

CUOCO 
di *Classe*

8 NOVEMBRE 2015
ISTITUTO ALBERGHIERO "CARLO PORTA"

CUOCO di Classe



ghiro



astratto



jappo



timido



happy



coi baffi



peace & love



spirituale



pasticcione



tabula rasa



cool



artista

Più Fondazione
PIÙ SCUOLA

UNA SFIDA AVVINCENTE PER GLI AMANTI DELLA BUONA CUCINA

un'occasione unica per assaporare e votare i piatti in concorso;
contattaci per prenotare il tuo posto!

DOMENICA 8 NOVEMBRE 2015
ISTITUTO ALBERGHIERO "CARLO PORTA"
VIA URUGUAY 26/2 20151 MILANO

Con “Cuoco di Classe”, evento organizzato insieme all’Alumni della Scuola Ebraica, la Fondazione desidera sostenere la nostra Scuola in un modo simpatico e originale. Oltre alla consueta attività di raccolta fondi si è voluto, infatti, proporre un momento allegro e ludico per riunirci in un contesto inusuale con il fondamentale scopo di raccogliere fondi per importanti progetti.

Ci troviamo all’interno di un prestigioso Istituto Alberghiero, il Carlo Porta, dove la formazione degli studenti è affidata ad insegnanti professionisti sotto la guida di un Preside attento e visionario, il Direttore Malaspina, che ringraziamo per l’ospitalità e per la preziosissima collaborazione nell’organizzazione dell’evento.

Questa sera assaggerete delle specialità preparate da quattro squadre formate da cuochi dilettanti che hanno accettato di mettersi in gioco, accompagnati da Chef professionisti che condivideranno con loro trucchi e segreti di questa difficile professione. La competizione prevede un lavoro di squadra che consenta di far emergere raffinati ed abili artisti in cucina, capaci di affrontare con il sorriso la sfida e facendo del lavoro in team la strategia vincente. Proprio in linea con lo spirito scolastico...un cuoco “*di Classe*”, appunto. Come in ogni competizione non è importante vincere, ma partecipare... Però vincere è meglio! E a vincere sarà la squadra il cui piatto soddisferà maggiormente la Giuria degli Esperti e gli ospiti in sala, la nostra Giuria Popolare. **Una gara all’ultimo mestolo!**

I concorrenti hanno lavorato con grande impegno per offrirvi una cena impeccabile e “*di Classe*”, ma ricordatevi che non sono dei professionisti!

Ringraziando gli Sponsor che ci hanno sostenuto, la Giuria degli Esperti e tutti coloro che hanno collaborato alla preparazione di questa serata, un in bocca al lupo alle squadre e, ai nostri ospiti presenti in sala,

bon appetit e buon voto!

LE GIURIE

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

- *la Giuria degli Esperti*, formata dagli Chef professionisti Laura Ravaioli, Alessio Algherini, Daniela Di Veroli e dalla blogger specializzata in intolleranze alimentari Tiziana Colombo. La Fondazione Scuola è rappresentata da Stella Hassan, una storica Consigliera sempre impegnata in prima linea negli eventi e nell'organizzazione, ma anche 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, colori, gusto, struttura ed equilibrio del piatto.

LAURA RAVAIOLI



Diplomata in grafica e tecniche di stampa, ben presto mette in pratica la sua creatività in cucina, diventando cuoca per la prima volta all'Hemingway di Roma. Solo pochi mesi dopo diventa secondo chef al Ristorante *Pianeta Terra*, classificato all'epoca da critici e guide come uno dei primi locali di Roma e d'Italia.

