



Bistrot Tognazzi

Trimestrale
MARZO - Numero 2
A.S. 2025/2026





Indice

- Bistrot Tognazzi - Ben tornati! p. 3
- Gli eventi sul nostro territorio. p. 4
- La nostra scuola protagonista. p. 5
- Il futuro inizia da qui: il bilancio degli Open Day. p. 6-7
- La nostra notte bianca si è tinta di magia. p. 8
- Intervista allo Chef del Quirinale. p. 9
- Perché l'8 marzo non è solo una festa. p. 10
- Donne chef protagoniste. p. 11
- Quando si aprirono le porte dell'inferno. p. 12
- Auschwitz-Birkenau: un viaggio nella memoria. p. 13
- "Shemà - ricordare diventa imperativo. p. 14
- Schindler's List (recensione). p. 15
- No al bullismo: il silenzio è complicità. p. 16
- Il ragazzo dai pantaloni rosa: quando il bullismo uccide in silenzio - Dai banchi di scuola allo schermo: la trappola del cyberbullismo. p. 17
- 40 secondi...il tempo di una scelta (recensione) p. 18
- Il nostro posto sicuro. p. 19
- Natura e sostenibilità dal cantico dei cantici ad oggi. p. 20
- La pioggia nel pineto: Un manifesto letterario per la sostenibilità e la tutela ambientale. p. 21
- Food Photography: il cibo tra luci e ombre. p. 22
- "Vaniglia cristallina" (Episodio 2) p. 23-33



Bistrot Tognazzi

Membrri della redazione, che hanno collaborato al Bistrot Tognazzi:

M. Legna, E. Caputo, D. Di Chiaro, S. Pupa, L. Perini,
F. Nuvaci, G. Ciaffari, C. Puccio.

BENTORNATI

...Dove i sogni prendono sapore...



C'è un momento, in cucina, in sala, al desktop in cui tutto si ferma. Il profumo che sale da una pentola, il rumore ritmico dei coltelli sul tagliere, il suono di posate e bicchieri, i tasti di un computer, uno sguardo d'intesa tra compagni e docenti. È qui che capisci che non stai solo imparando una professione: stai costruendo il tuo futuro. Bistrot Tognazzi nasce proprio da questo momento.



Non è solo il nome del nostro giornale. È un luogo simbolico. È il tavolo attorno al quale ci sediamo per raccontare chi siamo. È la voce degli studenti che impastano sogni insieme alla farina, che imparano l'eleganza di un servizio impeccabile, che scoprono quanto valore possa avere un semplice "benvenuto".

Nelle nostre aule, nei nostri laboratori non si studiano soltanto ricette. Si imparano la disciplina, il rispetto, il lavoro di squadra. Si sbaglia, si riprova, si cresce insieme. Si scopre che la cucina è passione, che la sala è presenza, che l'accoglienza è empatia.



L'Italia è ammirata nel mondo per la sua cultura enogastronomica, celebrata anche da realtà come la Guida Michelin, ma ogni eccellenza nasce da un primo passo. Da una scuola. Da un grembiule indossato con orgoglio. Da mani che tremano la prima volta e diventano sicure con l'esperienza.

Il Bistrot Tognazzi vuole essere il nostro diario collettivo, il nostro menù di idee, la nostra sala sempre aperta. Qui racconteremo emozioni prima ancora che risultati, percorsi prima ancora che traguardi. Perché ciò che conta non è solo arrivare lontano, ma diventare professionisti con il cuore. Questo giornale è il nostro modo di dire: noi ci siamo. Siamo pronti a metterci in gioco, a sporcarci le mani, a brillare dietro i fornelli, in sala, al desktop. Siamo pronti a trasformare la passione in professione.



Accomodatevi. Respirate questo profumo di futuro. Il Bistrot Tognazzi ha appena iniziato a servire i suoi sogni.

LA NOSTRA SCUOLA PROTAGONISTA

**“ENOGASTRONOMIA COME
SVILUPPO DEL TURISMO E DEI
PRODOTTI TIPICI LOCALI -
21 GENNAIO 2026**

Tavola rotonda tenutasi nel
nostro Istituto, alla presenza di
amministratori e sindaci locali.



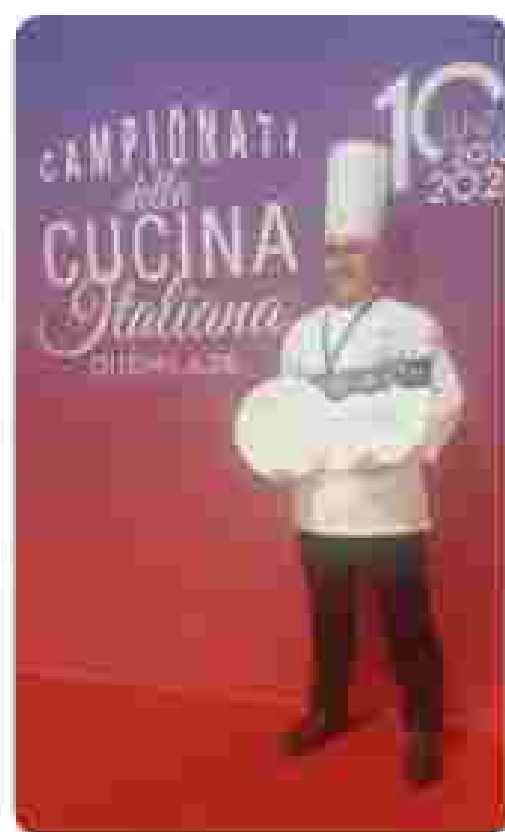
**CAMPIONATI NAZIONALI
DELLA CUCINA ITALIANA.**

ROMA 14-15 FEBBRAIO 2026,

ORGANIZZATO DALLA

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI (FIC)

L'orgoglio di vedere
un nostro studente,
Matteo Spinazzola
classe 3D, premiato
per questa prestigiosa
manifestazione:
rappresentando il
Lazio nella categoria
"Miglior Allievo".
A solo 16 anni, Matteo
ha dimostrato di
avere talento da
vendere, espresso con
tecnica, creatività e
passione per la
cucina. Complimenti
per il coraggio e la
dedizione con cui ti
sei messo in gioco!



**CORSA DI MIGUEL,
CAMPO SPORTIVO DI VELLETRI
26 FEBBRAIO 2026.**

Per la prima volta l'evento si è
svolto a Velletri. Noi dell' Ipsar -
Ugo Tognazzi, c'eravamo!!!



