

Lo Slow food

SOMMARIO

La brigata

Volume VI, numero
V

Gennaio 2019

**L'iniziativa
Slow Food** | 1-2-3
-4-

L'iniziativa per conoscere i presidi di Slow food

**L'incontro su
Adelina Gua-
dagnucci** | 5-6

Intervento di Alessio Bocconi fiduciario della Condotta Terre Medicee Apuane

**Matteo Bardi-
ni
La redazione
3 CA** | 7-8-9

Tutte le comunità di Slow Food sono interconnesse tra di loro. Queste comunità interagiscono e crescono e si scambiano prodotti

La cottura nei testi non si usa solo per il testarolo e stiamo cercando di promuovere un'altra comunità di Slow Food. Nella comunità di Vinati che esiste da 100 anni gli abitanti hanno deciso di tornare a cuocere nei testi e di fare un recupero vero della storia e della cultura. Il terzo presidio è quello della Marocca di Casola.

**I Buoni pro-
positi del re-
ceptionist, il
carattere e i
criteri di va-
lutazione dei
buoni propo-
siti** | 10-
11-
12

Intervento di Fabio che produce la Marocca di Casola

Alla vostra età io frequentavo il liceo scientifico per motivi non legati alla mia indole e per questo ho sofferto moltissimo quei 5 anni della mia vita lontani dalle mie corde. Inevitabilmente dopo il liceo ho frequentato 2 o 3 anni di Sociologia perché volevo studiare qualcosa che potesse riportarmi sul mio territorio. Lontano dal mio territorio non ero felice così ho mollato tutto e sono tornato nel mio paesino. Avevo 22 anni e ho iniziato a lavorare in un ristorante.

Allora la Marocca, questo pane di farina di castagne, era già presidio da qualche anno, ma il produttore stava per mollare perché non aveva più l'energia, la voglia e anche l'età per continuare, nella speranza che arrivasse un giovane per subentrare. In quel momento la vita mi ha offerto quell'occasione, anche se io non sono un fornaio. Così, attraverso la Marocca, sono tornato sulla mia strada.

Fare la Marocca è un'arte che ho imparato piano piano. Dopo 6 anni ho pensato che era tempo di aprire un forno mio, nel mio paese. Gli ingredienti di questo pane sono la farina di castagne, la farina di grano e le patate. Questo è un presidio Slow food quindi non ha le caratteristiche che lo possono portare nella grande distribuzione. Questo prodotto rappresenta i miei valori che poi sono quelli di Slow Food che è una grande famiglia allargata che coinvolge tantissime persone in tutto il mondo. Quando ci si incontra ci si accorge che si condivide moltissimo, pur non essendo tutti i giorni alla stessa tavola.

Notizie di rilievo:

- Si costituisce la redazione in 3CA



Intervento del produttore di biroldo

Io faccio parte di una vecchia famiglia di macellai e il biroldo è un prodotto tipico della zona. È uno dei prodotti più genuini che ci siano in commercio, per esempio nella salsiccia un po' di acido sorbico ci si mette per mantenerla; invece nel biroldo è prevista solo la cottura.

Direi che è un ottimo abbinamento con la Marocca di Casola perché dolce e salato lo abbiamo inventato noi. Il biroldo è fatto con il sangue del maiale. Il sangue è considerato molto inquinante e ci sono leggi che prescrivono che non si possa trasportare, noi abbiamo avuto una deroga in quanto prodotto tipico e quindi possiamo continuare a fare il biroldo grazie al discorso di Slow Food e del presidio.

Intervento di Lamberto Tosi, fiduciario della condotta Terre Medicee Apuane

Slow food è una rete internazionale e fa delle scelte importanti. Non tutti sono pronti ad entrare in Slow Food e a vivere secondo questa filosofia perché vuole dire cambiare molte delle nostre abitudini. Uno che aderisce a Slow Food cerca di cambiare anche il proprio stile di vita. I giovani in Slow Food sono entrati più tardi.