Dopo varie esperienze in altri prestigiosi ristoranti con chef di indiscussa fama internazionale come Gualtiero Marchesi e Gianfranco Vissani, viene chiamata a New York per l'apertura di un nuovo locale. Girerà poi il mondo (Asia, Stati Uniti, Nuova Zelanda) in prestigiose catene alberghiere (gruppo Sheraton, Westin Hotel and Resort, Starwood). Nel 1999 nasce RAISAT Gambero Rosso Channel, il primo canale tematico di cucina in Europa e Laura Ravaioli viene chiamata alla conduzione del programma "*Le ricette di Laura Ravaioli*" che diventa un format di grande ascolto del canale e va in onda per 11 anni. In questo ambito ha inoltre realizzato una serie di 50 puntate dedicate alla cucina etnica, una sorta di album di viaggio per raccontare sapori, profumi, cibi, tradizioni, riti e abitudini alimentari dei vari paesi. Dedicato allo Street Food, invece, il format girato percorrendo l'Italia dalla Sicilia al Trentino Alto Adige e viaggiando per strade, piazze, mercati, fiere di paese. Tra le sue pubblicazioni: *La cucina dei single* per la De Agostini e *Cuciniamo insieme* per Mondadori.

1. Chef si nasce o si diventa?

Come in qualsiasi arte o mestiere anche in cucina ci sono attitudini innate come la fantasia, il gusto, lo stile che non si possono apprendere e che a parità di tecnica fanno la differenza.

2. Mentre si cucina, a cosa bisogna pensare?

Io non penso, mi sento felice.

3. Qual è la cosa più buona che hai mai mangiato?

Il caffelatte del mattino a casa di mia nonna, aveva il sapore delle vacanze estive.

4. Quali sono le tre regole fondamentali per lavorare in cucina?

Passione, organizzazione, disciplina

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

Ricordare sempre che è la squadra che vince: è come un'orchestra, un perfetto meccanismo dove ogni ruolo ha la sua importanza.



ALESSIO ALGHERINI

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 Lèveillé. Proprio Filippo La Mantia, conosciuto sul set, lo sceglierà per affiancarlo in qualità di sous chef, durante l'avvio del suo nuovo locale milanese *Oste e Cuoco*.

1. Qual è il segreto per una cena perfetta?

Fare una buona spesa, scegliere gli ingredienti giusti e rispettarli durante la lavorazione e la cottura. Se un prodotto è valido e buono in partenza, devi solo fare attenzione a non rovinarlo (spesso avviene il contrario). Organizzare tutto e far attenzione ai tempi di preparazione e cottura.

2. Per capire se un ristorante è davvero buono, cosa bisogna ordinare?

Un ristorante non è fatto solo di cibo, un ristorante è per prima cosa un insieme di professionisti che collaborano uniti per un unico obiettivo, soddisfare il cliente. Se la domanda è rivolta alla cucina e non al ristorante, allora bisogna ordinare le cose più semplici... uno spaghetti al pomodoro, oppure un aglio e olio.

3. Tradizione o innovazione per un piatto speciale?

Non esistono piatti speciali, esistono piatti buoni e ben eseguiti o piatti meno buoni e male eseguiti... La tradizione o innovazione è soggettiva, tutto dipende da chi esegue il piatto, dalle sue esperienze lavorative o familiari e non solo.

4. Quali sono le tre regole fondamentali per lavorare in cucina?

In cucina non esistono 3 regole fondamentali... Per lavorare in cucina e far parte di una "Brigata" bisogna avere e rispettare diverse regole, tra cui le più importanti: ordine, pulizia, rispetto, umiltà, dedizione, organizzazione, passione, devozione, attenzione... e potrei tranquillamente andare avanti con l'elenco, tenendo conto che su ogni parola potrei aprire un capitolo.

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

Cucinare non è un gioco. La cucina attiva i sensi delle persone, smuove ricordi dell'infanzia, produce emozioni positive o negative. Può dare sbalzi d'umore, rendere felice o triste una persona. Perciò, se volete cucinare e fare i cuochi, domandatevi perché lo fate, se siete portati a farlo e, soprattutto, se vi riesce bene. Domandatevi se in quello che cucinate ci sono Amore e Passione, domandatevi se mangereste quello che avete fatto, se paghereste per mangiarlo e soprattutto se Vi appaga!!!! Altrimenti, è meglio fare qualcos'altro!!!!



TIZIANA COLOMBO

“Non Food Blogger... ma Food Lover!

