

N.2  
MAGGIO 2023



# La Voce del Tognazzi

## CONCORSI ENOGASTRONOMICI

Tra Roma e Bologna

## TERRITORIO

Inaugurazione laboratori  
enogastronomici della Casa  
Circondariale di Velletri  
Intervista al mastro fornaio

## PROGETTI

Orientamento  
Sport  
Biblioteca  
Oggi tocca a noi  
Musicoterapia

## ATTUALITA' E STORIA

L'incoronazione di Carlo III  
25 aprile  
1 maggio

Il pane  
dei  
Castelli Romani

In copertina

# L'editoriale

**L**a Voce del Tognazzi torna con il secondo numero di questo anno scolastico, con uno sguardo sempre attento alle iniziative e ai progetti che l'Istituto realizza, in un'ottica non autoreferenziale ma di offerta di opportunità per le studentesse e gli studenti di questa scuola.

Da sottolineare la costante apertura al territorio ed al mondo occupazionale, che rende la scuola un luogo di scambio e di confronto stimolante e proficuo dove la formazione non è unilaterale, ma osmotica con tutti i soggetti con i quali entra in contatto.

Esiste la comunità educante ed è questo che l'Istituto Ugo Tognazzi vuole promuovere, il nostro giornale ne è un esempio.

Uno spazio di confronto sereno e costruttivo, dove non manca anche uno sguardo al nostro passato, alle tradizioni ed agli eventi attuali di interesse internazionale e mondiale.

Coordinamento e progetto grafico:  
Claudia Recchi e Andrea Lastella.

Hanno collaborato alla realizzazione di questo numero: Yasmin Berkakech, Asia Gardali, Lorenzo Scifoni, Noemi Iannuzzi, Giacomo Vidili, Fabio Leopardi, Lavinia Gallenzi, Martina Lagna, Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai.

## I. INDICE

News	3
Concorso Bartolomeo Scappi	4
Startupper School Food	5
Concorso ACR Carlo Chiarinelli	6
Oggi Tocca a noi	7
Intervista Mastro fornaio	8
Recruiting School Day	9
Incontro con l'autore	10
Lo sport nella nostra scuola	11
La danza: l'amore di una vita	12
Laboratorio di Musicoterapia	13
Inaugurazione dei laboratori enogastronomici della Casa Circondariale di Velletri	14
Recensione libro del mese	15
Incoronazione Carlo III	16
25 Aprile Festa della Liberazione	17
1° Maggio Festa del lavoro	18

# Dal nostro Istituto

**A**l via i CORSI PROFESSIONALIZZANTI

Hanno preso il via la settimana scorsa i corsi professionalizzanti promossi dal nostro istituto per offrire alle studentesse ed agli studenti l'opportunità di acquisire ulteriori competenze specifiche nei vari settori della ristorazione e sala bar.

**TUTTI I CORSI NELL'ULTIMA DI COPERTINA.**



**G**emellaggio Adria

Lunedì 8 maggio hanno preso il via i lavori del gemellaggio con la cittadina di Adria, in provincia di Rovigo, dove le nostre ragazze e i nostri ragazzi si stanno confrontando sulle diverse panificazioni, ovvero la ciabatta di Adria e il pane dei Castelli Romani.

Nel prossimo numero tutti i dettagli e gli approfondimenti.

**L**e foto delle uova premiate al concorso di Pasqua.



**2°  
classificato**



**1°  
classificato**



**3°  
classificato**

*Ippisar Ugo Tognazzi Velletri*

Sala Rossini 24 05 2023  
ore 13:00

*Pranzo speciale*



"Emilia Romagna"

MENU

**ANTIPASTO**

*Gnocco fritto stracchino e mortadella  
Tigelle con pesto alla modenese  
Erbazzone Reggiano*

**PORTATE PRINCIPALI**

*Cappellacci verdi ripieni di magro  
con fonduta di Grana 36 mesi*

\*\*\*  
*Scaloppe alla Bolognese  
e involtino di asparagi*

**DESSERT**

*Torta duchessa*



## Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi”. 17 – 20 aprile 2023 a Castel San Pietro Terme (BO)

di Asia Gardali, Lorenzo Scifoni, Noemi Iannuzzi



**L'**IPSSAR U. Tognazzi di Velletri non poteva mancare al concorso internazionale Bartolomeo Scappi dove si sono misurate sul campo scuole nazionali ed internazionali. A rappresentare l'istituto gli alunni Asia Gardali per il settore sala, Lorenzo Scifoni per il settore cucina e Noemi Iannuzzi per il settore accoglienza turistica. Sul podio un terzo posto per cucina ed uno per la prova del Team.

