

Panissa Press

SULLA CUCINA NEL TIGULLIO

Editoriale. Con queste quattro pagine vi presentiamo il n.0 del giornale della Scuola Alberghiera di Lavagna. Primo numero, speriamo, di una serie di pubblicazioni, online e cartacee, che vogliamo diventare una finestra sul territorio del Tigullio.

In queste prime pagine, innanzitutto, ci presentiamo!

Siamo pronti a testimoniare e dare voce alle tante realtà che vivono nella nostra terra. Vi racconteremo tutto prendendo come punto di riferimento il cibo, la cultura enogastronomica dalla tradizione ad oggi. Lo faremo andando in giro per il territorio, intervistando voi protagonisti del Tigullio, per mare e sui monti, scrivendo articoli e arricchendo l'informazione con servizi radiofonici e video-fotografici.

In questo modo, vi faremo entrare nella Scuola Alberghiera e vi mostreremo tutte le attività e gli eventi che qui ogni giorno realizziamo.

Sarebbe molto bello riuscire a costruire una rete fra realtà esistenti sul territorio interessate a partecipare a questo progetto di comunicazione: scuole, comuni, proloco, biblioteche, musei, commercianti, circoli sportivi, parrocchie, ecc.

Questo giornale è di tutti, siete tutti invitati.

È pronto in tavola!

Revani dolce albanese



Ricetta - Recetë: Revani
Ingredienti per 6-8 persone
Përbërësit për 6-8 persona:

300 g. di burro - gjalpë
250 g. di farina - miell
300 g. zucchero in polvere - sheqer pluhur
8 uova - vezë
1 bustina di lievito vanigliato
pako vanilje pjekje
buccia grattata di un limone
lëkurë integruar i një limoni
6 noci - arra

Lavorare in un recipiente il burro con lo zucchero per 10-15 minuti. Aggiungere i tuorli d'uovo, uno alla volta, poi aggiungere il lievito vanigliato e la buccia grattata di un limone. Sbattere in un altro recipiente gli albumi, finché la schiuma diventa ben ferma. Aggiungere gli albumi ben fermi agli altri ingredienti, la farina e le noci. Prendere una tortiera unta di burro e spolverata con la farina, versare il composto e metterlo nel forno per circa 40 minuti. Appena pronto cospargerlo con zucchero in polvere. Guarnire con frutta candita se si desidera.

Punoni në një tas gjalpë dhe sheqer për 10-15 minuta. Shto te verdhat e vezëve, një në një kohë, pastaj shtoni maja vanilje pjekje dhe lëkurë integruar e një limoni. Lëvizje e bardhë veze në një tas deri sa të bëhet shkumë të qëndrueshme. Shto te bardhën e vezve të montuar me përbërësit e tjera: miellit, dhe arra. Merrni një tepsi tortë te lyer me gjalpë e mjell, përzierje dhe e vënë atë në furrë për rreth 40 minuta.
Të gatshme e mbuloni me sheqer pluhur.
Zbukuroni me fruta të ëmbëlsuar nëse e dëshiruar



Se volete conoscere gli eventi che abbiamo creato in occasione delle giornate dell'intercultura a cui la nostra scuola ha partecipato in questi ultimi anni, trovate tutto sul sito della scuola alberghiera <http://www.scuolalberghiera.it/intercultura-2012.html>



Con delle formine fate dei cerchi sulla pasta sfoglia. Fate soffriggere un po' di cipolle e aglio, aggiungete la carne macinata, carote (tagliate a quadretti) e piselli. Dopo di che versare un po' di sale e pepe. E questo è il ripieno. Quindi prendete i cerchi di pasta sfoglia e metteteci un po' di ripieno nel centro e chiudetelo come se fosse un calzone. Informateci finché non diventa colorato. Buon appetito!

Empanadas de carne



Para que sea muy sencillo comprar pasta de hojaldre y hacer círculos con los moldes. Freír un poco de cebolla y el ajo, añadir la carne picada, las zanahorias (cortadas en forma cuadrada) y las alverjas. Después de que echar sal y pimienta. Y este es el relleno después de tomar los círculos de hojaldre y poner un poco de relleno en el centro y cerrarlo. Hornear hasta que no este bien dorado, no quemado. ¡P y buen provecho.

