

Newspaper Game

LA SCUOLA IN PRIMA PAGINA



I CLIENTI SONO SEMPRE PIÙ ATTENTI ALLA QUALITÀ

Non vogliamo più cucine da incubo

Occorre professionalità nella ristorazione

Quante volte vi sarà capitato di uscire da un ristorante provando insoddisfazione ed irritazione per non aver mangiato bene, aver atteso troppo tempo, esser stati relegati in un posto angusto o per aver incontrato un cameriere scostante e sgarbato?

I ristoranti del nostro territorio generalmente non riservano brutte sorprese. Viaggiando per evitare di incappare in brutte esperienze ormai si consultano i social network dedicati possano ridurre i rischi. Ogni ristoratore dovrebbe puntare necessariamente alla piena soddisfazione del cliente il quale, se soddisfatto, è sempre colui che fornirà la migliore pubblicità. Non ci si può più improvvisare ristoratori: il livello di complessità del mercato ed i rischi di insuccesso sono tanti che non si deve trascurare nulla. Un buon livello di professionalità può venire solo dalla formazione scolastica e dalla gavetta e dalle esperienze che servono per maturare. E questo vale ad ogni livello di ristorazione: dalla trattoria a conduzione familiare al ristorante pluristellato. La professionalità fa la differenza a tutti i livelli, a partire dalla scelta del segmento di mercato in cui posizionarsi. Occorre anche che l'arte culinaria trovi nel menù il primo strumento di comunicazione messo direttamente in mano al cliente, che fa così intendere quali materie prime lo chef fa uso per le preparazioni, che possono letteralmente fare la differenza. È chiaro che poi la scelta della manodopera adeguata al livello di ristorazione prescelto è un altro elemento da non trascurare. Il ristoratore, quindi, deve necessariamente evolvere verso una gestione manageriale del proprio ristorante: tutte le componenti devono essere volte alla soddisfazione del cliente a cui si rivolge: deve scegliere il posto giusto, l'arredamento giusto, il menù giusto, le bevande giuste, l'ambiente giusto, il menù giusto ed anche il prezzo giusto... Non ci si può improvvisare. Se si intende la ristorazione come una banale evoluzione dell'organizzazione casalinga a livello imprenditoriale allora si che le figuracce saranno "servite".

Alunni Classe II B - I B
Carmen Sulla, Dasy Incampo
Rosmary Bisignano, Lucia Dinota
Antonio Sacco



I CONSIGLI DELLO CHEF PER MATERA 2019

Capitale della Cultura da gustare con i cibi della tradizione locale

Capitale europea della cultura, ma anche dei sapori. Che cosa di appetitoso offre Matera ai visitatori che in quest'anno arriveranno in città o che già hanno avuto modo di conoscerla anche per la sua tradizione enogastronomica? Lo abbiamo chiesto allo chef Giuseppe Carbone.

«Sono i piatti tipici della tradizione materana quelli più apprezzati», ci risponde. Quali sono, in particolare? «Si tratta di fave e cicorie, ovvero "favett e ciucuer" (fave decorticate, cicorie campestre, olio extravergine, cipolla e crostino di pane); "la cрпиата materana" (piatto contadino che unisce i legumi ai cereali). C'è, inoltre, la polpetta a base di pane preparata con pane raffermo, uova, sale, prezzemolo e formaggio grattugiato. Una buona regola sarebbe quella di non buttare il



pane di Matera: è troppo prezioso anche quando è raffermo». Con il pane duro, opportunamente bagnato in acqua e poi condito, si può realizzare un piatto popolarissimo, la "cialledda", che lo chef Carbone ha preparato e rivisitato ispirandosi anche ai colori e al logo di Matera 2019.

«Questo piatto è un emblema della cucina povera e contadina - ci racconto -. Si tratta di un cibo povero e semplice ed era conosciuto come "colazione del mietitore" in quanto aiutava i contadini ad iniziare meglio la giornata di lavoro duro nei campi.

