Lombardia Centro Servizi Formazione

CSF Cooking NEWS

Notizie dalla scuola di formazione professionale di Vigevano - Periodico di libero pensiero redatto dagli studenti e staff dell'istituto - ***n°7– Dicembre 2021***

Christmas edition

LIONS CLUB VIGEVANO TICINUM

PREMIO BIBI DELLERBA
Borse di Studio per i giovani Chef del CSF Lombardia
Lions Club Vigevano Ticinum

ha organizzato venerdì 10 dicembre, presso il Refettorio dei Frati Cappuccini di Corso Genova 38, una bellissima serata che ha unito due occasioni piacevolissime.
La prima è stata la cena di Auguri di Natale rivolta ai Soci che, quest'anno, si è svolta nel Convento dei Francescani.
La seconda è una novità importante: due allievi del CSF Scuola di Cucina di Vigevano sono stati premiati

per i risultati ottenuti durante lo scorso anno scolastico, con la Borsa di Studio Bibi Dellerba che permetterà a ciascuno di loro di frequentare un corso di alta specializzazione presso l'Academy School di Vigevano.
La serata, fortemente voluta dal Presidente Massimo Tenaccioli, è stata l'occasione per mettere al centro i giovani e l'importanza della loro formazione.
Hanno partecipato all'evento moltissime cariche di altri Lion Club e Rotary Club in uno spirito di grande collaborazione e amicizia. Erano presenti anche il Sindaco Ceffa, il Vicesindaco Galliani e l'Assessore Sala, oltre al Vicario Generale Mons. Angelo Croera. Praticamente tutti.
La cena è stata preparata dagli allievi del CSF di Via Bretti, coordinati da Chef Davide Aguzzi, loro Maestro di Cucina. L'organizzazione è stata curata nei dettagli in quanto i due vincitori del Premio (Matteo Sabioneta e Hajli Basma, allievi di 4°) hanno dovuto mettere insieme una loro brigata, costituita da loro compagni di classe, con la quale hanno preparato le portate della cena.
Squadra Matteo: Gabriele Barca, Alessandro Fontana e Lorenzo Primavera
Squadra Basma: Lorenzo Cecchetto, Samuele Faccioni e Simone Savino.
Un po' di competizione e un po' di collaborazione. I genitori dei premiati, visibilmente emozionati, hanno partecipato alla cena, ospiti di eccezione, potendo gioire della soddisfazione di vederli premiati.
Tra i più emozionati però sono apparsi i Formatori e il Direttore della Scuola in quanto, dopo un lungo periodo di varie chiusure, hanno visto i loro allievi raccogliere applausi e complimenti meritati.
Come ha sottolineato anche il Sindaco Ceffa durante la cena, questo riconoscimento ha saputo valorizzare i giovani "belli", quelli che si impegnano e che raggiungono con fatica i loro obiettivi.

(cont pag 4)

CSF Cooking News

La parola agli studenti

Basma Hajli:

Mi sono sentita felice ed orgogliosa di poter dimostrare a mia madre, presente alla serata, quanto sia riuscita a fare, non solo in questa occasione, ma in tutto il mio percorso al CSF in questi tre anni. Devo inoltre essere grata ai miei compagni che hanno collaborato con noi e ci hanno permesso di ottenere un risultato di assoluto prestigio. Il loro aiuto è stato fondamentale e saremo, Matteo ed io, eternamente grati per averci permesso di ben figurare con i nostri ospiti.

Dovendo fare una piccola critica, credo che in futuro, se mai dovessimo di nuovo fare questa esperienza, sarà necessaria maggiore collaborazione con altri reparti in cucina nei momenti di massima tensione.

Matteo Sabioneta:

E' scontato che sia riuscito a rilassarmi solo dopo che la serata era giunta al termine. L'ansia che mi aveva preso di colpo nel recarmi a scuola è di colpo svanita quando abbiamo iniziato a preparare i piatti da servire ai nostri ospiti. Vorrei ringraziare i compagni che per vari motivi non hanno potuto presenziare alla serata ma che si sono adoperati nella fase di preparazione durante la giornata.