La zona dell'olivo quercetano è diffusa tra il comune di Pietrasanta e il comune di Massa. Queste piante si sono mantenute per molto tempo e rispetto alle altre varietà, geneticamente, sono separate e danno un olio con delle caratteristiche particolari diverse. Gli altri oli toscani sono oli che hanno un amaro e piccante abbastanza importante, invece l'olio quercetano è un olio delicato.

Ma l'importanza fondamentale del presidio è nata quando ci siamo accorti che attraverso l'urbanizzazione e la scarsa programmazione da parte dei comuni venivano continuamente tolte piante e la superficie si riduceva continuamente quasi a mettere a rischi l'esistenza della pianta. Attraverso l'attività dell'associazione prima e del presidio poi siamo riusciti a frenare questo espanto continuo e a valorizzare questa pianta.

Il presidio non è solo non fare, ma semmai fare e quindi abbiamo messo in piedi il progetto che riguarda la reintroduzione di questa varietà. Dieci anni fa nessun vivaista aveva una pianta di olivo quercetano perché nessuno la chiedeva. Oggi, grazie all'attività dell'associazione, non è più così.



Fabio, il produttore di biroldo, Lamberto Tosi, la prof.ssa Cristina Ronchieri che ha organizzato l'incontro. Gli oli presentati.

Il momento della degustazione dell'olio

Lamberto Tosi e Adriano Petacchi del Frantoio Moro spiegano come si effettua la degustazione

L'irrancidimento colpisce l'olio dopo uno o due anni e la prima causa è l'ossigeno. L'irrancidimento è uno dei difetti dell'olio.

Un altro difetto possibile è quello dell'abbinato ovvero voi assaggiate questi oli e la sensazione che avete è quella del pinzimonio cioè di olio più aceto. Questo è dovuto a un problema di fermentazione delle olive e quindi a cattiva conservazione delle olive prima della frangitura

Un altro difetto simile a questo è quello del riscaldamento dovuto anche questo alla fermentazione prefrangitura e che porta a dare sensazioni ed odori simili a quelle del formaggio

Altro difetto è la morchia che ricorda lo sporco, il fondale dell'olio .

Infine c'è il difetto di metallico collegato alla conservazione dell'olio in contenitori contenenti stagno

Le caratteristiche positive, invece, sono: il fruttato distinto in varie tipologie: fruttato medio, il fruttato intenso e il fruttato leggero e l'amaro e il piccante.

Poi nella degustazione si usano molti termini che riguardano la frutta: la mandorla, il pinolo la noce, la banana, la frutta bianca, e poi le erbe aromatiche , il rosmarino , la salvia, il pomodoro e il carciofo. Quindi abbiamo una grande varietà di sensazioni che ci dà l'olio.

Per effettuare la Degustazione, si prendono i bicchierini, si tengono nel palmo della mano e si copre il bicchiere. Questo serve a tenere l'olio ad una temperatura di circa 28 gradi. E allo stesso tempo a non fare andare via gli aromi e i profumi. La prima fase è quella olfattiva ed è quella in cui dobbiamo sentire i pregi o i difetti dell'olio e le caratteristiche. Quindi dopo aver scaldato l'olio portiamo via la mano facendola scorrere e non alzandola per non portar via i profumi. Poi si annusa brevemente per due o tre volte e si cerca di capire che sensazioni ci dà l'olio.

Questo è un olio che ha una base di partenza elevata ma ha il difetto di rancido perché è un olio del 2016. La seconda fase è quella degustativa, dove l'olio viene assaggiato ma poi sputato nel bicchierino. Si prende una piccola quantità di prodotto, un cucchiaino o anche meno si fa girare nel palato toccando i punti della lingua in cui sentiamo il salato, il piccante, l'amaro. Durante la degustazione si fa lo strappaggio che serve per immettere aria all'interno della bocca, ossigenare il prodotto e capire tutte le sue caratteristiche.