Siamo partiti con molta ansia e paura di non riuscire a dare al massimo. È stata un'esperienza nuova che ci ha insegnato molto, senza togliere spazio al divertimento. Abbiamo avuto l'opportunità di entrare in relazione con scuole straniere con le quali è stato divertente parlare in inglese e scambiarci origini, tradizioni e costumi. Con quelle italiane invece è stato bello conoscere in modo approfondito le varie sfaccettature della nostra bella penisola, con diversi dialetti e tipicità che solo nella nostra terra abbiamo. Per tutti i settori abbiamo affrontato gare differenti.



**Iannuzzi Noemi ha gareggiato per il settore accoglienza:** "ho dimostrato le capacità nel parlare inglese, gestire situazioni reali in albergo, padronanza del linguaggio e nella realizzazione di un pacchetto turistico costruito partendo dalla località di Castel San Pietro Terme in chiave sostenibile, comprendendo anche il preventivo economico. Queste fasi della gara, quindi, richiedevano numerose capacità da quelle linguistiche a quelle umanistiche e economiche. Nonostante la difficoltà sono riuscita a portare a termine ogni fase del concorso dando il massimo, ricevendo alla fine molti complimenti che mi hanno fatto capire che il settore che ho scelto è giusto per me, inoltre, mi hanno spronato a puntare a grandi progetti nel futuro, mi sento molto soddisfatta."

**Asia Gardali ha gareggiato per sala bar:** "le mie prove da sostenere erano due, la prima consisteva nel fare un cocktail e la seconda nella parte di caffetteria, ovvero fare due caffè e due cappuccini in un tempo cronometrato. Abbinata alla parte pratica c'era una parte teorica dedicata al caffè da saper illustrare alla giuria. Erano richieste capacità di originalità, precisione, pulizia e velocità. C'era molta pressione, era fondamentale osservare il tempo, però sono riuscita a servire il cocktail come lo immaginavo, colori accesi, odore e sapore intenso e decorazioni che attiravano l'attenzione.

Nella parte di caffetteria ho servito i due caffè e i due cappuccini in un tempo ridotto, sono riuscita inoltre a pulire le attrezzature utilizzate.

È stata un'esperienza che mi ha fatto capire quali sono le mie lagune e dove devo migliorare, ma mi sono anche sentita gratificata e soddisfatta del lavoro svolto".

**Lorenzo Scifoni ha gareggiato per Cucina:** "la mia prova consisteva nel realizzare e servire un piatto nell'arco di 3 ore. La ricetta realizzata da me è stata garganelli con carciofo in doppia consistenza, guanciale croccante e fonduta di pecorino romano DOP. Poi ho servito quattro mezze porzioni ai giudici e una intera solo per la presentazione del piatto. La difficoltà stava proprio nel misurare bene la quantità di pasta, senza tralasciare il gusto e la decorazione. Sono riuscito a portare a termine il piatto come desideravo grazie alla mia concentrazione e determinazione. Questo ha colpito molto i giudici, infatti, sono salito sul podio al terzo posto, anche se i complimenti ricevuti mi hanno fatto distaccare dal risultato finale, facendomi pensare al lavoro svolto che è stato impeccabile. Mi sento molto soddisfatto."

*Siamo stati orgogliosi di rappresentare la nostra scuola.*

# Startupper School Food

## Lazio Innova

### 2022-2023



**I**l nostro istituto è presente con otto alunni alla Food Challenge di Startupper School Food di Lazio Innova, una delle azioni del programma Startupper School Academy 2022-2023 sviluppata nell'ambito del progetto Food Innovatio HUB.



Selezionati a partecipare per il Tognazzi F. Cedola, F. D'ambrosio, S. Notarfonso, M.P. Martinez, A. Mirabelli, A. Borro, G. Cascapera e G. Vaccaro.



La prova consisteva nella interpretazione del piatto base di bruschetta al miele e baccalà mantecato. La nostra preparazione si è classificata per la finale che si terrà a Bracciano il 23 maggio.

L'obiettivo generale della challenge è stato quello di valorizzare le produzioni tipiche e tradizionali del Lazio e promuovere innovazione in ambito agroalimentare.

Un'occasione importante per le nostre ragazze e i nostri ragazzi che attraverso questa competizione hanno saputo mettere in campo competenze e creatività.