IL FUTURO INIZIA DA QUI: IL BILANCIO DEGLI OPEN DAY

Al Tognazzi di Velletri, tra sogni che prendono voce e talenti che trovano casa, il futuro ha già iniziato a scrivere la sua prima pagina.

I nostri open day non sono semplici appuntamenti nel calendario scolastico: sono momenti di scoperta, entusiasmo e condivisione, in cui la scuola si apre e racconta se stessa a studenti, famiglie e visitatori. Quest'anno, come ogni anno, i laboratori e le aule del Tognazzi hanno accolto giovani curiosi, pronti a respirare l'atmosfera unica di una scuola dove passione e professionalità si intrecciano ogni giorno. Tra profumi di cucina, mise en place impeccabili e gesti attenti nella sala e nella reception, i ragazzi hanno potuto vedere concretamente come i sogni possano trasformarsi in percorsi di vita e professione.



Il bilancio degli Open Day va ben oltre i numeri delle presenze: si misura negli sguardi entusiasti, nelle domande curiose, nella scintilla che si accende negli occhi dei ragazzi che per la prima volta si immaginano chef, pasticceri, barman o futuri professionisti dell'accoglienza turistica. È il segno che la missione del *Team Orientamento* - "Il futuro inizia da qui: Tognazzi!" - non è solo uno slogan, ma una realtà che prende forma giorno dopo giorno.



I docenti e gli studenti del Tognazzi hanno guidato le visite con passione e disponibilità, raccontando esperienze di stage, progetti speciali e successi raggiunti, ma soprattutto trasmettendo la cultura della cura, del rispetto e della collaborazione che caratterizza ogni percorso formativo della scuola. Qui, ogni lezione, ogni esercitazione e ogni servizio sono un passo concreto verso la costruzione di competenze solide e di una crescita personale autentica.

IL FUTURO INIZIA DA QUI: IL BILANCIO DEGLI OPEN DAY

Gli Open Day, quindi, sono stati più di un'occasione di orientamento: sono stati un momento in cui la scuola ha mostrato la propria anima. Hanno permesso di comprendere che al Tognazzi non si impara solo a cucinare, a servire o ad accogliere: si impara a diventare professionisti e persone capaci di trasformare talento e passione in realtà.

Il bilancio finale è chiaro: entusiasmo, curiosità e sorrisi hanno confermato che l'IPSSAR "Ugo Tognazzi" continua a essere una scuola in cui il futuro prende forma ogni giorno. E mentre le porte si richiudono dopo queste giornate, resta la certezza che molti dei giovani visitatori hanno già compiuto il primo passo verso i loro sogni.



APRIRE LE PORTE DELLA SCUOLA SIGNIFICA APRIRE ORIZZONTI...E ALL'IPSSAR TOGNAZZI, GLI OPEN DAY HANNO DIMOSTRATO CHE OGNI SOGNO, OGNI TALENTO E OGNI ENTUSIASMO POSSONO TROVARE CASA.

LA NOSTRA NOTTE BIANCA SI E' TINTA DI MAGIA!



INTERVISTA ALLO CHEF DEL QUIRINALE: UNA VITA AI FORNELLI PER LA REPUBBLICA

Nell'ambito dell'iniziativa "Stocco di classe", svoltasi il giorno martedì 3 marzo 2026, abbiamo avuto l'onore di intervistare Pietro Catzola, *Chef del Presidente della Repubblica* dal 1989 a oggi. Ha servito cinque Presidenti – *Cossiga, Scalfaro, Ciampi, Napolitano e Mattarella* – portando nelle cucine del Quirinale la sua passione e la tradizione culinaria italiana.

Ha un piatto preferito che prepara sempre con piacere?

Sicuramente "la fregula", questo piatto di origine araba simile al cous cous, ma con grani più grandi. Io la preparo fin da bambino perché mia nonna mi trasmissa la tecnica per farla a mano e cucinarla. Si tratta di creare delle palline in una massa di semola di grano duro aggiungendo gocce d'acqua, fino a quando tutta la pasta viene setacciata formando delle microsfele. Si scartano quelle più piccole e si prendono quelle medie e leggermente più grandi. Mia nonna la tostava nel forno a legna, il che conferiva alla fregula i profumi dei legni aromatici.

Io la preferisco nella ricetta originale, quella "cun cocciula": con arselle, pistilli di zafferano, leggermente brodosa, prezzemolo e olio a crudo. Oppure anche semplicemente con carciofi, bottarga e asparagina selvatica. È il mio modo di portare la Sardegna al Quirinale.



Qual è il piatto più difficile che ha cucinato fino a oggi?

Tutti i piatti sono difficili da cucinare perché in ogni preparazione ci metto tanto cuore e tanta passione. Però quello che più mi spaventava, ricordo ai tempi della Signora Ciampi, era il famoso soufflé, che doveva arrivare davanti al Presidente e alla First Lady ancora gonfio e perfetto. Preparare questo piatto mi creava delle difficoltà, poi sono riuscito a trovare la tecnica giusta e adesso, dopo 51 anni di esperienza, posso dire che è sempre necessaria un po' di attenzione più che di apprensione. *Che consiglio darebbe a chi vuole diventare uno chef bravo come lei?*

Bravo non direi, perché ognuno di noi ha una "parola magica" dentro. Questo vale per i cuochi, per i camerieri, per tutti. Questa parola magica ci fa fare cose incredibili. Mi ricordo quando ero a bordo della nave "Amerigo Vespucci": stavo 24 ore su 24 nelle cucine perché in navigazione il nostro servizio non finisce mai. Oltre alle mense e alle colazioni, preparavamo addirittura la pizza a mezzanotte e lo spaghetti alle tre del mattino! Se si ha dentro questa parola magica – che io non sapevo di avere e ho scoperto grazie a mio zio e alla mia famiglia – si può arrivare davvero lontano. È stata la mia famiglia a farmi amare la cucina.

"A breve andrò in pensione dopo 51 anni di servizio, ma ogni giorno lavoro ancora con la stessa passione degli inizi. Questo è il mio segreto."

Grazie di cuore e complimenti, Chef!



Quali sono le principali sfide nel cucinare ogni giorno per una persona così importante come il Presidente della Repubblica italiana?