Mi chiamo Tiziana Colombo. La mia è la storia di una vita tranquilla, riempita dall'amore per mio marito Gabriele, i miei 3 figli Roberta, Stefano e Paolo e dalla luce della mia splendida nipote Erica. Da oltre 20 anni, un lavoro come responsabile amministrativa nell'azienda di famiglia.

Mi accompagna da sempre la passione per la cucina, raccolta negli anni in un diario di famiglia, nato sul web più di 10 anni fa, contenitore di ricette scambiate tra me e mia sorella Maria Grazia.” È così che nel 2007 prende forma il Blog di *Nonna Paperina* che, dopo la diagnosi di un'intolleranza al nichel e al lattosio nel 2011, si focalizza sulla cucina e il benessere. “Da quel giorno, ogni momento libero che ho è un'occasione per creare, sperimentare, provare nuove ricette, alla continua ricerca di ingredienti e combinazioni che siano in grado di trasmettere il mio amore per la cucina, i colori e i sapori di ogni singolo ingrediente. Presentazioni, eventi, seminari, sono diventati il mezzo per essere d'aiuto a chi come me soffre di intolleranze alimentari. E un libro: *Nichel. L'intolleranza? La cuciniamo!*, pubblicato nel 2013, che raccoglie le informazioni, consigli e ricette utili a chi come me deve fare i conti in cucina con un'intolleranza alimentare.”

**1. Cosa significa
mangiar bene?**

Dal mio punto di vista mangiare bene vuol dire scegliere correttamente gli alimenti, in funzione del loro apporto calorico e della loro composizione. Mangiare bene vuol dire alimentarsi in maniera varia ed equilibrata.

**2. Una buona cucina nel
rispetto delle intolleranze:
è davvero possibile?**

Assolutamente sì!!!!!!!
Essere intolleranti non vuol dire mangiare male, anzi... L'unico consiglio che posso dare è la conoscenza di cosa si mette in pentola o nel piatto.

3. La tua ricetta del cuore?

La mia ricetta del cuore sono le Lasagne!

**4. Quali sono le tre regole
fondamentali per lavorare
in cucina?**

Pulizia,
Ordine
e Fantasia.

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

Avere rispetto del cibo.

DANIELA DI VEROLI



Daniela Di Veroli è nata a Roma e vive a Milano dal 1998. Sposata, tre figli, laureata in lingue e letterature straniere moderne con specializzazione in Comunicazione, riveste attualmente l'incarico di coordinatrice delle attività culturali della Comunità Ebraica di Milano e per il Memoriale della Shoah di Milano. La passione per la cucina la porta a diventare Personal Chef della Federazione Italiana Cuochi, insegnante di cucina, e collaboratrice di catering casher in Italia e all'estero, con esperienze presso consolati esteri in Italia e per Enti e Associazioni ebraiche. Spesso impegnata in conferenze sul tema della cucina casher (Associazione Amici d'Israele, Rotary, Fondazioni onlus ecc...) è stata recentemente ospite della trasmissione di Licia Colò in onda su TV2000. Tra gli eventi più importanti a cui ha partecipato come Chef: *Kitchen Kermesse* organizzato da Operation Smile svoltosi a Milano in Piazza Diaz, evento Costa Crociere rivolto agli operatori presso il Cinema Odeon e altri eventi pubblici in occasione di mostre e fiere. Responsabile del sito: www.internationalchef.it (network di Personal Chef su tutto il territorio nazionale per strutture di ricezione turistica di prestigio), abbina l'attività di Personal Chef per cene private a quella di catering per piccoli e grandi eventi, aziendali e non e organizza Team Building aziendali.

1. La prima volta che hai cucinato quanti anni avevi?

Avevo circa 9 anni e mia mamma mi insegnò a preparare il sugo "base".

2. Quali sono le tue fonti d'ispirazione in cucina?

Tutto, davvero. Un panorama, un libro, un profumo, un ricordo; tutto può essere declinato in cibo. Trasferire le proprie esperienze in piatti. Per me il cibo è cultura, ogni piatto, soprattutto quelli etnici sono legati allo studio del popolo.

