

N.1  
APRILE 2023

 **IPSSAR**  
UGO TOGNAZZI

# La Voce del Tognazzi

## CONCORSI ENOGASTRONOMICI

Tra Roma e Milano

## TERRITORIO

Festa delle Camelie

## PROGETTI

Teatro  
Biblioteca  
Legalità e Pari Opportunità  
I'am because We are  
Oggi tocca a noi  
Orientare per Orientarsi  
Gemellaggi

## ATTUALITÀ

Migranti  
Dieci anni di Papa Francesco

Master Class e  
Concorso  
"Migliori uova  
di Pasqua"

In copertina

# L'editoriale

**C**arissimi lettori e lettrici del Tognazzi, la Voce del Tognazzi torna con un numero ricco di notizie che raccontano la nostra scuola attraverso i momenti salienti che hanno caratterizzato l'anno scolastico fino ad oggi.

Spazieremo tra i tanti progetti che si svolgono a scuola e quelli che ci portano a contatto con il territorio locale e nazionale, con approfondimenti anche su tematiche di attualità che riguardano tutti noi.

Ringraziamo tutte le studentesse e gli studenti per il loro contributo e tutti i docenti che ci hanno supportato ed hanno collaborato al reperimento delle informazioni necessarie per redigere gli articoli.

Auguriamo a tutti una buona lettura ed una Buona Pasqua.

## I. INDICE

News	3
Festa delle Camelie	4
Assaggi di fine anno	5
XII Coffee Competition	6
La qualità europea, nella sua forma migliore	7
Incontro con l'autore N. Palmieri	8
Dieci anni di un Papa	9
Riflessioni sui migranti	10
Orientare per Orientarsi	11
Intervista allo chef A. Colonna	12
Gemellaggio tra Istituti Alberghieri d'Italia	13
Legalità e Pari Opportunità	14
Giornata Internazionale della Donna	15 - 16
Giornata della Memoria	17 - 18
I'm because we are	19 -20
Oggi tocca a Noi	21
Torneo di scacchi	22

# Dal nostro Istituto

**P**ranzo speciale dedicato al Lazio

Nella kermesse dei pranzi speciali dedicati alle tradizioni delle diverse regioni italiane, dopo la Lombardia e la Sicilia, il 17 aprile sarà la volta del Lazio.

Un menù rivisitato in chiave moderna vedrà nell'antipasto un cono di pizza all'amatriciana a due cotture, fritte e al forno, per le due portate principali un risotto alla crema di carciofi e fonduta di pecorino romano DOP guarnito con guanciale croccante ed un agnello con panure al pistacchio su crema di friarielli.

Per dessert una monoporzione ai tre cioccolati con crumble di frolla sabbziata. Tutto in abbinamento con degustazione di ottimi vini.

Prenotazioni aperte fino al 12 aprile al link: <https://www.alberghierovelletri.edu.it/index.php>

*Ipssar Ugo Tognazzi Velletri*

Sala Rossini 17-04-2023  
ore 13:00



## Pranzo speciale

"Il Lazio"

### MENU

#### ANTIPASTO

*Cono di pizza all'amatriciana a due cotture (fritto e al forno)*

#### PORTATE PRINCIPALI

*Risotto con crema di carciofi fonduta di pecorino romano DOP e guanciale croccante.*

*Agnello con panure al pistacchio su crema di friarielli.*

#### DESSERT

*Monoporzione ai tre cioccolati con crumble di frolla sabbziata al cacao*

INABBINAMENTO DEGUSTAZIONE DI VINI



**I**naugurazione laboratorio enogastronomico presso la casa circondariale di Velletri

L'Istituto IPSSAR Ugo Tognazzi di Velletri ha collaborato con la casa circondariale di Velletri alla realizzazione del nuovo laboratorio enogastronomico, inaugurato il 30 marzo 2023 con una cerimonia tenutasi presso l'istituto di detenzione.

Presenti all'evento alti funzionari del Ministero di Grazia e Giustizia, la Dirigente Scolastica, le autorità rappresentanti l'istituto di detenzione e le autorità locali.

**P**nnr: ultime notizie

Approvati dal MIUR i progetti presentati dal nostro Istituto nell'ambito delle assegnazioni dei fondi del PNRR per le tre misure indicate : *Next generation Classroom*, *Next Generatio Labs* e *Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica.*

# La primavera è a Velletri!

## 27° Festa delle Camelie

di Isabella Jimenez Zambrano e Giulia Cartuccia



Oggi siamo qui per raccontarvi un po' la nostra esperienza nel campo dell'accoglienza turistica, durante una delle feste tipiche di Velletri.

Come ormai saprete, anche quest'anno è stata celebrata la tipica Festa delle Camelie, evento nato nel 1993 ed ormai giunto alla sua ventisettesima edizione.

Come non amare questa festa, piena di colori e musica, caratterizzata dalle strade piene di meravigliose bancarelle di ogni genere?

Per raccontarvi brevemente le origini, possiamo dirvi che questo elegante fiore è arrivato anni fa dal lontano Oriente, rendendo poi famoso Velletri per la sua coltivazione che, nel tempo, ha messo in risalto la sua importanza fino a donarle una festività. Il suo nome originale è "Tsubaki", di origine giapponese, e annuncia appunto l'arrivo della primavera.



Attualmente la festa viene ancora vissuta con tanta passione dai cittadini di Velletri che, ogni anno, si impegnano affinché la città splenda come durante la prima edizione.

La Festa delle Camelie non è solo un evento speciale per noi, ma anche per i turisti: è quindi un modo per far conoscere e portare avanti la tradizione con persone di tutte le età che continuano a dare il loro contributo durante la sua organizzazione.

Durante il fine settimana del 18 e 19 Marzo, abbiamo potuto ammirare come le radici di questo paese siano ancora ben salde alla sua storia.

Siamo riusciti ad osservare da vicino i costumi tradizionali usati dalle danzatrici, gli arcieri e gli sbandieratori che, come da abitudine, non mancano mai a darci il loro caloroso saluto con le loro memorabili esibizioni.

Inoltre, è stato possibile visitare delle grandi ville presenti qui a Velletri attraverso una navetta gratuita dove si potevano osservare diverse camelie di tantissime varietà!

Anche durante questa edizione la degustazione dei vini locali e prodotti enogastronomici non è mancata. Per gli appassionati di cultura sono anche stati organizzati degli eventi specifici, come: "congresso CREA", dedicato all'arte, ai fiori e ai vini di Velletri; visite guidate al Museo Archeologico "O. Nardini", al Museo Civico della città e all'area archeologica delle SS. Stimate.



In occasione di questa festa, noi ragazzi di accoglienza turistica, siamo stati assegnati ad uno stand specifico, incaricati di fornire informazioni ai turisti più curiosi, offrendo loro delle locandine ricordo.

È stata un'ottima occasione per metterci in gioco, ci ha aiutato ad imparare a come interagire al meglio con le persone e come farle sentire al loro agio.

Secondo la nostra opinione, giorni come questi sono importanti e bellissimi, un modo per imparare nuove curiosità di cui non eravamo a conoscenza.

Perciò, in conclusione, oltre ad aiutare i turisti siamo riusciti anche ad aiutare noi stessi: con eventi come questi riusciamo a capire al meglio l'importanza e la bellezza del nostro indirizzo, che ci ha dato l'occasione di ammirare la nostra città durante una delle sue feste più colorate e ammirate.

# Assaggi di fine anno

di Asia Cercamondi e Massimo Moriconi



**I**l 22 marzo l'Istituto IPSSAR Ugo Tognazzi ha partecipato a Roma al Concorso Assaggi di Fine Anno, contest organizzato da Pandolea Donne dell'Olio in collaborazione con la Gambero Rosso Academy.

