



LA GAZZETTA DEL MARTINI

DATA 13/04/2022



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

INDICE

Servizio Attualità

- **Eventi**
- **Mafia**
- **News**

Servizio Curiosità

- **Ricette**
- **Nutrizione**
- **Serra**

Servizi Scolastici

- **Interviste**
- **Curriculum**
- **Annunci lavorativi**

Dopo molti anni 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, ricette nazionali e dal mondo, anche in lingua straniera.

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, i quali hanno contribuito alla realizzazione del Giornalino Scolastico.

Inoltre ringraziamo per la partecipazione i rappresentanti d'istituto Ernesto Bruno e Umberto Mascherini e gli studenti delle classi 5C e 5G: Luca Antonetti, Alessandro Benedetti, Marika Benesperi, Martina Benesperi, Enrico Cambi, Dario Giusti, Michael Manetti, Cristian Ruberto, Paolo Santelli, Vittoria Sardi, Gabriele Scano, Laura Scatizzi e Alice Sista.

EMOZIONANTE PREMIAZIONE PER GLI ASPIRANTI CHEF E MAITRE

Nella serata di mercoledì 6 aprile 2022, si è svolta la tanto attesa premiazione per i ragazzi che hanno partecipato ai due concorsi, Amira e Apici, partner importanti del nostro istituto. Intorno alle ore 20.00 i partecipanti e i genitori, i professori, il preside e gli sponsor dell'evento si sono ritrovati per l'occasione al ristorante "Quelli del Mago Bago" situato in Traversagna. Questi, prima di essersi accomodati a tavola, sono stati accolti da un caloroso benvenuto con aperitivo e antipasto a buffet. Successivamente è iniziata la cena con un menù prelibato che ha stupito e soddisfatto tutti gli invitati. Durante la degustazione gli ospiti sono stati intrattenuti da musica e dalla premiazione presentata dal professore di enogastronomia Antonio Antonino. Essa è iniziata con la consegna dei premi ai terzi classificati: Lucia Tommaso per il vino, Esposito Sabrina per il flambé, Bresci Alessandro con il memorial Chiappini e Cama Francesco per il piatto "Culurgiones a modo mio".



I secondi classificati invece sono stati: Bresci Alessandro per il vino, Larocca Martina sia per il flambé che con il Memorial Chiappini e Marceddu Maria per il piatto "Farinata Toscana- un'immersione tra tradizione e innovazione". Infine i primi classificati sono stati: Becherini Rebecca sia per il vino che per il flambé, Becherini Samantha con il memorial Chiappini e Balleri Andrea con il piatto "Rivisitazione della parmigiana". I vincitori e tutti i ragazzi che hanno partecipato alle due gare sono stati riempiti di complimenti per la loro professionalità dimostrata e per le loro capacità. Durante la cena è intervenuto anche il preside, Riccardo Monti, che si è anch'egli congratulato con gli studenti e ha concluso la serata con un generoso ringraziamento agli invitati e agli organizzatori dell'evento stesso.

Marika Benesperi

PROGETTO G.A.R.A. ed EURES

MONTECATINI. Trovare lavoro prima del diploma. Succede all'alberghiero Martini dove nella giornata del 15 marzo, secondo una tradizione consolidata nel tempo, nella sede di via Galilei si è svolta la giornata dedicata a favorire l'incontro tra domanda ed offerta di lavoro, organizzata in forma limitata rispetto al consueto a causa della situazione pandemica ancora in essere.

In questa giornata tutti gli studenti delle classi quinte interessati a sostenere un colloquio di lavoro con aziende di alto livello del settore turistico ricettivo, si sono accreditati per effettuare interviste finalizzate a selezionare alunni da assumere a partire dalla prossima stagione estiva, subito dopo l'Esame di Stato. Una vera maratona di reclutamento aziendale intitolata G.A.R.A. L'evento in presenza testimonia in modo concreto la volontà di un ritorno alla vita normale. Coordinatori del progetto ambizioso, i professori Valerio Nesti, Alessandro Trinci e Federica Santini.



