



Macroonde



Le novità son pronte!

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma) – Dirigente scolastico Dott.ssa Sandra Tetti

Human: restiamo umani

Al Teatro Artemisio lo spettacolo portato in scena dagli studenti del "Tognazzi" dal 7 all'8 giugno

Grande e meritato successo per i nostri giovani talenti del **gruppo Pon di Teatro**, in scena all'Artemisio di Velletri il 7 e l'8 giugno con lo spettacolo "Human", che ha concluso l'anno scolastico 2017/2018.

**Molto emozionante.
Da pelle d'oca.
Forte.**

**Di grande impatto.
Immedesimazione
perfetta.**

**I nostri compagni
irriconoscibili, a noi
"STRANIERI"!**

**La sala in silenzio
come nessuno si
sarebbe mai
aspettato.**

**(alcuni commenti
degli studenti)**



Suggestiva e commovente l'interpretazione dei ragazzi sul palco, che si sono immedesimati nel dramma degli **sbarchi clandestini sulle coste italiane**, dando voce al dolore, alla rabbia e alla paura di coloro che affrontano un viaggio in cui la speranza ha lasciato il posto alla disperazione e alla morte.

Lo spettacolo - liberamente tratto dal "Progetto Human" di Marco Baliani e Lella Costa - si apre con il mitologico incontro tra **Ulisse e Nausicaa**. Egli, seppur naufrago e dall'aspetto

Sommario

- Il "Tognazzi" in viaggio: che Fico!
- Ospiti di Giuseppe Verdi
- Quelle ragazze ribelli
- Social Network
- Real Bodies
- SuperSizeMe
- FoodInc.
- Pi Greco Day
- Restami Account
- Il silenzio è mafia
- Scuola e Legalità
- Prof aggrediti: perché?
- L'altro, il mio oltre
- **Rubriche di approfondimento**
 - Lecture gustose
 - I metodi di conservazione al tempo della Rivoluzione industriale
 - **I consigli dello chef**
 - I nostri pranzi tematici

repellente, viene accolto e accettato. Nella realtà dei nostri giorni, invece, lo straniero viene visto come un intruso, come colui che mina la libertà di un altro, e pertanto guardato con sospetto.



I giovani attori, guidati dalla magistrale regia del prof. Pasquale Mellone coadiuvato dalla prof. Chiara Prospero, hanno saputo trasmetterci la profonda contraddizione tra il dovere di **accoglienza e solidarietà** che dovrebbe caratterizzare una società civilizzata e tecnologica come la nostra, e il prevalere invece di uno



sconcertante conformismo che ci spinge verso il **rifiuto e l'incomprensione** di chi è diverso da noi.

I ragazzi hanno sorpreso e commosso tutti sia con le parole che con i gesti, muovendosi sul palco come se fossero a casa. Naufraghi in un mare di abiti colorati lasciati alla deriva. Come quell'umanità che rischiamo di dimenticare, narcotizzati dal benessere e dall'egoismo.

La Redazione



IL "TOGNAZZI" IN VIAGGIO

Cibo e musica tra Parma e Bologna

Si è svolto dal 7 al 9 maggio 2018 il viaggio di istruzione con le classi 4C, 4D, 4I, e 4L di Enogastronomia, Sala e Vendita. Scopo del viaggio era di accompagnare i ragazzi alla scoperta della cultura enogastronomica e culinaria del territorio di Parma e Bologna.

I ragazzi hanno avuto modo di visitare **FICO** (Fabbrica Italiana Contadina) di Oscar Farinetti e partecipare a **CIBUS 2018**, la più importante fiera sull'alimentazione che si tiene ogni due anni alla Fia di Parma.



E trovandosi in zona... hanno potuto anche recarsi in visita a **Busseto**, per ammirare la casa natale del grande compositore **Giuseppe Verdi**.



IL “TOGNAZZI” A BOLOGNA PER...



Fico Eataly World, situato a Bologna, è **il più grande parco a tema dedicato all'alimentazione e all'agroalimentare italiano.**

Fico viene da un bisogno pubblico e amministrativo con lo scopo di portare vari prodotti alimentari dal campo alla forchetta.

Nato inizialmente come **Cittadella del cibo**, in seguito ha preso il nome odierno e, come tutte le aziende che si occupano di retail (vendita al dettaglio) e di grande distribuzione, ha dovuto affrontare tante difficoltà operative e di bilancio; ma le cose sono andate per il meglio grazie alle capacità manageriali di **Oscar Farinetti** e altri dirigenti come Tiziana Primori, che sono riusciti a portare a termine questo progetto sconfinato.

Maria Dominizi e Giorgia Di Blasio (IV D)



OSPITI A CASA DI VERDI



Il giorno 7 Maggio, durante il viaggio d'istruzione con la nostra scuola, ci siamo trovati a passare nei pressi di Busseto, e lì abbiamo scoperto la casa natale di Giuseppe Verdi. Siamo entrati nella **casa-museo** a piccoli gruppi perché l'abitazione era piccola, sembrava di essere tornati ai tempi di allora.



Al nostro ingresso la guida ci ha consegnato un **tablet** e un paio di cuffie. Sul tablet c'era una **mappa interattiva** che consentiva di visitare autonomamente la casa. La mappa aiutava ad orientarci nella casa ed a capire in che stanza ci trovassimo, i contenuti audio ci hanno raccontato diversi aneddoti legati all'infanzia di Verdi, mentre i testi e i video ci facevano capire il contesto storico-culturale in cui viveva il musicista.



E' stato sorprendente mettersi le cuffie, **sentire la voce del musicista che raccontava la storia della propria famiglia** e vederne l'ombra sui muri. Ebbene sì, la persona che ci ha accompagnato durante tutta la visita è stato proprio lui: **Giuseppe Verdi**.



Finito il giro della casa, siamo usciti e abbiamo fatto i complimenti al gruppo che gestisce il percorso, perché con poco e niente sono riusciti a rendere un luogo e una casa di un'attrattiva unica.

Consigliamo la visita agli appassionati di musica perché questa è la storia di un uomo le cui note hanno contribuito a rivoluzionare il mondo della lirica. Molti dei ragazzi sono usciti colpiti e soddisfatti di questa esperienza.



Classe IV L Sala



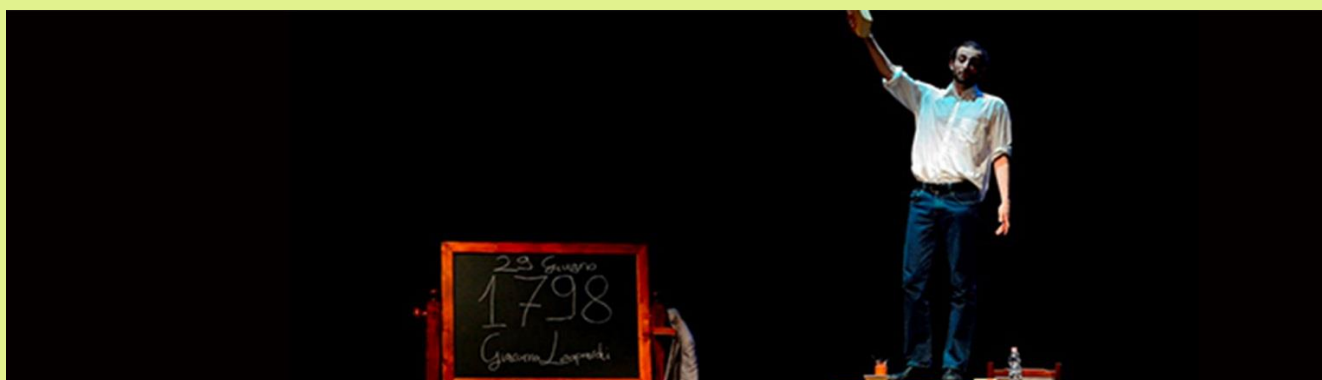
FUORI MISURA

LEOPARDI COME NON VE L'HA MAI RACCONTATO NESSUNO!

Al Teatro Sala Umberto di Roma il 2 febbraio scorso una versione inedita del grande poeta dell'Infinito

Si è a lungo discusso sulla visione della vita da parte di Leopardi; egli è stato accusato di misantropia e pessimismo, ma è possibile notare una vena di realismo nella sua riflessione. Il sistema filosofico leopardiano si divide in due periodi: "pessimismo storico" e "pessimismo cosmico", a partire dalle *Operette morali*. Inizialmente Leopardi ritiene che l'uomo sia perennemente infelice poiché è alla continua ricerca di una felicità infinita e polemizza contro il progresso: ritiene infatti che, aumentando le proprie conoscenze, ci si renda conto che la gioia infinita non si può raggiungere.

