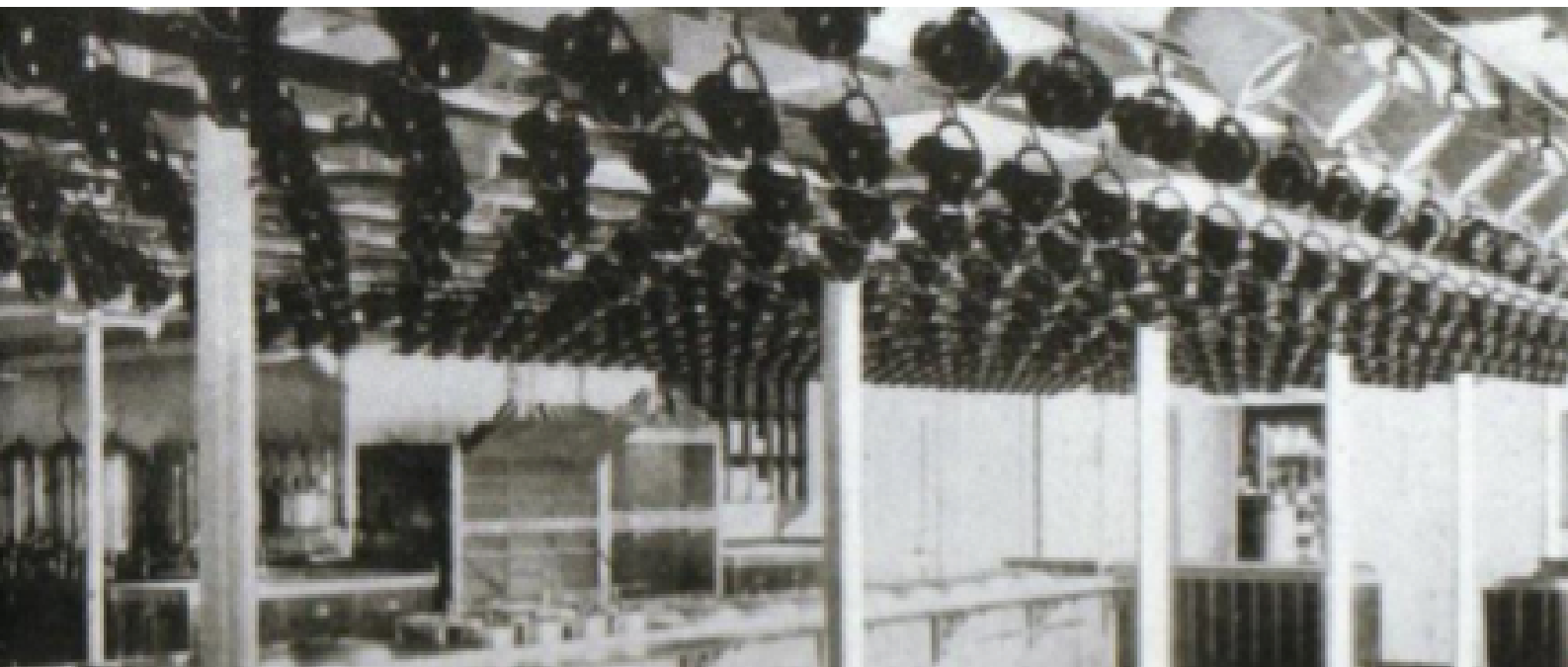
I passeggeri di seconda classe erano 285 e tra di loro si potevano trovare turisti, professori, medici, sacerdoti, scrittori e borghesi in generale. A loro fu riservata una sala ristorante sul ponte D che poteva accogliere fino a 394 ospiti. Se nella prima classe era la cucina francese quella più presente, il menu per la seconda classe comprendeva perlopiù pietanze britanniche.

Il menu - Per pura fortuna abbiamo a disposizione un menu che si è salvato dal tragico naufragio, su di esso sono riportate alcune delle pietanze servite nell'ultimo giorno di navigazione prima del disastro.

Il menu della prima classe era composto da molte prelibatezze, l'elenco riporta in ordine: filetto di rombo, uova a l'argenteuil (uova strapazzate con asparagi e una crema), pollo alla Maryland, pasticcio di carne con verdure, gnocchi. Alla griglia: cotoletta di montone servita a scelta con purea di patate, patate fritte o cotte al forno. Al buffet: salmone con maionese, gamberi in casseruola, acciughe norvegesi, aringhe, sardine affumicate, roast beef, involtini di carne speziati, prosciutto, torta di agnello, una sorta di mortadella, polpettone di pollo e lingua di bue. Lattuga, barbabietole, pomodori e un'ampia scelta di formaggi. Meringhe alla mela e crema pasticcera. Per finire poi con una varia scelta di formaggi.

Il menu della seconda classe, seppure non al livello di quello di prima, aveva comunque i suoi manicaretti: una zuppa di tapioca, asinello al forno, pollo al curry con riso, agnello con salsa alla menta, tacchino arrosto con salsa di mirtilli, piselli verdi e purea di rapa. Riso bollito, patate bollite o arrosto. Per dessert budino di prugne, gelatina al vino, pane al cioccolato, gelato americano, frutta fresca e secca, formaggio, biscotti e caffè.

Il menu della terza classe invece comprendeva: a colazione fiocchi d'avena con il latte, aringhe affumicate, uova e prosciutto, marmellata, tè e caffè. Mentre a cena zuppa di riso, biscotti Cabin, pane, roast beef, mais, patate bollite, budino di prugne e frutta.