3. Quali ingredienti non mancano mai nel tuo frigo?

Il fefel u tciuma (un mix tripolino di aglio e peperoncino), il silan, la techina, i pomodori secchi (rigorosamente provenienti dallo Shuk ha Carmel

o da Machanè Yehuda, sono i migliori), coriandolo fresco e uova (altrimenti come potrei preparare la shaksciuka, il mio comfort food?)

4. Quali sono le tre regole fondamentali per lavorare in cucina?

Passione, curiosità e divertimento. Tre elementi che vanno a braccetto e che fanno sì che questo lavoro (davvero logorante) diventi parte integrante della propria vita.

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

Il cibo è un arte, ed è un'arte che si mangia. Che cosa c'è di più bello? Osate, lasciatevi inebriare dai profumi e dai sapori, diventate tutt'uno col cibo e soprattutto divertitevi.

1. LEYLA KATALAN ABENI

Sono nata a Istanbul.

La buona cucina mi ha sempre accompagnata fin dall'infanzia, quando aiutavo mia nonna a preparare i piatti tipici della tradizione. Gestisco un'attività di catering con cucina fusion mediorientale e italiana e sono felice di raccogliere la sfida di una competizione, cosa che non ho mai fatto finora.

2. SUSANNA LAZAROF

Sono nata a Milano il 15 agosto 1963. Ho frequentato la scuola ebraica così come i miei figli Jonathan e Karen. Ho fatto parte per 10 anni degli Amici della Scuola ed ora come cuoca volontaria della cucina sociale della Merkos.

3. SONIA NORSA

Sia io che i miei figli Renata, Guido e Andrea, abbiamo frequentato le scuole della Comunità. Sono stata prima consigliera e poi Presidente dell'Adei Wizo di Milano. Faccio volontariato cucinando

per *Beteavon*. Penso che l'amore si trasmetta anche con un buon piatto di spaghetti al pomodoro!

4. SARA SCIAKY

Nata a Milano, laureanda in ingegneria al Politecnico di Milano. Appassionata di cucina, ho seguito corsi di pasticceria e Cake Design. Amo coniugare in cucina i sapori della tradizione culinaria familiare con la creatività che mi contraddistingue.

5. SUSANNA SCIAKY

Impegnata da molti anni nel volontariato ebraico a favore dei bambini delle donne della Wizo, attività che assorbe gran parte della mia giornata. Moglie e mamma super tradizionale per cui la cucina, sia come luogo fisico che come concetto, è il fulcro della vita familiare. Cucinare mi rilassa, sono organizzata, metodica e ordinata. Pezzi forti le mie marmellate di mille sapori e la cucina semplice con prodotti freschi che coltivo o raccolgo direttamente io.

1. ANDREA BARON DUADI

Strano, ma fino a 10 anni fa per fare una frittata pensavo si dovessero sbattere due uova... Per incanto speravo si materializzasse una french omelette! Poi, dalla lontana Argentina, sono arrivata in terra straniera e sono diventata mamma di due bimbi, molto golosi! Così un po' per curiosità un po' perché sono testarda mi sono appassionata alla pasticceria. Eccomi qui, mi diverto con una terapia alla portata di tutti: cibo e fantasia!!!!

2. MASSIMO MONTAGNANA

Sono nato negli USA il 23 marzo 1970 e vivo con mia moglie e miei due figli di 11 e 7 anni a Milano. Durante il giorno faccio il consulente e di sera mi trasformo in un papà che prepara la cena per i figli e per la propria moglie, che arriva a casa dopo di me dal lavoro stanca e affamata. Cerco sempre di proporre

novità gastronomiche facendomi assistere dai miei figli che così imparano a cucinare e ad avere rispetto per chi lavora molto.