Fin qui i libri di letteratura. Ma **Leopardi a teatro?**



Eccoci alle prese con **Andrea**, giovane laureato in Lettere e filosofia, aspirante insegnante che per campare lavora in un **call center** fino a quando non viene convocato per una supplenza nella scuola da lui frequentata da ragazzo. Argomento da trattare per la lezione: "Vita e opere di Giacomo Leopardi". E come si fa a spiegare Leopardi a una classe numerosa ed eterogenea come il pubblico di un teatro ce lo dimostra il nostro **novello professor Roversi**, che da impacciato e timido acquista sempre più sicurezza e padronanza, contagiato dalla potenza e dal furore poetico di Leopardi, uno "sfigato" che ancora oggi ci incanta con la bellezza incredibile delle sue opere. Opere, che nel corso dello spettacolo ci accompagnano in un viaggio divertente ed emozionante, degno della *beat generation*, alla scoperta non solo della vita di Leopardi ma anche di



sé, della **paura di essere “Fuori Misura” e inadeguati**, del desiderio di partire e conquistare il mondo, dei giovani amori e della forza della poesia.

E l'**attore Andrea Robbiano** effettivamente ha viaggiato assai, sul palcoscenico e in sala, guizzando come una fiamma in ogni dove e restituendo passione a ciò che spesso sulle pagine delle antologie appare freddo e asettico, utile soltanto a prendere un buon voto. La sua energia dà vita anche ai pochi elementi che costituiscono la scena: un paio di cuffie per il call center; una scopa per evocare il saggio e simpatico amico Salim, custode del cortile; cattedra, registro, lavagna, gessetto, libri e attaccapanni per la classica aula scolastica che tutti riconosciamo immediatamente. Ma ecco che **improvvisamente l'aula si trasforma**, con effetto di luce, con voce che arriva da lontano dal diario di Leopardi, con un paio di occhiali da sole per un viaggio in moto, con l'attore in piedi sulla cattedra come fosse in cima al mondo e infine diventa la sala del teatro, dove l'attore fa continue incursioni, giocando e scherzando con gli spettatori. Alternando sapientemente momenti più comici e spensierati a riflessioni intime e drammatiche, Robbiano cattura così l'attenzione di un pubblico difficile...composto da noi studenti!

Classe IV L Sala e IV A Cucina



A volte anch'io mi sento un po' Giacomo: a tutti è successo di essere un po' allontanati o emarginati, o di sentirsi a disagio con se stessi, ma lui eccelle proprio per questo.

E' l'unico poeta che riesce a trasmettermi molte emozioni, con le sue splendide poesie caratterizzate da un velo di solitudine e tristezza e la sua persona un po' "sfortunata".

Io lo reputo un uomo e un poeta fantastico.



QUELLE RAGAZZE RIBELLI

Al Teatro Tognazzi di Velletri lo scorso 20 marzo uno spettacolo forte e interessante per i temi trattati

Due attrici raccontano in modo leggero le **storie di donne** che hanno vissuto con **coraggio** periodi della loro vita in cui venivano discriminate, combattendo per i loro diritti fin quando non li hanno ottenuti. Ci hanno raccontato di alcuni bambini che non potevano andare a scuola, o di **ragazze che non avevano diritto di frequentare i ragazzi** o praticare il loro sport preferito. Dovevano infatti dipendere dal loro padre o da una figura maschile. Ci hanno inoltre parlato delle conseguenze e dei rischi a cui si va incontro mandando le proprie foto sulla Rete.



ROSA PARKS - Rosa è stata un'attivista statunitense che, dopo aver frequentato un centro educativo per i diritti dei lavoratori e l'uguaglianza razziale, ha iniziato a lottare per i diritti civili. Il 1° dicembre del 1955 a Montgomery, Rosa sta tornando a casa, e sull'autobus si siede nei posti riservati ai bianchi perché gli altri erano occupati. Inizia così il **boicottaggio degli autobus**.

MALALA - All'età di 11 anni Malala ha creato un **blog** nel quale documentava il regime dei talebani contrari ai diritti delle donne. Il 9 ottobre 2012 è stata colpita alla testa da un proiettile sull'autobus che prendeva per tornare a casa. Malala nel 2013 ha pubblicato la sua autobiografia in cui racconta la sua vita e quella del suo Paese. Nel 2011 vince il **Premio Nobel per la Pace**.

Ascoltare storie come queste è stata una bella esperienza perché sono stati affrontati temi molto forti in modo semplice.

Questo spettacolo ci ha fatto riflettere su ciò che facciamo e diciamo perché **non dobbiamo dimenticare tutte le persone che hanno combattuto per ottenere i diritti** che abbiamo noi oggi: quei diritti che dovremmo tutelare sempre per poterli un giorno garantire anche ai nostri figli.

Federica D'Annibale (II F)

Giada Masini (I E)



Chi sei realmente?

Docili

Onnipotenti

Nate

Nell'

Eleganza

Unici

Opportunisti

Misogini

Insensibili

Non

Intelligenti

Visi

Innocenti

Oscurati

Lungo

Esperienze

Nuove

Tutte

Imprevedibili



Bullo

Un

Lurido

Lestofante

Ipocrita

Senza

Molti

Obbiettivi

Facile

Espressione

Morale

Mirata

Ispirata

Nell'

Interno

Cervello

Idiota

Dove

Incontra

Odio

Lotterò

E

Garantirò

Autentica

Libertà

In

Totale

Armonia



Pontecorvi Lavinia e Tora Elisa
(1°F)



SOCIAL NETWORK

The new “real” life

On the 23rd february 2018 the **classes IIIA, IVA, IVB, IIIC, IVG and IVM** attended the play *Social Network* by **Klimax theatre company** in the school's auditorium.

Luca Varone was the director, but he also played the leading role of Jack. Beatrice Schiaffino played Jessie as second lead.

Jack and Jessie are addicted to social networks and electronics devices. After a blackout they find out that the real world is more interesting than the virtual one.

The show was in English and it was very **entertaining** and **funny**.



At the beginning we played a game with our mobile phones. The live performance was accompanied by projections on a screen, which made it easier to follow. It also gave us the opportunity to reflect on **the use of social networks in our contemporary life**. At the



end we discussed on the role of culture in our society with the actors who spent some time answering our questions and listening to our comments. They also took some photos with us.

The most important message we received is to take some **time to get rid of technology and to remember which reality is really “real”**, lifting our heads from our smartphones to look at the nature or into one another's eyes.

(Class IIIA)

(Traduzione: Lo scorso 23 febbraio le classi IIIA, IVA, IVB, IIIC, IVG e IVM hanno assistito allo spettacolo Social Network, allestito dalla compagnia teatrale Klimax Theatre nell'auditorium della scuola. Luca Varone, direttore della compagnia, ha anche fatto la parte del protagonista, Jack. Beatrice Schiaffino ha recitato nel ruolo di Jessie come coprotagonista.

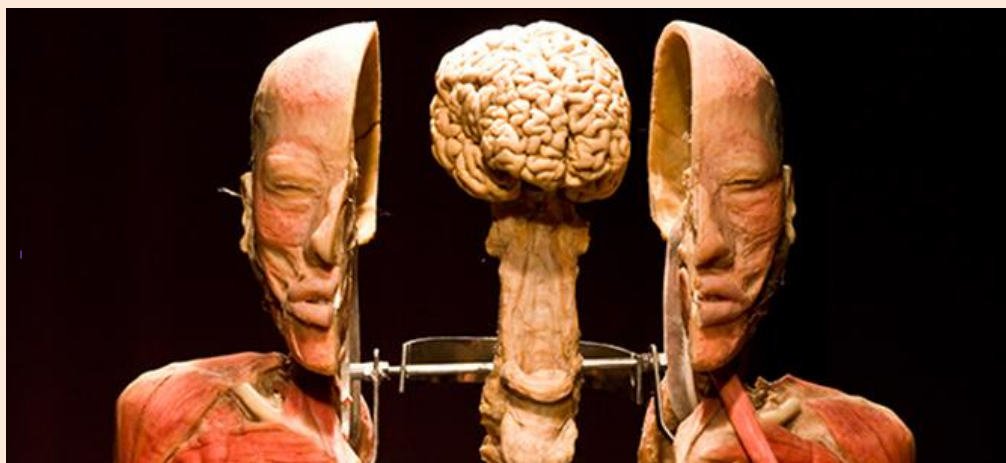
Jack e Jessie sono dipendenti dai social network e dagli apparecchi tecnologici. Dopo un black out scoprono che il mondo reale è più interessante di quello virtuale. Lo show è stato in inglese ed è stato molto coinvolgente e divertente.

