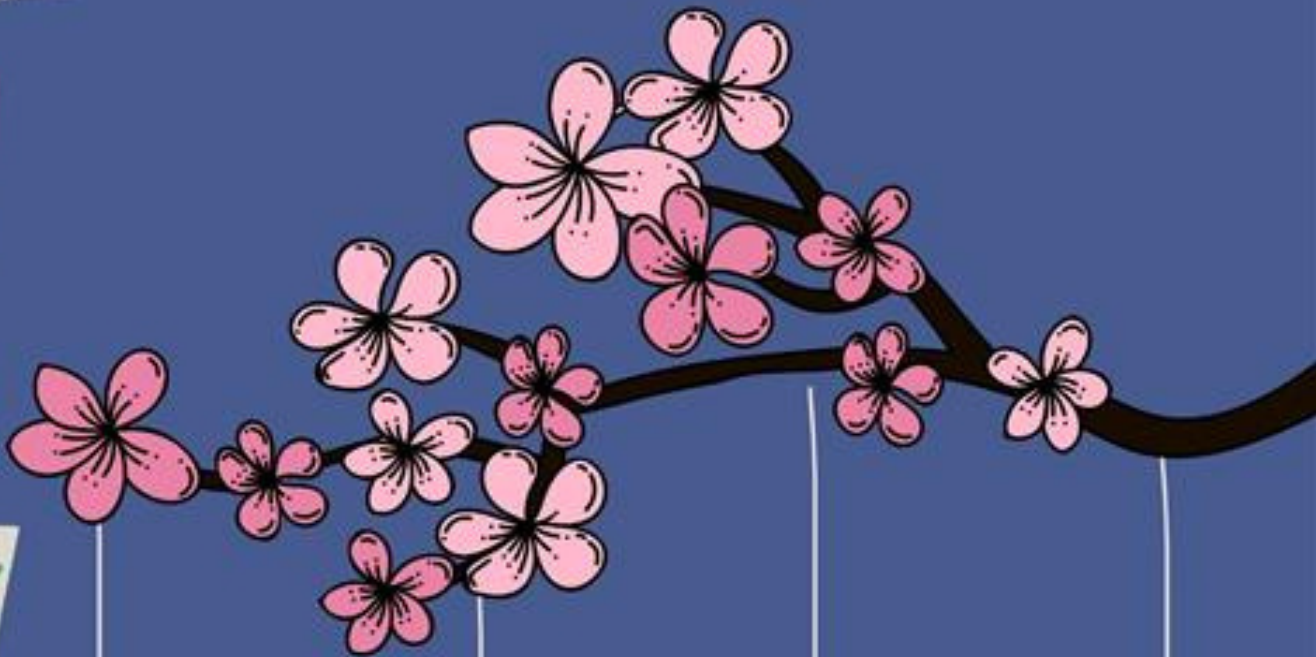


M



IPSSAR
UGO TOGNAZZI

A



C

r

o
o



z



d

E

NUMERO 2
a.s 2021/2022

L'editoriale

Cari studenti e care studentesse del nostro Istituto, anche durante le vacanze di Pasqua vogliamo tenervi compagnia con questo numero del giornale ricco di articoli e notizie interessanti, che vanno dall'attualità, alle nostre mostre, come quella di Pasolini, e ai nostri progetti scolastici ed extra scolastici, come, ad esempio, la Festa delle Camelie di Velletri, dove alcuni ragazzi e ragazze di ricevimento del secondo e terzo anno hanno fatto il servizio di accoglienza alla casa delle culture e della musica, al servizio pulmini e al PIT di piazza Garibaldi; altri studenti e studentesse di sala, invece, hanno svolto il servizio di buffet alle persone.

Speriamo che abbiate votato il sondaggio per la scelta del nuovo nome del giornale. Vedremo il risultato al ritorno delle vacanze. È un cambiamento importantissimo per noi e per tutti i lettori del Tognazzi.

Ringraziamo infine la prof.ssa Claudia Recchi per il coordinamento e l'assistente specialistico il dott. Andrea Lastella per il progetto grafico.

Il team del giornale Vi augura Buona Pasqua.



BUS NAVETTA GRATUITI PER VISITA AI GIARDINI PRIVATI

PARTENZA DAL PUNTO DI INFORMAZIONE TURISTICA
PIAZZA GARIBALDI

CASALE BATTISTA
via Catalini, 87 con Museo della Viticoltura

IL GIARDINO DI PIA
via Rioli, 41

GIARDINO DA LUIGIE IOLANDA CERACCHI
via delle Azalee

GIARDINO DI FRANCESCO SANTINI
via Appia nord, 154

GIARDINO DI BOTTACCHIARI SIMONETTA
via Fontana Marcaccio, 10

GIARDINO DA PAOLO
piazza Centogocce n.13

CASA MUSEO "UGO TOGNAZZI"
via Colle Ottone Basso, 88

Dal nostro Istituto

I ragazzi del Tognazzi alla 26° Edizione della Festa delle Camelie

Gli studenti e le studentesse dell'Istituto Tognazzi hanno collaborato all'organizzazione della Festa delle Camelie, l'evento più famoso della cittadina di Velletri.