3. RAFFAELLA PROCACCIA

Mi chiamo Raffaella Procaccia, sono architetto e pittrice, amo molto cucinare perché questa è un'arte che sento molto vicina alla pittura: mischiare colori e sapori rende magiche entrambe le discipline e soprattutto i risultati prodotti! Cucino per la famiglia, parenti e amici e apprezzo tutti i tipi di piatti di varie provenienze.

4. DANIEL SAADA

Ho 16 anni e abito a Milano. Ho la passione per il dolce, ma so fare di tutto.

5. STEFANIA SCIAMA

Architetto e ceramista; ama l'arte in tutte le sue forme di espressione, fra queste la cucina.

1. CRISTIANA RINALDINI FARGION

Sono nata il 28/10/59, sono psicologa e lavoro privatamente con gruppi di donne operate di tumore al seno e sono responsabile di un progetto rivolto a ragazzi e madri che vivono in zone degradate. Sono sposata, ho 3 figlie, di cui due frequentano il liceo scientifico presso la scuola ebraica. Mi piace molto cucinare anche se il tempo è poco, alterno specialità tripoline a quelle italiane.

2. ADRIANA CAMERINI SARALVO

Ho 59 anni, lavoro per un grande gruppo di retailers di Hong Kong e insegno moda all'istituto Marangoni.

Ho 2 figli, e sarò presto nonna! Sono sempre molto occupata e felice di esserlo. Amo cucinare e avere amici a cena, sono curiosa di carattere e anche in cucina mi piace tutto ciò che è nuovo, la cucina etnica, come anche quella tradizionale.

3. ANNA SEGRE WEISSBERG

Sono nata a Milano il 4/10/61. Sono laureata alla Bocconi in Economia Politica. Ho sempre vissuto a Milano tranne una parentesi di studio e di lavoro a Parigi e Vevey (Svizzera). Ho sposato Jacki Weissberg e un anno dopo è nata Susanna. Ora mi occupo di società immobiliari e traduzioni, ho collaborato con l'Associazione Amici delle Scuole. Adoro viaggiare, cucinare, mangiare buon cibo e sciare!

4. MANUELA BUARON SERALVO

Ho 57 anni, due figli, sono architetto. Mi piace cucinare, sia cucina italiana che cucina mediorientale (tripolina).

5. DALIA BRIMA ZANZURI

Tipolina di nascita, romana d'adozione, milanese per forza! Imprenditrice nel settore della moda e madre di tre spiriti liberi. In piena sindrome da nido vuoto, si diletta nell'arte culinaria tradizionale tra un cous cous, le mafrume e la hraymi con la cernia.

1. SOPHIE MALKI

Sono nata in Egitto, al Cairo. Ho 3 figli stupendi e 3 nipotini adorabili. Parlo 6 lingue, faccio palestra e tornei di bridge. Mi piace il rapporto umano con le persone. Penso positivo.

2. VALDIRENE

SOUSA BIANCHINI CRISPI

Valdirene per gli amici è Vau. Ha trentotto anni, da dieci anni vive a Milano, è italo brasiliana, della città di Brasilia. Ha imparato a cucinare con i genitori, in particolarei dolci tipici brasiliani dal papà, ma si è poi innamorata della preparazione del cibo italiano.

3. DORALICE CISANI

Mi chiamo Doralice Cisani, ho 52 anni, sono nata a Milano ma figlia di isolani, con cultura gastronomica prevalentemente mediterranea. Nella vita, oltre al piacere-passione per la cucina, amo il mare, la campagna e uno stile di vita sereno.

4. GALIT DZARNO SULEYMAN

Sono Galit Dzarno Suleyman 43 anni, nata a Tel Aviv. Insegno Ebraico alla scuola della Comunità ebraica di Milano. Adoro i bambini e la cucina, mi piace cercare delle nuove ricette e provarle.

5. RAFFAELLA SCARDI

Nata e cresciuta in Italia, ha vissuto in Israele per quattordici anni, studiando e lavorando. Dopo aver seguito per alcuni anni corsi di letteratura e scienze politiche all'Università ebraica di Gerusalemme, ha scelto Tel Aviv, dove ha cominciato a dedicarsi alla traduzione letteraria e a insegnare l'italiano. Tornata a Milano nel 2009, ha continuato a tradurre ma lavora anche come interprete e insegnante di ebraico presso la comunità e la scuola ebraica.

