



M



**IPSSAR**  
**UGO TOGNAZZI**

A

**MACROONDE**



C

**EDIZIONE NATALE**



**A. S. 2021/2022**

r



o

n

d

e



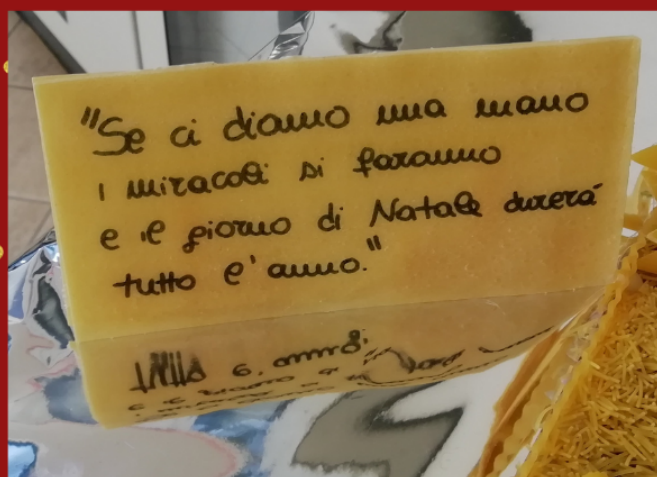


## L'EDITORIALE

Cari lettori, care lettrici di tutto il personale scolastico del nostro istituto IPSSAR UGO TOGNAZZI, iniziamo con un preambolo questa edizione zero con un numero ridotto di pagine, ma ricco di eventi e progetti scolastici. Questa edizione è la prima delle tante che ne verranno

durante l'anno scolastico ed è ancora più speciale perché sarà caratterizzata dalla vicinanza delle feste natalizie. L'obiettivo del giornalino è di dare spazio a noi studenti, dove possiamo raccontare in prima persona esperienze scolastiche e anche dare sfogo alla creatività attraverso poesie, canzoni o testi personali. Macroonde in questi anni si è evoluto, ha conosciuto molte persone che hanno dedicato tempo e passione ad ogni edizione portandoci dove siamo oggi. Con questo numero zero continua la crescita del progetto e, per chi ne fa parte, come noi, da anni significa molto. Questo giornalino deve essere un modo per avvicinare più ragazzi a crescere nello stile e nella persona, con la speranza di sostenerci in questi mesi difficili per la didattica. Con i vari progetti di quest'anno, abbiamo svolto varie attività tra cui disegnare, incollare e colorare accompagnati dalla musica per rimanere in tema. Chiudiamo questo editoriale con un pensiero per **Giulia, Julia e Rebecca**, questo è il loro ultimo anno, ma di certo si impegneranno al massimo per regalarci letture gradevoli e significative, lasciandoci per sempre un po' di loro su queste pagine. Sottolineamo, inoltre, la grandissima partecipazione di **Fabio e Giacomo**, che ci hanno raccontato con passione i progetti in cui sono stati coinvolti, come Superabile e la visita al Frantoio, la commovente riflessione sul Natale di **Amalia Adriana**, la grinta e tanta voglia di scrivere di **Yasmin**, che ci fa rivivere l'esperienza della mostra contro la violenza sulle donne e l'incontro con la Senatrice Laura Garavini. Ringraziamo con piacere e partecipazione anche la prof.ssa Claudia Recchi per il coordinamento e l'assistente specialistico Andrea Lastella per il progetto grafico.

Il giornalino Macroonde vi augura Buone feste.





# DOVE LA DONNA HA UNA VOCE PER DIFENDERSI: GIORNATA MONDIALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE

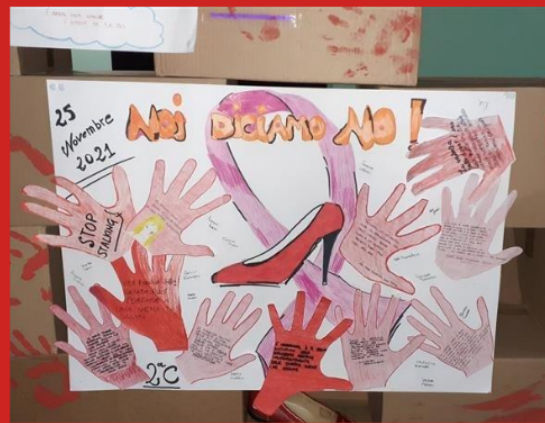
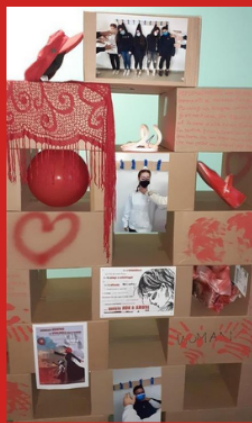
Yasmin Berkakech  
3° H

