

MACRO ONDE

Giornalino scolastico dell'IPSSAR

"U.Tognazzi" di Velletri

Attualità

Cultura

Musica

Da un altro punto di vista

Sport

Gastronomia

Lingue

Un po' di tutto

SOMMARIO

ATTUALITA'

CULTURA

MUSICA

DA UN ALTRO PUNTO DI
VISTA

SPORT

GASTRONOMIA

CIBO E...

LINGUE

DI TUTTO UN PO'

N O

redatto in
proprio



Editoriale "Macroonde"

Il giornale come mezzo per lo studio

Prima di illustrare l'iniziativa del nostro giornale scolastico, vorrei spiegare perchè il titolo << Macroonde >> . A differenza del conosciutissimo e comunissimo fornetto a microonde, che emana piccole radiazioni concentrate in un solo punto, il nostro giornale, a suo modo, vorrebbe diffondere le sue grandi "onde" in tutto ciò che ci circonda, dall'ambiente scolastico a quello extrascolastico.

Il nostro sogno è quello di coinvolgere tutti i ragazzi dell'istituto e farli sentire parte di un progetto, una comunità, con l'obiettivo di incontrarci e stringere nuovi legami o consolidare quelli già esistenti. In altre parole, vorremmo riuscire a trasformare queste pagine in luoghi di scoperta delle nostre potenzialità, ma anche della nostra "fame" d'informazione, della voglia di documentarci e conoscere al fine di condividere con gli altri, e perché no, anche di scatenare un po' di sana competizione... Quindi invitiamo tutti a collaborare con noi, ad incontrarci e a proporre idee perché, sicuramente, come si suol dire: <<più siamo e meglio è>>. Buon lavoro a tutti!

Massimiliano Berardi

Potete inviare foto, lettere, poesie,ricette, saggi e quant'altro all'indirizzo ufficiale della redazione Macroonde entro e non oltre il 20 di ogni mese.....

www.macronde@libero.it

La redazione:

Direttore: Massimiliano Berardi 5 B ric

Vicedirettore: Nanni Giulia 5F past

redazione: Agatiello Raffaele 3A ric

Coletta Elisa 3B sala

Di Cori Nevia 4D cucina

Lipperi Beatrice 3A ric.

Martone Arianna 3A ric

Ortoleva Mirko 4A ric.

Ponzo Dario 5B ric.

Riccio Ilaria 4A ric

Ronsini Chiara 4Aric

Spallotta Alessia 4Aric

Vari Francesco 3A cucina

Zagaglia Erica 4C sala

Referente del progetto:

Prof.ssa Luigina Ruffolo

L'istituto alberghiero "Ugo Tognazzi" di Velletri

L'I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi, rappresenta l'unica scuola di indirizzo alberghiero pubblico nei Castelli Romani. La scuola è stata inaugurata 10 anni fa circa, e separata dall'I.T.C. Cesare Battisti nell'anno scolastico 2010/2011; giornata che molti studenti del 4° e del 5° ricorderanno, e che ha visto anche la partecipazione di Gianmarco Tognazzi, figlio del celebre attore Ugo Tognazzi, noto amante della cucina.

La scuola ha visto un notevole aumento delle iscrizioni, registrando un "Boom" nell'anno scolastico 2012/2013, con più di 300 iscrizioni alle classi prime.

Ad oggi la scuola conta un numero abbastanza elevato di studenti; con la presenza di 1373 alunni. La maggior parte degli studenti è composta da maschi, con 763 alunni, mentre le femmine sono 610.

Le classi del biennio sono composte da 638 studenti, di cui 360 maschi e 280 femmine; mentre le classi del triennio sono composte da 744 alunni, con 403 maschi e 341 femmine.

La maggior concentrazione di alunni si trova nelle classi seconde, con un totale di 343 studenti (25%), mentre i primi sono composti da 295 studenti (21,5%). Nel triennio, i Terzi sono composti da 278 alunni (20%), i Quarti da 280 studenti (20%) e i Quinti da 186 (13,5%) alunni.

	Maschi	Femmine	Totale
1°	162	133	295
2°	198	145	343
3°	138	140	278
4°	161	119	280
5°	104	82	186
Totale Studenti	763	610	1373

La nostra scuola oggi è un importante centro per la formazione alberghiera nei Castelli Romani, accogliendo studenti persino da Roma. La maggior parte proviene da Velletri, Cisterna, Aprilia, Genzano, Lariano, Artena. Quindi vi è un alto tasso di pendolarismo, con ben due terzi degli studenti che utilizzano trasporti pubblici, soprattutto la Co.Tra.L, con l'83% dei pendolari, mentre il restante 17% usufruisce del servizio ferroviario Trenitalia.

Alla notevole affluenza di nuovi alunni è spesso associata all'attuale realtà lavorativa, dove l'unico settore a reggere il peso della crisi è il settore alberghiero, ma è stata anche la notevole pubblicità che la figura del "Cuoco" ha ottenuto, grazie a programmi televisivi di successo.

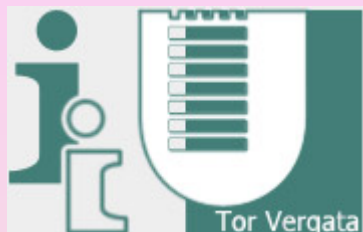
L'Istituto, inoltre, è uno dei più attrezzati in tutta la Provincia di Roma. La struttura è dotata di 3 Cucine indipendenti, 3 Sale, 1 Laboratorio Ricevimento, 3 Sale Computer di ultima generazione, 1 Laboratorio Bar, Palestra, Auditorium e un magazzino ben fornito col necessario per la cocktaillieria e la cucina.

Inoltre l'opportunità di stage formativi per gli alunni del triennio, in Regione, Italia, o all'Estero; permette una maggior conoscenza del mondo del lavoro e un miglior inserimento. L'Istituto ha partecipato con i suoi alunni ad importanti convegni, come al Comitato Atlantico Italiano della NATO ed alcuni convegni realizzati dal CONI.

La Scuola si presenta quindi come punto di riferimento per le nascenti scuole alberghiere nella zona, che devono ancora prendere piede, ma anche per le aziende ristorative che vedono in queste scuole il futuro del settore alberghiero.

DIVENTIAMO IMPRENDITORI

intervista con la dott.ssa Giovanna Ferraro funzionario tecnico scientifico dell'Università degli Studi di Roma Tor Vergata.