COME VOTARE

La cena prevede quattro portate, ognuna preparata da una delle quattro squadre.

A fine serata al vostro tavolo sarà chiesto di scegliere un unico piatto come vincitore. Dovrete confrontarvi tra voi ed arrivare dunque ad 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.

IL MENÙ

Finger Food

*Crostino di baguette con caviale di melanzana al basilico
Bicchierino di crema di burrata, e pomodorino confit
Tartara di pesce allo zenzero candito, capperi e lime
Crema di zucca gialla, ricotta infornata agli agrumi*

Antipasto

*Ballottina di verza con cuore di cipolla caramellata,
fonduta di blue cheese e biscotto alle noci*

Primo piatto

*Gnocchi di patate e barbabietola rossa,
con crema di topinambur, pecorino e porro croccante*

Secondo piatto

*Trancio di ombrina in crosta di olive e mandorle,
spuma di patate viola, ratatouille di verdure*

Dessert

*Mousse al cioccolato fondente
con cuore morbido di lamponi e biscotto alle nocciole*

Caffè Illy. Pralineria secca

ANTIPASTO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Colori

Gusto

Struttura del piatto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

PRIMO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Colori

Gusto

Struttura del piatto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

SECONDO

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Colori

Gusto

Struttura del piatto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

DOLCE

VOTO DA 1 A 5

Presentazione

Colori

Gusto

Struttura del piatto

Equilibrio del piatto

Note

.....

.....

IL QUIZ DEL CUOCO DI CLASSE

1. Il lattosio é presente nel latte e in tutti i suoi derivati e in molti altri alimenti *Vero o falso?*

2. Quali di questi sintomi potrebbero segnalare un'intolleranza al lattosio?

- gonfiore dello stomaco diarrea asma
- eczema ritenzione idrica rinite
- difficoltà di concentrazione formicolii agli arti
- dermatite cefalea ansia stanchezza

3. Il glutine è presente nei cereali e nel frumento *Vero o falso?*

4. Il glutine contiene elementi fondamentali da un punto di vista nutrizionale *Vero o falso?*

5. Quali di questi sintomi potrebbero segnalare un'intolleranza al glutine?

- disturbi d'intestino irritabile stanchezza cronica
- eczema cefalea nausea eczema
- sonnolenza anemia ferropriva formicolii agli arti
- gastrite alterazioni dell'umore sinusite
- ipereccitabilità

6. La celiachia è un'intolleranza permanente al Glutine e a tutti i derivati delle farine. *Vero o falso?*

7. Per la celiachia la sola terapia possibile è la privazione del grano e dei derivati dal frumento dal proprio regime alimentare. *Vero o falso?*

8. L'allergia al nichel é prevalentemente un'allergia da contatto. *Vero o falso?*

9. L'intolleranza al nichel si manifesta dal contatto con alimenti contenenti il nichel. *Vero o falso?*

12. Quali di questi sintomi potrebbero segnalare un'intolleranza al nichel?

- pruriti e dermatiti su tutto il corpo asma
- sete intensa disturbi uditivi cistite
- stanchezza ipertensione gonfiore addominale
- nausea disturbi alla vista mal di testa
- infiammazione gengivale

I PROGETTI

Ogni evento della Fondazione Scuola ha uno scopo benefico e per questo motivo desideriamo condividere con voi la preoccupazione per alcune urgenze che vorremmo risolvere in tempi brevi. Ogni contributo è benvenuto e per ogni donazione superiore a € 3.000, si potrà affiggere una targa in memoria dei propri cari nel pannello donazioni, in preparazione all'ingresso della Scuola. Contattateci per maggiori informazioni.

Più Fondazione più scuola, dipende anche da te.

