


 ISTITUTO ALBERGHIERO
MONTecatini TERME

LA GAZZETTA DEL MARTINI

DATA 01/01/2023



IL RITORNO DEL GIORNALINO ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO "FERDINANDO MARTINI"

INDICE

Servizio Attualità

- **Il nostro Preside**
- **Prefetto di Pistoia**
- **Fast and slow food**
- **Amnesty International**
- **Miglior allievo della scuola**
- **I nostri professori**
- **Gli imprenditori**
- **Ricette in lingua**
- **Annunci di lavoro**

Per il secondo anno consecutivo gli studenti dell'Istituto Alberghiero "Ferdinando Martini" hanno deciso di rilanciare il progetto di redazione del Giornalino Scolastico.

Un'idea che punta ad informare il più vasto numero di studenti e professori, su moltissime notizie riguardanti l'Istituto e non solo.

Tratteremo argomenti come l'alimentazione e la nutrizione, le ricette nazionali e straniere, anche in lingua originale.

Inoltre, riporteremo diverse interviste a personalità di spicco del settore turistico alberghiero.

Infine sarà possibile visualizzare moltissime offerte di lavoro, rivolte a tutti gli studenti.

Speriamo che questo progetto possa continuare negli anni e che sia utile a tutta la comunità scolastica.



Il castello "La Querceta" sede principale dell'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Montecatini Terme.



Le Terme Tettuccio a Montecatini Terme.

Ringraziamo per la disponibilità la Presidenza e i docenti dell'istituto, in particolare la referente del progetto Giovanna La Porta, quali hanno contribuito alla realizzazione del Giornalino Scolastico. Inoltre ringraziamo per la partecipazione i rappresentanti d'istituto Ernesto Bruno, Chiara Cencetti, Niccolò Onesti e Anita Nicolai. In redazione, i ragazzi della classe 4 CE. Nel ruolo di redattori, ringraziamo Diego Masini (che si occupa anche della grafica e dell'impaginazione), Caterina Fiaschi, Matilde Caprilli, Alessandro Valieri e Andrea Frediani.



ISTITUTO ALBERGHIERO
MONTecatini TERME

Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it





IL PRESIDE RICCARDO MONTI: <<PRONTI PER IL PNRR>>



Riccardo Monti è il nostro dirigente scolastico. In questo periodo è impegnato anche nella supervisione delle attività di orientamento riservate agli studenti di terza media interessati a conoscere il nostro istituto. <<Finalmente si torna in presenza — spiega — e gli alunni delle scuole medie hanno potuto misurarsi con i nostri laboratori pratici durante gli Open Day>>.

Qual è stato il suo percorso di studi per il raggiungimento delle competenze professionali di dirigente scolastico?

<<Ho frequentato il liceo scientifico Salutati a Montecatini, con il tempo mi sono accorto di avere attitudini umanistiche piuttosto che scientifiche e quindi all'università ho frequentato lettere e ho conseguito il diploma di laurea. Ho insegnato per tanti anni sia in Italia sia all'estero, dopo 12 anni trascorsi in vari paesi sono tornato a casa. Il primo incarico l'ho ottenuto proprio all'istituto alberghiero di Montecatini. Ho partecipato al concorso per diventare dirigente scolastico e da 16 anni sono preside; per cinque anni ho diretto un istituto comprensivo e ormai da undici anni mi trovo al Martini>>.

Quali sono le novità di questo anno scolastico 2022-23?

<<Tra i tanti progetti di ampliamento dell'offerta formativa, viste le difficoltà che abbiamo incontrato con l'emergenza Covid-19 negli ultimi due anni, mi preme segnalare il corso di wedding planner e il potenziamento dei corsi di lingua straniera propedeutici al conseguimento delle certificazioni, anche se queste ultime sono state organizzate e non sono state interrotte anche durante la pandemia. Intanto stiamo cercando di capire il modo migliore e più proficuo da un punto di vista formativo per utilizzare i fondi del PNRR, piano nazionale "ripartenza e resilienza". La scuola dovrà essere ridisegnata strutturalmente e dovremo realizzare degli ambienti di apprendimento che almeno in parte andranno a sostituire le aule "tradizionali". Ci sarà una dotazione tecnologica molto potenziata, perché arriveranno finanziamenti per trasformare l'istituto tradizionale in una SCUOLA 2.0, dotata di mezzi multimediali di ultima generazione. Saranno messi a disposizione importanti risorse anche per il recupero delle competenze di base: italiano, inglese e matematica, in particolare per i ragazzi che sono più in difficoltà>>.

Avete già individuato delle particolari strategie?

<<Ci stiamo lavorando. Il confronto è fondamentale e abbiamo un gruppo di docenti che si occupa di questo aspetto nell'ambito di una commissione ad hoc. Grandi cambiamenti si vedranno nei prossimi anni, a partire dal prossimo settembre>>.

Ci sono lavori in corso?

<<Sì. Per la sede di via Garibaldi quest'anno è un anno difficile perché i disagi non sono pochi. Ma la nota positiva è che stiamo finalmente realizzando i laboratori e, quindi, i sacrifici verranno ripagati dal conseguimento della funzionalità piena del plesso. Purtroppo l'alternativa sarebbero stati i doppi turni di lezione e questo abbiamo voluto evitarlo nell'interesse degli studenti. La Provincia aveva promesso che i lavori si ebbero finiti il 3 dicembre, ma questo non è avvenuto ed è purtroppo normale. I ritardi nella consegna dei lavori ci sono sempre, per adesso la data fissata è il 28 febbraio. Per ora sono scettico ma la cosa che mi fa piacere è pensare che finalmente anche lì ci saranno moderni laboratori di sala, cucina, pasticceria e accoglienza, tutto di ultima generazione. Mi rendo conto del disagio dei lavori anche se abbiamo cercato di minimizzarli ma sono anni che la ristrutturazione va avanti: prima è stato rifatto il tetto, poi sono passati alle modifiche interne. I lavori sono stati finanziati da una donazione della Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Ora, tutto sta procedendo senza intoppi>>.

