

CUOCO
di *Classe* 2

22 GENNAIO 2017
ISTITUTO ALBERGHIERO "CARLO PORTA"



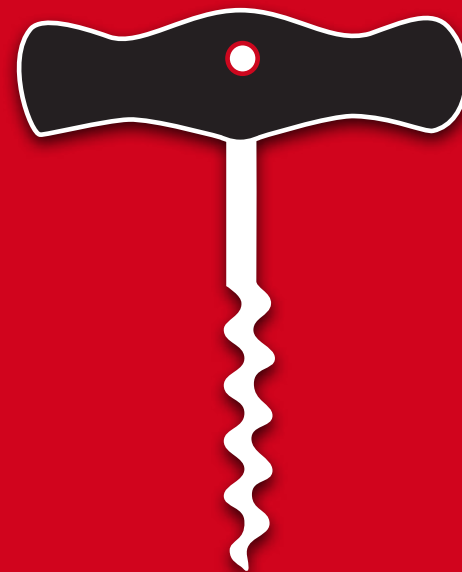
Fondazione Scuola
DELLA COMUNITÀ EBRAICA DI MILANO



Fondazione Scuola
DELLA COMUNITÀ EBRAICA DI MILANO

CUOCO DI CLASSE

SECONDA EDIZIONE



Un cuoco *svitato* come te

UNA SFIDA AVVINCENTE
PER GLI AMANTI DELLA BUONA CUCINA

CUOCO
di *Classe* 2

A grande richiesta, è proprio il caso di dirlo, torna Cuoco di Classe con una seconda edizione ancor più frizzante. Lo dice anche la campagna di comunicazione dell'evento... "Bisogna essere un po' svitati", ma l'entusiasmo contagioso di chi ha partecipato la prima volta ha spinto il team della Fondazione Scuola a superare ogni ostacolo e a organizzare un momento ormai importante del calendario delle attività annuali. Come vedete siamo ancora ospiti del prestigioso Istituto Alberghiero Carlo Porta, che ringraziamo di cuore anche perché è stato -se possibile- ancor più collaborativo e sollecito nell'organizzazione di ogni aspetto.

In cucina con le squadre c'è sempre Alessio Algherini, Chef esigente ma clemente che segue con passione il lavoro delle squadre condividendo con loro la sua esperienza.

Ci onora in questa edizione una **Giuria Degli Esperti** di grande livello, che vedrete ben descritta nelle prossime pagine e che ringraziamo per aver scelto di sostenere la Fondazione Scuola partecipando con grande simpatia e disponibilità.

Tra poco assaggerete le specialità preparate da cinque squadre formate da cuochi dilettanti che si sono messi in gioco lavorando tutto il giorno con grande impegno, per offrirvi una cena impeccabile...ma ricordatevi che non sono dei professionisti! Grazie a tutti loro, per noi sono già dei Cuochi di Classe!

Come in ogni competizione, **Cuoco di Classe 2** prevede un vincitore e sarete voi a sceglierlo. Vincerà, infatti, la squadra che più soddisferà la Giuria degli Esperti e voi ospiti in sala, la nostra **Giuria Popolare**.

Lo scopo principale di ogni evento della Fondazione Scuola è, sempre, far conoscere e sostenere le sue attività. Per farlo è fondamentale il contributo dei nostri numerosi Sponsor, che ringraziamo calorosamente per la fiducia che sempre ci accordano. In particolare grazie a Deim, Main Sponsor di questo evento.

Bon appétit e buon voto!

LE GIURIE

Cuoco di Classe prevede la votazione da parte di due giurie:

- *la Giuria degli Esperti*, formata dagli Chef professionisti Alessio Algherini, Cesare Battisti, Maria Vittoria Dalla Cia, Daniela Di Veroli, Sonia Peronaci, Sauro Ricci.

La Fondazione Scuola è rappresentata da Stella Hassan, una storica Consigliera sempre impegnata in prima linea nell'organizzazione degli eventi, amante della cucina raffinata.

La Giuria degli Esperti valuterà, oltre al risultato finale, anche il lavoro in cucina durante tutta la giornata: pulizia e capacità tecnica, gestione delle materie prime, disciplina.