Sentiamo spesso le notizie di cronaca di come la violenza sia il modo di spezzare via un litigio, una vita, una persona, una donna. **La violenza attualmente è diventata un fenomeno ricorrente** e più aggressivo soprattutto sulle donne. È un tema che tocca chiunque, va fermato. Ma in che modo possiamo fermarlo? **Parlandone e aiutando chi è in difficoltà.** Non è semplice far uscire una donna da una capsula di violenza, soprattutto se si ha a che fare con un uomo tossico. Nessun essere umano deve alzare le mani o qualsiasi altro mezzo per risolvere i problemi. Eppure esistono bestie del genere.

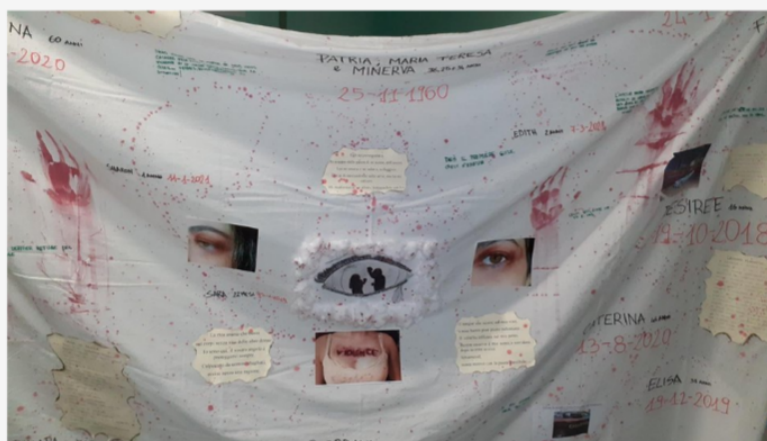
**Esistono due tipologie di violenza: fisica e psicologica.** La violenza fisica è temporanea, fa male nell'arco di pochi secondi. Quei lividi sul corpo poi scompaiono nel tempo. Quella psicologica è permanente, fa più male di quella fisica. Ritorna e ripercorre la mente, i pensieri. I commenti negativi, cercare di sminuirla, sottovalutarla, offenderla, sono tutti comportamenti che feriscono interiormente.

La **sensibilizzazione** è importante tra noi giovani e diffondere il tema più possibile all'interno delle scuole. **Ogni 3 giorni viene uccisa una donna.** Ogni 3 giorni viene tolta una vita costata cara a delle donne fragili, magari nell'impossibilità di farsi aiutare da qualcuno.

Il nostro istituto alberghiero "Ugo Tognazzi" ha aderito con immenso piacere e si è mostrato partecipe alla riunione, nell'ambito del progetto **"Legalità e Pari Opportunità"**, con la **Senatrice Laura Garavini** avvenuto il 25 novembre sulla piattaforma Teams. Lei ha iniziato a discutere in generale del fenomeno e nel particolare anche di come potremmo interagire e coinvolgere tutti a muoversi. La riunione continuava con la massima attenzione soprattutto alle domande che venivano rivolte alla Senatrice da parte dei ragazzi nelle classi coinvolte. Durante la discussione, la parte che mi ha interessata molto è sul fatto di come cambiare in qualche modo le leggi, visto che molte delle volte non vengono applicate le condanne giuste.