La vera sfida è l'amore per questo lavoro, il divertimento. Indipendentemente dal Presidente e dai suoi ospiti, è proprio la passione che fa la differenza. La stessa cura che metto per il Presidente la metto anche quando cucino per noi, quando preparo uno spaghetti per me e i colleghi. Non cambia niente. Certo, per il Presidente posso preparare prodotti particolari che per noi non prepareremmo, ma il segreto è proprio questo: trattare ogni piatto con lo stesso rispetto e la stessa dedizione.



PERCHÉ L'8 MARZO NON È SOLO UNA FESTA

L'8 marzo non è nato come una semplice celebrazione, ma come una giornata di lotta.

Le sue origini affondano in un periodo storico in cui le donne lavoravano molte ore in fabbrica, spesso in condizioni difficili, guadagnavano meno degli uomini e non avevano diritto di voto. Nel 1910, durante una conferenza a Copenaghen, l'attivista tedesca Clara Zetkin propose di istituire una giornata dedicata alle donne di tutto il mondo. L'obiettivo era unire le diverse battaglie per il diritto di voto, per salari più equi e per condizioni di lavoro più sicure.



La scelta dell'8 marzo è legata agli eventi del 1917 a San Pietroburgo, in Russia. In piena guerra, migliaia di operaie scesero in piazza chiedendo "pane e pace".

Quella protesta diede inizio a una serie di scioperi che portarono alla caduta dello zar e all'inizio della Rivoluzione di febbraio. Per questo motivo l'8 marzo è diventato un simbolo della forza e del coraggio delle donne nella storia.



Spesso si collega l'8 marzo all'incendio della *Triangle Shirtwaist Company* a New York, avvenuto il 25 marzo 1911. In quella tragedia morirono 146 persone, soprattutto giovani operaie immigrate.

Anche se l'incendio non è l'origine diretta della ricorrenza, contribuì a rafforzare le richieste di maggiore sicurezza sul lavoro e di migliori diritti per le lavoratrici.

Nel 1975 le Nazioni Unite hanno riconosciuto ufficialmente l'8 marzo come Giornata Internazionale della Donna, rendendola una ricorrenza celebrata in molti Paesi del mondo. L'8 marzo non parla solo del passato. Invita a riflettere su temi ancora attuali come la parità salariale, la violenza di genere, la rappresentanza politica e la libertà di scelta.

DONNE CHEF PROTAGONISTE: DALL'IPSSAR "UGO TOGNAZZI" UN MESSAGGIO DI TALENTO E FUTURO



ALL'EVENTO "CUCINA DI MARE, CUORE DI DONNA" PROMOSSO DA MISS CHEF, ASSOITICA ITALIA E RE.IS A.IT ANCHE LA SCUOLA ALBERGHIERA VELITERNA.

Il talento femminile in cucina e il dialogo con le nuove generazioni sono stati al centro dell'evento "Cucina di mare, cuore di donna: Miss Chef, Assottica Italia e RE.IS A.IT incontrano le famiglie italiane", organizzato in occasione della Giornata Internazionale della Donna.

All'iniziativa ha partecipato anche l'IPSSAR "Ugo Tognazzi" di Velletri, presente con una propria rappresentanza per contribuire alla riflessione sul ruolo delle donne nella gastronomia e nella formazione delle future professioniste della ristorazione.

A portare i saluti dell'Istituto, a nome della dirigente scolastica Dott.ssa Sandra Tetti, è stata la Prof.ssa Raffaella Garofalo, che ha ricordato l'impegno costante della Dirigente nel promuovere i valori della formazione, dell'inclusione e della valorizzazione del talento.

«Nel nostro istituto – ha sottolineato la prof.ssa Garofalo – vediamo ogni giorno ragazze che si avvicinano alla cucina con passione e determinazione. Raccontare le storie di donne che hanno aperto la strada è fondamentale per offrire esempi positivi alle nuove generazioni».

Nel mondo della ristorazione, infatti, la presenza femminile è in costante crescita. Se per lungo tempo le donne sono state custodi della tradizione gastronomica domestica, oggi sono sempre più protagoniste anche nelle cucine professionali, contribuendo a rinnovare la cucina italiana con sensibilità, creatività e attenzione al territorio.

A rappresentare questo cambiamento sono anche le protagoniste del progetto "Miss Chef": Rosmunda Cristiano, Miss Chef Campania; Erica Maria Cuoghi, Miss Chef Piemonte; Valentina Salaris, Miss Chef Sardegna; Rosaria Di Maggio, Miss Chef Sicilia; ed Elena Schinaia, Miss Chef Puglia e Lazio. Chef che, con il loro lavoro, raccontano la ricchezza dei territori italiani e dimostrano come la cucina possa essere non solo tecnica e competenza, ma anche cultura, identità e visione.

Un messaggio particolarmente significativo anche per gli studenti dell'IPSSAR "Ugo Tognazzi" di Velletri, istituto da sempre attento alla crescita professionale e umana dei propri allievi e alla valorizzazione del talento femminile. Attraverso iniziative come questa, realizzate in collaborazione con Miss Chef, Assottica Italia e RE.IS A.IT, la scuola conferma il proprio impegno nel formare nuove generazioni di professionisti della ristorazione capaci di coniugare competenze, creatività e sensibilità verso i valori dell'inclusione e delle pari opportunità.

A cura della Redazione

QUANDO SI APRIRONO LE PORTE DELL'INFERNO

È il 27 Gennaio del 1945, sono le ultime fasi della seconda Grande Guerra che vede sconfitta la Germania nazista di Hitler, l'Armata Rossa controlla e libera Auschwitz uno dei principali campi di concentramento e sterminio in Europa.

All'apertura dei cancelli le truppe sovietiche si trovano davanti l'orrore che era stato nascosto agli occhi di tutti, tra il 1933 e 1945 milioni di persone furono private dei propri diritti, deportate e uccise in delle strutture chiamate campi di concentramento. Le principali vittime furono gli ebrei, condannati dopo le tensioni dalla fine della Prima Guerra mondiale, ma oltre a loro anche oppositori politici, omosessuali, rom e sinti, persone con disabilità e prigionieri di guerra venivano deportati nei campi sparsi per il continente. Solo ad Auschwitz persero la vita 1,1 milioni di persone, uccise soprattutto con le camere a gas.



Nel dopoguerra la questione dello sterminio non era ancora stata sollevata del tutto, la Seconda Guerra Mondiale fu un flagello per l'Europa, che ne rimase distrutta. Le nazioni concentrarono le proprie risorse nella ricostruzione delle strutture materiali e sociali. La questione fu smossa soprattutto dai testimoni che raccontavano quelle orribili vicende attraverso racconti, libri e testimonianze.