Le cucine - La White Star Line non badò a spese per la costruzione delle cucine a bordo del Titanic, che per ovvi motivi non aveva il problema di essere troppo piccolo per ospitare enormi e, per l'epoca, innovative installazioni. Sia alle cucine che alle sale ristorante vennero riservate vaste aree sparpagliate in tutta la nave, in modo che fossero accessibili facilmente dai passeggeri che alloggiavano nei vari ponti. I reparti di cucina erano collegati tra loro grazie ad un montacarichi ed erano forniti di tutte le attrezzature possibili ed immaginabili: 2 enormi piani cottura, 19 forni, 4 griglie, diversi girarrosti, pentole a pressione e chi più ne ha più ne metta. La nave era anche accessoriata con: 10.000 stoviglie, 20.000 posate ed oltre 3000 piatti. Vicino alle cucine erano presenti panetterie ed interi settori dedicati alla pasticceria, sempre attrezzati di materiali "all'ultimo grido".

Il personale di cucina - Il personale di cucina fu selezionato da Luigi Gatti, chef del ristorante à la carte del transatlantico, che ingaggiò 62 dipendenti, perlopiù francesi ed italiani. In particolare fece parte dell'equipe del Titanic Pierre Rousseau, chef francese che aveva già lavorato per Gatti. Tra le altre figure di spicco ricordiamo: lo chef Chester Proctor, il capo panettiere Charles Joughin ed il capo macellaio Alfred Maytum. Purtroppo le identità di quasi tutti gli altri dipendenti di cucina sono andate perse, o per meglio dire, non furono mai ufficialmente registrate, infatti, paradossalmente, abbiamo più informazioni sui generi alimentari imbarcati piuttosto che sul personale di cucina.



L'insolita storia del capo panettiere - Sono molte le storie dei passeggeri nei momenti precedenti l'affondamento del Titanic arrivate fino ai giorni nostri, ma forse quella più sorprendente è quella che vede come protagonista Charles Joughin, il capo panettiere. Dei 62 membri del personale di cucina solamente 13 si salvarono e lui fu uno di essi. Al momento dell'impatto con l'iceberg Joughin stava dormendo, in quanto non era di servizio. Venne poi svegliato da degli strani rumori e, dopo essere stato informato della situazione, istruì subito i suoi uomini, riuscendo così a mettere insieme delle provviste. Aiutò poi i passeggeri a salire sulle scialuppe per poi tornare nella sua cabina a scolarsi un bicchiere di Whisky in tutta tranquillità nonostante le circostanze. Gli venne offerto un posto sulle scialuppe, ma rifiutò in quanto non voleva dare un cattivo esempio abbandonando la nave. Tutte le scialuppe erano ormai partite ed il capo panettiere tornò ancora una volta nella sua cabina per bere un altro bicchiere di Whisky. Infine, senza mai perdersi d'animo, si mise a lanciare dalle finestre diverse sedie che sarebbero più tardi servite come appiglio per tutte le persone finite nelle acque gelide dell'Atlantico, lui compreso. Fu l'ultimo sopravvissuto a lasciare la nave e venne recuperato ore dopo il disastro. Riuscì a salvarsi grazie al suo coraggio ed alla sua prontezza, indubbiamente anche l'importante dose di alcool che ingurgitò lo aiutò nella sua eroica impresa.



NICCOLÒ AMMANITI

TI PRENDO E TI PORTO VIA

DI SERENA RENDA - 5BEG

Io non volevo finire come Mimmo che sta ancora là a combattere con mio padre (mi ha detto mia madre che ha cominciato a bere anche lui).

Io non ci volevo più stare a Ischiano Scalo. No, io non volevo diventare come loro e tra poco avrò diciotto anni e sarò un uomo, pronto ad affrontare il mondo (si spera!) nel migliore dei modi.

I personaggi intorno a cui si snoda la vicenda sono Graziano Biglia, ex playboy, che decide di tornare al suo paese natale determinato ad aprire una jeanseria con Erica; Pietro Moroni, ragazzino di dodici anni, con un padre violento e alcolizzato, una madre con problemi psichici, un fratello, Mimmi, con sogni molto strambi, e un suo cane, Zagor, a cui tiene molto.

Gloria Celani, miglior amica di Pietro, bella, perbene, ricca di famiglia, complice in tutto di Pietro; Erica Trettel, ballerina veneta di cui Graziano si innamora perdutamente, donna bellissima, bel décolleté, gambe lunghe e slanciate, capelli biondo platino lunghissimi, molto appariscente ed egocentrica e Flora Palmieri, professoressa di Pietro e vero grande amore di Graziano. Al contrario di Erica è donna bella, ma molto riservata, misteriosa, timida, è spesso sulle sue ed è per questo considerata fredda e distaccata.

Pietro si trova davanti la sua scuola e scopre di essere bocciato, duro colpo per lui perché desiderava molto andare al liceo.

Perché Pietro è stato bocciato?

Perché un giorno alcuni suoi compagni, il cosiddetto gruppetto dei bulli, svogliati nel realizzare un progetto, hanno deciso di chiudere la scuola con una catena cosicché nessuno il giorno dopo vi possa entrare e loro abbiano più tempo per consegnare il compito.

Solo che nessuno di loro vuole compiere questo atto. Mentre sta andando a scuola incontrano Pietro, lo prendono di mira, come sono soliti fare, e costringono lui a chiudere il cancello della scuola con la catena di una bicicletta.

Piccolo problema: la scuola è controllata da Italo Miele, il bidello, che abita in un edificio confinante con l'istituto.

Morale della storia? Italo finirà in ospedale e Pietro verrà scoperto.

Il giorno dopo, quando il preside e la vicepresidente Gatta entrano a scuola, vedono il caos lasciato in giro, tra cui anche la tv rotta e convocano, grazie all'aiuto del bidello, Pietro in presidenza che, da ragazzo senza carattere e impaurito, fa la spia e confessa tutto.

Quando le vite di Graziano e Pietro si intrecciano?

Graziano, latin lover che ha girato il mondo e portato a letto più di trecento ragazze, giunto alla tenera età dei quarant'anni passati, decide che è il momento di tornare a Ischiano Scalo, paese in cui vive anche Pietro.

