

# Newspaper Game

## LA SCUOLA IN PRIMA PAGINA



GLI STUDENTI HANNO INCONTRATO IL MAESTRO VITANTONIO LOMBARDO

## L'esempio virtuoso dello chef stellato

Una occasione di crescita e confronto molto positiva, quella che gli studenti del nostro Istituto scolastico hanno vissuto con uno chef stellato e apprezzato e conosciuto oltre i confini italiani. È Vitantonio Lombardo, unico a Matera a esser insignito di una stella della Guida Michelin, il maggiore riferimento mondiale per la valutazione della qualità dei ristoranti e alberghi a livello nazionale e internazionale. Lo chef è stato l'ospite d'eccezione di una interessante manifestazione convegnistica, dal titolo "La Luce nel cibo e i colori della biodiversità", organizzato dall'Associazione Cuochi Materani nell'ambito della XXII edizione del concorso gastronomico interregionale "La Luce e il Cibo". Al numero pubblico intervenuto, Lombardo ha raccontato raccontando la sua storia, la sua esperienza e la sua passione per l'arte culinaria mentre era impegnato in un emozionante Cooking Show. Lo chef ha preparato tre portate quale esempio dei tre menu degustazione che propone nel ristorante che ha da alcuni mesi aperto nel cuore della città, cioè negli antichi rioni Sassi. L'autentico virtuoso maestro di cucina ha mostrato abbinamenti di alimenti innovativi e sorprendenti. Nel menu intitolato "matera", l'attenzione l'ha posta sulla portata "murgia vista drone" i cui ingredienti principali

sono fave, cicorie, ostriche e granita di mela verde. Anche all'occhio dei meno esperti studenti, l'accostamento di questi ingredienti e sapori ha mostrato come rendere un piatto innovativo ma al tempo stesso facendolo restare fedele e attento alla tradizione. Nel menu "Materia", lo chef ha preparato "Spaghetti con caviale e gin agli agrumi". Nel menu "VL", poi, Lombardo ha realizzato il piatto "Mi è Caduto L'Uovo nell'Orto" nel quale erano presenti verdure cotte con diversi metodi di

**Lo chef stellato Vitantonio Lombardo, al centro, tra gli studenti**



cottura e grassi. Si è notato come l'accostamento di colori e la disposizione degli ingredienti rendono il piatto molto attraente, incuriosendo il gusto attraverso gli occhi. Con il suo Cooking Show, il maestro Lombardo, ha mostrato in modo chiaro

la passione, l'amore e lo studio presenti nella sua cucina. Per noi studenti dell'Istituto Alberghiero è stata un'occasione unica di crescita e formazione professionale.

**Lobosco, Papandrea Classe V Ae**

IIS - Plesso di Via Matarazzo  
**TURI**  
Matera

LE POSSIBILITÀ LAVORATIVE DOPO GLI STUDI

## La buona formazione

Contesto turistico

Per i giovani, la scelta di un Istituto scolastico a cui affidare la preparazione delle competenze per poter affrontare il futuro e realizzarci come persone e lavoratori è al tempo stesso complessa e decisiva. Occorre fare una sintesi difficilissima tra le proprie inclinazioni, attitudini, desideri e sogni nel cassetto e la realtà che ci circonda non solo nel presente ma anche nel futuro prossimo e più lontano ed è con la realtà che si misurano le possibilità di affermarsi con soddisfazione. Nello sviluppo economico del Materano, il settore che più ne ha beneficiato è stato quello del turismo e dell'accoglienza. Ora si pone la sfida di renderlo fonte di impulso di ulteriore crescita del settore, perché se è vero che Matera finora si è "venduta" da sola, ora

Frequentare l'indirizzo alberghiero come progetto per il futuro

ed in futuro avrà la necessità di essere adeguata ed all'altezza della domanda sempre più variegata da parte del turista. La professionalità dell'accoglienza diventa uno strumento decisivo affinché il turismo asurga ad attività trainante dello sviluppo cittadino e provinciale. In questo contesto, l'Istituto Alberghiero materano rappresenta per i giovani una grandissima opportunità: la sua frequenza con profitto potrà darci gli strumenti e le competenze per affrontare con la professionalità adeguata lo sviluppo del settore turistico, attraverso la preparazione di cuochi, addetti all'accoglienza, operatori turistici, gestori di residenze e di tutte le altre attività connesse. Con la professionalità adeguata, noi giovani studenti dell'Istituto Alberghiero potremo dare il nostro contributo affinché si possa vincere la sfida dell'affermazione definitiva della nostra Matera quale Città d'Arte e Cultura a livello nazionale ed internazionale.