All'inizio abbiamo fatto un gioco con i nostri telefonini. Lo spettacolo è stato accompagnato da proiezioni su uno schermo, che ne hanno facilitato la comprensione. Ci ha dato anche l'opportunità di riflettere sull'uso dei social network nella nostra vita.

Alla fine abbiamo discusso il ruolo della cultura nella nostra società assieme agli attori che sono rimasti un po' con noi per rispondere alle nostre domande e sentire i nostri commenti. Abbiamo anche scattato qualche foto.

Il messaggio più importante che abbiamo ricevuto è di prenderci del tempo per liberarci dalla tecnologia e ricordarci quale realtà è davvero “reale”, alzando la testa dagli smartphone per guardare la natura attorno e guardarci negli occhi).





REAL BODIES

Il corpo umano in mostra a Roma

Real Bodies è una mostra nuova mai vista prima, con oltre 350 tra organi e corpi umani interi in esposizione. Si possono trovare anche organi colpiti da gravi malattie. E' un **affascinante viaggio attraverso la nostra principale, straordinaria ricchezza: il corpo umano**. Sotto la pelle si trova un insieme di complessi apparati e relativi organi che, secondo dopo secondo, collaborano per mantenerci in vita e in forma.

SISTEMA SCHELETRICO

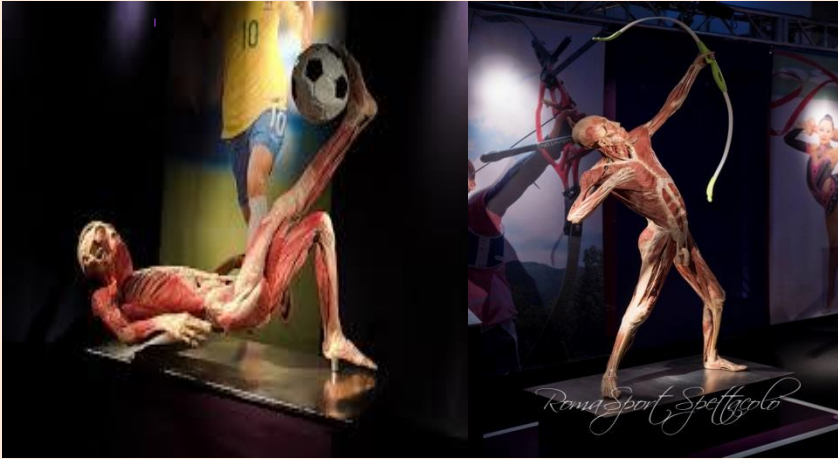


Contrariamente alle credenze popolari, le **ossa** sono organi dinamici, forti, leggeri e flessibili. Il midollo osseo produce due milioni di globuli rossi ogni secondo. Le ossa si rigenerano quando sono rotte. Sono più dure dell'acciaio e più leggere dell'alluminio. Lo **scheletro** ha molto da



raccontare: dalla nostra alimentazione al tipo di ferite che abbiamo riportato durante la nostra vita.

SISTEMA MUSCOLARE



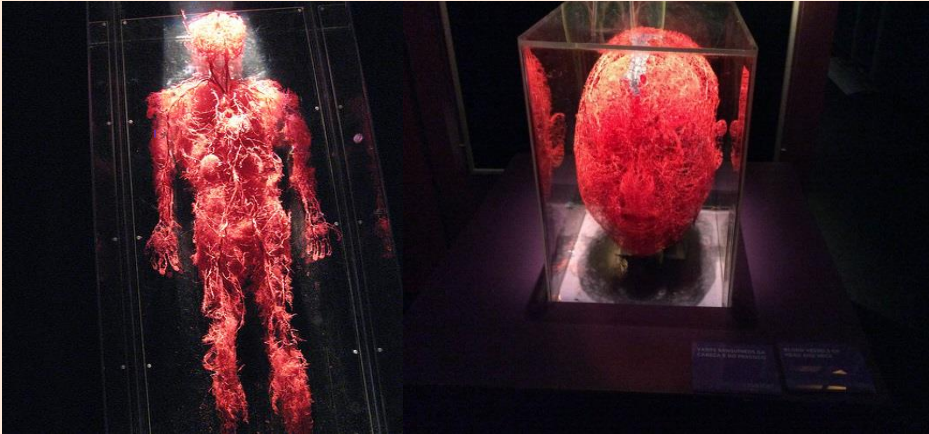
I muscoli scheletrici coprono la maggior parte del corpo e sono in gran parte responsabili della nostra forma fisica, del movimento e della postura. Forniscono protezione agli organi interni e svolgono un ruolo importantissimo nel mantenimento della temperatura corporea a circa 37° C.

SISTEMA NERVOSO



La principale funzione del **sistema nervoso periferico** (SNP, i nervi del corpo) è quella di collegare il sistema nervoso centrale (SNC, cervello e midollo spinale) con gli arti e gli organi, inviando le informazioni dei nervi sensori e motori. Attraverso i nervi periferici autonomi si controllano le funzioni involontarie o semi-involontarie, tra cui la frequenza cardiaca, la pressione sanguigna e la respirazione.

SISTEMA CARDIOVASCOLARE



I vasi sanguigni sono riuniti in un circuito tubolare chiuso attraverso il quale circolano tra i 5 e i 6 litri di sangue. Il cuore, un muscolo potente, rappresenta il motore di questa vasta rete: 145.000 km di arterie, vene e capillari per trasportare continuamente i nutrienti e l'ossigeno in tutto il corpo.

APPARATO RESPIRATORIO



La respirazione è il modo in cui portiamo ossigeno vitale al nostro corpo. L'ossigeno consente alle cellule di utilizzare l'energia in esse immagazzinata per tenerci in vita. Ora inspirate ed espirate. Avete appena assunto il controllo della respirazione. Pensate a quanto sarebbe difficile ricordarsi di farlo 12 volte al minuto per il resto della vostra vita. Fortunatamente, in genere, la respirazione è un processo automatico.

APPARATO DIGERENTE

Quando il cibo percorre l'apparato digerente, viene scisso in nutrienti utilizzabili che vengono assorbiti dal flusso sanguigno e trasportati ad ogni cellula del corpo. All'interno di queste, **l'energia immagazzinata nei nutrienti** viene utilizzata come carburante per far funzionare gli organi del corpo. Durante la nostra vita mangiamo oltre **27 tonnellate di cibo, ovvero il peso di sei elefanti.**

APPARATO RIPRODUTTIVO - SVILUPPO

FETALE

Gli organi della **riproduzione femminile** (ovaie, tube di Falloppio, utero e vagina) sono ben protetti all'interno della cavità pelvica. Invece gli organi maschili (pene, testicoli) si trovano all'esterno del corpo. Quando l'ovulo viene fecondato dallo spermatozoo, si forma la prima cellula di un nuovo individuo. Questa cellula si divide ripetutamente e si differenzia nei vari tessuti che compongono l'essere umano, installandosi nell'utero, dove si sviluppa in 40 settimane.

APPARATO URINARIO

I reni, organi chiave del sistema urinario, filtrano quasi **1,2 litri di sangue** al minuto, rimuovono i prodotti di scarto e durante questo processo creano l'urina che viene immagazzinata nella vescica.

ANATOMIA SEZIONALE

L'anatomia sezionale è quella branca della medicina che utilizza le più moderne tecnologie per permettere lo studio del corpo umano in un modo completamente innovativo. Con questa tecnica i corpi plastinati vengono tagliati a fette sottilissime, così da poter studiare in modo molto dettagliato le strutture anatomiche ed i vari rapporti che queste hanno tra di loro. Sembrerà di guardare una risonanza magnetica, con i vantaggi, però, di non perdere nemmeno un piccolo dettaglio, che sarà comprensibile anche a coloro che non hanno conoscenze in ambito medico.

Chiara Mastroeni, Matteo Pesacane, Camilla Petroni, Valerio Taddei (II F)



SUPER SIZE ME

Recensione del film-documentario di Morgan Spurlock sugli effetti del “cibo-spazzatura”

Tutti amiamo il cibo dei fast food, è più buono. Ma più buono non vuol dire più salutare, quindi cosa succederebbe se ogni giorno andassimo a mangiare ai fast food? Prova a spiegarcelo **Morgan Spurlock**, direttore ed interprete del film documentario “Super Size Me”.

