

# Pollini Dimensione Alberghiera

ORGANO DI INFORMAZIONE SCOLASTICA PER LA LOMELLINA

INTERNO ALL'ISTITUTO " CIRO POLLINI" SEZIONE STACCATA ALBERGHIERA  
Stampato e distribuito nella sede di Piazza Carlo Alberto 2 27036 Mortara PV

<b>IN REDAZIONE</b>	<b>REDATTORI</b> Michele Strazzeri, Emanuele Ravasio, Giulia Pastene, Simone Biraghi, Lyubo Moroni Monti , Omar Damiani, Mattia Baldiraghi, Chiara Leone, Silvia Feccia	<b>GRAFICI</b> Danila Botti & Patrizia Zumbo
<b>DIRETTORE</b> Francesca Barbazza		
<b>VICE- DIRETTORE</b> Simone Zulian		

## SOMMARIO:

Lettera aperta del  
Direttore

La Pagina Professionale  
F.I.C.

Cronaca A.I.B.E.S.

Progetti Scuola &  
Pagina Sportiva

INFOR.MATICA  
Per tutti

Ricetta del Mese

Bric a Brac &  
S ...MESSAGGERIA



## "C'ERA UNA VOLTA...LA SCUOLA ALBERGHIERA"

Noi tutti studenti scioperiamo...ma almeno sappiamo il perchè?

Sul quotidiano "Il Giornale" di Mercoledì 15 Ottobre veniamo "presi in giro" in base alle risposte di un ipotetico test. Dico ipotetico perché non ci sono dati certi e prove che possano confermare l'esistenza di un test, il quale sembra sia stato sottoposto a dei liceali, ma non si sa quanti!!

Pensate...pare abbiano chiesto se la riforma è sbagliata...e la risposta di un giovane sia stata: "si, vuole eliminare le spese inutili"; non è affatto lo scopo di questa riforma taglia "scuola"!!

Poi un'altra domanda del test è sul maestro unico. Voi per maestro unico intendete uno per studente o addirittura per istituto?? Non credo proprio...

E non finisce qui, dicono che il 60 per cento di "noi" è convinto che il maestro unico insegnerà anche inglese ma solo "se lo sa". "E se non lo sa? Si salta la lezione?" ci chiedono, e noi rispondiamo "Chiaro!". Anche se ci sono persone che odiano l'inglese, tutti noi sappiamo che è fondamentale per il nostro futuro!!

A questo punto mi viene da pensare, su chi possano essere le persone che hanno risposto così, e se veramente esistono queste persone?

Noi, il 30 ottobre manifesteremo ancora, scenderemo in piazza perché siamo a conoscenza delle riforme che ha fatto il Ministro M.I.U.R. Mariastella Gelmini:

8 miliardi € in meno alla scuola (e c'è da preoccuparsi perché le nostre strutture sono abbastanza cadenti), riduzione dell'obbligo scolastico dai 16 ai 14 anni.

Quello che riguarda soprattutto noi alberghieri, è la riduzione delle ore scolastiche (avremo meno ore di pratica e così meno possibilità di imparare una professione...); la semplificazione degli indirizzi! Già...proprio così, vuole unire le scuole portando così, si al risparmio, ma ad una minor possibilità di scelta. In più noi, come istituto, non veniamo neanche calcolati. Si parla di un turistico che viene unito ad altre scuole, ma l'alberghiero non viene citato nella legge 133 del 6 agosto 2008. Ciò vuol dire che la nostra scuola diventerà privata perché verrà assegnata alle regioni? E chi non potrà permettersela? Dovrà per forza cambiare scelta perché nella nuova riforma della Gelmini non siamo stati presi in considerazione!!? Qui mi viene in mente una domanda: "Perché per risparmiare bisogna per forza penalizzare la scuola e noi studenti? Come sarà il nostro futuro?"

