

M



IPSSAR
UGO TOGNAZZI

A

C

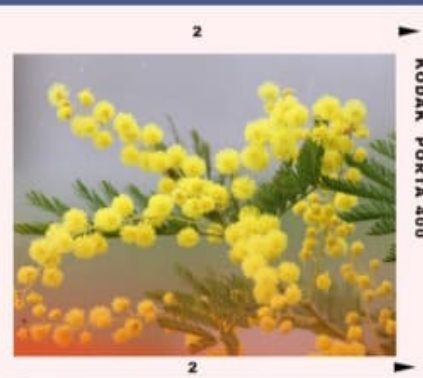
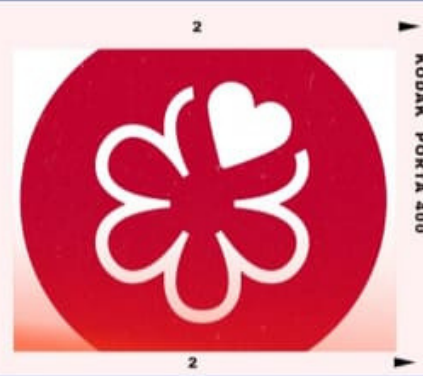
r

o

o

d

E



NUMERO 1
a.s 2021/2022

L'editoriale

Cari lettori e lettrici del nostro IPSSAR Ugo Tognazzi, siamo tornati con il n.1 dell'anno 2022 tutto da scoprire.

Speriamo che abbiate letto lo scorso numero natalizio dove avevamo inserito tanti articoli e curiosità. Intanto qualche anticipazione sugli argomenti trattati. La sensibilizzazione su temi come la sostenibilità, macro argomento di rilevante importanza per noi e le generazioni future; il Piano Nazionale di Ricostruzione e Resilienza (PNRR), le startup, la giornata della memoria e l'inclusione sociale senza discriminazione; la donna ai tempi del lockdown e l'8 marzo; il covid che da due anni ha influenzato molto le nostre vite e tanti altri temi ancora ed, infine, molteplici progetti ed eventi curati dal nostro istituto.

Abbiamo anche un'interessante novità: l'inserimento dell'arte e l'angolo della scrittura dove gli studenti possono coltivare le proprie passioni e dare sfogo alla creatività.

Ringraziamo con piacere e partecipazione la prof.ssa Recchi per il coordinamento e l'assistente specialistico il dott. Lastella per il progetto grafico.

Un saluto dalla Redazione e buona lettura!

La redazione:

Alimandi Giulia 5L
Berkakech Yasmin 3H
Ferrettimastai Guglielmoalessandro 3H
Leopardi Fabio 1H
Scavuzzo Julia 5L
Scipioni Rebecca 5A
Vidili Giacomo 1H

Contributi esterni alla redazione:

Coman Cristina 2M
De Angelis Martina 5E
Grazioli Letizia 4B
Lopez Emanuela 5D
Lopez Ilaria 3A
Malvezzi Melany 5C
Ventura Beatrice 2F



NEWS DAL NOSTRO ISTITUTO

Tognazzi vince bando MIUR ed organizza un Concorso nazionale dal titolo "Ugo Tognazzi: un artista in cucina"



La nostra scuola IPSSAR Ugo Tognazzi, nell'ambito del bando del MIUR per la realizzazione di iniziative progettuali aventi ad oggetto l'ampliamento dell'offerta formativa, ha visto ammesso a finanziamento un importante progetto: l'organizzazione di un Concorso nazionale dal titolo "Ugo Tognazzi: un artista in cucina". Il concorso non solo vuole valorizzare le eccellenze, le competenze e le capacità metodologiche degli studenti provenienti dagli Istituti Alberghieri Italiani, ma anche celebrare e far conoscere la personalità innovativa e creativa di Ugo Tognazzi, valorizzando il territorio dove lui ha vissuto. La volontà è quella di far diventare questo concorso Nazionale un evento celebrativo continuativo nel tempo. Tra l'altro, lo ricordiamo, proprio a marzo ricorre il centenario della nascita di Ugo Tognazzi.

LA BIBLIOTECA DELL'ISTITUTO INTITOLATA A ROSARIO LIVATINO DAL 21 FEBBRAIO APRE AL PUBBLICO INTERNO

La biblioteca dell'Istituto Tognazzi intitolata a Rosario Livatino dal 21 febbraio 2022 rende fruibili i suoi servizi agli studenti e al personale scolastico. Sarà possibile prendere libri in prestito, consultare riviste, enciclopedie e dizionari, nonché materiali didattici archiviati e avere assistenza per ricerche scolastiche. È possibile leggere il regolamento di accesso ai servizi sul sito web dell'Istituto.

ORARIO DI APERTURA

Orario	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8.00-8.50		☹			
8.50-9.40	☹	☹			
9.40-10.40	☹		☹	☹	
10.40-11.40	☹		☹		☹
11.40-12.40					☹
12.40-13.40				☹	☹
13.40-14.30				☹	
14.30-15.20					☹

Formazione

PARTITO CORSO L2 LINGUA ITALIANA PER STRANIERI

È partito a febbraio il Corso L2 Lingua Italiana Per Stranieri, un progetto inclusivo per gli alunni di altra nazionalità che frequentano la nostra scuola e che proseguirà fino a maggio.