INTERCULTURA

Il 24 maggio 2013 ho partecipato, insieme ai miei compagni di classe, alla giornata dell'intercultura. L'evento, che si ripete tutti gli anni, si è svolto a Lavagna alla torre del borgo.

Noi del IV anno abbiamo servito un banchetto con varie pietanze di diverse origini e nello spazio interno della torre abbiamo proiettato il video in cui siamo stati ripresi nella cucina della scuola mentre preparavamo le nostre opere d'arte.

Uniti a coppie avevamo preparato per l'occasione: il burek (piatto di "Benvenuto!" bosniaco, a base di pasta matta, carne tritata, cipolle e vegeta, una spezia tipica bosniaca), le empanadas (piatto sudamericano a base di pasta sfoglia con un ripieno di carne, piselli, cumino, carote, peperoni), il cous cous con pesce spada marinato (specialità di Trapani), gli zucchini ripieni di niente (un po' di Liguria), i pomodori ripieni (qui siamo in Puglia) e i revani (dolce tipico albanese).

Appena arrivati alla torre del borgo abbiamo preparato i tavoli con i mollettoni, le tovaglie e i coprimacchia. Ogni coppia era disposta al tavolo con il proprio piatto davanti, la bandiera di provenienza e la ricetta. Come presentazione, ognuno di noi nella sua lingua ha presentato la propria specialità, raccontando la tradizione da cui proveniva, come si cucinava e per quale occasione.

La buona riuscita dell'evento la dobbiamo al nostro chef Andrea Bassi, che ci ha aiutato nella realizzazione dei piatti e ai prof. Zunino e Bozzalla che hanno organizzato tutto e ci hanno fatto il video.

Per noi è stata una bellissima esperienza e ci siamo divertiti molto, perché siamo riusciti a fare assaggiare i nostri piatti ad altre scuole ed agli abitanti di Lavagna.

È stata una giornata molto interessante, perché le scuole che partecipavano hanno fatto capire al pubblico l'importanza della diversità e delle origini di ciascuna persona. Dobbiamo evitare di giudicare gli altri appena dicono "siamo albanesi, rumeni, marocchini, ecc.", ma bisognerebbe cercare di ragionare un attimo e pensare che un colore della pelle diverso non cambia il cuore di una persona.

Io spero che grazie a questa giornata molti di noi abbiano capito che evitare o prendere in giro una persona solo perché viene da un altro paese non è segno di intelligenza, ma di stupidità.

Video su YouTube

<http://www.youtube.com/watch?v=vkczcUT-z0Q>

LA MIA SCUOLA

La Scuola Alberghiera di Lavagna dà molte possibilità lavorative, ti dà un approccio concreto al mondo del lavoro, in quanto già nel programma si hanno molte ore pratiche durante le quali i docenti gli chef e i maitre aiutano i ragazzi a formarsi al mestiere che hanno scelto.

In questo lavoro ci vogliono passione, umiltà e tanta voglia di fare. Sono mestieri molto richiesti e affascinanti per chi li affronta con spirito e in questa scuola si impara anche questo: stupirsi di cose nuove e imparare sempre!

Questa scuola, oltre alla curiosità per il mestiere, racconta anche tutto il faticoso lavoro che vi è dietro e ci mette alla prova: lo stare molte ore in piedi, il ricordarsi la teoria sul lavoro di sala e in cucina, il lavorare in gruppo ognuno con le proprie responsabilità.

Il primo giorno è stato molto imbarazzante, mi sentivo così imbarazzato che quel primo giorno io non aprii bocca e non parlai con nessuno.

Col tempo ho cominciato a discutere con i miei compagni.

Subito è stato abbastanza difficile ambientarsi, però con l'aiuto dei professori e poi dei compagni ci siamo adattati alle regole e al comportamento da tenere.