Ho voluto dare questo titolo a quest'articolo perché se la legge non cambierà, si dovrà veramente parlare al passato per le scuole alberghiere, e per farci così comprendere il nostro destino professionale!!

Francesca...

## La Pagina Professionale

Carissimi lettori,

In questo articolo tratteremo quello che accade nel mondo della FIC e dell'ultima Olimpiade dell'arte culinaria.

## LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

La FIC, Federazione Italiana Cuochi, è eretta in Associazione con atto notarile costitutivo e Statuto dal 1978, e dal 31 ottobre 2001 ha ottenuto il Riconoscimento Giuridico. La Federazione Italiana Cuochi, con i suoi 19.000 iscritti, è l'unica organizzazione italiana che associa su tutto il territorio: Cuochi Professionisti, chef Patron, Docenti delle Scuole Alberghiere e Allievi. I principali organismi direttivi nazionali della Federazione sono l'Assemblea Generale dei Delegati, il Consiglio Nazionale, la Giunta Esecutiva, il Presidente e il Segretario Generale. Le cariche si rinnovano ogni quattro anni. La FIC promuove lo spirito di emulazione, organizzando e facendo partecipare i propri iscritti a concorsi di cucina in Italia e all'estero. Dal 1999, la FIC ha fondato l'"ORDINE dei MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEFS", allo scopo di identificare figure apicali nella categoria dei cuochi. I cuochi hanno il loro Santo Patrono - San Francesco Caracciolo.

### **Attenti Chef..... stanno arrivando le LADY CHEF**

Il progetto delle Lady Chef, nasce dalla volontà e dall'entusiasmo dei colleghi dell'Associazione Cuochi d'Udine, con l'obiettivo principale di dare il giusto risalto e riconoscere i meriti professionali delle Donne in Cucina e nella Ristorazione, proseguendo gli obiettivi di migliorare le condizioni di lavoro, svolgere attività di studio e aggiornamento e soprattutto attivare iniziative nel Sociale e nel volontariato. Le Lady Chef, possiedono professionalità, creatività, intraprendenza e un'affermata predisposizione alla collaborazione che le distingue nella responsabilità di essere Lady Chef, nel diffondere i valori della cultura gastronomica, recuperando i sapori storici della nostra genuina Cucina Italiana.

### **In Germania le Olimpiadi dell'arte culinaria**

Fornelli in preriscaldamento a Venezia, per i maestri della Nazionale Italiana Cuochi, delle squadre regionali e dei singoli campioni del nostro Paese che parteciperanno alle prossime Olimpiadi dell'arte culinaria in programma a Erfurt, in Germania, dal 19 al 22 Ottobre: evento che si ripete puntualmente ogni quattro anni dal 1900. Quest'anno è stata la città lagunare, l'Hotel Daniel, il Caffè Florian e piazza San Marco a fare da cornice alla presentazione della presenza italiana alla competizione Internazionale di cucina: scelta tutt'altro che casuale, perché proprio per iniziativa della Regione e dell'Unione Cuochi del Veneto, con il supporto del ministero delle Politiche agricole, il nostro Paese non lascerà soli i valenti atleti a caccia di medaglie nelle disparate specialità culinarie, ma li accompagnerà, allestendo una sorta di "Casa Italia" del gusto nostrano.

"I prodotti di qualità, i vini, la cucina di tradizione - hanno detto alla presentazione - sono uno dei più straordinari veicoli di promozione del territorio. Noi ci crediamo, e andiamo per questo con i nostri cuochi in Germania". Alle Olimpiadi dell'arte culinaria 2008, l'Italia sarà presente con 13 team Regionali, 2 team Nazionali e 180 partecipanti singoli. All'insegna della buona tavola.