FAI UNA DONAZIONE ANCHE TU:

- Iban: **IT03M0572801608664571030870**

Conto corrente bancario intestato a:

Fondazione per la Scuola della Comunità ebraica di Milano

- Conto corrente postale: n. 91615864 intestato a:

Fondazione per la Scuola della Comunità ebraica di Milano

Borse di studio

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

Negli ultimi anni sono sempre più numerose le famiglie che, consapevoli dell'importanza della costruzione di un alto livello culturale e di forti radici ebraiche, desiderano iscrivere i propri figli alla Scuola ebraica ma devono rivolgersi alla Comunità per poter affrontare le spese scolastiche. La Fondazione considera l'iscrizione alla scuola pubblica” della nostra Comunità un diritto di tutti i bambini e per questo sostiene con le borse di studio gli studenti con difficoltà economiche.

Obiettivo da raggiungere:

57 borse di studio, ognuna del valore di € 6.000

Riqualificazione della Scuola

Perché studiare in un buon ambiente è importante.

Questo progetto ha l'ambizione di portare avanti le opere di ristrutturazione di uno spazio dopo l'altro, secondo le esigenze più urgenti. Nel 2014 è stata rinnovata l'aula informatica con attrezzature moderne e completamente ristrutturata la Scuola secondaria di primo grado. La Fondazione Scuola si è recentemente impegnata nella ristrutturazione degli ambienti del primo piano della Scuola secondaria di secondo grado e desidera ora portare a termine il lavoro con gli ultimi elementi mancanti e proseguire le opere nel secondo piano.

Obiettivi da raggiungere:

10 aule, ognuna del costo di € 12.000.

Verrà affissa una targa in memoria fuori dalla classe

12 ventilatori completi di impianto e quadretti di regolazione, ognuno del costo di € 490

46 radiatori da sostituire con valvola e testina termostatica, ognuno del costo di € 330

18 veneziane parasole da interno, ognuna del costo di € 85



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



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 11 MILANO

Appartamenti a partire da 3.500 € al mq



La documentazione grafica e parametrica illustrativa è con carattere di esempio e non costituisce offerta definitiva.

Per informazioni:

Deim s.r.l.

tel. 02 20.52.01.02 - www.deim.it

NESSUN COSTO DI INTERMEDIAZIONE

È una realizzazione



Borio Mangiarotti



CONTATTATECI PER RICEVERE
LA MIGLIORE PROPOSTA
PER LA VOSTRA AZIENDA, IL VOSTRO UFFICIO,
IL VOSTRO LOCALE, LA VOSTRA CASA.



כשר
Illy è certificato Kosher

NUMERO VERDE GRATUITO
800-864 988

Via Kopernik, 42/44 - 20010 Sestimo M. Lase (MI)
Tel. 02-3360 561 - info@fi70.it - www.fi70.it

FI70
Lascia il segno.



Cucina
la salute
con gusto



Pastiera napoletana

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta frolla magra

- farina bianca "00" g 300
- zucchero g 50
- burro freddo g 90
- n. 1 uovo
- acqua ghiacciata q.b.
- sale 1 pizzico
- lievito chimico g 3

Per il ripieno

- ricotta fresca g 500
- grano precotto g 200
- zucchero g 140
- scorze di arancia/cedro freschi g 80
- Acqua di fior d'arancio g 40
- latte parzialmente scremato g 500
- n. 3 uova
- cannella in polvere q.b.
- sale q.b.
- zucchero a velo g 10 per spolverizzare
- scorza di limone g 25

- Tortiera conica alta con bordo Ballarini



Per la pasta frolla magra:

intridere il burro a cubetti con la farina setacciata e lo zucchero, il lievito e il sale. Rapidamente finire di amalgamare la frolla con l'uovo e 3 cucchiai di acqua ghiacciata. Proteggere la pasta con pellicola e porla a riposare in frigo per 3-4 ore.