Le leggi ci sono, gli strumenti esistono. In ambito giudiziario **le condanne applicate agli uomini non sono quasi mai idonee proprio perché gli anni sono inferiori a quanto dovrebbero scontare per il reato commesso.**



Di conseguenza possiamo affermare che **la giustizia delle volte non è applicata e non è giusta.** In occasione del 25 novembre i rappresentanti d'istituto, hanno coinvolto noi ragazzi e i docenti ad indossare una mascherina rossa, un abbigliamento rosso o un semplice rossetto rosso sulle labbra, per ricordare e sensibilizzare sul tema. **È un fenomeno che va ricordato ogni giorno e non solo il 25 novembre di ogni anno.**

La scuola ha mostrato impegno nel realizzare la mostra in auditorium che è stata visitabile dal 25 novembre al 10 dicembre. All'interno di essa si potevano osservare con attenzione i cartelloni, le fotografie, le scatole, i testi, le poesie e gli oggetti significativi realizzati dai ragazzi. **L'ambiente suscitava dolore, sofferenza, ma allo stesso tempo era bello in quanto la musica riusciva ad accompagnare il silenzio e la comprensione.**

Al centro dell'auditorium c'erano delle sedie con sopra posizionati in ordine tutti i nomi delle donne, ragazze, bambine. Anche le più piccole. La mia classe, la 3H indirizzo accoglienza turistica, ha realizzato un telo bianco tinto di rosso sangue e sopra di esso avevamo attaccato le nostre poesie, testi e disegni anche in lingue straniere. Le foto scattate sono realizzate da due ragazze che trasmettono un messaggio forte sul corpo. La donna ha una voce per difendersi. Da un fiore calpestato, si può avere la rinascita.

*Da un fiore calpestato, si può avere la rinascita*

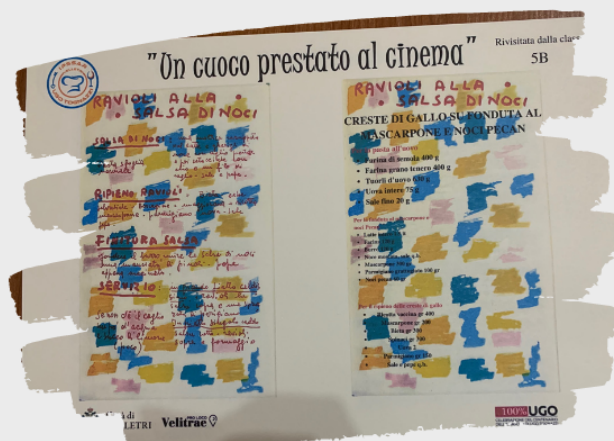
# DA UGO TOGNAZZI ALL'IPSSAR TOGNAZZI

Ugo Tognazzi, il volto della commedia all'italiana che con la sua simpatia ed ironia ha conquistato il suo pubblico. **All'imminente compleanno centenario, il 23 Marzo 2022, il comune di Velletri e la stessa famiglia si sono dimostrati pronti a ricordare la nascita del noto attore, come anche il nostro istituto che porta il suo nome** con grande entusiasmo e una responsabilità non indifferente. Abbiamo realizzato per l'occasione eventi e continueremo nel corso di questi mesi a farlo per ricordare un talento come Tognazzi. Ugo Tognazzi, oltre ad essere stato protagonista davanti la cinepresa, fu un grande chef. Tutto nasce dalla sua passione per la cucina e il mangiar bene, che lo hanno portato perfino a scrivere dei veri e propri libri che rappresentano il concetto di cucina di Tognazzi, ovvero il saper cucinare con prodotti semplici rimanendo sempre fedeli alla cucina tradizionale. Abbiamo avuto la possibilità, inoltre, di incontrare il suo amico e ristoratore, lo Chef Benito Morelli (segue intervista), che ci ha parlato di Ugo Tognazzi come un uomo semplice e leale. Data la sua passione per la cucina, uno dei primi eventi che l'IPSSAR Tognazzi ha deciso di organizzare è una **competizione intitolata "Un cuoco prestato al cinema"** con lo scopo di rivisitare un piatto elaborato dallo stesso Tognazzi, tratto dal suo libro "la mia cucina", mettendo in gioco i ragazzi di cucina che si sono confrontati con una sfida dopo anni di stop da competizioni dovuti alla pandemia e, allo stesso tempo, permettendo ai ragazzi di sala e ricevimento di mettere in pratica le proprie conoscenze e competenze. Il contest interno alla scuola, tenutosi il 30/11/2021, ha visto sfidarsi ragazzi di quarto e quinto anno dell'indirizzo di cucina, i quali per l'occasione hanno preparato anche un piccolo rinfresco da degustare prima dell'inizio della gara vera e propria. A decretare il giudizio di questa gara c'erano lo chef pluripremiato Antonello Colonna, la scrittrice Ornella d'Alessio, il professore universitario Simone Bottario e Daniela Morelli, figlia di Benito Morelli (noto ristoratore locale). Durante la degustazione del rinfresco i giudici e gli ospiti hanno avuto modo di scambiare due chiacchiere e di assistere al discorso di apertura da parte della preside Sandra Tetti. Successivamente i giudici, accompagnati dal personale di ricevimento, hanno raggiunto la sala Rossini dell'istituto, attentamente preparata ed adibita per l'occasione da parte dei nostri ragazzi di sala. Prima del via della gara la preside ha accompagnato lo chef Colonna a fare un giro nelle cucine della scuola, per far vedere l'organizzazione e la preparazione dei ragazzi. Al termine dell'ispezione siamo pronti per iniziare! Nel corso della giornata, le classi in competizione hanno presentato i loro piatti rivisitati ai giudici, per poi quest'ultimi decretare i vincitori della sfida culinaria.

