

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

92061130289



Giuliana Gerloni

Linkman
della Comunità Locale
Wigwam Basso Garda Bresciano



**A Brescia i dolci
tipici del periodo
pre-quaresimale si
chiamano
Lattughe e
pare proprio
siano un
retaggio della
lunga
dominazione di
Venezia**



**La Comunità Locale
Wigwam di Brescia**

LE LATTUGHE DI CARNEVALE DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI BRESCIA

Anna Vezzoli e Aurora Tripodi con la loro ricetta delle Lattughe di Carnevale, la variante bresciana di una tradizione che risale alla Repubblica della Serenissima

L' Istituto "Andrea Mantegna" nato nel 1986 come sede coordinata del "Caterina De Medici" di Gardone Riviera, grazie alla risposta qualificata che ha saputo fornire nella formazione del settore turistico alberghiero e della ristorazione, l'Istituto alberghiero di Brescia ha in breve acquisito un'identità ben individuata e ha dimostrato vitalità e dinamismo tali da crescere con grande celerità.

Nell'anno scolastico 2000/01 ha ottenuto l'autono-

mia e dal settembre 2009 anche un nuovo e moderno edificio per la sede centrale nel quartiere di Chiesanuova. Il successo riscontrato presso l'utenza passa attraverso l'impegno e la riconversione delle risorse umane e materiali ma soprattutto attraverso il lavoro dei docenti, all'opera in commissioni e sottocommissioni di studio per perfezionare la didattica, i servizi di orientamento e di accoglienza, l'organizzazione dei laboratori di settore e per creare collegamenti col mondo del lavoro e dell'imprenditoria, dell'univer-





Anna Vezzoli e Aurora Tripodi con la loro ricetta delle Lattughe di Carnevale

sità e della formazione.

Il patrimonio di esperienza costruito negli anni, con la capitalizzazione delle buone prassi e la promozione delle eccellenze, ha consentito di raggiungere competenze di alto livello. Tra gli aspetti determinanti la continua, forte spinta espansionistica che l'ha portato a diventare l'istituto alberghiero di maggiori dimensioni di tutta la provincia, si possono annoverare la partecipazione a gare e con-

corsi professionali insieme ad un fitto calendario di ricorrenze e di appuntamenti consolidati in manifestazioni di settore e istituzionali, la realizzazione di scambi culturali anche con l'estero e l'attivazione di numerosi progetti mirati a coniugare sapere e saper fare.

Negli anni più recenti della sua ventennale esistenza è stata scuola capofila o parte attiva in importanti lavori di progettazione a livello regionale; per le sue peculiari caratteri-

stiche formative, per la ricchezza delle potenzialità già estrinsecate e per quelle "in fieri", ha offerto e offre quindi un contributo non indifferente al progresso del settore turistico alberghiero del territorio bresciano e alla diffusione della cultura dell'accoglienza con i suoi connotati tipici italiani.

Lo stesso nome dell'Istituto, risultato di lunghe riflessioni e di un appassionato dibattito interno, non rappresenta una mera etichetta convenzionale ma intende esprimere le aspirazioni della sua anima più autentica, confortate dagli attuali orientamenti europei sulla valorizzazione della cultura tecnico-professionale, oltre alla volontà di ritagliarsi uno spazio e una fisionomia precisi nel contesto di appartenenza. In altri termini, si è cercato sia di differenziarsi da scelte scontate o riduttive legate alla tradizione enogastronomica nazionale o locale, sia di evocare la ricerca dell'unione tra aspetti teorici e aspetti professionali-operativi del sapere. Il riferimento ad un personaggio lombardo di grande fama e ad un artista vissuto all'epoca delle corti rinascimentali ha



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"

Sede legale:

Via Fura, 96

25125 BRESCIA

TEL. 030.3533151 – 030.3534893

FAX 030.3546123

bsis031005@istruzione.it bsis031005@pec.istruzione.it

www.istitutomantegna.edu.it

OFFERTA FORMATIVA:

- Accoglienza Turistica
- Arte bianca e pasticceria
- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Tecnico Turistico
- Preparazione degli alimenti e allestimento pasti
- Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande
- Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

quindi il significato di richiamare l'attenzione sui traguardi ambiziosi a cui conduce la passione per il proprio lavoro e su una cultura globale dell'ospitalità.

Il know-how acquisito, l'articolazione del piano di studi, l'elaborazione di un orario che dà spazio ad attività pratiche pianificate e, in generale, la gestione di un sistema complesso di vaste proporzioni, hanno ormai conquistato un'innegabile organicità, in linea con le indicazioni di specializzazione nell'ambito territoriale cittadino ma soprattutto coerentemente con il passato e la sua identità vocata alla formazio-

ne nel settore turistico alberghiero.

