



Bistrot Tognazzi

Trimestrale
Novembre - Numero 1
A.S. 2025/2026





Indice

Che cos'è il Bistrot Tognazzi? p.3

La nostra scuola tra internazionalizzazione e territorio p.4-5

“Frankenstein” di Mary Shelley p.6

“Ritorno al futuro”: un cult senza tempo p.7

In ricordo di Stefano Benni p.8

Giornata mondiale della disabilità p.9

10 dicembre: Giornata Mondiale dei Diritti Umani p.10

25 novembre: stop alla violenza sulle donne p.11

Le Chef in Rosa: dal PCTO alla FSL p.12

Andrea Camilleri: Cent'anni di Storie e di Sicilia p.14

Cinquant'anni Senza un Gigante del Novecento p.15

Ricette d'autunno p.16

“Vaniglia cristallina” (Episodio 1) p.17 -23



Bistrot Tognazzi

Membri della redazione, che hanno collaborato al Bistrot Tognazzi:

M. Lagna, E. Capasso, D. De Chirico, M. Ingiosi, S. Popa, S. Samsaami, L. Peretti, F. Navacci, G. Ciafrei, C. Puccio, V. Bruffa, G. Dominizzi.

COS'È?

Cos'è il "Bistrot Tognazzi"?

È un giornale nato per tutti gli studenti della nostra scuola, uno spazio dove leggere, informarsi e divertirsi. Non abbiamo stabilito una frequenza precisa, perché ciò che conta è portare sempre contenuti freschi e interessanti, capaci di raccontare la vita della nostra comunità scolastica.

Bistrot Tognazzi parlerà di tutto ciò che riguarda la scuola: eventi, iniziative, progetti degli studenti e curiosità che rendono speciale ogni giorno tra i corridoi e le aule. Ma non solo: vogliamo che sia anche uno strumento di intrattenimento, un luogo in cui trovare idee, spunti di riflessione e motivazione, uno spazio dove sorridere, scoprire e sentirsi parte di qualcosa di vivo e condiviso.

Con questo giornale desideriamo creare un punto di incontro, dove le parole servono a conoscere meglio ciò che ci circonda, a far crescere la partecipazione e a rendere la scuola un luogo più curioso e interessante per tutti. Sfoglia le pagine, lasciati ispirare e coinvolgere: il Bistrot Tognazzi è anche tuo!



GLI EVENTI SUL NOSTRO TERRITORIO

GEMELLAGGIO INTERNAZIONALE

Il nostro Istituto ha incontrato gli alunni dell'Hillsborough College di Tampa (Florida) ad ottobre 2025



SAGRA DEL FUNGO PORCINO, Lariano 10-21 settembre 2025



Il ministro dell'agricoltura, Francesco Lollobrigida, premia i nostri studenti alla Sagra del Fungo porcino di Lariano



CANTINA SPERIMENTALE DI VELLETRI PER IL VELLETRI WINE FESTIVAL (20-21 settembre, nell'ambito della 94° edizione della Festa dell'Uva)



LA NOSTRA SCUOLA PROTAGONISTA

IL FUTURO INIZIA DA QUI: TOGNAZZI!

Progetto Orientamento,
tenutosi ad Aprilia 2,
23-24-25 ottobre 2025



Sensazionale II° posto ottenuto ai
MONDIALE DELLE PIZZA,
svoltisi dall' 11 al 13 novembre 2025
(Capaccio, Paestum)



**VI ASPETTIAMO,
ACCORRETE NUMEROSI!!!
GIOCHI, MUSICA E
LABORATORI IN PRESENZA.**



FRANKENSTEIN

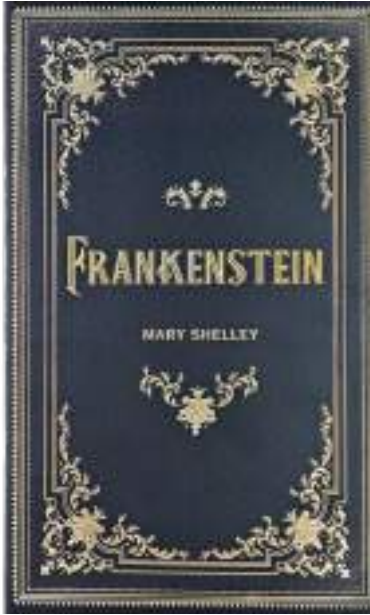
Il libro che ho letto si intitola “Frankenstein o il moderno Prometeo”, scritto da Mary Shelley nel 1818 e ambientato tra la fine del Settecento e l’inizio dell’Ottocento.

Ho scelto di leggerlo per la scuola, ma anche per curiosità personale, perché è un classico che unisce scienza e riflessione morale. Mi aspettavo una semplice storia dell’orrore, ma ho scoperto un romanzo molto più profondo, più realistico.

La storia parla di Victor Frankenstein, un giovane scienziato che riesce a creare una creatura vivente da parti di cadaveri, ma ne resta terrorizzato e per questo l’abbandona. La Creatura, rifiutata da tutti, cerca vendetta contro il suo creatore.

I personaggi principali sono Victor e la Creatura, entrambi segnati dalla solitudine e dalle conseguenze delle proprie scelte.

I temi più importanti sono la paura del essere diverso e la smania di essere accettati. La lettura mi ha trasmesso tristezza e compassione, soprattutto per la Creatura e mi ha colpito il momento in cui racconta la sua storia, perché mostra la sua umanità. Alla fine credo che il vero “mostro” non sia la creatura, ma Frankenstein stesso, per la sua mancanza di responsabilità.



Nel film su Netflix, intitolato “Frankenstein”, la trama segue il romanzo ma con alcune differenze: è più moderno, più drammatico e visivamente molto intenso. La Creatura è rappresentata in modo più mostruoso, ma conserva la sua umanità. Anche se il film trasmette parte del messaggio morale, il libro resta più profondo e toccante.

Personalmente, ho preferito il libro, perché mi ha fatto riflettere di più. Ho imparato che ogni azione comporta delle conseguenze. Consiglierei di leggere il libro e poi guardare il film, per capire meglio entrambi i punti di vista.

In una frase, direi che: “la vera mostruosità non sta nell’aspetto, ma nella mancanza di responsabilità e compassione.”



“RITORNO AL FUTURO”: UN CULT SENZA TEMPO

LA DOMANDA CHE INNESCO L'IDEA

Da dove proviene, però, l'idea di “Ritorno al Futuro” (“Back To The Future”, titolo originale)?

Tutto nasce da una domanda del co-sceneggiatore Bob Gale:

“Se incontrassi mio padre durante il suo periodo scolastico, saremmo amici?” Da quella riflessione nacque proprio il cuore della storia: Un ragazzo che tornando nel passato rischia di impedire il rapporto tra suoi genitori, mettendo in pericolo la sua stessa esistenza. Così Zemeckis e Gale scrivono la sceneggiatura, ma nessuno vuole produrla, finché Steven Spielberg non decise di sostenerla.

UN CAST INDIMENTICABILE (MA NON SEMPRE PERFETTO)

All'inizio il protagonista Marty McFly non era interpretato da Michael J. Fox, ma da Eric Stoltz.