Chiara e Silvia



## **Convegno Nazionale A.I.B.E.S. 2008 Sanremo, 3/7 Novembre**

### **Programma**

#### **Lunedì 3 Novembre**

In mattinata: arrivo consiglieri, fiduciari, segreteria, gruppo di lavoro e sistemazione nei vari alberghi

Ore 12,30 Aperitivo e lunch

Ore 15,00 Riunione Consiglio e Fiduciari

Ore 18,00 Coffee Break

Ore 18,15 Ripresa lavori

Ore 20,30 Aperitivo e dinner

#### **Martedì 4 Novembre**

In mattinata: arrivo dei delegati, concorrenti, ospiti e sistemazione alberghiera

Ore 9,00 Riunione Consiglio

Ore 11,00 Coffee Break

Ore 11,15 Ripresa lavori

Ore 12,30 Aperitivo e lunch

Ore 15,00 Assemblea generale dei Soci A.I.B.E.S.

Ore 15,00 Escursione per signore ed ospiti

Ore 20,30 Aperitivo e dinner

#### **Mercoledì 5 Novembre**

Ore 8,30

Esame scritto cat. "Miglior barman dell'anno"

Esame scritto e orale cat. "Premio Angelo Zola"

Ore 8,30

Concorso Emergenti - cocktail classico I.B.A.

Concorso Aibes Domani cat. "Frozen"

Ore 11.00 Premio Angelo Zola cat. Fancy

Ore 12,30 Aperitivo e lunch

Ore 14,30 Concorso categoria "Free" per Capi Barmen e Barmen

In contemporanea "Decoration Show"

Ore 20,30 Aperitivo e dinner

#### **Giovedì 6 Novembre**

Ore 9,00 Mattinata e lunch liberi per delegati ed ospiti

Ore 9,00 Riunione Consiglio

Ore 10,00 Riunione Consiglio e Soci Sostenitori

Ore 12,30 Aperitivo e lunch per Consiglio, addetti ai lavori e Soci Sostenitori

Ore 15,00 Concorso Flair

Ore 19,00 Premiazioni

Ore 21,00 Aperitivo e dinner di gala

## **LE ATTIVITA' INTERNE ED ESTERNE DEL PERIODO**

### **Progetti ed azioni didattiche del Dipartimento Tecnico-Pratico**

- Scambio tra culture culinarie - riguarda l'incontro a tavola degli studenti stranieri , sarà curato dal Prof. Marsotto durante a.s.
- Laboratori Fuori Classe ( Creativamente) - si traduce nello sviluppo di un progetto di conduzione delle fattorie didattiche , svolto durante a.s. a cura del Prof. Danise
- Sistema H.A.C.C.P.- le classi terze Operatori ai Servizi Ristorativi di Cucina gestiscono le attività di autocontrollo durante le simulazioni in laboratorio , seguiti dai loro docenti
- La Scuola e la F.I.C. è un progetto volto a promuovere l'incontro con la dimensione professionale e promuove il tesseramento all'organismo nazionale (da marzo 2008)

### **Esperienze esterne di Terza Area ( modulo 4 classi quarte e quinte )**

- Ottobre 2008 - Partecipazione alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt ( Germania) con la F.I.C. Pavia

## **PAGINA SPORTIVA**

Ciao a tutti lettori del giornalino scolastico, quest'anno nella sezione sportiva gestita da Mattia ed Emanuele di 3^H, parleremo delle varie giornate di campionato con risultati e aggiornamenti delle classifiche di serie A e B.

Faremo una pagina per i vostri commenti a proposito di ciò, aggiorneremo le tabelle con partite e risultati inerenti ai tornei sportivi organizzati dalla scuola ovvero calcetto a 5 pallavolo maschile/femminile.

***Inoltre avremo un inserto a parte per una novità di quest'anno, la schedina.***

### **ED ORA IL NOSTRO CONCORSO**

Una volta al mese uscirà l'inserto con la schedina che voi dovete ritagliare, inserire X se finisce in pareggio, 1 se vince la squadra in casa, 2 se vince quella in trasferta. Il premio per il primo che indovina tutti i risultati della serie A vincerà il gioco SUPER BIKE 08 (gioco di moto su piattaforma ps2) i risultati andranno consegnati entro venerdì in 3^H e andrà scritto il proprio nome e cognome e la classe.