Concorso interno "I Castelli in un piatto"

Le classi quarte e quinte di cucina e pasticceria, dal 28 febbraio al 12 marzo, si sono cimentate in un concorso interno realizzando piatti che raccontano i Castelli Romani. Ai vincitori la possibilità di partecipare ad un corso di formazione professionale CLUB ACADEMY.

Il Tognazzi volontario alla mensa della Caritas di Colle Oppio

Alcuni studenti e studentesse del nostro Istituto nell'ambito del progetto "Giovani e volontariato", il 21 febbraio scorso hanno offerto il loro contributo alla mensa della Caritas di Colle Oppio. In particolare si sono occupati dell'accoglienza, del servizio ai tavoli e delle pulizie. L'attività era stata preceduta da incontri preparatori e dall'ascolto di testimonial già impegnati in attività di volontariato. È previsto per il 27 maggio un evento conclusivo di cui parleremo nel prossimo numero.

Tognazzi: location d'eccezione per il Campionato Italiano del Salame 2022

Il 30 marzo il nostro Istituto ha ospitato la 15 a edizione del Campionato Italiano del Salame. I locali della scuola sono stati scelti come location delle semifinali del concorso organizzato dall'Accademia delle 5 T – Territorio, Tradizione, Tipicità, Trasparenza, Tracciabilità con il patrocinio dal MIPAAF. Alcuni studenti hanno fatto parte di una giuria consultiva, che ai fini della valutazione ha compilato una scheda identica a quella ufficiale avendo così modo di confrontarsi con grandi esperti del settore.



Il neorealismo

di Giulia Alimandi



Il cinema, un'arte che con il tempo ha saputo adattarsi e rivoluzionare periodi della storia politica e sociale di un paese.

Ed infatti, un settore che dei momenti più cruenti della storia è riuscito a creare capolavori ed informazione allo stesso tempo, è stato proprio il cinema. In modo particolare in questo articolo si fa riferimento al movimento culturale del neorealismo che si sviluppò in Italia tra il 1945 e il 1951 che ebbe la sua maggior espressione proprio nella realizzazione di pellicole indimenticabili.

Il neorealismo appare più che un movimento organico e unitario, e vede la macchina cinematografica come mezzo per cogliere il mutamento dello scenario umano e visivo, ancor prima che politico.

Uno dei punti di forza del neorealismo fu la capacità di assimilare, in un clima di frenetico cambiamento e di svolta dopo una pagina nera della storia, nuovi modelli cinematografici e letterari e adattarli alla realtà italiana.

In condizioni economiche e finanziarie disastrose, si crearono prodotti cinematografici avvalendosi dell'utilizzo di pochissimi mezzi e poco personale, ma con grande dose di improvvisazione ed ingegno quotidiano, tanto da rappresentare "una finestra aperta sul mondo".

Il cinema auspicava a ritrovare i valori essenziali dell'esistenza e della convivenza sociale, con un linguaggio nuovo e diretto, con l'intento di invogliare ad una presa di coscienza ed esprimere la volontà di mutamento rispetto agli anni trascorsi. Inevitabile citare alcuni dei nomi che hanno creato le fondamenta e la storia del neorealismo cinematografico: Roberto Rossellini, Vittorio De Sica, Luchino Visconti, Giuseppe De Santis e molti altri.

Grande protagonista di questo movimento fu Pier Paolo Pasolini, uomo versatile, che lasciò il segno in più ambiti, che diede il suo contributo allo sviluppo di tale movimento, che proprio quest'anno avrebbe compiuto cento anni e tante sono state le iniziative in sua memoria.

Proprio in questi giorni nella biblioteca dell'Istituto Tognazzi alcune studentesse stanno lavorando all'allestimento di una mostra dedicata al genio di Pier Paolo Pasolini, di cui pubblichiamo in anteprima delle anticipazioni sui documenti che ne faranno parte.



100 anni fa nasceva uno dei grandi attori del cinema italiano e amante della cucina

di Yasmin Berkakech



Dopo svariate difficoltà legate al covid, finalmente è stata inaugurata nella biblioteca dell'Istituto una mostra per celebrare i 100 anni dalla nascita di Ugo Tognazzi. È stato possibile visitarla dal 16 marzo al 31 marzo 2022.

Una mostra importante per la nostra scuola e per la cucina dei nostri ragazzi, che hanno potuto prendere ispirazione dalle ricette del grande Ugo, ma anche dalla conoscenza dei vini dell'azienda vitivinicola della Tognazza, alla quale si fa cenno, situata a Velletri, accanto alla celebre villa di Ugo.



Ugo Tognazzi ha insegnato a molti la vita, la comicità e l'amore verso il cinema e il teatro. Un attore fenomenale, un attore senza battute a memoria. La sua spontaneità era apprezzata da tutti. I suoi film lasciavano sempre un segno dentro la mente e nei cuori di tutti. I suoi figli lo raccontano come un grande eroe della propria vita, un padre che sapeva apprezzare la vita così com'è. Il cinema lo ha salvato e così come anche la cucina. Quando scriveva ricette si divertiva a colorarle e a renderle uniche.