*Giovanna Ferraro - laureata in Economia Internazionale
Lavora presso l'Incubatore per start-up e spin-off innovative
dell'Università e collabora con il Dipartimento di Ingegneria
dell'Impresa. Si occupa di assistenza alle imprese,
innovazione, trasferimento tecnologico e complex network.*

Dopo il terremoto finanziario che ha investito gli Stati Uniti, a causa della crisi dei mutui *subprime* e che, per effetto della mondializzazione dei mercati, si è propagato in tutto il mondo, anche in Italia si avvertono oggi forti segnali di crisi economica. Eppure, la crisi che sta mettendo in ginocchio l'Italia, nel quadro globale di uno sviluppo senza occupazione, potrebbe costituire un'opportunità per rifondare la nostra economia, e parlare quindi di una "distruzione creatrice" come disse l'economista Joseph Schumpeter. Infatti, i giovani, si trovano in una condizione di precarietà, e di insicurezza a livello lavorativo ed economico. Ed è per questo che, da qualche anno il modo di vedere l'impresa è cambiato, grazie alle start-up. La start-up consente ai giovani di creare imprese con meno difficoltà, e quindi abbattendo la figura dell'imprenditore borghese che conoscevano fino agli anni zero. Questo consente al giovane di mettersi in proprio, e quindi di non "respirare" l'aria di disoccupazione che avvertiamo in questi anni. A tale proposito, noi della redazione del giornalino scolastico dell'IPSSAR Ugo Tognazzi il giorno 10/02/2014, nel nostro laboratorio d'informatica, ci siamo riuniti allo scopo di intervistare la dott.ssa Giovanna Ferraro, ricercatrice del polo universitario uniroma 2, Tor Vergata.

Tramite una connessione Skype abbiamo avuto modo di approfondire uno degli argomenti emergenti di questi ultimi anni: la Start-Up, e tutto ciò che ne concerne.

Prima di riportare l'intervista, vediamo, a grandi linee, cos'è una start-up.



Con il termine start up si identificano le neo imprese dove sono in corso alcuni processi organizzativi. Le start up sono la culla dei processi di base che faranno di un piccola impresa una grande impresa, come ad esempio lo studio del mercato per lanciare un determinato prodotto, o lo studio della struttura interna dell'impresa, una sorta di scheletro sul quale si dovrà appoggiare tutta la struttura futura di una impresa.

La start-up è costituita sotto forma di una società di capitali di diritto italiano (S.r.l, S.p.a, S.a.p.a), costituita anche in forma cooperativa, o società europea avente sede fiscale in Italia, che risponde a determinati requisiti e ha come oggetto sociale esclusivo o prevalente: lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di prodotti o servizi innovativi ad alto valore tecnologico.

Dopo aver spiegato sostanzialmente che cosa è realmente una start-up, procediamo pure con le nostre 3 domande, e le relative risposte.



D: Buongiorno dott.ssa Ferraro, intanto Le vorremmo chiedere, anche per introdurre l'argomento, se Lei consiglierebbe ad un giovani di entrare nel mondo delle imprese tramite le start-up, e quali i suoi suggerimenti per trasformare l'idea in una realtà, da cui trarre un profitto economico.

R: Sicuramente è un'ottima idea, quella di entrare nel mondo delle imprese, tramite le start-up. Tuttavia, mi sento di dare dei consigli ai giovani d'oggi che vogliono intraprendere tale percorso: innanzi tutto verificare se l'idea innovativa può avere un mercato, un'efficienza e, un patrimonio economico tale da permetterne la realizzazione. Dopodiché strutturare l'idea in modo tale da tradurla in un'attività che crei profitto, analizzandone comunque i rischi ed i pericoli che si possono incontrare. Un altro aspetto importante per un'eventuale start-up è, sicuramente, l'ingresso in un Network di tipo commerciale, con un eventuale inserimento in una filiera. La filiera è l'insieme degli operatori che partecipano all'elaborazione di un prodotto, e viene definito filiera produttiva.

D: Perfetto, ma dopo aver fatto un'analisi di mercato approfondita, dove si possono trovare degli investitori intenzionati al finanziamento della start-up?

R: Partiamo dal presupposto che l'idea deve essere buona, quindi deve avere un ipotetico effetto positivo sul mercato; le piccole start up sono, generalmente, finanziate dalla famiglia, o dalle banche popolari e a credito operativo, mentre per le start-up più consistenti ed elaborate, l'imprenditore può contattare le business angels, che sono degli investitori "particolari" privati, con tassi d'interesse notevolmente bassi. Altri finanziatori, riservati però a start-up di grandi dimensioni sono i Bench Capitalist, simili alle suddette, ma per finanziamenti di grandi dimensioni, con tasso percentuale leggermente più alti. Altri strade per ottenere delle sovvenzioni possono essere le fonti pubbliche, attraverso dei bandi (ad esempio quelli pubblicati dalla FILAS Lazio annualmente) riservati alle piccole e medie imprese, quasi completamente a fondo perduto.

D: Bene, quindi a quanto pare, non è poi così difficile ottenere dei buoni finanziamenti. Ma per quanto riguarda la legislazione italiana, come e attraverso cosa, finanzia ed agevola le imprese, e quindi le start-up?

R: Accessibile ai giovani compresi dai 18 ai 36 anni di età, entra in gioco la legge 95/95, che prevede finanziamenti a fondo perduto, o a tasso d'interesse molto basso. Il servizio è usufruibile, inoltre, dalle SRL (Società Responsabilità Limitata), SAS (Società in Accomandita Semplice), SNC (Società Nome Collettivo).

D: Sì, ma esistono privati che svolgono la funzione di tutoraggio per seguire ed accompagnare, le start-up innovative ed emergenti, dall'idea al prodotto finito?

R: Adibiti a questo servizio, sono molto importanti gli incubatori, che si occupano di ospitare e sostenere le start-up e le spin-off (start-up nate da professori, ricercatori e studenti universitari). Per fare ciò si organizzano degli incontri per comprendere e capire appieno l'ipotetica impresa, monitorandone soprattutto il business plan. Oltre all'incubatore interno, della nostra università, di Tor Vergata, ne possiamo trovare altri come Bic Lazio ed altri servizi pubblici gratuiti.

D: Quindi, a suo avviso, un lavoro di gruppo può avere effetti maggiori rispetto a quello individuale, all'interno di una start-up?

R: Dietro una start-up, a mio avviso, ci deve essere sempre un lavoro di gruppo, in quanto è impossibile crearla individualmente. A maggior ragione un gruppo può avere a disposizione più talenti, un'ampia scala di idee, e quindi la possibilità del confronto.



D: Ok. Secondo lei, noi dell'IPSSAR Ugo Tognazzi, un istituto alberghiero, avremo mai la possibilità di crearne una improntata sui servizi turistici alberghieri? E se sì, ne esistono già?