**Adriano Petacchi
durante la degustazione**

I piatti realizzati dallo chef prof. Di Nello e dai suoi alunni in occasione dell'iniziativa Slow Food



Lo chef al lavoro con gli alunni e alcuni dei piatti realizzati



Gli alunni incontrano la giornalista Angela Maria Fruzzetti, il prof. Furfori, il cantautore Marco Alberti e la blogger Barbara che presentano la figura di Adelina Guadagnucci.

La vicepresidente prof.ssa Maria Adele Barberi interviene leggendo le parole di un filosofo

Tra le più belle e illuminanti pagine dedicate a questo tema (la memoria) quelle di uno storico e filosofo tedesco che mette in guardia dai possibili abusi della memoria ammonendoci a considerare in modo critico i sistematici e ricorrenti appelli al ricordo del passato. Il passato non ha in se stesso la propria giustificazione non secerne da solo alcun valore. Il senso e il valore vengono dai soggetti che lo interrogano e lo giudicano. In tal senso, la ricerca della verità nel passato è legittima nella misura in cui contribuisce alla ricerca di senso e sfida i nostri progetti e contribuisce alla formazione in forma critica dei nostri valori.

La prof.ssa Cinzia Dell'Amico testimonia emozioni relative al viaggio ad Auschwitz con il Treno della Memoria

I ragazzi che erano con me sono andati a casa anche perché l'esperienza del treno della memoria è abbastanza pesante. Soltanto pensate a questo: fare 24 ore di treno. Ma noi eravamo in un treno dove ci sono le cuccette, ti davano da mangiare, c'è caldo etc. ma già ti dà l'idea di cosa voglia dire pensare a quante volte abbiamo sentito dire che queste persone venivano deportate su carri bestiame. E poi affrontare il freddo; noi siamo stati fortunati perché non nevicava però c'erano 9-10 gradi sotto zero e noi eravamo coperti, comunque.

Queste sono le due cose che in questo momento sono più forti. Senza pensare a quello che ho visto ancora una volta..non è la prima volta che vado ad Auschwitz e rivedere quei blocchi, quelle baracche dove in teoria dovevano stare cavalli ma in realtà stavano persone che in realtà non erano più persone, per l'ennesima volta mi ha devastato. È un'esperienza forte, imparate ad ascoltare, non dobbiamo banalizzare, non dobbiamo soltanto pensare alla Shoah come ad un momento in cui per l'ennesima volta si ricorda la strage e lo sterminio degli ebrei. Dobbiamo pensare alla Shoah come a qualcosa che potrebbe succedere tutti i giorni, non necessariamente agli ebrei, ma a chiunque venga preso in una spirale quale è stata la dittatura nazista e fascista.



Le prof.sse Barberi e Dell'Amico durante i loro interventi

L'intervento della giornalista e scrittrice Angela Maria Fruzzetti

Quando mi hanno detto di andare da Adelina Guadagnucci, io mi aspettavo una persona anziana che aveva bisogno di un articolo per far conoscere la sua esperienza dell'istituto Pedroni e invece mi sono trovata davanti una donna sì anziana nell'aspetto ma che aveva uno spirito e un'apertura mentale che io non mi sarei mai immaginata.

Addirittura mi disse: "Sai io di inverno non rimango qui a Massa perché d'inverno consumo i soldi per il riscaldamento allora in inverno vado in Marocco e con gli stessi soldi che spenderei per il riscaldamento, me ne sto in Marocco". Questo ad 80 anni. Io pensai: "E' una persona coraggiosa". E lo dimostra la sua storia e la sua esperienza. Perché oggi pensare di fare quello che ha fatto Adelina nel '45 potrebbe anche sembrare una cosa semplice: metto su una struttura per bambini... Ma nel '45 eravamo in un contesto di devastazione, eravamo nel dopo guerra quindi una distruzione generale e bisognava ricostruire.