Il ruolo e la condizione della donna nel mondo

La condizione della donna è stata sempre caratterizzata da una situazione di inferiorità sia sul piano sociale sia giuridico sia economico. Questa discriminazione viene giustificata per lo più da una sua presunta inferiorità fisica. Fin dall'antichità la donna era ritenuta un essere inferiore, debole e il suo unico scopo era servire l'uomo. Da piccole si era sottoposte al completo potere prima del padre poi del marito. Nell'antica Grecia le donne non avevano diritto al voto, non contavano per la società. Il loro unico pensiero doveva essere accudire i figli. Molti illustri filosofi dell'antichità hanno esposto violente critiche nei confronti delle donne: Euripide, considerato uno dei più grandi poeti del mondo, affermava che la donna fosse il "peggiore dei mali". Platone, uno dei massimi filosofi greci, riteneva che non c'era posto per la donna nella buona organizzazione sociale. Aristotele, un altro dei più grandi filosofi, affermava che ella fosse per natura "difettosa e incompleta". Nel Medioevo, anche, la donna era considerata un essere inferiore e la sua nascita era vista come una disgrazia. La vita delle donne era votata a due attività: le cure casalinghe e la procreazione. L'educazione femminile era quasi totalmente trascurata e le ragazze vivevano prevalentemente in casa, fatta eccezione del momento in cui accompagnavano la madre in chiesa. Con il Rinascimento, negli uomini parve crescere l'avversione contro le donne, che portò a un'emarginazione sempre maggiore della donna dal lavoro ed a una sua dipendenza sempre più stretta all'uomo. Quando, per lavorare, la donna doveva uscire di casa veniva ricreato per lei un ambiente protettivo: entrava a far parte della famiglia del datore di lavoro, che assumeva verso di lei il ruolo tipico delle figura maschile. Con la Rivoluzione francese e con la Rivoluzione industriale dell'Ottocento cominciò a cambiare la prospettiva di vita della donna. La donna, infatti, poté aspirare ad un riconoscimento sociale e diventare cittadina a pieno titolo. Furono attribuiti alle donne specifici campi di competenza: casa e cura dei bambini. Si ricominciò anche a parlare di istruzione femminile e nelle scuole, in parte sottratte ai religiosi, apparvero le prime maestre. Molto importante fu poi la presenza delle donne nel campo della medicina. Il primo traguardo importante fu il conseguimento del diritto di voto per il quale si batterono le suffragette (movimento per l'emancipazione femminile). Le donne hanno dovuto lottare molto per ottenere i loro diritti, milioni di loro hanno perso la vita, per dare a tutte le donne diritti e per permettere loro di vivere una realtà diversa dalla loro; eroine di un mondo, purtroppo troppo ignorante e incapace di comprendere che siamo tutti uguali.

Basti pensare all'origine della festa delle donne, quando l'8 marzo 1908 centinaia di operaie di un'industria tessile di New York sono morte bruciate vive perché cercavano tramite delle proteste di migliorare la loro condizione lavorativa.



Questo evento ha dato inizio al riscatto della dignità della donna. Indubbiamente la vita delle donne oggi è molto diversa da quella delle loro antenate e non solo nell'Occidente: le donne stanno facendo passi avanti anche in Sud America ed in Estremo Oriente e cercano di mantenere le loro conquiste. Invece in zone come il Medio Oriente, l'Africa ed il subcontinente Indiano la loro condizione è ancora difficile e la parità ancora un sogno. La civiltà islamica reputa la donna come una cittadina di classe inferiore, sottomessa alla volontà dell'uomo. In alcuni paesi islamici non c'è un profondo livello di discriminazione, come ad esempio in Tunisia, dove le donne sono libere di vestire come vogliono e hanno ottenuto molti diritti che le rendono quasi pari all'uomo. In altri paesi la discriminazione è ben più forte: in Algeria le donne vengono violentate e uccise dai fondamentalisti islamici, in Afghanistan le donne sono "sepolte" in un burqa. Nei paesi talebani le donne sono considerate e trattate come feccia, usate per soddisfare i bisogni sessuali degli uomini e costrette ad occuparsi della casa e dei figli; gli uomini hanno potere assoluto sulle donne e queste sono private di ogni diritto: dietro ai loro burqa, i soffocanti veli integrali che le ricoprono da capo a piedi, non possono neanche vedere, respirare, parlare, ridere liberamente e se i loro passi giungono all'udito di un uomo, rischiano di essere fustigate pubblicamente. L'Islam è basato su un antichissimo sistema patriarcale, le donne devono lottare per farlo crollare. Per questo obiettivo esse hanno molte più "armi"; di quanto credono. Per prima cosa occorre dare una nuova educazione alle donne: sono, infatti, le madri che allevano le figlie nella subordinazione e che abitano i figli maschi ad essere sempre serviti. Spesso le stesse madri costringono le loro figlie a subire pratiche molto violente come, ad esempio l'infibulazione, la mutilazione genitale femminile, praticata sia da musulmani che da cristiani, anche se questa pratica non viene prescritta né dalla Bibbia né dal Corano. Anche se il cammino verso la completa emancipazione femminile è ancora lungo, oggi la condizione della donna occidentale è migliorata rispetto al passato. Le donne hanno conseguito significativi risultati, conquistandosi l'indipendenza e la realizzazione lavorativa. Rimangono, comunque, ancora minoranza nei posti più prestigiosi della scala sociale, subendo più dei maschi la crisi economica e la disoccupazione. Anche se la parità dei sessi è ufficialmente stabilita dalla Costituzione Italiana e ribadita da numerose leggi, l'equilibrio fra i sessi non è ancora raggiunto. Solo quando tutte le donne avranno preso coscienza dei propri diritti e della propria uguaglianza, solo quando non vivranno gli impegni esterni con senso di colpa verso la famiglia, si potrà veramente parlare di parità! Tra tutti gli abusi sulle donne, la violenza sessuale è di certo quello più spietato, comportando danni soprattutto di natura psicologica. La violenza sessuale è un atto che offende la dignità della persona, che violenta non solo il corpo ma anche e soprattutto l'anima: è un'offesa all'intelligenza, alla forza, al coraggio delle donne, ridotte a oggetto sessuale! Tante, purtroppo, le violenze che rimangono tra le mura domestiche producendo solo dolori. I mass media, la televisione ed internet in particolare, utilizzano molto la figura femminile per attirare l'attenzione, e in questo modo incrementare le vendite del prodotto. Spesso però viene fatto un uso scorretto della figura femminile ed è presente un alto livello di discriminazione tra uomini e donne. Le donne spesso vengono rappresentate belle, potenti, aggressive, sensuali, a volte ingenui. L'aspetto che emerge in modo significativo è che, sebbene si cerchi e si sia sempre cercato in passato di dare della donna un'immagine indipendente, forte e sicura, i mass media trasmettono sempre di più l'idea della donna oggetto. Io credo che il cambiamento nella società ci deve essere e che alla donna si deve dare il posto che merita, per questo ritengo che solo l'istruzione, l'educazione e il rispetto sono quei particolari che faranno la differenza.

