



VIRGILIO NEWS

La voce dei ragazzi

C'era una volta... *La voce dei ragazzi*

Notizie di rilievo:

- **C'era una volta... La voce dei ragazzi**
- **Natale**
- **Perché riciclare?**
- **Gastronomia: tra Storia e ristorazione**
- **Family Day: Incontro con le famiglie**
- **Le antiche vestigia di Acquaviva Platani**
- **Il primo olio targato "Virgilio" - Dalla raccolta delle olive alla produzione dell'olio**
- **Le attività di caseificazione al "Virgilio" di Mussomeli**
- **24 ottobre 1917 - Cronaca di una disfatta. Caporetto: il miraggio di una sconfitta**
- **Fiera della Montagna: Saperi e Sapori**
- **Storia del make-up: viaggio nel tempo dalle origini ai giorni nostri**
- **La Danza come espressione libera del corpo**
- **Crepes: una ricetta facile e veloce da preparare**

C'era una volta un mondo in cui le notizie rimbalzavano di bocca in bocca e diventavano vere solo se confermate da un'autorità universalmente riconosciuta: il giornale. C'era una volta...ma in effetti, a ben guardare, c'è ancora! Basta aprire la porta di una delle tante aule della scuola e si nota che anche quest'anno ha fatto il suo ingresso, "Il giornalino scolastico".

Un' idea semplice, un appuntamento bimestrale, per stimolare gli studenti alla lettura criti-

ca di più giornali. Oggi, in un mondo interconnesso e avviluppato in un flusso multiforme e costante di informazioni, è più che mai necessario fornire uno strumento chiave per la costruzione di uno spirito critico, la capacità di distinguere con chiarezza tra informazione di qualità e rumore di fondo, notizie non verificate, "bufale" virali.

Per tutte queste situazioni auguro al "Virgilio News" *La voce dei ragazzi*, un bentornato ed un proficuo anno ricco di notizie e curiosità.



Alla redazione un buon lavoro ed un augurio affinché si possa diventare sempre più "grandi"

Prof. Michele Vruna

Natale

Si avvicina il Natale, nell'aria si respira un profumo di gioia e di amore. Se ti guardi intorno non vedrai che serenità!

Ma...cosa succede? Là in quel piccolo paese non c'è gioia! C'è solo dolore, gente che soffre, gente che

m u o r e . . .

E là? Guarda là! C'è solo indifferenza, in quel paese alle persone non importa nulla d e l N a t a l e ! Troppa gente soffre, troppa gente non sa!

E' Natale, cerca anche

tu di portare pace e a m o r e . . .
...dove ci sono guerra e odio.

Lucia Porfiri

Perché riciclare?



Le grandi opere non si realizzano con la forza, bensì con la perseveranza.

Samuel Johnson



I rifiuti sono composti da materiali diversi per cui se tutti imparassimo a fare una raccolta differenziata, molti di questi potrebbero essere riciclati cioè potrebbero essere riutilizzate le materie prime. Infatti il vetro, la carta, la plastica, l'alluminio, recuperati dalle campane, arrivano in apposite ditte che li lavorano fino a tornare ad essere materie prime pronte ad essere lavorate e riutilizzate. Ed è per questo che tutti dovremmo abituarci a differenziare i rifiuti. Questo piccolo ma importante gesto da parte di tutti noi, oltre a rispettare la natura (quanti alberi si salverebbero!!!), eliminerebbe parte dell'inquinamento atmosferico, provocato da discariche. E' bene ricordare, inoltre, che la discarica non è, un "pozzo senza fondo": dopo alcuni anni si trasformerà in una collina di veleni pronta ad inquinare i terreni e le falde acquifere. Non va trascurato poi il fattore economico: lo Stato spenderebbe meno soldi per costruire discariche e i cittadini pagherebbero meno tasse sui rifiuti. E' ora che tutti noi ci abituiamo a fare una raccolta

differenziata dei rifiuti per: poter riutilizzare le materie prime e risparmiare le risorse naturali; ridurre l'inquinamento causato da discariche; risparmiare l'energia necessaria alla produ-

zione della materia prima; risparmiare i soldi. Per avere una raccolta differenziata ed efficace le Amministrazioni Comunali hanno il compito di predisporre un servizio efficiente e attuare le campagne di sensibilizzazione affini-