Il messaggio forte di Adelina era quello che bisognava ripartire da zero e costruire, ma ricostruire proprio l'anima delle persone per ridare dignità e per dare il messaggio della pace e della speranza di un futuro

La Blogger Barbara interpreta alcuni brani tratti dal libro su Adelina

Sono cresciuta nel borgo di Castagnetola. In una famiglia di antifascisti, veri democratici e socialisti. Negli anni bui del regime, negli anni trenta non tollerando il clima di sofferenza che si respirava, due dei miei fratelli, scultori, lasciano Massa e l'Italia per rifugiarsi in Svizzera o nella vicina Savoia. Giovanni è partito per secondo, dopo che a Massa era stato tormentato da squadre fasciste. Insofferente come loro a quel clima di regime a 19 anni prendo anch'io la decisione di raggiungerli. Dopo un paio d'anni anche l'ultimo dei miei fratelli, Gigi, ci raggiunge in svizzera

Dunque a Ginevra ho modo di conoscere molti italiani dissidenti politici e fuoriusciti che hanno dovuto abbandonare figli, mogli nipoti. Tra questi c'è Carlo Pedroni, un antifascista carico di umanità. La sua ambizione è quella di tornare in Italia a guerra finita e aiutare

Sono gli sguardi supplichevoli di quelle povere creature sofferenti a consolidare in me il progetto della casa degli orfani mi sento pronta a dare un contributo al mio paese per un mondo nuovo. Posso avvalermi delle competenze di psicologa maturate a Ginevra frequentando la scuola internazionale gestita dal Soccorso Svizzero operaio, istituzione sorta allo scopo di preparare personale che al ritorno in patria presti soccorso ai bambini vittima della guerra. Sono decisa e sono pronta a lottare per la Casa degli orfani.



I protagonisti dell'incontro.

Grandi emozioni con musica e letture.

Gli alunni della classe 3CA, organizzati in redazione giornalistica dal prof. Ziviani, incontrano un ex alunno che sta facendo onore alla nostra scuola: Matteo Bardini. Grazie all'intercessione del prof. Bondani.

Sono Matteo Bardini e lavoro presso l'hotel Principe a Forte dei Marmi che è un hotel 5 stelle lusso con ristorante stellato al 4 piano.

Ho iniziato lo stage in 3 al ristorante 'Le palme' a Marina di Carrara in 4 al ristorante pizzeria 'Cà del gusto'.

Poi in 4 sono stato bocciato e ho fatto lo stage all'hotel del Principe dove mi occupavo soprattutto di colazioni poi ho fatto la stagione in uno stabilimento balneare che si chiama Dalmazia

Ora all'hotel Principe sono 4 livello chef de rang. Ho fatto 3 stagioni poi dal 1 gennaio è partito il contratto a tempo indeterminato

Consiglio: bisogna essere preparati e saper partire dal basso; bisogna costruire per grado magari iniziando dal ristorante sotto casa. Se uno inizia subito dal ristorante stellato, viene visto come un ragazzino non ancora pronto.

All'hotel Principe io sono entrato come stage della scuola, poi mi hanno chiesto di fermarmi per la stagione e sono rimasto in buoni rapporti così mi hanno offerto questa possibilità.

L'anno scorso, grazie alle loro referenze ho avuto la possibilità di fare due esperienze: ad ottobre a Grosseto nell'Hotel Andan 5 stelle lusso, con un ristorante stellato che si chiama 'La trattoria di Enrico Bartolini'. Poi sono stato al suo ristorante principale, il Mudek 2 stelle Michelin a Milano dove sono stato un mese. Il Mudek è al museo delle arti e culture contemporanee.

A gennaio avrò il mio primo stipendio da chef de rang. Questo è un lavoro con autorità su altri dipendenti e tante responsabilità. Sono stato fortunato perché oggi pochi ristoratori investono su ragazzi di 20 anni facendogli fare stage pagati.