L'impegno, l'organizzazione e l'allestimento sono stati curati dal prof. Raffaello Doro, dalle stagiste Yasmin Berkakech e Beatrice Delellis del 3H di accoglienza turistica.

Per tutto questo ringraziamo la dirigente scolastica che ha dato la possibilità di regalare questa mostra alla famiglia Tognazzi, in particolar modo ai figli e alla nostra scuola nominata appositamente per la sua passione culinaria.



La mostra è stata organizzata con delle locandine, che richiamaavano:

- I film più importanti della sua carriera;
- La sua vita pubblica e privata;
- Lo scherzo dell'arresto come capo delle BR;
- La villa a Velletri trasformata in museo e l'azienda vitivinicola "La Tognazza";
- Il villaggio Tognazzi a Torvaianica;
- Schetch dei 3 ragazzi del 2L tratto dal film "Amici Miei" 1975.

E con l'angolo della cucina dedicato a:

- Concorso interno svolto il 30 novembre 2021 con 6 ricette prese dal libro delle ricette di Ugo Tognazzi rivisitate dai ragazzi di cucina con due piatti vincitori 5B (1[^]) e 4D (2[^]);
- Visione del documentario "La voglia matta di vivere".
- Discussione del libro delle ricette di Ugo Tognazzi.

Le ragioni storiche della guerra Russo - Ucraina

di Rebecca Scipioni



Mai come oggi nessuno avrebbe pensato che si potesse parlare nuovamente di guerra, eppure all'alba del 24 febbraio 2022 milioni di famiglie ucraine sono state sorprese da bombe e missili che il presidente russo Vladimir Putin aveva ordinato di lanciare, attaccando le più importanti e popolate città del paese, compresa la capitale Kiev. Ma quali sono le cause di questa guerra assurda? Per capire è necessario ripercorrere il passato della storia russo-ucraina, cominciato proprio dalla crisi dell'Unione Sovietica del 1991.

L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche (URSS) era uno Stato federale nato nel 1922, che comprendeva ben 15 repubbliche, estese tra Europa orientale e Asia settentrionale, la più grande delle nazioni era la Russia, seguita da Armenia, Azerbaigian, Bielorussia, Estonia, Georgia, Kazakistan, Kirghizistan, Lettonia, Lituania, Moldavia, Tagikistan, Turkmenistan, Ucraina e Uzbekistan.

URSS e USA furono protagoniste della guerra fredda seguita alla fine della Seconda Guerra Mondiale e conclusasi con la sconfitta dell'URSS, iniziata con la caduta del muro di Berlino nel 1989 e conclusasi con l'avvento di Eltsin nel 1991.

L'organizzazione politica dell'URSS prevedeva un unico partito riconosciuto, il Partito Comunista dell'Unione Sovietica.

L'Ucraina è uno Stato dell'Europa dell'Est, indipendente dal 1991, pochi mesi prima della caduta dell'URSS. Prima di entrare a far parte di questo "grande stato", il paese si autodeterminò nel 1917, con la fondazione della Repubblica Popolare Ucraina, ma dal 1922 fino al 1991, fu sotto il controllo sovietico.

Dopo l'indipendenza, il paese formò un'associazione militare con la Russia, stabilendo anche un Partenariato per la pace con la NATO nel 1994. Nel 2013, dopo che il governo del presidente Viktor Janukovyč aveva deciso di sospendere l'accordo di associazione tra l'Ucraina e l'UE e aveva inteso avere relazioni economiche più strette con la Russia, iniziarono una serie di manifestazioni di protesta (dette Euromaidan), che durarono diversi mesi e che culminarono nella rivoluzione: si chiedeva l'adesione all'Unione Europea. Il presidente fu cacciato e si creò un nuovo governo. Questi eventi portarono a dichiarare l'indipendenza della Crimea, una regione del sud Ucraina, seguita dall'annessione alla Russia nel 2014 e non riconosciuta dal governo ucraino. Questo fu concausa anche della guerra nel Donbass: nel mese di aprile si dichiarò l'indipendenza, in seguito ad un referendum. Pochi giorni dopo sono state proclamate le nascite della Repubblica Popolare di Donetsk e di Lugansk, indipendenti dall'Ucraina. Gli scontri terminarono solo nel 2015 con gli accordi di Minsk, tra Russia e Ucraina, che prevedevano un ritorno delle regioni ribelli all'Ucraina, in cambio di maggiore autonomia. Tuttavia non sono mai stati rispettati. Alla fine di febbraio, il presidente russo ha riconosciuto come indipendenti le due repubbliche giovani e ha fatto entrare l'esercito in questi territori, operazione considerata come una vera e propria invasione, visto le due aree indipendenti.

Affinché Putin faccia arretrare le sue truppe dal confine, Kiev dovrebbe accettare tre condizioni fondamentali: l'Ucraina non deve entrare nella NATO, la Crimea deve essere riconosciuta come territorio russo e le repubbliche di Donetsk e Luhansk come territori indipendenti.