Dopo alcune settimane di riprese i registi si accorsero che non funzionava e decisero di sostituirlo. Fox, già impegnato nella sitcom Casa Keaton, lavorò giorno e notte per girare il film. Accanto a lui Christopher Lloyd nel ruolo dell'indimenticabile Doc Brown: la loro coppia divenne leggendaria.



Dopo 40 anni, il film che vede come protagonisti il giovane Marty Mcfly e lo scienziato Doc Brown non smette mai di stupire, con una trama coinvolgente e una tecnica che ancora oggi affascina.

LA MACCHINA DEL TEMPO

Uno degli elementi più iconici è senz'altro la DeLorean (auto allora ancora in produzione), l'auto sportiva che viene trasformata in macchina del tempo.

Zemeckis scelse questo modello (la DMC-12, primo e ultimo modello prodotto dalla DeLorean Motor Company) perchè ai suoi occhi dava un senso di “futuristico”, con il suo design in acciaio e le portiere ad ali di gabbiano.

Nel film, la DeLorean funziona grazie al “flusso canalizzatore” e per viaggiare nel tempo deve raggiungere la velocità di 88 miglia orarie (circa 142 km/h). Una volta raggiunta, scatta un lampo di luce e l'auto scompare lasciando due scie di fuoco sull'asfalto.

UNA TRAMA CHE ANCORA OGGI APPASSIONA

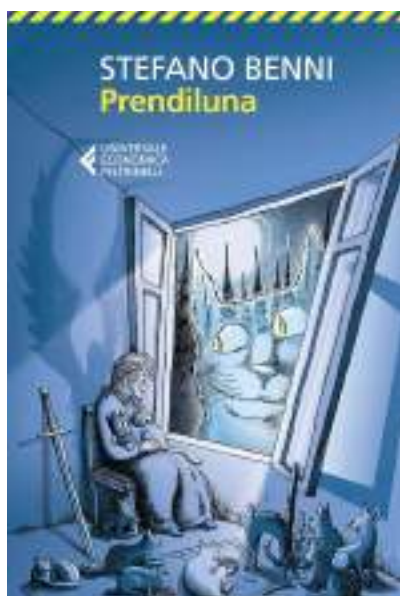
Marty, adolescente di Hill Valley nel 1985, è amico dello scienziato Doc Brown, che gli mostra la sua invenzione: una macchina del tempo ricavata da una DeLorean.

A causa di un incidente, Marty si ritrova catapultato nel 1955, dove incontra i suoi genitori da giovani.

Quando sua madre si innamora di lui anziché di suo padre, deve trovare un modo per rimettere le cose a posto e tornare nel futuro. La sceneggiatura di Zemeckis insieme alla regia di Spielberg resero sicuramente questo film un capolavoro.

IN RICORDO DI STEFANO BENNI: IL "LUPO" DELLA LETTERATURA ITALIANA

Lo scorso 9 settembre ci ha lasciato Stefano Benni, a 78 anni, dopo una lunga malattia che da tempo lo aveva allontanato dalla vita pubblica. In sua memoria, nella nostra biblioteca scolastica "Rosario Livatino" è stato organizzato dal 18 al 30 settembre 2025 un reading letterario che ha visto studenti e insegnanti riunirsi per leggere ad alta voce alcuni dei suoi brani più celebri, proprio come lo scrittore stesso avrebbe desiderato.



Nato a Bologna il 12 agosto 1947, Benni trascorse l'infanzia nell'Appennino, dove ricevette il soprannome "Lupo" che lo accompagnò per tutta la vita e, comparve spesso nelle sue opere. La sua carriera iniziò negli anni universitari, quando cominciò a collaborare con riviste e giornali come Il Mondo, Panorama, L'Espresso, la Repubblica e il Manifesto. Il suo esordio letterario avvenne nel 1976 con "Bar Sport", una raccolta di racconti ambientati in bar di provincia che divenne subito un classico della letteratura umoristica italiana. Tra le sue opere più amate ricordiamo "La compagnia dei Celestini" (1992), "Terra!" (1983), "Comici spaventati guerrieri" (1986), "Margherita Dolcevita" (2005) e "Saltatempo" (2001).

La scrittura di Benni si distingueva per il linguaggio unico: umorismo, poesia e satira sociale si fondevano in un universo letterario popolato da personaggi eccentrici e teneramente grotteschi, spesso vittime di una società cinica. Le sue opere sono state tradotte in oltre 30 lingue, conquistando lettori di ogni età ed estrazione sociale.

Come ci ha ricordato il figlio Niclas, Stefano amava particolarmente il reading come forma artistica, la lettura ad alta voce spesso accompagnata dalla musica. Il nostro omaggio attraverso la lettura collettiva delle sue pagine è stato dunque il modo più autentico per ricordare un autore che ha saputo unire leggerezza e profondità, immaginazione e impegno civile, regalando alla letteratura italiana una voce inconfondibile.

A cura della redazione

3 DICEMBRE: GIORNATA MONDIALE DELLA DISABILITÀ

Ogni anno, il 3 dicembre, il mondo si ferma a riflettere su un tema fondamentale: i diritti e il benessere delle persone con disabilità.

Ma come nasce questa giornata?

Era il 1992 quando l'Assemblea Generale delle Nazioni Unite istituì questa ricorrenza, dopo anni di impegno per promuovere i diritti delle persone con disabilità in tutto il mondo.

L'obiettivo era chiaro: sensibilizzare l'opinione pubblica sulle sfide quotidiane che milioni di persone affrontano e promuovere una società davvero inclusiva.

La giornata non celebra la disabilità in sé, ma le persone: la loro dignità, i loro talenti e il loro diritto di partecipare pienamente alla vita sociale, economica e culturale. Troppo spesso barriere architettoniche, pregiudizi e mancanza di opportunità limitano l'autonomia e l'inclusione di chi vive con una disabilità.



Nel 2006 le Nazioni Unite hanno compiuto un ulteriore passo avanti con la Convenzione sui Diritti delle Persone con Disabilità, un trattato internazionale che riconosce la disabilità non come un problema medico, ma come una questione di diritti umani. L'Italia ha ratificato questa convenzione nel 2009.

Oggi, secondo l'OMS, oltre un miliardo di persone nel mondo vive con qualche forma di disabilità. Il 3 dicembre ci ricorda che costruire una società accessibile e inclusiva non è solo un dovere morale, ma un arricchimento per tutti. Perché una comunità che accoglie le diversità è una comunità più forte, più giusta e più umana.

La vera inclusione inizia da piccoli gesti quotidiani: un linguaggio rispettoso, l'abbattimento delle barriere, l'ascolto e la valorizzazione di ogni persona. E comincia anche da noi e dalla nostra vita quotidiana.

GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI

10 dicembre: una giornata per ricordare che tutti gli esseri umani, a prescindere da sesso, lingua, colore della pelle, religione o origine, sono dotati degli stessi diritti fondamentali: la vita, la libertà, l'uguaglianza e il rispetto.

Nel nostro istituto viviamo quotidianamente i valori dei diritti umani come la libertà di espressione, l'uguaglianza di opportunità e l'ascolto e la collaborazione. È importante ricordare che ogni diritto comporta anche un dovere: rispettare gli altri, aiutare chi è in difficoltà e promuovere la giustizia.