I piatti in competizione:

- Ravioli in salsa di noci (5 B)
- Risotto mantecato al nero di seppia (4 A)
- Manzo ai germi di soia (4 B)
- Fazzoletti al basilico (4 C)
- Uova sopra la tortilla (4 D)
- Babà al kiwy (4 G)

Prima del giudizio finale, la preside ha tenuto a ricordarci che comunque vadano le cose tutti siamo vincitori quando diamo il meglio di noi! Prima di decretare i vincitori, i giudici hanno condiviso pensieri ed idee sui piatti assaggiati invitando i ragazzi a puntare sempre più in alto. Con grande orgoglio i ragazzi del 5°B con il piatto: ravioli in salsa di noci, hanno vinto il contest interno. Al secondo posto il 4°C con il piatto: fazzoletti al basilico e al terzo posto la classe 4° B con il piatto: manzo ai germi di soia.



100°  
Tognazzi



# INTERVISTA ALLO CHEF BENITO MORELLI

Nella realizzazione del progetto per “Lazio Innova” alcune studentesse del 5L con il supporto della professoressa Alessandra Burello, hanno deciso come obiettivo finale del lavoro quello di valorizzare il territorio di Velletri e, contestualmente, far conoscere a chi non sa e far apprezzare a coloro che vivono quotidianamente il territorio veliterno. Per tanto, visto il legame di Ugo Tognazzi a questa zona e la sua amicizia con lo Chef Morelli, è stato cruciale poter parlare con lui e attraverso i suoi racconti creare un’immagine più nitida di Ugo Tognazzi come persona, amico e chef oltre l’idea già affermata delle sue incredibili capacità nel cinema. Il signor. Benito Morelli è una risorsa sia per Velletri che per l’Italia intera, un uomo che nella sua vita ha collezionato e continua a collezionare vittorie si è mostrato come la persona più umile e disponibile di sempre. Nella nostra intervista abbiamo proposto svariate domande:

100°  
Tognazzi

**Intervistatrice:** come è nata la sua passione per la cucina?

**Benito Morelli:** la passione per la cucina ha fatto parte di me fin da quando ero piccolo, con dedizione, costanza e determinazione sono riuscito a crescere in questo mondo.

**Intervistatrice:** sappiamo che questa sua passione era in comune con quella di Tognazzi, ci dica di più. Sappiamo che anche Tognazzi era particolarmente appassionato alla cucina, come è riuscita ad unirvi?

**Benito Morelli:** io e Ugo ci siamo conosciuti tramite vittorio Gassman, mio altro grande amico, nel mio primo ristorante di Velletri. Tra una chiacchiera ed un'altra è nata una grandissima amicizia. Tra le esperienze più belle passate assieme, ricordo di quando abbiamo ideato un nuovo piatto: trancio di spigola con funghi. Quel giorno l’avevo portato con me ad Anzio per andare ad accaparrarci il pescato fresco per la giornata, quando mi parlò di quest’idea. Tornati al ristorante ci chiudemmo in cucina per andare a lavorare sull’idea. Fu una bella giornata quella perché poi mangiammo insieme il nostro piatto, fieri del risultato.