Visto quanto successo, avremmo desiderato avere la tempistica esatta del servizio in tavola, in quanto, visto gli interventi degli oratori al tavolo presidenziale, abbiamo dovuto attendere prima di poter servire l'antipasto. Anche questo piccolo dettaglio, a volte, fa la differenza.

Simone Savino:

Uno degli aspetti positivi della serata è stato quello di vedere i volti dei nostri amici frati felici per la partecipazione di tutta quella gente. Dopo aver vissuto per tanti mesi in condizioni restrittive a causa del covid, vedere tutte queste persone insieme per festeggiare un momento importante ci ha dato soddisfazione. Sono rimasto favorevolmente impressionato dalla collaborazione tra noi ragazzi della cucina e i miei compagni in sala. Ogni portata veniva preparata con estrema cura in cucina e arrivava sui tavoli in men che non si dica.

Laura Famiglini.

Mi sono divertita molto ed è stato importante che sia tutto filato via liscio senza grossi incidenti. Non abbiamo rovesciato nulla addosso agli invitati e questo di per sé è già un buon risultato, visto che prima che iniziasse la serata avevo qualche paura.

Abbiamo avuto l'opportunità di fare una nuova

esperienza servendo in sala, cosa non facile visto che nessuno di noi aveva mai fatto una cosa simile. Alla fine abbiamo anche avuto modo di divertirci tra di noi e il peso del lavoro fatto si è alleggerito.

Alessandro Fontana:

E' stato il primo momento in 4 anni in cui abbiamo lavorato insieme come squadra. Negli stage effettuati siamo sempre da soli in mezzo a gruppi di adulti e siamo un poco abbandonati a noi stessi o relegati a compiti di secondo ordine. Questa volta abbiamo avuto l'occasione di dimostrare cosa siamo capaci di fare. Non c'era in campo la 4A o la 4B. C'era in campo il CSF…

#weareCSF

CSF Cooking NEWS

Lombardia Centro Servizi Formazione

Lorenzo Primavera

Credo che dopo questa esperienza dovremmo prendere in considerazione il fatto di introdurre l'insegnamento del servizio in sala. Questo ci permetterebbe di acquisire ulteriori conoscenze specifiche che potranno esserci d'aiuto nel proseguimento del nostro percorso formativo.

Michelle Astemio e Anna Cangi

Per riassumere il nostro pensiero possiamo solo dire: "Ci siamo trovate da Dio!" Inizialmente pensavamo di avere qualche timore nel dover lavorare con i nostri compagni più grandi, essendo noi le uniche di 2a assieme a Giulia. Invece è andata molto bene perché abbiamo parlato con tutti, anche con quelli con cui all'inizio avevo un po' di timore. Abbiamo iniziato a seguire una ragazza di 4a che serviva con noi ai tavoli ed ora ci seguiamo su Instagram e a scuola ci salutiamo ogni volta che ci incrociamo.

Gli invitati sono stati molto gentili con noi e ogni volta che ci avvicinavamo al tavolo ci riempivano di complimenti, anche se qualche mancia non avrebbe guastato la serata.

Ci siamo trovate bene anche con i ragazzi in cucina perché durante le pause tra le portate avevamo occasione di poter scambiare quattro parole insieme.

Una cosa che ci ha emozionato tanto è stata la premiazione quando chef Davide ha detto a tutti i presenti: "Questi sono i miei ragazzi!" e nel dirlo avevamo capito dal suo tono di voce che era emozionato.

Abbiamo ricevuto tutti un attestato per il nostro lavoro, cosa per altro non aspettata e quando hanno pronunciato il nostro nome ad uno a uno, ci siamo sentite orgogliose di noi. Sentire l'applauso da parte degli invitati e sentirli scandire i nostri nomi ci ha fatto davvero un piacere enorme, come se ci conoscessero da una vita!

Se mai ci dovessero chiedere di ripetere questa esperienza, non avremo alcun dubbio nel rispondere ancora una volta:

"Presenti!"