Morgan decide di fare da cavia e di mostrarci cosa succederebbe al nostro organismo se **per 30 giorni consecutivi** andassimo a mangiare a pranzo, cena e colazione dai fast food, in particolare il **famigerato Mc Donald**.

Per affrontare questa prova Morgan si è dato tre semplici regole:

- Prendere il menu Super Size, un tipo di menù non ancora presente in Italia che prevede maxi porzioni di patatine, circa 600g e quasi 2 litri di bibita, se proposto dai commessi;
- Assaggiare, almeno per una volta, i diversi menu che offre Mc Donald;
- Non acquistare nulla che non sia sul menu.



Durante il secondo giorno del test dovrà mangiare un menu Super Size, che gli provocherà un gran mal di stomaco. Ci sarà anche una scena in cui darà di stomaco. In **solli 5 giorni, Morgan prenderà 5kg** e presto inizierà ad avere una vera e propria **dipendenza** dal cibo del Mc Donald, al punto che avrà mal di testa placati solo da un nuovo menu.



Dopo circa 20 giorni dall'inizio del test, Morgan comincerà ad avere seri problemi di **tachicardia**, tant'è vero che uno dei tre dottori che lo seguirà, gli chiederà di smettere per evitare altre complicazioni. Nonostante ciò, Morgan continuerà il suo test pur apportando piccole modifiche alla sua "nuova dieta".

Alla fine del test **Morgan avrà preso 11kg**, ma come sarà il suo stato di salute? Come reagirà il suo organismo dopo aver assunto tutto quel cibo spazzatura?

Il film denuncia come l'abuso di cibo industriale, meglio definito come "cibo spazzatura", possa **causare gravi danni alla salute**, come dimostrato dallo stesso Morgan, che nel corso della prova avvertirà malesseri di vario genere.

Il film dimostra inoltre che le aziende non hanno a cuore il nostro benessere, ma solo i loro profitti e quelli dei loro azionisti, e non si fanno scrupoli ad attirare i bambini, investendo in aree gioco e pubblicità, per assicurarsi poi la presenza dei genitori.

Giulia Lupoli e Matteo Di Mattia (III C)

Il film è disponibile rivolgendosi agli insegnanti di Scienze degli Alimenti.



FOOD INC.

Un film-documentario per riflettere sulle nostre scelte quotidiane, a partire dal carrello della spesa



Il film-documentario "Food inc.", girato nel 2008 negli Stati Uniti, è girato da **Robert Kenner**, e tratta della produzione alimentare su vasta scala. Il film è diviso in capitoli: nella prima parte illustra come vengono allevati industrialmente polli, manzi e suini, accelerando per esempio nei pulcini il ciclo biologico, facendoli diventare più grandi in tempi più rapidi rispetto al passato, ma con l'inconveniente è che non riescono a muoversi dato il proprio peso.

Nella seconda parte tratta molto della **produzione di cereali** come il **mais** e di **soia** non destinati all'alimentazione umana, bensì a quella animale, per cui molte risorse come acqua potabile, terreno coltivabile e energia vanno annualmente consumate per produrre carne, **la stessa carne che provoca malattie cardiovascolari e obesità.**

Infine, il film fa un focus sullo strapotere economico e politico delle grandi aziende di produzione alimentare di cibo a basso costo di scarsissima qualità, che rappresenta però l'unica opportunità abbordabile economicamente per le famiglie americane (es. un kg di carote costa di più di un pranzo completo in un fast food per una famiglia). Ciò provoca un aumento, nelle fasce economiche più



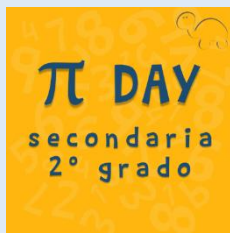
deboli, di patologie come **l'obesità**, il **diabete** e le **malattie cardiovascolari**.

Il documentario, della durata di 90', invita gli spettatori a riflettere sulle loro scelte, anche quelle semplici fatte giornalmente facendo la spesa. Solo attraverso la conoscenza e la consapevolezza delle nostre scelte potremmo invertire la rotta e dare inizio al cambiamento.

Matteo Zamponi (IIIC)

Il film è disponibile su richiesta agli insegnanti di Scienze degli Alimenti.

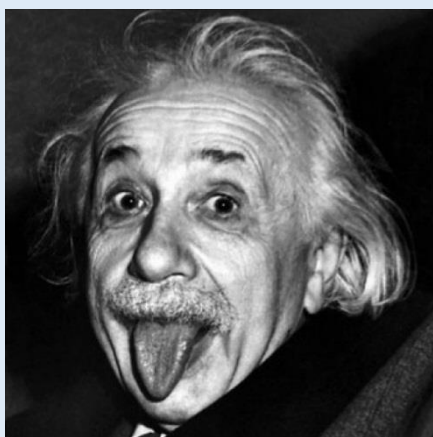




π DAY, FESTA ANCHE AL “TOGNAZZI”

Il 14 marzo di ogni anno in tutto il mondo si festeggia la giornata del 'Pi Greco Day' o 'Pi Day'.

La festa del 'Pi Day' si tenne per la prima volta nel 1988 all'Exploratorium di San Francisco su iniziativa del fisico statunitense **Larry Shaw**.



Altro dato che contribuisce a creare un certo fascino intorno al numero è che la data del 14 marzo è anche il giorno di nascita del fisico **Albert Einstein**.

Il 14 marzo 2017 la festa è stata ufficialmente riconosciuta in **Italia**. A partire dunque dall'anno scorso il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (**Miur**) ha iniziato ad organizzare una serie di iniziative dedicate alla celebrazione della “costante” matematica.

Lo scorso 14 marzo alcuni alunni del nostro istituto (classi III C, III D, I M, I F, I C, I B, I e II E) hanno partecipato alla sfida online registrandosi su Redooc, ed hanno trascorso la mattinata in Aula PON a giocare con altri alunni di altre scuole.



RESTAMI ACCOUNT!

Facciamo un selfie?



Al giorno d'oggi farsi un selfie è una cosa normalissima.

Un autoscatto è frequente nella vita degli adolescenti, ma sono davvero così importanti?

Oggi, mentre aspettavo l'autobus, ho visto due ragazzi: uno di mia conoscenza, accanto a lui una ragazza, credo la sua fidanzata. Lei era seduta sulle gambe di lui, che la guardava in maniera romantica ma lei, lei no. Aveva gli occhi distratti, guardava lo schermo del telefono, rigorosamente di marca, che teneva ben stretto tra le mani. **Aveva gli occhi sbarrati e le dita frenetiche.** Era strano perché lui desiderava le sue attenzioni ma lei riteneva più importante stare su un social piuttosto che guardare il suo ragazzo con quegli occhi azzurri da lasciar senza fiato. Poi lei ha alzato il telefono e ha fatto una foto, anzi un selfie, poi un altro ancora, di ogni tipo, mentre si baciavano, mentre si guardavano, mentre sorridevano. All'inizio ho pensato fossero carini, poi ho riflettuto un momento...



Fare un selfie e poi postarlo sui social network non è sempre una cosa intelligente da fare, visto che rimangono all'interno dei server per sempre e potrebbero finire nelle mani di chiunque...

Altri tipi di selfie sono quelli che servono a condividere delle emozioni, come gli scatti ricordo di una vacanza, un selfie con il proprio cagnolino, la foto di un



tenero bambino, tutte immagini che possono trasmettere amore e tenerezza agli occhi di chi le guarda. Il discorso cambia **se si posta, morbosamente, qualsiasi tipo di foto in qualunque momento**: a scuola, con il fidanzato, mentre si trascorre la serata in compagnia gli amici, fino alle foto di fronte ad uno specchio. Molti postano questi selfie per mettersi in mostra, per **aumentare la popolarità**, per valorizzare la propria immagine e delle volte per “immortalare” un momento. È vero, la foto è un ricordo perché ogni volta che la si guarda viene in mente un determinato momento, un’emozione ben precisa, però, se un momento è davvero importante, **non lo si fotografa con uno stupido smartphone ma con il cuore**. È inutile fare selfie, aggiustarli con mille effetti solo per ricevere qualche “mi piace” o qualche “commento” carino come: “sei molto bella”, “hai un sorriso stupendo”, perché non sempre queste ultime si rivelano persone di buona fede cambiando quelle belle e dolci frasi in commenti negativi, diventando così **giudici impietosi di una vita che forse conoscono appena**. Queste persone non hanno di certo paura nell’esprimere i loro giudizi cominciando ad insultare, così molti sono i fenomeni che si verificano successivamente, come **autolesionismo, depressione** e, in casi estremamente gravi, la **morte**. Sono migliaia le ragazze che dopo aver commesso l’errore di inviare foto “piccanti” a persone che credevano fidate, si sono ritrovate poi **vittime di attacchi mediatici causati dalla divulgazione** di queste foto, che ha reso la loro vita un inferno privandole della loro dignità e intimità.