Cosa è cambiato al Martini da quando era docente?

<<Da quando sono arrivato in questa scuola ho cercato di mantenere tutto com'era anche se non è stato possibile perché in 11 anni è cambiato il mondo. Certi aspetti fanno parte del DNA di questa scuola. Ho cercato di lasciare immutate alcune caratteristiche di base: la giornata di laboratorio lunga, il ristorante didattico, le attività dei bar. Ho cercato di salvaguardare l'impianto dell'alternanza scuola-lavoro anche se le normative nel corso degli anni sono state rivoluzionate drasticamente. Il nostro obiettivo è sempre stato quello delle 400 ore di stage aziendale nell'ultimo triennio, anche se in realtà dal punto di vista normativo ne basterebbero più o meno la metà. Per noi è importante perché abbiamo cercato di mantenere i rapporti con i nostri partner, sia in Italia sia all'estero, rinforzandoli ulteriormente. Adesso grazie all'Erasmus c'è la possibilità per tanti ragazzi di andare a fare esperienza all'estero. Il risultato di cui forse vado più fiero è il fatto che ormai in ogni classe c'è una LIM e abbiamo incrementato le dotazioni dei laboratori, sia informatici che pratici. Abbiamo mantenuto invariate le cose buone e provato a migliorare gli strumenti di lavoro nei laboratori. L'ho sempre ritenuta un'ottima scuola, anche quando lavoravo da insegnante e la consiglio perché secondo Eduscopio la nostra scuola è ai primissimi posti in Toscana ma anche in Italia per l'accesso al lavoro. I post diplomati nel giro di due anni ha un lavoro stabile (oltre il 60%), al contempo consente di accedere all'università proseguendo con successo gli studi>>.

Caterina Fiaschi, Diego Masini

IL PREFETTO DI PISTOIA IN VISITA UFFICIALE

MONTECATINI. Il prefetto di Pistoia Licia Donatella Messina, insieme al vice questore Gaetano Di Mauro, il giorno 25 novembre ha visitato ufficialmente l'istituto alberghiero Martini nella sede della Querceta. E ha visto a lavoro gli studenti nei laboratori di accoglienza, cucina, pasticceria e sala bar. Affabile e sorridente, ha fatto molte domande sul funzionamento della scuola, sul piano di studi e sull'apertura verso il territorio. <<Siete una vera eccellenza !! >>, ha esclamato. Poi ha aggiunto: <<L'accoglienza è stata davvero straordinaria>>. Visitando la scuola, ho riscontrato competenza, professionalità e gentilezza. Il clima è molto sereno. <<E' la prima volta, dal mio insediamento, che ho avuto occasione di visitare l'alberghiero Martini.>>

<< Ne conoscevo già la fama e avevo visto ragazzi e insegnanti all'opera>>. Alla visita ufficiale ha partecipato anche l'assessora all'istruzione del comune di Montecatini Federica Rastelli. Anche lei si è congratulata con i ragazzi e i docenti.





SLOW FOOD, FAST FOOD E NUTRIZIONE

Ogni consumatore ha il diritto di conoscere la differenza tra fast food e slow food affinché possa fare la scelta giusta. Un consumatore consapevole ed educato è a conoscenza delle differenze e quando entra in un fast food non sta cercando piatti di un grande chef o cibi freschi, stagionali e locali che invece sa di poter trovare in uno slow food. "Slow" non è uno slogan che è sufficiente attaccare in vetrina, ma è un approccio complessivo al cibo e a uno stile di vita. Viva la diversità dunque, con pieno diritto di esistere per tutti, ma non confondiamoci: slow e fast food non possono andare d'accordo.

"È definito Cibo Spazzatura qualsiasi alimento o bevanda che apporti grandi quantità di calorie ed una quantità di nutrienti molto bassa, e comunque squilibrata".