Una sera vede Erica Trettel, ballerina veneta che si sta esibendo, e si innamora perdutamente, motivo per cui inizia a corteggiarla assiduamente. Lei, opportunista, intraprende una relazione con lui solo per i regali che riceve, ma Graziano non lo capisce accecato com'è dal sentimento che nutre per la donna. Inoltre Erica lo tratta veramente male, ma lui continua a starle accanto nonostante tutto. Una sera mentre sono insieme, Graziano logorato dal male che la donna gli sta procurando, decide di lasciarla. Lei però non vuole perdere tutto ciò e gli propone di sposarla: si è innamorata davvero.

Graziano il giorno dopo desidera portare la fidanzata a casa di sua madre; Erica dice che lo avrebbe raggiunto direttamente lì. Ciò però non accade: lei parte per un provino, il suo desiderio è infatti lavorare nel mondo della tv e dello spettacolo, ama stare al centro dell'attenzione, è consapevole di quanto sia bella. Graziano rimane deluso, anche perché ne ha parlato ai suoi amici.

Erica non si fa mai vedere a Ischiano Scalo, e allora Graziano deve trovare una soluzione.

Dopo varie giornate affogate nell'alcool, una mattina, la stessa in cui succede il pasticcio a scuola, vede Flora Palmieri che entra nello stesso bar a fare colazione.

Con la scusa di dover creare un curriculum approccia con la professoressa, che cerca però il più possibile di tenerlo lontano. Lui riesce lo stesso nel suo intento e Flora lo invita a casa sua per parlare del da farsi.

La professoressa lo aiuta e Graziano, quella sera, la invita ad uscire. Dopo vari NO, lui la droga e la porta alle terme di Saturnia. Quella notte Flora perde la verginità all'età di trent'anni, in realtà dà anche il suo primo bacio, e da quel momento si innamora di Graziano.

Perché proprio alle terme?

In quel posto avrebbe voluto mostrare la bellezza di Erica, ma siccome lei non c'è più, ora ha trovato una sostituta che ai suoi occhi è addirittura migliore, gli occhi non guardano più solo l'estetica, ma vanno aldilà delle apparenze: Graziano si è innamorato di Flora.

L'incontro fra Graziano e Pietro

Pietro è in giro e il gruppo di bulli lo vede. I ragazzi sono molto arrabbiati perché Pietro è uno spione! La deve pagare: lo picchiano. Proprio in quel momento per strada sta passando Graziano che va in soccorso di Moroni. Un finale inaspettato

Solo Pietro viene bocciato. È moralmente distrutto. A Gloria, la sua migliore amica da quando sono piccoli, sua madre andava a fare le pulizie nella casa dei genitori della ragazza, viene in mente qualcosa per tirarlo su di morale: organizzare un dispetto alla professoressa Palmieri che lo ha fatto bocciare.

Siccome Pietro è appassionato di rettili, insetti e anfibi, decidono di buttarle una biscia in casa.

Si arrampicano fino ad arrivare in casa di Flora; Pietro entra dentro e la trova in bagno nella vasca molto triste perché Graziano l'ha lasciata.

Flora è molto dura con Pietro: gli dice che è solo colpa sua se lo hanno bocciato, le persone come lui non hanno carattere e non valgono niente.

Cosa accadrà?

Come reagirà Pietro a questo parole?

I personaggi del romanzo escono fuori da una realtà vera, a tratti cruda. L'abilità dello scrittore sta nella rappresentazione dei loro caratteri, nella capacità di dipingere le tinte delle loro anime, ore scure ora più tenui e di entrare in psicologie molto distanti tra loro. La lettura è scorrevole e travolgente.

Ve lo consiglio!

KEN FOLLET

I PILASTRI DELLA TERRA

DI LORENZO FERRARA - 5ASV

"I pilastri della terra" è un romanzo storico scritto da Ken Follett e pubblicato nel 1989, è il primo della saga di "Kingsbridge" che comprende altri tre libri tra cui due sequel ("Mondo senza fine", "La colonna di fuoco") e un prequel ("Fu sera fu mattina").

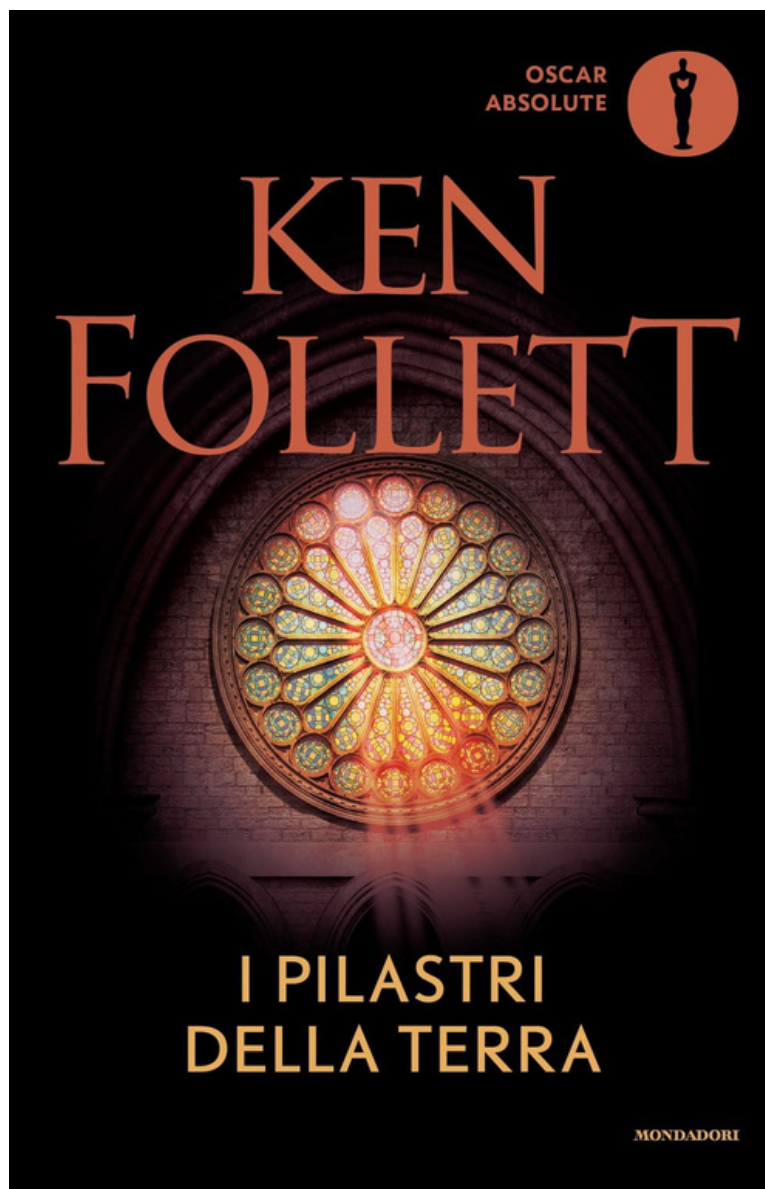
"I pilastri della terra" è ambientato nel Medioevo, più precisamente negli anni compresi tra il 1135 e il 1174, il racconto ruota attorno alla costruzione di una cattedrale, la cattedrale di Kingsbridge, in cui si intersecano amori, guerre, interessi politici e religiosi che metteranno in discussione la costruzione della grande chiesa la quale deciderebbe le sorti economiche della città.

