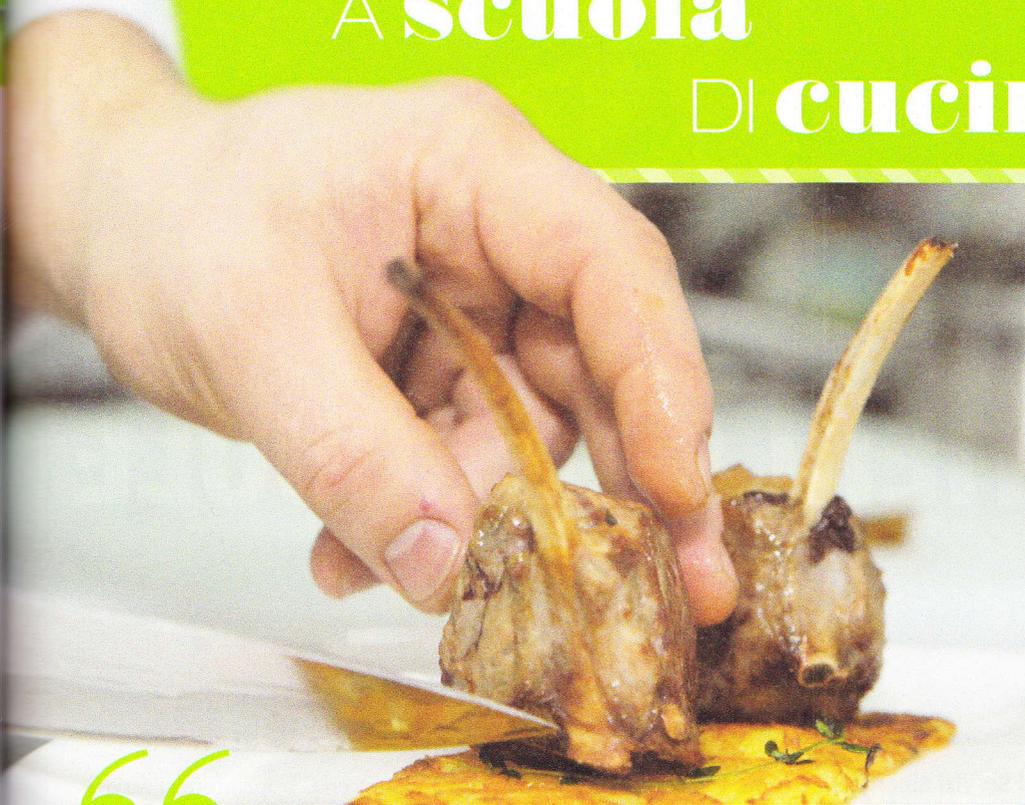


A scuola DI cucina



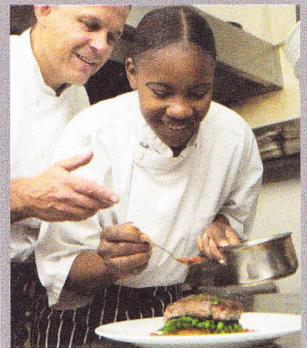
Massimo Montanari

*Il gusto è un'esperienza di cultura,
è frutto di una tradizione
e di un'estetica.*

Gli Istituti alberghieri, i Corsi di laurea universitari, le Scuole di cucina: sono tanti i percorsi di studio

che può intraprendere nel settore enogastronomico i professionisti. Tra questi, i corsi di Almo Gambero Rosso. E nelle scuole, cuochi e studenti scambiano conoscenze ed esperienze sulle qualità dell'olio extravergine d'oliva, in modo da realizzare a regola d'arte tutti i piatti, anche i più semplici, come il pinzimonio.

サンプルページ



**I MESTIERI
E LE SCUOLE** p. 100



**ALMA, LA SCUOLA
INTERNAZIONALE DI
CUCINA ITALIANA** p. 102

GAMBERO ROSSO

**LE SCUOLE DEL
GAMBERO ROSSO:
PROFESSIONE
CUOCO** p. 104



**L'OLIO D'OLIVA
IN CUCINA** p. 106

1. Leggete il testo e rispondete alle domande.



I MESTIERI E LE SCUOLE

Gli Istituti professionali per i Servizi alberghieri e Ristorazione: possono avere una durata di tre o cinque anni. Al termine dei tre anni si ottiene il diploma di qualifica professionale che permette già di accedere al mondo del lavoro. Al compimento dei cinque anni si ottiene il diploma di maturità e la qualifica professionale per i servizi di ristorazione o tecnico dei servizi turistici.