Una donna speciale: Lady D, la principessa del popolo

Diana Frances Spencer, meglio nota con il soprannome Lady D o principessa triste, è conosciuta ovunque per la sua compassione, il suo stile, il suo carisma, oltre che per le numerose opere di beneficenza a favore dei più sfortunati e per il suo complicato matrimonio con il principe Carlo. Lady D, fin dal suo "debutto" nella famiglia reale, ha ricevuto consensi e grande ammirazione da parte del popolo, non solo britannico, per i suoi gesti e il suo modo di essere e comportarsi senza troppe arie. Fin da subito la Principessa Diana si è dimostrata una donna dal forte carisma mediatico e allo stesso tempo una paladina di molte cause umanitarie, visitando malati in tutto il mondo, appoggiando campagne per la difesa degli animali, sulla prevenzione dell'AIDS e contro l'uso delle armi. Uno tra gli eventi più conosciuti rimane la stretta di mano nel 1987 ad un malato di AIDS, tanto che il popolo e tutta la stampa rimasero ammaliati dal suo animo puro. Lady Diana è di certo stata una delle figure più iconiche della famiglia reale, dimostrando che una Principessa non è solo colei che siede di fianco al futuro re d'Inghilterra, ma è una donna che ama la vita e il prossimo, una donna che crede in ogni suo gesto anche a rischio di non essere ben vista dalla corona. Molto probabilmente le sue numerose "infrazioni al protocollo reale" l'hanno resa davvero la principessa del popolo, non stiamo parlando di ceto sociale ma di consapevolezza e comprensione delle sue scelte e dei suoi comportamenti, in un contesto come quello della royal family in cui riti e regole sono codificate e immutabili da secoli. Non riuscendo di fatto mai a inserirsi adeguatamente nell'ambiente reale. Diana, come tutti ben sanno, proveniva da una famiglia di conti perciò da una casta sociale molto elevata. Ciò nonostante lavorava come assistente in un asilo conducendo una vita al pari di ogni giovane ragazza britannica. Da giovane diciannovenne indipendente è riuscita a fare della sua personalità un punto di forza, grazie al quale è diventata l'icona che conosciamo oggi, sotto tutti i punti di vista, tra cui la moda. Ancora oggi si ricordano gli abiti di alta moda e gli accostamenti stilistici azzardati, ma al tempo stesso amati e riproposti, i quali divennero modelli di riferimento per le generazioni più giovani.

Oltre il personaggio che abbiamo conosciuto, Lady Diana è stata una madre differente da ciò che si aspettava la famiglia reale, dedicava infatti tantissimo tempo ai figli, a differenza di come faceva la regina con i propri, dimostrando loro il suo affetto anche in pubblico. Una delle sue preoccupazioni era proprio l'educazione di corte, che temeva potesse renderli due adulti freddi, e tante volte riuscì a farli sentire semplicemente due bambini portandoli al cinema o al Mc Donalds. Diana è stata un punto di riferimento per William e Henry, che ha amato incondizionatamente nonostante i problemi che lei stessa dichiarò dopo diversi anni, ovvero di aver sofferto di depressione, arrivando anche all'autolesionismo. A causa dell'enorme pressione mediatica e della difficile convivenza con suo marito, soffrì di bulimia nervosa sin dai primi mesi del fidanzamento nel 1981.



La relazione tra il principe Carlo e la principessa Diana è una storia triste. Il loro matrimonio è stato difficile fin dall'inizio e il loro divorzio complicato. E in tutto questo, ogni singolo dettaglio è stato riportato dai media di tutto il mondo. In parte sui tabloid, e in parte attraverso le interviste che lei stessa ha rilasciato: "Eravamo in tre in questo matrimonio, quindi era un po' affollato"; ha detto Diana in un'intervista alla BBC nel 1995. Due anni dopo, il 31 Agosto 1997, morì a soli 36 anni in un incidente stradale a Parigi, un dolore straziante per i due figli ma altrettanto doloroso per l'intera nazione e per il resto del mondo. Indimenticabile è l'omaggio che il suo caro amico Elton John le ha rivolto al suo funerale, dedicandogli la canzone, "Candle in the Wind 1997" conosciuta anche come Goodbye England's Rose. Le indagini sulla sua morte non si sono mai concluse, hanno però scaturito l'interesse di molti, che in questi anni hanno studiato varie ipotesi come ad esempio la più conosciuta, ovvero quella che si sia trattato di un complotto organizzato dai servizi segreti inglesi. Diana ha lasciato un segno nella storia della monarchia inglese, ma non solo, ha lasciato anche un esempio per le generazioni future. Infatti nel 1999 il Time ha inserito il nome di Diana tra le 100 persone più importanti del XX secolo e nel 2002, la principessa di Galles si è invece classificata al 3° posto nel sondaggio della BBC sui 100 britannici più importanti, scalzando la Regina e altri monarchi inglesi. Ad oggi, 2022, Lady D non è stata dimenticata e forse mai lo sarà. Una Donna da cui prendere esempio, lei rimarrà sempre la principessa dallo spirito libero, colei che con coraggio si dedicava al bene altrui.

Ricetta della Torta Mimosa

Quantità per un stampo da 24 cm

Per il pan di Spagna:

- 3 uova intere di taglia grande
- 3 tuorli di taglia grande
- 160 gr di zucchero semolato
- 70 gr di farina '00
- 95 gr di fecola di patate
- buccia grattugiata di 1 limone
- 1 bustina di vaniglia (oppure estratto)
- 1 pizzico di sale

Per la Crema diplomatica:

- 450 gr di latte intero fresco
- 6 tuorli medi freschissimi
- 150 gr di zucchero
- 30 gr di farina '00
- 20 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 gr di panna liquida + 1 – 2 cucchiaini di zucchero a velo (da aggiungere a freddo)

Per la bagna:

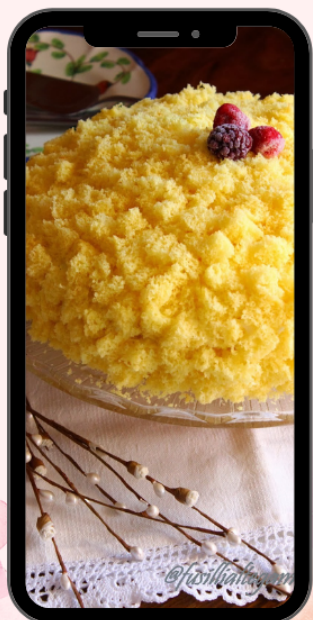
- 2 bicchieri d'acqua
- 3 cucchiaini di zucchero
- 2 – 3 cucchiaini di liquore a scelta rum, strega, gran marnier oppure vaniglia analcolica oppure buccia di 1 limone tagliato spesso