# Concorso ACR Memorial Carlo Chiarinelli



**I**l 27 aprile presso l'Istituto C.M.F.P. Alberghiero di Marino la studentessa Hiba Bachchar e gli studenti Bini Francesco, Sanzone Cristian e Mammucari Gabriele selezionando gli ingredienti presenti nella mystery box, hanno realizzato dei piatti davvero interessanti, esprimendo capacità di concentrazione, tenuta delle emozioni, uso di tecnica e competenza, conquistando un quarto posto di tutto rispetto. Il concorso è stato indetto dall'Associazione Cuochi di Roma.



# Oggi tocca a noi

## Recupero di antiche ricette e tradizioni



**I**l progetto Oggi tocca a noi prosegue con le lezioni pratiche dedicati alle antiche ricette e alle tradizioni nel nostro laboratorio di cucina "Escoffier".



Tre gli incontri: uno il 18 aprile ed altri due a maggio, rispettivamente il 5 e il 12 del mese.



Grande la soddisfazione dei partecipanti e degli organizzatori nel vedere i ragazzi intenti a realizzare le storiche ricette.



# Come l'arte del pane si trasforma in amore e passione

di Yasmin Berkakech



**C**ome l'arte del pane si trasforma in amore e passione ce lo spiega il fornaio Marco Bocchini, titolare di uno storico e famoso forno di Genzano di Roma, che abbiamo intervistato per voi e che avevamo già avuto modo di conoscere nell'ambito della master class che il 17 e 18 aprile ha tenuto per le studentesse e gli studenti del nostro istituto, dedicata alla realizzazione degli impasti ed all'utilizzo delle tecniche appropriate per creare un pane squisito e fragrante.

## Da quanti anni lavora con il pane?

Da sempre. Da 35 anni, fin da bambino amavo vedere mio padre lavorare il pane e insieme a lui ho imparato moltissimo. La mia è un'azienda che nasce nel 1890 e sono già quattro le generazioni che ne hanno raccolto e portato avanti l'eredità. Prima l'azienda portava il nome di mio padre e si chiamava Da Sergio, poi, nell'avvicendamento da padre a figlio, in un'ottica di apertura, ho deciso di chiamarlo Il Gran Fornaio. Questo non per fare un torto a mio padre ma per andare incontro ad un mondo che cambia, dove insieme alla tradizione è necessario abbracciare anche il nuovo, aprendosi ad interessanti opportunità. La mia è una grande storia di onere e onore e, soprattutto, ambizione e credo che sia importante anche essere un'immagine per il territorio, divenendo ambasciatori di storie e tradizioni. Lavorare con il pane per me significa avvicinarmi alle materie prime ed essere curiosi.

## Cosa significa per lei essere fornaio?

Essere fornaio per me significa tante cose, ma ciò che mi ha sempre affascinato è come prodotti semplici come acqua e farina possano trasformarsi in qualcosa di speciale come il pane. Certo è un lavoro che richiede impegno e sacrificio, ma quando c'è la passione la fatica passa in secondo piano e lascia il posto alla gratificazione. Realizzare un pane sempre più buono, sempre più bello ed apprezzato è ciò che mi ripaga ogni giorno. Addirittura ci sono degli chef che apprezzano così tanto il mio pane da venire nel mio forno per imparare a farlo. Essere fornaio,

inoltre, per me vuol dire essere ambasciatore di storie di valore, di trasmissione di tradizioni e di voglia di realizzare sé stessi. Per questo da qualche tempo realizzo momenti formativi in diversi ordini di scuole ed è un piacere vedere i giovani, dai più piccoli ai più grandi, cimentarsi nella realizzazione degli impasti, ai quali dico che non si stanno sporcando di farina, bensì si stanno infarinando, ovvero si stanno mescolando con un prodotto nobile della nostra tradizione. Fare il formatore per me è comprendere i ragazzi e le ragazze ed avvicinarli alla mia passione, tentando di trasmettere loro tutto l'amore che metto in quello che faccio.

## Fornaio all'avanguardia: qual è il segreto?

Essere un fornaio oggi significa mantenere la tradizione, utilizzare sistemi innovativi ed avere la giusta formazione tecnica, questa infatti ci mette in condizione di riconoscere le materie prime di qualità e scegliere quelle giuste per realizzare prodotti d'eccellenza.