Gli ingredienti adoperati nella sua preparazione sono, ovviamente, il pane duro, da arricchire però con una abbondante aggiunta di pomodori, cipolla, basilico, caroselli, olive, olio di olive e sale».

Christian Carbone II D

GLI EFFETTI POSITIVI DI MATERA 2019

Nuovi visitatori nei vari paesi

La proclamazione di Matera capitale europea della Cultura per il 2019 cos'ha prodotto sul territorio della provincia, in campo turistico. Strutture ricettive e ristoranti, ne hanno tratto un miglioramento nei loro affari? A Pomarico, ad esempio, c'è un incremento del numero dei visitatori, come ci hanno detto i titolari di bar o bed and breakfast.



Proprio in questi ultimi si è verificata una maggior affluenza di turisti provenienti anche dall'estero. Stesso discorso si può fare per anche per i ristoranti e gli agriturismi. L'incremento delle presenze, e degli incassi, sono cresciuti. I visitatori del nostro territorio, così, hanno anche avuto modo di degustare piatti tipici del posto. La possibilità data dalle attività di Matera 2019 è un fattore di sicuro rilancio anche del resto della provincia, che in questo modo trova nuovi visitatori dei tanti tesori artistici, architettonici e culturali di cui i nostri paesi sono ricchi. Un aspetto positivo anche per i cittadini degli stessi paesi, che vedono così i loro centri animati anche da turisti.

Daniela Ciancia, Giusy Laterza
Classe II D

LE SPECIALITÀ AMPIA SCELTA DI PRODOTTI

Ambasciatori del territorio

Sempre più spesso i prodotti alimentari sono chiamati a rivestire un ruolo culturale rappresentativo del territorio di provenienza. Oggi, quando si pensa a una località, non si fa più riferimento soltanto alle sue bellezze artistiche, ma anche alle prelibatezze che si possono gustare e che quel territorio è in grado di offrire. Per questo motivo sono tanto diffusi i percorsi enogastronomici, volti alla scoperta di prodotti tipici locali. Il turista di questo tipo è interessato a frequentare ristoranti e a visitare cantine in cui sia possibile conoscere e gustare piatti, prodotti tipici e vini del territorio. Sono sempre più numerosi, infatti, gli chef che scelgono di inserire prodotti tipici all'interno dei loro menu.

Il territorio lucano offre diversi prodotti tipici conosciuti in tutto il mondo, che oggi è possibile acquistare anche col commercio elettronico. Per citarne alcuni: il pane di Matera (IGP), il ca-

nestrato di Moliterno (IGP), i fagioli di Sarconi (IGP), i fagioli bianchi di Rotonda (DOP), il pecorino di Filiano (DOP), il Grottino di Roccanova (DOC), il Matera (DOC), l'Aglianico del Vulture (DOC).

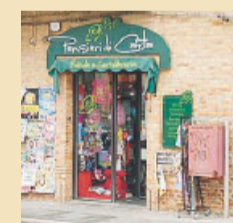
Benedetta Paolicelli, Ida Rizzi
Classe II C



DIRIGENTE SCOLASTICO:
Gianluigi Maraglino
DOCENTE:
Sabrina Fossanova



EDICOLA AMICA:
Pensieri di Carta,
via Cappelluti,
72



MEDIMEX
INTERNATIONAL FESTIVAL & MUSIC CONFERENCE
11 - 14 APRILE 2019 | FOGGIA



free entry

MOSTRA FOTOGRAFICA: PATTIE BOYD AND THE BEATLES

MEDIMEX JAZZ NIGHT: RENZO ARBORE & Friends

BRYAN FERRY IN CONCERTO

LE SCUOLE DI MUSICA

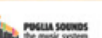
INCONTRI D'AUTORE

FENDER VINTAGE MUSEUM

VIDEO MAPPING 3D: REIMAGING THE BEATLES

MOSTRA: TWO FOR JAZZ

LEZIONE DI ROCK: BEATLES NIGHT 1960-1969 con KLAUS VOORMANN



MEDIMEX.IT

#WEAREINPUGLIA

#MEDIMEX2019