- *la Giuria Popolare*, formata dagli ospiti in sala che degusteranno i piatti preparati dalle squadre e voteranno a fine serata, seguendo alcuni criteri di valutazione suggeriti: presentazione, cottura, gusto, equilibrio del piatto.



ALESSIO ALGHERINI

Chef Antica Trattoria Monluè

Il giovane cuoco umbro nato a Orvieto, ha cominciato ad appassionarsi alla cucina all'età di sei anni, tanto da scegliere di diplomarsi all'Istituto Alberghiero di Spoleto.

Durante il servizio militare la vita in caserma lo conquista e per un periodo prende seriamente in considerazione l'idea di arruolarsi, ma l'amore per la cucina è troppo forte.

Dopo qualche anno di "gavetta" in numerose e importanti strutture alberghiere e ristoranti della penisola, il suo bagaglio di esperienze e le sue capacità vengono forgiate e affinate dal maestro Sergio Mei che lo sceglie per le cucine del *Four Seasons* dove trascorrerà i suoi primi 3 anni a Milano.

In seguito coordinerà per un anno la cucina del *Ricci Restaurant* per approdare alla *Cantina di Manuela*, dove sarà responsabile di cucina per quasi 4 anni durante i quali sarà anche docente per *Presso* -gestore eventi per il *Pastificio La Molisana*-, collaboratore della rivista *Cucina Moderna* di Mondadori e si farà conoscere dal pubblico televisivo per aver preso parte a 2 edizioni di *The Chef*, programma di Canale 5 con protagonisti Davide Oldani, Filippo La Mantia e Philippe Lévêillé.

Sposato da 4 anni con la sua amata Paola con la quale ha concepito il miglior piatto riuscito, sua figlia Elena. Attualmente è lo Chef del ristorante *Antica Trattoria Monluè* a Milano.

1. Qual è l'utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Credo che non rinuncierei mai al mio spelucchino della Vittorinox, che è un piccolo coltellino a lama ricurva come un uncino che si utilizza per tutte le lavorazioni di pulizia e taglio delle verdure tipo carciofi, puntarelle, patate, broccoli ecc... cito questa marca perché oltre ad essere ben affilato, ha il manico piccolo e maneggevole per le lavorazioni precise e veloci.

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

Colui che sa collaborare con i propri compagni con la giusta educazione, umiltà e spirito di squadra; sa rispettare e valorizzare i prodotti e le materie prime assegnategli, ma soprattutto sa prendere la competizione con la giusta responsabilità e professionalità.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

Non ho segreti in cucina e se sono quello che sono è perché tante persone non ne hanno avuti nei miei confronti, ma hanno saputo insegnarmi e correggermi... Posso però regalarvi un consiglio: metteteci sempre del vostro in tutto quello che fate, ma senza tralasciare gli insegnamenti.

4. Quanto conta la formazione in cucina?

Direi che la formazione in cucina è tutto: per cucinare bisogna apprendere le basi fondamentali della cucina, la tecnica delle lavorazioni dei prodotti e la conoscenza della materia prima... Solo se si ha la giusta conoscenza di un prodotto lo si può lavorare con le tecniche acquisite, la propria esperienza e valorizzarlo aggiungendo il proprio estro.

5. Un consiglio per i candidati a Cuoco di Classe?

Diciamo che Chef non vuol dire Cuoco ma *Capo*... uno Chef è un manager, un imprenditore, un leader, una persona che sa insegnare, coordinare, dirigere, ascoltare e comprendere la propria brigata, che sa comporre i vari menù facendo attenzione agli acquisti, ai costi delle materie prime, agli sprechi, alla stagionalità dei prodotti, alle esigenze dei propri clienti, che sa far quadrare il bilancio del proprio ristorante anche se non è il suo e non ne è il Direttore; infine sa cucinare ma deve, per la sua posizione, farlo fare agli altri però con il proprio gusto...



CESARE BATTISTI

Chef del Ristorante Ratanà

Cesare Battisti, milanese da molte generazioni, dopo aver trascorso molti anni in giro per l'Europa a farsi le ossa, torna a casa, a Milano, dove lavora per importanti ristoranti di tradizione meneghina. Nel 2009 dà vita al Ratanà, all'interno della prestigiosa sede della Fondazione Catella dove si impegna da sempre a rendere contemporanea la cucina milanese e lombarda, mantenendo però memoria e rispetto delle tradizioni. La filosofia che caratterizza la cucina di Cesare si esprime in alcune scelte precise: culto della materia prima, stagionalità, sostenibilità dei prodotti e dei produttori, preparazioni semplificate.