Spettri di guerra ancora in Europa

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



Le guerre esistono da sempre, da ieri, a oggi di base sono cambiate le armi. In questo davvero la storia ci è maestra nel ricordare che già presso i romani vi era uno studio del “nemico” dei suoi usi e costumi. Le strutture gerarchiche militari e le nuove tecniche di combattimento hanno dato alle guerre attuali un nuovo volto. Oggi ad esempio un corpo a corpo con il nemico, come l’epico duello tra Ettore e Achille, non sarebbe più fattibile proprio a causa delle armi da fuoco. Altra grande differenza è il senso di rispetto reciproco e ancora una volta non si può non pensare all’episodio dell’Iliade dell’incontro tra il vecchio re Priamo e Achille, che ha rispetto e restituisce il corpo del figlio Ettore. Mi chiedo dove è quel rispetto? Smarrito, per sete di potere sterile. Esempi purtroppo la storia ne fornisce tanti: il genocidio armeno del 1915, quando vennero sterminati più di un milione di persone senza nessun apparente motivo. Si può ricordare, anzi si deve farlo, i milioni di ebrei sterminati durante la Seconda guerra mondiale per motivi razziali e di etnia, per giungere ai nostri giorni, che stanno vivendo l’ennesima follia umana con i morti in Ucraina. Le cause che hanno portato a un nuovo conflitto in Europa il 24 febbraio del 2022, risalgono almeno al decennio precedente quando la Russia a seguito di un intervento militare dichiarò l’annessione della Crimea e aumentò il numero delle truppe al confine con l’Ucraina. Da questo momento i rapporti tra i due paesi divennero più tesi, con le richieste sempre più urgenti da parte dell’Ucraina di stringere accordi con l’UE e gli USA per risollevare il paese dalle rivoluzioni e dalla povertà che l’aveva colpito. La Russia si è sempre opposta a questa eventualità temendo che i paesi occidentali e gli Stati Uniti per

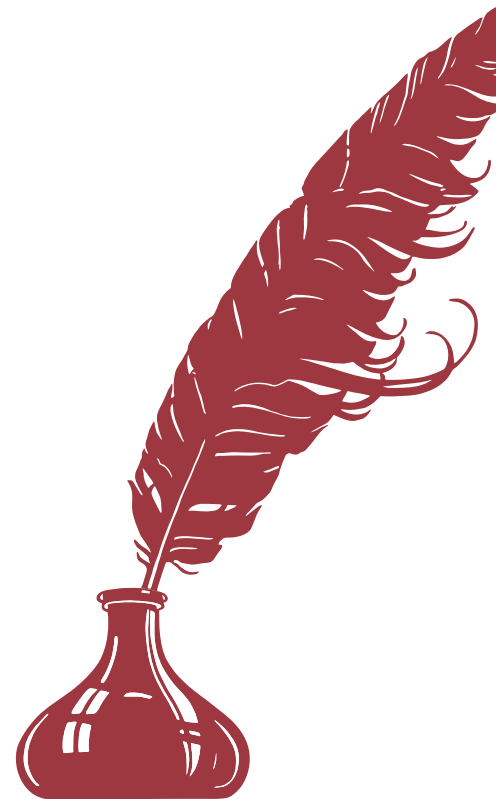
primi potessero servirsi del territorio ucraino per installare basi e radar. Neanche la creazione della Repubblica popolare di Donetsk e di Lugansk nel 2015, hanno fermato questa escalation che ha portato alla fine di febbraio del 2022 il Presidente russo Putin a riconoscere quelle Repubbliche come russe, schierando carrarmati su quei territori. Il Presidente Putin pensava, probabilmente, che questa sarebbe stata una guerra lampo, non avendo considerato la capacità di resistenza dell’Ucraina e del suo presidente Zelensky che ha chiesto e chiede aiuto per supportare il suo paese. Ancora una volta grandi potenze come la Russia, hanno deciso di portar guerra, ma le vittime ancora una volta sono i cittadini inermi, bambini compresi e non solo ucraini. Sto pensando ai cittadini russi che stanno vivendo le difficoltà di questa guerra a causa dell’aumento dei prezzi delle materie prime; sto pensando alle madri di quei soldati costretti a obbedire, a vivere in un regime oligarchico che nessuno osa mettere in discussione e chi lo fa deve anche subire l’esperienza del carcere. L’umanità tutta deve sollevarsi e porre fine a questa guerra con tutte le risorse a disposizione, senza aggiungere altra violenza. Non si possono, non si devono aver pretesti che possano giustificare una guerra che non può e non deve essere una soluzione. L’uomo purtroppo è ancora quello che il poeta Quasimodo descrive nella poesia “Uomo del mio tempo”, un primitivo che ha perso ogni considerazione e rispetto per il suo simile, che ignora il valore e la forza meravigliosa della pace, basando il suo vivere sul grande consumismo, rovinando la sua e la vita degli altri per gli interessi come dice Neruda “di persone che si conoscono ma non si uccidono”.