## Com'è il suo rapporto con i colleghi fornai? C'è competizione?

In realtà io non vedo mai i miei colleghi come competitor, anche se è bene che ci sia una competizione giusta e leale che diventa spinta alla voglia inarrestabile di migliorare sempre. Per me comunque la vera sfida è con me stesso, m'impegno sempre al massimo per ottenere risultati sempre più ambiziosi.

## C'è un messaggio che vorrebbe rivolgere a noi ragazzi della generazione Z?

Ai giovani dico di non accontentarsi e di impegnarsi per scegliere il lavoro che vorranno fare, un lavoro che diventi la realizzazione di sé stessi e non un sacrificio quotidiano. Bisogna fissare degli obiettivi e poi impegnarsi per raggiungerli senza avere paura, anche di osare, e perché no di intraprendere la strada dell'imprenditorialità. Il segreto è quello di trovare la giusta strada, mettendoci la passione affinché lavorare non diventi fatica, ma piacere.



# Recruiting School Day

## Le aziende del territorio incontrano gli studenti



**G**rande successo per il Recruiting School Day organizzato dal nostro istituto. Presenti all'evento, che si è tenuto il 9 maggio presso l'Auditorium, alcune delle migliori aziende del territorio dei Castelli Romani e della provincia di Roma, nonché agenzie per il lavoro e centro per l'impiego.



Scopo dell'iniziativa è stato quello di mettere in contatto le strutture ricettive con le ragazze e i ragazzi dell'ultimo anno di corso, proiettandoli nel mondo lavorativo reale, dove domanda e offerta dovrebbero nell'ottica di un'opportunità trasversale per i maturandi e per le aziende.



## RECRUITING SCHOOL DAY

### 9 MAGGIO 2023

Le aziende del territorio incontrano le studentesse e gli studenti del nostro istituto per illustrare le attuali opportunità occupazionali

Per partecipare scrivi a [stagealberghierovelletri@gmail.com](mailto:stagealberghierovelletri@gmail.com)

**Auditorium**  
**9,30 - 11,30**

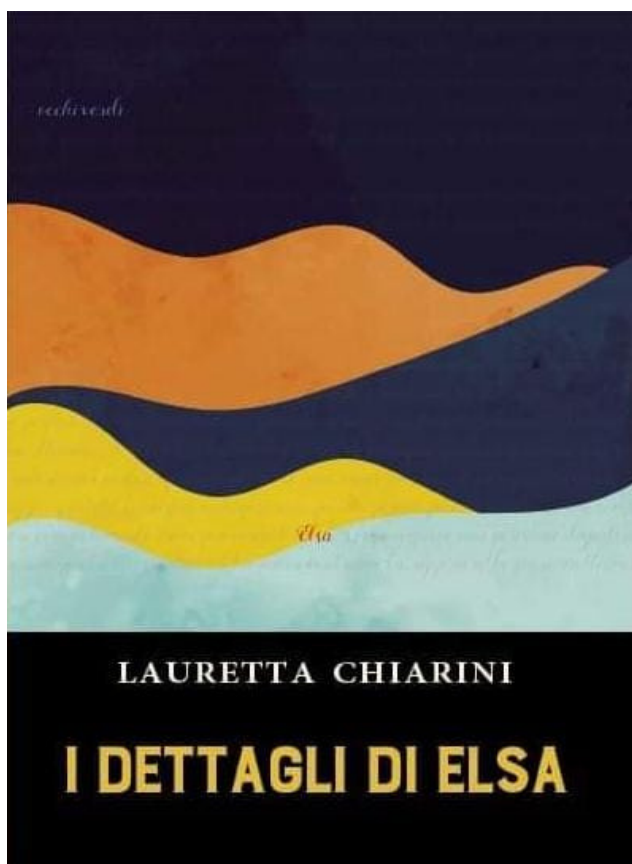
Viale S. D'Acquisto, 61 a/b/c Velletri (Rm)  
+39. 06 1211 25335



## Lauretta Chiarini racconta la gente comune e ne scandaglia i sentimenti nel libro "I dettagli di Elsa"



**S**econda tappa per il percorso Incontro con l'autore, in questo caso con l'autrice. Martedì 9 maggio, infatti, presso la Biblioteca "Rosario Livatino" dell'Istituto, la scrittrice Lauretta Chiarini ha presentato il suo libro I dettagli di Elsa.



Un racconto che nell'epoca dell'apparire, del mostrarsi sempre al massimo delle forme e delle performance, racconta invece la gente comune, le sue storie intrecciate con la *storia*, che non hanno bisogno di clamore per esistere, perché sono speciali nella loro quotidianità.