Intanto ecco i risultati per la giornata di campionato n° 8:

1. Atalanta - Milan	0 - 1
2. Cagliari - Chievo	2 - 0
3. Inter - Genoa	0 - 0
4. Juventus - Torino	1 - 0
5. Lazio - Napoli	0 - 1
6. Palermo - Fiorentina	1 - 3
7. Reggina - Lecce	2 - 0
8. Sampdoria - Bologna	2 - 0
9. Siena - Catania	1 - 1
10. Udinese - Roma	3 - 1

# INFOR . MATICA PER TUTTI

CIAO A TUTTI SONO SIMONE E QUESTA PAGINA E' DEDICATA A TUTTI QUELLI CHE HANNO BISOGNO DI INFORMAZIONI SULLE ULTIME NOVITA' PER COMPUTER MA ANCHE SOLUZIONI AI VOSTRI PROBLEMI INFORMATICI CHE MI POTETE SEGNALARE TRAMITE IL NOSTRO SERVIZIO DI SMESAGGIERIA INDICANDO IL PROBLEMA E UN VOSTRO RECAPITO(CELL O E MAIL)IN MODO DA POTERVI RISPONDERE AL PIU' PRESTO DANDOVI UNA SOLUZIONE.

## MA ENTRIAMO NEL DISCORSO VERO E PROPRIO:

SAPEVATE CHE "EMULE",IL NOSTRO SIMPATICO ASINELLO CHE CI PERMETTEVA DI SCARICARE TUTTO CON MOLTA FACILITA', STA DIVENTANDO SEMPRE PIU' LENTO E PRIVO DI FONTI?TUTTO QUESTO SI PUO' DEFINIRE IN UNA SEMPLICE PAROLA"FALLIMENTO"...COME FARE ALLORA?

SEMPLICE BASTA CERCARE SU INTERNET QUESTI PICCOLI PROGRAMMI CHE LO SOSTITUIRANNO DEFINITIVAMENTE EMULE:

LIMEWIRE E LPHANT.

LIMEWIRE E' OTTIMO PER SCARICARE E VIAGGIA ANCHE VELOCE. RICORDATEVI PERO' DI INSTALLARLO CON JAVA CHE SI SCARICHERA' AUTOMATICAMENTE MENTRE INSTALLERETE LIMEWIRE,COMPARIRA' UNA CASELLA DOVE C'E' SCRITTO SE SI VUOLE INSTALLARE JAVA, LA RISPOSTA E' SEMPLICE OVVERO SI, POICHE JAVA E' UN COMPONENTE ESSENZIALE PER IL FUNZIONAMENTO DI LIMEWIRE.

UN ALTRO E' LPHANT, UN SIMPATICO ELEFANTINO LEGGERO (2/3 MB) VELOCE E RICCO DI FONTI.

APPROFITTO PER PARLARE DI PROTEZIONE IN QUANTO MOLTI VIRUS SONO IN AGGUATO ATTRAVERSO I FILE CHE SCARICATE, UN OTTIMO ANTIVIRUS E' AVAST.

GRATUITO FACILE DA USARE E PROTEZIONE TOTALE,MA CON UNA PICCOLA PECCA CHE SI PUO' AGGIUSTARE SUBITO. LA VERSIONE GRATUITA E' UNA PROVA PER UN MESE MA REGISTRANDOSI AL SITO AVAST SI RICEVE UN CODICE DA COPIARE E INCOLLARE SULLA BARRA DI AUTENTIFICAZIONE AVAST,PER RENDERLO COSI' UNA COPIA ORIGINALE E VALIDA TUTTO L'ANNO. OGNI ANNO FATE LA STESSA COSA E AVAST CONTINUERA' A FUNZIONARE AL MEGLIO. PER QUESTA EDIZIONE E' TUTTO, ALLA PROSSIMA.