Poesia "Spettri di echi lontani"

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



*Turututun, boom!
Turututun, boom!
E chi si pensava
Di un passato lontano.
E invece . . .
Di nuovo . . .
Soldati che vanno in guerra
Vanno come foglie
Trascinati via da un tornado di
guerra
Che non vede nessuno;
che non risparmia nessuno;
che non risparmia bambini.
Non sente i loro cuori tremar
forte;
non sente le madri cantare
una ninna nanna, per cullare,
per far addormentare
e mai più ascoltare . . .
Turututun, boom!
Turututun, boom!*



Progetto Teatro

di Sara Tappi



Dopo lo stop forzato per quasi due anni a causa della pandemia, all'Istituto Ugo Tognazzi riparte in presenza il progetto teatro.

Questo progetto ha fatto sempre parte dell'offerta formativa del Tognazzi, dando la possibilità ai ragazzi e alle ragazze di esprimersi al meglio, fare nuove conoscenze e mettersi in gioco. La comunità scolastica crede molto a questo progetto come mezzo per i ragazzi di crescita ed espressione personale.

Quest'anno sono dodici gli studenti delle varie classi che hanno aderito, guidati da un esperto esterno del settore, il regista Giordano Luci. Il teatro, oltre che creare amicizie e forti legami, è un modo per i ragazzi di mettere in mostra i loro talenti, il regista ha fatto sì che potessero entrare a far parte del progetto anche musicisti, addetti alle luci, tecnici audio e così via.



È in cantiere uno spettacolo di fine anno, un riadattamento di un'importante e famosa opera letteraria del panorama internazionale.

”

Con la speranza di vedervi tutti allo spettacolo, voglio lasciarvi con una frase dell'indimenticabile Gigi Proietti: “nella totale perdita di valori della gente, il teatro è un buon pozzo dove attingere”.



Ariccia

di Fabio Leopardi



Ariccia è uno dei Castelli Romani più conosciuto grazie alle meravigliose opere del Bernini, è stata fondata il 17 marzo 1861 e conta circa 19.500 abitanti. L'importanza archeologica di Ariccia risiede nel secolo XVI, quando divenne feudo della famiglia Chigi, che commissionò molte opere al celebre Gian Lorenzo Bernini, a suo fratello Luigi Bernini e a Carlo Fontana. Ad Ariccia ci sono molti luoghi da visitare come:

Il Ponte Monumentale Costituisce una delle attrattive maggiori di Ariccia. Eretto tra il 1847 ed il 1854 da Ireneo Aleandri. Con i suoi 59 m circa di altezza, sviluppati in tre ordini di archi sovrapposti, e i suoi oltre 300 m di lunghezza collega, lo sperone tufaceo alla vicina Albano Laziale.

Le **opere del Bernini** - Il **Palazzo Chigi** è uno dei monumenti più importanti e di pregio presenti ad Ariccia. Situato ai margini della monumentale Piazza di Corte, progettata da Gian Lorenzo Bernini. Al suo interno conserva il suo arredamento originario, inoltre si trovano anche dei bellissimi affreschi del periodo neoclassico e seicentesco.

La **locanda Martorelli** è stata acquistata dal Comune di Ariccia nel 1988, Situata sulla Piazza di Corte, già Casino Stazi nel '700, nel 1819 divenne un albergo e assunse il nome di 'Locanda Martorelli', che fu nota come tappa del Grand Tour ai Castelli Romani. Si tratta di un complesso decorativo realizzato con tempere murarie e dipinti su tela che raccontano, sulla base delle fonti classiche, le vicende dell'antica città latina di Aricia e del nemus Aricinum: il suo bosco sacro.

Il **Parco Chigi** è un'area verde di circa 28 ettari, il cui nucleo originario risale al XVI secolo, il parco di particolare importanza è all'interno dell'area protetta del Parco Regionale dei Castelli Romani, dove accoglie al suo interno antichissimi esemplari di quercia.

Cosa mangiare e dove dormire

Osteria de Gusto per una cucina contemporanea che coniuga territorio, innovazione e stagionalità porta avanti la grande tradizione della cucina romana e continua a tramandarla grazie a un menu ricco di piatti tipici. **Hotel Villa Aricia** sorge tra i Castelli Romani, un gruppo di colli a sud di Roma, immerso in un parco di oltre 2 ettari, con vista mare è situato sulla Via Appia Nuova nelle vicinanze del monumento Orazi e Curazi. Serve una cucina raffinata a base di carne e pesce freschi.

Piatto tipico: la porchetta di Ariccia



È un prodotto dalla storia millenaria che lega il territorio di Ariccia alla produzione di carne suina: anticamente i latini la offrivano in sacrificio agli dei. Secondo la tradizione erano gli stessi sacerdoti provenienti da Ariccia a preparare le carni di maiale da offrire a Giove Laziale presso il tempio sul Monte Cavo.