Per celebrare questa giornata, la nostra scuola propone la lettura di alcuni articoli della **Dichiarazione Universale** e un momento di riflessione collettiva: "Qual è per me il diritto più importante?". Come recita l'Articolo 1 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani: "Tutti gli esseri umani nascono liberi ed uguali in dignità e diritti."



ARTICOLO 1 DELLA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI

"Tutti gli esseri umani nascono liberi ed eguali in dignità e diritti. Essi sono dotati di ragione e di coscienza e devono agire gli uni verso gli altri in spirito di fratellanza."



ARTICOLO 3 DELLA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI

Ogni individuo ha diritto alla vita, alla libertà ed alla sicurezza della propria persona.

ARTICOLO 2 DELLA DICHIARAZIONE UNIVERSALE DEI DIRITTI UMANI

Ad ogni individuo spettano tutti i diritti e tutte le libertà enunciate nella presente Dichiarazione, senza distinzione alcuna, per ragioni di razza, di colore, di sesso, di lingua, di religione, di opinione politica o di altro genere, di origine nazionale o sociale, di ricchezza, di nascita o di altra condizione. Nessuna distinzione sarà inoltre stabilita sulla base dello statuto politico, giuridico o internazionale del paese o del territorio cui una persona appartiene [...]



“BASTA SILENZIO”: STOP ALLA VIOLENZA SULLE DONNE

La violenza sulle donne è un problema molto serio, che purtroppo continua a essere presente nella nostra società. Ogni anno, in Italia, decine di donne vengono ferite o uccise da persone che dicono di amarle. Ma la violenza non è solo quella fisica: esistono anche forme di violenza psicologica, fatte di parole offensive, umiliazioni, controllo e isolamento. Spesso le vittime restano in silenzio per paura, per vergogna o perché non sanno a chi rivolgersi. Ma il silenzio può diventare pericoloso: per questo è importante imparare a riconoscere i segnali e chiedere aiuto. Nessuna donna deve sentirsi sola.

COME SI PUÒ INTERVENIRE

In Italia esistono strumenti importanti per chi vive situazioni di pericolo.

Il numero 1522 è gratuito, attivo 24 ore su 24 e permette di parlare con operatrici specializzate che offrono ascolto e aiuto immediato.

In molte città ci sono anche centri antiviolenza che forniscono supporto psicologico, assistenza legale e un posto sicuro dove ricominciare una nuova vita.

Anche la scuola gioca un ruolo fondamentale: attraverso progetti, incontri e attività, si cerca di educare i ragazzi e le ragazze al rispetto, all’empatia e all’uguaglianza di genere. Capire che nessuno deve mai sentirsi inferiore o dominato è il primo passo per costruire una società più giusta.

STORIE CHE FANNO RIFLETTERE

Negli ultimi mesi, diversi episodi hanno colpito profondamente l’Italia.

A Torino, una giovane donna di 32 anni è stata uccisa dal compagno dopo mesi di minacce.

A Bari, una mamma di due bambini è morta per mano dell’ex marito, che non accettava la fine del loro matrimonio.

E a Milano, una studentessa è stata aggredita da un uomo conosciuto sui social.

Queste storie, purtroppo, non sono casi isolati. Dietro ogni nome ci sono sogni, vite e famiglie che si spezzano. Parlare di queste vicende serve a non dimenticare e a capire che la violenza può essere fermata solo se tutti facciamo la nostra parte.

UN IMPEGNO DI TUTTI I GIORNI

Ogni 25 novembre, durante la Giornata internazionale contro la violenza sulle donne, le piazze italiane si riempiono di scarpe rosse: sono il simbolo delle vittime, ma anche della speranza di un futuro senza violenza.

Tuttavia, ricordarsi di questo tema solo un giorno all’anno non basta. La lotta alla violenza deve essere un impegno quotidiano, che parte da piccoli gesti: rispettare, ascoltare, aiutare. Anche una parola gentile o una mano tesa può cambiare qualcosa.

Costruire un mondo senza violenza significa imparare che l’amore non è possesso né controllo, ma libertà e rispetto reciproco.

Chi ama non ferisce. Chi ama protegge.



LE CHEF IN ROSA: DAL PCTO ALLA FSL

Durante gli ultimi tre anni di scuola le studentesse Popa Sabrina e Samsaami Sofia hanno avuto la possibilità di svolgere tre stage durante gli ultimi tre anni di scuola, tutti nel settore della ristorazione. Ecco le loro riflessioni:

“È un’esperienza che serve molto, perché quando abbiamo iniziato i laboratori non sapevamo quasi niente di cucina, e non parliamo di una cucina casalinga, ma di una cucina di un ristorante, in cui i ritmi sono veloci, dove devi stare sempre al passo e non ti puoi perdere. In quel primo stage, durato un mese, siamo state mandate in strutture diverse e abbiamo cominciato ad acquisire le prime competenze, come imparare a muoverci in cucina, rispettare i ritmi, collaborare con gli altri. Come donne, in quel primo anno, non ci siamo mai sentite discriminate. Il secondo stage, invece, lo abbiamo svolto insieme. Lì l’esperienza è diventata più completa: potevamo tagliare, impiattare, preparare primi e secondi. Ci sentivamo parte del gruppo, utili ed ascoltate. Quella fiducia ci ha dato sicurezza e ci ha fatto crescere, non solo come studentesse, ma anche come persone. Abbiamo notato che gli chef ci trattavano con rispetto e cura, anche forse con un fare di “protezione”,

non ci facevano alzare grandi pesi oppure non ci davano mansioni tanto dure, non perché fossimo donne, ma perché eravamo sempre due ragazze, due studentesse che si impegnavano duramente per farsi valere. Anche nel terzo stage ci siamo trovate molto bene. L’ambiente era tranquillo e ci siamo sentite alla pari con tutti. Questa esperienza ci ha dato consapevolezza e ci ha confermato le impressioni che abbiamo avuto negli anni precedenti. Nessuna differenza, nessuna distinzione, solo collaborazione e rispetto reciproco”. o del paragrafo



“In tutte e tre le esperienze, nonostante il mondo della ristorazione sia spessovisto come un ambiente “duro” e molto “patriarcale”, non ci siamo mai sentite discriminate per il fatto di essere donne. Anzi, siamo sempre state trattate con rispetto ed equilibrio. A volte, forse, anche con un’attenzione in più, non perché fossimo diverse, semplicemente per galanteria, virtù che si sta perdendo al tempo d’oggi. Guardando indietro, posso dire che questi stage ci hanno insegnato molto più di quanto immaginassi. Il mondo della ristorazione è impegnativo, sì, ma anche pieno di opportunità. E soprattutto, ci ha dimostrato che una donna può lavorare in questo settore senza sentirsi inferiore a nessuno. Abbiamo capito che nel mondo del lavoro non dovrebbe contare se sei uomo o donna, ma solo quanto impegno e passione metti in quello che fai”.