Prof Zucca è in libreria

Altra grande novità in questo mese di Dicembre è l'uscita del nuovo libro del nostro Prof di Inglese preferito (anche perché è l'unico…). Questa volta le vicende si svolgono inizialmente in Argentina alla vigilia della finale mondiale di calcio del 1978, per poi … ma non sveliamo troppo. Da parte mia, di tutto lo staff CSF tanti complimenti. Tutti coloro che desiderano acquistare il libro:

"Il peso del dolore"

chiedendo a Marco in segreteria o direttamente all'autore

Edoardo Carnevale Schianca

CSF Cooking News

#weare CSF

(*cont pag 1*)

In realtà gli allievi premiati si sono distinti per dedizione, capacità e volontà anche nelle materie più teoriche. Infatti il criterio che CSF e Lions Club hanno concordato di adottare, nella selezione dei destinatari delle Borse di Studio, è stata l'eccellenza sia nella parte pratica che in quella teorica.

Un'altra bellissima sorpresa, riservata ai presenti, è stata la visita al meraviglioso e famoso Presepe che tutti gli anni i Frati preparano con impareggiabile maestria. La lunga tradizione francescana e l'attenzione ai minimi dettagli lo ha reso meta dei vigevanesi durante le feste natalizie.

Insomma, l'evento di venerdì 10 dicembre è stato un momento speciale in cui si è respirato un clima particolare.

La serata è stata anche l'occasione per raccogliere fondi destinati al CSF, Scuola di Cucina, per l'acquisto di attrezzature e materiale scolastico e ai Frati per tutte le loro iniziative benefiche.

Il Direttore

l menù della serata

L'evento che si è tenuto venerdì 10 dicembre presso il refettorio del convento dei frati di Vigevano è iniziato con un aperitivo di benvenuto composto da alcuni "finger food" atipici nel loro contenuto, rispecchiando alcune delle portate tradizionali, abbinando alcuni nuovi concetti, alla ricerca di innovazione, mantenendo in risalto la tradizione dei piatti tipici locali. Ad esempio – tartare di manzo, pomodorini e confettura di cipolla di Breme caramellata – polenta taragna con crema di gorgonzola dolce e gheriglio di noci – caprese scomposta liquida in due consistenze – merluzzo mantecato, maccheroni soffiati e pesto di rucola – gamberi marinati con maionese alla bisque e zucchine in escapece – bigné salati con mousse al prosciutto. Il tutto accompagnato da altre portate preparate da noi ragazzi quali tramezzini e focacce.

Dopo aver deliziato gli ospiti con le nostre entrée, la cena è iniziata con la prima portata composta da degli ottimi gamberi argentini avvolti in pasta kataifi precedentemente imburrata, serviti su passatina di ceci e porri, abbelliti da una nota di colore donata dai pomodorini concassé e olio evo.

Mentre i ragazzi si dedicavano al servizio della prima portata, la brigata in cucina si accingeva a preparare il risotto cucinato rigorosamente con riso Carnaroli della nostra Lomellina arricchito da una crema di barbabietola rossa, fiocchi di burrata e crumble di guanciale, piatto molto gradito dagli ospiti.

A seguire abbiamo servito il secondo piatto composto da una treccia di spigola dorata in forno, con salsa al vino bianco, guarnita da scaglie di mandorla tostate e carciofi della Sardegna croccanti. La preparazione di questo piatto ha permesso ai ragazzi della brigata di cimentarsi nella sfilettatura della spigola, con ottimi risultati.

La serata si è conclusa con un semifreddo al panettone, accompagnato da una crema al mascarpone delicata con una nota di croccante al cacao.

La sinergia che si è creata tra noi ragazzi, sia in sala che in cucina, ci ha permesso di dimostrare le nostre abilità al di fuori dell'ambito scolastico, creando i presupposti per eventi futuri. Con questo evento noi ragazzi abbiamo avuto modo di scoprire le nostre abilità e capacità, con la consapevolezza di svilupparle anche nell'ambito dei nostri futuri impieghi.

Non resta altro che augurare a tutti un sereno Natale e che l'anno nuovo porti con sé gioia ed allegria per tutti.

(Basma & Matteo)