Velletri

di Giacomo Vidili



Velletri è un importante comune nella provincia di Roma, nel Lazio che si trova in un'area molto bella per i paesaggi e per la ricchezza culturale e artistica, ovvero quella dei Castelli Romani. Velletri si trova a cavallo tra i Colli Albani e l'Agro Pontino e ospita numerosi resti archeologici dovuti agli antichi insediamenti dei Volsci. Tra le cose da vedere : la Cattedrale di San Clemente, la Chiesa di Santa Maria del Trivio, Porta Napoletana, il Parco di Villa Ginnetti, il Museo Civico Archeologico di Velletri e i Musei Civici Velletri.

Approfondimenti

La **Cattedrale di San Clemente** è stata edificata sui resti di un preesistente luogo di culto tra il 1659 e 1652 ed è l'edificio religioso più importante di Velletri. All'interno della Chiesa potrete visitare la meravigliosa cripta che custodisce i resti di pregevoli affreschi medievali e potrete ammirare la trecentesca icona della Madonna delle Grazie e il particolarissimo organo ligneo di origini cinquecentesche.

La **Chiesa di Santa Maria del Trivio** si trova nel cuore della città, a Piazza Cairoli e risale al 1444, con a fianco il celebre campanile gotico, simbolo di Velletri, conosciuto come la "Torre del Trivio", alta 50 metri e a pianta quadrata. La Torre è datata 1353 e realizzata dai maestri dell'arte muraria Magistri Comacini. La Chiesa è in stile gotico-lombardo, con una pianta a croce latina sormontata da una cupola. Al suo interno conserva varie opere pittoriche di valore, tra cui, presso l'altare maggiore, l'Assunzione di Maria Vergine, realizzato dal pittore senese Giovanni Sorbi nella prima metà del secolo XVIII.

Gli interessantissimi **Musei Civici** si trovano all'interno del bellissimo Palazzo Comunale di origini cinquecentesche e sono il Museo Archeologico Oreste Nardini e il Museo di Geo paleontologia e Preistoria dei Colli Albani. Il Museo Archeologico Oreste Nardini espone il famoso Sarcofago delle Fatiche di Ercole risalente al II secolo d.C. la Lastra dell'Orante e numerosi reperti che vanno dalla preistoria al medioevo mentre Museo di Geo paleontologia e Preistoria dei Colli Albani è suddiviso in 5 sezioni ed espone ceramiche, fossili, insomma illustra la storia del territorio.

Mangiare e dormire

Da consigliare il ristorante e hotel Benito al Bosco, immerso nel verde, con cucina di qualità ed accoglienza eccellente.

www.benitoalbosco.com

Piatto tipico: i carciofi alla matticella



Si tratta di carciofi conditi con un trito fine di aglio, prezzemolo e mentuccia, un pizzico di sale, del pepe nero e dell'olio di oliva, che vengono cotti immergendoli tra i carboni semi ardenti.

Vinality&Sol

di Linda Pietrosanti



Il nostro Istituto, il giorno 28 marzo 2022, presso la scuola di cucina Excellence Academy, ha partecipato a Vinality&sol, l'evento di presentazione dei Vini del Lazio che saranno al Vinality di Verona dal 10 al 13 aprile 2022. Gli studenti e le studentesse hanno affiancato i maggiori produttori di vino laziale durante l'esposizione. Questo progetto vuole cercare di portare il Vinality più vicino a noi in modo da poter dare la possibilità di provare questa esperienza a tutti gli appassionati e i professionisti del settore.



Ma cos'è il Vinality?

Il primo Vinality si è tenuto nell'Arena di Verona nel 1967. Questo è il salone Internazionale del vino e dei distillati più grande al mondo, che si tiene a Verona, con cadenza annuale. Si estende per oltre 95.000 m², conta più di 4.000 espositori l'anno e registra circa 150.000 visitatori per edizione, raccogliendo produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici e giornalisti. Ogni anno ospita oltre cinquanta degustazioni tematiche di vini italiani e stranieri e propone un programma convegnistico che affronta le principali tematiche legate alla domanda ed offerta del mercato del vino.

Oltre alle aree espositive dedicate ai produttori di vino, che ogni giorno potranno esporre al grande pubblico le loro migliori produzioni, il salone si compone di workshop, buyers club ed aree espositive speciali per promuovere il Made in Italy e far conoscere sul mercato le aziende emergenti. Nel contesto di Vinality si organizzano concorsi e premi internazionali, i più famosi sono: il Concorso Enologico Internazionale, International Packaging Competition e il Premio Internazionale Vinality.



Pastiera Napoletana



INGREDIENTI

Per la pasta frolla:

- 350 g di farina
- 175 g di burro o strutto
- 140 g di zucchero
- 2 uova intere
- scorza di 1 arancia

Per il ripieno:

- 350 g di ricotta vaccina
- 250 g di zucchero
- 300 g di grano precotto
- 200 ml di latte
- 2 uova intere
- 1 tuorlo
- 150 g di canditi (cedro e arancia)
- 2 cucchiaini di acqua di fiori d'arancio
- scorza di 2 arance
- scorza di 1 limone
- 1 pizzico di sale

1) Cuocete il grano con latte, scorza di 1 arancia e 1 cucchiaio di zucchero. Mescolate continuamente finché il latte non si sarà completamente assorbito. Lasciate raffreddare. In una ciotola capiente, lavorate la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un composto morbido e senza grumi.