Fin dai primi giorni ho cominciato a conoscere le regole fondamentali della ristorazione. Io che vorrei diventare chef, mi sono subito interessato agli utensili che la cucina dispone; in sala un po' meno, ma è comunque un lavoro che mi può aiutare nel mio futuro.

Sin da subito non ho avuto un buon rapporto con i professori, tuttavia verso la fine dell'anno ho cercato di impegnarmi il più possibile per migliorare il mio rendimento.

Inizialmente il comportamento della classe non era ottimo, ma piano piano abbiamo capito che per lavorare in sala o in cucina il comportamento è fondamentale.

È stato un anno impegnativo, da tutti i punti di vista, ma anche divertente.

Gli insegnanti di pratica ci hanno orientato verso il mondo del lavoro. Alcuni di noi hanno già in mente il mestiere che vogliono fare, mentre alcuni sono ancora indecisi e confusi.

Subito io ero più indirizzata verso la cucina, ma successivamente ho preferito sala perché mi piace stare a contatto con le persone, mentre Luca è sempre stato convinto sulla sua scelta: cucina.

In sala abbiamo imparato l'accoglienza e il bon ton sia da parte del cliente sia da parte del commis de rang, mentre in cucina abbiamo imparato le attrezzature da usare, i diversi tipi di tagli ed impasti e delle fantastiche ricette.

In questo primo periodo questa scuola mi ha dato conoscenze che io stesso non immaginavo. Ho incontrato nuovi professori e nuovi amici.

La notte prima del primo giorno non sono riuscito a dormire. La mattina ho preso la corriera, mi sono recato a scuola e ho conosciuto i miei compagni. La parte che mi è piaciuta di quel primo giorno è stata la ricreazione, siamo usciti fuori e mi sono accorto che quasi tutti fumavano! [a.s. 2012-13]

Questo primo anno di scuola abbiamo imparato molto, abbiamo imparato cose come il galateo, l'educazione che si deve avere verso gli altri. Con una buona parte di professori abbiamo fatto una certa amicizia. Questa scuola sicuramente non è pesante come tutte le altre. Abbiamo molte ore di pratica ed è questo il punto forte di questa scuola. Per questo mestiere bisogna metterci impegno e bisogna avere passione, bisogna sapersi comportare a modo. Questa scuola è l'unica ad avvicinare i ragazzi al lavoro, a comprendere il mondo reale, ad affascinarli.

Appena entrata in questa scuola ero convinta di voler fare cucina perché mi è piaciuto sin da piccola fare 'la cuoca'. Conoscendo e facendo pratica, mi sono accorta che la cucina si mi piace, tuttavia preferisco la sala; mi coinvolge di più e mi appassiona.

Inizio l'anno con una classe nuova. Conosci i compagni e professori. Non sai cosa ti puoi aspettare.

Col passare del tempo diventiamo sempre più una classe affiatata.

Nel primo anno abbiamo appreso le basi teoriche e pratiche della cucina e della sala-bar.

Nel secondo anno, la cosa cambia: la classe si divide in due, chi sceglie sala-bar, chi cucina.

Questo secondo anno è passato molto velocemente, tra lo studio e il lavoro.

Abbiamo fatto un piccolo fondo cassa, tramite un bar "didattico" e con la collaborazione di sala e cucina abbiamo ricavato un piccolo fondo per pranzare in gita. [a.s. 2012-13]

Abbiamo fatto un mese e mezzo di stage, ovvero 160 ore di pratica sul mestiere scelto, in sala o in cucina.

Lo stage è servito molto perché è un'esperienza lavorativa che ti insegna a stare in contatto con la gente. All'inizio c'è tensione e paura, ma una volta iniziato ti ci abitui ed incomincia a piacerti.

Finito lo stage siamo andati 3 giorni a scuola dove abbiamo recuperato le materie mancanti e domani, sino a sabato, andremo in gita in Valle d'Aosta, dove ci sarà la possibilità di fare rafting e arrampicata.