Coinvolti nella sfida anche altri 4 istituti alberghieri:

Ipseoa Marco Gavio Apicio di Anzio (RM), Istituto Ignazio e Vincenzo Florio di Erice (TP) e Ipsseo Michelangelo Buonarroti di Fiumicino (FR).

Non siamo stati i primi classificati, ma siamo contenti di avere avuto la possibilità di confrontarci con altri ragazzi della nostra età, con i quali abbiamo condiviso sogni e passioni.

Abbiamo partecipato al contest omaggiando il nostro prodotto locale d'eccellenza: i carciofi di Velletri.

## L'alberghiero e l'omaggio ai carciofi di Velletri

Dalla patria dei carciofi alla matticella, piatto tradizionale dei Castelli Romani, arriva un progetto di studio e pratica legato appunto all'ortaggio tipico della campagna romana (i carciofi romaneschi) e al piatto del ricordo. Una preparazione che si lega a una leggenda romantica: si narra che la bella Assuntina mentre amareggiava tra le braccia del suo spasimante nel vigneto non si accorse di aver fatto cadere tra le braccia di alcune "matticelle" (fascine di sarmenti dalla forma irregolare ricavati dalla potatura delle viti che venivano smaltite in grandi falò) il canestro con i carciofi destinati al pranzo del padre e degli operai che lavoravano alla potatura delle viti.

I carciofi, dopo un po' sembravano persi irrimediabilmente, bruciati, ma la ragazza non si perse d'animo e provò a recuperare il pranzo: infilò nel cuore dei carciofi qualche rametto di mentuccia selvatica e dell'aglio fresco che raccolse al centro

dei filari, li risistemò quindi tra le braccia, avendo cura di cospargere ogni carciofo con una buona dose di olio extravergine d'oliva; alla fine li portò a tavola conquistando il palato di tutti i commensali.



Così noi

Asia Cercamondi e Massimo Moriconi (studenti di cucina) e Andrea Puccia (allievo di sala)

Abbiamo preparato un piatto che ruota intorno alla ricetta originaria dei carciofi alla matticella e li arricchisce con un crumble di nocciole, arancia candita e olio Igp Roma aromatizzato alla mentuccia e "cenere" alimentare: una preparazione che utilizza tecnologie contemporanee, come appunto l'uso di xantana o maltodestrine, per esaltare il senso di un sapore assolutamente tradizionale.

# XII edizione di Coffee Competition ad Anzio

di Sofia Ippoliti, Francesco D'Ambrosio, Noemi Pisa



Il giorno 30/03/2023 i ragazzi del Tognazzi hanno partecipato alla XII edizione di Coffee Competition presso L'IPS Apicio Colonna Gatti di Anzio, la manifestazione ha come scopo quello di stimolare gli studi nel campo specifico dell'utilizzo del caffè in tutti i settori horeca, incentivando l'affermazione professionale degli allievi, favorendo l'incontro tra studenti e docenti provenienti da diversi Istituti della nostra regione e delle regioni selezionate, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

**Per la sezione Espresso** partecipa l'alunna Sofia Ippoliti, che ci dice che è stata un'esperienza molto positiva, che l'ha anche aiutata molto in ambito sociale, "erano tutti molto accoglienti" ha detto "e anche se non ho vinto" ha aggiunto, "questa esperienza mi ha dato una spinta a migliorare di più la prossima volta". "Dal punto di vista tecnico" ha concluso, "ho dovuto preparare un caffè espresso, servirlo ed esporlo in inglese, i giudici mi hanno anche fatto domande sulla preparazione (grammi usati di caffè, quantità d'acqua e pressatura)".

**Per la sezione Pasticceria** partecipa l'alunno D'Ambrosio Francesco con il dolce al piatto la nostra dolce moka, composto da un gelato alla crema antica al caffè poggiato su una base di pasta sfoglia, crumble al cacao e una monoporzionata con pralinato alla nocciola e cremoso al caffè. "La mia esperienza" ha detto, "nonostante il poco tempo a disposizione è stata positiva e mi ha fatto crescere professionalmente".

**Per la sezione Cocktail** partecipa l'alunna Noemi Pisa che per l'occasione ha preparato una dolce carezza al caffè.

"Ora vi racconto il cocktail" ci dice, "si tratta di una preparazione contenente 20ml di caffè, 30ml di kahula, 40 ml di sciroppo di zucchero di canna, 80 ml di panna fresca, 40 ml di latte di mandorla e infine lo zafferano. La prima parte, ovvero quella alcolica è miscelata e non shekerata, ed è composta

da caffè, sciroppo di zucchero di canna e liquore al kahula. Una volta miscelata si versa nel bicchiere. Come secondo passaggio si monta la panna con il latte di mandorla e zafferano, si shekera e con l'aiuto di un bar spoon si versa nel bicchiere". da caffè, sciroppo di zucchero di canna e liquore al kahula. Una volta miscelata si versa nel bicchiere.



# Pecorino Romano Dop - La qualità europea, nella sua forma migliore

di Samuele Botticci e Edoardo Baltag



**S**iamo stati molto felici di partecipare al contest sul pecorino romano dop che si è tenuto il 23 marzo a Milano presso l'istituto Carlo Porta. Abbiamo anche avuto modo di visitare la città e abbiamo visto una scuola nuova dove i ragazzi erano tutti vestiti con la divisa.

La cucina era molto all'avanguardia e ben organizzata ed è stato bello fare questa esperienza che potremo con noi, nel nostro bagaglio culturale e professionale.

Per questo vogliamo ringraziare la Dirigente che ci ha dato questa opportunità e dire che siamo stati onorati di aver rappresentato la nostra scuola.

Speriamo in futuro di partecipare ad altri eventi.



## Incontro con l'autore : Nino Palmieri si racconta nel suo libro autobiografico *Dal niente al mai abbastanza. Ma so cucinare*



**M**ercoledì 29 marzo nell'Auditorium dell'Istituto si è tenuto il primo Incontro con l'Autore, iniziativa inserita nel Progetto Biblioteca. Lo scrittore ospite era Nino Palmieri, uno chef prestato alla scrittura che ha presentato il suo libro "Dal niente al mai abbastanza. Ma so cucinare."

È stato un incontro insolito quello tra Nino Palmieri e le studentesse e gli studenti del nostro istituto. L'immagine dello chef è dietro i fornelli, con il gonfio e imponente cappello bianco che prepara manicaretti per stupire i suoi avventori. Ma questa volta non è stato proprio così, c'era qualcosa in più. Una passione che straripa e che vuole e deve essere raccontata.



Una storia composta da tanti elementi che si intrecciano e sovrappongono, ciascuno dei quali, oggi, ritroviamo nelle voci del suo menu.

Le radici della sua cucina le troviamo a Rivello in Basilicata dove Nino è nato e cresciuto. La prima ispirazione è sua madre Titina, fonte di basi solide a quella che sarà la futura cucina di Nino Palmieri, densa di tradizioni, ma sempre pronta a cogliere stimoli nuovi.