Ambassador del Riso per Expo 2015, da Ottobre 2016 è Segretario Generale dell'Associazione senza scopi di lucro "Ambasciatori del Gusto", istituita con l'obiettivo di collaborare con il MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) e le Istituzioni, per promuovere l'eccellenza dell'agroalimentare italiano, attraverso una cucina di qualità.

1. Qual è l'utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Il tagliere perché permette di lavorare in maniera ordinata e rigorosamente in legno perché è una materia viva.

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

È colui che affronta la cucina con senso di responsabilità verso il territorio, in maniera consapevole nel rispetto di tutti.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

Il vero segreto è quello di usare le migliori materie prime, la parte più importante per realizzare un buon piatto.

4. Qual è il suo piatto preferito di sempre?

Amo da sempre le verdure, in particolare le insalate.

5. Come stimolare la curiosità e il desiderio di assaggiare?

Profumi e ricordi - quando un piatto ti riporta alla memoria la tua storia, non vedi l'ora di riassaporarlo.



MARIA VITTORIA DALLA CIA

Direttrice di “La Cucina Italiana”

Dai tempi delle scuole medie è attratta dai libri. Negli anni del liceo comincia a lavorare, quasi per gioco, in una casa editrice. Studia lettere antiche e grafica pubblicitaria. Alle più varie esperienze editoriali si aggiungono le collaborazioni con amici artisti e fotografi e una veloce e formativa stagione nella cucina di un ristorante, dove ha modo di soddisfare curiosità e di mettere in pratica una certa propensione per i fornelli.

Durante la curatela di un piccolo dizionario degli alimenti coglie il fascino e la complessità della scrittura gastronomica. Poco dopo ha la fortuna di entrare a far parte dello storico mensile “La Cucina Italiana” che dirige da un anno. Qui condivide con un affiatato gruppo di professionisti il privilegio di lavorare in una straordinaria bottega artigiana, dove ogni piatto si inventa, si cucina, si assaggia, si fotografa e si “mette in pagina” all’interno della redazione.

La sostiene nel cammino la persuasione che pensare il cibo, prepararlo e raccontarlo sia un esercizio di cura e di amorevolezza che dà calore e piacere al vivere.

1. Qual è l’utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Un coltellino a sega, dal taglio impeccabile, per sbucciare e tagliare la frutta.

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

Il cuoco a cui non interessa essere protagonista. Quello che gioca in squadra, al servizio di tutti, che coglie i pregi dei compagni e li mette in risalto per valorizzare al massimo il lavoro comune.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

Non ho segreti, sono una cuoca semplice. Per fare bene ho solo bisogno di tempo senza vincoli, di calma. Così riesco a immedesimarmi in ciò che cucino e con gratificazione concludo l’opera, anche la più semplice, come un uovo cremoso su un biscotto della salute.

4. Qual è il giusto rapporto tra immagine e gusto?

“Ciò che è bello è bello da vedere e basta, ma ciò che è buono sarà subito bello” diceva più o meno così un frammento di Saffo che ricordo dai tempi della scuola e che mi ritorna in mente ogni giorno nella cucina di redazione e sul set dei nostri servizi. Se un piatto è ben fatto, armonioso per il gusto, quasi sempre farà anche una buona figura alla vista. Non sempre è vero il contrario.

5. Potrebbe anticiparci una delle prossime tendenze in cucina?

La ricerca avanza, si mettono a punto tecniche per estrarre l’essenza dell’alimento, indagato in modo sempre più attento, specifico, e con una sensibilità ecologica crescente. D’altra parte è molto sentita anche una cucina meno “ristorantesca” e più immediata, casalinga e conviviale. È difficile comunque tracciare una linea definita in un mondo in cui si intrecciano e si contaminano materie e stili gastronomici in continuo mutamento.



DANIELA DI VEROLI

Personal Chef, esperta in cucina ebraica

Nata a Roma ma residente a Milano da oltre 17 anni, laurea in lingue e letterature straniere.