Un altro mega evento di reclutamento aziendale per gli studenti dell'alberghiero Martini ormai in odore di diploma da parte del gruppo ARKONA/BINZ si è svolto il 5 aprile, a partire dalle 8:15 in Querceta. Sono stati selezionati alunni delle classi quinte, non solo di seconda e terza lingua tedesca (settore accoglienza) ma anche delle classi terminali di enogastronomia e pasticceria. In questi due settori, infatti, è richiesta soltanto la competenza della lingua inglese.

Nel frattempo, il servizio Eures di Pistoia ha inviato alla scuola una richiesta di personale per un gruppo italiano di ristorazione in diverse città della Svizzera.

Nel frattempo, il servizio Eures di Pistoia ha inviato alla scuola una richiesta di personale per un gruppo italiano di ristorazione in diverse città della Svizzera. I candidati dovranno possedere conoscenze della lingua francese. Referenti del progetto, i docenti Attilio Pennacchi e Federica Mostardi.



LA MAFIA NEL CINEMA

Il cinema racconta il crimine da sempre, da La grande rapina al treno, ma soprattutto dagli anni '30 americani in cui il gangster movie diventa un genere codificato e amatissimo, i suoi protagonisti sono divi e i mafiosi stessi andavano in sala a vedere se stessi. Gomorra poi ci ha anche insegnato che proprio i criminali sono i primi ad avere il culto del cinema di mafia, i gangster vogliono le ville come Scarface e si percepiscono già mito.

Per questo ogni paese ha raccontato il suo crimine, i suoi boss e le regole interne che rendono unica la propria mafia. Un misto di tradizioni popolari, autentico folclore, aspirazioni internazionali, gerarchia rigidissima e valori incrollabili.

Suburra è il crimine contemporaneo, recentissimo, quella di Mafia Capitale, il residuo della banda della Magliana. Stefano Sollima inventa una dimensione visiva per raccontare la mafia zingara realmente esistente e

molto potente a Roma, i suoi riti, il suo mondo, i suoi interni, la sua etica e la sua prassi. Un colpo di vero genio, che unisce barocco a periferia, senso della famiglia e della violenza come fossero una cosa sola.

Sollima, al contrario di molti suoi colleghi, non ha frequentato nessuna accademia o corso di regia, ma è cresciuto sul set dei film e degli sceneggiati girati dal padre Sergio.

Il successo arriva per aver diretto serie televisive e film di successo come Romanzo Criminale, Gomorra, Suburra e ACAB.



“vuole dire una cosa sola: che chi è testimone di un atto mafioso e non dice niente a nessuno, è uno di loro, è un mafioso”

“I Rappresentanti d’Istituto”

Lectio Magistralis

Montecatini. Il ficus davanti alla casa di Giovanni Falcone a Palermo, dove dopo la sua morte la gente attacca biglietti contro la mafia, si moltiplicherà in tutte le regioni d'Italia, grazie ai Carabinieri forestali. E arriverà presto anche all'istituto alberghiero Martini. La lectio magistralis che si è svolta sabato 2 aprile a cura dell'Usp di Pistoia e sotto l'egida dell'Usp di Firenze, è stata per gli studenti dell'alberghiero anche l'occasione per chiedere ufficialmente di ricevere l'albero, emblema della lotta alla mafia. Gli alunni presenti al convegno hanno approfittato della disponibilità del maggiore Daniela Scopigno, responsabile del raggruppamento di biodiversità dell'Arma di Pistoia, per entrare in lista tra le scuole italiane che riceveranno la pianta.



Ficus Magnolia davanti la casa di Giovanni Falcone.

Dopo la strage di Capaci, il 23 maggio del 1992, su quell'albero iniziarono a essere affissi spontaneamente dei foglietti con messaggi, lettere, disegni. Essi portano il segno di tutto quello che i cittadini di Palermo hanno vissuto all'indomani della strage: il sentimento di dolore, di rabbia e disperazione a cui si sono aggiunti poco per volta anche messaggi di speranza e di manifestazione a voler continuare la lotta e i sogni di Giovanni.

L'albero, un ficus magnolia che si erge alto con le foglie sempreverdi, è diventato un simbolo non solo per i palermitani che si impegnano nella lotta contro la mafia, ma per tutti coloro che, in Italia e nel mondo, a questa lotta si uniscono.