zione della materia prima; risparmiare i soldi. Il Decreto Ronchi (decreto legislativo n. 22 del 5 febbraio 1997) è la legge emanata dallo Stato Italiano che regola la gestione dei rifiuti, in accordo con le direttive europee ed è basata sul principio delle 4 R citate dal decreto stesso: "**Ridurre - Riutilizzare - Riciclare - Recuperare**". La raccolta differenziata finalizzata al riciclaggio e recupero, è quindi, uno dei sistemi più efficaci per fronteggiare l'emergenza rifiuti perché permette di ridurre il volume dei rifiuti da inviare in discarica ed anche di risparmiare materie prime ed ener-

gia. Per avere una raccolta differenziata ed efficace le Amministrazioni Comunali hanno il compito di predisporre un servizio efficiente e attuare le campagne di sensibilizzazione affini-

C. Malta B. Reina

Gastronomia: tra storia e ristorazione

Mussomeli, città sulle montagne della provincia di Caltanissetta, dove appare il bellissimo ed imponente castello Manfredonico, esiste una realtà che guarda al futuro dei giovani, l'istituto Alberghiero "Virgilio". Realtà nata tre anni fa. Sono molte le attività che svolgono gli alunni a partire dai laboratori pratici di cucina, sala e ricevimento ma, anche, nelle attività extrascolastiche, pizzeria e macelleria. Seppur giovane l'Alberghiero è ormai divenuta una realtà stabile dove i giovani professionisti si apprestano a di-

ventare maestri della gastronomia. La scuola, in continua crescita, è immersa in un mondo dove il turismo è di sicuro fonte e risorsa indiscussa nel nostro paese, in cui le istituzioni scolastiche sono pronte a scommettere nella formazione di veri professionisti, giovani studenti lanciati nel mondo del lavoro a cominciare con l'alternanza scuola lavoro presso le varie strutture ricettive.

Di sicuro la scuola Alberghiera "Virgilio" sta seminando in modo costruttivo, gettando le basi, non solo per lanciare i ra-

gazzi in un lavoro dove la richiesta è altissima di professionisti del settore, ma anche di rilanciare il territorio di Mussomeli... tutto da scoprire e da visitare. L'auspicio è che questa istituzione scolastica possa fare da ponte per l'accoglienza di turisti con proposte gastronomiche storiche... ecco, infatti, il binomio storia e ristorazione "il Castello e l'Alberghiero" conoscenza gastronomica attraverso la storia.

Prof. Giuseppe Rinallo



**Cerca di diventare
non un uomo di
successo, ma
piuttosto un uomo
di valore.**

Albert Einstein

Family Day: Incontro con le Famiglie

Giorno 11 dicembre, festa dell'accoglienza al I.I.S.S. "Virgilio", dove è avvenuto l'incontro tra genitori, alunni e docenti di primo anno. L'obiettivo è, costruire un ponte di collaborazione tra scuola e famiglie, descrivere ed informare le famiglie sulla vita scolastica dei propri figli, incontro conosciti-

vo, valutativo e di confronto. Le famiglie sono state ricevute all'auditorium poi, in seguito, sono state accolte presso il plesso dell'alberghiero per una degustazione preparata dagli alunni dello stesso istituto, coadiuvati dai docenti di riferimento. Incontro utile alle famiglie per conoscere il

mondo del Virgilio da vicino e consapevoli della formazione che i loro ragazzi andranno ad acquisire nel corso del ciclo scolastico.

La Redazione



Itinerari nei paesi limitrofi

Le antiche vestigia di Acquaviva Platani



Tutto scorre e niente rimane immobile.
Eraclito



Acquaviva Platani è un comune italiano di 932 abitanti della provincia di Caltanissetta. Il suo territorio è stato abitato sin dal Neolitico. Alcune tombe a Rannicchia-mento sono state rinvenute in contrada "Vignazze", ed alcuni ripari sottorocca, presso le creste sovrastanti il paese: "Agilia". Sepolture a grotticella, del tipo rinvenuto nella vicina Milena, sono in contrada "Solfara", "Cubuluri" e "Corvo". In contrada Santa Margherita è una sepoltura Atholos con apertura rettangolare ed incasso predisposto per incastrare la pietra e chiudere così la tomba. Avanzi di un antico edificio romano, probabilmente una "Massa" furono rinvenuti nel 1877. Durante la dominazione araba fu costruito un casale chiamato "Mikvas". La presenza musulmana ad Acquaviva è provata anche da alcune tombe rinvenute nelle con-