Da sempre appassionata di cucina, soprattutto come “percorso culturale” e come occasione di studiare popoli, usi e tradizioni. Ho iniziato a cucinare giovanissima sotto la guida di mia madre dalla quale ho appreso tutta la tradizione culinaria giudaico-romanesca e le basi della cucina italiana.

La cucina è sempre stata una passione che negli ultimi 10 anni è diventata anche professione dopo aver effettuato corsi e approfondimenti che mi hanno condotta a far parte della Federazione Italiana Cuochi. Amo definirmi “chef culturale” in quanto sia nei corsi di cucina, sia nelle cene private (come Personal Chef) racconto la storia dei piatti e del popolo ai quali appartengono o anche il percorso e gli studi che mi hanno condotta alla realizzazione di un piatto e l'evoluzione da una semplice idea al piatto finito. La formazione ebraica mi ha inoltre portato ad approfondire la conoscenza della cucina ebraica dei diversi paesi del mondo e scoprire tracce di gruppi ebraici pressochè scomparsi.

Raccontare la storia di ogni piatto contribuisce ad arricchire il patrimonio culturale di ognuno di noi e fa sì che ogni pasto resti indimenticabile. Il cibo deve nutrire corpo e anima.

1. Qual è l'utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Termometro. Indispensabile per alcune ricette come ad esempio i *macaron*, fondamentale per degli arrosti perfetti.

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

Chi sa ascoltare i propri collaboratori ed è consapevole che la soddisfazione del cliente è il risultato di un lavoro di squadra.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

Per fare dei buoni spaghetti Cacio e Pepe servono solo 3 ingredienti: pecorino romano, pepe nero e acqua di cottura della pasta (da utilizzare solo quando la pasta è già in cottura affinché l'amido crei la famosa “cremina”) e MAI condire la pasta nella pentola di cottura o ancor peggio “spadellarla”.

4. Tradizione e innovazione: cosa deve prevalere?

Quello che tendo a raggiungere nella mia cucina è la fusione tra i due elementi, ovvero un tocco di innovazione nelle ricette tradizionali. Dovendo necessariamente scegliere tra i due, sceglierei innovazione. Mi piace e soprattutto mi rilassa sperimentare, provare nuovi accostamenti e sapori, ma per poter fare innovazione è indispensabile conoscere la tradizione. Un po' come il motto “non c'è futuro senza memoria”.

5. La scelta degli ingredienti è davvero fondamentale per un buon piatto?

Absolutamente sì. Non delego nessuno nella scelta degli ingredienti, voglio esaminare e scegliere personalmente le materie prime, che devono essere sempre di primissima scelta e preferibilmente a maturazione naturale.



SONIA PERONACI

Fondatrice di Giallo Zafferano - conduttrice TV

Nata a Milano nel 1967, Sonia Peronaci inizia a cucinare nel ristorante del padre a 6 anni. Dopo aver lavorato in pub, vilaggi turistici e come commercialista, nel 2006 fonda il sito internet e video blog di cucina *Giallo Zafferano*. Nel 2011 *Giallo Zafferano* raggiunge due milioni di utenti unici al mese e nel 2013 supera i quattro milioni. Sonia Peronaci guadagna rapidamente popolarità – anche grazie ai social network e al canale di YouTube. Dal 2010 diventa testimonial italiana di Kraft Philadelphia con diversi spot. Nel 2011 pubblica per Mondadori il libro *Le mie migliori ricette* e nel 2012 un secondo libro dal titolo *Divertiti cucinando*.

Dal 2013 va in onda, sul canale Fox Life, il programma televisivo *In cucina con Giallozafferano*, in cui propone una delle ricette del sito, illustrando tutti i procedimenti. Alla fine del 2015 interrompe la collaborazione con Giallo Zafferano e poco dopo lancia il suo nuovo sito www.soniaperonaci.it

Del 2016 il suo libro *La mia cucina* con le ricette della quotidianità e delle occasioni. Inizia la collaborazione con il settimanale *Gente* e il nuovo programma di 10 puntate su Rete4, in cui Sonia racconta i prodotti DOP italiani legandoli alle sue ricette. L'anno si conclude con il nuovo programma su Canale 5 *Una sorpresa da chef*, in cui Sonia insegna a cucinare ad aspiranti cuochi pasticcioni che vogliono fare una sorpresa ad una persona cara.

