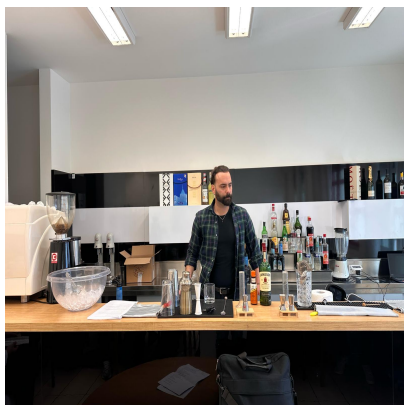




Formazione d'eccellenza il team PCTO dell'alberghiero traccia un primo bilancio

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Un anno impegnativo e ricco di formazione quello offerto dai Referenti PCTO dell'Alberghiero di Ladispoli Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Renato Aloia e Prof.ssa Carmen Piccolo con la collaborazione dell'Assistente Tecnica Tiziana Feliciano, che in queste settimane stanno lavorando da un lato per seguire gli studenti dei Terzi e dei Quarti nei loro stage presso le strutture alberghiere del territorio o della Capitale e, dall'altro, per curare nei minimi dettagli la pianificazione di seminari e corsi monografici su diversi temi legati al curriculum degli studenti. Abbiamo voluto chiamare nel nostro Istituto relatori di eccellenza ed operatori del settore che hanno saputo entusiasmare la platea degli allievi. ha spiegato la Prof.ssa Giovanna Albanese, Docente di Ricevimento ed Accoglienza Turistica Dopo la Masterclass del Pastry-Chef Pierfederico Pascale e la lezione sul taglio e affilatura giapponese a pietra con il docente esperto Gian Andrea Rossi, abbiamo proposto un corso dedicato alla pizza con Matteo Vari (DocItaly) e uno sul Bartending con Giorgio Fabrizi. Siamo molto soddisfatti di queste lezioni che hanno entusiasmato gli studenti ponendoli di fronte a professionisti d'eccellenza. È stato senza dubbio un impegno notevole, ma siamo felici dei risultati raggiunti hanno sottolineato il Prof. Renato Aloia e la Prof.ssa Carmen Piccolo I corsi attivati hanno portato all'interno del nostro Istituto stimati professionisti del settore, che hanno saputo approfondire la formazione degli allievi, focalizzandola soprattutto sulle attività pratiche di laboratorio. Si tratta di comparti in continua evoluzione, che richiedono un aggiornamento costante. Ma il nostro dovere garantire un'offerta formativa sempre al passo con i tempi, che si traduca in una qualificazione professionale allineata e coerente con le esigenze del mercato del lavoro.

Almeno tremila anni di storia alle spalle, illustri antenati nel proprio albero genealogico, un pedigree di tutto rispetto punteggiato da nobili testimonianze letterarie, la pizza non ha bisogno di presentazioni: già nell'antico Egitto si usava celebrare il genetliaco del Faraone con una sua antenata: una schiacciata condita con erbe aromatiche.

Se l'etimologia non inganna, la parola deriverebbe da pinsa: dal verbo pinsere (schiacciare, appunto, ma anche macinare). Virgilio riporta l'abitudine contadina di macinare chicchi

di frumento, setacciare la farina ottenuta, impastarla con erbe aromatiche e sale, quindi schiacciarla e cuocerla sulle ceneri del focolare, dopo averle dato una forma rotonda.

L'agone 2024



La pizza attraversa i secoli del Medioevo e dell'Età Moderna, per approdare con innumerevoli variazioni sul tema ai lidi partenopei, dove diventa un simbolo di napoletanità (e di italianità). Celeberrima la Pizza Margherita, che lega il suo nome al famoso pizzaiolo Raffaele Esposito e all'anno 1889, quando la Regina Margherita si recò in visita nella città di Napoli. All'alberghiero di Ladispoli Matteo Vari ha spiegato i diversi metodi di lievitazione e le varie tipologie dei lieviti, fino a coinvolgere gli studenti, con la collaborazione dei Docenti di Enogastronomia Filippo Gennaretti e Domenico Falzarano, nella preparazione di una pizza al forno.

Sull'arte della mixology si è invece concentrato il Barman Giorgio Fabrizi che ha spiegato agli studenti tutti i segreti della miscelazione basata sull'abilità di unire sostanze di diversa natura e consistenza, bilanciando con equilibrio e originalità i sapori degli ingredienti. Una disciplina antica che sembra risalire a Jerry Thomas, barista imbarcatosi per la California durante il periodo della corsa all'oro nella metà del XIX secolo.





one 2024

Ritenuto dal New York Time lâ??antesignano dei barmen, nel 1862 scrisse â?•The Bar-Tenderâ??s Guideâ?•, in cui riportÃ² le piÃ¹ antiche ricette della tradizione orale e le sue originali creazioni del Â«bere miscelatoÂ». Il corso di Giorgio Fabrizi, di 25 ore in totale, si Ã¨ concluso con una prova teorica e pratica al termine della quale sarÃ rilasciato un attestato.

Ma le attivitÃ continuano: entro pochi giorni sono previste le partenze delle Classi Quarte per gli stageâ?¦ In bocca al lupo a tutti!