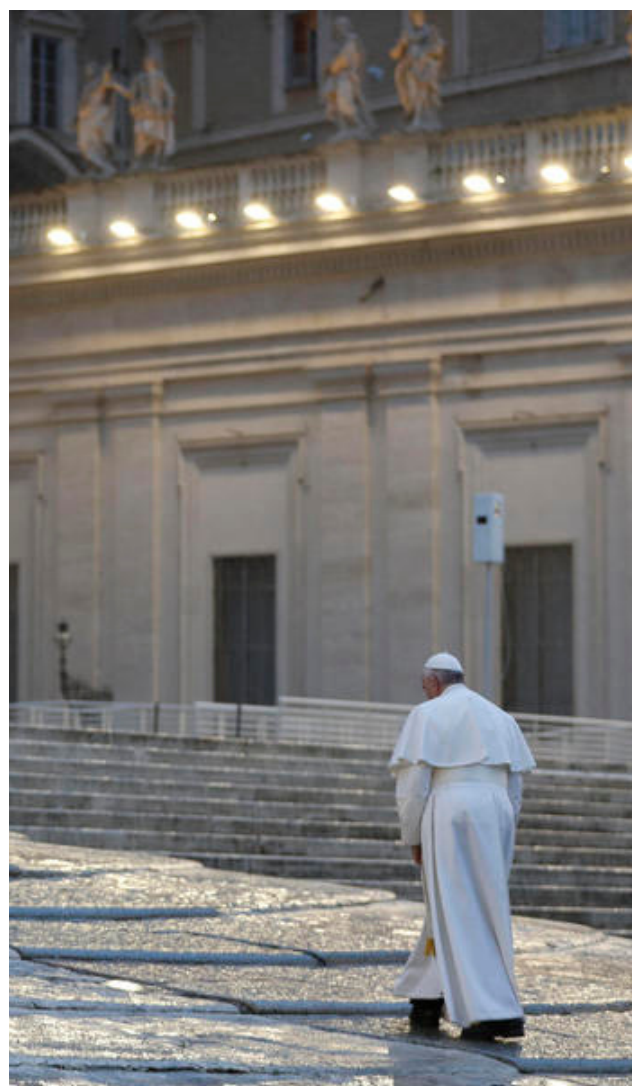
# 10 anni di un Papa scelto dalla “fine del mondo”: Francesco

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



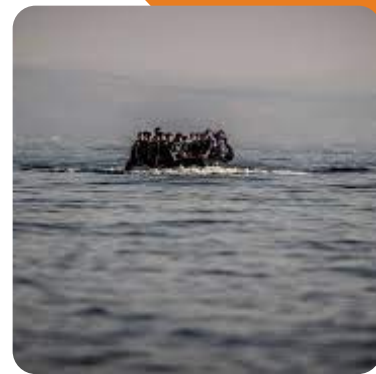
**I**l 13 marzo del 2013 la classica fumata bianca annunciava che la sede di Pietro aveva un nuovo Papa: Francesco. Già nella scelta del nome il nuovo Papa lasciava capire la linea che la Chiesa stava per intraprendere. Si può certo chiamare “rivoluzione” il processo voluto da Papa Francesco, raccontarne la portata è compito arduo, non perché si tratterebbe di un bilancio, ma perché tutto il processo di cambiamento di questo decennio va rapportato con ciò che il mondo viveva e vive, scosso da fasi di trasformazione così profonde da segnare un cambiamento epocale. A lui, un Papa scelto dalla “fine del mondo”, è toccata la difficile e perfino inimmaginabile sfida di proiettare al futuro una Chiesa chiamata a riscoprire, in termini nuovi, la sua dimensione devozionale. In questi dieci anni il suo pontificato ha vissuto il peso di due grandi emergenze: gli anni della pandemia e il ritorno della guerra nel cuore dell'Europa. Due tragedie antiche nella vita della Chiesa, più volte scesa in campo, in passato per evitare o porre fine ai conflitti, o fronteggiare l'atavico flagello di vere e proprie ondate epidemiche. Ci sono due immagini che mi piace ricordare che ben spiegano chi è Papa Bergoglio. La prima: Francesco, solo, nel deserto di una piazza San Pietro battuta dalla pioggia, venerdì 27 marzo 2020, che con piccoli passi, curvo sulle gambe, capo chino e volto affranto, si avviava sul sagrato, invocando protezione contro la mortale insidia del Covid. L'altra, quella del 25 febbraio di un anno fa, quando a bordo di una Cinquecento andava a bussare di persona alla sede dell'ambasciata russa, due passi dal Vaticano, per «chiedere spiegazioni» e iniziare una incessante predicazione di pace. Se niente è cambiato, con il conflitto che continua a dilagare e a bussare ai confini, è difficile negare che dalla finestra dell'Angelus o durante le diverse udienze in piazza o nel palazzo Apostolico, si sia mai stancato di ribellarsi alla rassegnazione e invocare Pace. Papa Francesco ci ha, dunque, mostrato la figura di un papa - pastore, come lui stesso ricorda che sta in mezzo alle sue pecore,

qualche volta in testa, qualche volta in coda, altre nel centro, ma sempre in cammino. Da quel “buonasera” di dieci anni fa nasce la grande simpatia della gente e il grande rispetto delle cancellerie del mondo per questo Papa, figlio di emigrati italiani in Argentina, che dell'accoglienza e dell'integrazione dei migranti ha fatto un perno del suo operato. Il Francesco di Roma, sull'esempio del Francesco di Assisi, va inteso come fedeltà innanzitutto ai poveri, agli ultimi, agli scartati, come ama dire e come amo ricordarlo.



# Si dice che la vita è equilibrio. Riflessioni sui migranti

di Irene Fadda



**S**i dice che la vita è equilibrio, che a tutto nel mondo corrisponde un opposto: bene e male, luce e buio, giusto e sbagliato. Non a tutti però questo equilibrio è concesso. Al mondo c'è gente che vive solo in una "metà della vita", a cui sono negati il bene, la luce e il giusto.

Questo squilibrio aumenta, per via delle economie, del clima, dell'uomo: tante piccole disuguaglianze, che in fondo tanto piccole non sono.

La gente vuole cambiare, stare meglio: vuole smettere di vivere nel buio e aprire il suo mondo alla luce. Vuole quindi staccarsi dalla sua quotidianità e muoversi verso ciò che la vita ha di meglio da offrirgli.

Ma l'altra parte del mondo, quella "illuminata", quella che vive nel bene e nel giusto, non accetta questa cosa... o comunque non la vede in modo positivo. Pensa che accogliere queste persone possa nuocere loro, andando a ledere quello che finora hanno avuto solo per sé.

Sono tante le persone che vogliono cambiare vita, troppe. Questo perché tutti noi non ci prendiamo cura l'uno dell'altro, perché non ci aiutiamo a vicenda...tutti criticano il grande Leopardi, quando fu lui stesso a dire che l'uomo può salvarsi solo stringendosi con gli altri, che può sopravvivere solo accettando i suoi simili. Ma noi, no... continuiamo a pensare che sia pessimista, continuiamo a giudicare.

Ma quindi, qual è il nome dietro a queste persone che vogliono solo vivere meglio...?!

Sto parlando di migrazione, il grande fenomeno nato tantissimo tempo fa e che vive ancora oggi.

Ma cosa vuol dire migrare, qual è quel senso che lo comprende a pieno...?

Beh, migrare è lasciare un posto per trovarne un altro... è un'estensione di sé, di quando si è abbastanza ma si vuole essere di più... questo il mio punto di vista. Ma per le persone che dicevo prima, migrare si fa perché si deve, si è "costretti". Cioè queste persone migrano perché dove vivono stanno male, perché non ci vogliono stare.

Per loro migrazione è speranza... cioè quando decidono di partire non sanno effettivamente se ce la faranno o meno, ma non gli importa, loro ci credono, ci sperano! E purtroppo, sono pochi quelli che alla fine ce la fanno...

Mettiamoci nei loro "panni":

"Qui io non vivo bene, voglio andar via... e parto! Attraverso infiniti ostacoli, continuo ad andare avanti senza vedere la fine, l'arrivo! Ma io continuo a sperarci e a dirmi che ci riuscirò! E dopo sofferenze e difficoltà, io, ce l'ho fatta."

