



Il Carlo Porta nelle forme e colori dell'unità D'Italia

Dobbiamo al **Marsala** il fatto che lo sbarco di Garibaldi in Sicilia, l'11 maggio 1860, non si sia trasformato in una carneficina: i colpi dei borbonici infatti non fecero vittime fra i garibaldini e sul campo restò solo un povero cane randagio. Quel giorno, a proteggere l'Eroe dei due Mondi e i suoi non c'era solo la fortuna ma anche il floridissimo commercio del famoso vino liquoroso che gli Inglesi, dal 1773, esportavano in tutto il mondo dalla città di Marsala, il loro quartier generale e sede di imponenti stabilimenti affacciati sul porto. Quando il Piemonte e il Lombardo, inseguiti dalle navi borboniche, si avvicinarono al porto di Marsala, trovarono ancorate due navi Inglesi, l'Argus e l'Intrepid, impegnate ad imbarcare barili di marsala dai depositi inglesi. Le due imbarcazioni, nonostante la richiesta borbonica, non si mossero da lì per tutto il tempo dello sbarco dei Mille, impedendo all'esercito napoletano di cannoneggiare le navi garibaldine. Fatta l'Italia, Garibaldi tornerà a Marsala nel 1862, questa volta con duemila camicie rosse e con l'obiettivo di risalire fino a Roma e liberarla.

Claudia Moriondo

E così anche il “Carlo Porta” è stato coinvolto nell'iniziativa sui 150 anni dell'unità d'Italia promossa dal liceo artistico Brera e dall'istituto “Cattaneo”

Ci è stata richiesta la preparazione di alcuni piatti con ingrediente di Marsala. Dopo attenta ricerca iconografica e dopo aver consultato i colleghi Walter Pedrazzi, Angelo Principe e Maurizio Bosotti, la scelta è caduta sui seguenti piatti: **Crema di carote e marsala, Aspic di arance e finocchio in gelatina di marsala, Tortino di riso giallo con concentrato di marsala e bocconcini di agnello marinato al marsala e pistacchi di Bronte, Zabaglione freddo al marsala.** La realizzazione è avvenuta nei laboratori della scuola con la classe 3AC coordinata dal Prof. Principe e da me.

Durante il lavoro una troupe di cineoperatori ha ripreso tutte le fasi della lavorazione; Era evidente l'emozione degli alunni che hanno lavorato come sempre in modo ordinato, preciso e con una certa curiosità vista la particolarità della lezione. E' stato un insieme di piccoli capolavori.

Come per altre iniziative a cui la scuola ha aderito, anche questa è stata di grande stimolo per i nostri studenti e ne ha sicuramente allargato e approfondito le conoscenze ed esperienze non solo professionali.

Un grazie anche in quest'occasione va alla Vicepresidente **Paola Mattia** che ha coordinato le attività e sostenuto il progetto.

Lucio Caporarello





Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
"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



UNI EN ISO 9001 - Cert. n° 03.766