trade "Santa Margherita" e "Vignazze". I nobili De Loharia e i Castelli, di nobiltà messinese, ressero le sorti del feudo, dal 1425, quindi, poi, la signoria, su questo territorio, passò alla famiglia Spadafora imparentata già con i Castelli. Il paese fu fondato nel 1635 dal principe Francesco Spadafora nell'area del Feudo Michinese e in origine si chiamò "Aqua Vivam". Alla morte del Principe, avvenuta nel 1677, il feudo fu venduto all'asta e acquistato dalla baronessa Francesca Abarca e Cordua. Nel 1687, alla sua morte, l'eredità passò in parte al nipote Michele Oliveri che di fatto acquistò da Carlo II di Spagna il prestigioso titolo di Duca di Acqua Viva

e la trasmissibilità ai suoi eredi del titolo stesso, ultimo dei quali fu Pietro Oliveri e Migliaccio. Con l'abolizione della feudalità in Sicilia, nel 1812, e con i nuovi ordinamenti amministrativi del 1816/1817, Acqua Viva divenne comune autonomo. Il comune continuò a chiamarsi di fatto Acquaviva fino al 1862, dopo quell'anno fu aggiunto il nome Platani per distinguerlo dagli altri comuni italiani omonimi. Il Platani è infatti il fiume anticamente chiamato Alico che scorre giù nella vallata nei pressi del paese. Acquaviva Platani, paese di storia, cultura e arte.

A. Cicirello E. Borgia



Il primo olio targato "Virgilio"

Dalla raccolta delle olive alla produzione dell'olio

Interessante e piacevole è stata l'attività di raccolta olive, effettuata in questi giorni, dagli alunni della classe 3^aA dell'IPSARS "Virgilio" di Mussomeli, presso l'azienda agraria della scuola, diretta egregiamente dalla Dirigente scolastica Prof.ssa Calogera Genco. Gli alunni,

accompagnati e guidati dal docente Agronomo Prof. Sorce Salvatore e dall'addetto aziendale Sig. Marcello D'Alessandra, hanno vissuto una bella giornata didattica-formativa,

effettuando dapprima la raccolta delle olive, e poi partecipando assieme al docente alla estrazione dell'olio, effettuata presso l'oleificio Mancuso di Mussomeli. I ragazzi hanno così potuto ammirare i macchinari utilizzati per l'estrazione, nonché hanno ascoltato con vivo interesse ed entusiasmo, la spiegazione che il Prof. Sorce Salvatore ha fatto in loco, sul processo di trasforma-

zione delle olive in olio con il metodo del sistema continuo, sulla classificazione degli oli e infine sull'utilizzo della sansa di olivo. Gli alunni hanno mostrato di gradire la didattica sul campo, di certo più stimolante della teoria e, incuriositi, hanno lavorato e successivamente



posto diverse domande, riguardanti il settore oleario, quali, il perché dell'interesse sempre più crescente nel mercato di olio biologico, la differenza tra metodi di trasformazione a freddo o a caldo, oppure domande inerenti la classificazione e commercializzazione degli oli. Per questo motivo l'azienda agraria, oltre ad essere una grande risorsa per la scuola e per i ragazzi, si candi-

da, in un prossimo futuro, a diventare un laboratorio a cielo aperto alle ricerche e sperimentazioni che gli studenti dell'Istituto Professionale Agrario, vorranno fare in questo settore dell'olivicoltura, appunto, diventato strategico per la realtà economica del territorio. Pertanto si auspica in un prossimo futuro che queste attività pratiche, diventino sempre più frequenti, nell'interesse generale soprattutto degli studenti che

possano così incrementare il loro bagaglio culturale, in questo comparto divenuto sempre più importante per l'economia agricola dell'entroterra collinare siciliano.