Finita la gita, per noi, finisce anche la scuola, ci saranno le pagelle e finalmente iniziano i tre mesi di vacanza!

In due anni di scuola siamo riusciti ad apprendere le varie materie tra pratica e teoria, mischiandole ed arrivando a comprendere cosa abbiamo fatto.

Sono un ragazzo dell'alberghiera di Lavagna. La scuola ci sta formando per intraprendere il lavoro in cucina, in sala e in un bar.

Ma è molto di più.

Io personalmente sono soddisfatto di ciò che ho scelto.

È stata un'esperienza educativa.

Ci siamo messi alla prova, tutti i giorni, in classe, nella cucina e nella sala della scuola. Tutti abbiamo fatto gli stage, dove abbiamo potuto afferrare il mestiere.

La scuola è stata un impegno, ma del resto sono stato ricompensato dalle cose che ho fatto mie, di teoria e di pratica.

Io in particolare ho svolto un progetto personalizzato, dove ho avuto la possibilità di essere mandato a lavorare direttamente in un'azienda durante alcuni giorni della settimana, per tutto l'anno scolastico. Ho svolto uno stage in una ditta di catering. Questo ristorante cucina solo pesce, stocafisso, acciughe alla vecchia Genova, buridda, capesante, capponmagri, filetti san Pietro, varie insalate di pesce, marinati e tanti altri piatti. Ho così imparato a distinguere i vari pesci e a sapersi muovere con sicurezza nel mio posto di lavoro. Esperienza positiva



Il biennio e il cavolo di Lavagna

Iniziò così il nostro servizio a Villa Spinola, tra l'agitazione e la voglia di iniziare la tanto attesa presentazione. Gli studenti addetti alla sala, guidati dalla maître, si sono impegnati a preparare i tavoli per l'aperitivo e per il buffet, abbellendoli con le loro decorazioni; importanti sono stati i dettagli che hanno attirato l'attenzione del pubblico! I cuochi hanno preparato il menù: con l'aiuto dello chef si sono preoccupati del pesce e delle verdure, che hanno preparato con volontà e dedizione; è stato molto interessante l'aspetto finale dei piatti! Dopo aver finito di sistemare tutto, ci accomodammo nelle seggiole della platea, aspettando il nostro momento. Iniziarono a parlare gli assessori comunali e solamente dopo un'ora e ventitré minuti arrivò il nostro momento!

Parti Giulia, fu il nostro faro nella notte, colei che iniziò il discorso facendo arrivare un barlume di luce negli occhi dei presenti; ci presentò, introducendo il nostro progetto che curavamo da settimane. Quindi la tre iniziò ad illustrare il Km 0 e Samuele e Desirée in sintonia, come sempre, conclusero spiegando quanto si potesse guadagnare (e non parlo del vile denaro) avvalendosi di una simile cognizione di vita e quanta onestà ci fosse nel perpetrare questa via. Conclusa la cerimonia, ci dirigemmo verso le nostre postazioni: Samuele, Christian e Sara erano in boudoir a dispensare cocktail e vini di alto profilo; Francesca, Vittoria, Desirée, Elisa e Simone erano al buffet,

a sporzionare e servire le prelibatezze cucinate dai nostri piccoli, grandi chef. Il menù era di pesce pescato nelle acque del golfo e arricchito dagli aromi del Tigullio, ma l'elemento principale è stato il cavolo di Lavagna. Il rinfresco non durò molto, poco più di mezz'ora, ma furono trenta minuti di gran classe!



una giornata in città



Il 6 Dicembre 2013 siamo andati a visitare il nuovo Eataly nel Porto Antico di Genova

che occorre subito dirlo, ha davvero qualcosa di speciale:

una vista meravigliosa sul Bigo e sull'Acquario di Genova che è da non perdere e che lo rende unico.

Era una bella giornata e ci siamo incontrati al treno con i compagni della classe,

la tutor Bianchi e il maître Franceschini.

Arrivati a Genova Brignole, prima siamo andati a piedi fino al mercato orientale.