A cura di Sabrina Popa e
Sofia Samsaami - VB

LE NOSTRE ESPERIENZE DI FSL: TRA SFIDE E CRESCITA PERSONALE

MATTEO: TRE ANNI DI CRESCITA TRA SALA E RECEPTION

"Il mio primo stage al terzo anno è stato al Ristorante Pagnanelli di Castel Gandolfo, uno dei locali storici della zona. All'inizio ero parecchio timido e ci ho messo un po' a capire come funzionava tutto. Ma il personale mi ha accolto benissimo, trattandomi da subito come un vero cameriere! È stata la mia prima vera esperienza lavorativa e mi ha insegnato tanto".

Al quarto anno sono approdato al ristorante La Perla, sempre a Castel Gandolfo, e questa è stata senza dubbio la mia esperienza preferita. L'ambiente era fantastico: personale disponibile, proprietario gentilissimo e ho anche conosciuto due ragazze di un'altra scuola con cui è nata una bella amicizia. Certo, a marzo i clienti non erano tantissimi, ma ho imparato cose fondamentali, quali l'importanza del lavoro di squadra, dell'autonomia e dei rapporti umani.

Il quinto anno è arrivata la sfida più grande: l'Hotel Visionary, a due passi dalla Fontana di Trevi. Lì ho capito cosa significa davvero la responsabilità sul lavoro. Mi occupavo delle camere, del minibar e del servizio colazioni che iniziava all'alba. Un'esperienza impegnativa che però mi ha fatto crescere tantissimo, facendomi capire come funziona davvero una struttura alberghiera.

Guardando indietro, posso dire che questi tre anni di FSL sono stati essenziali per la mia formazione. Ho imparato molto più di quanto avrei mai potuto fare solo sui libri. Spero di aver lasciato un buon ricordo nei posti dove ho lavorato e mi piacerebbe vivere ancora esperienze così in futuro."



DIEGO: DAL CENTRO DI ROMA AI CASTELLI ROMANI

"Anche il mio percorso FSL è iniziato al terzo anno, ma a Roma, all'Hotel Martis Palace vicino a Piazza Navona. Un posto elegante, pieno di turisti da tutto il mondo. È stata l'occasione perfetta per migliorare il mio inglese e per capire come si lavora in un ambiente professionale vero.

L'anno successivo sono passato alla Trattoria dei Cacciatori a Genzano. Lì ho imparato ad essere più autonomo e ho consolidato quello che avevo appreso l'anno prima. Ma l'esperienza più intensa è stata l'ultimo stage, di nuovo al Pagnanelli di Castel Gandolfo. Il ritmo era molto più sostenuto rispetto alle altre esperienze: tanti clienti, servizio veloce, grande concentrazione richiesta.

Ogni posto dove ho lavorato mi ha insegnato qualcosa di diverso, modi di fare e di affrontare le situazioni che ora porto sempre con me. Questi anni di tirocinio sono stati utili non solo per la formazione professionale, ma soprattutto per quella umana. Ti insegnano a relazionarti con gli altri, a gestire lo stress, a essere responsabile. Cose che a scuola non si imparano sui libri."

Una formazione che vale doppio

Le testimonianze dei nostri compagni confermano quanto i percorsi FSL siano fondamentali per prepararsi al mondo del lavoro. Non si tratta solo di imparare tecniche o procedure, ma di crescere come persone, sviluppare competenze relazionali, imparare a lavorare in squadra e ad affrontare responsabilità concrete. Un'esperienza che, come dicono loro stessi, vale quanto e più di tante ore passate in classe.

A cura di Matteo Ingiosi e
Diego De Chirico - VC

ANDREA CAMILLERI: CENT'ANNI DI STORIE E DI SICILIA

Il 6 settembre 2025 l'Italia ha celebrato i cento anni dalla nascita di Andrea Camilleri, uno degli scrittori più amati e letti del nostro Paese. Nato a Porto Empedocle (AG), Camilleri ha saputo trasformare la Sicilia, in un universo letterario unico, popolato di personaggi indimenticabili e di quella lingua colorita e musicale.

IL PERCORSO ARTISTICO

Prima di diventare uno scrittore, Camilleri ha avuto una carriera lunga come regista teatrale, televisivo e radiofonico. Lavorò per la Rai e insegnò regia all'Accademia Nazionale d'Arte Drammatica dal 1977 al 1997. Tra i suoi allievi più celebri c'era proprio Luca Zingaretti, che anni dopo avrebbe dato il volto al commissario Montalbano. Fu il primo a portare in Italia le opere di Samuel Beckett, di cui mise in scena "Finale di partita" nel 1958

UN AUTORE COMPLETO

Camilleri non è solo "Montalbano". La sua produzione comprende romanzi storici come "La stagione della caccia" (1992), "La concessione del telefono" (1998), saggi, racconti e testi teatrali.



UNA LINGUA INCONFONDIBILE

La vera rivoluzione di Camilleri è stata linguistica: ha creato un impasto geniale di italiano e dialetto siciliano che ha reso la sua scrittura riconoscibile tra mille. Questo "camilleriano", come è stato chiamato, non è un semplice dialetto ma una lingua letteraria inventata, capace di essere comprensibile a tutti gli italiani pur mantenendo il sapore e il ritmo della Sicilia. Le sue opere sono state tradotte in quaranta lingue e hanno venduto più di 65 milioni di copie nel mondo.



CINQUANT'ANNI SENZA UN GIGANTE DEL NOVECENTO

Il 2 novembre 2025 segna il cinquantesimo anniversario della morte di Pier Paolo Pasolini.

Nato a Bologna il 5 marzo 1922 e assassinato nella notte tra il 1° e il 2 novembre 1975 all'Idroscalo di Ostia, Pasolini ha lasciato un'eredità culturale immensa che continua a interrogarci ancora oggi.

UN ARTISTA A TUTTO TONDO

Poeta, scrittore, regista, giornalista, drammaturgo: Pasolini è stato un intellettuale multiforme capace di esprimersi attraverso linguaggi artistici diversi. Esordì come poeta nel 1942 con "Poesie a Casarsa", scritte in dialetto friulano. Nel 1955 esplose come narratore con "Ragazzi di vita", romanzo ambientato nelle borgate romane che suscitò polemiche per la crudezza del linguaggio. Dal 1961 si dedicò intensamente al cinema, realizzando capolavori come "Accattone", "Mamma Roma", "Il Vangelo secondo Matteo", "Teorema", la "Trilogia della vita" e l'ultimo, inquietante "Salò o le 120 giornate di Sodoma".

Nel 2025 l'Italia ha reso omaggio a Pasolini con numerose iniziative. Anche la nostra biblioteca scolastica ricorderà il grande scrittore e regista con eventi e letture dedicate alla sua opera, per trasmettere alle nuove generazioni la forza del suo pensiero critico e la bellezza della sua arte.

LA MORTE DI PASOLINI RIMANE UNO DEI GRANDI MISTERI ITALIANI.



L'INTELLETTUALE CONTROCORRENTE

Pasolini fu sempre un pensatore scomodo. Criticò aspramente la società dei consumi, il conformismo borghese e quella che chiamava la "mutazione antropologica" degli italiani. I suoi "Scritti corsari" rappresentano ancora oggi un'analisi lucida e profetica dei cambiamenti della società italiana. Attraverso la sua arte dava voce agli emarginati, al sottoproletariato, a chi non aveva mai avuto modo di esprimersi.