**Intervistatrice:** questo piatto l’ha inserito in alcuni suoi menu?

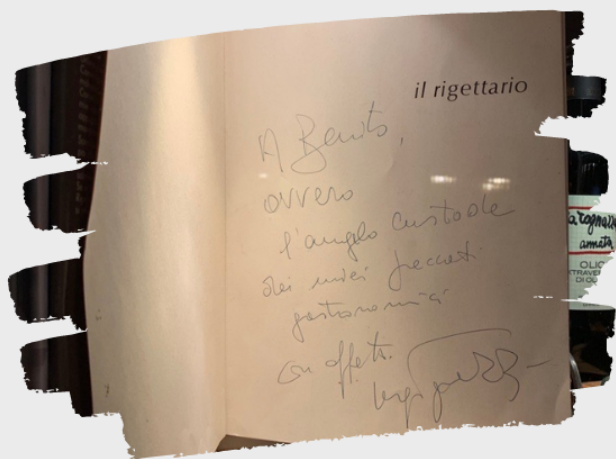
**Benito Morelli:** certamente, tutt’oggi lo prepariamo, anche negli eventi più importanti.

**Intervistatrice:** cosa pensa delle doti culinarie di Tognazzi?

**Benito Morelli:** per essere un autodidatta aveva un buon livello, ciò che lo rendeva più felice era vedere i propri cari mangiare con gusto i piatti preparati da lui con amore.

Quest’esperienza ha dato vita al ricordo di Tognazzi, come cuoco, come attore ma anche e soprattutto come persona. Ringraziamo il signor Morelli per le sue testimonianze.

**Giulia Alimandi**  
**Julia Scavuzzo**  
5° L



# EVENTO AL NATO DEFENSE COLLEGE PER I RAGAZZI DEL TOGNAZZI

Rebecca Scipioni 5°A



Nelle giornate del 18 e 19 Novembre 2021 si è tenuto un importante evento celebrativo del 70° anniversario della fondazione del NATO Defense College, una struttura creata dalla NATO che pone le proprie fondamenta all'interno della piccola ma potente città militare Cecchignola, a pochi passi dal centro della capitale.

Così come è accaduto negli anni precedenti la pandemia, la nostra scuola è stata scelta dagli organizzatori dell'evento internazionale per offrire ai ragazzi del Tognazzi una straordinaria esperienza lavorativa e di vita, consapevoli delle abilità e conoscenze linguistiche e del settore che ogni giorno gli insegnanti ci trasmettono.

Per questo progetto sono stati selezionati 45 ragazzi degli indirizzi di ricevimento, sala-bar e cucina, accompagnati dalle professoresse Alessandra Burello, per i ragazzi di ricevimento, Simona Marricco, per gli aspiranti operatori di cucina e sala-bar, e Sara Servetti per la conoscenza della lingua inglese. Durante lo svolgimento dell'evento, le professoresse sono state sempre presenti, aiutando chi era in difficoltà e sapendo coordinare noi allievi con il personale presente nel college.

La mattina del 18 novembre siamo arrivati molto presto nella sede militare, accolti da alcuni generali, i quali ci hanno mostrato la sala ristorante, la cucina, il guardaroba, la biblioteca, gli spogliatoi e le altre zone annesse all'edificio. L'attività ha avuto inizio intorno alle 9 con la cerimonia di fondazione del college.

Successivamente, gli ospiti rappresentati da forze armate e dell'ordine di ogni paese del mondo sono stati accolti dagli studenti di ricevimento nella sala ristorante, in cui ha avuto luogo un brevissimo coffee break, per poi continuare il servizio del pranzo intorno alle ore 12:30. Fuori le mura del college è stata allestita una tenda dall'esercito italiano in cui si è svolto parte del lunch.

Anche durante il corso della giornata successiva del 19 novembre siamo stati impegnati nel nostro lavoro, avendo già la conoscenza del giorno precedente del luogo, del personale e dei momenti ristorativi. A conclusione di questa giornata, si è svolto un intimo discorso di ringraziamento per noi alunni della scuola alberghiera: siamo stati gratificati e onorati dagli organizzatori per la nostra presenza e ci siamo commossi ai loro discorsi. Infine, ci sono stati consegnati gli attestati di partecipazione. È stato un momento riflessivo e molto emozionante.