R: Sì, sicuramente. Che io ricordi la più famosa è la Mystery Guest; ovvero un individuo che, in incognito, si reca in alberghi e ristoranti allo scopo di valutarne le condizioni e la qualità dei servizi offerti. In seguito tutta la sua esperienza viene condivisa su internet, allo scopo di creare una sorta di guida, a disposizione di tutti...una sorta di guida Michelin! Ma questa è una formula molto utilizzata in tutti i settori, ad esempio esiste anche il Mystery Shopping. Un altro esempio di start-up attinente al vostro indirizzo scolastico è sicuramente la Pizzeria Del Sole, a piazza Cavour a Roma. Infatti ha adottato il sistema della start-up per creare un servizio online capace di offrire al cliente la possibilità di prenotare comodamente da tablet, pc, smartphone non solo il posto a sedere, ma anche tutto ciò che si desidera consumare, dal cibo alle bevande, assicurando la velocità del servizio, e la comodità da parte dei lavoratori, concependo la ristorazione in modo innovativo e all'avanguardia.

D: Grazie mille, è stata veramente esaustiva e coincisa, la ringraziamo di averci trasmesso le sue conoscenze in merito a questo. Speriamo di avere l'occasione di ricontattarla al fine di apprendere di più sull'economia e in merito a ciò che lei e noi stiamo studiando. Un saluto dagli studenti dell'IPSSAR Ugo Tognazzi, e a risentirci presto.

R: E' stato un vero piacere, ho trovato le domande ben strutturate e molto interessanti, e sono stata molto colpita dal vostro interesse verso questi argomenti non spesso trattati nelle scuole e dai giovani. Buon lavoro e a risentirci presto.

Quindi possiamo affermare con certezza che la start-up è una valida alternativa alla crisi e alla disoccupazione giovanile, che stiamo percependo in questo momento nel bel paese.

Massimiliano Berardi 5B ricevimento

Dario Ponzo 5B ricevimento

Con la collaborazione del prof. D'Agostino Federico



CULTURA

SCHEDA TECNICA

Regista: Paolo Virzì.

Anno: 2014

Paese: Italia.

Durata: 116.

Genere: Drammatico.

Produzione: RAI Cinema.

Attori Principali:

Fabrizio Bentivoglio, Valeria Bruna Tedeschi, Fabrizio Gifuni, Valeria Golino, Luigi Locascio, Matilde Gioli.



IL CAPITALE UMANO.

Ambientato in una non meglio specificata opulenta cittadina brianzola, racconta la complicata vicenda di due famiglie, esaminandole nell'intimità, e mostrando la decadenza dei valori sociali e familiari che affliggono i nostri tempi; sullo sfondo la crisi economica che distrugge le speranze dei piccoli imprenditori, e consolida i ricchi speculatori. La morte di un cameriere, investito sulla strada provinciale, provoca l'accentuazione di conflitti che erano nascosti.

La tragedia narrata viene suddivisa in quattro capitoli, che prendono in considerazione i punti di vista dei vari personaggi, come Carla, la moglie del ricco finanziere Giovanni Bernaschi; Dino Ossola, piccolo imprenditore immobiliare desideroso di riscatto sociale ed economico; sua figlia Serena, dolce, determinata e fragile; mentre l'ultimo capitolo esprime una visione completa della crisi che ruota intorno ai personaggi, disposti a tutto pur di perdere il proprio status, dopo un tragico incidente in cui perde la vita un cameriere sulla strada di casa. La narrazione sfrutta lunghi flash back per narrare il punto di vista di ognuno, e che ogni volta si completano a vicenda, permettendo allo spettatore di capire la drammaticità della vicenda, sulla quale impera sempre il dio denaro. Nonostante i temi ormai abbondantemente sfruttati, quelli della crisi e dell'avidità che pervade chi desidera il riscatto, Virzì riesce a imprimere un'impronta differente, cercando una carica umana, trovandola a volte, ma a scapito di un'autentica drammaticità, che attanaglia la realtà economica attuale. La perla morale del film è l'orrore che ha portato, in nome del dio denaro, assicurazioni, grandi aziende e banche, a quantificare il valore di una vita (Il Capitale Umano, per l'appunto) che tutto guadagna tranne l'umanità.

Mirko Ortoleva, prof.ssa Francesca Leonardo





Seymour Hoffman

Vincitore di un Oscar come migliore attore protagonista nel 2006, per l'interpretazione nel film "Capote", Seymour Hoffman, nato a Fairport, nello stato di New York, ha ricevuto anche tre nomination come migliore attore non protagonista. Nel 2012 a Venezia la Coppa Volpi come miglior attore insieme con Joaquin Rafael Phoenix per The Master. Attore e regista di cinema, ma anche di teatro, da circa dieci anni ha raccolto molti successi per le sue tantissime interpretazioni a film come Boogie Nights (1997), The Big Lebowski (1998), Magnolia (1999)

e The Talented Mr. Ripley (1999), per citarne solo qualcuno. Insomma un attore e anche uomo fantastico, aveva solo un difetto... la Droga. Quest'ultimo difetto ha fatto sì che il 2 Febbraio, all'età di soli 46 anni, la polizia lo ritrovo morto nel suo appartamento di New York con una siringa nel braccio...Si tratta di morte per overdose. E' così che muore una leggenda del cinema.

Con la sua morte lascia la sua fidanzata e i suoi 3 figli, un maschio e due femmine.

Raffaele Agatiello 3A ricevimento



TURISMO RESPONSABILE

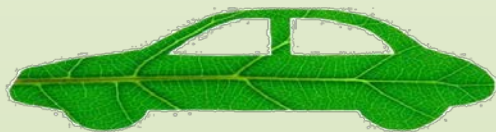
Il turismo come lo intendiamo oggi, fatto di viaggi verso mete lontane, per motivi di puro svago o per appagare il desiderio di conoscere luoghi incontaminati e popolazioni etniche, si è sviluppato come abitudine di massa nel secolo scorso. Neanche cento anni fa, infatti, la maggior parte delle persone nasceva, viveva e moriva senza inoltrarsi in territori stranieri e senza abbandonare mai uno spazio geografico limitato. Il turismo è ormai la più grande industria globale, grande consumatore delle risorse naturali della Terra ma allo stesso tempo può diventare uno strumento di sensibilizzazione e di educazione all'ambiente. Già nel 1978, consapevole della necessità di rispettare l'ambiente, l'OMT (l'Organizzazione Mondiale del Turismo), decise di creare un comitato ambientale rappresentato da un gruppo di esperti il cui intento era quello di stabilire linee guida per il raggiungimento di un maggior rispetto del turismo verso l'ambiente.



