



Istituto di Stato Alberghiero e della Ristorazione
"Angelo Berti"

Sito web: www.bertivr.it e-mail: info@bertivr.it
Tel. 045569443 - 045569413 Fax 0458100739
Via aeroporto Angelo Berardi, 51 - 37139 Verona

150 anni dell'U nità d'I talia

Il valore dell'unità nazionale

Incontro con il prof. Emilio Franzina
Docente di storia contemporanea
Università degli Studi di Verona

M e n u



*La storia siamo noi, nessuno si senta offeso,
siamo noi questo prato di aghi sotto il cielo.*
La storia siamo noi, attenzione, nessuno si senta escluso.

F. De Gregori

Verona, 29.03.2011

Pizza Margherita

Stricchetti di pasta fresca verdi con ragù di capesante tricolori in
onore di Garibaldi

Maialino arrosto alla Mazzini

Contorno tricolore

Il dolce del “Brigante”

Caffè alla moda del “Bicerin” Piemontese



Aperitivo “Cavour”

Vini

Lugana “Argillaia” 2010 Fabiano

Bardolino Classico Superiore 2007 Le Tende

“Dindarello” 2009 Maculan

La Storia nel Piatto

Pellegrino Artusi (1820-1911) pensò, per primo, ad unire l'Italia dal punto di vista gastronomico con il suo celebre ricettario "La scienza in cucina". Lui, patriota della "Giovine Italia", raccolse ricette delle varie regioni d'Italia ponendo le basi per una cucina tradizionale.

Gli italiani sono sempre stati buongustai e lo si racconta in vari documenti curiosi che riguardano anche i protagonisti del nostro risorgimento.

Cavour era noto per le sue passioni per la politica, il gioco, le donne e la buona tavola. Suo padre scrive alla madre: *"Nostro figlio è un ben curioso tipo. Anzitutto ha così onorato la mensa: grossa scodella di zuppa, due belle cotolette, un piatto di lesso, un beccaccino, riso, patate, fagiolini, uva e caffè. Non c'è stato modo di fargli mangiar altro! Dopodiché mi ha recitato parecchi canti di Dante, le canzoni del Petrarca...e tutto questo passeggiando a grandi passi in vestaglia con le mani affondate nelle tasche"*.

Mazzini amava il caffè, le noci, i dolci, il cioccolato e di quest'ultimo diceva: *"Il cioccolato ha mille pregi: consola i fallimenti, i tradimenti, le ingiurie della vita, le malinconie per le passioni perdute e per quelle mai avute"*. In una lettera del Dicembre del 1835, scritta alla madre Maria, invia perfino la ricetta della torta preferita a base di mandorle, zucchero, uova, limone e pasta sfoglia. In suo onore, il nostro Istituto, propone il maialino arrosto cotto al punto rosa in salsa bianca.

Garibaldi amava i cibi semplici come zuppe di verdure e legumi, stoccafisso, formaggio, salame, fichi secchi, le “trenette al pesto” e le gallette con uva passa oggi chiamate “biscotti di Garibaldi”. Riguardo al pesce fresco si narra che lo mangiasse anche crudo, in suo omaggio la nostra scuola propone “strichetti di pasta fresca verdi con ragù di capesante”.

Vittorio Emanuele II amava la buona tavola, alla corte sabauda sono nati piatti importanti e famosi.

Ma è la “Pizza” il piatto che unisce non solo l’Italia ma il mondo intero, tutti la conoscono, il nostro Istituto offre la “Pizza Margherita” con i suoi bellissimi colori che richiamano il tricolore italiano. Si narra che ad inventarla fu Raffaele Esposito nel 1889 in onore della Regina Margherita di Savoia in visita a Napoli.

Il dolce del “Brigante”, elaborato dai nostri studenti, è proposto in ricordo di una vicenda drammatica e spesso travisata, passata alla storia come “brigantaggio”, un movimento di “rivolta” contro le ingiustizie del dopo Unità.

Il “dolce del brigante” col suo gusto deciso “pizzica” la memoria storica per poi addolcirla nell’Unità.

Concludiamo con il “bicerin” tipico caffè piemontese che dopo l’Unità ha “piemontizzato” la nazione.

Hanno curato:

- ✓ l’organizzazione e referente dell’incontro il prof. Renzo Valle
 - ✓ la grafica e la stesura del menu la prof.ssa Bruna Lunghini
 - ✓ la ricerca e la preparazione dei piatti il prof. Andrea Bartolucci con la classe 3 Ac
 - ✓ il servizio e gli abbinamenti enogastronomici il prof. Alessandro Filippo con la classe 3 As
- Dirigente Scolastico prof. Carlo Zanetti