Questa attività ha segnato nel nostro piccolo, in un modo o nell'altro, tutti noi che ne abbiamo preso parte. È stata un'ulteriore prova nella quale abbiamo dovuto mostrare le nostre capacità e potuto trasmettere la

nostra passione e dedizione che mettiamo in questo impiego. Si sono create nuove amicizie, provenendo da classi diverse, ci siamo divertiti molto, anche in compagnia delle nostre formidabili professoresse, ma abbiamo anche sofferto, con le alzate mattutine prima dell'alba, il rientro in casa in tarda serata, i momenti di inattività durante il servizio. Tuttavia, fanno parte ormai del ricordo di quelle straordinarie giornate. Noi ragazzi siamo stati fieri, orgogliosi, contenti ed emozionati a parteciparvi e ci auguriamo che nei prossimi anni si continueranno a proporre iniziative come queste.





# NELL'AMBITO DEL PROGETTO "OGGI TOCCA A NOI"

## VISITA AL FRANTOIO VİDILI

**Giacomi Vidili 1° H**



Nei giorni 6 e 9 dicembre 2021 alcuni ragazzi della mia scuola si sono recati al frantoio di mio padre e ho fatto loro da guida durante il percorso. Questa esperienza mi è piaciuta molto perché ho accolto le persone nella azienda, ho potuto far vedere loro i vari passaggi della produzione dell'olio. Inoltre mi è piaciuto molto fare da tutor perché con il Covid ci è stata negata qualsiasi attività. Ora vorrei raccontare i vari passaggi della produzione dell'olio:

1: raccolta delle olive;

2: trasporto al frantoio;

3: le olive vengono scaricate nella Tramoglia e pesate in automatico dalla bilancia elettronica;

4: vengono trasportate dal nastro trasportatore e vengono defogliate e lavate;

5: avviene poi la frangitura (vengono schiacciate da una macina in pietra e una volta schiacciate le olive diventano una pasta);

6: poi avviene la gramolatura (questa fase serve a far aggregare le goccioline di olio);

7: a questo punto la pasta viene trasportata nel decanter dove avviene a 4000 giri al minuto la separazione della parte liquida, che si divide in acqua e olio da quella solida, che diviene prodotto di scarto chiamato sansa. A questo punto abbiamo ottenuto l'olio evo, ovvero olio extra vergine di oliva.

8: tutti i prodotti di scarto vengono riutilizzati in ambito agricolo e come biogas e biocombustibili.

## SUPERABILE - I NOSTRI LAVORI PER IL NATALE

### *Pensieri*

Oggi 14 Dicembre ho partecipato al progetto Superabile.

Abbiamo, con l'aiuto di tutti, svolto attività come disegnare, incollare, colorare e nel mentre verso la fine abbiamo anche ascoltato qualche musica, giusto per rimanere in tema. Sicuramente questo progetto è stato divertente, bello e soprattutto indimenticabile.

**F.L.**



Per me il Natale è quando tutta la famiglia si riunisce a tavola. Passare il tempo a parlare davanti al camino a bere una cioccolata calda, dove possiamo ricordare alcuni momenti divertenti passati insieme, cantare le canzoni natalizie e giocare a tombola fino a tarda notte, ed infine aprire insieme i regali. Per me il Natale non è solo una festa dove ricevere solo regali, il Natale è quando stai insieme alla tua famiglia perché non sai mai quando non ci saranno più.

**A. S.**





M

Con l'augurio di un felice Natale e anno nuovo, la redazione di Macroonde tornerà nel 2022 con incredibili novità!

A

C



r

o o

n

d

E




# OPEN DAY

## IN PRESENZA

**12 DICEMBRE 2021**  
10.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00

**09 GENNAIO 2022**  
10.00 - 13.00

**15 GENNAIO 2022**  
15.00 - 18.00

**23 GENNAIO 2022**  
10.00 - 12.00

Prenotazione obbligatoria sul nostro sito

**SOGNA**  
**CREA RENDILO POSSIBILE**

**TOGNAZZI!**  
**GLI INGREDIENTI GIUSTI PER LA RICETTA DEL TUO FUTURO!**

[WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT](http://WWW.ALBERGHIEROVELLETRI.EDU.IT)






VIALE SALVO D'ACQUISTO  
61/A,B,C - 00049 VELLETRI  
Per INFO tel. 06.97.65.45.80  
ore 09:00 - 14:00