2) Aggiungete le uova, il tuorlo, un pizzico di sale e la scorza grattugiata di 1 arancia e 1 limone. Mescolate con un mestolo di legno. Aggiungete anche i canditi a cubetti piccoli e l'acqua di fiori d'arancio.

3) Infine, unite il grano freddo e mescolate fino ad ottenere una crema omogenea. Lasciate riposare in frigo. Intanto, preparate la pasta frolla: lavorate burro e zucchero, quindi unite le uova con la scorza d'arancia e successivamente la farina. Impastate fino ad ottenere un panetto compatto, quindi avvolgetelo nella pellicola e riponete in frigo.

4) Appena la pasta frolla sarà ben fredda, stendetene 2/3 e rivestite una tortiera antiaderente*. Versate il ripieno all'interno, quindi stendete la frolla restante e ricavate delle strisce. Decorate formando dei rombi. Cuocete la pastiera in forno caldo a 180° per circa 1 ora e 20 minuti. Sformatela, fatela raffreddare (a temperatura ambiente o in frigo) per 12 ore.

Superabile e Oggi tocca a noi



Superabile

A cavallo tra marzo e aprile è stata svolta un'interessante attività nell'ambito del progetto Superabile, ovvero la semina del grano in piccole ciotole, che sono state custodite accuratamente fino allo spuntare del germoglio, simbolo di rinascita e rinnovamento.



A completamento dell'attività le piccole piantine sono state confezionate e donate a tutti i partecipanti.



Oggi tocca a noi: riscopriamo il territorio

Nuove tappe:

8 aprile 2022: attività relative alla visita al frantoio Vidili nel territorio di Velletri che si sono tenute nei giorni del 6 e 9 dicembre 2021.

Le attività hanno previsto due momenti:

- 1) proiezione di un breve filmato effettuato durante le visite, seguito da PowerPoint riassuntivo su quanto visto;
- 2) gioco/quiz con Kahoot e premiazione finale con piccoli cadeaux per tutti i partecipanti.

12 aprile: visita guidata presso l'azienda agricola Ceraso Rossana di Cori (LT) con svolgimento di attività pratiche guidate da esperti del settore agricolo.



Arte & Creatività

Letizia



Sofia



Simone



Romanzo “La via Laurentina in Nero”

di Yasmin Berkakech



VIA
LAURENTINA IN
NERO

Prosegono le indagini del commissario Giuseppe Marchesi e dei suoi colleghi Paolo Marchetti e Sara Angeli.

...
Chiamai subito Paolo che non lo sentivo da un po'. Uscii dal bar molto preoccupato da molte cose. Perché esiste un'organizzazione mafiosa in cambio di droga e denaro? Perché bisogna uccidere un'innocente? Come sempre. Tante domande ma nessuna risposta.

- Pronto Paolo, dove sei ora?

- Pronto Giuseppe, sto tornando a casa adesso. Ho trovato degli indizi abbastanza importanti.

Mi disse che aveva trovato sul ciglio dell'autostrada dove in parallelo scorreva la via Laurentina, un pacchettino di droga e uno straccio di vestito verso le 17.30 quando stavo ancora al bar. Bene. Un pacchettino di droga può provenire da chiunque, ma grazie ai guanti di Paolo dove aveva raccolto il pacchettino potremmo vedere meglio le impronte digitali. Uno straccio di vestito potrebbe essere di Marta.

-Hai trovato altro?

-No Giuseppe. Li porterò alla scientifica e vedremo la situazione. Se va tutto bene scopriremo gli stronzi che hanno ucciso la ragazza. Tu hai trovato qualcosa?

-Ho ricavato delle informazioni molto importanti sulla vita della ragazza.

Mentre uscii dal bar notai un particolare indizio. Vidi un tipo incappucciato con la pistola sotto all'addome. Lo vidi per qualche secondo, ma lo persi di vista. Allucinazioni? Non credo. Ricomparve infondo alla strada allora presi la macchina velocemente e lo insegui piano piano. Stava andando verso una strada che crea inquietudine. Chiamai Paolo per avvertirlo di tornare in ufficio.

Ore 18:30. Strada abbandonata, il sole oramai è calato. Il vento che attraversa il mio corpo. I brividi toccano ogni parte del mio corpo. I fari accessi della macchina illuminavano poco la strada che percorrevo. Avevo ansia, paura, angoscia. Vuoto. Luigina mi mancava. Mi mancavano i suoi baci, le sue telefonate di ogni mattina, i suoi buongiorno. E se fosse oggi, stasera, l'ultima volta che sarò vivo? La mia parola d'ordine: coraggio. Io e la morte siamo due mondi diversi. La mia paura più grande è perdere lei. Parcheggiare la macchina davanti al portone. Non bussai. Mi segnai solo la via. Aspetto il momento giusto per rivenire qui.

Ho abbastanza indizi: via Laurentina, strada sconosciuta, tizio incappucciato, pacchetto di droga.