Il Mercato Orientale di via XX Settembre sostiene il progetto

"La sana alimentazione", promosso dalla sezione genovese dell'Unicef con il patrocinio del Comune di Genova.

Il Mercato Orientale ha un piano terra e un piano superiore. Dentro era pieno di gente.

Ci sono più di 5000 vari prodotti che provengono da tutte le parti del mondo, mare e terra.

Mi ricordo che ho comprato il mandarino secco della Cina.

Terminata la visita al Mercato Orientale, siamo andati al Porto Antico

e lì siamo entrati in questo vero e proprio santuario dei cibi gourmand,

con anche un ristorante con terrazza panoramica e numerosi corner dove consumare pasta, pizze, carne e pesce.

La maggior parte dei prodotti in vendita presso Eataly sono liguri, locali e di stagione:

verdure, formaggi, salumi, carne, pasta fresca, latte e yogurt, vini, biscotti, etc.

La casa, però, che mi ha colpito di più nel ristorante è stata la mise en place dei piatti in cui spiccava il coltello messo di taglio.

PROVA DEL FARE 2012/13

Quel giorno eravamo tutti molto agitati, impegnati e concentrati per sistemare la sala dove sarebbero entrati i nostri genitori. Chi correva di qua, chi di là. Alla fine, eravamo tutti stanchi ma contenti di quella fatica.

Ancora il bello doveva cominciare. La prova del fare. Siamo in prima, l'anno scorso. [a.s. 2012-13]

Gli invitati stavano per arrivare. Il panico era appena iniziato, l'aria ed io che eravamo ad accoglierli alla porta, avevamo sul nostro viso un teso sorriso e l'agitazione era l'unica cosa che sentivamo in quel momento. I genitori, tutti molto sorridenti, li abbiamo accompagnati nella sala dove c'erano gli insegnanti. Noi alunni non abbiamo assistito alla presentazione che gli insegnanti hanno fatto ai genitori, perché eravamo impegnati ognuno a svolgere il proprio compito assegnato, l'unica cosa che abbiamo sentito

sono stati gli applausi come ringraziamento della nostra fatica.

Quindi, ciascuno nella propria postazione e nel proprio ruolo assegnato, abbiamo cominciato a lavorare e... direi che abbiamo fatto una bellissima figura! I ragazzi in cucina hanno svolto un ottimo lavoro, preparando dolci e salati tipici del posto: gnocchi di patate al pesto, torta di riso, polpettone, focacce, torta di verdure e pizza ed anche dei fantastici piatti dolci come i bignè alla crema chantilly, i baci di dama e i canestrelli.

Mentre in sala è stato svolto un gran lavoro di accoglienza, preparazione delle decorazioni e del servizio: allestimento da buffet, con l'aggiunta di una buvett, ovvero una piccola preparazione di bevande e abbiamo servito i nostri genitori con l'aiuto delle clips, versando le bevande nei bicchieri porgendogliele con un sorriso.

In sala c'era anche un gueridon dove è stato svolto il trancio della banana.

La giornata è stata organizzata per far vedere ai genitori ciò che gli studenti hanno appreso nel primo anno di scuola e per gli alunni a far capire loro com'è che si lavora in una sala e in una cucina.

I genitori hanno apprezzato molto il cibo e le decorazioni sui tavoli e sui bicchieri fatte con fiori raccolti dai ragazzi.

Finiti gli assaggi, gli alunni hanno iniziato a pulire e a rimettere in ordine tutto.

Grazie a questo evento i genitori hanno potuto osservare i progressi e il lavoro dei propri figli durante il percorso dell'anno scolastico.

Noi ragazzi abbiamo imparato a superare la timidezza e a buttarci nelle situazioni mantenendo sempre il sorriso.

È stata una bellissima giornata passata insieme a tutti i miei compagni.

PASSEGGIATE NEL TERRITORIO

Visita al frantoio "Olivicoltori Sestresi"
Chiavari, a.s.2012-13

L'introduzione delle piante di olivo in Liguria è favorita dal clima mite tra mare e monti e trova la giusta sede prima nel territorio rivierasco e poi sulle colline interne, grazie all'opera dei frati benedettini.