All'interno del racconto si intrecciano la vita dei vari protagonisti. I personaggi più importanti sono: Tom il costruttore, colui che sogna di costruire la cattedrale; Jack Jackson, figliastro di Tom che prenderà in mano la costruzione; il priore Phillip il quale da semplice monaco riesce a conquistare posizioni più importanti e gli antagonisti ovvero il conte locale William Hamleigh e sua madre Regan che cerca di influenzare il figlio nelle proprie scelte.

Il Romanzo è di poco superiore alle mille pagine che però scorrono molto fluidamente e lo rendono di facile lettura e comprensione; il lessico utilizzato è di media difficoltà, il lettore potrebbe trovare qualche difficoltà nella comprensione della descrizione nei dettagli della cattedrale: Per questo è consigliabile cercare i termini tecnici che non si conoscono perché ciò faciliterebbe anche l'immaginazione del lettore il quale avrebbe in mente la struttura completa della cattedrale.

Nel racconto i dialoghi sono distribuiti equamente con le descrizioni. I primi sono molto utilizzati per definire il personaggio, capire i suoi pensieri e le sue idee, mentre le seconde sono usate molto bene nella descrizione della cattedrale, come già detto, e nelle descrizioni delle battaglie nelle quali grazie allo scrittore chi legge riesce ad immaginarsi a 360 gradi la scena.

I personaggi sono trattati tutti in modo equo, nessuno viene tralasciato durante il racconto



Durante la lettura si avranno sempre chiari i loro ruoli, le loro idee e le loro intenzioni, questo perché ogni personaggio è intersecato bene con la storia e trova spazio in tutti i capitoli, così facendo il lettore avrà sempre ben chiaro chi svolge le azioni o chi sta parlando.

Del libro mi ha colpito molto la fluidità della lettura, si arriva facilmente in fondo ai capitoli; i personaggi in poche pagine entrano a far parte della storia e, andando avanti, è molto facile affezionarsi e grazie anche a questi sentimenti che entrano in gioco si girano vorticosamente le pagine, spinti dalla curiosità ed è così che si arriva alla fine.

L'aspetto che invece non ho molto gradito è stato il troppo tecnicismo nelle descrizioni strutturali, il quale costringe il lettore a fermarsi e cercare una foto o il significato di un componente della cattedrale, questo potrebbe interrompere la lettura e renderla macchinosa.

"I pilastri della terra" è uno dei romanzi più appassionanti che abbia mai letto, lo consiglio a chi è appassionato di storia e a chi ha voglia di avventurarsi e imparare qualsiasi cosa.



DONATO CARRISI

LA CASA DELLE VOCI

DI FRANCESCO DALLARI - 4BEG



Donato Carrisi è lo scrittore ritenuto da molti il maestro italiano del thriller. Personalmente ero molto scettico sul leggere uno dei suoi libri, soprattutto per una questione di genere, ma dopo solo due capitoli ho dovuto ricredermi.

Si nota in modo eccezionale lo studio che c'è dietro ogni singola pagina, la ricerca e anche l'amore dell'autore per l'argomento.

In questo libro non troverete terribili assassini, o grandi scene d'azione, nonostante ciò l'interesse che suscita, dopo poco l'inizio, è avvolgente.

La storia si ambienta a Firenze, ai giorni nostri, il protagonista è Pietro Gerber, un giovane psicologo e ipnotista infantile, meglio conosciuto come "l'addormentatore di bambini".

Il giovane è molto noto in città, soprattutto grazie al padre, ormai defunto, anch'esso ipnotista. In collaborazione, alle volte, con il tribunale, Gerber ha il compito di riportare a galla traumi vissuti dai bambini coinvolti in determinate circostanze spiacevoli. Il suo servizio diventa utile specialmente quando le piccole vittime dimenticano parti fondamentali di una vicenda o un'intera situazione.

Il romanzo infatti introduce Pietro durante una seduta con un bambino, il quale afferma di aver visto i propri genitori, insieme ad altre persone, svolgere atti, particolarmente traumatizzanti per un infante, nella cantina della casa.

Dopo diverse sedute con l'ipnotista, quest'ultimo scopre che il bambino ha mentito per tutto il tempo al fine, probabilmente, di attirare l'attenzione dei propri genitori, o anche altrui.