Una narrazione delicata, con attenzione ai sentimenti umani nelle loro molteplici sfaccettature.



# Lo sport nella nostra scuola: una realtà importante

di Giacomo Vidili e Fabio Leopardi



**I**l nostro istituto promuove con iniziative e con strutture adeguate la pratica sportiva in ogni sua espressione.

Lo sport, infatti, è un'attività in grado di stimolare ed innescare una serie di reazioni positive indispensabili nella vita sociale ed individuale di ognuno di noi, come lo spirito di collaborazione, il senso di appartenenza e di inclusione, l'accrescimento della motivazione e dell'impegno per il raggiungimento di un obiettivo e il potenziamento della propria autostima.

In particolare quest'anno la nostra scuola ha partecipato ed ha promosso diversi progetti.

Ha partecipato ai Campionati Studenteschi di calcio a cinque gareggiando con squadre di altri istituti, ed al torneo di tennis tavolo.



Ha portato a casa un grande risultato con il 3° posto di una nostra compagna ai Campionati Studenteschi di danza sportiva.

Ha aderito alla corsa di Miguel, partecipando all'evento con altre scuole il 22 marzo a Frascati. La finale c'è stata il 22 aprile allo Stadio dei Marmi. La corsa vedeva come disciplina i 100 metri e i 1000 metri.

Da sottolineare anche l'intenzione della nostra scuola di conoscere il territorio attraverso lo sport, con l'organizzazione di un'uscita di trekking presso il Monte Artemisio.

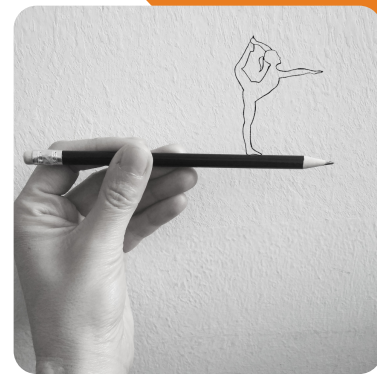
Infine, la nostra scuola ha organizzato tornei scolastici interni di pallavolo, calcio a 5 e basket. Le premiazioni si svolgeranno a giugno.



Chiude l'anno un evento molto importante: il BNL Internazionali di Tennis, che si è tenuto il 12 maggio a Roma presso il Foro Italico al quale hanno partecipato alcuni studenti delle classi quinte.

# La danza: l'amore di una vita

di Lavinia Gallenzi



**I**l 1 aprile al Palabandinelli di Velletri si sono svolti i Campionati Studenteschi di danza sportiva ed hanno visto la partecipazione di varie scuole superiori, tra cui anche l'Ugo Tognazzi portando tre ragazze del biennio a raggiungere un ottimo terzo posto. Le ragazze che sono state scelte sono Lavinia Gallenzi (io), Erika Ottaviani e Ilenia D'Annibale.

La coreografia è stata montata dalla sottoscritta ed era su una musica di cha cha cha, precisamente "Sofia" di Alvaro Soler.

Abbiamo organizzato il tutto in solo una settimana allenandoci poche ore a scuola. Da sottolineare che a differenza mia, che già pratico danza, Erika e Ilenia non avevano mai praticato latino americano e quindi questo terzo posto ha un valore ancora più grande.

Questa esperienza ci ha fatto instaurare un buon rapporto, ci siamo divertite e ha permesso loro di scoprire un mondo completamente nuovo, il mondo della danza, il quale gli è piaciuto tanto.



Come ho già scritto io già pratico la danza come sport, e come si può aver intuito, quella latino americana, ormai da 10 anni a livello agonistico. A danza pratico sia la danza di gruppo insieme alle mie compagne, sia quella individuale in cui ballo da sola e posso esprimere al massimo le mie emozioni.

Io amo la danza in tutte le sue forme perché permette di trasmettere alle persone le nostre emozioni, di esprimerci con tutto il corpo e perché riesce a farci sfogare quando siamo giù di morale o siamo arrabbiati.



La danza è e sarà sempre per me la passione più grande della mia vita senza la quale non riuscirei a vivere.

“

*Colui che danza cammina  
sull'acqua e dentro una  
fiamma*

*Garcia Lorca*



## Inaugurati i laboratori enogastronomici della Casa Circondariale di Velletri



**I**n collaborazione con il nostro Istituto, giovedì 30 marzo 2023 si è svolta presso l'Istituto penitenziario di Velletri, l'inaugurazione dei laboratori di enogastronomia della Casa Circondariale.