Essi giungono da noi pensando che staranno meglio, che c'è un popolo pronto ad accoglierli, che li farà sentire a casa. Ma noi invece, solo perché sono nati altrove, o solo perché hanno viaggiato per arrivare qui o, parliamo chiaro, solo perché non hanno lo stesso colore della nostra pelle, li emarginiamo. "Sono diversi": ecco quello che andiamo a pensare, invece di trovare una soluzione.

Chiamiamo loro esseri umani e non migranti, ma diciamola tutta: chi è umano?! Chi lotta per sopravvivere o chi è pronto a voltare le spalle a milioni di persone solo perché sono diverse?!

**LE PAROLE HANNO UN SENSO:** differenze tra migrante, richiedente asilo e rifugiato.

il migrante è colui che lascia il proprio Paese d'origine di sua spontanea volontà in cerca di condizioni di vita migliori.

Il richiedente asilo è invece una persona che chiede protezione internazionale, attendendo una risposta definitiva.

Il rifugiato è colui che è ufficialmente sotto la protezione internazionale, la sua domanda quindi è stata accettata.

La differenza sostanziale tra migrante, richiedente asilo e rifugiato è che il primo può tornare quando vuole nel suo Paese d'origine, egli non è perseguitato nella sua terra e può farvi ritorno in sicurezza.

Questa cosa è negata sia al richiedente asilo sia al rifugiato.

# Orientare per Orientarsi

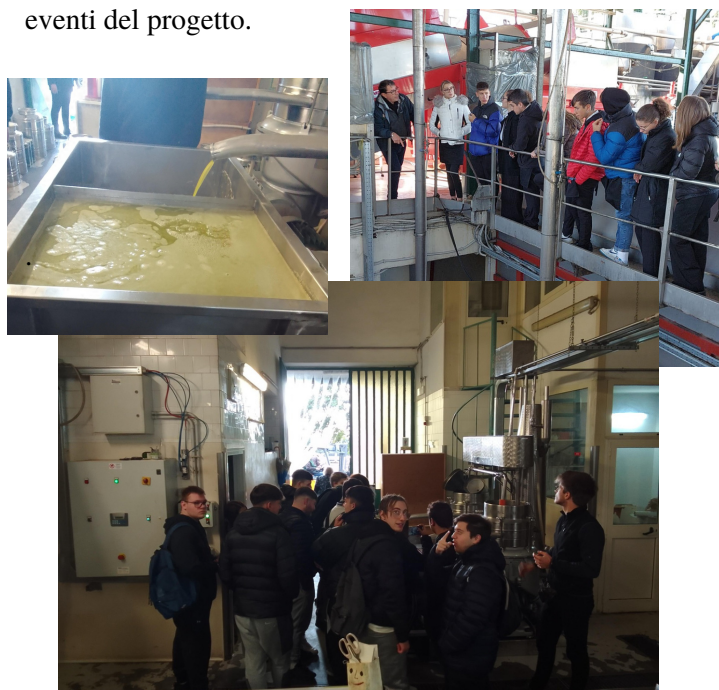
di Giacomo Vidili e Fabio Leopardi



**N**ella nostra scuola, nei mesi di novembre e dicembre, si sono tenuti una serie di incontri nell'ambito del progetto Orientare per Orientarsi. Queste attività sono state finanziate dalla Regione Lazio nell'ambito dell'avviso pubblico ORIENTARE. Questo progetto ha avuto come obiettivo quello di fare incontrare il mondo della scuola con quello del lavoro.



Le studentesse e gli studenti hanno incontrato diverse realtà del territorio di Velletri e della Regione Lazio, che hanno rappresentato da diversi punti di vista lo scenario lavorativo, fornendo ai partecipanti diversi spunti di riflessione e prospettive occupazionali. Le classi dell'Istituto Ugo Tognazzi sono state quasi tutte coinvolte, partecipando a rotazione ai vari eventi del progetto.



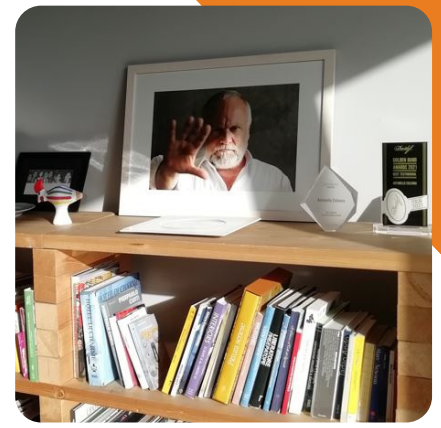
## Di seguito l'elenco degli incontri:

- 18 novembre 2022 – Seminario Associazione DMO Castelli Romani - Destination Management Organization
- 21 novembre 2022 - Seminario FISAR - Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori - delegazione FISAR di Roma e Castelli Romani
- 25 novembre 2022 - Seminario SLOW FOOD - Condotta di Velletri Genzano -Accademia Popolare del Gusto
- 28 novembre 2022 - VISITING FRANTOIO VIDILI
- 29 novembre 2022 - MATCHING SCUOLA- AZIENDE RICETTIVE DEL TERRITORIO



- 1 dicembre 2022 - MASTER CLASS CON LO CHEF STELLATO ANTONELLO COLONNA
- 6 e 13 dicembre 2022 - SEMINARIO+LABORATORIO CON IL CREA - Consiglio Regionale per la Ricerca in Agricoltura e Analisi Economia Agraria
- 12 dicembre 2022 - VISITING Cantina Ciccariello
- 16 e 20 dicembre- SEMINARI CONSORZIO RO.MA. - PRESENTAZIONE PROGETTI EUROPEI CHOICE (sul contrasto ai cambiamenti climatici) e PR.E.S.T.O. (sulla partecipazione ad esperienze lavorative all'estero per studenti con disabilità)
- 19 dicembre 2022 -FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI – SEZIONE DI ROMA (Associazione Cuochi di Roma)

## Intervista allo chef Antonello Colonna



**A**bbiamo chiesto allo chef Colonna di raccontarci un po' la sua storia, che dall'Italia approda a New York per poi tornare alle origini. "Tutto questo è stato possibile grazie alla mia voglia di fare, di migliorare e di misurarmi ogni giorno con nuove sfide. Questo temperamento mi ha portato, appena sedicenne, ad andare a lavorare a Londra e poi a spingermi fino a New York, e dopo dieci anni di esperienze in giro per il mondo, ad essere pronto ad aprire il mio locale, anche contro la mia famiglia, spaventata da questo ambizioso progetto" ha detto lo chef Colonna, che ha poi proseguito così: "Io provengo da una famiglia di ristoratori, che gestivano una locanda qui a Labico fin dall'Ottocento, quando non c'erano le autostrade e i viaggiatori dovevano fare tappe durante i loro lunghi viaggi. In qualche modo all'inizio sono stato costretto da mio padre a lavorare nel ristorante di famiglia, cosa che mi pesava molto da adolescente quando gli altri erano liberi ed io passavo i fine settimana a lavorare. Poi però, forse perché lo avevo scritto nel DNA, ho deciso di fare l'alberghiero e da lì non ho più abbandonato questo mondo".