RICETTE DAL MONDO

MONA DE PASCUA

La Mona de Pascua es una receta típica de la Semana Santa y los días de Pascua en muchas regiones españolas, como la Comunidad Valenciana, Cataluña, Murcia, Aragón o Baleares. Además, dependiendo de la zona se la conoce con distintos nombres, como puede ser panquemado, panquemao o toña en Valencia, y suele ser tradición que el padrino regale la mona a su ahijado el Domingo de Pascua y que se reúnan varias familias el Lunes de Pascua para comer la mona en el campo.

INGREDIENTES

- 500 grs harina
- 1 sobre de levadura seca (alrededor de 12 gramos) o 25 gramos de levadura fresca
- 250 ml leche templada
- 100 grs mantequilla fundida
- 80 grs azúcar
- 1 huevo
- 1 pellizco sal

Para pintar la masa de la mona de Pascua

- 1 yema de huevo
- 1 cuchara leche

Para la decoración de la mona de Pascua

- a elegir
- entre anisetes
- bolitas de chocolate
- cerezas deshidratadas
- almendras laminadas
- huevos de chocolate.



CÓMO HACER MONA DE PASCUA TRADICIONAL

1. El primer paso de todos pasa por colocar la harina en un recipiente hondo al que agregaremos la levadura seca mezclando bien todo con un tenedor para agregar después los ingredientes como son la mantequilla derretida en el microondas, la leche, el azúcar y el huevo, echando una pizquita de sal al final. Todo esto lo deberemos batir y, después, darle la forma circular con las manos dándole la forma de mona.

3. Una vez se ha levantado dividiremos la masa en las monas que deseemos hacer eligiendo también el tamaño. Ahora habrá que darle forma a estas monas y decorarlas finalmente. Cuando ya estén con la forma final les daremos otros 10 minutos de horno a 50 grados hasta que estas se vean ya hechas. Después tocará mezclar una yema con una cucharada de leche para pintar la mona y pasar a decorarlas.

2. Una vez lo tenemos será el momento de colocar un paño encima del bol y posteriormente hornear durante unos 25 minutos a 50 grados y con la puerta del horno sin cerrar dejando en la frontera una paleta de madera. Una vez esta se haya elevado y agrandado la tendremos. Quienes lo prefieran lo pueden hacer en el microondas durante unos 8 minutos a 85 vatios cubriendo el bol con un paño húmedo.

4. El último paso será colocarlas ya decoradas durante 25 minutos a 200 grados hasta que las veamos doradas. Las sacamos del horno, les damos el último retoque y estarán listas para comer. Quien lo desee puede, además, colocarle algo de mantequilla, mermelada, queso o chocolate caliente para hacerlas aún más golosas y atractivas para los niños.

5. Sin duda, todo un manjar para pequeños y grandes que nos puede acompañar para el desayuno, la merienda y casi cualquier situación a lo largo de todas las jornadas que dura la Semana Santa y en la que es muy posible que acabemos compartiendo mantel con amigos y familiares. Tanto si es en casa como si tienes que llevarla, no dudes en sorprender con tu mona de Pascua casera. Para cualquier duda, no dudes en escribirnos o repasar algún videotutorial donde se expliquen visualmente estos pasos descritos en la presente entrada.

EINFACHER HEFEZOPF

ZUTATEN

Portionsgröße Für 1 Hefezopf:

- 125 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Größe L)
- 500 g Mehl

Außerdem:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

1. Sie erhitzen zuerst die Milch. Dann die Hefe zerbröckeln, mischen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Mischen Sie Butter, Zucker und Eier mit dem Stabmixer, bis Sie einen Schaum erhalten. Mehl und Backpulver



hinzufügen. Sie kneten mit dem Haken, um den manuellen Mixer zu kneten, bis der Teig glatt ist. Abdecken und mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort stehen lassen.

3. Nachdem der Teig aufgegangen ist, müssen Sie noch einmal kurz kneten und dann in 2 Teile teilen. Formen Sie die Stücke zu zwei gleich langen, etwa 3 cm dicken Fäden.
4. Jetzt müssen Sie die beiden Fäden wie ein Kreuz übereinander legen. Nehmen Sie nun die beiden Enden des horizontalen Drahtes und ordnen Sie sie kreuzweise auf dem anderen Draht an. Machen Sie jetzt dasselbe mit dem anderen Faden und fahren Sie fort, bis das gesamte Geflecht fertig ist. Zum Schluss, wenn nötig, ein wenig kneifen und trennen.
5. Dann legen Sie das Geflecht auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech und bürsten mit einem geschlagenen Ei.
6. Dann das Geflecht etwa 30-45 Minuten bei 160 ° C kochen.