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

## POSSIBILITÀ PER I GIOVANI DI DIVENTARE ESPERTI Occupazione dopo gli studi o corsi di specializzazione



Studenti al lavoro

Al termine del corso di studi della scuola media secondaria di secondo grado, le statistiche sull'inserimento dei maturati nel mondo del lavoro, mostrano che i diplomati dell'Istituto Alberghiero avranno maggiori opportunità di lavoro, sia in Italia che all'estero. Di solito, chi ha frequentato questo indirizzo scolastico, subito dopo la maturità, intraprende direttamente la carriera lavorativa; una piccola parte frequenterà o un'accademia culinaria o andrà all'università. C'è un esempio importante di un ex alunno della nostra scuola, Giuseppe Scocoz-

za, che dopo il diploma ha frequentato l'Alma, la "Scuola di cucina Internazionale Italiana" (al terzo posto in migliore accademia culinaria del mondo) fondata dal grandissimo chef Gualtiero Marchesi. Si tratta di una vera accademia di cucina che forma cuochi, pasticceri, sommelier, professionisti di sala e manager della ristorazione di domani. I suoi corsi sono di base e superiore e per entrambi è previsto un esame finale che si basa sia sulla preparazione pratica sia su quella teorica.  
*Filomena Dileo, Vincenzo Affuso Classe IV Be*

IL MENU È L'INSIEME DI CIBI E BEVANDE SCELTE DAI CLIENTI, STABILITE DALLO CHEF DEL RISTORANTE

## La Basilicata, una regione a sfondo agricolo

Un elemento che, oltre al talento di chi poi in cucina preparerà i piatti ordinati, decreta o meno il successo di un ristorante. Ci sono menu per banchetto, che a differenza di quello "alla carta", la scelta delle pietanze è un accordo tra lo chef e il cliente. C'è, poi, il menu a tema, elaborato in base alle stagioni e ai prodotti che ci offrono. Infine, il menu fisso riguarda soprattutto le gite turistiche, i pranzi lavorativi, le feste comandate; e dà al cliente un pasto a prezzo modico. Le varie proposte non devono superare un determinato numero di scelte, poiché una vasta scelta può far pensare a una

preparazione non eseguita al momento, mentre un numero limitato di pietanze fa sì che la preparazione avvenga al momento dell'ordinazione. Molti ristoranti, ai menu affiancano la lista dei vini.

La Basilicata è sempre stata una regione a sfondo agricolo, garantendo così, la produzione di ortaggi, frutta e verdura di stagione ed inoltre c'è sempre stata una fiorente produzione di latticini, come ricotta, formaggi di vario genere e derivati con una zootecnica che, in più, garantisce anche carni fresche e loro lavorazioni, tra tutte la salsiccia lucana, rinomata ovunque.

Un esempio di menu lucano si potreb-

be sintetizzare come segue partendo dagli antipasti di terra: salumi e formaggi lucani; ricotta e mozzarella di bufala. Per i primi, ravioli di ricotta dolce; orecchiette al ragù lucano. I secondi comprendono agnello al forno; tagliata; capocollo. I contorni: verdure impanate o cotte al vapore; patate al forno. E, infine, i dolci: "sporcamuss"; sorbetto al limone; bignè. Non si può che abbinare vari vini lucani, su tutti l'Aglianico (Dog), vitigno tipico della Basilicata, seguito da Malvasia, Primitivo e Asprinio Lucano.

**Lucia Larotonda, Giuseppe Stasi Emanuela Martinelli Classe IV BS**

**DIRIGENTE SCOLASTICO:**  
Gianluigi Maraglino

**DOCENTE:**  
Marilena Braia

**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