Una giornata tipo: ora lavoro 8 ore al giorno, in estate di più. E' capitato che ad agosto non ho fatto un giorno di riposo, è molto dura, pieno di sacrifici. Arrivo là alle 15, preparo la sala, guardo le prenotazioni, guardo quali tavoli devo preparare, come li devo preparare. Se ci sono bambini, se c'è qualche ricorrenza e c'è da preparare dei fiori, per esempio, o da avvisare la cucina per la torta. Poi guardo la cantina, i vini che abbiamo utilizzato e quindi da riordinare, mi occupo dell'inventario e di riordinare quello che manca. Poi durante il servizio spiego i piatti,

Dove lavoro abbiamo tre menù degustazione e ogni portata ha una spiegazione ed un servizio diverso. Ad esempio, la penna al pomodoro la mantechiamo davanti al cliente, lo chef de rang è molto più vicino al cliente, rispetto, ad esempio ad un commis,

Ovviamente le lingue sono importantissime, la prima lingua è l'inglese, anche per chi fa cucina sono importanti perché lo chef stellato a fine serata esce fuori, oppure, per esempio, noi abbiamo la cucina a vista e tanti clienti si fermano ed è lo chef che spiega i piatti, anche agli stranieri.

Lavorando a Milano, ho capito che è importante anche conoscere il francese, soprattutto per chi vuole lavorare in un ambiente stellato perché i clienti apprezzano molto il menù francese e la carta dei vini in francese.

Per quanto riguarda i rapporti con i colleghi e i superiori, è un ambiente con molta gerarchia, simile alla vita militare e se a persona sopra di noi sta sbagliando, in quel momento è sopra di noi quindi, anche se ha preso la decisione sbagliata, tu devi fare quello e basta. Poi dopo il servizio, magari si parla, perché anche nei superiori l'umiltà è apprezzatissima e si impara da tutti.

In questo ambiente non si finisce mai di studiare, magari si guadagnano dei soldi e si investono su noi stessi, facendo ,magari, dei corsi.

A Milano ho servito anche clienti vip come, ad esempio Emis Killa che a volte giudicava i servizi, ma soprattutto persone importanti che lavorano per banche e imprese.

Cose strane richieste

Tra le cose strane richieste, c'è stata quella di decantare un vino del 2015. La decantazione si fa sul vino rosso che ha i solfiti che mantengono le caratteristiche organolettiche del vino e decantare significa scaldare il vino con una candela perché i detriti si depositino sul fondo e il cliente non li beva. La decantazione si fa con i vini invecchiati.

La prima settimana al Mudek portavo solo vassoi o stavo nel back office a lavare i bicchieri poi mi sono un po' ribellato e aspettavo davanti al cliente e i superiori non potevano dirmi davanti ai clienti vai via così ho iniziato a fare il servizio e ho chiarito che ero lì per imparare e loro hanno capito la mia determinazione e mi hanno dato più spazio. Non bisogna demoralizzarsi alle prime esperienze.

È importante anche conoscere il contratto di lavoro per non firmare contratti con clausole troppo penalizzanti.

Ti è mai capitato di andare nel panico?

A Milano sì, perché è un ristorante a due stelle, puntavano alla terza stella e sono venuti a pranzo quelli della Guida Michelin ed eravamo tutti tesi. Sono stati 30-40 minuti di ansia, ma sono riusciti a tenere i nervi saldi.

Hai assaggiato i piatti che proponi?

Io ho avuto modo di assaggiare tutti i piatti con gli abbinamenti. Milano è molto influenzata anche da altre cucine, è un mondo a 360 gradi, mangi, per esempio un asparago marinato nello yuz. Cos'è lo yuz? È un pompelmo giapponese. Per questo è importante uscire e vedere cosa c'è fuori, raccogliere il più possibile.

Come lavora il ristorante?