Per questo motivo è frequente essere sovrappeso e malnutriti. Questo tipo di cibo viene proposto principalmente dalle catene di fast food importate dall'America in tutto il mondo, nate anche per ovviare al problema di ritmi di lavoro sempre più frenetici. Il numero di bambini e adolescenti in condizioni di obesità cresce nell'Unione Europea al ritmo di circa 400 mila all'anno, esposti a rischio di sviluppare gravi patologie già in età giovanile ed adulta, come ad esempio la cirrosi epatica, anche se è bene specificare che a causare danni alla salute, in particolare a quella del fegato, non sono soltanto i fast food in sé, ma qualunque dieta che ecceda in calorie, grassi e zuccheri. Qualsiasi cibo, anche un semplice piatto di spaghetti, un panino o una pizza, se assunto in quantità decisamente sproporzionate rispetto ai nostri bisogni, può provocare scompensi che a lungo andare possono evolversi in patologie, anche molto serie, come diabete, obesità, problemi cardiovascolari ecc... Non si fa riferimento solo all'alimento, quanto piuttosto alla quantità e alla frequenza. Qui si genera la vera questione dei fast food: attraverso porzioni piccole e poco sazianti, ispirate all'idea di "velocità", non è facile tenere sotto controllo il livello di zuccheri, grassi e carboidrati che ingeriamo, soprattutto perché nelle salse e condimenti extra, di nutrienti ce ne sono davvero pochi, mentre abbondano sostanze inutili, dannose e difficili da metabolizzare. C'è un utilizzo di grassi di qualità e quantità discutibile, per esempio di grassi vegetali idrogenati, che sono dannosi per il nostro organismo, perché riconosciuti come sostanze estranee, dunque non metabolizzabili, ma accumulate costantemente, con conseguenze come l'invecchiamento cellulare, aumento del colesterolo e dell'adipe, sviluppo di patologie cardiovascolari. Per la preparazione, sterilizzazione e confezione degli alimenti serviti, si utilizzano un numero impressionante di additivi chimici, che possono essere pericolose per la nostra salute. Si tratta di cibi industriali, per esempio i nuggets di pollo, nei quali il pollo costituisce circa il 40% dell'alimento, ma la lista comprende oltre 30 ingredienti (la maggior parte di origine artificiale), tra i quali ricordiamo destroriso, emulsionanti, conservanti, granturco modificato. Dobbiamo ricordare che di fronte a qualsiasi alimento, servito fuori casa o sul vostro tavolo domestico, si deve sempre prestare molta attenzione all'etichetta, controllare valori nutrizionali gli ingredienti e considerare se sono adeguati al proprio benessere. Il concetto di "Slow-Food" nasce dunque in contrasto con il modello alimentare del "Fast Food" ed implica il ritrovato piacere di un ritmo di vita meno frenetico, che dà spazio ai piccoli piaceri della nostra esistenza, come per esempio quello della tavola e del mangiare sano nel rispetto della tradizione culinaria. L'associazione Slow Food Arcigola sostiene la qualità, difende il patrimonio gastronomico e vinicolo attraverso progetti di informazione e degustazione. Il Ministero della Pubblica Istruzione l'ha riconosciuto come uno strumento di informazione nel campo dell'educazione sensoriale e alimentare. Il motto di Slow Food è: "buono, pulito e giusto". Soltanto l'approccio allo slow food ci permette di utilizzare i prodotti locali, e di rispettare la biodiversità del nostro territorio.



AMNESTY INTERNATIONAL IN CINA

La situazione dei diritti umani in Cina sta peggiorando costantemente. Gli avvocati, attivi per i diritti Umani in Cina hanno denunciato molestie e intimidazioni, torture, e altri maltrattamenti. Con 19 voti contrari, 11 astensioni e solo 17 voti a favore, il Consiglio Onu ha deciso finalmente di discutere della situazione dei diritti umani nella regione cinese dello Xinjiang. Da anni è stato il principale centro di denunce di crimini contro l'umanità. Cercando di annientare e sostituire le credenze etnico- culturali musulmane e turche, facendo temere ogni giorno la persecuzione a milioni di persone per aver praticato la loro religione e cultura. Dal 2017 è stato adottato il regolamento della de radicalizzazione secondo la quale è considerato estremista la pratica libera della propria religione. Si stima che circa un milione di uomini appartenenti prevalentemente alla cultura musulmana siano stati detenuti nella regione Uigura dello Xinjiang e portati in centri di "rieducazione" dove sono sottoposti a un indottrinamento volto ad annientare le loro credenze. Il governo nonostante ciò ha proseguito con detenzioni arbitrarie di massa, tortura e assimilazione culturale forzata ai danni degli abitanti della regione. Migliaia di bambini separati dai loro genitori. Gli avvocati che hanno preso le loro difese hanno subito una dura repressione, accusati ingiustamente e vagamente. Tutto questo per la sola libertà di espressione ed opinione dei seguenti. Sei anni dopo venne sancito "il giro di vite 709" contro i difensori dei diritti umani e avvocati che avevano preso una serie di incursioni coordinate in tutta la Cina molti avvocati sono rimasti in prigione o sotto stretta sorveglianza. L'avvocato per i diritti umani Chang Weiping è stato ufficialmente accusato di "sovversione al potere statale" lo avevano arrestato per aver denunciato pubblicamente le torture subite quando era stato detenuto a gennaio del 2020. A maggio, Yang Hengjun, scrittore e critico dell'operato del governo è stato processato a porte chiuse. A fine anno non era ancora stato proclamato il verdetto. In carcere da più di 36 mesi, ha continuato a negare le accuse di spionaggio e ha subito centinaia di interrogatori e maltrattamenti. Moltissimi altri casi del genere si sono registrati: Il 5 novembre, l'attivista per i diritti del lavoro Wang Jianbing e tutta la sua famiglia hanno ricevuto le notifiche dei loro arresti per "incitamento alla sovversione del potere statale". Ad agosto, Cheng Yuan, Liu Yongze e Wu Gejianxiong, il primo fondatore della Ong Changsha Funeng e gli altri dipendenti sono stati condannati a periodi di reclusione dai due ai cinque anni dopo un processo segreto nella quale hanno difeso i diritti dei gruppi emarginati. Formalmente arrestata nel 2017 l'avvocata per i diritti umani Li Yuhua, che aveva difeso altri avvocati è stata processata il 20 ottobre per "frode" ed "attacco al sistema giudiziario". Il 6 febbraio è stato nuovamente arrestata un'attivista sui diritti umani Li Qiaochu compagna di Xu Zhiyong. Accusata, stranamente di "incitamento alla sovversione del potere statale" per aver chiesto il rilascio di Xu Zhiyong e un trattamento migliore per lui. La salute mentale della donna si è deteriorata durante la detenzione.