1. Qual è l'utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Dei buoni coltelli.
Ne bastano pochi,
anche tre,
ma sempre ben affilati!

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

Chi cucina trattando
gli ingredienti con rispetto
ed equilibrio e ha un occhio
particolare all'impiattamento.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

Il mio segreto è la semplicità
unita al buon gusto.
Mi piacciono le nuove idee
che devono restare
semplici, accessibili.

4. Com'è cambiato il lavoro dello chef al tempo dei social?

Il lavoro dello chef non
è cambiato, vuol dire
“raccontarsi attraverso
la cucina”, piuttosto
è cambiato il modo
di comunicare e i social
sono un fenomeno importante
di cui bisogna tenere conto
e che, se ben usati,
possono darti una cassa
di risonanza pazzesca.

5. Può descriverci il suo primo ricordo in cucina?

Il mio primo ricordo è
sicuramente legato a mia
nonna: se chiudo gli occhi
la rivedo spignattare
coi suoi riccioli d'argento
e il suo grembiule, appoggiata
al tavolo della cucina
che prepara i canederli
con una maestria innata.



SAURO RICCI

Chef del Ristorante Joia

Sauro Ricci, chef di cucina del Joia e responsabile didattico nella scuola.

Nasce nel 1981 ad Orbetello (GR), da una famiglia di tradizione contadina. Sviluppa così una grande passione per il gusto vero della natura con un'attenzione particolare al mondo vegetale. Dopo la scuola alberghiera, continua la sua formazione in ristoranti di alta cucina, lavorando con Antonio Guida e Michelino Goia. Affascinato dalla diversità culturale e religiosa si laurea in antropologia all'Università di Siena nel 2010 con una tesi sulla macrobiotica, la cucina del benessere che arriva dall'oriente. Completa quindi i suoi studi a Lisbona all'Istituto Macrobiotico Portoghese approfondendo gli aspetti filosofico-spirituali e culinari di questa antica disciplina. Approda dal maestro Leemann nel 2012 dove finalmente incontra la convergenza tra l'alta cucina e il cibo adatto per il corpo e lo spirito.

1. Qual è l'utensile da cucina a cui non potrebbe mai rinunciare?

Non potrei mai rinunciare al coltello, il prolungamento naturale della mano del cuoco, che ci permette di trasformare la materia in cultura. Il cuoco deve creare un rapporto di complicità con il proprio coltello, imparando ad affilarlo e a mantenerlo sempre impeccabile.

2. Chi è un vero Cuoco di Classe?

Enrico Crippa! Senza esitazione, è un vero cuoco di classe, uno dei pochi che ha creato un legame esemplare con la natura che lo circonda e la rispetta raccogliendo i suoi frutti.

3. Ci regala uno dei suoi segreti in cucina?

La mia cucina è una cucina molto colorata. Colore significa stagionalità, fondamentale per la realizzazione di un buon piatto, e tecnica. Tecnica perché non tutti sanno mantenere vivo il colore della verdura durante la cottura. Ad esempio, se come me siete innamorati del colore spiccato del cavolo viola, dovete sapere che per cuocerlo è necessario farlo stufare dolcemente con un goccio d'olio e ultimare la cottura con un tocco di acidità. Così il vostro viola sarà smagliante.

4. Quanta attenzione al benessere va data nella preparazione di buoni piatti?

Il benessere è fondamentale per la creazione di un buon pasto. Non si può solo pensare al gusto e all'abbondanza. Sono convinto che l'alimentazione abbia un ruolo fondamentale sulla salute di ogni individuo, se è equilibrata il nostro corpo ne gioverà. Avendo studiato Macrobiotica, prima in Italia e poi in Portogallo, posso dirvi quanto sia fondamentale e difficile in un primo momento, imparare a fare buono, bello, sano e goloso. Una volta appresa la tecnica la strada è in discesa e il vostro palato cambierà totalmente esigenze.

5. Qual è l'ingrediente che la sorprende sempre?

Il tamari biologico è il mio ingrediente preferito insieme all'olio extra vergine. Essendo toscano, posso dirvi che l'olio ormai scorre nelle mie vene. Ma il tamari mi sorprende sempre perché non è un gusto che è radicato dentro di me, ma è un sapore che ho imparato a conoscere con gli anni e che sempre si modifica a seconda della temperatura circostante, del tipo di cottura, della sua origine, della qualità.