Procedimento

Montare bene lo zucchero con le uova, poi incorporare con un setaccio la farina, la fecola e la vaniglia senza smontare il composto, versarlo nello stampo e cuocere al forno per 15 minuti a 175° e poi per 30 a 160°. Poi, una volta realizzato lasciate raffreddare completamente. Infine tagliate 3 dischi sottili. Poi raschiate dal primo disco tutta la parte marroncina, fatelo delicatamente con un coltellino fino ad ottenere una base gialla priva di bruciature. Affettate tanti piccoli pezzettini di 1 cm o poco meno circa. Poi calcolate un diametro di 20 cm e segate con un coltello le due base insieme al fine di ricavare un tondo di 20 cm di diametro. Infine utilizzate il resto degli sfridi eliminando le parti laterali leggermente bruciate e riducetele in pezzetti piccoli che unirete agli altri per la decorazione! Per la crema portare ad ebollizione il latte e aggiungere l'emulsione precedentemente preparata con zucchero, uova, farina e fecola. Fatela addensare e farla raffreddare. Poi realizzate la bagna portando ad ebollizione acqua e zucchero. Fate sciogliere lo zucchero infine aromatizzate a piacere! Se state usando le bucce di limone, cuocete tutto insieme. Lasciate raffreddare completamente prima di utilizzare. Infine quando la pasticceria è fredda, preparate la crema diplomatica, aggiungendo la panna montata precedentemente con lo zucchero a velo e incorporandola delicatamente dal basso verso l'alto. Per assemblare la torta prima di tutto sistemate il primo cerchio di pan di Spagna su un vassoio dove andrete a servire la torta. Bagnate delicatamente con un cucchiaino, partendo dall'esterno. Basteranno 3 – 4 cucchiaini! Mi raccomando non esagerate, soprattutto sullo strato basso. Poi aggiungete un primo strato di crema, un nuovo strato di pan di Spagna, infine un nuovo strato di crema e con un coltello da cucina a punta tonda passate la crema per tutto il bordo della torta. Infine aggiungete i pezzettini di pan di Spagna sulla torta, partite prima dalla superficie e poi distribuite ai lati!

La Torta mimosa è pronta!

Lasciatela in frigo 30 minuti prima di servirla!





IPSSAR
UGO TOGNAZZI

Giornata internazionale della Donna

Progetto Legalità e Pari Opportunità



DONNE CHE LOTTANO



Débat su tematiche di pari opportunità
Protagonisti le ragazze e i ragazzi della nostra scuola

intervengono

Sandra Tetti

Dirigente scolastica

Edoardo Menicocci

Assessore alle politiche giovanili del Comune di Velletri



8 MARZO 2022
auditorium d'istituto ore 9.40

Iniziativa a cura del gruppo di progetto e della Dirigenza

La Guida Michelin

La Guida Michelin è una collezione annuale di pubblicazioni riguardo il turismo e la gastronomia, edite da Michelin, l'azienda francese che rappresenta uno dei maggiori riferimenti per la valutazione della qualità dei ristoranti e alberghi a livello internazionale. Il libro, dalla storica copertina rossa, nasce dall'intenzione di due fratelli francesi André ed Édouard Michelin nel 1889 a Clermont-Ferrand, titolari dell'omonima azienda di pneumatici, di motivare e incoraggiare gli automobilisti a mettersi in viaggio. All'interno della guida erano presenti mappe, procedure per cambiare una ruota, stazioni di servizio e luoghi in cui mangiare e pernottare la notte. Inizialmente fu un servizio fornito gratuitamente, fino al giorno in cui uno dei due fratelli arrivò in un negozio di gomme e trovò la guida usata come supporto di banco di lavoro. Dal 1920 difatti divenne a pagamento, includendo per la prima volta una lista di alberghi di Parigi e una selezione di ristoranti in base a categorie specifiche. Successivamente, gradita la fama, i fratelli Michelin creano un équipe di "avventori misteriosi" (gli attuali ispettori) con l'intento di visitare e recensire anonimamente i ristoranti: dal 1926 si iniziano ad assegnare le attuali stelle ai ristoranti di alta cucina (all'inizio si evidenziavano con una sola stella, poi dopo cinque anni si introduce la scala: uno, due e tre stelle). Anche nel resto d'Europa nel restante XX secolo la Guida diventa un best-seller: in Italia già dal 1957 copriva l'intero territorio nazionale. Gli ispettori sono esperti accademici nelle migliori scuole alberghiere a tempo pieno, che giudicano attraverso esperienze di lavoro migliaia di locali in tutto il mondo. Ma come avviene l'ispezione? Gli esperti potranno giudicare la loro esperienza senza che ne sia fatta richiesta oppure attraverso un modulo di richiesta presente sulla pagina Web di Michelin. Ovviamente, gli ispettori saranno completamente anonimi e irriconoscibili, per evitare che gli venga offerta un'esperienza diversa da quella che si potrebbe ricevere come cliente abituale, in modo tale che la sua recensione sia il più possibile realistica, sincera, trasparente e soggettiva. Difatti, gli ispettori sono persone che come tali hanno gusti personali, che potrebbero modificare o meno il giudizio dell'esperienza. Una volta terminato il pasto, l'ispettore trascrive l'esperienza valutando i seguenti criteri: qualità dei prodotti, tecnica, equilibrio tra gli ingredienti, personalità dello chef, rapporto qualità-prezzo e costanza della prestazione. Indipendenza di giudizio, anonimato e pagamento del conto sono i tre pilastri imprescindibili della Guida Michelin.

Elenco ristoranti stellati nei Castelli Romani:

Cacciani - Frascati;
La Galleria di Sopra- Albano Laziale;
Il Monticello - Monte Porzio Catone;
Taverna dello Spuntino - Grottaferrata;
L'Oste della Bon'Ora - Grottaferrata;
Antico Ristorante Pagnanelli - Castel Gandolfo;
Il Focarile - Aprilia;
Romolo al Porto - Anzio;
Il Funghetto - Latina.



Arriva la terza stella Michelin in provincia di Latina. Ad aggiudicarsela, in occasione della pubblicazione della guida (edizione 2022), il ristorante «MateriaPrima» di Pontinia del 37enne Fabio Verrelli D'Amico, un passato da ragioniere e commesso, poi la folgorazione per l'arte culinaria. L'«osteria contemporanea» pontina, è l'unico nuovo ingresso tra gli stellati del Lazio, un premio alla voglia di ripartenza del settore che può contare su esperienze di livello non solo nella Capitale.





Il piano PNRR nel settore scolastico, perché è importante?

Il piano nazionale di ripresa e di resilienza è un documento italiano dove viene illustrato alla Commissione Europea come si potranno investire i fondi elargiti alla nostra nazione nell'ambito del programma Next Generation Eu.

Grazie a questo documento approvato il 13 luglio 2021, sono stati illustrati tutti gli obiettivi fissati per sfruttare l'uso di questi fondi : ambito digitale, innovazione, competitività, cultura e turismo; rivoluzione verde e transizione ecologica; infrastrutture per una mobilità sostenibile; **istruzione e ricerca**; coesione, inclusione e salute.

Questi obiettivi sono fissati su tre assi principali: digitalizzazione e innovazione, transizione ecologica e inclusione sociale.