Le scelte all'università: dopo il diploma di maturità superiore ci si può iscrivere a un corso di diploma in Economia e gestione dei servizi turistici. Si può optare per il corso di laurea in Economia e gestione dei servizi turistici. Ci sono, naturalmente, anche altre lauree che offrono interessanti sbocchi lavorativi nel settore del turismo.

Le specializzazioni dell'Istituto alberghiero: i corsi presso l'Istituto alberghiero, che offrono solide conoscenze sugli alimenti e sulle tecniche di cucina, comprendono una parte pratica, che si svolge attraverso stage e apprendistati in grandi alberghi o strutture ricettive con affiancamento alle figure professionali scelte. Sono tre le principali specializzazioni che si raggiungono al termine del primo triennio: operatore di cucina, operatore di sala e bar e operatore di ricevimento. Le funzioni dell'operatore di cucina sono molteplici e permettono di trovare lavoro nei ristoranti e negli alberghi,

sulle navi da crociera e in pasticceria. L'operatore ai servizi di sala e bar accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti e delle bevande: anche lui potrà lavorare in ristoranti, alberghi, navi da crociera, caffetterie e bar. L'operatore di cucina lavora presso gli alberghi accogliendo il cliente durante tutto il suo soggiorno.

Dell'assaggiatore: è una professione che permette di assistere e aiutare i clienti a gustare e gustarsi. Per saperne di più basta informarsi presso il Centro Studi di Scienze Gastronomiche nato a Brescia nel 1990, forma assaggiatori e analisti sensoriali di ogni livello: ci sono corsi di specializzazione in analisi sensoriale come quelli offerti presso l'Università Cattolica di Piacenza. Ci si può specializzare in caffè, olio extravergine d'oliva, formaggio, miele, aceto balsamico o vino. Ciò che importa è avere "gusto". È infatti di fondamentale importanza sviluppare e allenare gusto e olfatto.

Altre scuole di cucina italiana: tra le tantissime, segnaliamo: l'Università degli Studi di Scienze gastronomiche a Pollenzo, in Piemonte; l'Università del Gusto a Vicenza, nel Veneto; la Scuola della Cucina italiana a Milano, in Lombardia; il Corso di laurea in Scienze gastronomiche a Messina, in Sicilia.

(adattato da M. Ferrucci, *Professione chef*, www.studenti.it, 3 agosto 2006)

1. Come si raggiunge la qualifica professionale di tecnico dei servizi di ristorazione?
.....
2. Quali sono le principali specializzazioni del primo triennio di un Istituto alberghiero?
.....
3. Gli studenti possono fare pratica d..... e i corsi dell'Istituto alberghiero?
.....
4. Qual è la finalità del Centro Studi?
.....



COMPETENZA LESSICALE

2. Formate dei sostantivi a partire dalle seguenti parole presenti nel testo.

- a. professionale
- b. alberghiero
- c. turistico
- d. assaggiatore

3. Abbinare le parole ed espressioni presenti nel testo al loro significato.

- | | |
|-------------------|--|
| 1. ristorazione | a. si ottengono |
| 2. accedere | b. persona che lavora |
| 3. optare | c. attività nel settore dei ristoranti |
| 4. si raggiungono | d. scegliere |
| 5. operatore | e. entrare |