Il turismo responsabile è, per definizione, il “turismo attuato secondo principi di giustizia sociale ed economica e nel pieno rispetto dell'ambiente e delle culture. Questo opera favorendo la positiva interazione tra industria del turismo, comunità locali e viaggiatori”. Diverse sono le varianti utilizzate per indicare il concetto di “turismo responsabile”: si va dal turismo sostenibile (con riferimento al concetto economico dello sviluppo sostenibile), al turismo solidale (con riferimento al commercio equo e solidale), al turismo consapevole (con riferimento al consumo consapevole). Per forme di turismo responsabile possiamo considerare tutte le tipologie di turismo che non vedono il profitto come unico obiettivo, ma che perseguono una politica di sostenibilità ambientale e sociale. Ma al di là delle definizioni, il problema è un altro: nonostante l'atteggiamento positivo che le persone manifestano nei confronti di questa particolare “filosofia di viaggio”, non sempre i viaggiatori compiono scelte coerenti con il cosiddetto turismo responsabile. Il progetto NaTuRe (Natura e Turismo Responsabile) è stato creato infatti per aiutare a scegliere le vacanze, offrendo consigli, e proposte salutari per il pianeta. L'ambiente è materia prima per il turismo e, allo stesso tempo, è uno dei primissimi strumenti che l'ambiente ha per valorizzare economicamente le proprie risorse. Gli obiettivi principali da perseguire sono: una maggiore integrazione tra i trasporti e la viabilità, lo smaltimento dei rifiuti, la lotta all'inquinamento delle acque, dell'aria e da rumore, la tutela del paesaggio, la tutela della flora e della fauna e la promozione e la gestione delle aree protette,. Nel 1992 al Summit di Rio de Janeiro viene adottata la cosiddetta “Agenda 21”, ovvero il programma d'azione globale approvato dalla Conferenza delle Nazioni Unite. Il turismo responsabile non è però una pratica da adottare soltanto quando si intraprende un viaggio per destinazioni esotiche, gli stessi principi possono essere adottati anche senza andare lontano e ci sono diversi modi di praticarlo.



È un viaggiatore responsabile, infatti, anche chi, per vivere un'esperienza diversa, prende l'autobus, invece dell'auto e poi s'incammina per le colline, anche qui per incontrare le persone che ci vivono, riscoprire le proprie tradizioni, la propria storia. La tutela del nostro Pianeta dipende anche da come decidiamo di passare il nostro tempo libero! Ma attenzione, anche cercare di proteggere il patrimonio storico donatoci dai nostri antenati può essere considerata un'azione responsabile. In questi casi infatti riusciamo a preservare le meraviglie antiche per i turisti stranieri, un esempio recente sono i cittadini modello di Firenze che si sono organizzati per fare ronde notturne per combattere i vandali che minacciavano di danneggiare il centro storico.



La rilevanza dell'ecoturismo all'interno del mercato del turismo è andata aumentando dagli anni ottanta a oggi. Data la crescente importanza del fenomeno, le Nazioni Unite (ONU) hanno proclamato il 2002 Anno Internazionale dell'Ecoturismo, e in particolare la commissione ONU per lo sviluppo sostenibile ha invitato gli operatori del settore e le autorità politiche a una stretta collaborazione al fine di promuovere questo nuovo modello di turismo. Ridurre la propria impronta ecologica e modificare il profilo etico delle proprie abitudini, passa attraverso scelte che possono essere adottate lungo un arco di tempo che supera la durata delle vacanze. In gran parte del mondo occidentale esistono operatori turistici specializzati nell'ecoturismo. In alcuni casi, si tratta purtroppo di operatori che cercano di trarre profitto da questo emergente segmento di mercato nel settore turistico; in altri casi, si tratta di operatori creati esplicitamente a scopo benefico e collegati a gruppi ambientalisti, opere di solidarietà per il Terzo Mondo e così via. Allo stesso modo negli ultimi anni, sono comparsi Tour-Operator specializzati in turismo eco - compatibile, e offerte di pacchetti "verdi" da parte di tour operator tradizionali. Alcuni di questi, come il Tui - Touristik Union International di Hannover, vanno ben oltre, inserendo nei propri cataloghi solo quelle strutture che soddisfino ben precisi requisiti di tipo ambientale (es. risparmio energetico e dell'acqua, riduzione dei rifiuti ecc.). La capacità di controllare e ridurre gli impatti ambientali legati all'attività alberghiera è infatti un requisito sempre più importante per garantire il mantenimento dell'attività in quelle zone in cui il turismo è fortemente legato ad aspetti paesaggistici o naturalistici. L'Associazione Italiana Turismo Responsabile (AITR), l'organo di riferimento nazionale degli operatori e consumatori di viaggi e vacanze responsabili è stato fondato nel 1988 ed è un'associazione che non persegue scopo di lucro che si impegna a promuovere lo sviluppo sostenibile del settore e promuove una "Carta di identità per viaggi sostenibili" con questi principi: Attenzione all'interazione tra turisti, responsabilizzazione dei viaggiatori sul proprio ruolo di consumatori del prodotto viaggio, riduzione al minimo dei danni dell'impatto socioculturale ed ambientale rispetto e promozione del diritto delle comunità locali. Da oltre 30 anni anche il WWF organizza con questo stesso scopo proposte per bambini, ragazzi, adulti e famiglie. Di certo in questi ultimi anni l'attenzione sul tema del turismo responsabile è aumentata prendendo addirittura il largo. Questo infatti non si ferma più soltanto alle vacanze terrene perché la società di classificazione italiana RINA ha lanciato Green Star: un nuovo simbolo da conferire alle navi sulla base di specifici standard di rispetto ambientale. Il simbolo Green Star è l'attestazione che la nave è stata realizzata e gestita secondo standard che assicurano il massimo rispetto dell'ambiente. Come diceva sant' Agostino " il mondo è un libro, e chi non viaggia legge solo una pagina" quindi non roviniamo le pagine che non leggiamo perché sicuramente c'è qualcun altro che prima o poi arriverà a quel punto del libro.



MUSICA



"Comincio nel dire che mi sono iscritto a questo progetto spinto dall'amore per la musica..e perchè avevo voglia di conoscere persone che condividevano la mia stessa passione all'interno della scuola..mi sono presentato come cantante..ma alla fine credo di essere stato un "tuttofare" cantavo, suonavo, mi occupavo dei volumi..e ogni tanto facevo anche da intrattenitore...è stata una bellissima esperienza mi sono divertito tantissimo insieme anche a gli altri "scemi" del gruppo e al prof.Milioto..e devo dire che grazie a questo progetto ho fatto conoscere anche qualche mia canzone ai ragazzi dell'istituto..è stata una bella soddisfazione!! Direi che il Progetto "Musica Insieme" mi ha reso più divertenti gli ultimi due anni di scuola..e per questo ringrazio te caro prof che hai avuto la voglia e la pazienza di sostenerci!! Consiglio questo progetto a chiunque ami la musica..e a tutti quelli che hanno un talento..ma si vergognano di mostrarlo agli altri..devono imparare a sconfiggere quella timidezza e far vedere chi sono..e cosa sanno fare veramente!!"