Ad oggi, a 81 anni dalla fine del conflitto, questa giornata non fa solo da pilastro per non dimenticare quell'evento, ma fa anche da messaggio alle future generazioni, fa da avvertimento poiché ciò che viene ignorato e dimenticato o scambiato per una lontana favola è destinato a ritornare.



Dopo una lunga riflessione, in Italia il Parlamento istituì nel 2000 la Giornata della Memoria, fissandola il 27 di Gennaio. Venne poi riconosciuta dalle Nazioni Unite, come Giornata internazionale di commemorazione in memoria delle vittime dell'Olocausto, nel 2005.

AUSCHWITZ-BIRKENAU: UN VIAGGIO NELLA MEMORIA CHE NON DIMENTICHERÒ

Il 18 febbraio 2025 ho avuto l'occasione di visitare due dei luoghi più tragici della storia dell'umanità: i campi di concentramento di Auschwitz e Birkenau, dove furono uccisi milioni di persone innocenti.

Sono arrivato ad Auschwitz di mattina presto. Appena varcato l'ingresso, ho avvertito una sensazione opprimente: era come se una cupola invisibile separasse il mondo esterno, normale e indifferente, dall'orrore contenuto dentro quelle mura. Mi sono ritrovato circondato da recinzioni di filo spinato e cartelli con teschi accompagnati dalla scritta "Alta tensione". Il campo era immenso, e ho camminato per ore in quello che sembrava un posto senza fine. Entrando in uno dei blocchi, ho visto con i miei occhi un'urna piena di ceneri – la polvere delle vittime. Proseguendo, mi sono imbattuto nelle foto delle deportazioni: l'immagine che più mi è rimasta impressa è quella di due bambini nudi, scheletrici, con gli occhi vuoti. In un altro edificio erano conservate le scatole dello Zyklon B, il gas utilizzato per le uccisioni di massa, e pile di occhiali appartenuti ai prigionieri. Ho visto anche protesi e gambe di legno strappate a disabili e agli infermi.

La parte più straziante è stata trovarmi davanti a vetrine interminabili: migliaia di ciotole in cui veniva servito il misero rancio quotidiano, un corridoio lunghissimo riempito di scarpe – di bambini, donne e uomini – e valigie con sopra scritti i nomi dei proprietari. I nazisti dicevano ai prigionieri che le avrebbero ritrovate dopo "una doccia e un trasferimento", ma si trattava di una menzogna crudele. Nella stanza successiva c'erano montagne di abiti e uniformi a righe del campo. Vedere i vestitini dei bambini piccoli mi ha spezzato il cuore.

Uscito da quel blocco, ho continuato a camminare fino al "muro della morte", dove furono giustiziati migliaia di prigionieri come forma di punizione. Poi ho visitato una delle camere a gas: una stanza vuota con dei buchi nel soffitto attraverso cui veniva fatto cadere lo Zyklon B. Sulle pareti si notano ancora i segni dei graffi disperati lasciati da chi tentava invano di scappare. Più avanti ci hanno mostrato i forni crematori. L'aspetto più agghiacciante è che alcune persone venivano bruciate ancora vive.

Nel pomeriggio ci siamo spostati a Birkenau, il campo di sterminio vero e proprio. Purtroppo i nazisti, prima della liberazione, distrussero gran parte delle strutture per cancellare le prove del loro crimine. Ho potuto vedere solo i bagni fatiscenti, le baracche sovraffollate dove dormivano i prigionieri e uno dei vagoni bestiame utilizzati per le deportazioni. In quei luoghi morirono più di un milione di persone – donne, uomini, bambini – colpevoli solo di essere nati. Questa visita mi ha segnato profondamente. Non si può davvero capire cosa significhi la Shoah finché non si cammina su quel terreno, finché non si guarda negli occhi quelle foto, finché non si tocca con mano l'abisso di crudeltà di cui l'essere umano è capace. Consiglio a chiunque abbia la mia età di fare questo viaggio: non per masochismo, ma per responsabilità. Perché ricordare è l'unico modo per impedire che l'orrore si ripeta.



"SHEMÀ" - RICORDARE DIVENTA IMPERATIVO

Voi che vivete sicuri
nelle vostre tiepide case,
voi che trovate tornando a sera
il cibo caldo e visi amici:

Considerate se questo è un uomo
che lavora nel fango
che non conosce pace
che lotta per mezzo pane
che muore per un sì o per un no.
Considerate se questa è una donna,
senza capelli e senza nome
senza più forza di ricordare
vuoti gli occhi e freddo il grembo
come una rana d'inverno.

Meditate che questo è stato:
vi comando queste parole.

Scolpitele nel vostro cuore
stando in casa andando per via,
coricandovi alzandovi;
ripetetele ai vostri figli.
O vi si sfaccia la casa,
la malattia vi impedisca,
i vostri nati torcano il viso da voi.

La poesia "Shemà" di Primo Levi fa da apertura all'opera "Se questo è un uomo". Shemà fa riferimento al nove di una poesia ebraica, tradotta in "Ascolta". Primo Levi sta proprio parlando al lettore, gli chiede di fare attenzione, di lasciarsi impressionare da quelle vicende. La poesia si compone da quattro strofe di versi liberi.

Nella prima strofa il poeta si riferisce ai lettori, invitando chi vive una vita sicura in "tiepide case" con "cibo caldo" e "visi amici" a una riflessione.

Nella seconda descrive di come nei Lager si lavorasse nel fango, si morisse senza motivo e di come si perdesse la propria identità.

Nella terza strofa, Levi ordina di ricordare e tramandare il dolore, "scolpitele nel vostro cuore", "Ripetetele ai vostri figli".

Infine, nella quarta vengono maledette le persone che ignorano la tragedia, augurandogli sventura ("o vi si sfaccia la casa").

Primo Levi si sta rivolgendo a tutti quelli che svolgono una vita normale e tranquilla affinché non chiudano gli occhi sulla sofferenza patita dalle vittime dei campi di concentramento. Il poeta spinge proprio i più giovani a riflettere in modo che il passato non venga cancellato dallo scorrere del tempo e per far sì che eventi del genere non capitino più.

"LA MEMORIA È NECESSARIA, DOBBIAMO RICORDARE PERCHÉ LE COSE CHE SI DIMENTICANO POSSONO RITORNARE."