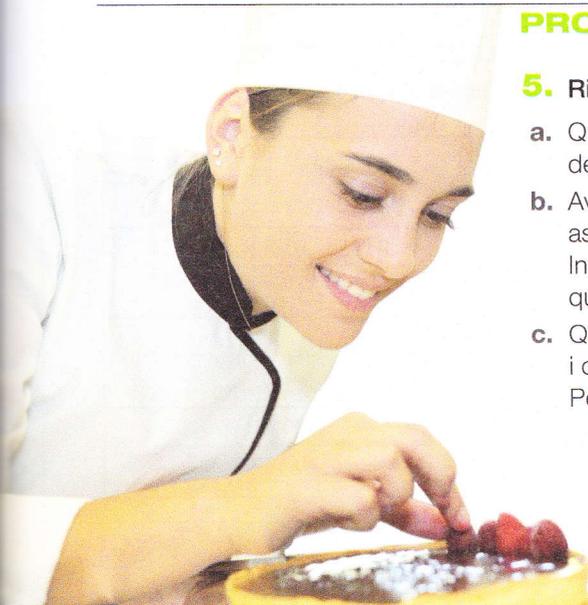
4. Quali sono i luoghi di lavoro nel campo dell'enogastronomia? Cancellate le parole estranee.

alberghi • uffici • bar • caffetterie • cucina • discoteca •
librerie • navi da crociera • ristorante • sala • università

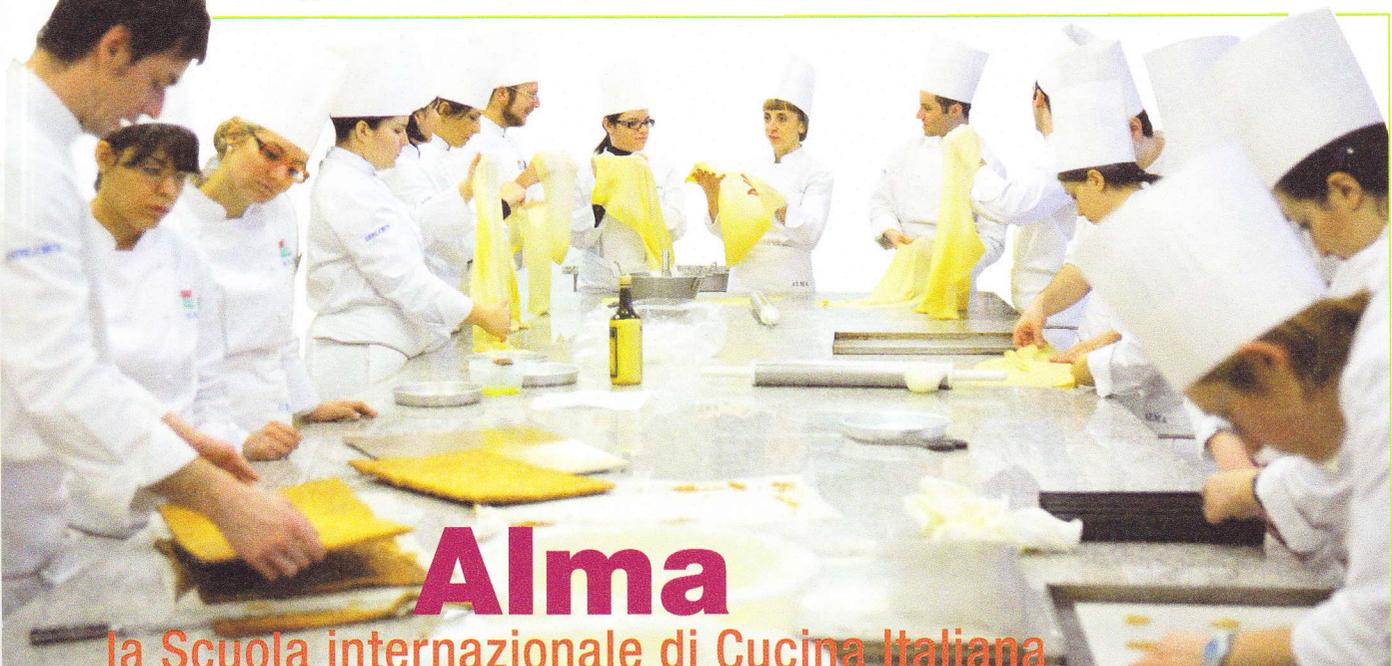
PRODUZIONE ORALE

5. Rispondete alle domande.

- a. Quali sono i settori professionali della cucina che vi interessano di più?
- b. Avete scelto la professione di assaggiatore: di quale prodotto? In quale ambiente vorreste svolgere questa attività?
- c. Quali dovrebbero essere, secondo voi, i contenuti di un corso di pasticciere? Pensate ai vostri gusti.