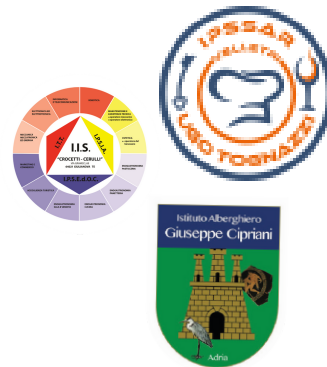
Abbiamo chiesto poi al genio Colonna di definirci l'espressione questo mondo e lì si aperto il sipario su uno scenario senza confini. "Questo mondo oggi può essere pensato come infinito, un mondo dove le opportunità sono illimitate. La rete della globalizzazione, i social, l'internazionalizzazione della cultura, l'immenso patrimonio turistico, le sfide del mondo finanziario, economico e politico, il nuovo modo di intendere l'accoglienza al cliente, l'attenzione agli aspetti di marketing e comunicazione, offrono una molteplicità di vie di sviluppo e di occupazione, ma attenzione, alla base ci siete voi" ha detto rivolgendosi alle ragazze ed ai ragazzi "che dovete essere curiosi, creativi, che dovere rubare con gli occhi ed ispirarvi alla celebre frase di Picasso Los grandes artistas copian, los genios roban". "Purtroppo" ha proseguito lo chef, anche in accordo con quanto sostenuto da alcuni docenti presenti "oggi manca il senso del sacrificio,

del lavorare sodo per raggiungere un obiettivo e spesso noto che la scelta di frequentare l'alberghiero non è fatta con il cuore, ma con l'idea che tanto in queste scuole non si studia. Questo è un grave errore e proprio per questo, anche confrontandomi con la vostra Dirigente, Sandra Tetti, ho pensato di mettere in campo delle progettualità che possano far emergere talenti e stimolare la voglia di fare. Personalmente credo che i giovani debbano essere retribuiti fin dalle loro prime esperienze, questo anche in memoria di quanto noi eravamo avidi, perché non avevamo nulla. Forse oggi il sistema, le famiglie – ma senza farne una colpa – offrono già troppo ai ragazzi e questi non hanno nessuna voglia di uscire dalla loro comfort zone".

Abbiamo, poi, chiesto che significato assume oggi l'attività imprenditoriale dello chef Colonna ed egli ci ha risposto così: "Qui a Labico, in questo spazio che avete visitato, oltre all'aspetto ricettivo sto realizzando un centro di ricerca e sperimentazione, un hub all'avanguardia dove i giovani che vi transitano, oltre a lavorare possano formarsi e dare spazio alle loro passioni. Dedicarsi all'arte, alla scrittura, al marketing digitale, alla comunicazione, alle tecnologie legate al blockchain, guardando non solo alle strutture matematiche ed ingegneristiche, ma mettendo in relazione persone che utilizzano certi sistemi, li possiedono e ci credono. Inoltre ho un ristorante a Milano con una terrazza su piazza Duomo, un open bistrot alla stazione Termini, ristoranti negli stadi, ristorazione in occasione di concerti, perché ho sempre pensato che bisogna avere cura dell'unico piacere che ripetiamo tre volte al giorno: mangiare.

Un mangiare, però, non fine a se stesso, ma un mangiare con cura, della salute, della persona, della sua anima. Ecco perché gli stadi, le stazioni, le piazze: i luoghi dove l'uomo si esprime e socializza. Credo che luoghi belli possano dar vita anche ad atteggiamenti virtuosi. Dobbiamo recuperare il rigore, la cura, il bello e l'attenzione, che generano effetti positivi".

# Accorciamo le distanze Gemellaggio tra gli istituti alberghieri di Velletri, Adria e Giulianova



**N**ell'ambito dell'avviso pubblico della Regione Lazio, "Accorciamo le distanze", il nostro Istituto ha presentato due progetti di gemellaggio che sono stati approvati e ammessi al finanziamento.

Le attività di confronto si svolgeranno nel mese di maggio, quando due delegazioni dell'Istituto Ugo Tognazzi, formate da studentesse, studenti e docenti si recheranno presso gli Istituti indicati per realizzare insieme ricette tipiche sia del territorio di Velletri che di quelli ospitanti.

I due progetti hanno per titolo "Storie di NOI, storie di pane" ed "Dal Tirreno all' Adriatico, zuppe e brodetti della tradizione", organizzati rispettivamente con l'Istituto Alberghiero, Giuseppe Cipriani, di Adria (Veneto) e con l'Istituto d'Istruzione Superiore, Crocetti-Cerulli, di Giulianova (Abruzzo).

L'obiettivo dei progetti è quello di mettere in contatto tra loro studentesse e studenti di varie scuole delle Regioni italiane per condividere esperienze e tradizioni.

# Progetto Legalità e Pari Opportunità

di Yasmin Berkakech

**I**l progetto Legalità e Pari Opportunità mette in atto azioni di sensibilizzazione su tematiche di carattere sociale relative all'integrazione, all'inclusione, al rispetto ed, in generale, alle buone pratiche di Cittadinanza attiva. I temi che affronta sono: la parità e differenza di genere e il corretto rapporto uomo-donna in tutti gli ambiti della vita familiare e sociale, la violenza contro le donne, la diversità come motivo di ricchezza e crescita e, quindi, la lotta ad ogni tipo di stereotipo.

Educare alla legalità e ai diritti umani vuol dire soprattutto favorire lo sviluppo armonico della personalità degli studenti e delle studentesse affinché diventino persone autonome, libere da pregiudizi, capaci di difendere i propri diritti, ma anche quelli degli altri per una maggiore coesione sociale e quindi integrazione tra generi, etnie, lingue e culture.

Il progetto vuole supportare i ragazzi e le ragazze nella costruzione di equilibrate relazioni di genere ed educarli alla conciliazione tra i tempi familiari e lavorativi.

Nell'ambito di questo progetto si sono svolti due eventi importanti: uno il 25 novembre, in occasione della giornata contro la violenza nei confronti delle donne ed uno l'8 marzo, Giornata Internazionale della donna.

Il 25 novembre è stato un evento importante per ognuno di noi.

Si è cercato in qualche modo di riproporre eventi di attualità, come la morte di Mahsa Amini e la violenza sulle donne.

L'8 marzo si è ripercorsa la storia di questa data e sono state proposte letture di importanti poetesse del '900, nonché canzoni rappresentative.

**Tratto dal monologo letto da Yasmin Berkakech nello spettacolo teatrale dedicato alla Giornata Internazionale della Donna**

Mi chiamo Mahsa Amini, ho 22 anni e sono originaria del Kurdistan Iraniano. Porto il velo da quando me lo impone il mio paese, Iran. Un paese in cui la libertà di noi donne non esiste. L'esistenza dei nostri diritti non esiste. La fede musulmana doveva essere una scelta e non un obbligo. Vi racconto la mia storia, non ha un lieto fine. Vi osservo da lassù, con la speranza che voi, donne e uomini di tutto il mondo, possiate cambiare il mio paese.

Sono in vacanza con la mia famiglia a Teheran. Ad un certo punto una mia ciocca di capelli sfugge dal velo : questo mi costò la vita.

Sono stata portata via dalla polizia morale. Strappata di colpo dai miei genitori. Non ho capito più nulla da quel momento in poi.

Sentivo dentro di me una rabbia immensa. Mi presero per la testa colpendomi ripetutamente. Le mie orecchie si erano tappate di sangue, non sentivo più nulla. La mia testa era confusa, persi i sensi e caddi a terra. Il sangue che scivolava dappertutto e mentre gridavo basta nessuno mi ascoltava, erano impegnati ad abusare di me. Ero debole, stanca, confusa, sentivo dolore dappertutto.

Perché a me? Cosa avevo fatto di male? Le risposte non c'erano e non ce ne saranno mai.