Stendere la pasta frolla a 4/5 mm di spessore e foderare lo stampo unto e infarinato. Rifilare i bordi, pungero il fondo della frolla e porre tutto in frigo (anche la pasta rimasta). Cuocere lentamente per 30 minuti circa il grano, sgocciolato dal liquido di governo, con il latte e la buccia di limone. A cottura ultimata amalgamare 3 tuorli d'uovo, la ricotta, le scorzette, un pizzico di cannella e due albumi montati a neve. Distribuire la farcia nel guscio di frolla e livellare. Stendere delle strisce con la pasta frolla rimasta e incrociarle sulla pastiera. Cuocere il dolce in forno a 170°C per 45 minuti circa. Sfornare e sfornare il dolce sulla gratella da pasticceria, poi spolverarlo con lo zucchero a velo e servire.

In collaborazione con



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI

LIFEGATE[®]
people planet profit



Cucina la salute con gusto

Cuochi, Dietisti ed esperti di sostenibilità insieme per cucinare i piatti della tradizione gastronomica italiana.

Scopri ingredienti, strumenti adeguati e tecniche di cottura innovative per cucinare in modo sano, corretto e con gusto!

Alla base del progetto un volume che ha fatto la storia della nostra cucina: "Le Ricette Regionali di Anna Gosetti della Sola".



Seguici su Facebook

Ricetta tratta dal libro "Cucina La Salute Con Gusto"



Coffee Joint

BE DIFFERENT
DRINK BIGGER

VIA TORINO 49, MILANO



ELIO CRISTIANI
ARTE CERAMICA

IL MIO LABORATORIO

Mi chiamo Elio Cristiani e, dopo una lunga carriera nel mondo aziendale, ho deciso di dare spazio alla mia grande passione per la ceramica Raku fondando un mio laboratorio dove, con questa affascinante tecnica, creo oggetti unici: vasi, ciotole e gioielli.

I MIEI CORSI

Nel mio laboratorio, pervaso dalla massima libertà espressiva, oltre a dar vita alle mie creazioni, conduco diverse tipologie di corsi di ceramica.

PER ADULTI: corsi di ceramica Raku per adulti principianti e per chi si è già cimentato con questa tecnica.

PER BAMBINI: corsi finalizzati a stimolare congiuntamente le capacità corporee e cognitive in un clima sereno e giocoso.



"Il termine giapponese Raku significa gioia di vivere: è questo ciò che sento quando realizzo i miei pezzi, è questo che cerco di infondere a coloro che scelgono di partecipare ai miei corsi."

Scoprine tutti i dettagli visitando la sezione "Corsi" del mio sito www.eliocristiani.com

Laboratorio e Show Room (visitabile su appuntamento): **Manualmente Lab**
Via G. Omboni, 7 - Milano (MM1 Pta Venezia)

info@eliocristiani.com - www.eliocristiani.com - Tel. 348/99.75.321

www.X3Energy.it

X3Energy

Gas&Power per aziende: chiaro e semplice

X3Energy è un'azienda giovane e dinamica, con grande esperienza nella fornitura di gas ed energia alle aziende, volta all'offerta di soluzioni sempre innovative e competitive.

Via Stamira d'Ancona, 27 - 20127 Milano Tel. 02. 89959849 Fax 02. 47921189

Sai con chi parli

X3Solution

efficienza energetica per le aziende

Nata da un'idea di X3Energy, X3Solution è una Es.Co, ovvero una società che aiuta a costo zero il cliente ad ottimizzare i propri consumi energetici, senza cambiare le proprie abitudini.

Viale Mentana, 41 - 43121 Parma Tel. 0521. 1854363 - Fax 02. 47921189

www.X3Solution.eu



GABESCO ITALIA sas
di H. Gabbay

Import
Caffè
Verde

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

Si ringraziano per il sostegno



H&S Time s.r.l.
di Milo Hasbani
Gioielli e orologi



Stella e Franco Hassan
Vittoria e Giorgio Musatti
Antonella e Roberto Jarach
Raffaella e Piergiorgio Segre
Karen Nahum



Scegli di destinare il **5x1000**
alla **Fondazione Scuola**
della Comunità Ebraica di Milano
codice fiscale **97256070158**