SQUADRA UNO

1. VALERIA BIAZZI
2. MARCO BLEI
3. GIORGIA HASSAN
4. RAFAEL SCHMILL
5. COSTANZA SALVINI

SQUADRA TRE

1. LEA FOÀ
2. DANIELA HAGGIAG
3. SARA SCIACKY
4. SUSANNA SCIACKY
5. DELIA WEISSY

SQUADRA CINQUE

1. SONIA LEVI
2. MASSIMO MONTAGNANA
3. RAFFAELLA PASSIGLI
4. RAFFAELLA PROCACCIA
5. GALIT ZABICHI

SQUADRA DUE

1. CRISTIANA RINALDINI FARGION
2. CRISTINA RUSSO
3. ADRIANA CAMERINI SARALVO
4. MANUELA BUARON SERALVO
5. DALIA ZANZURI

SQUADRA QUATTRO

1. MANUEL KANAH
2. RIBEKA KARMELI
3. LONI SABAN
4. MANUELA SPIZZICHINO
5. NAOMI STERN

IL MENÙ

Aperitivo

Pappa al pomodoro con tonno sott'olio e battuto di capperi al lime
Arancino di riso allo zafferano con cuore di scamorza su salsa di olive nere
Crostino di pane nero con hummus di ceci e olio al rosmarino
Involentino di melanzana con alici e pomodoro sott'olio su pesto di rucola

Antipasto

Tortino tiepido di pasta brisè e caponata di melanzane viola,
su tartara di mozzarella di bufala, gocce di olio al basilico

Primo piatto

Paccheri di Gragnano farciti di ricotta e radicchio trevigiano,
gratinati alla scamorza affumicata, su crema di zucca gialla mantovana

Secondo piatto

Rollatina di orata al pane speziato con cuore di formaggio
su macco di fave e finocchi caramellati all'arancia e zafferano

Dessert

Mont blanc "sbagliato" con castagne sciroppate al cacao,
crema chantilly alla vaniglia, meringa al caffè, cioccolato bianco

Caffè Illy

COME VOTARE

La cena prevede cinque portate, ognuna preparata da una delle cinque squadre. A fine serata al vostro tavolo sarà chiesto di scegliere un unico piatto come vincitore. Dovrete confrontarvi tra voi e scegliere dopo aver trovato un accordo.

Vi suggeriamo di utilizzare questo quaderno per segnare le vostre impressioni individuali durante la degustazione delle portate, per poi raccogliere le idee al momento della scelta della squadra a cui dare il vostro voto di gruppo.

Potrete segnare un voto da 1 a 5 per ogni criterio di giudizio indicato e scrivere un commento come promemoria.

APERITIVO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Cottura

Gusto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

ANTIPASTO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Cottura

Gusto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

PRIMO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Cottura

Gusto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

SECONDO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Cottura

Gusto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

DOLCE

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Cottura

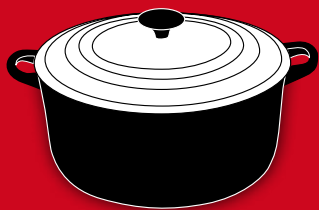
Gusto

Equilibrio del piatto

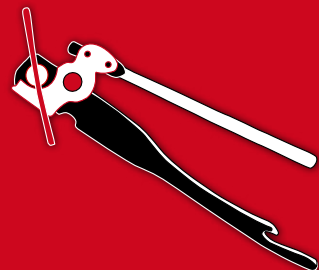
Note

.....

.....



Stufo
o stufato?



...semplicemente
un cuoco *apriscatole*



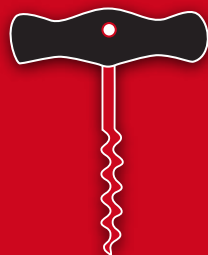
Vogliamo un cuoco
su di giri come te



...non lasci
proprio nulla al *caso*?