Sara Angeli. Capelli biondi, occhi azzurri che ricordano il cielo azzurrino di una mattinata romana, determinata e agile in qualsiasi cosa. Lei e Giuseppe si conoscono da anni. Palermitana doc ma vive a Roma da 20 anni.

-Giuseppe come vanno con le indagini?

Chiese lei, mentre lui stava concentrato a leggere il giornale con mille dubbi che gli tormentavano la mente.

-Finora tutto okay, ho abbastanza indizi da risolvere la questione. Dovrei solo scoprire il tipo incappucciato che vidi di colpo per strada. Sono solo preoccupato.

-Preoccupato per cosa?

-In generale, soprattutto per Luigina. Senza di lei non so starci. Le ho promesso amore eterno. Se dovessi morire, morirò per lei.

Via Casareccio. Una via vicino a Laurentina. Dista circa 500 m.

Questo giorno mi dovrei incontrare con la madre di Marta. Sono ansioso, ma allo stesso tempo non vedo l'ora. Percepisco già il dolore e sofferenza di quando la vedrò.

Suonai al citofono. Nessuno mi rispose. Alla terza qualcuno mi disse “chi è?” Io dissi che sono un commissario, semplicemente. Spinsi il portone e salii per le scale piano piano. Sentivo una forte pressione dentro di me. Le scale erano sporche, le finestre erano chiuse e l'aria lì dentro era inesistente. La luce del sole che percorreva il condominio era quasi intravedente. Terzo piano, scala 1. Il cognome era Bettini. Marta Bettini. Che tragedia solo a sentire il suo nome. Bussai alla porta. Vidi davanti a me una signora distrutta a malincuore. I suoi occhi erano gonfi di lacrime. Ad un tratto senza chiedermi chi sono, mi abbracciò di colpo e io la strinsi forte. Senza dirci una parola. Il silenzio parlava per noi. Chiusi la porta e la condussi verso il salotto. Presi le sue mani e la guardai dritta nei suoi occhi pieni di speranza.

-Tutto bene? Vorresti un bicchier d'acqua? Le chiesi mentre stava fissando il pavimento nel nulla. I suoi pensieri erano dritti su una persona: Marta. La sua amata figlia. Morta senza una spiegazione valida.

-Sì, sto bene sto bene. Però non so chi sia lei e mi scuso se mi presento in queste condizioni.

-Non si preoccupi, la capisco molto bene. Lasci che mi presento, sono Marchesi Giuseppe, un commissario della Capitale. Sono qui per una cosa molto importante. Lei mi dovrà dare delle informazioni utili per aiutarla e capire la dinamica dell'omicidio di sua figlia, signora Maria. Sono assai dispiaciuto di questa faccenda. Sono giorni e notti che cerco di capire insieme ai miei colleghi il come e, soprattutto il perché Marta frequentava quelle persone.

-La ringrazio davvero per essere venuto qui. Le dico solo che mia figlia era la gioia dei miei occhi. La mia ragione su tutto. Morire a 25 anni è impensabile come cosa, aveva tutta la sua vita davanti a sorridere e andare avanti. Qualcuno però ha voluto farla franca con lei. Stava frequentando un ragazzo, Marco Bocconi si chiama. Marta mi disse che si stavano per mettere insieme, ma qualcosa andò storto. Marco ha un boss che lo obbligava a fare delle commissioni sulla droga e soldi. Un giorno però mentre lui stava andando in giro a spacciare, un altro gruppo di uomini presero mia figlia di nascosto mentre stava passeggiando tranquillamente.

-E lui che fine aveva fatto?

-Era tornato a casa ma non riusciva a trovare Marta, aveva lasciato il telefono in casa. Marco uscì di casa, stava correndo per la strada finché sentì delle urla provenire da una casa abbandonata.

-Quella maledetta casa abbandonata, sapevo che qualcosa era successo proprio lì. Ora intuisco il tizio incappucciato che intravidi quel pomeriggio.

-Come è andata a finire questa storia?

-Quel bastardo di Marco doveva fare una sola cosa: salvarla da quegli uomini schifosi. Gli uomini volevano in cambio del denaro. Se Marco non l'avesse fatto, avrebbero sparato a Marta e così avvenne. La polizia ancora non riesce a trovare le sue tracce.

-Risolverò tutta la questione, stia tranquilla e grazie davvero delle informazioni che mi ha fornito. Per qualsiasi cosa, mi chiami pure. Le lascio il mio recapito telefonico sul suo tavolo.

- Non so veramente come ringraziarla. Roma si inchinerà verso di lei per tutto il lavoro che fa.

Uscì dalla porta con un grandissimo sorriso per quelle belle parole. È una grande donna con una forza incredibile nonostante i problemi che sta affrontando.

Per dire No alla guerra!

Lavoro realizzato da alcuni studenti e studentesse del nostro Istituto.





CONCORSO
NAZIONALE

UGO TOGNAZZI

UN ARTISTA IN CUCINA



IPSSAR
TOGNAZZI

25 - 28
Maggio
2022

CONTEST
ALBERGHIERI
D'ITALIA

INFO: concorsocucina2022@alberghierovellettri.edu.it -
Tel. 0697634380