Sentivo nuovamente dei colpi alla testa...e ancora, ancora, finché non mi svegliai più. Venni portata in ospedale. Rimasi in coma per tre giorni, poi sono deceduta. "Mahsa Amini è morta dopo essersi rimasta in coma per 3 giorni per cause naturali" Questo è quello che dicono di me dopo la mia scomparsa. Io sono morta senza una speranza, strappata ai miei 22 anni di vita. Mi hanno uccisa perché portavo male il velo. Mi hanno uccisa perché non ero adeguata alla società iraniana e magari avrei potuto dare un esempio sbagliato. Il mio paese uccide le donne, le priva della libertà e della serenità, le vuole ridurre senza dignità. Gli uomini nel mio paese sono privi di vergogna. La mia morte portò rabbia, ribellione, riflessione. Le proteste iniziarono a provenire da tutto il mondo per dire basta a tutto questo. Donne e uomini manifestano e si ribellano in ogni parte del mondo. Donne che tagliano una ciocca di capelli per me, per tutte le donne uccise. Donne che mettono a rischio la propria vita purché qualcosa cambi. Invito tutte le donne a sentirsi libere. Ancora oggi, nel 21esimo secolo, nel 2023 le donne in ogni parte del mondo vengono uccise, sfruttate, maltrattate.

## Giornata Internazionale della Donna. L'Istituto Ugo Tognazzi omaggia la donna con una serie di attività di Martina Lagna e Chiara Boccabella



**M**ostra nella Biblioteca "Rosario Livatino.

Nell'ambito del Progetto Biblioteca l'8 marzo 2023 - giornata internazionale della donna - è stata allestita la mostra: "È sempre l'8 marzo. Letture di genere e narrativa femminile in biblioteca". Curata da docenti, studentesse e studenti, la mostra è rimasta visibile per una intera settimana. Le classi si sono alternate per le visite ed alcuni hanno realizzato cartelloni, fiocchetti, pergamene, dato voce a letture ed eseguito brani musicali.

Per l'occasione è stata anche recitata la poesia "A tutte le donne" di Alda Merini.

L'iniziativa, nell'intento di non essere relegata solamente alla giornata dell'8 marzo, ha anche promosso la possibilità di donare dei libri scritti da donne o che parlano di donne alla biblioteca Rosario Livatino dell'istituto.

Spettacolo teatrale sulla condizione femminile in Auditorium : "Un libro per te donna"



**Non riuscirete a chiudere i nostri occhi,  
la cultura è più forte di voi!**

Nell'ambito del progetto Legalità e Pari Opportunità è stato realizzato presso l'Auditorium dell'Istituto uno spettacolo teatrale dal titolo "Un libro per te".

La rappresentazione si è aperta con una breve introduzione sulla condizione femminile attuale e

con la spiegazione delle origini della giornata dell'8 marzo.

A questo è seguito il vero e proprio spettacolo che ha visto sul palco alcune studentesse le quali, interpretando figure femminili celebri, hanno letto scritti e testimonianze per raccontarle. Le donne in ricordate sono state : Virginia Woolf, Artemisia, Cora Coralina, Claudia Ruggerini, Frida Kahlo, Maria Montessori.

Dopo la presentazione dei personaggi è stata cantata una canzone dalla band della scuola, No woman No cry di Bob Marley, finita la canzone sono stati introdotti altri personaggi femminili: Simone de Beauvoir, Rosa Parks, Malala, Michelle Obama, Antonia Pozzi

Insieme a una poesia intitolata "Bellezza" è stata introdotta la situazione in Iran, sottolineata ulteriormente dalla poesia "Il diritto di gridare".

Di seguito è stata interpretata un'altra canzone : "Baraye".

Si è poi proseguito con la lettura della poesia "Sorrìdi donna" di Alda Merini e di un monologo sull'argomento di Roberto Benigni.

Tutto si è concluso con il brano "L'odore del mare", sempre suonato dalla band della scuola.

Durante le varie esibizioni venivano messi in mostra cartelli realizzati dagli studenti e tutti erano vestiti con una maglia bianca alla quale era attaccato un fiocchetto giallo.

“

*Spaccarono la tua bellezza  
e rimane uno scheletro  
d'amore...*

# No Woman, No Cry

Bob Marley & The Wailers



La canzone, risalente al 1974 e contenuta nell'album Natty Dread, è un successo acclamato globalmente, in particolare nella versione live contenuta nell'album del 1975 Live!

No, woman, no cry  
 No, woman, no cry  
 No, woman, no cry  
 No, woman, no cry  
 'Cause, 'cause, 'cause I remember when we used to sit  
 In the government yard in Trenchtown  
 Oba, observing the hypocrites, yeah  
 Mingle with the good people we meet, yeah  
 Good friends we have, oh, good friends we've lost  
 Along the way, yeah  
 In this great future, you can't forget your past  
 So dry your tears, I say, yeah  
 No, woman, no cry  
 No, woman, no cry, eh, yeah  
 Little darlin', don't shed no tears  
 No, woman, no cry  
 Eh, said, said, said, I remember when we used to sit  
 In the government yard in Trenchtown, yeah  
 And then Georgie would make the fire lights, I say  
 A log wood burnin' through the night, yeah  
 Then we would cook cornmeal porridge, I say  
 Of which I'll share with you, yeah  
 My feet is my only carriage  
 And so I've got to push on through  
 But while I'm gone  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 Everything's gonna be alright  
 So no, woman, no cry  
 No, woman, no cry  
 I say, oh little, oh little, darling, don't shed no tears  
 No, woman, no cry, eh  
 No, woman, no, woman, no, woman, no cry  
 No, woman, no cry, one more time I've got to say  
 Oh little, little darling, please don't shed no tears  
 No, woman, no cry  
 No, woman, no, woman no cry.

*Traduzione:*

No donna, non piangere  
 No donna non piangere  
 No donna, non piangere  
 No donna, non piangere  
 Perché ricordo quando sedevamo  
 Nel cortile del ministero a Trenchtown  
 Osservando gli ipocriti  
 Mescolarsi alle brave persone che si incontrano  
 Abbiamo buoni amici, buoni amici abbiamo perso  
 lungo la strada  
 Con questo futuro grandioso, non puoi dimenticare il tuo  
 passato  
 Quindi asciugati le lacrime, dico io  
 No donna, non piangere  
 No donna, non piangere  
 Carina, non versare lacrime  
 No donna, non piangere  
 Ho detto che mi ricordo quando sedevamo  
 Nel cortile del ministero a Trenchtown  
 E poi Georgie accendeva il fuoco  
 Dico io, la legna bruciava nelle notti  
 Poi preparavamo il pasticcio d'avena che  
 dividevo con te  
 I miei piedi sono il mio solo mezzo di trasporto,  
 e quindi devo andare avanti  
 Oh, ma in mia assenza  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 Tutto andrà per il verso giusto  
 No donna, non piangere  
 No donna, non piangere  
 No donna, non piangere  
 No donna, non piangere  
 devo dirlo ancora una volta  
 Dico io, carina non versare lacrime  
 No donna, non piangere.



## Spettacolo teatrale dedicato al giorno della memoria "Ogni notte io torno a Birkenau"

di Nikol Bossoletti



"Ogni notte io torno a Birkenau" è uno spettacolo messo in scena dagli alunni del nostro istituto il 27 gennaio scorso nell' Auditorium della nostra scuola. Il copione e la scenografia sono frutto della giovane regista Marika De Chiara, che ha collaborato con le ragazze e i ragazzi del corso di teatro e li ha aiutati durante la realizzazione del progetto.

Lo spettacolo è stato creato per mostrare al nostro pubblico la brutale realtà nella quale erano costretti a vivere ebrei, persone omosessuali, uomini e donne affetti da handicap, anziani e bambini. Nonostante la semplicità delle parole e della coreografia, le nostre ragazze e i nostri ragazzi sono riusciti a suscitare una grande emozione in chi li osservava e ascoltava.



La realizzazione non è stata semplice come si potrebbe pensare; lo spettacolo è stato messo in scena in poco tempo e la maggior parte della compagnia era alle prime armi. Tutte le scene sono state create da zero e dietro ognuna di loro c'è stato un lavoro notevole.