Prof. S. Sorce



**Se nel cuore porti
un ramo verde, un
passerotto si
fermerà a cantare**

Proverbio cinese



LE ATTIVITA' DI CASEIFICAZIONE AL "VIRGILIO" DI MUSSOMELI



Nei giorni scorsi si sono svolte le attività di caseificazione all'IPSASR "Virgilio" di Mussomeli. I ragazzi della II A coinvolti nella caseificazione hanno messo in pratica nuove tecniche di produzione del Pecorino siciliano e del caciocavallo, sperimentando la produzione senza la "scotta" e per il caciocavallo l'acidificazione della pasta nel siero. Tali attività, inserite nell'ambito del Percorso Triennale, con la finalità del conseguimento della qualifica agro-alimentare, ha lasciato soddisfatta la Dirigente Scolastica, la Dott.ssa. Calogera Genco, che ha elogiato gli alunni che hanno mostrato partecipazione e un buon bagaglio culturale. La scuola ha l'obiettivo di integrare le attività e i contenuti disciplinari con le opportunità offerte dal mondo del lavoro, dove la figura del casaro è tra le più richieste. Gli alunni sono stati impegnati, in un primo incontro, nella produzione della ricotta e del pecorino, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato ("cagliato") con caglio di agnello. Il latte da caseificare era proveniente da un'azienda casearia del territorio, appartenente ad un alunno diplomato presso l'Istituto Professionale

negli anni precedenti e titolare di un'azienda multifunzionale. Il latte deriva da pecore allevate al pascolo spontaneo, senza utilizzi di mangimi e di fieno e questa caratteristica conferisce delle peculiarità nutrizionali di pregio e un gusto deciso. Nel secondo incontro, gli studenti si sono cimentati nella produzione del caciocavallo, altro formaggio tipico della regione Sicilia, prodotto con latte di bovini con l'aggiunta di caglio, fermenti lattici e sale. Il caciocavallo è uno dei più antichi formaggi siciliani ed ha una fantastica singolarità, quella di poter essere gustato in ogni momento della sua stagionatura. In ogni fase va assumendo, un sapore ed un odore sempre più consistente: freschissimo, fresco o tenero o morbido, semistagionato e stagionato. I siciliani, maestri di cucina, lo hanno adottato sfruttandolo in tutti i modi, dal mangiarlo come semplice formaggio a condimento di mille piatti. Le attività di caseificazione, iniziate in queste settimane, continueranno per tutto l'anno con momenti

laboratoriali periodici, che permetteranno agli alunni di conoscere tecniche di produzione innovative e per fare in modo che i formaggi, siano uno dei prodotti trainanti dell'agroalimentare siciliano. Il laboratorio di caseificazione rimarrà aperto anche in occasione dell'Open day, offrendo l'opportunità ai ragazzi delle scuole secondarie di I grado, di conoscere l'interessante offerta formativa che va dall'Istituto professionale per l'Agricoltura all'Istituto Alberghiero. La produzione della ricotta, infatti, verrà destinata ai laboratori di cucina dell'Alberghiero, per realizzare i prodotti tipici del territorio, come "teste di Turchi", cannoli e cassatelle. I laboratori di trasformazione e di cucina dell'Istituto rimarranno, altresì, aperti nelle giornate di sabato mattina del mese di Gennaio, per permettere ai ragazzi delle scuole medie del territorio, insieme alle loro famiglie, di conoscere ed apprezzare le iniziative prese dal "Virgilio", che coniuga i momenti di formazione professionale con il mondo del lavoro.

Prof.ssa C. Tona

**Non basta
acquistare la
sapienza, bisogna
anche usarla**

Cicerone



24 ottobre 1917 - Cronaca di una Disfatta

Caporetto: il miraggio di una sconfitta

L'alba è ancora lontana in quel 24 ottobre 1917, nelle maleodoranti trincee di Caporetto dove ormai si vive da anni come topi in fogna fra pidocchi, morte, solitudine e rassegnazione. I bagliori del sole latitano e i soldati italiani, i *fessi*, come vengono chiamati in gergo, coloro che stanno in prima linea al contrario dei *fissi*, coloro che, invece, per vari motivi evitano il fronte, rimanendo comodamente nelle retrovie, sono ancora assopiti e infreddoliti. Poi alle 2 in punto l'artiglieria austro-ungarica suona la sveglia. L'esperienza accumulata al fronte fa c o m p r e n d e r e all'esercito italiano che quello non sarà un normale attacco, un'azione militare di routine, ma qualcosa di più e forse di assolutamente devastante. Sarà la disfatta di Caporetto. Le truppe nemiche hanno deciso di sferrare un colpo che potrebbe risultare decisivo, specie in una fase della Grande Guerra in cui tutte le parti coinvolte, non solo quelle di stanza sul fronte orientale, sono davvero alla resa dei conti. In quell'autunno del 1917, infatti, chiunque può ancora vincere o perdere. Il luogo scelto per