*Per un bambino la famiglia è il posto più sicuro
della terra. Oppure il più pericoloso.
Pietro Gerber cercava di non dimenticarlo mai.*

Settimane dopo una collega lo contatta dall'Australia per parlargli di una sua paziente, Hanna Hall, con la quale ha svolto diverse sedute per accedere a dei ricordi del suo passato, di quando era molto piccola. La donna sembra quasi inquietata dai racconti di Hanna, la quale afferma di essere la probabile responsabile dell'omicidio di un bambino, ai tempi della sua infanzia.

La psicologa vorrebbe che Pietro aiutasse Hanna a ricordare ciò che è successo.

Pietro inizialmente è molto scettico considerando che la donna è ormai adulta, quindi oramai fuori dalla sua area di competenza. Alla fine però accetta e il giorno seguente, sulle scale che portano alla porta del suo studio, incontra Hanna. L'addormentatore di bambini è da subito inspiegabilmente attratto da lei, tanto che già dopo poche sedute si accorgerà che la barriera normalmente innalzata tra dottore e paziente inizia a sgretolarsi.

Ciò che lo spaventa ancor di più è scoprire dettagli dell'infanzia di Hanna che assomigliano molto a suoi vaghi ricordi di fanciullo, dei quali ormai ha solo dei piccoli flash. In più lei racconta anche di soggetti inquietanti, definiti al tempo dai suoi genitori "gli estranei", il vero pericolo che avrebbe segnato i suoi primi anni, oppure del piccolo bambino Ado che nel bel mezzo della notte si rintanava sotto il suo letto per nascondersi da questi soggetti, quasi paragonabili a forze oscure.

L'incontro con questa donna quindi porterà il protagonista all'inizio di un'indagine che, andando avanti, lo indurrà a riflettere sul suo stesso passato. I fili della sua vita si annoderanno a quelli di Hanna; Pietro si ritroverà intrappolato in un caso che rischierà di rovinargli l'esistenza. Dunque non sarà il sangue, non un serial Killers e neanche un mostro spaventoso, ma l'inquietudine del nostro psicologo, della quale il libro è impregnato, ad attirare il lettore da subito e a rapirlo fino al finale.



"ADORO I PANINI. DICIAMOLO CHIARO, LA VITA È PIÙ BELLA TRA DUE PEZZI DI PANE"

JEFF MAURO

DI GIADA GARZONIO - 5BEG

Uscivano, sul far del giorno, dalle botteghe de' fornai i garzoni che, con una gerla carica di pane, andavano a portarne alle solite case. Il primo comparire d'uno di que' malcapitati ragazzi dov'era un crocchio di gente, fu come il cadere d'un salterello acceso in una polveriera. "Ecco se c'è il pane!" gridarono cento voci insieme. "Sì, per i tiranni, che notano nell'abbondanza, e voglion far morir noi di fame," dice uno; s'accosta al ragazzetto, avventa la mano all'orlo della gerla, dà una stratta, e dice: "lascia vedere."

Il ragazzetto diventa rosso, pallido, trema, vorrebbe dire: lasciatemi andare; ma la parola gli muore in bocca; allenta le braccia, e cerca di liberarle in fretta dalle cigne. Giù quella gerla," si grida intanto. Molte mani l'afferrano a un tempo: è in terra; si butta per aria il canovaccio che la copre: una tepida fragranza si diffonde all'intorno. "Siam cristiani anche noi: dobbiamo mangiar pane anche noi" dice il primo; prende un pan tondo, l'alza, facendolo vedere alla folla, l'addenta: mani alla gerla, pani per aria; in men che non si dice, fu sparcchiato. Coloro a cui non era toccato nulla, irritati alla vista del guadagno altrui, e animati dalla facilità dell'impresa, si mossero a branchi, in cerca d'altre gerle: quante incontrate, tante svaligiate. E non c'era neppur bisogno di dar l'assalto ai portatori: quelli che, per loro disgrazia, si trovavano in giro, vista la mala parata, posavano volontariamente il carico, e via a gambe. Con tutto ciò, coloro che rimanevano a denti secchi, erano senza paragone i più; anche i conquistatori non eran soddisfatti di prede così piccole, e, mescolati poi con gli uni e con gli altri, c'erano coloro che avevan fatto disegno sopra un disordine più co' fiocchi. "Al forno! al forno! si grida.

Il celeberrimo passo dei Promessi sposi che descrive l'assalto ai forni ha tutta l'eco di una sinistra attualità: stiamo vivendo un momento storico in cui il grano è al centro dell'attenzione a causa del blocco alle esportazioni imposto dalla Russia. E così se la mancanza di materia prima nei paesi benestanti continua a far crescere l'inflazione, in quelli poveri rischia di generare una grave carestia con conseguenze non troppo lontane da quelle descritte dal nostro Manzoni.

Il pane è vita, è guerra, il pane è poesia, è arte, è cinema. A questo proposito mi viene in mente il film di Comencini *Pane, amore e fantasia*: il regista stesso rivelò che l'ispirazione del titolo gli venne dalla storia di un povero che cercava di saziarsi con un panino a cui un turista curioso chiese cosa stesse mangiando. Al che il povero guardò il turista e ironicamente rispose: «Pane e immaginazione». Il pane è stato in effetti un cibo che ha accompagnato le parche mense dei poveri, famoso è il detto mangiare pane e cipolla, ma proprio perché, anche quel poco, messo insieme a fatica ha assunto nel tempo un valore sacro. La scrittrice spagnola Almudena Grandes ha scritto un libro dal titolo significativo: *I baci sul pane*, ricordando di un passato quando, al cadere di un pezzo di pane, gli adulti dicevano ai bambini di raccoglierlo e di baciare. Figuriamoci se era concesso buttarlo quel pezzo di pane, per piccolo che fosse...

E oggi? Potremmo aprire un capitolo vasto su tutto il pane che viene gettato via. Circa un anno e mezzo fa un'inchiesta di Repubblica denunciò che solo a Roma, ogni giorno, duecento quintali di pane e panini finivano nella spazzatura e che, in generale, il 18% del pane acquistato dagli Italiani quotidianamente facevano la stessa fine. Lascio ad ognuno le riflessioni sul caso.