A CINQUANT'ANNI DALLA SUA TRAGICA SCOMPARSА, PASOLINI RIMANE DRAMMATICAMENTE ATTUALE.

RICETTE D'AUTUNNO

POLPETTE DI ZUCCA



Le polpette di zucca sono un antipasto autunnale che unisce gusto, colore e semplicità. Perfette da servire calde, conquisteranno grandi e piccini al primo morso!

Ingredienti per 16 polpette

- Zucca violina (già pulita) 500 g
- Pangrattato 100 g
- Parmigiano Reggiano DOP grattugiato 100 g
- Scamorza affumicata 50 g
- Uova 1
- Salvia q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.

Pepe nero q.b.

Per impanare: pangrattato q.b.

Per friggere: olio di semi q.b.

Preparazione

- Tagliate la zucca a cubetti e cuocetela a vapore o in forno fino a renderla morbida. Schiacciatela poi con una forchetta fino a ottenere una purea liscia.
- Unite il parmigiano, la scamorza tagliata a cubetti, l'uovo, la salvia tritata, un filo d'olio, sale e pepe. Mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungete il pangrattato poco alla volta fino a raggiungere una consistenza compatta ma morbida.
- Formate delle palline della dimensione di una noce e passatele nel pangrattato, premendo leggermente.
- Scaldate l'olio di semi in una padella e friggete le polpette poche alla volta, fino a doratura uniforme. Scolatele su carta assorbente e servitele calde.

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TIMO



Il profumo dei funghi porcini appena raccolti, unito al tocco aromatico del timo, rende questo risotto un piatto perfetto per le giornate autunnali. Cremoso, saporito e semplice da preparare: un vero classico da provare.

Ingredienti (4 persone)

- 320 g di riso Carnaroli
- 300 g di funghi porcini freschi (o surgelati)
- 1 scalogno
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- 50 g di burro
- 50 g di parmigiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale, pepe e timo fresco

Preparazione

1. Pulite e tagliate i funghi a fettine.
2. Fate appassire lo scalogno tritato in un filo d'olio, quindi aggiungete i funghi e fateli rosolare per qualche minuto.
3. Unite il riso e tostato leggermente, quindi sfumate con il vino bianco.
4. Aggiungete il brodo poco alla volta, mescolando spesso, fino a cottura completa del riso (16-18 minuti circa).
5. Spegnete il fuoco, mantecate con burro e parmigiano, aggiustate di sale e pepe e completate con qualche fogliolina di timo fresco.

CROSTATA DI MELE E CANNELLA CON CRUMBLE DI NOCCIOLE



Dolce, croccante e profumatissima: la crostata di mele con crumble di nocciole è il dessert autunnale per eccellenza. Perfetta per concludere un pranzo o una cena in modo goloso e raffinato.

Ingredienti (6 persone)

- 250 g di farina
- 125 g di burro freddo
- 100 g di zucchero
- 1 uovo
- 4 mele renette
- Succo di mezzo limone
- 1 cucchiaino di cannella
- 50 g di nocciole tritate
- 30 g di zucchero di canna

Preparazione

1. Preparare la pasta frolla impastando farina, burro, zucchero e uovo fino a ottenere un composto omogeneo. Far riposare in frigo per 30 minuti.
2. Sbucciare le mele, tagliarle a fettine e irrorarle con succo di limone e cannella.
3. Stendere la frolla in una teglia, bucherellare il fondo e disporre le mele uniformemente.
4. Preparare il crumble mescolando nocciole tritate e zucchero di canna, e cospargerlo sopra le mele.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti, fino a doratura. Servire tiepida.



VANIGLIA CRISTALLINA

Episodio 1

Capitolo 1: il frutto Magico

La storia che stiamo per raccontare è ambientata nel ventottesimo secolo, precisamente nell'anno 2700, nella zona industriale di Chernobyl, dove viveva una ragazza chiamata Vaniglia Cristallina: una fanciulla di vent'anni, dal corpo slanciato e forte, ma capace di muoversi con una grazia naturale, precisa e delicata. La sua pelle era chiarissima, quasi bianca, in netto contrasto con l'ambiente industriale che la circondava: un paesaggio grigio, interrotto solo da sporadiche macchie verdi. I suoi capelli, di un biondo platino naturale, le scendevano fino alla vita. Spesso li raccoglieva in una morbida treccia per tenerli lontani dal viso mentre lavorava nel laboratorio. I suoi occhi, di un azzurro intenso, brillavano di una luce interiore che si accendeva soprattutto quando si concentrava nel cucinare o nell'immaginare nuove ricette.

Vaniglia amava profondamente i dolci. Si poteva dire che con essi avesse un legame speciale, che andava oltre il semplice piacere di mangiarli. Tuttavia, a causa delle sue forti intolleranze alimentari, aveva dovuto affrontare molte sfide: le era quasi impossibile assaporare i dolci tradizionali senza conseguenze. Proprio per questo, quella sua limitazione l'aveva spinta ancora di più ad avvicinarsi al mondo della pasticceria.

Desiderava - e desidera tutt'ora - creare dolci che chiunque possa gustare. Per lei cucinare era diventato un atto di ribellione contro i limiti imposti dal suo corpo, una ricerca costante di alternative che le permettessero di godere appieno del mondo della dolcezza.

Era una mattinata domenicale. L'aria frizzantina di Chernobyl si muoveva leggera tra le foglie degli alberi, mentre Vaniglia, come suo solito, si incamminava verso le zone verdi sopravvissute alla grande esplosione di settecentoquattordici anni prima. Col tempo, grazie anche all'intervento dell'uomo, quei terreni erano tornati puri e non più contaminati. Ormai, però, quasi nessuno trascorrevano le giornate immerso nella natura: vivevano tutti in un mondo ipertecnologico. Eppure, la natura offriva sempre qualcosa di inaspettato a Vaniglia - un ingrediente dimenticato, una pianta rara che nessuno aveva mai notato.

Proprio le sue intolleranze le avevano insegnato a cercare alternative e a sfruttare ogni risorsa naturale che riusciva a scoprire. Per lei, la domenica era una vera e propria caccia al tesoro tra le piante. La luce filtrava tra i rami contorti, mentre camminava lentamente, ispirando quell'aria fresca e raccogliendo con cura bacche selvatiche

e foglie dalle proprietà poco note, che poi studiava nel suo piccolo laboratorio, dove progettava e annotava nuove ricette.