(Primo Levi- Se questo è un uomo)



SCHINDLER'S LIST

Schindler's List è un film che racconta di come il cambiamento di una persona, abbia salvato più di mille ebrei dallo sterminio.

L'opera gira intorno a Oskar Schindler, industriale tedesco con una personalità opportunistica che vede l'ascesa del Nazismo come opportunità per fare ancora più soldi, per avere altre braccia a poco prezzo (ebrei), amava inoltre le donne e il lusso. Schindler viene introdotto da Spielberg come un uomo integrato perfettamente con quel sistema, con una moralità per nulla nobile, è proprio questa che rende il suo cambiamento tanto significativo.



Lo slittamento nelle intenzioni di Schindler avviene quando assiste ai massacri nel ghetto di Cracovia, poiché per lavoro veniva spesso invitato nei pressi dei campi di concentramento, nei quali accadevano le cose più disumane. Proprio nei campi viene introdotto Amon Göth, comandante tedesco senza un briciolo di umanità, che uccideva senza una ragione effettiva più per abitudine e noia. I personaggi di Schindler e Göth creano un parallelismo, due persone che scelgono delle strade opposte.



Il titolo del film fa riferimento alla lista di nomi assegnati alla fabbrica di Schindler, un documento contabile a puro scopo burocratico. Inizialmente non c'era nessun scopo eroico solo poi la lista accumulò più di 1.100 nomi, che segnano anche il cambiamento del personaggio portandolo a dire la frase più iconica del film: "avrei potuto salvarne di più...".

La pellicola mantiene una cromatura in bianco e nero, perché rappresenta l'olocausto come un periodo senza luce, oscuro e privo di emozione. Questa scelta viene interrotta raramente, come durante il rastrellamento nei ghetti, dove appare il rosso acceso del cappotto di una bambina, a significare la morte dell'innocenza.

NO AL BULLISMO: IL SILENZIO È COMPLICITÀ

Parlare di bullismo è fondamentale per imparare a riconoscerlo e affrontarlo, poiché si tratta di un problema sociale di grande rilevanza che tocca da vicino migliaia di ragazzi ogni giorno.

Il bullismo è un comportamento aggressivo, intenzionale e ripetuto nel tempo, rivolto verso una persona considerata più debole o diversa, con l'obiettivo di ferirla, umiliarla o isolarla.

Non si tratta di semplici "scherzi" o "ragazzate": è violenza vera e propria.

Le conseguenze del bullismo possono essere devastanti. La vittima può soffrire di ansia, paura costante, isolamento sociale, perdita di autostima, depressione. Nei casi più estremi, il dolore diventa insopportabile e può portare a gesti irreparabili come il suicidio. Secondo alcune stime, nel mondo si registrano oltre 200.000 decessi all'anno tra bambini e adolescenti legati, direttamente o indirettamente, a episodi di bullismo. Anche in Italia il fenomeno è in allarmante aumento e i casi di cronaca testimoniano la gravità della situazione.

Esistono servizi di aiuto a cui rivolgersi:

- Numero di emergenza 114, attivo h24 per situazioni di pericolo,
- Telefono Azzurro (19696), che offre ascolto e supporto ai ragazzi in difficoltà,
- Piattaforma ELISA, dedicata alla formazione e alla prevenzione del bullismo nelle scuole

Il messaggio che voglio trasmettere è chiaro: dobbiamo smettere di giudicare, escludere e ferire gli altri. È fondamentale imparare a rispettare, comprendere e aiutare chi è in difficoltà. Ognuno di noi può fare la differenza: denunciando, sostenendo chi subisce, o semplicemente rifiutandosi di ridere quando qualcuno viene umiliato.

Solo così potremo costruire una società più giusta, in cui nessun genitore debba più piangere la perdita di un figlio. Perché la diversità non è un difetto, ma una ricchezza. E perché nessuno merita di soffrire per essere se stesso.

Il bullismo si manifesta in modi diversi:

- Fisico: percosse, spintoni, danneggiamento di oggetti personali;
- Verbale: insulti, offese, prese in giro continue;
- Psicologico: minacce, ricatti, manipolazione emotiva;
- Relazionale: esclusione dal gruppo, diffusione di pettegolezzi, isolamento sociale.

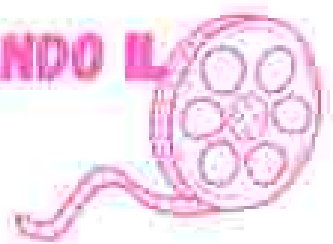
Negli ultimi anni si è diffusa anche una forma particolarmente insidiosa: il cyberbullismo, che avviene attraverso i mezzi digitali. Sui social network, nelle chat o sulle piattaforme online, il bullismo si trasforma in diffusione di voci false, esclusione da gruppi virtuali, pubblicazione di contenuti offensivi o condivisione non consensuale di immagini e messaggi privati. Il problema è che online la violenza non si ferma mai: i contenuti restano, si diffondono, e la vittima non trova più un rifugio sicuro nemmeno a casa propria.



SÌ AL RISPETTO.



IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA: QUANDO IL BULLISMO UCCIDE IN SILENZIO



Un paio di pantaloni rosa non dovrebbe mai fare paura. Eppure, per Andrea Spezzacatena, quel colore è diventato il simbolo di un dolore crescente, invisibile agli occhi di molti ma devastante per chi lo viveva ogni giorno. Il ragazzo dai pantaloni rosa racconta una storia vera, una di quelle che non dovrebbero accadere mai, e che invece continuano a ripetersi sotto forme diverse: la storia di un ragazzo vittima di bullismo e cyberbullismo, fino al punto di non vedere più una via d'uscita.



Andrea aveva quindici anni. Era sensibile, gentile, diverso nel modo più autentico e innocente possibile. Proprio quella diversità un abbigliamento, un atteggiamento, una personalità fuori dagli schemi imposti diventa il bersaglio perfetto di prese in giro, insulti, umiliazioni. All'inizio sono risate, battute, sguardi. Poi diventano parole che feriscono, isolamento, e infine una violenza che si sposta online, dove tutto resta, si moltiplica e non si spegne mai.