Questo spettacolo, dedicato alla Giornata della Memoria, ha sicuramente lasciato un segno in tutti coloro che hanno preso parte al progetto e in tutti quelli che hanno saputo apprezzare.

La commozione delle classi che sono scese in Auditorium a vedere lo spettacolo e dei professori che li hanno accompagnati ha reso fieri i piccoli - grandi attori e la nostra regista. Un ringraziamento agli attori : Filippo, Giorgia, Francesco B., Sabrina, Ilaria, Giulia, Elisa, Eleonora, Leonardo, Francesco M., Niko, Michelangelo, Chiara.

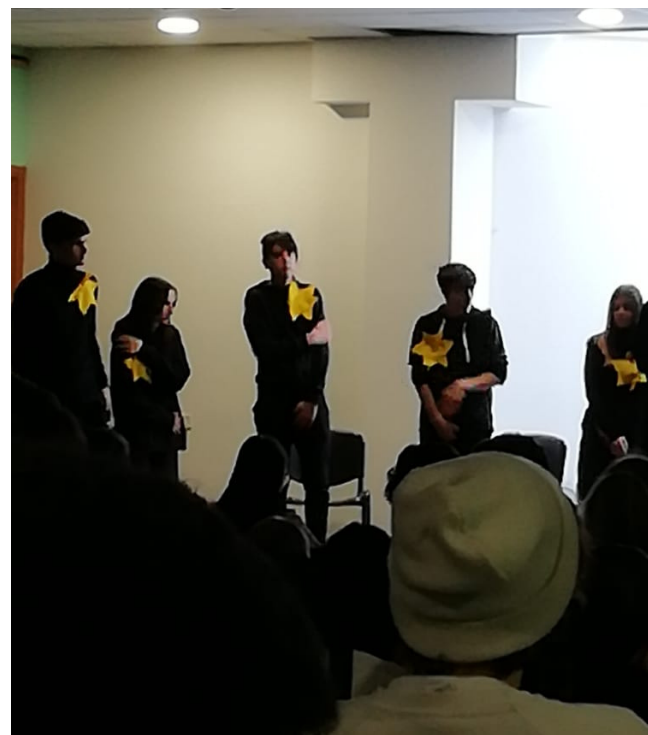
### DA DIETRO LE QUINTE

di Michelangelo Maria Cotrozzi

Lo spettacolo racconta la vita di una famiglia ebrea che il 16 ottobre 1943 viene deportata nei campi di concentramento insieme a buona parte del ghetto romano.

Questo dramma punta all'emotività dello spettatore, facendolo mettere con il cuore in quei tempi orribili. Ma ora vi racconto un segreto da dietro le quinte : lo spettacolo è stato montato in poco più di un mese, per la precisione in 5 incontri da 2 ore ciascuno. Il nostro gruppo, con idee e proposte brillanti, guidato dalla regista Marika da Chiara, ha fatto un "piccolo miracolo" perché il giorno dello spettacolo nel nostro auditorium c'è stato il pienone! E questo è stato solo un'episodio, perché continueremo.

Al prossimo spettacolo!



# La giornata della Memoria

di Lavinia Gallenzi



**I**l 27 gennaio nella nostra scuola le ragazze e i ragazzi del progetto di teatro hanno organizzato uno spettacolo per la Giornata della memoria.

Ma cos'è questa Giornata della memoria? Perché viene commemorata? Per rispondere dobbiamo fare un salto nel passato, precisamente nel 1945.

Il 27 gennaio 1945 è il giorno in cui, finita la Seconda guerra mondiale, i cancelli di Auschwitz vengono buttati giù dalla 60esima armata dell'esercito sovietico. Nel tempo la giornata del 27 gennaio ha assunto oltre che quello storico, anche un significato simbolico: la fine della persecuzione del popolo ebraico.



In considerazione di questo l'Italia, il 20 luglio del 2000 ha emanato la legge n. 211 : Istituzione del «Giorno della Memoria» in ricordo dello sterminio e delle persecuzioni del popolo ebraico e dei deportati militari e politici italiani nei campi nazisti.

Grazie a questa legge ogni anno, il 27 gennaio, si commemora il Giorno della Memoria, con cerimonie pubbliche dedicate non solo al ricordo della shoah, ma anche per non dimenticare le orribili leggi razziali che sono state approvate ai tempi del fascismo, determinando violenze e morti inaudite.

Tutto questo ogni anno nelle scuole diventa spunto per eventi di riflessione, con l'obiettivo di non dimenticare e far sì che non si ripeta mai più quell'orrore.

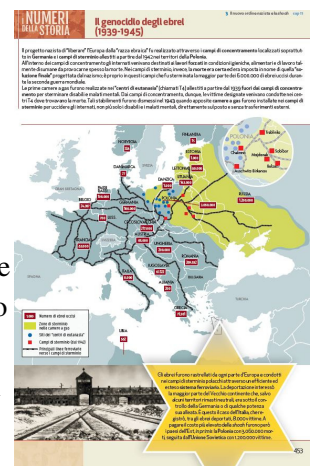
L'Assemblea Generale dell'ONU, che si è riunita il 1° novembre 2005, ha proclamato ufficialmente, nella ricorrenza dei 60 anni dalla liberazione dei campi di concentramento, il 27 gennaio Giornata Internazionale della Commemorazione in memoria delle vittime dell'Olocausto.

Il testo dell'Assemblea Generale del 2005 dice che, ogni anno, il giorno 27 gennaio, tutti gli stati che fanno parte dell'ONU hanno il dovere di infondere nelle generazioni future le "lezioni dell'Olocausto".

Ragazzi non dimentichiamo, la storia siamo noi e dobbiamo tener vivo il ricordo affinché non accada più.

## Mostra shoah

In occasione della Giornata della memoria, sempre nell'ambito del progetto biblioteca è stata realizzata una mostra che ha voluto sottolineare il ricordo di questa brutta pagina della storia non soltanto attraverso il racconto cronologico degli eventi ma anche attraverso la comunicazione cinematografica e letteraria. La mostra è stata allestita il 27 gennaio ed è stato possibile visitarla per una settimana.



*L'Olocausto è una pagina del libro dell'Umanità da cui non dovremo mai togliere il segnalibro della memoria...*

# I am because we are - Io sono perchè noi siamo



**U**na persona è una persona attraverso altre persone. “I am because we are” è una frase celebre usata da uomini illustri che si sono battuti per l’uguaglianza, per i diritti umani, per la pace e per il rispetto degli individui al di là del colore della pelle, della religione, del sesso, del paese di origine e di tutto quello che ci rende unici.

Vivere insieme nel rispetto gli uni degli altri è un reciproco arricchimento e non ci si deve mai dimenticare che le azioni di ognuno hanno sempre effetti su chi ci circonda, per questo è importante essere consapevoli di come si agisce e come ci si comporta, riconsiderando le proprie azioni e l’impatto che queste possono avere sull’altro.

Il progetto ha come obiettivo proprio la promozione di questa consapevolezza, con il fine ultimo di diffondere un clima sempre più accogliente ed inclusivo nella nostra scuola.

In Sudafrica esiste una parola che in qualche modo raccoglie tutti i concetti sopra descritti ed è **UBUNTU**, ovvero il riconoscimento che siamo tutti legati insieme, che c’è unità per l’umanità, che raggiungiamo noi stessi condividendo noi stessi con gli altri, prendendoci cura di coloro che ci circondano.