UOVO DI PASQUA RIPIENO DI TIRAMISU'

Ingredienti:

- 1 uovo di cioccolato da 250 g
- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 250 g mascarpone
- Savoiard
- 3 tazze di caffè
- Cacao amaro in polvere
- Ovetti di cioccolato (Facoltativi)
- 1 cucchiaino di vaniglia

PREPARAZIONE

- Procediamo alla realizzazione dell' **Uovo di pasqua ripieno di tiramisù**, dividete a metà l'uovo di pasqua aiutandovi con un coltello. Vi consiglio di scaldare la lama del coltello e di passarla nella linea di metà per facilitare il taglio proprio a metà. Preparate il caffè secondo le nostre abitudini, con la moka o con la macchinetta e lo lasciate raffreddare, non zuckerato.

- Preparate la crema al mascarpone, dividete le uova e versate i tuorli in una terrina assieme a 2 cucchiaini di zucchero e in un'altra terrina mettete gli albumi.

- Montate gli albumi a neve ben ferma con le fruste elettriche e teneteli da parte, lavorate i tuorli con lo zucchero sempre con le fruste elettriche fino a renderle gonfie e ben chiare. Unite la vaniglia, aggiungete il mascarpone e continuate a lavorare il composto per amalgamare il tutto e montarlo bene. Incorporate gli albumi con l'aiuto di una spatola dall'alto al basso in modo da non smontare il composto.

- Versate sul fondo dell'uovo di Pasqua alcuni cucchiaini di crema mascarpone, Inzuppate leggermente i savoiard nel caffè freddo e adagiateli nell'uovo di Pasqua facendo uno strato, versate nuovamente della crema al mascarpone e un'altro strato di savoiard inzuppato al caffè. Completate lo strato superiore con la crema

- Spolverate l'**uovo di pasqua ripieno di tiramisù** con del cacao amaro e decoratelo con degli ovetti di cioccolato, riponetelo in frigorifero almeno un paio d'ore prima di servirlo.



COME GODERSI LA PASQUA SENZA SENSI DI COLPA?

Uova, agnello, dolci e naturalmente il cioccolato dell'uovo saranno i protagonisti dei pranzi del periodo pasquale. Il massimo per il gusto e la gola, ma cosa ne sarà della linea e della salute? Rinunciare "soffrendo" o buttarci senza sensi di colpa?

Il segreto, sta nel buon senso, ma anche per chi è a dieta e per i più golosi ci sono buone notizie. "Gli eccessi alimentari non fanno certo bene, ma è vero anche che si possono trascorrere le feste regalandosi qualche peccato di gola" Il primo consiglio per concedersi un menù più sostenuto del solito cercando di non ingrassare è proprio questo: cercare di non dilatare il periodo delle trasgressioni. Insomma, sarebbe meglio non iniziare con dolci e stuzzichini già la settimana prima delle feste e cercare di non avere a disposizione avanzi golosi e ipercalorici nei giorni successivi; l'ideale dunque, per quanto riguarda il pranzo di Pasqua, è non preparare quantità di cibo decisamente superiori al bisogno.

Per un pranzo di Pasqua salutare, l'agnello e il capretto, per esempio, sono carni bianche sufficientemente magre: attenzione però alla quantità d'olio che si utilizza per cucinarle perché può far lievitare le calorie.

La colomba invece è molto calorica, ma contiene anche proteine di ottima qualità. Per l'uovo di cioccolato, bisogna prestare un po' più di attenzione all'etichetta, perché il cioccolato può contenere oli vegetali idrogenati o olio di palma anziché burro di cacao.

Questi prodotti, oltre a essere ricchi di grassi saturi dannosi per il cuore, sono anche meno gradevoli al gusto rispetto al burro di cacao; quest'ultimo, al contrario, è consigliabile perché contiene grassi insaturi e quindi "buoni". Prestare attenzione agli ingredienti indicati sull'etichetta è fondamentale non solo a Pasqua, ma anche durante tutto l'anno. Infine, il trucco fondamentale per non trasformare un giorno di festa in un'abbuffata è contenere le dosi.