Testimonianza di Nicolas de Marzi per il progetto musica



Alberghiero " Ugo Tognazzi" di VELLETRI

Progetto

“Musica Insieme”



E' un progetto rivolto agli studenti della scuola, interessati ad arricchire la loro formazione culturale e la sensibilità verso l'arte della musica mirato al successo scolastico

Se sai **Cantare** e/o **SUONARE** uno Strumento e vuoi far parte della Band della scuola, questo è il tuo progetto.

Gli incontri si terranno di **MERCOLEDI' dal 5 febbraio 2014** alle **ORE 14.45** nell'Auditorium

Referente del progetto
il prof. **MILIOTO Fabio**



Da un altro punto di vista

TUTTI MASCHERATI

Carnevale a Velletri

Il primo carnevale fu organizzato nel 1931, ci furono semplici sfilate di maschere su povere carrozze .

Negli anni sessanta si passò alla realizzazione di carri allegorici in cartapesta. Molti di questi carri venivano dal famosissimo carnevale di Viareggio e attiravano folle da tutti i dintorni.

La tradizione vuole che per la serata finale venga bruciato, in piazza, il carro storico di “Re Carnevalone”.



Carro allegorico Velletri

Per il popolo è un periodo grasso con abbondante consumo di carne di maiale, svariati i dolci fritti, come da noi “e fregnacce o i fravioni”, dolci semplici fatti con poco, ricchi di niente come il Carnevale, insaporiti e resi morbidi dallo strutto, gonfi di aria magari indolciti da miele di api selvatiche, e in seguito spolverati con aromi afrodisiaci come la cannella, il tutto accompagnato sempre da un vino giovane appena sgorgato dalla botte, il novello.



Carnevale di Genzano

Il carnevale di Genzano pone le sue origini nel lontano 1885 ed è sempre proseguito arricchendosi di particolari nel tempo.

Ormai da anni, durante il carnevale, viene organizzata la gara delle maschere. Valorizzata sempre la maschera realizzata con l'uso di materiale povero e riciclato.



Maschera di Genzano

Lautizi Elisabetta 4 E Cucina con la prof.ssa Luisa Mignogna





TOGNAZZI A TUTTO SPORT

Anche quest'anno, come al solito, abbiamo organizzato le nostre attività nell'ambito del Gruppo Sportivo.

Prima di tutto abbiamo aderito al Trofeo "Giancarlo Di Luzio", organizzato dalle Scuole Superiori di Velletri per commemorare il Professore omonimo, morto prematuramente qualche anno fa e che ha da sempre rappresentato lo Sport Veliterno. Questo Trofeo si articola in diverse specialità per dare modo ad un gran numero di studenti di partecipare con entusiasmo e sano agonismo alle attività sportive non solo della propria Scuola ma di tutto il Territorio, di socializzare e di formare delle nuove amicizie con le Scuole vicine. Le gare che già si sono disputate sono la Corsa Campestre e il torneo di Pallapugno; le altre gare in corso di svolgimento sono il Calcio a 5 maschile e la Pallavolo; a breve si svolgeranno l'incontro di Tennis Tavolo, le gare di Atletica Leggera su Pista, l'incontro di Basket, l'amichevole di Calcio a 5 femminile. I nostri ragazzi hanno dimostrato tanto entusiasmo che vorrebbero essere tutti inseriti nelle squadre per poter raccontare agli altri come è andata quella partita, come si sono distinti in quella gara ma anche chi hanno incontrato, l'amicizia nuova che sono riusciti ad allacciare...



L'elenco delle attività all'interno della scuola è ancora lungo: noi insegnanti stiamo distribuendo i moduli per iscrivere la squadra di classe alle diverse attività per ciascuna delle quali si svolgerà il torneo di Istituto: per il momento ogni classe potrà presentare la formazione della Squadra di Calcio a 5, di Pallapugno, di Pallavolo. Ma non finisce qui: siamo pronti per dare il via anche a un Torneo di Tennis Tavolo, di Basket, di Badminton, aspettiamo solo la vostra partecipazione massiccia. E non dimentichiamo la partecipazione ai Campionati Studenteschi del Miur che ci hanno sempre dato tante soddisfazioni e ci hanno fatto vivere esperienze indimenticabili. In questo ambito si sono già svolte le prove distrettuali e interdistrettuali di Corsa Campestre a cui abbiamo partecipato ottenendo ottimi risultati nonostante la preparazione e l'allenamento quest'anno sono partiti con notevole ritardo. A breve inizieranno le gare delle altre specialità per le quali abbiamo programmato le selezioni di Istituto.



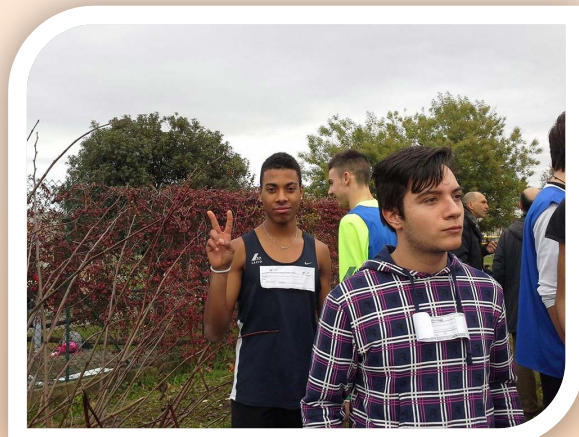
Un'attività nuova si è aggiunta quest'anno a quelle sempre svolte e ha riscosso notevole successo: è la Zumba, la potete seguire il martedì dalle 14,40 alle 15,40. C'è in programma una coreografia da presentare alla festa finale del Trofeo Di Luzio. Se ce ne sarà il tempo verrà preparata anche una coreografia di Hip Hop. Stiamo cercando anche di organizzare un gruppo per interpretare alcune musiche famose dai Musical più conosciuti sempre attraverso coreografie, con i costumi preparati dai partecipanti, con la parte tecnica, elettronica e strumentale fatta da voi, alla fine dell'anno vorremmo poi presentare tutti questi lavori coreografici alla premiazione delle attività sportive: partecipate, partecipate, partecipate. **Noi insegnanti siamo in palestra ad attendervi, senza di Voi non possiamo realizzare nulla, cercate di portarci al più presto le vostre iscrizioni, le vostre Squadre di Classe, le vostre partecipazioni.**

Infine saremmo felici di avere le impressioni e il racconto delle esperienze di tutti quelli che hanno partecipato o che stanno partecipando alle varie Attività Sportive dell'Istituto.