L’intimità di una persona è una cosa che non va condivisa, o almeno non sui social network, poiché questo può compromettere la vita intera di ragazze che, pur avendola tutta davanti, l’hanno buttata nel cestino per un banalissimo e stupidissimo errore...

Regaliamo la nostra vita a persone sconosciute dimenticando il senso vero del vivere e **preoccupandoci troppo dei giudizi altrui come se fossimo in un tribunale**. È ora di chiedersi: a cosa serve avere mille persone che seguono il tuo profilo, che non ti conoscono affatto, se poi nella vita reale sei solo?

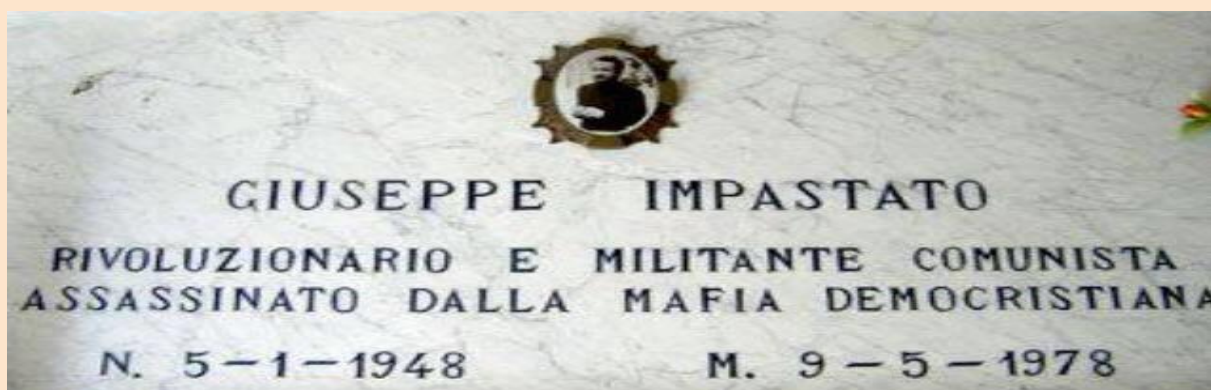
Federica D’Annibale, Viviana Santini, Valerio Taddei (Il F)



IL SILENZIO E'...MAFLA

Un incontro in Auditorium organizzato dal Progetto Legalità per celebrare il 21 marzo, giorno della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie

Il giorno 9 marzo con la mia classe siamo scesi nell'Auditorium della scuola e siamo andati ad un incontro sulla mafia organizzato dall'associazione "Libera". Ci hanno chiesto se conoscevamo la mafia, cosa ne pensavamo e come potevamo dare il nostro contributo per eliminarla. Ci hanno spiegato che esistono varie tipologie di clan che si trovano in diverse parti d'Italia. Poi ci hanno parlato di alcune figure che si sono schierate contro la mafia e che per questo sono morte per mano dei mafiosi.



Ad esempio **Peppino Impastato**, che era un giornalista attivista italiano e membro del partito Democrazia Proletaria, oltre che proprietario di una radio. Nonostante le continue minacce di morte, Peppino ha continuato a dire alle persone di non stare in silenzio contro gli abusi della mafia. Peppino per queste azioni è morto: è stato ucciso il 9



maggio del 1978 sui binari ferroviari con del tritolo. Vicino al punto in cui è stato ucciso fu trovato in biglietto con su scritto: "Non voglio più far parte della politica, la faccio finita". Questo fece pensare alla polizia che si fosse suicidato, ma il fratello sapeva che non era così, andò alla stazione radio di Peppino e disse: "Peppino non si è suicidato ma è stato assassinato dalla mafia, non dovete dimenticarvi di ciò che ha fatto...ma so che non sarà così, perché oggi a Roma è stato trovato il corpo di Aldo Moro ucciso dalle Brigate Rosse, e l'omicidio di Peppino passerà in secondo piano".

Poi ci hanno parlato dei magistrati **Falcone e Borsellino**, anche loro uccisi dalla mafia in modo atroce. Falcone è stato ucciso il 23 maggio 1992 mentre tornava a casa da Roma con la moglie, guidando sull'autostrada Palermo-Trapani; all'altezza di Capaci hanno messo il tritolo sotto l'asfalto e quando è passato hanno fatto saltare la strada uccidendo lui, la moglie e la scorta. Borsellino, invece, è stato ucciso il 19 luglio 1992 davanti al palazzo della madre.

Alla fine ci hanno fatto alcune domande, ad esempio come secondo noi si potrebbe sconfiggere la mafia. Secondo me bisognerebbe iniziare a denunciare gli atti che la mafia compie, ad esempio non bisogna comprare la droga che loro vendono indirettamente, ma la cosa più importante è che non bisogna stare in silenzio.



Federico Capretti (III A)



PROGETTO LEGALITÀ'

A tu per tu con un Carabiniere

Il giorno 5 aprile 2018 nell'Auditorium del nostro istituto, nell'ambito del progetto **Legalità**, gli studenti delle classi prime e seconde hanno incontrato i rappresentanti della **Scuola Marescialli e Brigadieri** dei Carabinieri per la formazione di una cultura della legalità.

Di cosa ha parlato il Carabiniere?

Il Carabiniere era lì davanti a noi, ma **ad un tratto non ci è sembrato più un carabiniere ma un amico**, una persona capace di comprenderci, che ci parlava come se ci conoscesse da sempre; ci ha consigliato di non fare alcune cose: non bere alcol, non assumere droga e non fumare. Mentre ci spiegava queste cose, noi non lo ascoltavamo molto perché stavamo approfittando dell'occasione per usare i nostri telefoni, ma quando il carabiniere si è accorto che non c'era partecipazione, **ci ha mostrato sullo schermo dietro di lui delle foto sugli effetti dell'alcol**; alla vista di quelle immagini abbiamo provato una sensazione di disagio e in quel momento ci siamo resi conto che si trattava di un argomento serio che evidenziava una realtà a cui potevamo andare incontro, quindi era giusto che tutti noi fossimo consapevoli delle realtà a cui potevamo andare incontro.



Le nostre riflessioni

All'inizio eravamo un po' prevenuti, perché pensavamo che il carabiniere fosse venuto solo per dirci ciò che dovevamo o che non dovevamo fare; e noi, stando



in una scuola superiore, non abbiamo preso tutto alla lettera; vedendo poi che si trattava di un argomento serio, abbiamo capito a cosa potevamo andare incontro, quindi ci siamo interessati di più, scoprendo che quelle “sostanze” potevano danneggiarci veramente.



Questa foto mostra una ragazza di bell'aspetto rovinata per l'abuso di stupefacenti.



Questa foto fa capire che gli effetti dell'alcol non fanno avere più la consapevolezza di ciò che si fa.



Questa foto mostra un incidente stradale causato dall'eccesso di alcol. Questo fa capire che un'azione sbagliata può provocare danni anche alle persone che ci circondano.

Tutte le malattie causate dall'alcol

L'eccesso di alcol provoca molte malattie come compromissione della memoria a breve termine e lungo termine con deficit del pensiero astratto, perdita della sensibilità, crampi muscolari, atrofia muscolare; neuropatia ottica, difficoltà nella lettura e riconoscimento dei colori; delirio di gelosia; psicosi con delirio di interpretazione, delirio allucinatorio, paranoie; aggressività con condotte suicidarie.

Aurora Di Maria e Mariagrazia Mele (I E)



PROF AGGREDITI A SCUOLA

Uno studente e un insegnante del “Tognazzi” si confrontano



Prof. Filippo Stirpe, se fosse stato lei la vittima come avrebbe reagito?

“Intanto bisogna capire perché si arriva al limite. Tutto ciò che facciamo ha delle conseguenze, è importante essere responsabili delle proprie azioni. Prima però si deve fare una sorta di premessa: chi è il docente? Il docente trasferisce il suo sapere agli alunni ed allo stesso tempo è un uomo che svolge la sua vita quotidiana, è colui che ha soprattutto un ruolo umano, è un amico accoglie i suoi studenti e può essere anche un confidente, quindi è una figura polivalente.”

Perché secondo lei succedono questi fatti nelle scuole? Colpa dei professori?