Proprio per educare gli studenti al valore del pane, la nostra scuola ha iniziato la sua produzione. D'altronde come scrive lo chef Massimo Bottura nel suo libro *Il pane è oro*, il pane è davvero oro se se ne comprende l'importanza e il valore: dare risalto alle potenzialità di ogni alimento e di ogni sua parte, in ogni fase della sua vita, è il principale motore della lotta allo spreco alimentare.

Abbiamo così iniziato la produzione partendo da due varietà di pane, a lievitazione naturale e con i semi.

Il pane a fermentazione naturale

È ottenuto dalla fermentazione dovuta a una microflora presente nell'impasto a base di farina e acqua. È proprio questa che dà al prodotto un sapore unico al prodotto ottenuto. I componenti della microflora sono principalmente batteri lattici e lieviti. Questo processo produttivo si differenzia dagli altri perché dona al pane una maggiore digeribilità, grazie al fatto che i batteri producono acidi come l'acido lattico e l'acido acetico che permettono un più facile assorbimento delle sostanze nutritive favorendo anche la flora intestinale.

Per produrlo servono buone conoscenze sulla lievitazione, riguardo a come farla per ottenere un prodotto di ottima qualità.

Questo pane si presenta con un sapore più aromatico e alveolatura ben sviluppata e regolare.

Il pane con i semi

Per prepararlo all'impasto vengono aggiunti semi di una o più piante, infatti è comune utilizzare un mix di vari semi. Tra i più utilizzati troviamo quelli: di zucca, papavero, girasole, lino, sesamo, chia e cumino nero. Oltre ad essere utili a dare un sapore più particolare e dare un aspetto più invitante, aggiungendo i semi si migliorano anche le proprietà nutrizionali del pane, in quanto essi contengono sostanze utili al nostro organismo. Ad esempio i semi di lino contengono omega-3, mentre quelli di zucca sono ricchi di vitamina E. Per fare un buon pane con semi si devono combinare almeno quattro semi diversi facendo attenzione all'accostamento dei loro sapori e alle dimensioni, quindi evitare di usare solo semi piccoli o solo grandi. Bisogna anche conservare i semi con le giuste accortezze perché alcuni essendo oleosi potrebbero irrancidire facilmente. In questo caso il pane potrebbe presentarsi o con semi in superficie o con semi nell'impasto o ancora potrebbe avere entrambe queste caratteristiche.



LEPRE ALLA D'ANNUNZIO

DI ANDREA ZANARDI CARCERERI - 5BEG

Il Vate aveva un rapporto incostante con il cibo, a volte mangiava pochissimo, altre volte gli prendevano degli appetiti insaziabili motivo per cui tormentava deliziosamente la sua cuoca Albina, detta "Suor Ghiottizia" o "Suor Intingola". Arrivava a darle mance addirittura di duemila lire affinché lei gli preparasse una buona frittata, il suo piatto preferito.

Gli ospiti di D'Annunzio erano di preferenza signore che venivano sedotte con del buon cibo, ma c'erano anche artisti, musicisti e non mancavano le cene ufficiali.

Queste ultime erano curatissime sia a livello di pietanze servite sia a livello estetico: il pranzo o la cena, lo stesso impiattamento dei cibi, dovevano diventare opere d'arte, come tutta la vita del Poeta.

Tra gli amici dello Scrittore anche Jarro, nome d'arte di Giulio Piccini, nato a Volterra nel 1849 e fiorentino d'adozione. Era giornalista, ma anche studioso di letteratura, critico teatrale, romanziere "giallista", esperto di arte culinaria e giramondo.

Recensiva spettacoli e, siccome amava il buon cibo, decise di pubblicare un Almanacco Gastronomico.

Vi si trovano riflessioni, storielle, curiosità, talvolta raccontate con tono ironico, ricette gustate durante i suoi numerosi viaggi o preparate da lui stesso e dedicate ai suoi amici famosi, proprio come la Lepre alla D'Annunzio.

Scriva Jarro: "Fate attenzione: ho intitolato questa pietanza «alla Gabriele D'Annunzio» perché è come le opere del gran poeta, in certe parti gustose, ma secondo gli stomaci, non sempre facili da digerire; e può darsi, a un certo punto, nasca confusione, come in qualche pagina sublime. Qui finisce il paragone col poeta, che riesce sempre limpido, quando non vuol essere oscuro".

Ora, parlando della ricetta si tratta di un piatto di carne di lepre tritata con tartufo bianco, lardo, carne di vitello e maiale, basilico, pistacchi e uova, decorata infine con fette di limone e arancia.

Ma entriamo nel dettaglio.

Molto cara Albina,
 mi duole di darti un
 gran dolore. Ma io ho una
 improvvisa passione per i
 can - nel - lo - ri

Bisogna che tu abbia
cannebboni pronti in
 ogni ora del giorno e



Si prende una lepre (e non è facile che si lasci prendere) e giovane e grassa; quando sia in tali condizioni ha sapore squisito.

Per distinguere la lepre giovane dalla vecchia, basta tirarne le orecchie, cercando separarle una dall'altra: se la pelle cede l'animale è giovane: se resiste, il contrario.

Preso la lepre, ripulita dalle pellanciche e dai nervi, la scarnirete e, separata dagli ossi la carne, la triterete insieme con una libbra e mezzo di vitella o di maiale, se ne corra la stagione, e anche una libbra di lardo fresco (ciò, rileviamo, nel caso vogliate cuocere una lepre intera).

Quando il tutto sarà ben tritato, lo porrete in un recipiente con sale, poco pepe, basilico sminuzzato, un pizzico di cannella, di garofano in polvere, una libbra di presciutto, una libbra di tartufi tagliati a dadi, mezza libbra di pistacchi mondati, e sei uova fresche sbattute; e tutto mescolerete con il già composto.