ALLE STELLE I COSTI DI LUCE E GAS

Come tutti sappiamo sia il prezzo del gas sia quello della luce e della benzina sono schizzati alle stelle da un anno a questa parte, era prevedibile dopo l'annuncio del Nord Stream. E' salito del 26% a 340 euro al megawatt/h. Aumento preoccupante, visto che il prezzo iniziale era quello di 72 euro per megawatt/h. A giocare un ruolo importante è il "TTF" di Amsterdam, punto di riferimento che controlla e decide il prezzo del gas. A contrattare sono per l'appunto produttori nazionali (Eni, Hera, Enel, Dolomiti Energia, ecc..) e internazionali, o grandi banche o anche piccoli trader. Domanda e offerta regolano i prezzi del mercato, a euro per megawatt/h. Perciò aziende private, come "Arera" (Società importante nella produzione di elettricità e gas), dichiara che l'aumento del gas è del tutto proporzionale ai possibili danni che la società potrebbe riscontrare dalla guerra in Ucraina. Questo ha portato a un incremento del 100% circa, nonostante l'intervento del governo col decreto "Aiuti Bis". La viceministra dell'economia, Laura Castelli, è intervenuta sulla possibilità di nuove misure, "Ci sono margini per un nuovo decreto per calmierare gli effetti del prezzo del gas che ha raggiunto livelli record e insostenibili". La conseguenza dell'aumento del prezzo del gas ha causato un'impennata dei costi della produzione di zinco e alluminio. Secondo i dati forniti dalle quotazioni della borsa di Amsterdam però il prezzo del gas è restato tale, ma rivenduto al doppio se non al triplo del prezzo. Inoltre aumentato insieme alla benzina già prima dell'inizio della guerra. Questo potrebbe essere dovuto alla previsione dei borsisti. Quindi possiamo davvero considerarla crisi energetica o chiamarla esattamente come dovremmo? Viene applicata un'aliquota del 10% se il consumo annuale di gas resta inferiore a 480 metri cubi. Invece, si applica l'aliquota del 22% sul gas consumato nella parte che eventualmente ecceda i 480 metri cubi. Allo stesso modo, il 22% si applica anche nel caso di utenza con uso di tipo non domestico. Con UN'aliquota così bassa rispetto agli introiti, possiamo davvero dire che le società non stiano guadagnando dalla situazione? Come scritto "L'aumento del gas è dovuto ai possibili danni che ci potrebbero essere dalla guerra in Ucraina ma che effettivamente non ci sono."

Panoramica ICE Dutch TTF Natural Gas Futures





TRASFERIMENTO DELLA BLACKSTONE.INC IN CANADA

Blackstone Inc. è una società di investimenti. La sua attività di gestione patrimoniale comprende veicoli d'investimento focalizzati su private equity, immobili, debito pubblico e azioni, scienze della vita, growth equity, credito opportunistico e non-investment grade, asset reali e fondi secondari. Opera attraverso quattro segmenti, cioè immobiliare, private equity, soluzioni di hedge fund e credito e assicurazione. La sua attività Blackstone Real Estate Partners (BREP) effettua investimenti in proprietà logistiche, uffici, alloggi in affitto, ospitalità e vendita al dettaglio, nonché in una varietà di società operative immobiliari e anche in provincia di Pistoia e, più in generale, in Toscana ha da sempre importanti rappresentanti e agenzie di riferimento. La "Blackstone.Inc" ha stipulato un accordo per l'acquisto di sei proprietà industriali nell'area di Toronto che ammontano a 400 milioni di dollari. Le precise posizioni delle proprietà non sono state ancora divulgate, ma si dice abbia comprato una superficie di 1,5 milioni di piedi quadrati. Blackstone amplia così il suo portafoglio di immobili, specialmente magazzini. Ma perché di questo spostamento improvviso della società? Perché startup e grandi imprese "FinTech" guardano al Canada per espandere il proprio business? La stabilità finanziaria del Paese non è l'unica ragione. Accanto a solidi indicatori economici, il Canada offre anche una strategia integrata che supporta gli innovatori con strumenti finanziari, networking e risorse. Bassa tassazione, e disponibilità lo stanno facendo diventare la culla di innovazione e molte importanti società. Si parla molto del settore Fintech in Canada, questo perché negli ultimi cinque anni si sta sviluppando molto, tanto da diventare centro di innovazioni tecnologiche come la robotica, infatti sta investendo ingenti risorse nell'azienda che sviluppa Artificial Intelligence, Robo-advisory e tecnologie per pagamenti digitali. Una delle società più conosciute nella robotica come ATX West si concentra sul miglioramento dei processi di produzione e minimizzazione degli sprechi, aumentando l'efficienza delle macchine nel settore presentando tecnologia robotica intelligente. Oltre a questa abbiamo "Fintech" (Società che creano e distribuiscono servizi tecnologici). In questo periodo si stanno sviluppando principalmente i settori bancari (online banking) e finanziari. Proprio nel settore dei pagamenti, l'introduzione di nuove tecnologie sta portando i consumatori canadesi ad adottare molto rapidamente i canali di pagamento digitali rispetto ai metodi di pagamento tradizionali. Il 73% dei canadesi utilizza pagamenti elettronici.





“MIGLIOR ALLIEVO DELLA TOSCANA 2022-2023”

Come ogni anno si sta per tenere il concorso gastronomico, con nome Conoscenza e valorizzazione dei prodotti toscani, per decretare il miglior studente di enogastronomia di tutta la regione toscana. Il nostro istituto ha ben nove possibili candidati alla vincita della fase selettiva. Colui che riuscirà a passare la prima prova rappresenterà il nostro istituto nella gara regionale in programma il prossimo gennaio 2023 presso l'istituto SCUOLA TESSIERI di Ponsacco. la fase selettiva si è tenuta VENERDI' 9 DICEMBRE 2022 nella sede Querceta.