Assaggiare cioè una o due forchettate di ogni portata, ma non pretendere di avere un piatto colmo per ogni pietanza che arriva in tavola.



Anche per i dolci, basta limitare le porzioni: per la colomba ci si potrebbe accontentare di mezza fetta e per l'uovo un solo pezzetto di cioccolato, preferibilmente fondente.

Le persone che soffrono di problemi cardio-circolatori o di colesterolo come possono fare? In questi casi bisogna rispettare la "regola" delle quantità ridotte, limitando soprattutto i cibi più ricchi di grassi e colesterolo, come i dolci e le uova. Chi soffre di disturbi particolari, come importanti malattie del fegato, deve invece seguire le indicazioni del proprio medico.

Invece per i bambini? Soprattutto per loro è festa e quindi è importante che possano assaggiare in piccole quantità tutti i piatti che vogliono. Per quanto riguarda i dolci è meglio scegliere il cioccolato al latte, più ricco di calcio utile per le ossa, controllando ancora una volta che i piccoli non esagerino con le quantità.

Per tutti, nei giorni successivi, è bene dedicare del tempo al movimento. Già nelle passeggiate di Pasquetta si può consumare una parte delle calorie accumulate, che verranno smaltite al meglio se fare moto diventa un'abitudine.

La produzione dei nostri prodotti di pasticceria per Pasqua by 4^DEP& 4^AP

“LA SERRA DIDATTICA, AULA A CIELO APERTO”

INTERVISTA ALLA Prof.ssa Del Vigna e al prof. De Feo

COME SIETE ARRIVATI A QUESTA IDEA DELL'ORTO NELLE SCUOLE?

Prof.ssa Del Vigna: *L'idea della serra didattica è partita grazie ad un finanziamento che la scuola ha ottenuto dalla Provincia di Pistoia: Ad oggi le serre didattiche sono presenti nella sede della Querceta e nella sede di Via Galilei. Si tratta di due strutture dedicate alla didattica all'aperto per “imparare facendo”. Quella della serra didattica è un'attività che serve per aiutare i ragazzi a comprendere nel concreto il grande valore dell'ambiente e della sostenibilità..*

CHE COSA SIGNIFICA UN ORTO DIDATTICO?

Prof.ssa Del Vigna: *Decidere di organizzare l'orto della scuola è di per sé un'attività bella da proporre ai nostri studenti, già densa di significato.*

Coltivare un orto didattico non significa fermarsi a riprodurre un orto, limitando questa pratica alla produzione di ortaggi, ma il senso dell'orticoltura didattica, a scuola, è quello di porre l'orto al servizio dei fabbisogni della scuola e va visto come un laboratorio all'aria aperta in cui si possono coltivare competenze ed abilità (come ad esempio quelle sociali), spendibili nella vita reale.

QUINDI L'ORTO E' ANCHE ARGOMENTO DI APPROFONDIMENTO DIDATTICO ?

Prof. De Feo: *Certo, attraverso le attività che portiamo avanti nella serra didattica possiamo collegarci a tante materie scolastiche. Occorre premettere che lavorare in una serra didattica porta dei benefici quali: migliorare capacità di apprendimento, imparare il nome di alcune piante, apprendere nozioni spazio-temporale.*

Attraverso l'agricoltura si studia Scienze degli Alimenti: possiamo per esempio studiare il valore nutrizionale degli ortaggi coltivati. E poi la Scienza, ovviamente: lo studio delle piante, dei processi vegetativi. Scienza e Storia insieme: sapete che gli antichi romani erano grandi mangiatori di germogli? Durante i lunghi spostamenti a piedi si portavano addosso un sacchettino di juta contenente semi di leguminosa che con il calore del corpo germogliarono in poche ore, diventando cibo super nutriente.

Nell'orto si impara la Geometria perché gli spazi in cui coltivare devono essere precisi e misurati. ma anche di Italiano, con le riflessioni sugli articoli determinativi e indeterminativi.

QUALI SONO LE ATTIVITÀ CHE FARANNO I RAGAZZI NELL'ORTO?