SIMONE



## LA RICETTA DEL MESE

### Brownies (U.S.A.)

Difficoltà:2/5

Preparazione:20 minuti

Cottura:35 minuti

Calorie per persona:875

Ingredienti per 6 persone:

- 100g di cacao magro in polvere
- 60 g di burro
- 200 g di zucchero
- ½ cucchiaino di essenza di vaniglia
- 2 uova fresche
- 100 g di farina tipo 00
- 450 g di gherigli di noce
- 2 cucchiaini zucchero a velo
- sale (qb)



#### Procedimento:

Tritate finemente i gherigli di noce. In una terrina amalgamate con cura il cacao in polvere e 50 g di burro ammorbidito. Unite uno a uno le uova, lo zucchero, l'essenza di vaniglia, la farina, il trito di noci e una presa di sale. Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Ungete leggermente uno stampo quadrato o rettangolare con il restante burro e versatevi uniformemente il composto, pareggiandone la superficie con una spatola o con la lama di un coltello inumidita. Cuocete nel forno preriscaldato a 150 °c per 35 minuti. A cottura ultimata, sfornate e lasciate intiepidire. Tagliate la torta di cioccolato a pezzi regolari di 5cm di lato e spolverizzatevi con lo zucchero a velo. Disponeteli in un piatto e serviteli in tavola tiepidi o freddi.

#### Curiosità:

La ricetta classica dei Brownies, specialità del New England preparata in occasione dei festeggiamenti di Halloween, sembra risalire a una tradizione anglosassone che lega il nome di questi dolcetti alla figura dei Brownies, degli spiritelli benevoli che affondano le loro origini nel folclore scozzese: i Brownies svolgevano le loro mansioni di notte, senza chiedere nulla in cambio dei loro servizi, ma mostrandosi riconoscenti all'offerta di latte e di questi dolcetti di cioccolato.

## SPAZIO APERTO

Caio Ragazzi,

sono Omar e mi occupo di questa rubrica, e la persona che sosterrà e mi aiuterà a scrivere questa pagina, sarà il mio compagno di classe Lyubo!

Noi, insieme a Voi potremo scrivere nello SPAZIO APERTO dei commenti di qualsiasi argomento di cui Voi vorrete parlarci.

Naturalmente, in questa pagina troverete delle informazioni più dettagliate, ad esempio sulle iniziative scolastiche degli studenti.....E SU MOLTE ALTRE "COSE" DI CUI VORRETE INFORMARCI.....

Non possiamo far altro che rivolgerVi un caloroso saluto,

ATTENDENDO LE VOSTRE PROPOSTE - Omar & Lyubo

## **“ BRIC A BRAC ”**

Cari lettori avete bisogno di vendere o acquistare qualsiasi cosa. Potete rivolgervi a Michele della classe 3°H oppure al contatto msn miky\_crono@hotmail.it (per qualsiasi chiarimento contattatelo tra le 15.30 e le 19.00).

Potete contattarci anche tramite il nostro servizio di s.messaggeria sempre al contatto miky\_crono@hotmail.it

## **S...MESSAGGERIA**

Cari amici ed amiche avete delle dichiarazioni da fare, volete esporre delle vostre idee o opinioni?

Allora questo è il posto giusto. Con il nostro servizio avrete la possibilità di rendere pubblico tutto ciò, basta contattare Michele al contatto sopra citato oppure chiedendo di lui in 3^H .

Ringraziamo tutti voi per la vostra collaborazione nel funzionamento di questa pagina. Inoltre potrete trovare informazioni su alcuni eventi della scuola compresi anche eventuali manifestazioni studentesche o decisioni prese dal Consiglio d'Istituto.



---

*Buona Festa di Halloween.....*

IL PROSSIMO NUMERO DEL GIORNALINO ESCE IL 28 NOVEMBRE 2008