Camminando tra i cespugli, Vaniglia si fermò di colpo. Tra le bacche selvatiche, un frutto insolito attirò la sua attenzione. Sembrava un mirtillo, ma era più grande, perfettamente rotondo. La buccia, trasparente, rifletteva la luce in modo innaturale, vibrando di una luminescenza dorata. Incuriosita, si chinò e allungò la mano. Appena le dita sfiorarono la superficie liscia, un brivido le percorse la schiena. L'aria attorno a lei parve farsi più densa, come se il tempo stesso trattenesse il respiro. Portò con sé la misteriosa bacca e corse verso il laboratorio, spinta dalla curiosità di scoprire cosa potesse nascondere. Varcata la soglia, appoggiò il frutto sul tavolo di legno consumato. La stanza profumava di spezie e Zucchero bruciato e residui delle sue ultime sperimentazioni si diffondevano nell'aria. Con mani tremanti, prese il suo coltello più affilato e incise la buccia con la precisione di un chirurgo. Non appena la lama penetrò la superficie, un bagliore intenso inondò la stanza. Il cuore di Vaniglia accelerò. All'interno del frutto non c'era polpa, ma una sostanza dorata, luminosa come il sole. Sembrava pulsare di vita propria. Era talmente inebriante che Vaniglia non ci pensò due volte prima di assaggiarne metà. Appena la deglutì, tutto divenne buio. Svenne. Quando si risvegliò e aprì gli occhi, si trovava ancora nel suo laboratorio, ma il mondo le sembrava diverso. Sentiva brusii lontani e un leggero ronzio che le pulsava nelle orecchie. Si massaggiò le tempie, cercando di riacquistare lucidità.

All'improvviso, una voce familiare la chiamò: «Vaniglia...!» Il cuore le balzò in gola. Spaventata, si nascose sotto al bancone, l'unico luogo che le parve abbastanza sicuro. La metà del frutto che non aveva mangiato si mosse e si posizionò proprio di fronte a lei. «Non temere» disse - ma non con la voce. Quelle parole risuonarono direttamente nella sua mente. Vaniglia si guardò intorno, con il cuore che batteva all'impazzata, incapace di comprendere cosa stesse accadendo. «Chi sei?» sussurrò, tremante. «Io sono un tuo alleato. Ti ho donato un potere speciale. Per il tuo amore e la tua dedizione al mondo dei dolci, ti ho concesso la capacità di parlare con gli ingredienti. D'ora in poi potrai dire loro come comportarsi, come mescolarsi e trasformarsi per creare ricette da sogno. Proprio come hai sempre desiderato.» Vaniglia, confusa e affascinata, si chiese da dove provenisse quello strano essere. Come se avesse pronunciato la domanda ad alta voce, il frutto le rispose: «Io provengo da una pianta leggendaria. Chernobyl ha generato migliaia di queste piante, ma solo chi lo merita può trovarle. Mangia anche quest'altra metà.» La ragazza, titubante, domandò il motivo. «Se vuoi ottenere il cento per cento del potere, devi mangiare tutto il frutto.» Ancora insicura, Vaniglia prese un respiro profondo e lo mangiò. All'improvviso, il suo corpo fu attraversato da un'ondata di brividi. Un mal di testa violento la colpì, mentre la nausea le attanagliava lo stomaco. Uscì lentamente dal suo nascondiglio, ancora incredula per ciò che era appena accaduto. «Per oggi basta così...» sussurrò tra sé e sé. Aveva bisogno di riposare.

Capitolo 2: La magia della Meringa: Due mesi dopo...

Ormai Vaniglia aveva preso confidenza con il suo nuovo potere, grazie al quale riusciva a creare molti più dolci e a servire molte più persone. Erano le otto di sera e stava per chiudere, quando le arrivò un ordine dell'ultimo momento che richiedeva una meringata al limone. Con molto amore, iniziò a prepararla. «Hola, Acquafaba! Sei pronta a trasformarti in qualcosa di magico? Diventerai soffice come una nuvola.» L'Acquafaba rispose con un fruscio e si distese nella ciotola. «Voglio renderti orgogliosa. Porterò leggerezza a questa meringata.» Vaniglia iniziò a montarla con sale e miele. «Insieme creeremo qualcosa di straordinario! Sarai bella e stabile. Ora aggiungiamo qualcosa che dia dolcezza. Zucchero, sei pronto?» Lo zucchero, che si trovava in una ciotola vicina, rispose entusiasta: «Sono sempre pronto! Versami piano e mi unirò alla festa.» Dopo alcuni minuti di frustate, la nostra amica Acquafaba diventò proprio come Vaniglia desiderava: lucida e densa. «Ora è il tuo momento, crema di cocco. Sei la chiave di questa ricetta» disse Vaniglia, aggiungendola insieme al succo di limone. «Non vedo l'ora di unirmi al limone. Porteremo freschezza e aroma» rispose la crema di cocco. Vaniglia, con gentilezza, mescolò il composto aggiungendo lo zucchero e l'agar-agar per stabilizzare il tutto. «Non preoccupatevi, ci penso io a dare consistenza!» esclamò l'agar-agar. La miscela si scaldava dolcemente nel pentolino, mentre Vaniglia sorrideva, sapendo che tutto stava procedendo nel modo corretto. «Voi tre formate un trio imbattibile: il limone con la sua freschezza, la crema di cocco con la morbidezza e l'agar-agar con la stabilità.» Quando la meringa si raffreddò, Vaniglia la ricoprì con la crema al limone, che si distese donandole un aspetto liscio e setoso. «Ora la meringata è pronta per essere spedita.» Con il telecomando del suo drone, Vaniglia inserì la modalità di spedizione e il numero civico, poi caricò con cura il dolce e lasciò che l'attrezzo tecnologico si alzasse in volo, scomparendo nel cielo notturno di Chernobyl.

Capitolo 3: Gustavo Amaro

Il drone si alzò in volo con un leggero ronzio, fuoriuscendo dal tetto della pasticceria. La meringata fluttuava al sicuro sotto di lui, pronta per la consegna. Con movimenti precisi, il drone sfrecciava sopra il quartiere, seguendo la rotta che gli era stata assegnata. Volava tra edifici moderni e capannoni abbandonati, sfiorando i rami degli alberi e passando sopra i marciapiedi affollati, quando attirò l'attenzione di un ragazzo sui vent'anni. Aveva la barba appena accennata, i capelli castani e scompigliati, il fisico goffo e un'espressione intrisa di irritazione. Camminava a passo svelto lungo una strada secondaria. Alzando lo sguardo, notò il drone con la scritta "Il regno dei cristalli dolci, la pasticceria di Vaniglia". «Cavolo, è l'ennesima volta che lo vedo passare!» borbottò tra sé, stringendo i pugni.

«Come può avere così tanto successo quella sfigata?» Le sue parole trasudavano una cattiveria gelida, quasi velenosa. Continuò a seguire

il drone con lo sguardo finché non sparì tra le mura degli edifici. Poi rimase immobile, con lo sguardo perso nel vuoto. All'improvviso, un ricordo lo colpì come un lampo: lui e Vaniglia, fianco a fianco, nei loro primi giorni da apprendisti. Entrambi giovani, pieni di sogni, legati da un'amicizia che sembrava indistruttibile. Lui la osservava mentre utilizzava la sua naturale abilità in cucina. Vaniglia era dolce, gentile, precisa; il suo perfetto contrario. Lui era scorbutico, impulsivo, incapace di controllare le proprie emozioni. Un giorno lei stava preparando una crema: lucida, liscia e vellutata, perfetta. Lui, invece, lottava con un impasto che non voleva saperne di lievitare. Vaniglia, vedendolo in difficoltà, si era avvicinata con il suo solito sorriso. «Non ti preoccupare, ci riuscirai anche tu! Vuoi un consiglio?». Le sue parole, così semplici e pure, lo ferirono come lame. Non sopportava il fatto che lei riuscisse meglio di lui. In quell'istante, l'invidia iniziò a sostituire l'affetto che provava per lei. Lei riusciva a essere brillante senza sforzi. Col tempo, l'invidia si trasformò in qualcosa di più oscuro; si allontanò da lei, rompendo un'amicizia e un'attività costruita con tanto amore. Gustavo aprì una sua pasticceria, «Nero Zucchero», deciso a dimostrare di poterla superare. Ma il locale era freddo e ordinato, privo di vita. Ogni angolo del laboratorio, così come i dolci stessi, rifletteva la sua ossessione per il controllo e la perfezione. Eppure, per quanto cercasse di renderli impeccabili, mancava sempre qualcosa: quella scintilla che rendeva i dolci di Vaniglia così speciali. Un piccolissimo ingrediente che non si può misurare né pesare: l'amore.