PIAZZAMENTO	CLASSE	cognome e nome
1 POSTO	4AE	Balleri Andrea
2 POSTO	4AE	Marceddu Maria
3 POSTO	4BE	Giannotta Gabriele
4 POSTO	5BE	Mariano Flippo
4 POSTO	5BE	Spadoni samuele
4 POSTO	5BE	Di Giorgi Leonardo
4 POSTO	4AE	Cama Francesco
4 POSTO	4BE	Crociani Tommaso
4 POSTO	5AE	Bruno Ernesto



Alessandro Valeri Diego Masini

PACINO

COD: 1885

OFFERTA DI LAVORO

Siamo alla ricerca di un commis di cucina; volenteroso di lavorare a partire da fine marzo nel nostro ristorante Pacino di Montecatini Termeg.



Diego Masini



I NOSTRI PROFESSORI TECNICO PRATICI

La parola al professor Maurizio Torrighiani- Alberghiero "F. Martini (Montecatini Terme)

Che tipo di studi ha intrapreso?

Ho terminato gli studi delle scuole superiori qui al Martini, fino alla conclusione del quinto anno. Ho provato l'università e ho capito che non era il mio percorso di studi ideale.

Cosa le ha fatto scegliere questo percorso?

Figlio di cuoco, ho deciso di intraprendere il suo stesso settore. Da giovane volevo girare il mondo lavorando sulle navi da crociera ma, sotto consiglio di mio padre, ho preso il diploma del quinto anno all'alberghiero per avere un ulteriore sbocco lavorativo. finita la scuola feci un anno di leva militare obbligatoria nei carabinieri. Poi, una volta tornato a Pistoia, ho incontrato il segretario scolastico che mi consigliò di diventare professore tecnico pratico di cucina a 22 anni.

Che tipo di esperienze ha fatto nella sua vita?

Ho fatto esperienze in Spagna, Germania e in Florida ma non in campo lavorativo

In quale settore si è specializzato?

Mi sono specializzato nell'ambito enogastronomico facendo corsi di formazione extra.



Il professor Torrighiani con lo chef pluristellato Enrico Bartolini, suo ex alunno.



Ha frequentato questa scuola? Com'è cambiata la scuola nel tempo?

Ho conosciuto tutte le riforme. Ai miei tempi si sceglieva l'indirizzo da intraprendere già in prima. Quando ancora la scuola non era "scuola dell'obbligo" l'impegno e l'interesse da parte dei ragazzi erano maggiori.

Cosa consiglia ai ragazzi che vogliono intraprendere questo percorso?

Consiglio di scegliere secondo le proprie passioni e predisposizioni, evitando corsi di specializzazione troppo lunghi e costosi.

Come gestisce la vita privata con quella professionale?

Preferisco tenere il lavoro, la famiglia e gli extra e i comportamenti stagni, così da non impazzire e lavorare male

Qual è il suo piatto forte?

Non ho un cavallo di battaglia ma sono specializzato nella cucina del territorio.



I NOSTRI PROFESSORI TECNICO PRATICI

La parola al professor Daniele Cecchi – Alberghiero "F. Martini (Montecatini Terme)

Che tipo di studi ha intrapreso?

Io ho frequentato questa scuola per tre anni con l'indirizzo che allora si chiamava "segreteria"; in seguito, ho conseguito anche il esame di sala come privatista.

Che cosa le ha fatto scegliere questo percorso?

La passione per il lavoro in sala me l'ha tramandata mio padre che lavorava come primo maître e una volta, quando avevo nove anni, mi ha portato con sé a lavoro, caso vuole che quel giorno mancasse un cameriere e mio padre chiese a me di sostituirlo.

Che tipo di esperienze ha fatto?

Le mie esperienze sono molto limitate al territorio italiano. Ho lavorato nel ristorante di mio padre per 16 anni all'età di 25 anni, in seguito ho lavorato in ambiente scolastico dove mi trovo tuttora.

Ha frequentato questa scuola?

Sì, ho frequentato questa scuola, ma prendendo l'indirizzo di segreteria perché all'epoca nel settore di ricevimento c'erano 3 lingue e quindi mio padre mi consigliò di specializzarmi in questo settore.



Com'è cambiata questa scuola nel tempo?

Onestamente non mi piace molto come è organizzata adesso la scuola, preferivo l'organizzazione originale. Ma dipende dalle riforme ministeriali. Da quando sono arrivato in questa scuola la rete internet ha cambiato tutto, anche gli studenti sono diversi. Ho un po' di nostalgia ma non perdo mai l'entusiasmo..

Cosa consiglia ai ragazzi che hanno intenzione di intraprendere questo percorso?

Consiglio di essere sempre curiosi per migliorarsi e raccomandando di accettare il sacrificio.

Dove si è specializzato nel suo settore?

Ho sempre sentito il peso della gestione del ristorante dei miei genitori, con questa responsabilità non ho mai fatto esperienze all'estero.

Come gestisce il rapporto lavoro-famiglia?

Il lavoro leva molto tempo alla famiglia, ma quando sono con loro apprezzo di più quel momento





I NOSTRI PROFESSORI TECNICO PRATICI

La parola al professor Edoardo Govi – Alberghiero “F. Martini (Montecatini Terme)

Che tipo di studi ha intrapreso?

Ho studiato in questa scuola alberghiera, poi ho fatto la trafila per entrare a lavorare come docente.

Che cosa le ha fatto scegliere questo percorso?

Il caso, è una scelta ponderata che ho fatto con cuore e passione.

Che tipo di esperienze ha fatto?

Ho fatto esperienze in Francia, a Parigi ma anche in Italia.