In tale epoca (1700) compare il nome taggiasca o tagliasca, imputabile probabilmente alla località omonima (oggi Taggia) dove sorgeva l'Abbazia Benedettina di S. Maria.

Da qui il diffondersi della coltivazione ad occidente ed a oriente fino alla valle di Lavagna, dove era presente un altro monastero benedettino, che portò ad un cambiamento del nome da taggiasca a lavagnina.

Il terreno di un uliveto, dopo la pulizia, deve essere preparato con sistemazioni idraulico-agrarie utili ad eliminare le acque in eccesso, riducendo i fenomeni di erosione e di dilavamento.

Quindi viene eseguita un'analisi del terreno per la concimazione di fondo.

Per la predisposizione delle piantine di olivo, sesto di impianto, si tiene conto di tanti fattori a partire da: la larghezza delle fasce terrazzate la giacitura del terreno, la sua fertilità, l'illuminazione del sito, la scelta varietale, un minimo di viabilità meccanizzata (motocariola).

La raccolta delle olive avviene tra settembre e marzo, usando battitori elettrici, rastrelli o reti.

Esistono anche dei trattori apposti con dei bracci meccanici che scuotendo l'albero fanno cadere tutte le olive, ma in Liguria questa innovazione meccanica non viene praticata a causa del terreno inadeguato. Molto spesso nelle olive sono presenti delle mosche che formano un piccolo buco dentro il quale ci depongono le uova e le olive colpite da questa mosca vengono buttate.

I bins sono i contenitori dove vengono deposte le olive prima della lavorazione.

La pesa è il macchinario dove vengono pesati i bins pieni di olive che, successivamente, verranno deposte sul carico olive che le trasporterà, mediante un nastro trasportatore, alla lavatrice dove verranno pulite da eventuali residui con acqua e ossigeno. Dopo essere state lavate le olive passeranno al frangitore, dove si otterrà una pasta idonea alla gramolazione per avere la massima resa dell'olio estratto. La gramola è una vasca in acciaio in cui ruotano pale che mantengono in lento rimescolamento la pasta d'olio. Dopo la gramolazione a temperatura controllata della pasta, quest'ultima viene messa nella centrifuga orizzontale, dove si separa olio, acqua e sansa. Gli scarti dell'estrazione dell'olio vengono divisi in due fasi: la prima fase è la separazione della polpa dai noccioli, mentre nella seconda fase la polpa viene triturrata e i noccioli vengono ridotti a piccoli sassolini e successivamente deposti dentro a dei grossi sacchi.

p.s. L'olio si degusta generalmente in un bicchiere di cristallo scuro per non farsi influenzare dal colore. Assaporando l'olio sulla punta della lingua, se si sente gusto fruttato significa che è un buon olio, invece se si sente un retrogusto di muffa vuol dire che l'olio è cattivo.



I ragazzi intervistano lo chef e il maitre

Radio Jeans network è la radio dei giovani che vogliono far sentire la propria voce, una radio partecipata, in cui tutti concorrono a costruire la programmazione; una radio che è anche formazione, scambio di idee. La nostra scuola ha ricevuto il radiokit con microfoni professionali, cuffie, mixer, casse, pc, insomma tutto ciò che serve a realizzare una radio con la quale produrremo, con la supervisione del nostro prof. Bozzalla, trasmissioni radiofoniche **intervistando** personaggi del settore enogastronomico e approfondendo tematiche legate alle **tradizioni culinarie del territorio**. Grazie a questo innovativo strumento didattico, potremo andare in giro a documentare con i nostri smartphone e tablet le realtà presenti sul territorio e così parlare di tutte le nostre iniziative e raccontare le esperienze legate al cibo che arricchiscono il nostro paesaggio.



Redazione:
classi triennio e quarto anno
a.s. 2012/13 e 2013/14
classe biennio a.s. 2012/13
Coordinamento:
prof. Bozzalla Tomaso

Gara

"Pesto e dintorni"

Lavagna in festa sabato 7 e domenica 8 Dicembre per il decennale di "Pesto e dintorni".