In una cazzaruola proporzionata alla quantità cuoprirete il fondo con fette sottili di vitella, quindi fettine di lardo finissime e all'intorno della fascia della cazzaruola; porrete poi il composto e cuoprirete sopra, come avete fatto nel fondo: metterete il coperchio della cazzaruola, chiuso ermeticamente con pasta, o carta.

Farete cuocere al forno per lo spazio di tre o quattro ore, o più o meno, secondo la quantità della vostra pietanza: lascerete raffreddare nella cazzaruola, poi la rivolterete con molta cura, affinché non si rompa su un piano levigato: raschierete all'interno, la rifilerete dai lati con delicatezza, la deporrete su una salvietta nel vassoio di foglie d'arancio e fette di limone.



Molti sono i cocktail che, solo con il loro nome, ci riportano a un ricordo, ad un pezzo di storia o ad un pezzo della nostra vita. Uno dei cocktail più suggestivi è il Bloody Mary, composto da vodka, succo di pomodoro e un'aggiunta di spezie; è un cocktail che, come ci suggerisce il nome, appartiene alla cultura anglosassone, viene bevuto spesso anche alla mattina o come "Medicinale" contro i postumi del consumo eccessivo di alcol.

Diverse sono le teorie sulla nascita di questo cocktail: secondo alcuni le origini deriverebbero da George Jessel, un attore che in vacanza a Palm Beach diede questo nome in memoria delle prime persone che degustarono il drink, altre teorie affermano invece che il nome derivi da una ragazza che è stata sepolta viva dopo aver lanciato una maledizione, quest'ultima prevedeva che chi avesse pronunciato tre volte Bloody Mary davanti ad uno specchio si sarebbe trovato davanti una strega assassina.

Tuttavia, la teoria più diffusa e anche quella più probabile è quella che racconta della regina Maria Tudor I, soprannominata la "sanguinaria" a causa del suo pugno di ferro utilizzato nei confronti dei protestanti durante il regno d'Inghilterra, questo tipo di religione forzata portò a tantissimi morti e tantissimo sangue versato: questo ci riporta appunto al colore del cocktail.

Se sull'origine c'è qualche incertezza e diverse scuole di pensiero non si possono avere dubbi su chi ha migliorato la ricetta di questo drink, tale Fernand Petiot il quale ebbe la brillante idea di aggiungere spezie come il tabasco il quale sarebbe andato ad esaltare i gusti e gli aromi del cocktail forse un po' troppo piatto dal punto di vista del gusto.



Dal punto di vista un po' più tecnico il Bloody Mary è un drink costruito con la tecnica build ovvero direttamente nel bicchiere, questo lo rende facile da preparare anche a casa, viene servito in un tumbler alto, è un cocktail codificato IBA e i suoi ingredienti sono:

6 cl di vodka

6 cl di succo di pomodoro maturo e dolce

Sale

Pepe di Cayenna

Origano (a piacimento)

2 gocce di tabasco

2 gocce Worcester sauce (sul fondo del bicchiere)

1 spruzzata di succo di limone

Ghiaccio tritato/cubetti

Decorazione: sedano e/o limone

L'IMPORTANZA DI UN'ALIMENTAZIONE VEGETALE

DI EMANUELE VENTURA - 5 BEG

Negli ultimi anni la domanda vegana nei ristoranti sta aumentando esponenzialmente e sono tante le situazioni in cui i ristoratori si trovano in difficoltà non sapendo come soddisfare le richieste dei clienti.

Chiunque intraprenda la scelta vegana, vegetariana o qualsivoglia tipologia di alimentazione plant based che escluda tutta o solo parte dei prodotti animali, è continuamente soggetto alle critiche dell'opinione pubblica.

Bisogna in primis fare chiarezza sulla differenza tra le diverse varianti dell'alimentazione plant based visto che spesso questi termini vengono utilizzati impropriamente.

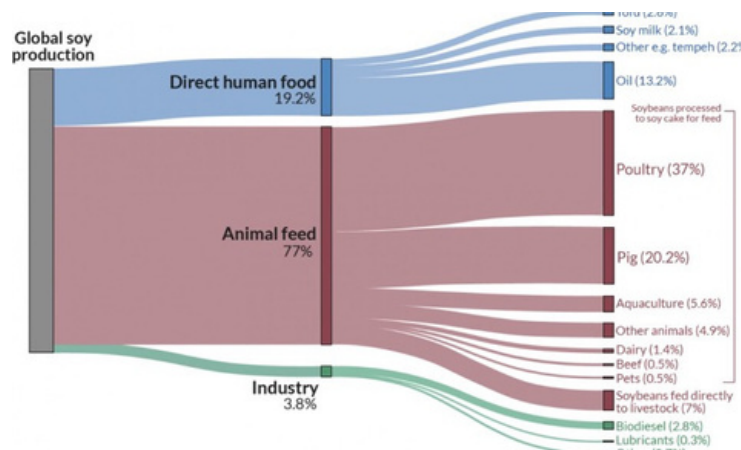
I modelli più conosciuti sono il latte-ovo vegetarianesimo, che comprende tutti i gruppi alimentari tranne carne e pesce con i rispettivi derivati; il latte-vegetarianesimo, che riguarda coloro che oltre ad escludere dalla propria alimentazione carne, pesce e derivati, rimuovono anche le uova; infine, il più "estremo", il veganesimo che elimina dalla propria alimentazione carne, pesce, latte, uova e derivati, dunque qualsiasi alimento di origine animale.

Viene naturale chiedersi quali siano le motivazioni di queste scelte. Tenzialmente le ragioni principali sono legate all'etica, all'ambiente e alla salute.