A cura della prof.ssa Cristina Izzo

Trofeo "Giancarlo Di Luzio"

Corso campestre a.s. 2013/14



Pallavolo femminile



Calcio a 5





ISTITUTO ALBERGHIERO "U. TOGNAZZI"

Da quest'anno, l'Istituto è in grado di offrire ai propri allievi ed allieve dell'ultimo anno di corso, un'altro strumento valido e coerente con la "richiesta del mercato del lavoro" del settore enogastronomico.

La necessità di una sempre maggiore specializzazione e la crescente richiesta di personale "qualificato", passa anche attraverso il possesso di "certificazioni", spendibili a livello curricolare e, altresì funzionali alle domande di lavoro che i nostri ragazzi/e inoltreranno in Italia ed Europa.

Nasce così il progetto "HACCP UFFICIALE", coordinato dal Prof. Orlacchio e condiviso dal Dirigente Scolastico, nell'intento di dotare l'Istituto delle migliori partnership e di offrire adeguate opportunità curricolari ed extracurricolari ai nostri allievi/e.

L'attestato di "addetto/a alla manipolazione e servizio di prodotti alimentari", è un documento valido e spendibile a livello comunitario che garantisce la specifica formazione degli "operatori". La attuale normativa, che prende il via dalla direttiva Europea 2005/36/CE, recepita dall'Italia con D. Lgs. 206/2007, (in sostituzione dell'ex libretto sanitario) obbliga, infatti, tutto il personale "alimentarista" alla frequenza dei corsi di addestramento, delegando all'uopo "Agenzie accreditate".

Le procedure di salvaguardia dei processi di produzione e somministrazione alimentare, rispondono alla necessità di garantire l'utente da tutti i rischi connessi alla adulterazione, alterazione e contaminazione in tutta la filiera agroalimentare.

Per questi motivi l'Istituto "U. Tognazzi" ha così determinato una sicura e crescente "competenza certificata" a maggiore ed ulteriore garanzia rispetto al mercato ristorativo ed alimentarista in genere.

La partecipazione della quasi totalità degli allievi delle classi quinte di ristorazione e vendita al corso offerto dall'Istituto in convenzione ha, di fatto, confermato ulteriormente la validità del medesimo.

Nel ringraziare codesta redazione per la finestra messa a disposizione, il sottoscritto invia i migliori auspici e tutti i lettori e le lettrici ed al nostro Istituto, ringraziando gli Organi Collegiali e la Dirigente per la lungimiranza dimostrata in sede di valutazione progettuale.

Velletri il 14 febbraio

prof. N.A. Orlacchio

Ricette di cucina serie e... semiserie



"Carciofi alla matticella"

Questo tipico piatto di Velletri nasce dai contadini veliterni o meglio "vignaroli velletrani" che dopo aver potato le viti, raccoglievano i rami delle viti e facevano dei fasci chiamati "matticelle". I carciofi venivano piantati alla fine dei filari a novembre e venivano raccolti a maggio. **Mia nonna racconta: <<Fare la "carciofolata", così si chiama, era come fare una festa perché ci si riuniva, parenti, amici e vicini e dal pomeriggio, tutti insieme, si iniziava a pulire i carciofi. Ricordo che all'epoca era una delle poche cose che i contadini potevano permettersi, c'era tanta fame, nessuno poteva comprare la carne, troppo costosa! Nessuno poteva comprare il pesce, solo il baccalà. I carciofi invece venivano piantati nel proprio terreno e non servivano soldi per farli crescere, se ne piantavano tantissimi perché, insieme ai cavoletti, insalata e altre verdure, era il cibo che sfamava la maggior parte delle famiglie di 80 anni fa>>.**

Ingredienti:

Carciofi, mentuccia, sale, olio, foglie di aglio fresco.

Preparazione:

Per prima cosa, pulire i carciofi: togliere le foglie esterne e tagliare il gambo lasciandone circa 1 cm, poi batterli di testa su un tavolo in modo che le foglie si aprono e il condimento entra all'interno. Riempire i carciofi con "mentuccia fresca selvatica", foglie d'aglio fresco, sale e olio in abbondanza. Preparare la brace (per ogni carciofo viene calcolata una "matticella" ogni 4 carciofi) e quando la brace è pronta mettere i carciofi con il gambo dentro i carboni e far cuocere per 60/70 minuti circa. Quando sono quasi cotti, aggiungere altro olio e servire caldi.



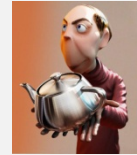
Giochiamo in cucina

Pasta al ragù di cinghiale

prendere un CINGHIALE



tagliarlo a pezzi grossolani. prendere IL contenitore



e cominciare a marinarlo, poi aggiungere l'olio(olio) e il sale, rosmarino, finocchio e l'aceto

eeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeeee..... professorè!!!! **accendere** il camino con le **mani** e **accendere** la padella con l'accendino.



Poi prendere la pasta all'



. per scolarla buttarla nella padella per mangiarla.

Punto ■ Una decina di minuti e impiattare .
Mangiare e gustare la pasta.



(esercizio di scrittura e... cucina creativa!)

Questo testo è l'esito di un gioco verbale fatto dalla classe III D cucina. Dato l'imput iniziale (la parola " pasta"), ogni alunno - a turno ed avendo a disposizione solo tre secondi- ha dovuto agganciarsi alla parola precedente ...sembra facile! Una cosa è sicura, ci siamo divertiti come pazzi!



“Da come dice nonna Margherita,

che quando essa era leccapotta
era più povera e misera la vita,

ma se de pane ce stea ‘na pagnotta
bastea quasi a tutto jo vicinato,
perché allora campà era ‘na lotta:

co’ chello pane tosto e po’ ‘mmollato,
spremuti sopra quattro pimmitori,
appresso ‘na brocchetta coll’ acquato

e po’...tutti a lavorà dentro o fori.

Chi eva a vangà alla falascosa,

che allora non ce steveno i trattori,

chi a Valle Raina eva a fa' caccosa,

‘nsomma se triboleva ‘n santa pace,

la vita ‘nnera come me, pericolosa!

Solo a rubà la gente mò è capace,

e rubba speciamente chi commanna,

solo lo lavorà a pochi piace.

‘N sarebbe meglio fasse ‘na capanna

che ce po’ vive dentro tanta gente

e ‘n ce starebbe tasse né contanna?

Comme ‘na ota, ‘nsomma, allegramente

colla vita più semprice e più bella,

co’ quattro pimmitori solamente

la gente poveraccia s’affratella,

co’ na brocca d’acquato e ‘na pagnotta,

amore, pane e tanta panzanella!