1. Leggete il testo e completate la tabella con le principali informazioni sull'istituzione.



Alma

la Scuola internazionale di Cucina Italiana

Le tecniche più evolute e la sapienza delle tradizioni, l'attività pratica e la cultura del cibo, la conoscenza delle materie prime e dei territori dell'enogastronomia italiana sono al centro del metodo didattico di Alma. Gualtiero Marchesi è il rettore di questa istituzione fondata nel 2003, a dieci chilometri da Parma. La sede della scuola si trova nel Palazzo Ducale di Colorno. Il nome Alma deriva dall'aggettivo latino *almus*, cioè "che nutre, che cura". L'obiettivo è valorizzare la cucina e i prodotti favorendone lo sviluppo e la diffusione in tutto il mondo. I percorsi formativi di Alma sono il completamento delle formazioni per chi ha già concluso la Scuola albergo e per chi ha iniziato da pochi anni l'attività e vuole diventare un professionista della cucina o della pasticceria italiana. Questa

formazione è indicata anche per chi ha concluso la Scuola superiore. Fra i molti corsi, il Corso superiore di Cucina italiana, il Corso superiore di Pasticceria, il Corso superiore di Sommellerie e il Corso Manager della ristorazione prevedono periodi di stage in importanti strutture. La scuola dispone di cucina, ristorante, aula magna, aule training, aule per dimostrazioni pratiche, aula per la pasticceria e la panificazione, aula per la pasticceria e la panificazione pratica che ospita più di mille etichette. L'aula magna ha una capacità di oltre 200 coperti. Nell'aula magna c'è una cucina professionale completa, una sala per vari eventi. C'è anche una biblioteca e una sala per i seminari.



(adattato da www.winefoodfestivalemiliaromagna.com)

metodo didattico
finalità
tipologia di studenti
strutture
corsi

COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare i corsi alle definizioni.

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Corso tecniche di base di cucina | a. corso di preparazione per un futuro da sommelier |
| 2. Alma Food and Beverage Management | b. corso professionale nella cucina |
| 3. Corso superiore di Cucina italiana | c. Corso di Manager della ristorazione |
| 4. Corsi Alma Wine Academy | d. corso per la formazione di livello avanzato della cucina italiana |
| 5. Corsi di pasticceria | e. corso per conoscere e approfondire le preparazioni di dolci, classiche e innovative |

3. Completate il testo con le parole seguenti:

dell'ospitalità • divulgazione • operatori • produttori • ristorazione • scuole



Centinaia gli
 del settore al festival di Alma: cuochi, pasticceri, sommelier,
 giornalisti, direttori di internazionali,
 manager, accademici, rappresentanti di grandi aziende e
 Si sono confrontati su temi legati alle professioni
 e alle opportunità lavorative del settore, al futuro della
 e alla del patrimonio culturale enogastronomico
 di ogni Paese del mondo.



PRODUZIONE ORALE

4. Rispondete alle domande.

- Trovate informazioni su altre scuole di cucina presenti in Italia (offerta dei corsi, sbocchi professionali, modalità di iscrizione, prezzi...)
- Esistono nei vostri Paesi istituzioni dove si studia la cucina italiana?

COMPRESIONE ORALE

5. Ascoltate il testo sull'occupazione giovanile nell'enogastronomia e indicate se le affermazioni sono vere o false.

- | | |
|--|---|
| 1. Pochi giovani vogliono fare i camerieri. | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 2. In Italia ci sono più di 30 000 esercizi commerciali dove si vende cibo da portare via. | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |
| 3. Il numero dei pasticceri negli ultimi anni è più che triplicato. | <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F |



1. Leggete il testo e completate le frasi.

LE SCUOLE DEL GAMBERO ROSSO: PROFESSIONE CUOCO



Professione Cuoco si rivolge a coloro che desiderano inserirsi nel mondo delle cucine professionali; fornisce la preparazione per operare in tutte le tipologie di ristorazione (collettiva, turistica, a domicilio...), catering e banqueting, nelle ditte specializzate. Il programma prevede 120 ore di formazione, di cui 60 ore di pratica in cucina e permette di acquisire le nozioni e le tecniche culinarie necessarie. Durante la preparazione pratica di numerosissime ricette, gli allievi alla fine dei corsi trova un'occupazione.