Entriamo nel settore, ovvero la scuola. Siamo tutti a conoscenza che non tutte le strutture scolastiche sono ristrutturate o in alcune mancano dei prodotti elettronici.

Grazie a questo piano, sono stati stanziati 5,2 miliardi di euro per le mense, palestre, asili nido, nuove scuole e messa in sicurezza degli istituti scolastici.

La scuola dovrà attenersi al Piano Scuola 4.0 e rivedere il suo approccio con il fenomeno della dispersione scolastica.

Molti sono gli studenti che mostrano interesse ad ulteriori tecnologie da utilizzare in classe, inoltre dagli ultimi dati registrati pare che le iscrizioni online per l'anno scolastico 2022/23 siano in aumento per gli istituti tecnici e professionali che, dopo i forti cali tornano a registrare un aumento netto: secondo Il Sole 24 Ore si passa dall'11,9% di preferenze nel 2021/22 al 12,7% del 2022/23 (+0,8 punti).

Nella nostra regione sono stati stanziati 329 milioni di euro per sport, asili nidi e mense. È una cifra più alta rispetto ad altre regioni. Si parlerà quindi della formazione digitale e educativa.

L'Italia dunque si impegna nella manutenzione scolastica, nell'utilizzare i format digitali e nel ridurre la dispersione scolastica.

Fonte: www.miuristruzione.it; www.openpolis.it; www.repubblica.it



Utilizzo e smaltimento dei sottoprodotti provenienti dalla lavorazione delle olive. Un esempio: il frantoio Vidili di Velletri

I sottoprodotti sono essenzialmente tre, la sansa composta a sua volta da polpa e nocciolino, acque di vegetazione che sono i residui dell'estrazione delle olive macinate. La polpa viene inviata ad un impianto di produzione di biogas e l'ulteriore residuo solido viene usato come concime in agricoltura. Il nocciolino viene insacchettato e usato come combustibile per le caldaie a biomassa. Le acque di scarto vengono sparse sui campi per fertilizzarli e prepararli alle piantagioni estive. Il sottoprodotto proveniente dalla sezione defogliatura delle olive, ovvero rametti e foglie, viene inviato ad un impianto di biocompostaggio che ne ricava terriccio per mettere a dimora le piantine.

Il biogas è un biocombustibile gassoso ottenuto dalla fermentazione in assenza di ossigeno (digestione anaerobica) di materiali residui di origine organica, animale o vegetale.

Dopo la spremitura dell'olio, la sansa composta da polpa e nocciolino viene inviata all'esterno dell'impianto dove viene separata dal nocciolino e accumulata in un deposito per poi essere inviata in un impianto per la trasformazione in biogas, una volta arrivata all'impianto la polpa viene diluita con acqua e all'interno dell'impianto inizia un processo di fermentazione a seguito del quale si produce metano che va ad alimentare i motori di generatori che producono energia elettrica che viene reintrodotta nella rete elettrica nazionale. Una volta finito il processo, il prodotto di scarto viene usato come concime in agricoltura.



Polpa pronta per essere inviata all'impianto di biogas



Impianto di biogas



Approfondimento sulle acque di scarto

Tra i componenti della pasta delle olive il maggiore è l'acqua per il 40%, poi la sansa e l'olio durante l'estrazione. L'acqua viene accumulata in appositi serbatoi e in seguito trasportata per mezzo di autobotti nelle campagne e in seguito viene sparsa sui campi dai trattori per fertilizzare i terreni in attesa delle piantagioni estive.



Il Covid e la sicurezza

Le nostre vite sono cambiate da quando è iniziato il covid. Tutte le nostre attività si sono fermate o quasi, tutti i ritmi si sono rallentati. Abbiamo visto anche il settore scolastico avere diversi impatti negativi come organizzare la DAD, gestire i focolai dentro le classi, garantire gli standard di sicurezza anti covid facendo mantenere le distanze e indossare sempre la mascherina. Nell'ultimo periodo, però, si nota una lenta ripresa della situazione economica del Paese, anche nel settore turistico- ristorativo che ci riguarda da vicino e ci fa ben sperare.

Il covid oltre a creare “danni” alla salute, ha anche avuto dei risvolti positivi, come la riduzione dell'inquinamento, soprattutto durante il lockdown quando nessuno si spostava né all'interno della propria città né al di fuori, o ancora come la rivoluzione digitale che ha permesso a tante persone di utilizzare strumenti prima sconosciuti.

Tra gli aspetti positivi inserirei anche il turismo domestico, che è diventato popolare ed ha aiutato molte persone a fare attività fisica all'aperto o a scoprire luoghi interessanti della propria città. L'aspetto che definirei davvero negativo del covid è che ha distanziato i rapporti tra le persone, oramai c'è questa paura per chiunque, anche dei nostri coetanei. L'affetto, gli abbracci, i baci sono diventati comportamenti quasi vietati. Secondo una mia opinione, questi ultimi hanno avuto degli impatti psicologici negativi. Tutto ciò che facevamo prima della pandemia era normale, ma ora non più. Il covid ha permesso negativamente di limitare alcuni comportamenti verso le persone affette da qualsiasi disabilità; il contatto stretto con queste persone era molto significativo, ma ora è diventato impossibile avvicinarsi e per loro questo è stato un duro colpo, in quanto fanno difficoltà ad approcciarsi alla realtà senza l'affettività e il contatto stretto con gli altri.

Quanto alla comunicazione, anch'essa è diventata limitata e quasi assente, soprattutto nelle persone sordomute. Leggere il labiale permetteva loro di capire quasi perfettamente, ma tutt'oggi con la mascherina si è complicata la situazione; una novità è che ci sono in commercio anche le mascherine trasparenti con le quali si vedono le labbra e questo favorisce la comunicazione e l'interazione con queste persone. Un punto fondamentale da sottolineare e da tenere sott'occhio è la violenza domestica. Questo fenomeno è aumentato durante il lockdown del 2020 quando tutti noi eravamo rinchiusi in casa per limitare i contagi. Tutto questo non è stato positivo nei confronti di chi purtroppo ogni giorno subiva violenza domestica, soprattutto le donne. Con l'avvicinamento della festa della donna, oltre a ricordare il senso dell'esistenza di essere donna, dell'importanza della donna sul pianeta e soprattutto nella parità di genere, è fondamentale pensare ed aiutare queste donne indifese che subiscono ogni giorno aggressioni fisiche e verbali. La violenza sulle donne è un argomento da trattare ogni giorno e non solo il 25 novembre o l'8 marzo. La violenza non si giustifica mai. Aggiungo inoltre che stare rinchiusi in casa durante il lockdown non ha aiutato molto i ragazzi dal punto di vista psicologico. Alcuni di loro avranno sicuramente coltivato e scoperto nuove passioni o praticato sport, ma altri non hanno vissuto un bel momento.