Le attività del progetto, attraverso momenti di riflessione, condotti raccontando storie, chiedendo ai partecipanti come si sarebbero comportati in circostanze simili, riflettendo sul proprio modo di essere e su quanto nel corso delle giornate ci si dedica agli altri, hanno cercato di promuovere una visione del mondo dove le parole chiave possano essere : **ACCOGLIENZA – GENTILEZZA – FELICITÀ – CONDIVISIONE – AMICIZIA.**

Nell’ambito del progetto è stata proposta ai partecipanti anche la visione di due film, “Quasi Amici” e “Luca”, dove attraverso l’amicizia si riescono ad accogliere le peculiarità di ognuno ed a superare molti ostacoli.

## QUASI AMICI

Con tratti comici, Quasi amici, ci invita a vedere un lato più piacevole nella vita di un uomo con disabilità, invitandoci a vedere la vita in modo diverso. e a capire che l’amicizia è uno dei più grandi tesori che possiamo trovare.

Philippe è un ricco parigino che è divenuto paraplegico a seguito di un incidente di parapendio. Decide di assumere come badante Driss, un senegalese della banlieu (sobborgo parigino) con recenti problemi con la giustizia e da qui inizia una storia meravigliosa di amicizia e complicità, dove gioie e dolori si mescolano in un sentimento che diviene ogni giorno più profondo e autentico. La narrazione di “Quasi Amici” è particolarmente fedele alla storia reale che vede come veri protagonisti



Philippe Pozzo di Borgo, un miliardario rimasto paralizzato dopo un incidente di parapendio del 23 giugno 1996, e Abdel Yasmin Sellou, un algerino abbastanza indisciplinato che accetta il lavoro di caregiver (chi si prende cura di qualcuno).

## LUCA

La Trama: Luca Paguro è un tredicenne molto curioso, desideroso di apprendere tutto dalla vita, soprattutto fuori dall’acqua. Sì, perché Luca è in verità un mostro marino dall’aspetto antropomorfo, che vive nel mare che bagna le Cinque Terre.

# I am because we are - Io sono perchè noi siamo



I genitori di Luca non vogliono che si affacci in alcun modo fuori dall'acqua, perché ritengono che degli "umani" non ci si possa fidare perché pericolosi. L'incontro con il coetaneo Alberto Scorfano lo spingerà a mettere piede sulla terraferma accorgendosi così di poter prendere fattezze umane. Insieme i due si lanceranno alla scoperta di usi e abitudini dei "temuti nemici" percorrendo la città di Portorosso, città immaginaria in Liguria.

Qui si accorgono di quanta bellezza ci sia lì fuori: le biciclette, la Vespa, le trenette al pesto, il gelato, e soprattutto la loro nuova amica Giulia Marcovaldo, brillante ragazza dai capelli rossi che vuole vincere a tutti i costi una gara sportiva locale per provare le sue capacità. Insieme, Luca, Alberto e Giulia formano un team di "sfigati", underdogs, derisi dai più, ma con la gioiosità nell'animo che li spinge a compiere piccole grandi imprese.



È il racconto di un'estate memorabile vissuta da tre preadolescenti che scoprono il valore dell'amicizia nel cammino di formazione. "Luca" è un inno alla solidarietà, all'inclusione, che affronta con giocosità temi complessi come bullismo, paura dell'"altro" e pregiudizi con un forte messaggio sul valore della conoscenza e della scolarizzazione. In "Luca" c'è un prezioso messaggio, un invito ad ascoltare e accogliere l'"altro".

Un momento importante in questo senso è quello in cui si affronta il tema della separazione tra umani e

mostri marini, due comunità sospettose l'una verso l'altra, barricate nei propri pregiudizi, che grazie al coraggio di questi tre ragazzi capiscono di non essere poi così distanti e diverse.

Prima della fine dell'anno ci saranno altri due incontri, dove verranno condotti dei laboratori creativi per la realizzazione di oggetti da donare in occasione delle festività pasquali, che trasmetteranno simbolicamente tutti i messaggi e tutte le tematiche affrontate durante l'intero percorso progettuale.



## Oggi tocca a noi: le antiche tradizioni e le antiche ricette



L'idea centrale del progetto è quella di riscoprire attraverso la ricerca-azione e i racconti degli anziani, i prodotti locali antichi e le tradizioni culinarie ad essi collegati.

Gli alunni potranno riscoprire antiche ricette della cucina tradizionale locale e l'uso di prodotti, per lo più agricoli, non più così diffusi ai giorni nostri.

Questo offrirà loro spunti di riflessione sul valore organolettico e nutrizionale di tali prodotti e sarà anche un modo per riflettere sul valore del cibo, di cui sarà possibile riutilizzare anche le parti di scarto, attraverso un riciclo creativo e circolare.

Il progetto ha previsto una prima fase "esplorativa" attraverso una visita didattica, tenutasi a dicembre 2022, presso l'antico forno locale "La Cacchiarella" per toccare "con mano" i prodotti da forno della tradizione e mettersi alla prova con le "mani in pasta".



Gli studenti hanno imparato ad utilizzare le farine, a calcolare i tempi di lievitazione ed a lavorare gli impasti, realizzando delle pizze e delle focacce che hanno infornato e poi gustato!

Per la seconda fase sono previsti tre incontri presso i laboratori di cucina della scuola, tra aprile e maggio, per realizzare alcune delle ricette della tradizione scelte, dopo aver effettuato una raccolta dati attraverso interviste rivolte dalle studentesse e dagli studenti ai propri familiari e conoscenti!



Inoltre sono previste due visite didattiche : una presso una rinomata pasticceria di Genzano ed un'altra presso il "museo del Cioccolato" di Norma, dove gli alunni avranno modo di conoscere tutti i segreti del cioccolato e sperimentare l'arte degli antichi cioccolatieri, attraverso un laboratorio dedicato!!

# Torneo di scacchi

a cura dei partecipanti



**C**ogliendo l'input della Federazione Scacchistica Italiana (FSI,) che ha dato vita ad un progetto dal titolo Scacchi a Scuola, l'Istituto IPSSAR Ugo Tognazzi ha organizzato un torneo interno di scacchi dove sono state coinvolte cinque classi del biennio. Le partite sono iniziate ad ottobre e si svolgeranno fino a maggio.

Le potenzialità di questa attività sono davvero molte e contribuiscono a sviluppare abilità fondamentali attraverso esperienze ludiche.

Il gioco degli scacchi, infatti, oltre ad accrescere capacità logiche ed analitiche, innesca una serie di meccanismi tali da potenziare l'intuito, la fantasia e la memoria coinvolti nel processo decisionale per fare la mossa giusta. Ragionare su una serie di configurazioni, valutare e prevedere le mosse dell'avversario, inoltre, potenzia la capacità di mantenere la concentrazione per un tempo prolungato, aspetto molto importante se si considera che sempre più spesso a scuola si registra tutt'altro.



La sfida e l'aspetto ludico sono i motori di tutto questo, ma quali sono le armi da mettere in campo? **PENSARE MEGLIO DEL PROPRIO AVVERSARIO**, questa è l'unica possibilità. Una volta compreso questo il processo si autoalimenta in vista della ricompensa : **LA VITTORIA**.



Trasversalmente viene coinvolto in tutto questo anche il senso di responsabilità : qualsiasi mossa faccio avrà una conseguenze e dipenderà solo da me. Si impara ad accettare la superiorità dell'altro ed a capire che se si vuole battere l'avversario bisogna migliorare. Si innesca insomma una sana competizione, dove gli sfidanti non sono nemici, ma imparano l'uno dall'altro, nella consapevolezza che senza avversario non esiste partita!



I.P.S.S.A.R. "Ugo Tognazzi"

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri  
e la Ristorazione

Via S. D'Acquisto, 61 A-B-C 00049 VELLETRI (Roma)

tel. 06121125335

email: RMRH06000V@istruzione.it



---

<https://www.alberghierovellettri.edu.it>