L'evento affonda le radici a ben tre anni fa ed è stato sottolineato da un gustoso buffet realizzato dai partecipanti al corso, che attraverso questa formazione per adulti hanno la possibilità di conseguire un diploma professionale.

Hanno preso parte all'evento, insieme alla nostra Dirigente Sandra Tetti, la direttrice della Casa Circondariale, Maria Donata Iannantuono ed importanti cariche istituzionali, come il Garante delle persone sottoposte a misure restrittive, il Vescovo della Diocesi di Velletri e rappresentanti di altre scuole del territorio.



Presenti all'evento anche alcuni studenti delle nostre classi quinte.

Grande soddisfazione ha espresso la nostra Dirigente per il raggiungimento di questo obiettivo, che sposa a pieno la convinzione che per assolvere adeguatamente al ruolo educativo e rieducativo, è necessario comporre tutti gli elementi del processo reintegrante in una visione ed azione d'insieme.



# Recensione del libro "Per questo mi chiamo Giovanni"

di Martina Lagna



**Q**uesto libro mi è piaciuto molto, il lessico è semplice, scorrevole e molto coinvolgente, personalmente l'ho finito in tre/quattro giorni.

Lo consiglio a chi piace l'argomento sulla mafia e soprattutto a chi interessa conoscere meglio Giovanni Falcone.

La narrazione ripercorre la vita dell'illustre magistrato dalla nascita fino alla tragica morte.

Davvero avvincente ed interessante soprattutto per i dettagli che vengono riferiti su un personaggio così importante, che non potremo mai scordare e che ha segnato uno dei momenti bui della nostra storia nazionale.



## 6 maggio 2023: finalmente Re

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



**D**opo un'attesa di decenni, sabato 6 maggio, si concretizza ufficialmente il sogno di Carlo: sarà finalmente incoronato re d'Inghilterra, con il nome di Carlo III. Diventato re l'8 settembre 2022, in seguito alla morte della madre, la regina Elisabetta II, l'investitura ufficiale avverrà dopo otto mesi di lutto e organizzazione dell'evento. Carlo III è il monarca britannico più anziano della storia a essere incoronato: il giorno della cerimonia avrà, infatti, 73 anni. L'incoronazione sarà celebrata con tutti gli onori di un protocollo che si prepara da anni con il nome in codice "operazione globo d'oro" (così chiamata per il prezioso simbolo religioso che la regina tenne in mano alla sua incoronazione del 1953 nella celebre foto di Cecil Beaton). Questa cerimonia è l'unico evento di questo tipo rimasto in Europa. Sua Maestà, da come risulta da fonti giornalistiche, ha richiesto una cerimonia adatta ai tempi moderni, caratterizzata da tradizioni rivisitate e più "snella" a partire dalla lista degli invitati e dal dress code.

Le celebrazioni per l'incoronazione di Re Carlo III serviranno anche a ricordare e onorare il lungo regno della regina Elisabetta II, dal 1952 fino alla sua morte nel 2022. Durante il suo lungo regno, la regina Elisabetta II è stata simbolo di stabilità e continuità per il Regno Unito e il Commonwealth, e il suo spirito di servizio e dedizione continueranno ad essere celebrati certamente anche sotto il regno di suo figlio. Nonostante le tensioni e le sfide che il Regno Unito e la famiglia reale britannica hanno affrontato negli ultimi anni, l'incoronazione di Re Carlo III rappresenta una nuova era e un'opportunità per la monarchia di continuare a svolgere il suo ruolo nella società britannica e nel Commonwealth.

La cerimonia sarà anche l'occasione per riflettere sul ruolo del re e della regina Camilla nel Regno Unito moderno e per celebrare il contributo di Carlo III al Paese attraverso i suoi numerosi impegni filantropici e ambientalisti. L'incoronazione di Re Carlo III sarà, insomma, un momento storico e solenne che segnerà l'inizio di un nuovo capitolo nella storia della monarchia britannica. Sarà un'occasione per onorare

il passato e guardare al futuro. Nelle ricerche, che mi hanno portato alla stesura di questo articolo, mi sono imbattuto anche nel piatto tipico di questa incoronazione, che condivido con tutti. Per la sua prossima incoronazione ufficiale, Re Carlo III non potrà sfuggire a un'etichetta reale, una tradizione che risale al Medioevo. Nelle occasioni speciali, come i giubilei e le incoronazioni, ai sovrani era offerta una «lamprey pie», una torta ripiena di lamprede.