Ezio Bruni

Si ringrazia il sig. Ezio Bruni, che tramite l'alunna Nevia Di Cori, ha voluto dedicarci questo testo



CIBO E ETICA

Di Cori Nevia

prof.ssa Luigina Ruffolo

Anno Scolastico 2013/2014

4° D cucina

Etic

a

“Costruire un mondo di valori.”

*Etica è sinonimo di morale. Lo attesta la comune radice etimologica: etica viene dal greco **èthos**, morale viene dal latino **mos**: entrambi i termini vogliono dire appunto "comportamento, costume". L'etica è quindi la scienza dei costumi, ma non nel senso che descrive i modi di vivere e le abitudini degli uomini, bensì nel senso che indaga la volontà e le azioni dell'uomo come essere libero e razionale, capace di dare a sé stesso un insieme di valori e di norme da rispettare. La riflessione filosofica sui problemi etici ci aiuta a costruire un mondo di valori, a discutere norme che parevano ovvie e a formulare principi per stabilire ciò che è bene e ciò che è male.*

Etica Alimentare

Alimentazione

Disturbi Alimen

Atto
Consapev
ole

Vita

Anima

Cuore

Amore

Cibo

Passione

Emotività Persona

“Gli uomini si prendono per la gola.”

“Se non vuoi essere sconfitto dal
quotidiano
fallo diventare uno strumento di
pensiero.”

*Andy
Warhol.*

“Nulla di ciò che entra nell’uomo è impuro,
ma solo ciò che esce dal cuore dell’uomo.”

Gesù Cristo.

“ Chi accetterà passivamente il male ne è complice.
Esattamente come quelli che lo compiono.”

Martin Luter King.

“Tutti gli uomini sono creature uguali.”

Thomas Jefferson.

“Vivi come se dovessi morire domani,
ma comportati come se dovessi vivere per sempre.”

Dalai Lama.

“Tutto quanto volete che gli uomini facciano a voi, anche voi

Gesù Cristo.

“Non giudicare significa saper
ascoltare.”

“Un uomo fa quello che suo dovere fare,
quali che siano le conseguenze personali,
quale che siano gli ostacoli, i pericoli o le pressioni.
Questo è la base di tutta la moralità umana.”

Giovanni Falconi.

16 Ottobre GMA (giornata mondiale dell'alimentazione)

↓
Alimentarsi è un fatto consapevole.

↓
Disturbi Alimentari.

↓
Cibo = Comunicazione → Metafora

↓
“Dimmi ciò che mangi, e ti dirò che sei.”

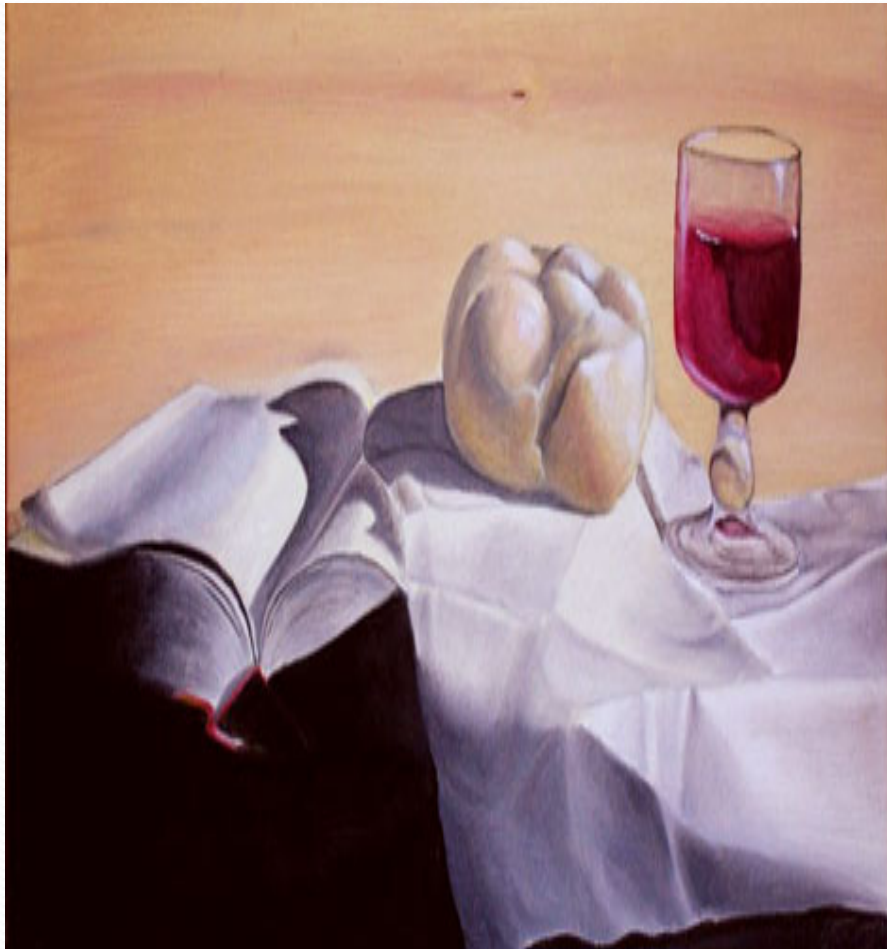
↓
Religione.

↓
Perché tutte le religioni hanno una normativa al

↓
Simbolo pane e
vino.

↓
Stile di vita ecosostenibile.

Il Pane e il Vino



Simbolo del pane e del vino

Il simbolismo del pane e del vino, racchiude in sé un contenuto non solo conviviale ma anche sacrificale. Non è senza motivo che Gesù abbia scelto il pane perché diventi il suo corpo nell'Eucaristia.

Nell'area geografica in cui si è svolta la vita di Gesù il pane è l'alimento fondamentale, quello che può bastare per nutrire una persona.

Il pane è, poi, carico di molteplici significati:

*Nel **Deuteronomio**, per descrivere la terra promessa in cui non mancherà nulla, il Signore parla di una “terra dove non mangerai con scarsità il pane”;*

*La **Bibbia** considera il pane come dono di Dio, un mezzo di sussistenza così essenziale che, mancare di pane, significa l'esaurimento delle possibilità di vita; Nella **preghiera del Padre nostro** che Cristo insegna ai suoi discepoli, la richiesta del “pane quotidiano” sembra quindi riassumere tutti i doni che ci sono necessari;*

*Il pane è dono di Dio e “**frutto del nostro lavoro**”, non veniva tagliato, per essere mangiato, ma veniva spezzato e condiviso. Ogni pasto suppone una riunione e quindi una comunione.*

Rotta la comunione con egli, il pane diventa un bene che si raggiunge a fatica. In Giovanni Cristo è indicato come pane della cielo, della vita e come il vero pane.