40 coperti con 8- 10 portate, con il servizio che hanno, è dura. Poi hanno la convenzione con San Siro ed è capitato che sabato e domenica si facessero catering a San Siro, lavorano tantissimo.

Una cosa che ho imparato a Milano è che il tuo umore influenza il cliente, se tu sei arrabbiato, il cliente esce arrabbiato, se tu sei sorridente, il cliente spende di più; i problemi personali vanno lasciati fuori.

Il servizio a Milano è molto elegante e sciolto. I miei colleghi, uno era francese e aveva lavorato in Giappone 4 anni, conosceva il francese, il giapponese e lo spagnolo e tedesco perché aveva lavorato anche in Svizzera.

Puoi far finta di ricevere un cliente?

Buongiorno. Ha una prenotazione?

Sì

A che nome?

Stefanelli

Oh signora Stefanelli la accompagno al suo tavolo . sta aspettando qualcuno o è da sola? Può appoggiare la borsa sul porta borse. Nel frattempo desidera un aperitivo?Vuole la carta degli aperitivi o ha qualcosa di sua preferenza? Ecco la carta. Nel frattempo che sceglie posso portarle dell'acqua, naturale o frizzante?d'ambiente o di frigo? Etc....

Matteo che risponde alle domande.



Gli alunni della classe 3CA, organizzati in redazione giornalistica dal prof. Ziviani, iniziano a presentarsi

Di Lelio Maurizio

3 aggettivi che mi definiscono

simpatico, gentile per lo più, tenace

il mio mantra

quando tutto si ritorce contro di te e le probabilità sono contro di te, è in quel momento che devi sorridere e ribaltare la situazione.

I miei hobby

Giocare alla play station, giocare a calcio, uscire con gli amici, cucinare.

Il **mio mito** è: Poly, uno you tuber italiano che porta contenuti interessanti e divertenti su un gioco di carte per il telefono e computer chiamato Heartstone heroes of Warcraft. Li mi fa molto ridere e mi insegna, tramite i video (dato che li gioco anch'io). Spero, un giorno, di poterlo sfidare. Un altro mio mito è Salmo, un rapper sardo che seguo da tre anni; conosco quasi tutti i suoi pezzi a memoria e continuerò a seguirlo finché non smetterà di suonare.

La mia giornata tipo

Andare a scuola, stare con gli amici, tornare a casa, mangiare, guardare la tv, studiare, uscire per giocare a calcio, farmi la doccia, cenare e poi a letto.

Il mio soprannome

Di Lè, che è la diminuzione del mio cognome.

Stefanelli Noemi

3 aggettivi che mi definiscono

Egocentrica, solare, permalosa

il mio mantra

Non dare mai tutta te stessa a chi non ti sa apprezzare.

I miei hobby

Ndare in motorino, camminare, moda

Il **mio mito** è mia mamma, per la sua forza, perché vorrei averne almeno la metà. Poi per la sua semplicità e per il suo cuore d'oro.

La mia giornata tipo

Mattina scuola, pomeriggio in giro con le amiche.