Non potete crederci quando leggerete cosa mangerà. Mi raccomando è una prelibatezza per veri "tosti"! Non sono bacche né frutta secca, ma piccoli pesci parassiti con una bocca a ventosa, circondata da 150 dentini affilati, che usano per raschiare via la carne del pesce ospite e nutrirsi del suo sangue. Donare una torta fatta con questi pesciolini, considerati una prelibatezza, era un segno di ricchezza, di rispetto. Sarà proprio il caso di citare per concludere il loro God save the King...



# La svolta della Libertà: il 25 aprile

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



**I**l 25 aprile è una data storica divenuta la festa nazionale per antonomasia per ricordare la Liberazione. Significò, infatti, per il nostro Paese, l'affermazione della democrazia e della libertà, la fine della guerra e la riconquistata indipendenza. In quel conflitto gli Italiani, civili e militari, offrirono grandi sacrifici e patirono numerosi lutti ma, alla fine, l'Italia fu nuovamente libera, unita e indipendente sotto un unico Tricolore, con una grande volontà di ricostruzione, morale e materiale. Liberazione da chi e da cosa si chiedono in tanti? Molti ormai hanno perso il valore autentico di quel lontano 25 aprile 1945, diventato un giorno per un'allegria scampagnata, senza minimamente soffermarsi un attimo per commemorare quanti hanno lottato e versato il proprio sangue per garantirci ciò che oggi ci appare scontato e dovuto: la Libertà. Celebrazioni in tutto lo Stivale, per rendere omaggio agli onori militari. Ma chi ancora ci crede davvero? Quanti sono coloro che ancora oggi combatterebbero per difendere il valore autentico della Libertà?



Per me, giovane studente, è una data sentita e non poco, probabilmente perché mio padre è un militare che mi ha inculcato i valori della fedeltà e onore alla Patria, impegnato anche in missioni estere nella difesa di questi valori, specie quello della Libertà, sancita dalla democrazia. Proteggere la nostra sovranità popolare, fondata sui principi della solidarietà, della giustizia sociale e sul rispetto dell'essere umano, deve essere il fine sul quale

fondare la Libertà di ognuno, che assume un'importanza maggiore, se ripensiamo ai migranti naufragati, molti dei quali in fuga da un regime feroce e disposti a tutto per una vita migliore, ma soprattutto più Libera. Oggi, siamo liberi di partecipare ad attività sociali, culturali, di aderire a partiti, sindacati, votare liberamente per poter scegliere la nostra classe dirigente. Tutte libertà che ci sembrano "normali" ma di cui dobbiamo un grazie a quel 25 Aprile 1945, che va ricordato per non dimenticare il dono della Libertà che i nostri partigiani ci hanno offerto.



Far conoscere in modo più approfondito una pagina fondamentale della storia cittadina, nazionale ed europea, come è stata quella della lotta per la Liberazione tra il 1943 e il 1945, e avere un'occasione per confrontarsi sui valori e i principi su cui si fonda la nostra Repubblica democratica dovrebbe essere più presente nelle scuole e, probabilmente, un domani non sarà più un giorno per una allegra "scampagnata" ma un motivo di orgoglio in più nell'essere italiani.