quello che appare come lo scontro finale, la battaglia di Caporetto, è la conca di Plezzo, fra il monte Rombon, una delle vette delle Alpi Giulie, e l'alta Bainsizza. Immediatamente dopo i primi colpi di artiglieria le truppe nemiche diffondono nell'aria fredda di quel lembo di notte, un gas terribile e sconosciuto che miete centinaia di vittime, alle quali non serve a nulla indossare le maschere in dotazione. Le prime segnalazioni, dopo quattro ore di combattimento, sono relativamente ottimistiche. Il peggio sembra passato, e le iniziali visioni pessimistiche sembrano essere state decisamente eccessive. Ma è un errore! Il fuoco avverso riprende fiato e la situazione precipita, complice anche un imprevisto *blackout* delle linee telefoniche che lascia tagliati fuori i soldati dalle retrovie. Il sorgere del sole su quella valle funestata dai colpi sempre più incessanti dell'artiglieria è la sola cosa positiva, il resto è disperazione, paura, caos. La resistenza italiana è timida e incerta. Le truppe nemiche riprendono la rapida avanzata, tanto che puntano direttamente sul ponte di Caporetto. Quando scende fatal-

mente la sera su quel drammatico 24 ottobre 1917, il quadro d'insieme è devastante. 40.000 fra morti e feriti, "più o meno altrettanti rimangono intrappolati nella sacca del Monte Nero". Ha inizio così la disfatta di Caporetto, una delle battaglie più drammatiche della storia militare moderna, al punto tale che, il suo stesso nome, è divenuto sinonimo di devastazione, tragedia, disfatta. E così fu! Al termine delle due settimane di scontri, la battaglia si concluse il 9 novembre 1917, i numeri furono impietosi: 350.000 fra morti, feriti, dispersi e prigionieri, a cui si aggiunsero oltre 400.000 soldati che lasciarono il fronte orientale per riparare verso le zone interne, rincorrendo un'insperata salvezza. Il papa Benedetto XV che, poche settimane prima, scrivendo ai Capi dei popoli belligeranti, aveva implorato "di giungere così quanto prima alla cessazione di questa lotta tremenda, la quale, ogni giorno più, apparisce inutile strage".

Prof. M. Vruna



**Quello che facciamo per
noi stessi muore con
noi. Quello che
facciamo per gli altri e
per il mondo rimane ed
è immortale.**

Albert Paine



Fiera della Montagna: *Saperi e Sapori*

Sapori, odori, tradizione e innovazione in campo agroalimentare, sono stati presentati alla XII fiera della montagna a San Giovanni Gemini. Da lunedì 8 a domenica 10 dicembre, il nostro istituto è stato protagonista dell'evento. Crepes alla nutella dell'Alberghiero, marmellata di mele cotogne, preparato per bruschette e caponata dell'Agrario, sono state le specialità offerte al pubblico. E' stato un vero e proprio laboratorio di "Saperi e Sapori" che ha radunato competenza e prodotti in campo agroalimentare. I nostri studenti hanno

divertimento rimanendo entusiasti dell'evento, accompagnati dai docenti dell'istituto e dalla dirigente scolastica, dott.ssa Calogera Genco, hanno dato prova di competenze acquisite a scuola. "Identità territoriale e prodotti tipici", obiettivo che si è prefissati per questo evento ovvero promuovere i prodotti tipici dei monti Sicani, come formaggi e le ottime carni

locali. Particolare importanza ha rivestito il settore agricolo, settore molto importante per lo sviluppo economico del nostro territorio. Lo stand del "Virgilio", allestito magistralmente dai nostri allievi, ha ottenuto l'interesse del pubblico rimanendo, questi ultimi, soddisfatti dalle degustazioni e dalle spiegazioni dei prodotti preparati. La Fiera della Montagna è stata una "prova" professionale degli alunni che, con entusiasmo, sono riusciti a superare.

Gero Morreale 2^A B



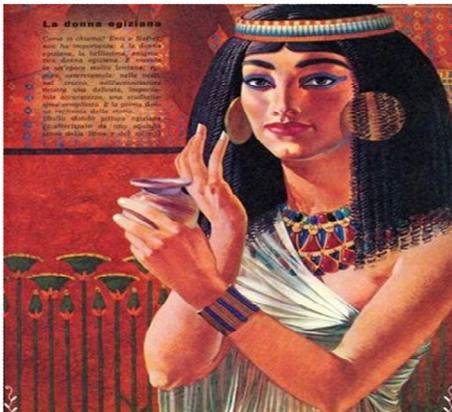
Storia del make up: viaggio nel tempo dalle origini ai giorni nostri