«Perché!?» pensò stringendo i pugni. «Perché lei è perfetta e io no!»

In quel momento decise, una volta per tutte, di sabotarla. Si incamminò verso la pasticceria con l'intento di intrufolarsi nel laboratorio e disturbarla, facendole sbagliare le preparazioni. Dopo mezz'ora arrivò a destinazione. Vide la calca di gente all'ingresso, sbuffò, superò tutti nonostante le proteste e si infilò nel laboratorio.

«Cosa ci fai qui!?» esclamò Vaniglia, stizzita. «Sono venuto a vedere lo schifo di preparazioni che stai facendo!» ribatté lui con tono arrogante. «Vedo che non sei cambiato... Mi dispiace, ma non farò il tuo stesso gioco. Non rispondo a queste provocazioni,» disse lei, amareggiata, serrando i pugni. «Non arriverai mai ai miei livelli, sei solo una dilettante.» Vaniglia stava per rispondergli, quando una voce familiare le sussurrò all'orecchio: «Ehi, perché non mi hai ancora usato?» Era lo zucchero. Nonostante la tensione, lei replicò con calma e disinvoltura: «Aspetta, il tuo momento arriverà presto. Devo preparare gli altri ingredienti.» Lo zucchero tacque, e Gustavo si irrigidì. «Che fai ora, parli anche da sola? La dolcezza ti ha dato alla testa?» Vaniglia lo fissò, furiosa. «Ora basta, mi hai infastidita abbastanza. Vai via!» Senza dargli il tempo di replicare, Cristallina chiamò una guardia robot. La macchina si mosse con precisione meccanica, piazzandosi davanti a Amaro. «Hai sentito la signorina? È ora di andare via.» La guardia lo sollevò come un sacco di patate e lo trascinò fuori dal laboratorio, ignorando le sue proteste.

Capitolo 4: la caccia al magico frutto

Dopo l'incontro con Vaniglia, qualcosa era cambiato. Gustavo iniziò a pensare che lei nascondesse qualcosa. Ora aveva una nuova ossessione: scoprire se Vaniglia possedesse davvero un potere e, se così fosse, impadronirsene. Camminava nervosamente per le strade di Chernobyl, ripensando al bizzarro avvenimento accaduto il giorno prima. Era una follia... o forse no? D'un tratto decise di dirigersi verso la parte più vecchia e misteriosa della città, una zona popolata da maghi, streghe e vecchi saggi. Si diceva che lì vivesse un uomo dalle mille conoscenze, capace di rivelare segreti proibiti. Dopo pochi minuti, si ritrovò davanti a una piccola bottega con una porta di legno scuro e lucido, coperta di simboli incisi che non riusciva a decifrare.

Esitò per un istante, poi bussò. La porta si aprì da sola, scricchiolando. Il locale era piccolo, buio e privo di odori. Nella penombra, un uomo anziano sedeva su una poltrona di velluto logorata dagli anni. Gli occhi gli brillavano di una luce intensa e astuta. «Sapevo che saresti venuto, Gustavo» disse il vecchio, fissando le deboli fiamme del caminetto – una rarità, ormai, in un mondo che non ne usava più. «Cerchi delle risposte, vero? Qualcosa ti ha turbato... qualcosa di magico.» Gustavo rimase impalato sulla soglia, incapace di muoversi. «Non avere paura, avvicinati» disse l'uomo con voce calma. Gustavo obbedì e si sedette su una sedia di legno. «V-vorrei sapere se è possibile... parlare con gli alimenti» mormorò, cercando di non sembrare spaventato. «Ah... il frutto dell'anima culinaria,» mormorò l'uomo, accennando un sorriso. «Pochi ne conoscono l'esistenza, figuriamoci trovarlo.» Gustavo lo fissò con il cuore in gola. «Il frutto dell'anima culinaria? Cos'è? Come funziona?» L'anziano lo guardò con occhi penetranti. «È raro come le gemme perdute. Chi lo mangia ottiene la capacità di comunicare con gli alimenti, ma solo chi è degno, chi possiede un cuore veramente generoso, può trovarlo e usufruire del suo potere. Con esso puoi creare capolavori culinari mai realizzati.» Amaro ascoltava con estrema attenzione; il viso gli si illuminò di avidità.

«Dove si trova questo frutto?» Il vecchio ridacchiò, divertito dalla domanda. «Il frutto dell'anima culinaria appare solo a coloro che ne sono meritevoli. Ma...» fece una pausa, sorseggiando la strana bevanda che teneva in mano, poi riprese: «Si racconta che esistano antiche piante in luoghi remoti. Forse potresti trovarne traccia. Tuttavia, anche se riuscissi a trovarlo, saresti davvero in grado di usarlo? Solo chi ha un cuore puro può possederne il potere.» Gustavo lo fissò con aria feroce, serrando la mandibola. Poi scoppiò a ridere.

«Purezza? Generosità? Credi davvero a queste sciocchezze? Ti facevo più saggio.» Si alzò e si diresse verso la porta.

«Attento, ragazzo,» disse il vecchio saggio, la voce grave e solenne, «a ciò che desideri. I poteri più grandi richiedono i sacrifici più oscuri.» «Sì, sì, come vuoi. Quando lo troverò, verrò a ridere di te.» Uscì sbattendo la porta.

Capitolo 5: Alla ricerca dell'impossibile

Gustavo camminava con passo deciso e sguardo scuro. Era passato quasi un mese dall'incontro con l'anziano, da quando lo aveva deriso. Eppure, nonostante la sua determinazione e il desiderio di vendetta, nessuno riusciva a dirgli il punto preciso dove trovare il frutto. Attraversava vicoli nascosti e periferie isolate, passando così la maggior parte delle sue giornate. Ormai bruciava di avidità e ossessione. L'idea del frutto magico lo tormentava, e quella di Vaniglia che aveva successo lo faceva infuriare. Doveva trovarlo. Ogni giorno cresceva il desiderio di toccarlo, di possederlo. Passava le giornate esplorando gli angoli delle zone verdi rimaste, spingendosi in luoghi in cui prima non avrebbe mai osato entrare. Cercava maghi e streghe che potessero aiutarlo, ma molti lo guardavano con occhi stanchi, infastiditi dalle sue prepotenze.