(adattato da www.winefoodfestival.com e da www.gamberorosso.com)



La Scuola di Alta Formazione del Gambero Rosso, attiva nel mondo della cucina e del vino, nasce nel 2003 con il primo Master in Comunicazione e giornalismo enogastronomico. L'attività delle varie scuole e sedi (Roma, Napoli, Catania, Palermo, Torino) ha formato chef, pizzaioli, pasticciere, maître e sommelier, grazie a un'eccellente combinazione di lezioni pratiche e moduli teorici.

Programma

- **Organizzazione della cucina e nuove tecnologie:** la cucina e i suoi reparti, la composizione di una brigata, terminologia tecnica, strumenti e nuove tecnologie.
- **Merceologia:** provenienza, tipologia e qualità delle materie prime, valori caratteristiche dei diversi prodotti, corretta alimentazione e prezzi.
- **Preparazione:** tecniche di base della cucina, tagli e cotture degli alimenti; piatti: antipasti, primi piatti, secondi di pesce, contorni; pasticceria: salata, pasticceria da ristorazione; tecniche di lievitazione, lavorazione del pane e della pizza.

- **Storia della cucina italiana:** evoluzione della cucina, dei piatti e delle abitudini alimentari nel tempo, cucina regionale italiana, cucina classica internazionale, influssi di altre civiltà sulla cucina italiana, diversi tipi di ristorazione.
- **La "filosofia" dei grandi chef:** storie, segreti e curiosità attraverso i racconti dei più grandi chef italiani.
- **Il servizio:** abbinamento vino-cibo, cenni di preparazione del menu.

Gli allievi ricevono in dotazione:

- 1 giacca;
- 1 bandana;
- libro di testo.
- 1 grembiule;
- 1 set di coltelli;

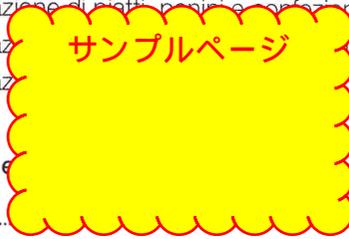


1. Il corso per cuochi offre la preparazione per lavorare in
2. Le ore di formazione sono così distribuite:
3. Il 70% degli allievi quando esce
4. L'abbigliamento e i materiali in dotazione consistono in

COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare le tipologie di ristorazione alle loro definizioni.

- | | |
|----------------|--|
| 1. collettiva | a. preparazione di piatti, porzioni e porzioni per bar, locali pubblici ecc. |
| 2. turistica | b. preparazione di ristorazione a casa del cliente. |
| 3. a domicilio | c. preparazione in albergo, treni, ospedali ecc. |



3. Formate i verbi a partire dai seguenti verbi.

- a. pulitura
- b. tagli
- c. cottura
- d. preparazione
- e. panificazione
- f. lievitazione
- g. lavorazione

4. Completate il testo seguente con i verbi appropriati trovati nell'esercizio 3.

Il cuoco deve saper, e
 gli alimenti. Deve conoscere la tecnica per i piatti e avere una
 certa competenza nel e nel far la pasta
 per il pane e la pizza. È importante conoscere bene le tecniche per
 il pane, la pasta, la pizza.

5. Vorrei fare il pasticciere! Cancellate dalla lista le preparazioni che non appartengono al campo della pasticceria.

- biscotti • cioccolato • cous cous • cupcakes • dolci al cucchiaio • dolci lievitati •
 gelati • pesce azzurro • piccola pasticceria • pizze, focacce e torte salate • polpette •
 risi e risotti • semifreddi • torte classiche • torte da forno

PRODUZIONE ORALE

6. Rispondete alle domande.

- a. Avete deciso di fare un corso per cuochi: quale settore preferireste seguire?
- b. Le qualità di un cuoco: è più importante la tecnica, la passione o la creatività? Parlatene in gruppi e fate una graduatoria di tutte le qualità che un bravo cuoco dovrebbe possedere.