Si è rivelato con il tempo che la vita esterna è molto importante, dove le piccole cose che prima della pandemia ritenevamo banali, ora sono importanti e fondamentali. Abbiamo compreso che il rapporto con le persone è importante nella vita di tutti i giorni. Apriamo anche una parentesi sulla sicurezza che è diventata una priorità per ognuno di noi a scapito delle manifestazioni d'affetto e di comportamenti prima ritenuti normali ora reputati non sicuri. Ad esempio, prima della pandemia, quando si cucinavano i cibi nelle cucine del nostro istituto gli studenti e le studentesse potevano assaggiarli. Ora a causa della sicurezza questo non accade più e quel poco cibo che viene preparato (si realizza solo una porzione) viene buttato via determinando uno spreco. Il nostro istituto cerca il più possibile di non sprecare molto cibo e di ridurre il numero delle porzioni, quindi realizza le preparazioni solo a scopo dimostrativo.



Cosa è una startup

Il termine startup viene e utilizzato per indicare imprese di piccole entità o nate da poco. In realtà la vera definizione di startup si dissocia dal significato generalmente attribuito. Possiamo definire una startup come **un'organizzazione temporanea**, che ha al centro del proprio modello di business **l'innovazione**.

Chi è lo Startupper?

Lo startupper è una figura professionale che fonda o aspira a fondare un'impresa innovativa, che sia volta alla crescita rapida e abbia un modello di business scalabile, sostenibile e replicabile. Lo startupper si mostra come una figura molto più dinamica rispetto a quella di un imprenditore tradizionale. Per definirsi startup un'impresa non solo si deve trovare nella fase iniziale del suo ciclo di vita, ma deve rispettare determinate caratteristiche: **scalabilità, replicabilità, temporaneità e innovazione**.

Come Creare una Startup

Creare una startup non è semplice, per **sviluppare un'idea innovativa**, bisogna curare alcuni aspetti chiave. Esistono diversi **requisiti fissati dalla legge** affinché un'impresa sia riconosciuta come startup. Sarà necessario accertarsi di essere in possesso di tali requisiti per **isciversi al Registro delle Imprese** e poter godere dei **tanti incentivi e agevolazioni a disposizione delle startup**. Tra i principali requisiti è presente uno dei tratti peculiari di una qualsiasi startup, il **carattere innovativo**.

Cos'è una Startup Scalabile

Con il termine startup scalabile si definisce una **società innovativa in forte crescita** e ha **raggiunto obiettivi di rilievo nel campo finanziario**. Uno degli obiettivi principali delle startup scalabili consiste nel ripagare l'investimento dei suoi finanziatori. il passaggio da startup a startup scalabile è **graduale**.

Come Finanziare l'Apertura di una Startup

Investire nell'apertura di una startup è una pratica che negli ultimi anni si sta diffondendo anche tra i **piccoli risparmiatori**. Tutti i tipi di investimenti, anche la start-up presenta i suoi **pro e contro**. Sarà necessaria un'accurata **valutazione della startup in cui si investe**.

Come Trovare Investitori e Fondi per la Startup

Per molti startupper la **ricerca di finanziamenti ed investitori** rappresenta uno dei maggiori ostacoli alla realizzazione del proprio progetto. Esistono diverse **modalità di finanziamento** a disposizione di una startup per supportare il proprio progetto, che possono essere distinte in due principali tipologie di finanziamento:

- **Finanziamento in equity**: i fondatori della startup cedono parte del capitale, (parte della proprietà) in cambio del denaro necessario alla crescita;
- **Finanziamento in debito**: spesso erogato dalle banche nella forma di prestito, o da formule di finanziamento agevolate.

Finanziamenti a Fondo Perduto per Startup

I contributi a fondo perduto sono finanziamenti ed agevolazioni concessi da diversi enti nazionali e regionali alla startup ed imprese che non prevedono alcuna restituzione. Si tratta di **fondi pubblici** provenienti dall'Unione Europea, erogati da **enti nazionali** e regionali per favorire l'imprenditorialità sul territorio, supportare ed incrementare la nascita di nuove imprese che non hanno fondi sufficienti per partire.

Cosa si Intende per Startup Innovative

Le startup innovative sono società di capitali, con caratteristiche simili alle classiche startup, che hanno come oggetto sociale esclusivo lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di **prodotti o servizi innovativi** ad alto valore tecnologico.

Costituzione di una Startup Innovativa

Per la costituzione di una startup innovativa, è necessario che il **contenuto innovativo** dell'impresa venga identificato con il **possesso di almeno uno dei tre criteri messi a disposizione**: ricerca e sviluppo, laureati magistrali, brevetti.

Quadro Normativo in Italia: Decreto Crescita 2.0

In Italia si ha un primo quadro normativo riguardante le startup innovative nel 2012, con il **D.L. 179/2012**, introducendo diverse misure specifiche a sostegno di tale tipologia di impresa per supportarle durante il loro **ciclo di vita**. Le imprese dotate dei requisiti previsti dalla legge, e riportati nel sito del **MISE**, potranno godere dello **status** di impresa innovativa, tramite un'**autocertificazione** sottoscritta dal legale rappresentante e godere delle agevolazioni **registrandosi nella sezione speciale dedicata del Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio della propria provincia**.

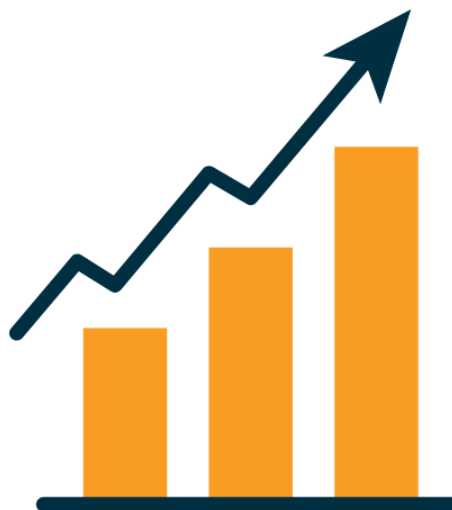




Startupper tra i banchi di scuola

L'iniziativa accolta dall'Istituto Tognazzi, intende sensibilizzare un gruppo di nostri studenti al progetto, sui temi dell'imprenditorialità.

Conduce le attività l'ente **Lazio Innova di Colleferro**, che svolge il ruolo di Incubatore d'Imprese, insegnando agli studenti come fare a passare da un'idea d'impresa alla sua realizzazione, passando attraverso l'organizzazione e la redazione di business plan secondo il modello Canvas, ovvero uno strumento strategico di Business Design che utilizza il linguaggio visuale per creare e sviluppare modelli di business innovativi ad alto valore.