DAI BANCHI DI SCUOLA ALLO SCHERMO: LA TRAPPOLA DEL CYBERBULLISMO



Il bullismo non è mai solo un gioco. È un abuso di potere, ripetuto e sistematico, che colpisce chi viene percepito come più fragile. Nel caso di Andrea, il bullismo tradizionale si intreccia con il cyberbullismo, una forma ancora più subdola e pericolosa. Sui social network nasce una pagina offensiva, uno spazio virtuale dove l'odio diventa pubblico, condiviso, "normale". Qui il dolore non ha più orari: segue la vittima a casa, di notte, nei momenti in cui dovrebbe sentirsi al sicuro. Il cyberbullismo amplifica la sofferenza perché toglie ogni possibilità di fuga. Un insulto online può essere visto da centinaia di persone, condiviso, commentato, trasformato in scherno collettivo. E soprattutto, lascia una traccia. Per un adolescente, questo significa sentirsi esposto, giudicato, schiacciato da un peso che sembra infinito.



40 SECONDI...IL TEMPO DI UNA SCELTA

40 secondi per una canzone su Instagram,
il tempo di uno scroll distratto.

40 secondi per nascere, quando un primo
respiro cambia per sempre una vita.

40 secondi in un abbraccio per rilasciare
endorfine, ossitocina e serotonina, per
sentirsi al sicuro.

40 secondi per morire.

Cosa sono davvero 40 secondi?

Un tempo minuscolo, quasi invisibile nella
frenesia delle nostre giornate. Eppure possono
essere un confine: tra prima e dopo, tra
indifferenza e scelta, tra vita e morte.

Il 17 novembre siamo andati con la scuola a
vedere in anteprima il film 40 secondi, diretto
da Vincenzo Alfieri e ispirato alla storia di
Willy Monteiro Duarte, il ragazzo ucciso in un
brutale pestaggio a Colleferro nel 2020. Un
nome che molti di noi avevano sentito al
telegiornale, associato a una notizia veloce, a
un titolo che scorre sullo schermo proprio
come quei 40 secondi sui social.



Ma il film non è solo il racconto di
una vittima. Non è solo cronaca. È un
viaggio nelle 24 ore precedenti alla
tragedia, viste dalla prospettiva di
tutti i coinvolti. Mostra le scelte, le
parole, gli sguardi, le tensioni. Mostra
quanto sia sottile la linea che separa
una serata qualunque da qualcosa di
irreparabile.

La cosa che colpisce di più è questa: la violenza non esplose dal nulla. Si costruisce. Cresce nell'arroganza, nell'idea di superiorità, nel bisogno di dimostrare qualcosa agli altri. Cresce anche nell'indifferenza di chi guarda e non interviene. In quei 40 secondi finali non c'è solo un atto di violenza, ma tutto ciò che lo ha preceduto.

Il film ci mette davanti a una
domanda scomoda:
cosa avremmo fatto noi?
Saremmo rimasti a guardare?
Avremmo avuto il coraggio di
intervenire?

O avremmo tirato fuori il
telefono per riprendere,
trasformando il dolore in
contenuto?

Willy viene raccontato come un ragazzo normale,
con sogni, amici, passioni. Un figlio, un fratello. La
sua umanità rende tutto ancora più doloroso,
perché ci ricorda che dietro ogni notizia c'è una
persona vera. E che bastano 40 secondi per
spegnere una vita, ma non per cancellarne il valore.
Usciti dal cinema, quei 40 secondi non sembravano
più così brevi. Sembravano pesare. Perché abbiamo
capito che il tempo non è solo quantità, ma qualità.

In 40 secondi si può scegliere di colpire o di
fermarsi. Di umiliare o di difendere. Di essere parte
del branco o di essere umani.

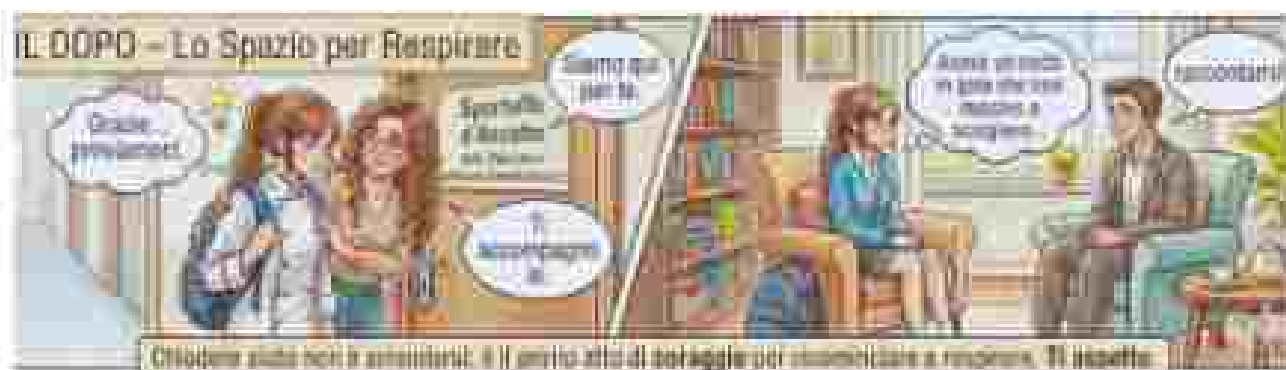
Forse 40 secondi sono pochi. Ma sono abbastanza
per fare la differenza.

IL NOSTRO POSTO SICURO



C'È UN POSTO DOVE PUOI POSARE LO ZAINO. TRA IL RUMORE DEI PENSIERI, LA FRETTA DEI CORRIDOI E IL PESO DELLE ASPETTATIVE. A VOLTE CI SI SENTE INCREDIBILMENTE SOLI. QUEL "NODO IN GOLA" CHE NON SAI SPESARE, O QUEL PENSIERO CHE NON TI FA DORMIRE, MERITANO UNO SPAZIO TUTTO LORO.

LO SPORTELLO D'ASCOLTO È QUI PER QUESTO: È UN LUOGO PROTETTO DOVE PUOI FINALMENTE SMETTERE DI ESSERE FORTE A TUTTI I COSTI. QUI NON CI SONO VOTI, NON CI SONO GIUDIZI E NON CI SONO ASPETTATIVE.



CI SEI SOLO TU, QUELLO CHE DIRAI RESTERÀ CUSTODITO CON CURA E ASSOLUTA RISERVATEZZA.

NATURA E SOSTENIBILITA' DAL CANTICO DEI CANTICI AD OGGI

Il Cantico delle Creature è una preghiera in forma di poesia scritta in lingua semplice da San Francesco d'Assisi. Il testo parla di armonia tra l'uomo e la natura dove Francesco ringrazia Dio per il Sole, la Luna, l'Acqua, il Fuoco e la Terra. Questi elementi lui li chiama Fratello e Sorella per mostrare affetto e rispetto.