Ha frequentato questa scuola?

Sì, ho frequentato questa scuola anche come studente.

Com'è cambiata questa scuola nel tempo?

La scuola è rimasta simile, tiene i principi già degli anni Ottanta, si è dovuta però adattare alle riforme, alle mode e alle generazioni, adeguandosi ai tempi.

Cosa consiglia ai ragazzi che hanno intenzione di intraprendere questo percorso?

Il consiglio è quello di stare sempre alla prova, pronti sempre agli esami e gli esami non finiscono. La nostra scuola è un'opportunità per crescere,

Quale lingua secondo lei è più apprezzata nel nostro settore?

Il francese perché sia in sala che in cucina i nomi delle attrezzature sono in francese, ma anche il tedesco perché c'è una corrente di pensiero collegate con la Toscana.

Lei è impegnato nella commissione del PCTO, ovvero l'alternanza scuola lavoro.

Il PCTO è l'occasione fondamentale per inserirsi nelle aziende, si lavora in gruppo ed è un momento di crescita che può essere il trampolino di lancio per entrare dentro il mondo del lavoro.





LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Lorenzo Baroni - Assistant Bar & Restaurant Manager - Chic Nonna (Firenze)

Che tipo di studi ha intrapreso?

L'istituto alberghiero Martini, successivamente ho abbandonato i libri ed ho intrapreso la carriera professionale.

Cosa le ha fatto scegliere questo percorso lavorativo?

L'amore di parlare con le persone, sono molto estroverso e ho bisogno di esternarmi con le persone estranee alla ricerca di empatia.

Che tipo di esperienze ha fatto?

Ho effettuato alcuni stage in provincia di Firenze e in Valle d'Aosta (Cogne). Ho trascorso una stagione a Porto Ercole ed ho iniziato a lavorare subito dopo scuola, ho fatto una stagione in Svizzera e dopo sono partito per Londra per 2 anni all'Harri's bar e al Four Season di Londra teen Trinity Square. Rincasato per il covid, sono entrato in contatto con Vito Mollica che mi ha promesso di farmi lavorare con lui.

Cosa consiglia ai ragazzi che intendono intraprendere?

Di avere molta passione e massima dedizione per quello che sta facen-

In quale settore si è specializzato?

Mi sono specializzato nel settore del bar.



Se tornasse indietro rifarebbe questa scelta o cambierebbe il suo percorso?

Sono sicuro della scelta che ho fatto e non cambierei nulla.

Come gestisce la vita lavorativa con quella personale?

Sfrutto al massimo i 2 giorni liberi, sono amante della palestra, dedico molto tempo ad amicizie e vita sentimentale.

Quale lingua oltre all'inglese è molto importante nel nostro settore?

In questo lavoro sono importantissimi il francese, l'inglese e il tedesco.

Qual è il cocktail che preferisce?

Negroni drink, quello più amato da mio padre.

Come descriverebbe il suo locale?

Piacevole e dinamico.





LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Denis Giuliani - Assistant Bar & Restaurant Manager - Chic Nonna (Firenze)

Che tipo di studi ha intrapreso?

Ovviamente l'alberghiero Martini, ho subito lavorato con la famiglia Pancioli e poi all'Hotel Panoramic, al Belvedere e alle Panteraie

Cosa le ha fatto scegliere questo percorso lavorativo?

La voglia di lavorare il desiderio di conoscere una scuola tecnico professionale in ambito del turismo.

Che tipo di esperienze ha fatto?

Ho lavorato a Londra per 2 anni, per l'apertura del Four Season e al club Mosiman's fine dining club.

Cosa consiglia ai ragazzi che intendono intraprendere questo percorso?

Di fare più esperienze all'estero il prima possibile



Se tornasse indietro rifarebbe questa scelta o cambierebbe il suo percorso?

No, non cambierei nulla del mio percorso.

Come gestisce la vita lavorativa con la vita personale?

Per questo lavoro è importante un partner che ti supporta e che possibilmente fare lo stesso lavoro.

Quale lingua oltre all'inglese è fondamentale nel nostro settore?

Le lingue più importanti sono inglese, francese, spagnolo, cinese e russo.

Qual è il cocktail che preferisce?

Old fashioned e il Negroni.





LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Cristiano Pacini — Dadamaino, Pacino, Bar Condicio (Montecatini Terme)

Che tipo di studi ha intrapreso?

Liceo scientifico Salutati e 4 anni di giurisprudenza non conclusi. Poi iniziati a lavorare al club "Bonaventura" a Monsummano.

Cosa le ha fatto scegliere questo percorso lavorativo?

La passione mi è stata trasmessa da mio padre, poi con l'aiuto di mia sorella, trent'anni fa aprii il mio primo locale con musica, cibo e musica jazz.

Che tipo di esperienze ha fatto?

Ho girato molto e mi reputo un buon osservatore; ho una buona capacità di adattamento.

Cosa consiglia ai ragazzi che intendono intraprendere la sua professione?

Grande determinazione, voglia e passione per quello che si fa, perseverare nello studio e nel coronare le nostre aspettative, importantissimo è ascoltare sempre chi ha più esperienza di noi.

PACINO
RISTORANTE•MONTECATINI

BarCondicio
Musica Caffè
MONTECATINI TERME



Se tornasse indietro rifarebbe questa scelta o cambierebbe il suo percorso?

No, non cambierei nulla del mio percorso.

Come riesce a gestire i suoi locali così diversi tra loro?

Importanti sono le collaborazioni e i soci, la fiducia nei soci e gli altri responsabili, da soli non si può assolutamente fare. Io ho trovato persone in gamba, senza di loro non potrei andare avanti.