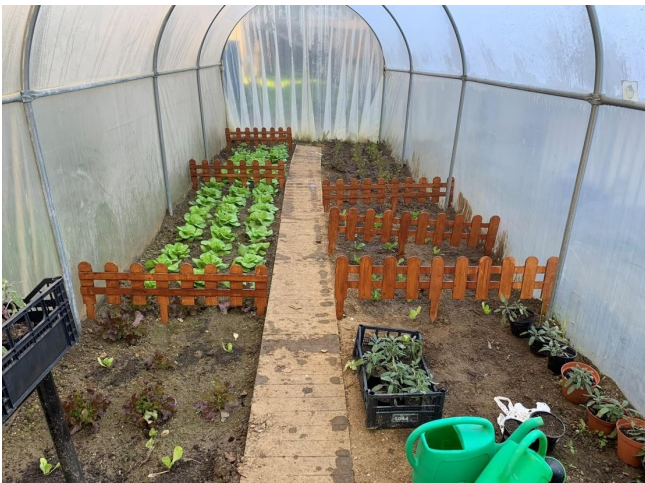
Prof. De Feo: *La serra didattica coinvolge, certamente, diversi studenti del nostro istituto che svolgono varie attività che vanno dalla semina al raccolto. Tali attività fanno sviluppare in loro capacità:*

- di lavoro in team;
- di organizzazione del lavoro;
- Problem solving

IN CHE MODO L'ATTIVITÀ DELLA SERRA POTREBBE USCIRE DAI CONFINI DELLA SCUOLA?

Prof.ssa Del Vigna: *Le attività svolte certamente potrebbero orientare al mondo del lavoro.*

Al termine di alcuni percorsi si acquisiscono realmente capacità e metodi di lavoro utili anche per poter poi svolgere delle attività professionali legate alla natura, alla lavorazione della terra e alla raccolta dei suoi frutti.



LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE

Roberto Di Pierno - General Manager Bar Paszkowski & Bar Gilli (Firenze)

Per non lasciare in solitaria il settore Sala-Bar, abbiamo deciso di viaggiare a Firenze, agli storici bar Paszkowski e Gilli, dove abbiamo avuto l'onore di intervistare Roberto Di Pierno, General Manager dell'azienda, il quale ci ha svelato moltissimi dettagli della sua carriera ma anche dei curiosi aneddoti proprio sulla storia dei due bar, ormai diventati un'istituzione a Firenze.

1) Come è iniziato il suo percorso professionale?

Ho cominciato lavando i bicchieri poi sono passato al bar; poi in sala e a quel tempo non avevo ancora deciso che sarebbe stata la mia professione perché comunque frequentavo la scuola superiore di ragioneria.

Poi mi sono reso conto che questo mondo necessita di un bagaglio di esperienza e di una montagna di informazioni e quindi ho cominciato a viaggiare in Inghilterra, Francia, Svizzera, Stati Uniti, Africa e infine Emirati Arabi.

2) Dove si è specializzato maggiormente nel suo settore?

Per primo mi sono avvicinato alle associazioni di settore quindi l'associazione italiana barman, l'associazione italiana sommelier; li ho fatti tutti e due e ho fatto il master a quello che è l'associazione dei sommelier. Però sicuramente l'esperienza professionale che mi ha permesso di fare il salto è sicuramente stato Dubai, dove ho avuto la fortuna di partecipare all'inaugurazione del Burj Khalifa.

3) Che consiglio darebbe a chi vuole intraprendere questo percorso?

Consiglierei di vivere a pieno quello che la scuola gli offre perché comunque sono previsti questi stage sia in Italia che all'estero e di approfittarne appieno, successivamente acquisito quello che è il diploma, viaggiare, viaggiare e avere sempre come obiettivo il migliorarsi.



4) Fin da bambino avrebbe voluto fare questo mestiere?

Quando ero alle superiori sognavo di essere un pilota da caccia poi invece la vita mi ha portato a fare altro: diciamo che questo lavoro come, abbiamo detto all'inizio, è nato per esigenza di quello che era la paghetta.

Poi però la passione mi ha portato a seguire questo lavoro.

5) Il suo lavoro la rende felice o vorrebbe cambiare qualcosa per esserlo ancora di più?

A livello professionale in questo momento sono soddisfatto, a livello familiare sono contentissimo, mi ha dato una bimba piccola di due anni, quindi sono in questa fase di scoperta fantastica; quindi felicità è un termine troppo complesso da andare ad analizzare.