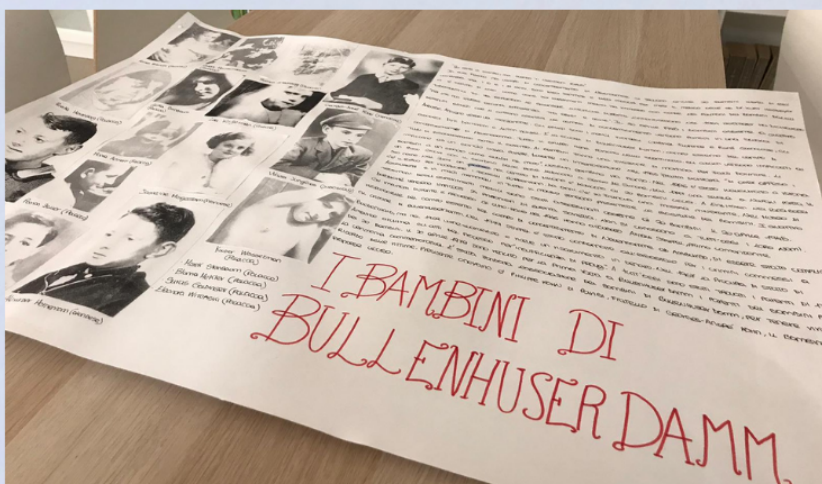
27 Gennaio, Giornata della Memoria

Una giornata importante da ricordare, ogni anno, poiché a quanto pare la storia non smette mai di insegnare.

La nostra scuola, con consapevolezza e responsabilità, porta avanti iniziative per non venire meno alla memoria e soprattutto per educare e sensibilizzare le nuove generazioni, pertanto è stata allestita una mostra presso la Biblioteca “Rosario Livatino”, che con un suggestivo silenzio e opere come la rappresentazione in legno di un campo di concentramento, disegni e poesie, ha coinvolto i visitatori per poi giungere alla fine del percorso dove vi erano esposti i libri che trattano questo tema.

Ciò che noi sentiamo e raccontiamo è costruttivo, ma personalmente ancor di più lo è stato visitare i campi di sterminio di Auschwitz in Polonia, un'esperienza forte e colma di emozioni contrastanti: rabbia e dolore prevalgono su tutto e, per quanto siamo abituati a sentirlo o a vederlo da un video, ciò che realmente abbiamo davanti in quegli attimi è straziante.

Ascoltare le storie, le testimonianze, vedere film, leggere libri e documentarsi non dovrebbero limitarsi all'unico scopo didattico di quel giorno, bensì noi giovani dobbiamo immergerci in queste situazioni e analizzarle e portare avanti la storia. Dopo anni e testimonianze concrete, nel 2022, come è possibile ritrovarsi ad essere insultati con frasi antisemite in un parco pubblico, su quali basi? È una domanda lecita ma che rimane tale. Dicono che la storia insegna, ma forse ancora non abbastanza.



27 gennaio 1945 - 27 gennaio 2022

**Giornata della Memoria nella biblioteca
Rosario Livatino**

Iniziativa: Allestimento bacheca con volumi sulla Shoah appartenenti alla biblioteca; esposizione dei lavori degli studenti dell'istituto; letture per riflettere a cura dei lettori volontari della biblioteca.

*Da lunedì 24 a lunedì 31 gennaio
2022 nei locali della biblioteca.*

«Se comprendere è impossibile, conoscere è necessario, perché ciò che è accaduto può ritornare, le coscienze possono nuovamente essere sedotte ed oscurate: anche le nostre».

-Primo Levi

... Il silenzioso urlo di un tempo

C'è stato un tempo in cui donne, uomini e bambini
C'è stato un luogo dove vecchi, mamme e bambini
C'è stato un tempo di baracche, freddo e corpi denutriti
Grida silenziose oltre fili spinati
Sotto un cielo da cui scendevano gocce di lacrime
Fermi, immobili con guance rigate da oscuro terrore.
C'è stato per loro un luogo di punizioni, lavori forzati
Uomini in divisa che hanno deciso il lor destino.
C'è stato un luogo senza libertà
C'è stato un luogo senza dignità
Solo divise, ed esecuzioni di numeri incisi
C'è stato un tempo di cuori spezzati
Ed io a questo tempo che è...
Urlo...
Mai più...
Non chiudiamo occhi e orecchie
All'urlo silenzioso
Di quel tempo che fu.

... Le cri silencieux du passé

Il fut un temps où femmes, hommes et enfants
Il fut un lieu où endroit où les personnes âgées, les mères et les enfants
Il fut un temps de baraques, de froid et corps mal nourris
Des cris silencieux au-delà des barbelés
Sous un ciel d'où tombaient des gouttes de larmes
Immobile, les joues creusées d'une obscure terreur.
Il y eut pour eux un lieu de châtiment, de travaux forcés
Des hommes en uniforme qui ont décidé de leur destin.
Il y eut un endroit sans liberté
Il y eut un endroit sans dignité
Seulement uniformes et les exécutions de numéros gravés
Il fut un temps de coeurs brisés
Et moi en ce temps qui est...
Cri ...
Plus jamais ...
Ne fermons pas les yeux et les oreilles
Au cri silencieux
De ce temps qui était.

...The silent scream of the past

There was a time when women, men and children
There was a place where old people, mothers and children
There was a time of shacks, cold and undernourished bodies
Silent screams beyond barbed wire
Under a sky from which drops of tears fell
Still, motionless with cheeks streaked with dark terror.
There was for them a place of punishment, forced labor
Men in uniform who have decided their fate.
There was a place without freedom
There was a place without dignity
Only uniforms, and executions of engraved numbers
There was a time of broken hearts
And I at this time that is ...
I scream...
Never again...
We do not close our eyes and ears
To the silent scream
Of that time that was.



Il lume della legalità

*Dove impèra illegalità
si vive nell'oscurità,
gli occhi più non sognano
e il nulla avanza
dinanzi al vuoto di speranza.
Ma ...ecco il lume della legalità
squarciare il velo dell'oscurità.
Il mondo ancora spera,
il mondo ancora sogna
perché a gran voce
c'è chi urla: legalità!*



La via Laurentina in nero

Un romanzo tratto da un'ispirazione del commissario Montalbano. Nel suo stile unico si cerca un dramma poliziesco che accade ancora tutt'oggi. Il romanzo è ambientato a Roma nel 1990.