Da dove è partito con il suo successo?

Il ristorante Pacino è una nuova creatura, aperto solo dal 5 di maggio 2022: cucina semplice, piccole espressioni di tradizioni diverse, atmosfere molto importanti e musica. Un posto dove ci si deve sentire a casa. Il bar Condicio invece ha ritmi diversi, molto informale, più dinamico. Il Dadamaino è un locale del tutto diverso: belle atmosfere, in base alla serata prende dei "sapori diversi", molto dinamico e molto caloroso. Una discoteca pensata per i giovani.

Ha intenzione di ampliare la sua attività in un prossimo futuro?

Se trovassi altri collaboratori e soci lo farei. Ampliare l'imprenditorialità a livello mentale è fondamentale, ma non so se sono in grado di farlo.



RICETTE DAL MONDO

CHRISTMAS PUDDING

- 200 g of butter
- 550 g sultanas
- 50 g mixed candied fruit
- 25 g chopped almonds
- 175 g flour
- 2 teaspoons ginger, cinnamon and cloves
- 1 teaspoon of nutmeg powder
- 175 g of fresh bread crumbs
- 700 g of cane sugar
- 2 big eggs
- the peel and juice of 1 lemon
- 1 tablespoon molasses
- 4 tablespoons of milk
- 2 teaspoon di rum
- 1 teaspoon of brandy for flambe



To make the Christmas pudding you must first of all butter the pudding mold from a 1 liter with plenty of butter Saint Lucia.. Proceed to butter also a double sheet of paper of oiled paper that will serve as a lid for the cake. Now take a large bowl and mix all the ingredients with a wooden spoon. Work everything for about 5 minutes until you get a homogeneous mixture and pour it inside the buttered mold. Equalize the surface and cover with a double sheet of greaseproof paper. Put the dessert in a saucepan. Once placed in the pot add hot water: The water should cover the mold for 1/3. When finished, cover the preparation with the lid and cook your christmas pudding at low heat for about 6 hours. As it evaporates, be careful to add hot water. After the indicated time, remove the dessert from the water and let it cool. Remove the paper cover and replace it with a new one. Finally, keep it in a cool and airy place. Finally, on Christmas morning, heat the dessert for about 3 hours using the same method previously used. When the cake is hot, take it out on a serving plate and pour over it a pour a tablespoon of heated brandy into a saucepan. If you want, you can ignite it before serving.

Alessandro Valieri, Diego Masini

BUCHE DE NOEL



- 3 oeufs
- 130 gr de farine 00
- 140 gr de sucre
- 50 gr de lait
- 1 cuillère de levure
- 200 gr de crème
- 140 gr de nutella
- 100 gr de chocolat noir
- sucre en poudre q.b.

Tout d'abord, consacrez-vous à la pâte à biscuit, casser les œufs dans un bol, mélanger le sucre et fouetter avec les fouets électriques jusqu'à ce qu'ils soient clairs et mousseux, mélanger la farine tamisée avec la levure et enfin le lait. Verser la pâte dans la lèchefrite recouverte de papier sulfurisé, cuire à 180° C pendant 10 minutes en mode ventilé.

Sortir du four et ajouter le sucre en poudre, couvrir de film et enrouler. Fouetter 100 grammes de crème avec des fouets électriques. Incorporer le Nutella, en remuant délicatement. récupérer la base du gâteau maintenant froid et le détacher doucement du papier.

Farcir avec la crème et rouler bien, sans trop. faire une coupe en diagonale à environ 2/3 pour créer une branche. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie avec la crème préalablement fouettée. Avec une spatule recouvrir le gâteau avec de la crème au chocolat puis avec une fourchette ou sans cure-dent créer les décorations caractéristiques.

Caterina Fiaschi, Diego Masini

RICETTE DAL MONDO

ROSCÓN DE REYES

- 600 g de harina 00
- 140 g de azúcar
- 2 huevos
- 125 g de mantequilla (derretida y enfriada)
- 130 ml de leche (tibia)
- 20 g de levadura de cerveza (fresca)
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 limón (corteza rallada)
- 1 naranja (corteza rallada)
- 1 pizca de sal



Alessandro Bisanti

Para preparar el roscón de reyes empezar a preparar una levadura; disolver la levadura de cerveza desmenuzada en la leche, añadir 120 gr de harina 00 y 1 cucharada de azúcar y mezclar para formar una levadura suave, semillas líquidas. Luego cúbrelo con la película y déjalo reposar durante una hora cubierto, hasta que se hinche. Mientras tanto, prepare una mezcla aromática, con miel, extracto de vainilla y cáscara de cítricos rallada; mezcle y cubra con la película, deje reposar para que la mezcla tenga sabor. Ahora ponga el resto de la harina en el tazón de un planetario, agregue el azúcar, la levadura, la mezcla aromática, los huevos y comience a trabajar con el gancho. Tan pronto como los ingredientes comiencen a absorberse, agregue la mantequilla derretida y enfriada y continúe trabajando. Solo al final añada también una toma de sal y complete el proceso. Tendrá que obtener una masa suave e incoherente. En este punto, transfiera la masa a una explanada, moldee una bola y colóquela en un recipiente de vidrio, cubra con la película para poner a subir en un lugar protegido durante al menos 3 horas, o en cualquier caso hasta que se duplique. Retoma la masa desinflada un poco con las manos, forma una salchicha larga y colócala en un molde de rosquilla de 25-26cm de diámetro, cúbreala de nuevo y déjala reposar 1 hora para una segunda fermentación. Coge la rosquilla y pinta la superficie con leche, decorando con fruta confitada al gusto y el grano de azúcar. Hornear la rosquilla en un horno estático precalentado a 180° durante unos 30 minutos, hornear y dejar enfriar.