6) Come vede la ristorazione del futuro?

Sempre più consapevole, sempre più indirizzata sulla sostenibilità e sempre più mediatica.

7) Quale è la cosa fondamentale di questo lavoro, alcune accortezze e segreti!

Non ci sono segreti di Pulcinella, sono le attitudini che una persona ha e che mette nel mondo del lavoro.

Questo lavoro lo fai perché ti piace e non per un fattore economico, è quindi fondamentale essere sempre professionali e puntuali.

Pastry Chef Mario Ragona - Preside Scuola Tessieri (Ponsacco)

Dopo aver fatto visita direttamente in Scuola Tessieri, e presentandoci la loro idea di insegnamento e filosofia, non poteva mancare l'intervista al proprio direttore didattico Mario Ragona; Pastry Chef che è riuscito ad arrivare ai più alti livelli di professionalità, arrivando a conquistare la medaglia d'oro alla Coppa del Mondo di Pasticceria a Lussemburgo nel 2010 e il titolo di Campione Italiano di Pasticceria agli Internazionali d'Italia 2012.

1) Come è iniziato il suo percorso professionale e cosa ha fatto prima di rappresentare questa figura all'interno di Scuola Tessieri?

Ho iniziato nel '93 in Sicilia come ragazzo di bottega, non sapevo nemmeno esistesse il lavoro di pasticcere.

Il titolare mi disse "vieni domani con una sulla maglietta bianca e vai giù", io pensavo giù a sistemare le varie cose e sistemare e invece no, poi sono entrato e c'erano una serie di carrelli e tanta roba da mangiare e lì insomma mi si aprirono un pochino gli occhi.

2) Guardando il suo percorso professionale, vorrebbe tornare indietro e cambiare qualcosa oppure no?

Non cambierei nulla perché mi sono misurato con me stesso e credo di aver fatto tutto quello che riuscivo a fare.

3) Che consiglio darebbe a un giovane ragazzo che vuole intraprendere un percorso professionale in questo settore?

Visto che voi siete in Toscana il mio consiglio è quello di apprezzare una delle migliori eccellenze di formazione, soprattutto del centro Italia come Scuola Tessieri e di tenersi aggiornati in un mercato che oggi non cerca manovalanza perché ce n'è a camionate ma un mercato che cerca professionalità.

**4) Quale è la sua filosofia in pasticceria?**

In questo ambito mi baso prettamente su un concetto commerciale, tutte le mie creazioni, tutti i miei prodotti devono essere realizzati con materie prime di eccellenza.

5) Ha un ingrediente o un prodotto specifico che preferisce lavorare?

Sono tre: liquidi, polveri e grassi e sono i principali ingredienti che vengono utilizzati all'interno della pasticceria; ricordatevi che la cosa più difficile è fare le cose più semplici.

6) C'è un piatto in particolare che le ricorda l'infanzia?

La crostata di albicocche perché è un prodotto che a crudo dice poco in termini di profumo, ma già a metà cottura si fa sentire.

7) Il suo lavoro la rende felice o vorrebbe cambiare qualcosa per esserlo ancora di più?

Dal punto di vista professionale noi regaliamo emozioni e attimi di piacere istantaneo, quindi da quel punto di vista io sono soddisfatto; ma mi piacerebbe cambiare l'atteggiamento delle nuove generazioni.

8) Quale piatto iconico nel mondo della pasticceria avrebbe voluto creare?

La Sacher, credo sia uno dei dolci più venduti al mondo, un dolce austriaco, di Vienna, che è stato creato per essere spedito a giro per il Mondo.

CURRICULUM VITAE

Tips on how to write a good CV

Length. Ensure your CV is no more than two pages long.

Layout. Put your name at the top and make it larger, centralized and bold. Next should come your email address and contact number.

Personal statement. Write a brief personal statement directly under your contact details. Make sure it's no more than five sentences long and should cover who you are, what you can bring to the table and your career aims.

Employment history. List your most recent role first and, in terms of layout, list your job title and company of employment in bold, with dates of employment in brackets. Include any key points that may resonate with the prospective employer.

Education. Include qualification, subject, grade, institution and date. Embellishing your grades is fraud and you may get caught out.