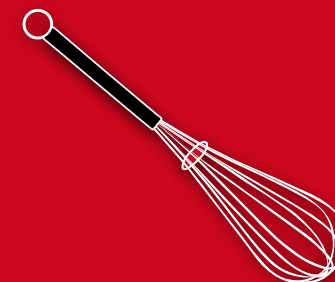
Schiaccia... pensieri



...un cuoco
svitato come te



Cuoco... *mattarello*



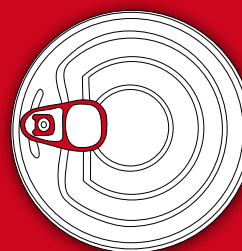
Non sarai più...
un cuoco *frustrato*



Acido?
Ti vogliamo lo stesso



Ti scaldi in fretta?



Ti *conservi* bene?



Rigorosamente *al dente*

LA NOSTRA MISSION

Contribuire alle spese per la gestione della Scuola Ebraica di Milano mettendo a disposizione il reddito del proprio patrimonio e altri mezzi; promuovendo una formazione d'eccellenza e di identità culturale ispirata ai principi dell'ebraismo e sempre al passo coi tempi; assicurando agli studenti una struttura adeguata; garantendo anche agli alunni in condizioni disagiate di frequentare la Scuola.

I NOSTRI PROGETTI

Borse di studio

Perché la Scuola Ebraica
è la scuola “pubblica” della nostra Comunità.

Riqualificazione della Scuola

Perché studiare in un buon ambiente è importante.

Sostegno allo studio

Per gli alunni con bisogni speciali.

Esperienze di vita

Per crescere con un'identità forte e radicata.

Formazione

Per un insegnamento sempre aggiornato e d'eccellenza.

Specialità

Un'opportunità per approfondire le discipline
e sviluppare il proprio talento.

Per conoscere meglio i nostri progetti, consulta www.fondazione scuolaebraica.it

IL TUO SOSTEGNO



Donazione
in memoria

Donazione
continuativa

Diventa
Sponsor

5 X MILLE
97256070158

Fai un regalo

Lascito
testamentario

DONA ORA

www.fondazione scuolaebraica.it
Iban IT88A0311101603000000008540

Abbiamo condiviso con la Comunità Ebraica di Milano un progetto per la riqualificazione di un'ala della Scuola in memoria di **Paola Sereni z'l'** che per tanti anni la guidò con passione e talento, tracciando un cammino di eccellenza che ancora ci guida ed è fonte di ispirazione. Dona ora, sul sito scegli la causale Donazione in memoria Paola Sereni.



CARLO PORTA

*Un'eccellenza nella formazione turistico-alberghiera
A School of Excellence for Catering Professionals*

L'Istituto Statale per l'Enogastronomia e l'Accoglienza Turistica "Carlo Porta" di Milano nasce nel 1979. Attualmente l'Istituto può accogliere fino a 1400 studenti, ha 150 insegnanti e 35 unità di personale non docente.

L'Istituto dispone di:

5 laboratori di cucina;
1 laboratorio di pasticceria;
5 laboratori di bar;
5 laboratori di sala da pranzo;
1 laboratorio di sommelierie;
1 laboratorio di front-office;
3 laboratori di informatica con software di gestione alberghiera.

L'Istituto è sede di importanti concorsi gastronomici e promuove progetti ed eventi di carattere nazionale ed internazionale

Il percorso formativo prevede tre specializzazioni: enogastronomia (cucina e pasticceria); sala e vendita (con particolare attenzione alla sommelierie); accoglienza turistica.

Al termine dei cinque anni gli studenti, accedono al mondo del lavoro, alla formazione superiore o alla formazione universitaria.

Inglese, francese e tedesco le lingue insegnate nella scuola. Gli studenti svolgono mirati periodi di stage e tirocini in aziende alberghiere e ristorative di elevata categoria, sia a Milano che in altre località italiane ed estere.

Fra gli studenti che hanno frequentato il "Carlo Porta" si annoverano alcuni "chef" che hanno ricevuto la "stella Michelin" e altri che hanno vinto i campionati italiani e mondiali di sommelierie.

The Institute of Food & Wine and Hospitality 'Carlo Porta' has been in Milan since 1979.

The School provides Higher Education up to 1350 Students trained by

129 Qualified Teachers and 35 Assistants.

The school offers:

5 Culinary Laboratories
1 Pastry Laboratory
5 Bars
5 Dining Rooms
1 Food & Beverage Laboratory
1 Front Office Laboratory
3 ITC Laboratories equipped with hotel management software.