1. Leggete le posizioni dei due cuochi sull'uso dell'olio extravergine in cucina e scegliete l'opzione appropriata.



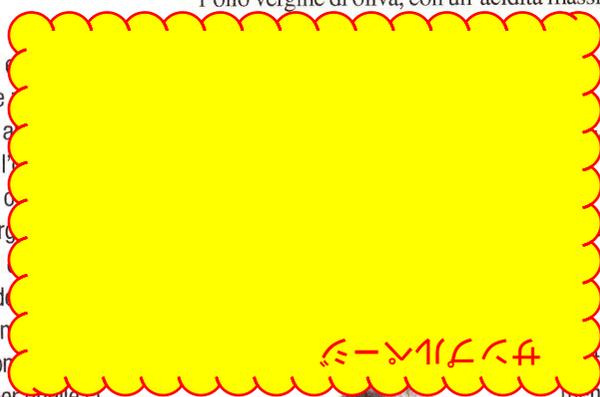
L'OLIO D'OLIVA IN CUCINA



Antonio Santini
Ristorante Pescatore
di Canneto sull'Oglio
(Mantova)

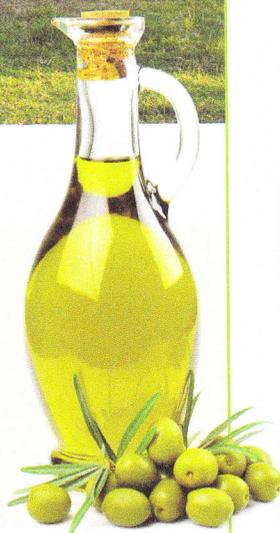
«Noi usiamo solo olio di oliva, ma di diverse Per esempio, in base a preparare scegliamo l' il toscano, il pugliese o Usiamo l'olio extraverg anche per i dolci fritti ovviamente ricercand delicati. Non usiamo n semi. L'unica eccezion per le chiacchiere¹: per quelle ci serviamo dello strutto, cioè del grasso di maiale. Penso, comunque, che sia una questione di abitudini alimentari personali, piuttosto che di conoscenze tecniche».

La categoria migliore è l'extravergine, con un'acidità massima dello 0,8% (0,8 grammi di acido oleico ogni 100 di olio). In cucina è comunemente usato anche l'olio vergine di oliva, con un'acidità massima prevista



no l'olivo è te le regio- d'Aosta, si che diverse.

l'olio extravergine per le frittore e quello di arachide per le re "sommese", che richiedono se quantità di olio. Certa micceria non sopporta l'olio d'oliva; mentre il pesce, che vuole cotture più rapide, lo friggo solo nell'olio d'oliva. Non uso mai l'olio di semi a crudo. Nemmeno per la maionese, che preparo con olio extravergine».



(adattato da *Extravergine: manuale per conoscere l'olio di oliva*, Bra, Slow Food, 2000)

1. Per Santini la scelta dell'olio dipende:

- a. dal gusto;
- b. dal piatto;
- c. dalla stagione.

2. Per Iaccarino l'olio extravergine non va bene per:

- a. la pasticceria;
- b. il pesce;
- c. la carne;
- d. la commessa.

サンプルページ

COMPETENZE

2. Completate le frasi.

- 1. Intorno al Lago di Garda si produce un olio dolce.
- 2. Nelle colline della Toscana si produce un olio con un profumo fruttato e un sapore più piccante e amarognolo.
- 3. In provincia di Bari l'olio è verde.
- 4. In Liguria l'olio ha un profumo leggero e un sapore più dolce e delicato.

PRODUZIONE SCRITTA

3. Volete aprire una scuola di cucina italiana nel vostro Paese: consultate alcuni siti su come sono organizzati i corsi presso alcune istituzioni prestigiose (Gambero Rosso, Alma ecc.); prendete appunti e scrivete un elenco delle attività necessarie per soddisfare il vostro desiderio.