Did you know recruiters spend just 75 seconds reading your CV? This means you have just over a minute to sell yourself and your strengths to the reader.

This is easier said than done. Three quarters of CVs are rejected due to bad grammar, spelling or poor visual layout.

1. Tip one: length. Ensure your CV is no more than two pages long. Choose a clear, legible font and stick to a couple of font sizes throughout. The body of your CV should be no smaller than size 11 font.

2. Tip two: layout. Instead of putting "Curriculum Vitae" at the top, put your name and make it larger, centralized and bold. Next should come your address, followed by your email address and contact number. Remember, age discrimination laws mean you don't need to disclose how old you are on your CV.

3. Tip three: you'll need to write a brief personal statement, and this should appear directly under your contact details. You should talk about your hobbies or interests, use this section to tell the employer why you're a good fit for their organization. Recruiters say that this section should be no more than five sentences long and should cover who you are and your career aims. Ensure you tailor your CV to each individual job you apply for. Identify skills in the job and include examples of these. Make each version of your CV a clear reflection of you as the perfect candidate for the job.

4. Tip four: your employment history. Remember to list your most recent role first and, in terms of layout, list your job title and company of employment in bold. Put your dates of employment in brackets. Think about the role you're applying for and include any key points that may resonate with the prospective employer.

5. Tip five: education. However, there is absolutely nothing wrong with focusing on the positives of course, the course content, for example. Remember to include qualification, subject, grade, institution and date. Only add in further information if it will help the recruiter understand the context of a course in relation to the role you're applying for.

Aside from qualifications, help yourself stand out from the crowd by listing any additional skills or other information that will strengthen your application.

Finally, read through your CV before you press send and ask someone else to double-check it, in case of any spelling or grammatical errors you may have missed.



ANNUNCI LAVORATIVI

DATA, 11/04/2022**PROFILI RICERCATI:** PERSONALE DI SALA e BAR**LOCALITÀ:** MONTECATINI TERME (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Bar DESIDERI e FIGLI S.r.l.**SETTORE:** SALA e BAR**DATA, 11/04/2022****PROFILI RICERCATI:** CAMERIERI**LOCALITÀ:** Sulla SALA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "SALA DE GUSTO" - weekend (per il momento), in estate e bella stagione (5-6 giorni alla settimana).**SETTORE:** SALA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Banconista di gelateria con impiego anche nel laboratorio.**LOCALITÀ:** LASTRA A SIGNA (FI)**ULTERIORI ELEMENTI:** Gelateria "GENIUS"**SETTORE:** PASTICCERIA, GELATERIA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Ricerchiamo un ragazzo giovane e voglioso di iniziare a lavorare, da formare presso la nostra struttura, finalizzato ad un inserimento a tempo indeterminato nel ristorante.**LOCALITÀ:** LUCCA (LU)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "COLLEGIO CULINARIO" - Attualmente la cucina è formata da 3 cuochi di cui un ex alunno ormai da diversi anni.**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** Sto cercando per il mio locale un cuoco ed un pizzaiolo, più per il periodo estivo, anche 4 figure come personale di sala.**LOCALITÀ:** TOBBIANA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante/Pizzeria "LA BOTTEGA DI TOBBIANA"**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** CAMERIERE DI SALA**LOCALITÀ:** PISTOIA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "ROSSO VENEZIANO"**SETTORE:** SALA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** CUOCO**LOCALITÀ:** MONTEMURLO (PO)**ULTERIORI ELEMENTI:** "AGRITURISMO TENUTA PIRODDI"**SETTORE:** CUCINA**DATA, 15/02/2022****PROFILI RICERCATI:** PERSONALE DI SALA**LOCALITÀ:** AGLIANA (PT)**ULTERIORI ELEMENTI:** Ristorante "SIVIGLIA"**SETTORE:** SALA

Chiunque volesse candidarsi può rivolgersi, per i riferimenti, alla scuola scrivendo una mail all'indirizzo di posta seguente: infolavoro@alberghieromontecatini.edu.it

Allegare il proprio curriculum con foto e la richiesta dell'annuncio interessato (per creare il vostro curriculum seguire le istruzioni presenti nel giornalino).

LA GAZZETTA DEL MARTINI

IPSEOA "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