Capitolo 1 - L'inizio di tutto

Giuseppe Marchesi, un uomo come tanti ma con una dote grandissima. Essere il commissario migliore della capitale, Roma dove oramai regna la mafia. Lui con i suoi colleghi Paolo Marchetti e Sara Angeli andranno a risolvere un delitto "romanesco" quasi impossibile. Ore sette e mezzo del mattino. Il sole che sale pian piano penetra nelle persiane della camera del signor Marchesi. Lo chiamavano così in città, conosciuto anche come il Marchesino detto in modo diminutivo il suo cognome, da simpaticone ecco. A Roma, si sa, la gente ha un debole per i diminutivi e gli accrescitivi: i Mario sono tutti Marietto o Marione, a seconda della stazza; i Claudio: Claudietto o Claudione; e così lui: un metro e settanta per sessanta chili, è da quando ha nove anni che per tutti è il Marchesino. È solito prendere il caffè ogni mattina e chiacchierare coi soliti vecchiotti balordi. Non si fa scappare

nessuna notizia tra quelle che ascolta, ognuna della giornata è fondamentale per lui. Ama il suo lavoro. È commissario della polizia da circa trent'anni insieme a Paolo Marchetti e Sara Angeli. I suoi amici di sempre, si conoscono fin da bambini e hanno la passione dell'investigazione che gli scorre nel sangue. Insieme hanno risolto tanti delitti. Una sola parola: coraggio. Il coraggio, lo sapete perché ci vuole questo? Beh, comincio col dirvi che amo i rischi, la morte non mi fa paura. Sono Giuseppe Marchesi. Sono conosciuto come il Marchesino da amici o gente sconosciuta che mi passa vicino e mi parla per mezzo secondo e se ne va. Vivo nella capitale e la amo per i suoi monumenti, peccato per la gentaccia che ci vive. La mafia. Sì, avete letto bene. Tra questi conosciuti sono i Casamonica (metterei un altro nome tipo Casamonnì, Casamonìa.....). Droga e soldi sono i business che trattano. Anche con la morte non scherzano. Ci vuole veramente poco a farsi uccidere da loro con un colpo secco. Ti obbligano a fare delle commissioni in cambio di denaro, tanto denaro dico. Il loro capo è il boss. Apparentemente è uno molto aggressivo, sempre con la pistola sotto la maglia e sguardi minacciosi. Se non rispetti il boss sei un uomo morto. È un po' come un gioco, se perdi c'è la penitenza.

-Ciao tesoro- mi disse Luigina al telefono mentre stavo per i fatti miei all'ufficio. La mafia si sta espandendo per tutta la capitale. Sono preoccupato. Dissi di non aver paura della morte, ma di avere paura di perdere lei. È la mia ragione di vita. Se morirò, le prometterò amore eterno. Senza fine.

[...] **Via Laurentina. Una donna morta assassinata la scorsa notte in cambio di denaro e droga [...]**

Roma. Ore 17.00. Il solito pomeriggio romanesco in centro dove tutti si divertono, i giovani scherzano e i più grandi passeggiano. Tutti felici. Il Colosseo sta piangendo per la catastrofe che si sente in giro. Avete presente un fiore appena sbocciato? Ecco, se lo calpesti non ritorna più come prima. Roma stava perdendo tutta quella bellezza in sé, causata da tanti problemi sociali, le persone sono cambiate. L'unica cosa che vedi ogni notte è la polizia, i carabinieri. Di tutto. La Roma di una volta mi manca molto. Senza problemi, senza stress, senza niente. Il Colosseo è il cuore pulsante della città. Tantissima gente passeggiava lì davanti, ora non più. Tutti abbiamo paura, paura di morire dentro. Tante passeggiate feci con Luigina vicino al Colosseo e ogni passo mi ricorda lei. Roma è Amore. Amore senza fine. Luigina per me è Roma perfetta. La città piena di colori, ora pian piano sta scomparendo. Non sarà la mafia a rovinare la nostra capitale. Non ce lo possiamo permettere.

[...] **Paolo si recò in Via Laurentina dove era stato ritrovato [...]**

Io invece me ne andai in un bar ad informarmi. Dall'esterno sembrava uno di quei bar senza stile e senza identità. Entrai dentro e sentii odore di sigaretta e gente anziana che giocava a carte mentre tirava una risata dopo l'altra. Mi avvicinai in un tavolo vuoto dove c'era un signore che stava fumando una pipa.

-Buongiorno.

-Buongiorno, lei chi è?

-Non serve che le dica chi sono, sono qui a chiederle se sa dirmi qualcosa sulla ragazza trovata a pochi metri da qui, credo si tratti di un omicidio commesso da un'organizzazione mafiosa.

Prese qualche minuto per pensarci mentre lo fissavo. Era un vecchio di mezz'età con la pipa sotto al labbro quasi cadente. Aveva un giubbotto addosso color giallo ocra che mi ricordava il colore del tramonto romanesco. L'atmosfera del bar sembrava abbastanza tranquilla, forse era la Musica jazz di sottofondo, si stava da dio lì dentro. Scia di fumo che mi attraversava le narici insieme al profumo intenso dei caffè.

-Beh, sì. Qui in zona accadono molte volte scene di questo tipo. Non so di preciso cosa sia accaduto, ma so che c'è molta gente in giro di notte pronte a sparare senza pensarci troppo.

Ecco qui un indizio. Via Laurentina. Persone di notte che si armano. Presi un taccuino e annotai tutto.

-E della ragazza che l'hanno uccisa, ne sa qualcosa a riguardo oppure conosce un amico o non so. Non penso che l'abbiano presa a caso e bum. Uccisa.

-Sì... conosco molto bene la madre. Una grandissima donna dal cuore d'oro. Si chiama Maria. Vivono a due passi da qui con il marito. La figlia deceduta si chiamava Marta. Purtroppo, frequentava amici che addirittura vendevano droghe a chiunque, tornava sempre a casa tardi.



La redazione del giornale Macroonde in riferimento alla guerra russo-ucraina auspica la pace attraverso un lavoro simbolico realizzato da alcune studentesse del nostro Istituto.



M



IPSSAR
UGO TOGNAZZI

A

***Unisciti anche tu ai corsi professionalizzanti
del nostro istituto:***

C

- Dal chicco all'estrazione del caffè



- Il vino in Italia e nel mondo



r

- Approfondimento sui cereali



- Corso base di pizza e panificazione

o

- La pasta: produzione artigianale



- In punta di coltello

- Il sommelier

- Il flambé e la cucina di sala



- Viaggio nel mondo del gelato artigianale

- Elementi di comunicazione e marketing

d

E