Con il passare degli anni si è sviluppata una nuova corrente di pensiero che vede gli animali al pari di noi uomini e donne, infatti ci si basa sul principio per il quale si ritiene ingiusto arrecare sofferenza ad altri esseri senzienti. È necessario qui fare un distinguo tra esseri viventi e esseri senzienti: quest'ultimi, essendo dotati di un sistema nervoso, possono provare dolore, al contrario delle piante, ad esempio, che non hanno sensibilità alla sofferenza. Ciò per cui si combatte principalmente è la completa eliminazione degli allevamenti intensivi i quali non solo avrebbero un impatto negativo sull'ambiente, ma andrebbero contro i diritti degli animali e sarebbero dannosi per la salute del consumatore delle carni di questi ultimi. Secondo il CIWF - Compassion in World Farming, nel mondo, ogni anno, vengono allevati circa 70 miliardi di animali e l'80% si trova in strutture con approccio intensivo. Si tratta di ovini, bovini, suini, tacchini e polli.



Ci sono vegani che adottano questa alimentazione al fine di salvaguardare l'ambiente, ciò perché l'industria animale è tra le maggiori cause di tutte le problematiche ambientali che stiamo affrontando negli ultimi anni. Secondo uno studio dell'Università di Oxford, l'alimentazione vegana porterebbe ad un calo del 49% delle emissioni di gas serra e a una riduzione del 76% dei terreni utilizzati per la produzione di cibo. Solitamente una delle argomentazioni utilizzate per smentire le affermazioni vegan è la seguente: un'alimentazione vegana porterà ad un incremento dell'inquinamento ambientale dovuto alla grande quantità di terreni sfruttati per l'agricoltura intensiva, come ad esempio la soia. Ciò di cui non si è a conoscenza è che un onnivoro mediamente sfrutta indirettamente ed inevitabilmente il suolo da agricoltura intensiva, questo perché in media ogni kg di carne ottenuta dopo la macellazione richiede 15 kg di vegetali per il nutrimento dell'animale in vita. Per la coltivazione invece occorrono tra i 500 ed i 2000 litri d'acqua ogni kg di prodotto. Ciò a dimostrazione del fatto che la scelta onnivora indirettamente consuma un quantitativo estremamente superiore di vegetali ed acqua rispetto ad un'alimentazione vegana.



Anche l'argomentazione sulla soia non ha alcun tipo di fondamento. Il grafico sotto mostra un'analisi pubblicata dal Food Climate Research Network dell'Università di Oxford: oltre il 77% della soia globale viene trasformata in mangime per animali da allevamento; il 3,8% per industria di carburante e il restante 19,2% viene utilizzato per il diretto consumo umano, cioè prodotti come Tofu, Tempeh o bevande vegetali alla soia. Ciò a dimostrazione del fatto che consumano molta più soia gli onnivori indirettamente che i vegani direttamente.

Passiamo a sfatare poi il mito dell'effetto assolutamente negativo che un'alimentazione vegana può avere sulla salute. Il fatto che sia rischiosa è assolutamente veritiero, ma non si corre alcun pericolo se ben equilibrata e pianificata con piccole accortezze.

La carenza di proteine è l'ultima preoccupazione di un vegano, ciò perché è possibile completare il profilo amminoacidico semplicemente avendo una dieta il più varia possibile che comprenda diverse fonti di cereali e legumi. È vero che non sia presente un alimento d'origine vegetale che comprenda tutti gli amminoacidi contemporaneamente, ma è anche vero che il nostro organismo non necessita di assumere tutti gli amminoacidi nello stesso momento e non fa alcun tipo di distinzione tra una proteina animale ed una vegetale. L'unico integratore che è necessario assumere è la vitamina B12, ma ciò solo perché è una vitamina di origine batterica (NON animale) e gli animali la assumono nel momento in cui brucano l'erba, ma dato che ormai circa il 90% degli allevamenti è di carattere puramente intensivo gli animali non hanno la possibilità di essere a contatto con il terreno e quindi questa vitamina viene integrata nel foraggio. Ciò fa capire che gli onnivori assumono indirettamente la B12 tramite il consumo di prodotti animali, mentre i vegani la assumono direttamente dalla fonte.

Per quanto riguarda il ferro basti pensare al famoso cartone animato "Braccio di Ferro": grazie a cosa riusciva a sviluppare i muscoli? Ebbene sì, gli spinaci, ortaggio ricchissimo in ferro. L'unica differenza tra il ferro d'origine animale e quello d'origine vegetale è che quest'ultimo è meno assimilabile dal nostro organismo, ma è sufficiente associarlo alla vitamina C (acido ascorbico) per favorirne l'assimilazione.

Con ciò è doveroso dire che l'obiettivo non è cercare di convertire qualcuno ad un'alimentazione vegetale, ma semplicemente smentire tutte le false credenze presenti su questo tipo di alimentazione. È fondamentale che ci sia rispetto reciproco in tutte le circostanze e, oltre a ciò, che il mondo della ristorazione si apra ad un sistema produttivo più sostenibile ed inclusivo.

Documentario consigliato a chi interessa scoprire la realtà degli allevamenti intensivi: "Dominion" o "Cowspiracy", YouTube o Netflix.



LE LEVE NEWS È UN PROGETTO EDITORIALE COLLEGATO
ALL'EDURISTORANTE LE LEVE DELL'ISTITUTO MAGGIA.
A CURA DI PROF.SSA LARA SPINOZZI E PROF.SSA LAURA PALUMBO.

GLI ARTICOLI SONO STATI REDATTI DAGLI STUDENTI DEL TRIENNIO DI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
(5BEG, 4BEG, 5ASV, 5 AAT)

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE
PROF. RICCARDO MILAN
PROF.SSA GRAZIA FIORILLO

WWW.ISTITUTOMAGGIA.IT

EDURISTORANTE - DICEMBRE 2022 - N.2

LE LEVE



RISTORANTE LE LEVE
VIA PER BINDA, 47
28838 STRESA (VB) ITALIA

Tel. 0323 31194 – Mail: ristorante@istitutomaggia.it