«Dimmi dove si trova! Devi saperlo per forza! A cosa servi, sennò?!» gridava, la voce carica di rabbia.

«Il frutto si dona solo a chi possiede un cuore generoso,» rispondevano tutti con la stessa calma rassegnata. Amaro rideva, indifferente. «E chi lo decide, se ne sono degno o no? Io sono degno di tutto!» pensava, convinto che non volessero aiutarlo per invidia. Una notte di pioggia, entrò in una piccola bottega alla periferia di Chernobyl, immersa tra alberi antichi e imponenti. All'interno lo accolse un mago dai capelli lunghi, di un grigio mistico, e dagli occhi quasi trasparenti. Gustavo lo fissò, impaziente. «Tanto lo so che sai perché sono qui. Hai delle risposte?» Il mago lo scrutò dal basso verso l'alto, poi rispose con voce roca e nervosa: «Non capisci? Anche se trovassi il frutto, non potresti usufruirne. Hai un cuore pieno di invidia e odio.» La frase lo colpì come una lama. Rise, sprezzante. «Tu cosa ne sai del mio cuore? Dimmi dove si trova, ora!» Il mago si girò, dandogli le spalle, e rimase in silenzio. Gustavo serrò i pugni, poi uscì sbattendo la porta, insultandolo sotto la pioggia battente.

Capitolo 6: L'annuncio dei Gusti Futuri

Cristallina era nel suo ufficio, intenta a scrivere e a pensare a nuove ricette. Si stava perdendo tra i suoi appunti, quando un ronzio familiare la distrasse. Il trasmettitori, un televisore futuristico, si accese all'improvviso, riempiendo la stanza di luci e suoni digitali. Un ologramma a grandezza naturale si proiettò sulla parete bianca, dando vita alla vivace grafica dell'annuncio ufficiale della tanto attesa Festa dei Gusti Futuri. A condurre l'evento era Artemio Zucar, chef celebre e amatissimo, vestito con un completo moderno bianco e scintillante, tipico della moda del ventottesimo secolo. Sorrise con un'eleganza teatrale, mentre la musica di sottofondo creava un'atmosfera di suspense.

«Benvenuti, cittadini e appassionati di enogastronomia!» esclamò con entusiasmo. Oggi vi portiamo notizie esclusive: torna la tanto attesa Festa dei Gusti Futuri!»

Cristallina aguzzò l'udito, sorpresa. Non si aspettava di sentir parlare di un evento tanto importante. Era giovane e non aveva mai avuto l'occasione di assistervi. «La competizione radunerà i migliori pastry chef e cuochi dell'intera regione!» continuò il conduttore con tono enfatico. «Sarà l'occasione perfetta per scoprire nuovi talenti e per incoronare il Maestro dei Gusti Futuri!»

Mentre parlava, l'immagine si trasformò: sullo schermo olografico apparvero dolci straordinari, vere e proprie opere d'arte. Torte altissime e colorate, creazioni fluttuanti sospese in teche di vetro trasparente, dessert che sembravano respirare luce. Cristallina rimase a bocca aperta, affascinata. Dentro di sé sentì accendersi una scintilla, un desiderio profondo di mettersi alla prova e raggiungere quell'eccellenza. «Per partecipare...» disse lo chef, e proprio in quell'istante lei si domandò come potesse iscriversi. Come se avesse letto i suoi pensieri, l'animatore proseguì: «Gli aspiranti concorrenti dovranno inviare la propria candidatura entro pochi giorni, accompagnandola con un dolce originale ideato da loro. La spedizione dovrà avvenire tramite i droni personali. Per chi non ne possedesse ancora uno, sarà possibile presentarsi in piazza Dei Sensi, un'enorme piazza al centro della città, creata apposta per ospitare sfide del settore enogastronomico di qualsiasi genere. L'intelligenza artificiale di cui è attrezzata è magnifica: i tavoli, grazie alle stampanti 3D istantanee integrate, possono creare qualsiasi strumento di cui si abbia bisogno - una boule, una marisa, una planetaria... È anche il luogo in cui si svolgeranno le quattro fasi della competizione.» Artemio fece una breve pausa, poi riprese con tono solenne: «Le quattro fasi si terranno nelle seguenti date.» Un ologramma proiettò sullo sfondo una lista di date fluttuanti:

15 giugno - Preliminari: i partecipanti dovranno preparare un dolce perfetto a base di pasta frolla per accedere ai quarti di finale.

20 giugno - Quarti di finale: solo otto chef resteranno e si sfideranno con la pasta sfoglia.

30 giugno - Semifinale: soltanto quattro concorrenti avanzeranno e si confronteranno con il Pan di Spagna.

12 luglio - Finale: gli ultimi due dovranno dimostrare la loro maestria con la pasta choux.

«Può essere un'occasione per crescere,» concluse il maestro con un sorriso, «non perdetevi tempo: questo evento potrebbe cambiare il vostro destino!». Vaniglia sentì il cuore batterle più forte. Quella festa poteva davvero offrirle un futuro migliore, e dentro di sé sapeva di avere la forza e la creatività per creare qualcosa di unico.

Senza esitare un istante, posò il quaderno degli appunti sulla scrivania e prese un foglio pulito. Con calligrafia decisa scrisse: Buonasera, sono Vaniglia Cristallina, laboratorio Il Regno dei Cristalli Dolci. Desidero partecipare alla Festa dei Gusti Futuri e offrire il meglio delle mie capacità per celebrare l'arte della pasticceria. Cristallina

fissò con cura il messaggio al suo drone, impostò la destinazione e lo osservò decollare. Un sorriso luminoso le si disegnava sulle labbra, quel sorriso capace di contagiare chiunque le stesse accanto. Il drone si librò sopra la metropoli e passò proprio davanti a Nero Zucchero, il laboratorio di Gustavo. Proprio in quel momento lui era affacciato alla finestra, sorseggiando un caffè. Alzò casualmente lo sguardo e notò il piccolo dispositivo che volava sopra di lui; la curiosità lo spinse a osservare più attentamente. Quando l'attrezzo elettronico gli passò vicino, una leggera brezza sollevò il foglio legato, rivelando la scritta: Vaniglia Cristallina, laboratorio: Il Regno dei Cristalli Dolci.

L'espressione di Gustavo cambiò rapidamente, dalla sorpresa a una determinazione glaciale. Capì subito che si trattava dell'iscrizione di Cristallina alla Festa dei Gusti Futuri, quella stessa di cui aveva visto il filmato poco prima. Con un ghigno, mormorò:

«Me l'aspettavo... Così hai deciso di partecipare anche tu. Bene! Sarà la mia occasione per batterti e dimostrare che il maestro sono io.»

Subito dopo prese un foglio e scrisse il suo messaggio, breve e diretto: Gustavo Amaro, laboratorio: Zucchero Nero, partecipante pronto a vincere a tutti i costi. Legò il messaggio al drone e lo lasciò partire con uno sguardo sfidante. «Questa volta vincerò, e nessuno mi fermerà. Farò qualsiasi cosa! Qualsiasi!» urlò, con un'espressione che mescolava gioia e avidità.

. . . CONTINUA