“Mi chiederei il perché questo mio studente ha usato violenza contro di me, mi dispiacerebbe tanto e penserei che per qualche motivo non ci siamo capiti, forse io non sono stato in grado di trasmettergli fiducia e se lui minaccia non ha capito il mio ruolo.”

Lei crede che noi studenti siamo in grado di rispettare sempre il ruolo dei docenti?

“Giacomo, vorrei sottolineare e ripeterti che dobbiamo essere maturi per capire le conseguenze di questi episodi sconvolgenti, arrivando alla consapevolezza che usare la prepotenza e l'offesa provoca solo sofferenza che non porta a nulla.”

Giacomo Terrusa (IV L)

L'ALTRO, IL MIO OLTRE



La classe **4M** Ricevimento ha partecipato all'evento conclusivo del **progetto Caritas "Giovani e volontariato"**, che si è tenuto presso il teatro Artemisio di Velletri lo scorso primo giugno.

Al termine di un percorso durato l'intero anno scolastico, i nostri ragazzi hanno realizzato un video molto interessante dal titolo **"L'altro: il mio oltre"** sul tema dell'immigrazione.

GRAZIE RAGAZZI per il vostro impegno, la vostra disponibilità e il vostro talento.

LETTURE GUSTOSE

Libri e autori... a tavola

Oggi il cibo è un argomento alla moda, come dimostra la grande abbondanza di programmi televisivi, riviste, volumi, eventi, tutti incentrati sulla cucina. A prescindere dai ricettari, il **cibo è protagonista in tantissimi romanzi e racconti** che vanno dall'antichità ai giorni nostri ed il rapporto che la letteratura intesse con il cibo è senza luogo e senza tempo. *Senza luogo*, perché tutte le letterature e tutte le culture hanno sentito il bisogno di portare nelle proprie pagine la relazione intima che esiste fra il cibo e l'uomo; *senza tempo*, poiché è documentata da sempre. Bastino questi due esempi antichi: il primo è uno degli episodi cruciali della *Genesi*, quello relativo al peccato originale e alla cacciata dal Paradiso terrestre, che si fonda sull'immagine del frutto dell'albero. Il secondo è tratto dall'*Odissea*, che dedica al cibo uno spazio sorprendente: pensiamo all'orto dei Feaci dove fioriscono e fruttificano "peri e melograni e meli con splendidi frutti, fichi dolcissimi e piante rigogliose d'ulivo".

LUIGI PIRANDELLO



Accanto alle sfumature di tipo realistico-connotativo e strutturale, in Pirandello il cibo è caricato di un forte significato simbolico e metaforico, sia a livello linguistico che a livello letterario.

Nel dramma ***L'uomo dal fiore in bocca***, la disperazione del protagonista, consapevole dell'imminenza della fine, è espressa nell'immagine delle albicocche, succose e sensuali, dolci e vellutate, fiorente raffigurazione della magnificenza della vita:

"Ma ci sono, di questi giorni, certe buone albicocche... Come le mangia lei? con tutta la buccia, è vero? Si spaccano a metà; si premono con due dita, per lungo... come due labbra succulente... Ah, che delizia!"

L'affascinante natura dell'uovo è adoperata per illustrare, in modo allegorico ed ironico, il mondo pirandelliano interpretato dal Capocomico che, nei ***Sei personaggi in cerca d'autore***, si appresta a mettere in scena ***Il giuoco delle parti***. Dell'uovo fresco si può bere il contenuto e, una volta vuoto, si può 'giocare' col suo guscio: il guscio è «la vuota forma della ragione», il pieno è «l'istinto».

PERCY BYSSHE SHELLEY

Percy Bysshe Shelley scrisse due articoli in difesa della **filosofia vegetariana**, entrambi molto interessanti, in quanto il loro approccio è straordinariamente contemporaneo. In "A Vindication of Natural Diet" Shelley considera il mangiare carne come una conseguenza dell'espulsione dal Paradiso terrestre descritta nel Vecchio Testamento. Secondo lui, le persone dovrebbero cibarsi solo di ciò che viene prodotto nel proprio paese di nascita, poiché esse sono cresciute in quell'ambiente naturale e vi si sono adattate. Mentre in un altro articolo, "On the Vegetable System of Diet", l'autore considera il mangiare cibo animale un'abitudine innaturale che causa malattie.

PRIMO LEVI

Il cibo è evocato in particolare in una scena in cui Levi descrive dei volti familiari raccolti intorno ad una tavola. Sogna di mangiare e racconta la fame, la più quotidiana delle privazioni. Quella fame "sconosciuta agli uomini liberi, che fa sognare di notte". Si rivolge, inoltre, alle persone che tranquillamente sono chiuse nelle loro case, rassicurate da quel pasto caldo sopra il tavolo con le loro famiglie intorno: "Voi che siete sicuri nelle vostre tiepide case, voi che trovate tornando a casa il cibo caldo e i vostri amici!". E quindi, è un uomo chi mangia un cibo senza sapore, senza colore, senza odore e quindi senza piacere.

MARCEL PROUST



Marcel Proust in una delle sue opere, **Alla ricerca del tempo perduto**, nomina un dolce molto famoso, "le petite Madeleine", che è un dessert tipico parigino che viene inzuppato nel tè. Per il poeta però il dolce ha un valore simbolico differente, poiché fa riaffiorare in lui dei ricordi d'infanzia che egli credeva ormai perduti come la città di Combray, sua zia Léonie e il giardino in cui passava il tempo. In sintesi Proust vuole trasmettere ricordi attraverso il cibo tramite odori e sapori i quali possono essere mezzi efficaci per riportare alla memoria ricordi che credevano svaniti ma che in realtà erano solo ben nascosti e che non ci hanno mai abbandonato davvero.

HELEN FIELDING

Helen Fielding è una scrittrice inglese autrice del **Diario di Bridget Jones**, che racconta la vita di una donna single ossessionata dal proprio peso e dalle proprie abitudini malsane. Essa si nutriva sostanzialmente di cibo spazzatura e nei suoi momenti di crisi mangiava

Rubriche di approfondimento

ogni cosa che gli capitava a portata di mano. La protagonista però cercava di rifarsi progettando diete e conteggiando quotidianamente le calorie assunte durante la giornata. Esse però erano destinate a fallire miseramente e, quindi, iniziò a conquistarsi la fama di cuoca provetta, proponendo piatti raffinati e salutari ai suoi ospiti, immaginando che così facendo il suo salotto sarebbe stato ambito da molte persone.

GIOVANNI PASCOLI

Giovanni Pascoli scrisse una ricetta in risposta ad una lettera del suo amico Augusto Guido Bianchi, che consisteva nel **Risotto alla milanese**. Lo scrittore scrisse l'intero piatto in versi: il contenuto della ricetta non cambiava, anzi aveva sempre come ingrediente principale lo zafferano, ma si arricchiva di nuovi sapori e profumi che solo lui riusciva ad interpretare ed immaginare.

GIOVANNI VERGA



Nelle opere di Giovanni Verga regna incontrastata la fame, soddisfatta solamente tramite il pane, la cipolla ed un fiasco di vino. Verga ricorda che il pane è l'eterno assillo dei poveri, unico alimento che riesce a placare i loro bisogni, a differenza dei ricchi che possono ottenere tutto ciò che più desiderano. Il cibo nelle sue opere è l'unico vero diaframma sociale, ma ci ricorda però che **i piatti semplici fatti di materie umili e povere sono alla base della cucina nostrana.**

JAMES JOYCE



James Joyce nelle pagine dell'*Ulisse* nomina molti spuntini enogastronomici che definiscono il personaggio. Gli episodi in cui si evidenzia il rapporto con il cibo sono tre: il primo è nel "Calypso", il secondo nei "Lestrigoni" ed il terzo è nelle "Sirene". Nel secondo episodio lo scrittore descrive il protagonista immerso in una riflessione interiore, che lo vede immedesimato nei clienti di

Rubriche di approfondimento

un locale che hanno atteggiamenti incontrollati verso il cibo. Una delle più grandi citazioni di Joyce sulla cucina è: **“Dio fece il cibo, ma il diavolo fece i cuochi.”**

EUGENIO MONTALE

Una delle opere più importanti di Eugenio Montale è la raccolta di poesie *Ossi di Seppia*, il cui testo di apertura è *Limoni*, dove come sfondo viene rappresentato un paesaggio ligure colto nel suo valore simbolico e primitivo. La cultura estiva, il paesaggio e il contatto con la natura suscitano nel poeta un momento di meditazione. In questo componimento si può notare come il cibo per Montale aveva una forte connotazione culturale ed era d'ispirazione per le sue opere.