La manifestazione è stata arricchita con la gara di pesto con il mortaio da parte degli studenti della Scuola Alberghiera di Lavagna.

La Scuola ed il Consorzio Centro Storico di Lavagna, hanno organizzato una gara di pesto al mortaio aperta a tutti gli studenti dell'Istituto Alberghiero cittadino. L'iniziativa ha suscitato grande entusiasmo fra gli studenti: sono pervenute una cinquantina di domande di iscrizione alla gara.

I dieci finalisti si sono esibiti sotto il famoso Porticato Brignardello per contendersi il 1° Trofeo "Denis Alushai", il nostro compagno di scuola deceduto in un incidente stradale mentre si recava al lavoro all'Hotel Splendido di Portofino, lo scorso Luglio.

Una giuria qualificata composta dagli chef della scuola Maurizio Berisso e Andrea Bassi ed il Presidente del Civ Centro Storico di Lavagna, Nico Caffese, ha classificato al primo posto Iacov Trofin, al secondo posto Cristian Pedrini e Agim Bregu ha ricevuto la medaglia di bronzo.



Gara Biococktail

Salone dell'orientamento Genova

ECCOCI AL SALONE DELL'ORIENTAMENTO DI GENOVA DOVE LE SCUOLE ALBERGHIERE DI TUTTA LA LIGURIA SI SFIDERANNO NELLA PREPARAZIONE DI UN COCKTAIL DI PROPRIA INVENZIONE E SOPRATTUTTO "BIO" DVERO COMPOSTO DA PRODOTTI TUTTI NATURALI.

La Scuola Alberghiera di Lavagna schiera a suo favore due alunni della classe terza, FRANCESCO e GIADA i nomi dei due concorrenti.

L'agitazione è molta anche per gli alunni che partecipano contemporaneamente alle prove riguardanti la cucina, la focaccia e il pesto, schierando ALESSANDRO per la prima e CHRISTIAN con il compagno DAVIDE per la seconda. Le gare si svolgono sotto telecamere e pubblico incuriosito e un po' per l'agitazione gli allievi della cucina sgarrano lasciando i primi posti ad altre scuole.

Mentre nell'ala est del salone Francesco sta pulendo la sua postazione e lascia il posto a Giada che inizia subito con la decorazione (che le altre scuole portano già confezionata il giorno prima), inizia poi la preparazione del cocktail, spiegando con successo il suo composto: yogurt, sciroppo di granatina, fragole in frutto, succo d'ananas e come decorazione foglie di carota, ananas daikon e ribes.

Questo cocktail molto semplice e leggero, inventato dalla ragazza con l'aiuto del nostro maître IMMOVILLI DANIELE, viene chiamato DIETARY COCKTAIL, nome alquanto corretto e ispirante per le persone che inizieranno diete per l'estate. Ed è proprio il drink di GIADA a vincere il primo premio!

Punteggio più alto calcolando professionalità, igiene, uso degli alimenti, estetica del prodotto. Mentre un altro premio va a FRANCESCO come terzo classificato.

Un urlo di gioia per i ragazzi della Scuola Alberghiera di Lavagna che felici corrono ad abbracciare i propri compagni dopo averli incitati per tutto il percorso. Meritatissimi pertanto i premi dei due studenti di sala/bar mentre rimane una bella esperienza ai compagni di cucina che si rifaranno l'anno a venire.



Cirri di nuvole nascondono il silenzioso tramonto che dopo un giorno focoso trova il suo riposo
Leggeri sospiri di vento trascinan la nebbia per far spazio alla luna che prosegue la sua veglia
Piccoli astri compaiono nel firmamento
che carichi di passione innescano un sentimento
Dinanzi a questo colle corso si riuniscono tutti con il cuore in mano e pensieri illustri
Nessun pregiudizio e nessun peccato è il benvenuto al tramonto celato al quale tutti con gioia esprimono quel che dentro giaceva sedato.