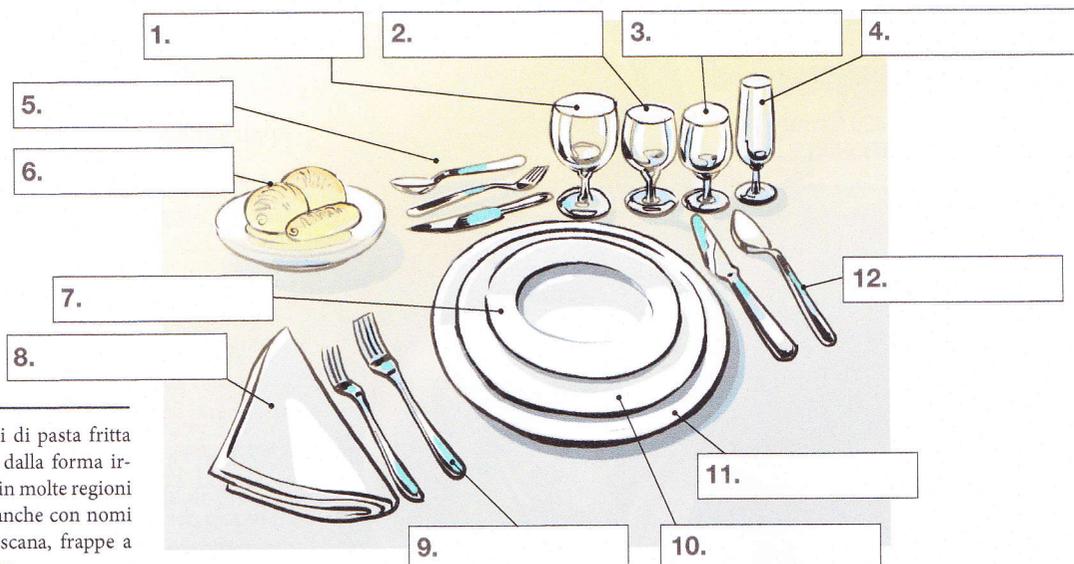
PRODUZIONE ORALE

4. Rispondete alle domande.

- a. Conoscete alcuni tipi di olio d'oliva prodotti in Italia?
- b. In quali piatti italiani l'olio è un ingrediente importante?
- c. Fate una ricerca sulle caratteristiche regionali degli oli extravergine d'oliva e parlatene in classe.

COMPRESIONE ORALE

5.  16 Ascoltate le istruzioni e scrivete il nome degli oggetti sulla tavola.



1 **chiacchiere**: dolcetti di pasta fritta tipici di Carnevale, dalla forma irregolare, apprezzati in molte regioni italiane e chiamati anche con nomi diversi: cenci in Toscana, frappe a Roma, bugie a Torino.

Per
approfondire

Se amate le verdure crude, mangiatele come antipasto con olio extravergine d'oliva, meglio se toscano. Seguite passo passo la ricetta seguente.

La ricetta del pinzimonio

1. Pulite i carciofi, i finocchi, il sedano, i ravanelli e le cipolline fresche. Tagliate le verdure a pezzi grossi, lasciando interi i ravanelli e le cipolline.
2. Sistemate la verdura su un piatto di portata.
3. Date a ogni ospite un piatto e una ciotolina.
4. Mettete in tavola olio, aceto, sale, pepe e pane fresco.
5. Fate preparare a ogni commensale nella propria ciotolina il suo condimento dove immergere le verdure.

(adattato da L. Romanelli, G. Ganugi,
Olio d'oliva, Milano, Arnoldo
Mondadori, 2001)

Approfondimenti bibliografici sul tema dell'unità:

- P. Aries, *Il buon gusto è compatibile con la modernità*, in G. Gang, P. Aries, *Il gusto*, Servitium, Gorle 2000.
- G. Ballarín, *Il gusto nella cucina italiana nella cucina domestica*, Cucina, Napoli 2000.
- L. Maroni, *Il gusto per gustare*, Marsilio, Venezia 2000.
- *Extravergine, manuale per conoscere l'olio di oliva*, Slow Food, Bra 2000.
- *La regola del talento: mestieri d'arte e scuole italiane di eccellenza*, Marsilio, Venezia 2014.