Il mio soprannome

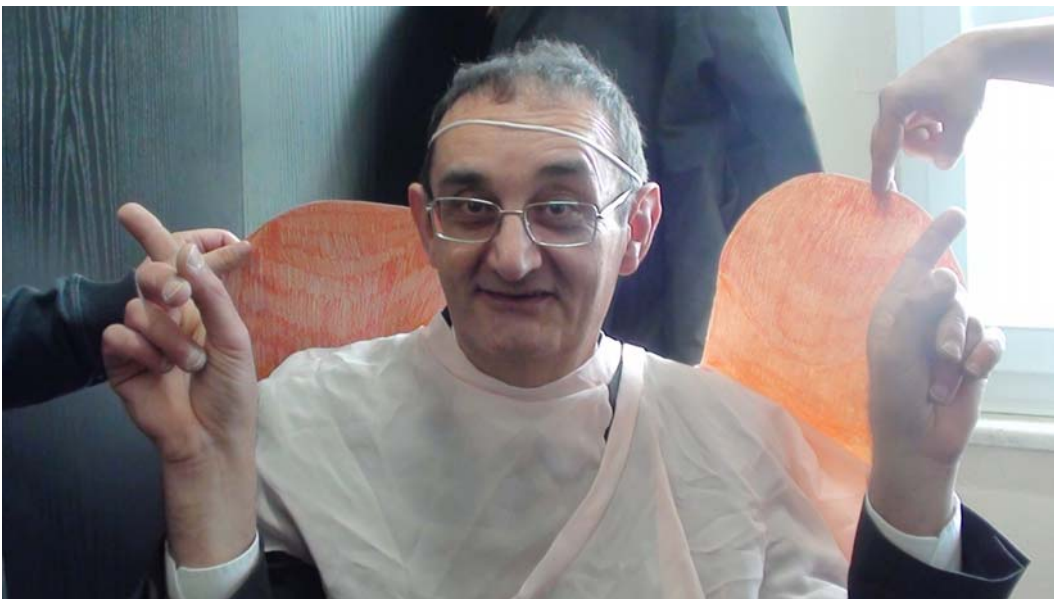
Gilbè..



In occasione del convegno Slow Food, i prof. Petacchi e Mattei presentano il vino 'Un minuto di rosso' realizzato dagli alunni coordinati dai proff. Petacchi, Ceragioli, Arcolini.

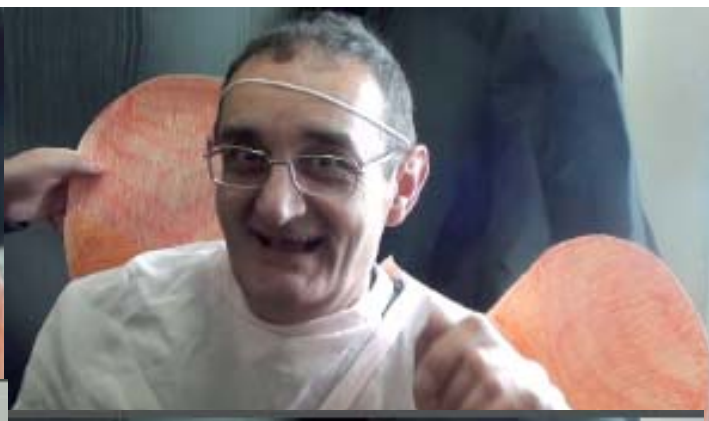


Il più grande receptionist di tutti i tempi racconta i suoi buoni propositi per l'anno 2019 di Megan Marra



Il mio buon proposito per l'anno 2019 è occuparmi della reception e di loro (gli utenti) come un bravo addetto.

Sarò un angioletto.



I massimi esperti viventi di carattere e valutazione presentano il carattere dei buoni propositi per il 2019 e i criteri di valutazione

Il carattere è il Constantia , perché per i buoni propositi ci vuole costanza.



I criteri di valutazione dei buoni propositi sono la fattibilità e la serietà.

La ricetta della felicità. Del prof. Palagi

La ricetta della felicità di gennaio è convincere Gennaro che non mi ha proprio visto e trovare la 2 H per fare comunicazione sui PON.



2 H

I buoni propositi dei proff.

Prof Simona Braccini

Viaggiare di più

Prof.ssa Samuela Gennari

Ci penso

Debora della reception

Andare in California

Ptof.ssa Paola Bianchi

Essere più sensibile verso l'ambiente.

Prof.ssa Paola Fania

Continuare a essere gentile con i colleghi e fare da supporto e sostegno psicologico agli utenti della macchina fotocopiatrice e migliorare il rapporto fra loro.

Daniela personale ATA

Mettermi a dieta

Prof.ssa Giovanna Gigli

Portare i miei alunni al successo formativo.