Come il pane, anche il **vino** dal punto di vista simbolico è carico di molteplici significati. Il vino è simbolo di tutto ciò che la vita può offrire di piacevole: l'amicizia, l'amore umano, la gioia. Il vino "**allieta il cuore dell'uomo**".

La felicità promessa da Dio al suo popolo è espressa sovente sotto la forma di una grande abbondanza di vino. Quando invece il popolo è infedele, rompe la comunione con Dio, il Signore parla della privazione del vino. Pane e vino sono quindi simbolo di comunione. Gesù è venuto per darci il vino della nuova alleanza, il vino delle nozze eterne, e questo vino è il suo Sangue versato per noi. Vediamo poi che, nel Nuovo Testamento, l'immagine della vite si usa per indicare l'unione di Gesù con i suoi discepoli. Il pane e il vino sono quindi anche simbolo di sacrificio, di oblazione.

Il pane e il vino non sono rinvenibili in natura, ma sono frutto di un processo che esprime appunto una simbologia sacrificale. Dal chicco di grano che muore sotto terra nasce la spiga carica di chicchi; essi, a loro volta, devono essere duramente macinati per diventare farina, la quale amalgamata con l'acqua diventa impasto, che al vaglio del fuoco offre il pane. Un processo simile riscontriamo nella produzione del vino: i chicchi dell'uva sono sottoposti al torchio, alla ebollizione e purificazione del tino, alla stagionatura paziente per diventare vino buono che rallegra il cuore di quanti lo berranno, suggellando familiarità e stringendo amicizie.

Parlare e Ascoltare

“Non giudicare vuol dire saper ascoltare.”

Personalmente, ci sono due differenze enorme tra sentire e ascoltare.

Sentire è un verbo che indica quando si avverte o si prova una qualche sensazione fisica. Si può sentire con l'udito, ma anche con il resto del corpo.

Mentre ascoltare, bèh è qualcosa che va veramente oltre il sentire.

Ascoltare vuol dire entrare nella persona che ti sta parlando, entrare nei suoi pensieri, nelle sue paure e cercare di comprenderla.

Io amo ascoltare. Mi piace ascoltare veramente la persona che mi rivolge la parole. Sembra facile, ma non lo è. Richiede tanta pazienza, e soprattutto piacere nel farlo.

Parlare invece, è una cosa che richiede coraggio nel vero senso della parola.

E perché? Perché parlare vuol dire affrontare le proprie paure nell'aprirsi con l'altra persona, cercare di farsi capire e avere tutte le attenzioni su di se. Oggi giorno è molto difficile trovare persone che sappiano ascoltare, la maggior parte parla senza capire e ne tanto meno rendendosi conto di ciò che comunica.



Verseau

(du 21 janvier- au 19 février)



Situé au beau milieu de l'hiver: Voilà le signe de l'indépendance intellectuelle et de l'anticonformisme par excellence.

Le verseau est spirituel, communicatif, doux, aimable, amical, altruiste..... et grand dormeur.

Passion effrénée pour la technologie(tu as déjà acheté le dernier modèle de portable et tu passeras tout le mois de février à lire les instructions). Tu as une envie folle de te disputer pour des bêtises, de ne pas aller à l'école, de trouver l'amour et de reposer ton esprit

- Aller à l'école , te fatigue.
- Étudier, te fatigue.
- Écouter les profs, te fatigue

DORMIR NE TE LASSE JAMAIS !!!!!

Si tu es un homme, tu es un garçon rose ! Si tu es une fille, tes yeux ressemblent plus à ceux d'une « Bébé phoque » qu'à des yeux humains. À tes yeux tout le monde est beau, tout le monde est généreux, tout le monde est sympathique.

Conseils de notre école

Pour affronter tes combats quotidiens, l'école Tognazzi te conseille de porter des uniformes militaires des soldats simples .

Conseil des étoiles

Réveille-toi !!!!

Tout le monde abuse de ta naïveté .

- Élément : l'air
- Planètes : Uranus et Neptune
- Couleur : Bleu Ciel
- Pierres Précieuses : or et plomb
- Jour heureux : Samedi
- Animal : larves de moustiques
- Numéro porte-chance : 5

De Santis G. e Fantini M. 5 B ric.

Prof.ssa Elena Castellucci



DI TUTTO UN PO'



SAN VALENTINO

Il San Valentino è una festa gioiosa a forma di cuore di colore Rosso Intenso come L'Amore, è una festa che si festeggia il 14 Febbraio, ed è dedicata all'amore, quindi a tutte le persone Innamorate, in questo giorno tutte le coppie e i fidanzati si Tramandano l'Amore che provano l'uno per l'altro, questo amore in questo giorno è un amore profondo e forte di colore rosso intenso come dovrebbe esserlo Sempre. Gli innamorati vivono il festeggiamento di questo giorno di festa che parte dal profondo del cuore di ognuno di Esso in questi modi: I Ragazzi ed i Conviventi nella sera di questo Giorno l'uomo a sorpresa porta l'amante a festeggiare questa festa in modo Romantico e consegnandole anche un regalino come ad Es. un anello, ma questo è molto più frequente nelle coppie di fidanzati, in alcuni conviventi invece come avviene per le coppie unite in Matrimonio perchè si hanno problemi Economici o figli l'amante donna prepara una cenetta a sorpresa a lume di candela all'amante di sesso maschile e l'uomo generalmente fa un regalo il più frequente è l'anello, invece le altre coppie sposate o conviventi festeggiano questa festa come i fidanzatini. Quindi vivere questo giorno di festa per gli innamorati è vivere un momento di Amore.

La posta del cuore
Clicca sull'immagine per leggerla



LA CUCINA

Essendo Questa la festa dell'Amore Quindi una festa molto dolce, per Quanto Riguarda la Cucina Abbiamo: Cene Romantiche a base di pesce invece per Quanto Riguarda La pasticceria abbiamo: il cuore caldo al cioccolato dolce preparato con l'impasto del Ciambellone Viene messo in degli stampi a forma di cuore, poi viene posto in forno e messo del Cioccolato fuso Bollente e viene servito caldo con spolverato sopra dello zucchero al velo; invece il Dolce dedicato proprio agli innamorati sono: i cioccolatini ripieni con un cuore di wafer, e nocchie e ricoperti con Gianduia che Sono una vera delizia per il palato e per gli occhi; poi abbiamo una torta di S.V. senza lattosio ricoperta Con pasta di zucchero dove il latte viene sostituito da quello di mandorle; poi abbiamo i biscotti di S.V. a forma di cuore preparati con la pasta frolla Comune.

G. Mammuccari 4 E cuc-past
Prof.ssa Alessandra Brini

