Associazione Italiana
Traduttori e Interpreti

strade
SINDACATO TRADUTTORI EDITORIALI

Che lingua mangi?
Il laboratorio del gusto

martedì 27 ottobre 2015 ore 10.30
Collegio Ballerini, via Verdi 77 – Seregno (Mi)

L'appuntamento per la seconda giornata dell'evento dedicato alla traduzione e al cibo è all'Istituto alberghiero Ballerini di Seregno. Ad accoglierci sono i ragazzi della classe di sala che hanno ideato per l'occasione un cocktail multietnico accompagnato da finger food all'insegna della combinazione di culture diverse: un'esperienza sensoriale per immergersi in un mix di tradizioni culinarie. Segue il pranzo preparato nella mattinata dai ragazzi della classe di cucina e ispirato ai racconti dei traduttori e dei ristoratori da loro ascoltati durante la prima parte di "Che lingua mangi?" svoltasi presso il Laboratorio Formentini il 30 settembre. L'attenzione sarà data non solo all'accostamento degli ingredienti e alla ricerca di sapori che richiamano le cucine di Grecia, Israele e Danimarca, ma anche ai metodi di cottura e alla presentazione dei piatti. Metella Paterlini e Marina Beretta per AITI e STradE seguono i lavori e presenziano all'aperitivo e al pranzo per portarne testimonianza. La giornata si inserisce nel progetto di BookCity Scuole che promuove l'incontro tra gli studenti e il mondo dell'editoria per mettere a confronto professionalità ed esperienze.

Le classi quinte A,B,C indirizzi "Cucina" e "Sala e vendita" con i docenti Paola Silva, Alberto Somaschini, Martina Vercellin – coordinatore Giovanni Guadagno.

Realizzazione video IDEO di Filippo Giovagnoni e Francesco Ronchi.

laboratorio
FORMENTINI
PER L'EDITORIA

Via Formentini, 10 | 20121 Milano | T. + 39 02 49517840 | aiti.strade@laboratorioformentini.it | www. laboratorioformentini.it

Parole e pensieri dall'incontro

Se dovessi dare un titolo a questa giornata passata al Ballerini sarebbe "Le mani sapienti". Per tutta la mattina osservo questi ragazzi appena maggiorenni che, ben guidati, affettano, impastano, mescolano, compongono, sbattono, frullano e... ogni gesto ha un verbo che lo definisce ma, più importante ancora, ogni gesto ha uno scopo, che sommato a tutti gli altri ci porterà a gustare un ottimo menu. Le mani appartengono agli studenti della classe di cucina, destinati a diventare chef. Altrettanto abili sono quelle degli allievi di sala, che saranno maître, sommelier, direttori di locali, e che oggi stanno predisponendo l'aperitivo e l'apparecchiatura.

Ci spiegano che tutti i giorni i ragazzi devono allestire due sale e far pranzare l'intero collegio (che ha altri corsi di studio), oltre a preparare la merenda di metà mattina, rigorosamente "fatta in casa". Si confrontano con menu ciclici di difficoltà varie, in genere composti da tre primi, tre secondi, tre contorni, dolci più pasticceria mignon, pane e focacce. Devono pensare a tutto, dalla lista della spesa, alla preparazione degli alimenti, dalla cottura dei piatti alla disposizione dei tavoli. Ruotano nei vari gruppi gerarchici organizzati sulle diverse partite (primi, secondi... bar, lavaggio eccetera), in modo da provare ognuno tutte le fasi del lavoro per il quale stanno studiando.

Ma non basta. Al collegio la matematica serve, oltre che per fare i conti, a convertire rapidamente le unità di misura, a calcolare i pesi rispetto ai tempi di cottura, a fare il conteggio delle calorie e così via. Anche la chimica è fondamentale, visto che i sapori e i gusti si combinano in base alle proprie caratteristiche biologiche. Altrettanto fondamentali sono il diritto, riferito alla legislazione sulle attività di ristorazione, e la ragioneria (partita doppia...).

Da traduttrici, Metella e io siamo molto interessate all'aspetto "nomenclatura". Nel mestiere del cuoco vi sono termini intraducibili: si dice "alla milanese" in tutto il mondo per indicare la fetta di carne impanata. La lista è infinita, mi riservo un giorno di farmela dare. Interessanti sono anche altri aspetti molto curati, come la sostenibilità (chilometro zero), la limitazione degli scarti (permacultura), il risparmio energetico con particolari tipi di cottura (ipercottura a basse temperature), l'attenzione al valore nutrizionale e calorico dei piatti per un'alimentazione sana.

Con noi, a filmare questa bella mattinata, è un altro ragazzo, che con grande professionalità coglie nel video che realizza – e che vi invito a guardare – proprio la mia idea iniziale, "l'indefinita ripetizione di gesti di intelligenza e amore" che, come diceva Maria Montessori, sono la base di ogni realizzazione.

Marina Beretta... e di seguito il menu!

Associazione Italiana Traduttori e Interpreti

strade
SINDACATO TRADUTTORI EDITORIALI

APERITIVO

- mohito analcolico con frutti della passione e gingerale
- succo di mela e sciroppo di zucchero in cui sono state fatte macerare fette di babana
- finger food: mousse di pomodoro, cipolle rosse e gambero, tzatziki, pane nero fatto in casa

PRANZO

- terrina di fegato non fegato (ispirazione ebraica)
- moussakà (ispirazione greca)
- noce di maiale con farro cotta a bassa temperatura (Italia)
- pasticceria da forno al burro (ispirazione danese)

laBoratorio FORMENTINI PER L'EDITORIA

Via Formentini, 10 | 20121 Milano | T. + 39 02 49517840 | aiti.strade@laboratorioformentini.it | www. laboratorioformentini.it