San Francesco visse tra il 1181/82 e il 1226 ad Assisi e proprio nel 2026 ricorre l'ottocentesimo anno dalla sua morte. Scelse di condurre una vita povera e semplice aiutando i più deboli. Lui amava la natura e vedeva ogni creatura come una sorella o un fratello.



OBIETTIVO SOSTENIBILE



Il pensiero di San Francesco è strettamente collegato con l'Agenda 2030.

La sua visione unisce la cura del creato e l'attenzione agli ultimi e fraternità universale all'ecologia e sostenibilità.

La povertà e giustizia sociale collegati ai GOAL 1, 2, 10
La sua scelta di vita semplice e la vicinanza ai più deboli richiamano l'impegno dell'Agenda 2030 a ridurre le disuguaglianze e garantire dignità a tutti.

Per Francesco, la cura delle persone e quella dell'ambiente sono e devono essere inseparabili.



La Natura e i GOAL 13, 14, 15

San Francesco vede la natura come sorella e fratello. Il Cantico delle Creature celebra gli elementi naturali come doni da custodire collegati con gli obiettivi dedicati alla protezione degli ecosistemi e alla lotta al cambiamento climatico.

La fraternità e la pace con riferimento al GOAL 16

Il messaggio Franceseano promuove dialogo, perdono e convivenza pacifica.

Questa visione sostiene la costruzione di società e istituzioni solide dove la pace nasce dal rispetto tra persone e natura.



LA PIOGGIA NEL PINETO

Taci. Su le soglie del bosco
non odo parole che dici
umane; ma odo
parole più nuove
che parlano goccioline e foglie.

Un manifesto letterario per la sostenibilità e la tutela ambientale

In un'epoca in cui il cambiamento climatico, l'inquinamento e lo sfruttamento intensivo delle risorse naturali mettono a rischio l'equilibrio del pianeta, può sembrare sorprendente trovare un messaggio di sostenibilità in un testo poetico dei primi del Novecento.

Eppure *La pioggia nel pineto*, celebre componimento di Gabriele D'Annunzio, può essere letto oggi come un vero e proprio manifesto letterario per la tutela ambientale.

Scritta nel 1902 e inserita nella raccolta *Alcyone*, la poesia racconta una passeggiata nel pineto sotto la pioggia, durante la quale i protagonisti – il poeta e la donna amata – si fondono progressivamente con la natura circostante.

Le parole si trasformano in suoni, le persone in elementi naturali, le identità umane si dissolvono nella vegetazione. Non si tratta solo di una descrizione paesaggistica: è un'esperienza di immersione totale nel mondo naturale.

Il messaggio che emerge è profondamente attuale.

L'uomo non è superiore alla natura, non la domina, ma ne fa parte.

Questo concetto, che oggi è alla base delle moderne teorie ecologiche, viene espresso attraverso immagini suggestive e musicali.

La pioggia che cade sugli alberi, il fruscio delle foglie, il canto delle cicale creano un'armonia in cui l'essere umano ritrova la propria dimensione autentica.

Riletta alla luce delle sfide ambientali contemporanee, *la pioggia nel pineto* invita a riscoprire un rapporto rispettoso con l'ambiente.

La natura non è uno sfondo da sfruttare, ma un organismo vivente con cui entrare in relazione.

Il poeta, immergendosi nel paesaggio, sembra anticipare una visione sostenibile del mondo, fondata sull'equilibrio, sull'ascolto e sulla consapevolezza.

In un momento storico in cui si parla sempre più di sviluppo sostenibile, economia circolare e tutela della biodiversità, la letteratura può offrire un contributo fondamentale: educare alla sensibilità.

La poesia di D'Annunzio non propone soluzioni tecniche, ma cambia lo sguardo. E forse è proprio da qui che nasce ogni vera trasformazione: dal modo in cui impariamo a guardare ciò che ci circonda.

Così, una passeggiata sotto la pioggia diventa simbolo di un nuovo modo di abitare il mondo. *La pioggia nel pineto*, oltre a essere uno dei capolavori della poesia italiana, si rivela oggi un invito urgente a riconnetterci con la natura e a proteggerla, non per dovere imposto, ma per consapevolezza profonda di appartenenza.

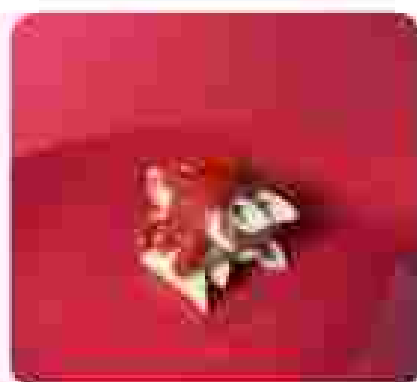
FOOD FOTOGHAPY: IL CIBO TRA LUCI E OMBRE

Food Photography è il nome del nuovo progetto avviato quest'anno presso l'Istituto IPSSAR Tognazzi. Il corso ha lo scopo di unire l'arte della Fotografia e il cibo.

**"GIOCHI DI LUCI E OMBRE,
CONTRASTO DI COLORI, ORIGINALI
ACCOSTAMENTI DI ELEMENTI E
CIBO, METTONO ALLA PROVA LA
CREATIVITÀ".**



Alessia Isachi -5D



Linda Bologna - 5D



Linda Bologna - 5D



Giulia Nica - 3H



Ambra Reburg -3H



Ambra Reburg -3H

Durante le lezioni gli studenti partecipanti imparano a gestire le tecniche legate alle modalità di scatto, all'inquadratura, all'allestimento di set fotografici, si avvicinano a una forma d'arte esplorata fino a questo momento solo attraverso lo smartphone e realizzano, con la reflex e attrezzature professionali, fotografie che rappresentano un'idea, un concetto e un'opera letteraria attraverso il cibo e i piatti.



Giulia Nica - 3H

Ambra Reburg -3H



Karim Marouane -1A





VANIGLIA CRISTALLINA

Episodio 2

Capitolo 7: La candidatura

Dopo aver inviato la candidatura, Vaniglia si dedicò alla creazione del dolce che avrebbe accompagnato l'iscrizione. Per la competizione voleva realizzare qualcosa di speciale, che rispecchiasse la sua personalità: decise di preparare una Torta Arcobaleno.