Leading Culinary National Awards take place in the Institute, which fosters National & International Projects and Events.

At the end of the studies the student has a Formal Qualification for Culinary and Pastry Food & Beverage Service or Reception and Accommodation.

The School provides five year education for Hotel Management and Catering Professionals, who are also eligible to enter university. Three languages are taught in the school: English, French and German.

In addition to regular classes, the student is given the opportunity of Placement sessions in outstanding restaurants and hotels either in Italy or Abroad.

Some former students from 'Carlo Porta' Institute have been 'Michelin Star' Chefs acknowledged or appointed as Highly Qualified Bartenders Awarded in Italian and International Sommelierie Competitions

Più Fondazione Più Scuola
Grazie ai nostri Sponsor



Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta"

MIRH02000X

Via Uruguay 26/2 - 20151 Milano - Tel. 02.38.00.36.86 r.a. - Fax 02.30.84.472

sito web www.carloportamilano.it - e-mail: info@carloportamilano.it

Classe
A
EPH <29 kWh/mq a

Via Montecuccoli 41

M I L A N O

Appartamenti a partire da euro 3.500,00 al mq



La documentazione grafica e puramente illustrativa e non costituisce vincolo contrattuale.

Per informazioni:

Deim s.r.l.

tel. 02 20.52.01.02 - www.deim.it

NESSUN COSTO DI INTERMEDIAZIONE



E' una realizzazione

Borio Mangiarotti

Residenza Natura

Via Gallarate 428 - Milano

Qualità al giusto prezzo

Quando ambiente e tecnologia si incontrano per darti il massimo del comfort

Classe energetica A

(Eph di progetto = 28,00 KWh/mq anno)



Per informazioni: Deim s.r.l.
tel. 02/20520102 – www.deim.it
info@abitarecascinamerlata.it



GABESCO ITALIA sas
di H. Gabbay

Import
Caffè
Verde

20145 Milano - Via Griziotti, 4 - Tel. 02 76013606



Dott. Fabrizio Damiani
Odontoiatria

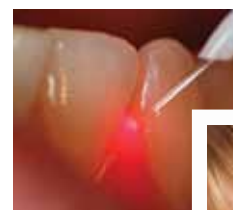
Odontoiatria



Ortodonzia



Laser Terapia



Odontoiatria infantile



Protesi



Via Tertulliano 35
Milano



02.551.80.638





Coffee Joint

BE DIFFERENT
DRINK BIGGER

VIA TORINO 49, MILANO



Bronzallure[®]
— MILANO —

gioielli che amano le donne

SHOP BRONZALLURE.IT/STORE





Pomodoro italiano coltivato con il metodo biodinamico nelle campagne piacentine, naturalmente vocate a questa coltivazione, raccolto quand'è maturo al punto giusto: nascono così le passate Terre di Sangiorgio, un condimento classico, perfetto per la pasta, bruschetta e pizza.

Terre di Sangiorgio

Settima di Gossolengo (PC) - Tel. 0523 364022 - Fax 0523 364020 - www.terredisangiorgio.it

THE Story BEGINS

INGLESE PER TUTTI

Ripetizioni
Preparazione ad esami
CONVERSAZIONE
FULL IMMERSION (colloqui-vacanze...)

CORSI di GRUPPO e INDIVIDUALI

Per bambini :
L'inglese per davvero!
(giochi-recitazione-creatività)
Per adulti :
ad hoc!

SERVIZI in LINGUA

Traduzioni
Proof Reading
(correzione bozze)

349 5518180
via Solari, 46 Milano 20144
thestorybegins11@gmail.com



de molfetta
abbigliamento



Si ringraziano per il sostegno

Stella e Franco Hassan, Vittoria e Giorgio Musatti,
Antonella e Roberto Jarach, Karen Nahum



Fondazione Scuola
DELLA COMUNITÀ EBRAICA DI MILANO

Via Sally Mayer 4/6 Milano
tel +39 02 483110216 cell. +39 3453523572
www.fondazionescuolaebraica.it info@fondazionescuolaebraica.it
Iban IT88A0311101603000000008540

COMUNICAZIONE CUOCO DI CLASSE 2017 Progettazione e realizzazione: NELLY WEISSY Art direction e grafica: DALIA SCIANA Stampa e fotolito: NAVAPRESS