# Dignità e libertà: il 1° Maggio

di Guglielmo Alessandro Ferretti Mastai



La giornata del primo Maggio, fra le feste non religiose, resta una delle più celebrate al mondo. Ogni anno si onora o almeno dovrebbe esser fatto quanti hanno lottato per i diritti sul lavoro, primo fra tutti quello sull'orario limitato e prestabilito: 8 ore al giorno, che in Italia è in vigore dal 1923. Quello del lavoro è un argomento di grande attualità e tante cose sono cambiate con la pandemia: dalla scelta delle dimissioni volontarie alle difficoltà soprattutto delle donne nel tentativo di conciliare vita familiare e attività lavorativa. La prima giornata dei lavoratori risalirebbe al 5 settembre 1882, quando, i Knights of Labor, i cavalieri del lavoro, organizzarono una manifestazione a New York, due anni dopo stabilirono che la manifestazione avvenisse ogni anno. Non è in maggio, quindi, e infatti negli Usa si festeggia il 4 settembre. La data del primo maggio ricorda i fatti accaduti a Chicago nel maggio del 1866 dove, a seguito di una manifestazione per ottenere otto ore lavorative, ci fu uno scontro tra polizia, lavoratori e anarchici che culminò nell'episodio noto come Haymarket Riot. Solo in seguito, alla Conferenza di Parigi del 1889, che sancì la nascita della Seconda Internazionale, fu riconosciuta la data del Primo Maggio come festa dei lavoratori, volta a celebrare la conquista delle otto ore lavorative giornaliere nel mondo industrializzato. In Italia arrivò due anni dopo. Durante il fascismo la festa fu soppressa in favore della Festa del lavoro italiano, da festeggiare il 21 aprile, data del Natale di Roma. Purtroppo, anche nel nostro Paese, questa giornata si è macchiata di sangue perché il 1° maggio del 1947 si verificò quella che è ricordata dalla storia come la "strage di Portella della Ginestra", località montana del comune di Piana degli Albanesi, in Provincia di Palermo. Qui si erano, infatti, riuniti circa duemila lavoratori, specie contadini, per celebrare la ricorrenza del 1° maggio protestando contro il latifondismo a favore dell'occupazione delle terre incolte. In quell'occasione, però, il bandito Salvatore Giuliano insieme ai suoi uomini sparò sulla folla provocando una carneficina. I sindacati confederati CGIL, CISL e UIL dal 1990, in

collaborazione con il comune di Roma, hanno istituito un grande concerto per celebrare questa giornata. La manifestazione si tiene a Roma, in piazza San Giovanni in Laterano, dal pomeriggio alla notte, con la partecipazione di molti gruppi musicali e cantanti, ed è seguita da centinaia di migliaia di persone, oltre a essere trasmessa in diretta televisiva dalla Rai. Per quanto contestati e oggetto di discussioni, i diritti dei lavoratori sono considerati inalienabili nei Paesi Occidentali. Basti pensare al peso che il lavoro gioca nella nostra Costituzione, il cui Articolo 1 e Articolo 36 rispettivamente recitano: "Art. 1. L'Italia è una Repubblica democratica, fondata sul lavoro. La sovranità appartiene al popolo, che la esercita nelle forme e nei limiti della Costituzione."

"Art. 36. Il lavoratore ha diritto ad una retribuzione proporzionata alla quantità e qualità del suo lavoro e in ogni caso sufficiente ad assicurare a sé e alla famiglia un'esistenza libera e dignitosa. La durata massima della giornata lavorativa è stabilita dalla legge. Il lavoratore ha diritto al riposo settimanale e a ferie annuali retribuite, e non può rinunziarvi". Nonostante tante siano state le lotte che i lavoratori hanno portato avanti con determinazione e coraggio, oggi il lavoro non è più un diritto e una garanzia per tutti. Una crisi finanziaria, economica e sociale, iniziata una decina di anni fa, ha escluso dal mondo del lavoro milioni di persone, in particolare giovani, creato povertà e privato di una vita dignitosa molte famiglie. Il primo Maggio, va celebrato per non dimenticare tutte quelle persone che hanno lottato per ottenere condizioni di lavoro e di vita umane migliori per tutti e per difendere il proprio diritto al lavoro. La festa, dunque, ci invita a riflettere anche su questi aspetti e sul fatto della pericolosità di un lavoro che potrebbe diventare oggetto di divisione, di competitività fra lavoratori, di scudo contro un'immigrazione venuta a cercare in Europa migliori condizioni di vita. Il lavoro è travaglio e fatica e anche per questo, ha ragione d'essere quando è degno, onesto, buono, utile e umanizzante. È questo che mi auguro tutti vogliamo festeggiare.

# OPEN LABS

## Laboratori professionali gratuiti pomeridiani

Iscrizioni al seguente link:  
<https://forms.office.com/e/LirbKgBTsu>



"IL CAPPUCINO"

"IL GELATO NATURALE ARTGIANALE"

"IL VINO E LA FIGURA  
DEL SOMMELIER"

"CORSO BASE PIZZA,  
PANE E PASTA GLUTEN FREE"

"IL PESCE: SFILETTATURA  
E MARINATURA"

"LE SALSE A BASE D'UOVO"

"BUBBLE'S MADE IN ITALY:  
BOLLICINE DI QUALITÀ"

"IL MONDO DEL VINO"

"DAL CHICCO AL CAFFÈ"

"PRODOTTI LIEVITATI"

"CORSO BASE DI GELATO"

"BURGER & BUNS"

"CORSO AVANZATO PIZZA E PANE"

"CORSO BASE PIZZA, PANIFICAZIONE  
, ARTE BIANCA E PASTICCERIA"



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