VANILLEKIPFERL



- 560g mehl
- 160g zucker
- 400g butter oder margarine
- 200g haselnüsse , gemahlene oder erdnüsse
- 100g zucker

- Mehl, Zucker und in kleine Stücke geschnittene Butter und die Nüsse zu einem Teig verkneten, 1 Std. kühlen.
- Eine Rolle formen, davon Stücke abschneiden und diese zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- Auf der zweiten Schiene von unten in heißen Ofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Min. goldgelb backen..
- Zucker und Vanillezucker mischen, die gerade gebakene Kipferl darin wenden und auskühlen lassen.



OFFERTE DI LAVORO (INCROCIO DOMANDA/OFFERTA)

Cod. 1985

Stiamo cercando con urgenza un aiuto pasticciere

Località: Bar Pasticceria La Tazza D'Oro (Prato)

Settore: Bar e Pasticceria

**Cod. 1986**

Stiamo cercando qualche contatto per un commis di cucina per preparazione di antipasti, da inserire nel nostro organico.

Località: Ristorante Le Fontanelle (Prato)

Settore: cucina

**Cod.1987**

Stiamo cercando un ragazzo/ragazza per servizio in sala e bar

Località: Bar Ristorante Libertine (Montecatini Terme)

Settore: Bar e Pasticceria

**Cod. 1988**

Cerchiamo commis pasticciere da affiancare al nostro team

Località: Pasticceria HUB21 (Montale)

Settore: Pasticceria

**Cod. 1989**

Cerchiamo ragazzo/a di sala da inserire nel nostro organico di bar.

Località: Hotel Puccini (Montecatini Terme)

Settore: Bar

**Cod. 1990**

Cerchiamo un aiuto cuoco da affiancare al nostro chef.

Località: Ristorante Cavavoglie (Fucecchio)

Settore: Cucina





OFFERTE DI LAVORO (INCROCIO DOMANDA/OFFERTA)

Cod. 1991

Stiamo cercando un cuoco, da inserire nella nostra brigata. Full Time, giorno di chiusura (per ora) mercoledì e sabato a pranzo. richiesta serietà e affidabilità. Il ristorante comincerà l'attività il 10 Gennaio 2023

Località: Ponte a Cappiano (Fuocchio)

Settore: Cucina

**NUOVA
APERTURA**

Cod. 1992

Cerchiamo cameriere, con o senza esperienza, da inserire nel nostro staff a tempo indeterminato

Località: Ristorante Villa Garzoni
Collodi (Pescia)

Settore: Sala

**Cod. 1993**

Ricerca di personale La contatto per l'imminente stagione invernale. Siamo alla ricerca di personale di cucina e di sala: una figura di aiuto cuoco/cuoco e 2 camerieri di sala con esperienza lavorativa. Offriamo vitto e alloggio in struttura.

Località: Hotel Appennino Fiumalbo (MO)

**Cod. 1994**

Cerchiamo un cuoco da inserire nel nostro organico .

Località: Ristorante Margherita Nievole (PT)

Settore: Cucina

**Cod. 1995**

Cerchiamo cuoco con esperienza da inserire nel nostro team (preparazione di burger e primi piatti). Flessibilità di orari e responsabilità. Contratto a tempo indeterminato.

Località: Altopascio (LU)

Settore: Cucina

**Cod. 1996**

Cerchiamo ragazzo che intende intraprendere la carriera di panettiere. Incaricato di preparare focacce, pizze e aiutare i panettieri nella preparazione e cottura del pane.

Località: Panificio Buon Pane Altopascio

Settore: Panificazione





OFFERTE DI LAVORO (INCROCIO DOMANDA/OFFERTA)

Cod. 1997

Cerchiamo cuoco da inserire nello staff del nostro ristorante.

Località: Ristorante La Piccola Enoteca Montecarlo (LU)

Settore: Cucina

**Cod. 1998**

Cerco 1/2 camerieri/e di sala che siano già diplomati che vogliono intraprendere questo percorso lavorativo. Cerchiamo persone automunite, con voglia di lavorare anche durante le festività.

Località: Azienda agricola e agrituristica Cafaggio San Miniato (PI)

Settore: Sala

**Cod. 2001**

Richiesta di una figura come cuoco. Disponibile alloggio.

Località: Agriturismo Podere Spedalone Pienza (SI)

**Cod. 2002**

Richiesta di nominativi per personale di sala e banca di pasticceria .

Località: Bar Valiani Pistoia (PT)

Settore: sala e pasticceria

**Cod. 2003**

Richiesta di profili di cucina e sala. I locale gestiti sono due : uno in centro e uno nelle zone limitrofe della città di Pistoia.

Località: Le Forri Sporting Club Pistoia

Settore: Cucina e sala

**Cod. 2005**

Previsione di apertura al pubblico dicembre/gennaio. Cercasi cuoco con poca esperienza per menzioni minime (mice en place, servizio e lavaggio stoviglie,....)

Località: Ristorante centro storico Prato

Settore: cuoco

NUOVA APERTURA

LA GAZZETTA DEL MARTINI

IPSEA "F. MARTINI" MONTECATINI TERME

Castello La Querceta - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 78 176

Via G. Galilei, 11 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 77 02 83

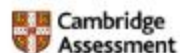
Via Garibaldi, 35 - 51016 Montecatini Terme (PT) - Tel. 0572 191 0801

Email: istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it

Sito: <https://www.alberghieromontecatini.edu.it/>



AICA



Istituto Professionale di Stato "F. Martini"
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
www.alberghieromontecatini.edu.it