L'Istituto raccoglie utenza delle scuole medie della città e di molti paesi della provincia, in particolare a Nord e a Ovest, oltre che delle province di Cremona e di Bergamo. Da una parte, un'offerta formativa puntata sulla personalizzazione del percorso di studi cerca di valorizzare caratteristiche e potenzialità di studenti dalla provenienza piuttosto eterogenea dal punto di vista culturale e sociale, mentre dall'altra i rapporti assidui con gli Enti Locali tendono al raccordo sinergico per promuovere un impie-

go efficace e integrato delle risorse umane, realizzare un utilizzo finalizzato delle risorse finanziarie, gestire in modo integrato e concordato le strutture scolastiche anche al di fuori degli orari di lezione ■

© Riproduzione riservata



**LA RICETTA
DEI RAGAZZI**

LE LATTUGHE DI CARNEVALE

A Brescia i dolci tipici del periodo pre-quaresimale si chiamano Lattughe e pare proprio siano un retaggio della lunga dominazione di Venezia. Il nome però deriva dalla loro forma increspata, che ricorda la foglia dell'omonima insalata. Questo curioso appellativo deriva dalla forma, rigorosamente a rettangolo con tagli all'interno. La frittura in origine era nello strutto, adesso si friggono nell'olio di semi o di oliva o addirittura si cuociono nel forno per renderle più leggere e digeribili.

INGREDIENTI:

- 500 g. di farina bianca
- 3 uova
- scorza di un limone dalla buccia edibile
- 100 gr di zucchero
- una busta di vanillina
- ½ bicchiere di Marsala o grappa
- 50 gr di burro

PREPARAZIONE DELLE LATTUGHE

Formate una fontana con 500 g. di farina bianca. Lavate un limone e grattugiarne la scorza. Aggiungete 100 g di zucchero, una bustina di vanillina e la scorza del limone. Unire 3 uova, mezzo bicchiere di Marsala e 50 g. di burro. Impastate e ponete a riposare in frigo per mezz'ora. Stendete la pasta. Ricavate dalla sfoglia tanti rettangoli di circa 6 cm. per 10. Praticate tre tagli al centro, lasciando le estremità unite. Scaldate in una pentola un litro d'olio o strutto di maiale come vuole la tradizione e friggere le lattughe poche per volta, deponendole poi su un foglio di carta assorbente. Spolverizzate di zucchero a velo solo al momento dell'assaggio.





Anita Tassinato
Redazione Wigwam News
e pasticceria del Circolo
di Campagna Wigwam
"Arzerella" APS



I "morosi" di San Valentino

Il giorno di San Valentino, chiamato anche festa degli innamorati o colloquialmente San Valentino, è un giorno dedicato all'amore romantico che si celebra il 14 febbraio di ogni anno. Per questa occasione ho pensato di fare dei biscottini con la farina di riso, senza glutine, adatti a colazione, merenda o come fine pasto. Li ho chiamati "morosi" che in dialetto veneto significa "fidanzati". Di seguito la ricetta per prepararli. Buona degustazione!

INGREDIENTI PER 25 BISCOTTI

- 1 uovo (medio)
- 75 g di burro (morbido)
- 60 g di zucchero
- 200 g di farina di riso + q.b. per stendere la frolla
- 1 pizzico di sale
- buccia grattugiata di 1 limone
- cioccolato fondente
- granella di pistacchi

PREPARAZIONE

Tagliare il burro a pezzetti e tenere a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Deve arrivare ad avere una consistenza morbida e cedevole. Sgusciare quindi l'uovo in una ciotola e aggiungere lo zucchero e un pizzico di sale. Sbattere per qualche minuto con una frusta elettrica. Unire quindi il burro morbido e la buccia grattugiata di un limone. Continuare a sbattere con la frusta elettrica, fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere la farina di riso e Mescolare a con un cucchiaino, fino ad ottenere un composto granuloso. Rovesciare sul piano di lavoro e lavorare l'impasto velocemente, fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per 30-40 minuti. Quando si sarà indurito stendetela con un mattarello leggermente infarinato e formare una sfoglia alta circa mezzo centimetro. Con uno stampino ricavare i biscotti. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere nel forno già caldo a 180° (statico) per 10-12 minuti. Non devono scurirsi troppo. Estrarli dal forno e far raffreddare completamente. Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e intingere i biscotti da un lato, adagarli su una teglia ricoperta di carta da forno e mettere la granella di pistacchio sul cioccolato non ancora rappreso. Far raffreddare. I vostri biscotti sono pronti per l'assaggio!