OSCAR WILDE



In Oscar Wilde è possibile riscontrare molti temi culinari: nella commedia teatrale *L'importanza di chiamarsi Ernesto* l'umorismo dell'autore emerge in modo significativo, e incontriamo di frequente i **muffin**, dolce che lo scrittore cita in diversi momenti.

A. CONAN DOYLE



A. Conan Doyle nelle *Avventure di Sherlock Holmes* dedica alcune scene ai piaceri della buona tavola. La colazione che, da buoni inglesi, rappresenta per i due amici uno dei pasti principali della giornata, era anche una delle poche occasioni in cui mangiare un pasto decente nelle abitazioni del periodo vittoriano. Nelle *Avventure del piatto navale* si troverà sulla tavola il prosciutto accanto alle uova, il pollo al curry con tè o caffè. Chiaramente ai nostri occhi può sembrare un cibo pesante, che invece è adeguato al clima britannico.

ITALO SVEVO

Italo Svevo il 28 Agosto 1927 pubblica una delle sue opere meno note, il "Vino generoso", che parla di una cena alla vigilia delle nozze di una delle nipoti del protagonista che era molto malato. In occasione dell'evento il medico lo aveva autorizzato a mangiare e a bere come tutti gli invitati: il banchetto però si trasforma nel luogo del dolore e del rimpianto, il tutto contornato dall'ebbrezza alcolica. Il tema del bere è per Svevo il mezzo per esplorare le dimensioni dell'inconscio del protagonista.

GIUSEPPE UNGARETTI



Durante un'intervista, Giuseppe Ungaretti descrisse il suo amore per il cibo e per l'arte culinaria. Il cibo semplice, come uno spaghetti cacio e pepe o una bistecca fiorentina, il tutto accompagnato da una salsa denominata "allegria", conferiscono sicurezza nella sua vita, vera poesia per la mente e per il palato.

GABRIELE D'ANNUNZIO

Gabriele D'Annunzio nel 1926 dedica un madrigale a Luigi D'Amico, per ringraziarlo del dono del **parrozzo** (Pan Rozzo d'Abruzzo). Per la creazione di questo dolce il pasticcere si era ispirato a un pane rustico considerato "rozzo", che veniva preparato dai contadini abruzzesi con farina di mais, di forma sferica e cotto nel forno a legna. Per mantenerne inalterati la forma e i colori, D'Amico aveva riprodotto il giallo del granturco con quello delle uova, alle quali aveva aggiunto la farina di mandorle per evidenziare la ruvidezza del pane e, per rendere poi la bruciacchiatura tipica della cottura a legna, lo aveva ricoperto con del finissimo cioccolato. Per D'Annunzio il rapporto con il cibo era fondamentalmente nostalgico e consolatorio allo stesso tempo.

"Non esiste una buona cucina o una cucina cattiva.

Esiste solo quello che più ti piace!"

(Chef Ferran Adrià)



METODI DI CONSERVAZIONE AL TEMPO DELLA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE

La Rivoluzione Industriale fu un lungo processo di cambiamento produttivo iniziato in Europa nel 1690 e completato nel 1878, che determinò il passaggio dal sistema agricolo, ad un sistema caratterizzato da macchine azionate da energia meccanica.

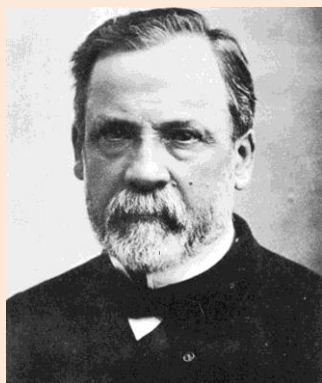


Fino alla seconda metà dell'**800** l'alimentazione era basata su cereali, legumi, verdura, formaggio, uova, carne se ne mangiava pochissima e i dolci erano riservati alle feste e alle occasioni speciali. In seguito, l'introduzione dell'uso definitivo della forchetta, del piatto piano, di posate e bicchieri per ogni portata contribuirono a diffondere "**le buone maniere a tavola**". Vennero inoltre apportate importanti modifiche nel settore della produzione agro-alimentare che trasformarono radicalmente le tradizioni gastronomiche. Si presentò una seconda rivoluzione che riguardava **la conservazione dei cibi**, per la quale, in passato, venivano usate spezie, sale, olio e miele.

Conservare un alimento significa agire in modo tale da bloccare o ridurre il contatto dei cibi con calore, luce, ossigeno e acqua tramite interventi tesi a modificarne la temperatura, l'umidità e a sviluppare reazioni chimiche tali da prevenire la creazione di ambienti sfavorevoli allo sviluppo dei batteri.



Rubriche di approfondimento



Il chimico francese **Louis Pasteur** (1822-1895) dimostrò che la fermentazione di molte sostanze avviene a causa di alcuni germi e mise a punto un procedimento chiamato **pastorizzazione** (dal suo nome) per conservare prodotti alimentari. Questo procedimento prevede una fase di riscaldamento a temperature non troppo elevate (circa 60°-80°) seguita da una fase di raffreddamento.

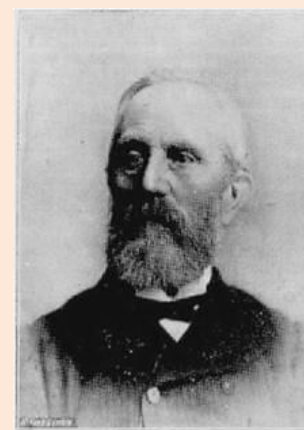
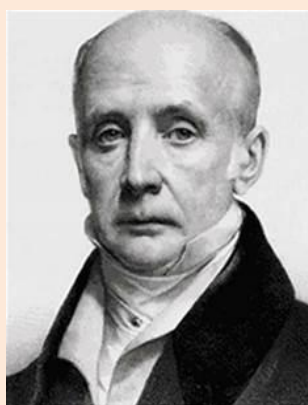
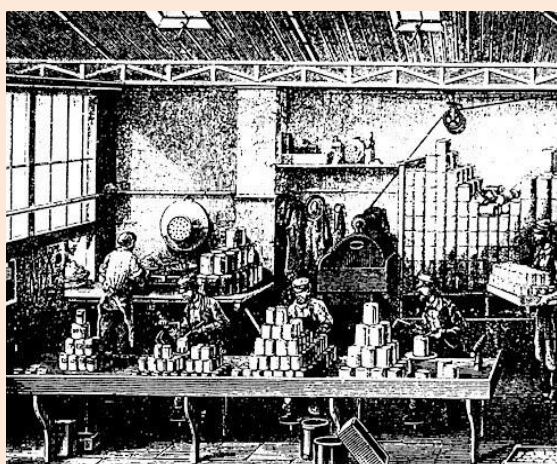
Altre ricerche furono estese al processo di **congelamento**, applicate alle carni di bovino e alle verdure e infine l'**inscatolamento**, gli alimenti venivano messi in scatole di latta a chiusura ermetica.

Nel **1812** gli inglesi Bryan Donkin e John Hall fondarono la prima ditta di produzione di conserve impiegando barattoli di lamiera di ferro rivestiti di stagno.

Nascono, successivamente, la prima industria della conservazione alimentare e la prima **macchina refrigerante artificiale** brevettata nel **1748** da **William Cullen**.

Nel **1805** **Oliver Evans** progettò un prototipo di frigorifero sostituendo al liquido, utilizzato in precedenza, il vapore.

Fu realizzato anche il primo **impianto frigorifero** collocato su un piroscrafo.



In questo periodo **grazie a tutte le scoperte e le innovazioni nel campo della conservazione**, i cibi iniziarono ad essere trasportati a grande distanza, ciò significò: **L'apertura di nuovi mercati con guadagni per i produttori, la salvezza per le popolazioni colpite da carestie e maggiori possibilità di vita per i bambini spesso intossicati.**



Rubriche di approfondimento

Nel **1876** l'ingegnere francese **Tellier** costruì la prima **nave frigorifera** che trasportò con successo il primo carico di carne. Il viaggio durò 105 giorni e consentì di far giungere in Europa un grosso quantitativo di carne dell' Argentina.



Tutte queste invenzioni per la conservazione dei cibi fecero scendere tanto il loro prezzo che furono gli agricoltori, piuttosto che i consumatori, a chiedere un aiuto governativo.

La diffusione delle droghe

A partire dal XVII secolo molte piante dell'Oriente, dell'Africa e del Nuovo Mondo, già introdotte in Europa a metà del Cinquecento, divennero prodotti di consumo abituale.