La storia del make up ha origini antichissime, tutta la cosmesi che oggi abbiamo a disposizione è frutto di secoli di storia. Il culto della bellezza, della cura della persona, era già diffuso

nell'antico Egitto: il popolo di Cleopatra è stato tra i primi a sviluppare un ampio assortimento di prodotti cosmetici e a documentarne l'importanza

nella loro cultura. Il primo reperto archeologico che testimonia l'utilizzo di trucchi è addirittura del 4000 a.C. Dal I secolo i Romani usavano la Khol per il trucco di ciglia e sopracciglia. Le donne romane verso la fine del

III sec. a.C. cominciarono a portare i capelli lunghi in acconciature molto elaborate, costituiti da riccioli sovrapposti. Erano molto utilizzate le tinture, ed il colore preferito era il biondo-rosso. Le labbra venivano tinte di rosso utilizzando polvere di ocra, ed il volto e le braccia erano imbiancati con biacca oppure gesso, il contorno degli occhi veniva annerito con della fuliggine. Per sbiancare ed ammorbi-



do-rosso. Le labbra venivano tinte di rosso utilizzando polvere di ocra, ed il volto e le braccia erano imbiancati con biacca oppure gesso, il contorno degli occhi veniva annerito con della fuliggine. Per sbiancare ed ammorbi-

dire la pelle si usava il latte d'asina e per darle freschezza, invece, la cospargevano di cerussa, una crema a base del velenoso ossido di piombo.

Nella società contemporanea, invece, nel 1950, il make up subisce una vera rivoluzione: si ha una vera e propria esplosione di colori. Un boom nel settore bellezza condotto da Avon che inaugura la vendita porta-a-porta di cosmetici. Sono gli anni in cui il cinema incomincia a sfornare modelli e icone da copiare come la bella Audrey Hepburn con il suo make up particolarissimo cat-eyes.

E. Mancuso M. Caruso



**L'educazione è l'arma
più potente che può
cambiare il mondo**

Nelson Mandela

La Danza come espressione libera del corpo

La danza è la prima espressione artistica del genere umano perché ha come mezzo di espressione il corpo. La danza parte integrante dei rituali, forma di preghiera, momento di aggregazione della collettività, nelle feste popolari e occasione di aggregazione tra le persone in generale. Nel corso dei secoli è sempre stata lo specchio della società, del pensiero e dei comportamenti umani. Inoltre la dan-

za è l'unica arte che si avvale insieme del tempo e dello spazio. Perciò la storia della danza è una disciplina vastissima e riguarda le espressioni etniche e popolari, i balli di società e infine anche arte dello spettacolo, che fino al XX secolo riguardava esclusivamente il teatro e più recentemente anche il cinema e la televisione. Questa disciplina accompagna la storia della civiltà umana a partire dall'e-

poca preistorica fino al consolidamento delle prime civiltà stanziali acquistando un ruolo rilevante soprattutto nell'antica Grecia. La Danza si è consolidata sempre di più fino ai giorni nostri.

“ Danza, espressione libera del corpo”.

Gero Morreale



"Virgilio News"

La voce dei ragazzi

I.I.S.S. VIRGILIO

MUSSOMELI

C.da Prato, s.n.

93014 Mussomeli

.mail:clis008003@istruzione.it
liceomussomeli@tiscali.it

Tel. 0934 993967—Fax 0934
952156



Auguri di Buon Natale

LA REDAZIONE

Redazione: classe 2[^] B -

IPSEOA

Direttore responsabile: Ge-
ro Morreale

Referente del progetto:

prof. Michele Vruna



Le idee sono informazioni che prendono forma."

Jim Rohn

Crepes: una ricetta facile e veloce da preparare

Ingredienti

Per 4 litri di latte, 20 uova, 2 kg di farina 00, 200gr. di zucchero, sale q.b.

Procedimento: Versare il latte in una bastardella, incorporare le uova aggiungere la farina setacciata lentamente, a questo punto aggiungere zucchero e sale, con l'aiuto di una frusta amalgamare in modo da rendere uniforme la pastella, lasciare riposare per 30 minuti.

Preparazione: Riscaldare la padella per crepes passarla con del burro a quanto punto con un colino su misura versare la pastella lasciare rassodare una volta staccati i lati girare la crepes e ultimare la cottura, lasciare raffreddare su un piano da lavoro e guarnire a piacimento... e buon appetito.



La classe 3[^]B