Il fenomeno riguardò anche i prodotti non di prima necessità, come il **tabacco** e nuove bevande quali **il caffè, il tè e la cioccolata**.

Il Thè

Usato come bevanda in Cina già dal IV secolo; venne conosciuto dai Portoghesi nel '500 e gli Olandesi lo diffusero nel vecchio continente.

Il primo carico di tè partì dall'India fino ad arrivare ad Amsterdam (1610), e riscontrò subito un grande successo. Sbarcò poi in Inghilterra nel 1650 dove si affermò definitivamente nel secolo successivo.

Il Cioccolato

Il cioccolato ricavato dai semi di cacao americano rimase un'esclusiva bevanda della Spagna fino al XVII secolo, quando gli Olandesi strapparono agli Spagnoli il predominio commerciale di questo prodotto.

Il consumo di cioccolata diventò un lusso presso la nobiltà di tutta l'Europa.



Il Caffè

Fino al XIX secolo non era certo quale fosse il luogo di origine della pianta del caffè, oltre all'Etiopia, si ipotizzava la Persia e lo Yemen. Esistono molte leggende sulla sua origine. La più conosciuta dice che un pastore chiamato Kaldi portava a pascolare le capre in **Etiopia**. Un giorno queste incontrando una pianta di caffè cominciarono a mangiarne le bacche e a masticarne le foglie. Arrivata la notte, le capre, anziché dormire, si misero a vagabondare con energia e vivacità mai espressa fino ad allora. Vedendo questo, il pastore ne individuò la ragione e abbrustolì i semi della pianta mangiata dal suo gregge, poi li macinò e ne fece un'infusione, ottenendo **il caffè**.



Il Tabacco

La pianta del tabacco fu battezzata in Europa. Giunse poi nel XVI secolo ad opera degli spagnoli con il nome di erba dell'ambasciatore o erba regina. Divenne subito famoso come **“droga ricreativa”** in Europa .



Classe IV L Sala

I CONSIGLI DELLO CHEF

I pranzi tematici

Il Cioccolato

L'Ipssar Tognazzi presenta nell'ambito del progetto "Eventi Speciali" il pranzo del 26 Marzo con tema Cioccolato

L'IPSSAR "Ugo Tognazzi" nell'ambito del Progetto "Eventi Speciali" presenta il secondo Pranzo Tematico

Il Cioccolato

26 MARZO 2018 - ORE 12:30

Menù
Delizie dello Chef

Il mosaico dello Chef ai profumi di Amalfi e Cioccolato D.O.P.

Risotto al fumo di provola con prosciutto e cioccolato speziato al pepe rosso

Paccheri di Gragnano con piselli, seppie, cioccolato e arancia

Tagliata di angus e cioccolato sul letto di soncino e fascine di fagiolini croccanti

Il Trionfo del cioccolato

Posti disponibili fino a 40 persone tra genitori, personale ATA e docenti.
La prenotazione sarà effettiva solo dopo il versamento del rimborso spese, con causale Degustazione Gourmet, da effettuare con bonifico entro tre giorni dalla conferma della disponibilità dei posti: Coordinate bancarie IT730076010320000005978212. Si prega di inviare per conoscenza l'attestazione della prenotazione a: ipssarugotognazzi@gmail.com.
Le prenotazioni si concluderanno una settimana prima dell'evento.
La prenotazione potrà essere effettuata online presso il sito della scuola: www.alberghierovellettri.gov.it e/o presso il front desk lunedì dalle 12.20 alle 13.20 e venerdì dalle 13.20 alle 15.20.

Menu?

L'IPSSAR "U. Tognazzi"
nell'ambito dei Progetti POFT
Presenta
Pane, Amore e Fantasia



Giovedì 17 maggio

Presso la Sala Rossini dell'IPSSAR "U. Tognazzi"

ore 17:00

€ 5,00
a persona

Degustazione Gourmet

I segreti dell'Arte Bianca

Frittelle assortite, Rustici, Panini Farciti
Montanare, Danubio, Pizze rustiche, Focacce ...

Con analisi sensoriale dei Vini abbinati



Posti disponibili fino a 30 persone tra genitori, personale ATA e docenti.

La prenotazione sarà effettiva solo dopo il versamento della quota per il rimborso spese, con causale Degustazione Gourmet, da effettuare con bonifico entro tre giorni dalla conferma della disponibilità dei posti: Coordinate bancarie IT730076010320000005978212. Si prega di inviare per conoscenza l'attestazione della prenotazione a: ipssarugotognazzi@gmail.com.
Le prenotazioni si concluderanno una settimana prima dell'evento.

L'ipssar Tognazzi presenta nell'ambito del progetto
Eventi Speciali il pranzo del 30 Gennaio

L'IPSSAR "Ugo Tognazzi" nell'ambito del
Progetto "Eventi Speciali"
presenta il secondo Pranzo Tematico

Gli Agrumi

Menù

Frivolezze salate dello Chef

Cruditees all'arancia e pistacchio

Risotto all'arancia e Champagne
Fagottino ripieno su velata d'arance

Ratatouille di calamari, gamberi, carciofini
e patate agli oli essenziali di agrumi
Duchessina conca d'oro

Trancio di frolla di arance e cioccolato
Mix biscottini fantasia

Posti disponibili fino a 40 persone tra genitori, personale ATA e docenti (liberi dal servizio).
La prenotazione sarà effettiva solo dopo il versamento del rimborso spese, da effettuare con bonifico entro tre giorni dalla conferma della disponibilità dei posti: Coordinate bancarie IT730076010320000005978212. Si prega di inviare per conoscenza l'attestazione di pagamento a: ipssarugotognazzi@gmail.com.
La prenotazione potrà essere effettuata online presso il sito della scuola: www.alberghierovellettri.gov.it e/o presso il front desk lunedì dalle 12.20 alle 13.20 e venerdì dalle 13.20 alle 15.20.

Damiano Cola, Federica Casentini, Joël Marrone, Lorenzo Albanesi, Mariam Hema, Daniel Thib

Gli Agrumi Pranzo del 30 Gennaio 2018

Presenta ...
"L'Oro Bianco della Cucina"

27 aprile 2018 ore 12,30

MENÙ

Crustino di "Pane di Latiano"
con fonduta bianca e colori primaverili

Conetto di sfiluose frittarine
e verdure croccanti

Picc di tacca ripieno in tempura con dadolata di pomodoro

Soufflé di ricotta su tarallata di mais e pappardelle di verdure

Cardele ripiene adagiate su plateau
di fave, piselli e cortisanioli rossi

Maialino al forno con frutta secca e velutata di pecorino romano
accompagnato da una gustosa parmigiana di carciofi

Biscotti di nocciola piemontese con ricotta e pera decorati con deliziose
fragoline di Nemi.

In abbinamento Vino.

Posti disponibili fino a 40 persone tra genitori, personale ATA e docenti. La prenotazione sarà effettiva solo dopo il versamento del rimborso spese, da effettuare con bonifico entro tre giorni dalla conferma della disponibilità dei posti: Coordinate bancarie IT730076010320000005978212. Si prega di inviare per conoscenza l'attestazione della prenotazione a: ipssarugotognazzi@gmail.com. Le prenotazioni si concluderanno una settimana prima dell'evento.



Agrumi

**Grande soddisfazione per gli studenti
della III A Cucina e III H Sala**



Cioccolato

Ricette gustose con la3^A B Cucina e la 3^A I in Sala

Le uova segnaposto che decoravano i tavoli sono state dipinte con pazienza e zelo dall'allievo **Luca Sambucci**, mentre **Ludovico Cavola** ha realizzato diversi scatti



Classe IV L in Sala, in Cucina III C e alcuni studenti della II F





ORO BIANCO
Complimenti agli studenti della III D in Cucina, III-IV H e
I B in Sala

La redazione ringrazia...



Si ringraziano i
docenti che
hanno collaborato
a questa edizione:
Prof.ssa Giulia
Angeli, Prof.ssa
Alessandra
Burello, Prof.ssa
Caterina De Gori,
Prof. Filippo
Stirpe, Prof.
Sandro Tiano

*Un ringraziamento
speciale alla Prof.ssa
Luigina Ruffolo,
ideatrice del progetto
"Macroonde"
nel 2013-2014.*

*E per le due edizioni del
2018, un grande grazie
per l'impegno e la
dedizione
alle classi
IVA, IV L, V F, V G*

Docenti coordinatori di "Macroonde"

prof.ssa Luisanna Villani (referente),

prof.ssa Lucia Cosmetico

prof.ssa Claudia Vacca