Mentre radunava gli ingredienti, iniziò a parlare con loro.

«Cari ingredienti, dobbiamo impegnarci per questa preparazione. Siete pronti?» Lo zucchero rispose subito:

«Oh, finalmente! Non vedo l'ora di brillare. Voglio dare tutta la dolcezza possibile a questo dolce.»

Prima di iniziare, Vaniglia consultò il cioccolato, chiedendogli qualche idea. Gli suggerì di rivestire la torta, una volta fredda, con una glassa piena di colori e vivacità.

Nel frattempo, nel laboratorio Nero Zucchero.

Gustavo, nonostante fosse immerso nei pensieri su come vincere la gara, iniziò a buttare giù idee per la sua torta. Dopo circa un'ora, ebbe la sua illuminazione: una torta di cioccolato e spezie oscure, con vari strati di cioccolato fondente e un'aggiunta di spezie pungenti e inusuali. Lavorò gli ingredienti con movimenti decisi e duri; alla fine, ne uscì un dolce scuro, senza nemmeno uno spicchio di colore.

Le risposte della giuria tardarono ad arrivare, ma due giorni dopo finalmente giunsero. Per Cristallina il messaggio iniziava con toni calorosi e incoraggianti: «Cara Vaniglia Cristallina, il tuo dolce è stato un'esplosione di gioia, bontà e colore. Ha conquistato tutti. Non vediamo l'ora di accoglierti alla Festa dei Gusti Futuri.»

Lei scoppiò di gioia. Lesse il messaggio altre quattro volte, incredula. Si precipitò dagli ingredienti per dare la bellissima notizia, e anche loro si unirono all'euforia, congratulandosi calorosamente con la loro chef.

Capitolo 8: Un patto oscuro

«Buongiorno, ragazzo. Dimmi, cosa ti porta qui? Hai un'aura oscura, quale tormento ti accompagna?» disse l'uomo, l'ennesimo saggio al quale Amaro si era rivolto per ottenere notizie sul furto, quasi in un sussurro.

Gustavo, con la mascella serrata, rispose d'un fiato: «Voglio spezzare il potere che può donare il frutto dell'anima culinaria: non è per bene, è per una mia nemica.»

L'oscuro mago sbocchiò gli occhi e annuì lentamente, come se già conoscesse il motivo dell'arrivo di Gustavo. «Una richiesta molto complessa» mormorò, restando immobile.

«Non mi importa quanto sia difficile», ribatté il ragazzo, disperato. «Sono disposto a tutto. Vuoi dei soldi? Ho tutto quello che vuoi, ma devi aiutarmi.»

L'alchimista lo osservò con uno sguardo profondo; i suoi occhi erano freddi e taglienti.

«D'accordo. Potrai riuscirci. Non mi servono soldi, ma subirai le conseguenze: ogni magia ha il suo prezzo», disse, con un'aria di minaccia sottile, come se già conoscesse le future vicende.

«Sì, sì, sacrifici e conseguenze. Bè bè bè, risparmiami la morale. Mi aiuterai quindi?» Gustavo era impaziente di sapere se finalmente avesse trovato la soluzione a tutto.

«Sì, è possibile, ma ci vorrà tempo. Serve una concentrazione di energia molto potente. Il giorno prima della finale sarà pronta; fino ad allora, dovrai cavartela da solo», pronunciò l'alchimista con voce dispregiativa.

«D'accordo, ci vediamo l'11 luglio.» Gustavo uscì sbattendo la porta e urlando:

«Questa volta vincerò io! RAHARA!»

La sua risata si perse nei corridoi bui del bosco. Ormai aveva perso completamente la ragione.

Una volta fuori, si incamminò verso il suo laboratorio. Appena arrivato, senza nemmeno togliersi il cappotto, lanciò un'occhiata alla fila di ingredienti sugli scaffali. Erano sistemati per ordine di grandezza e cromatico.

«Farà una crostata», mormorò tra sé, valutando mentalmente le possibili combinazioni di sapori da abbinare.

Quella crostata, protagonista della prima sfida incentrata sulla pasta frolla, sarebbe stata il fulcro del trionfo di Gustavo. Avrebbe sfruttato ogni trucco, ogni tecnica, ogni grammo di precisione per creare una crostata al cacao e caramello salato mai realizzata prima;

perfetta, degna di farlo avanzare alla prossima fase. Ogni notte, da quel momento fino alla competizione, passava ore a perfezionare la ricetta, testando combinazioni, sperimentando tecniche nuove. La sua mente era concentrata su un unico obiettivo: sconfiggere Vaniglia e dimostrare a tutti di essere il vero maestro.

Dall'altra parte della città, nel laboratorio di Cristallina era altrettanto immersa nel lavoro. La prima sfida richiedeva l'uso della pasta frolla e lei aveva già scelto la sua creazione: tartufi di frolla al limone, ognuno con un cuore dolce, proprio come quello di Cristallina. Il grande giorno arrivò in un soffio.

Capitolo 9: Il grande giorno

Vaniglia si svegliò presto, con i raggi deboli del sole che filtravano dolcemente dalla finestra accanto al letto. Con gli occhi ancora chiusi, si stiracchiò, lasciando che l'emozione della giornata l'invasse lentamente. Sentiva il cuore accelerare, un lieve tremore mescolato a determinazione la percorreva le braccia. Si alzò con calma, assaporando la tranquillità dei primi istanti della mattina, e si diresse verso il box dove avrebbe riposto tutto il materiale necessario.

Ogni pezzo della sua divisa era stato scelto con cura, ogni indumento aveva un ruolo speciale: la giacca doppiopetto con bottoni neri, elegante e formale, passò tra le mani come se la stesse venerando; accanto, sistemò con precisione il triangolo nero, simbolo del suo stile e della dedizione alla pasticceria. Le scarpe antinfortunistiche nere furono adagiate vicino al cappello bianco, ornato da delicate rifiniture nere, che conferivano un aspetto unico e professionale. Ogni panno era piegato con amore e cura, infine ripiegò i pantaloni neri, completando il suo kit da battaglia. Respirò profondamente e si diresse verso la piazza, pronta ad affrontare la sfida.

Dall'altra parte della città, Gustavo si svegliò di colpo, gli occhi spalancati alla prima luce fredda e pallida dell'alba che filtrava nella stanza interamente rivestita di nero. Senza indugiare, scese dal letto e si diresse verso l'armadio, dove ogni capo era disposto con precisione militare. Estrasse la giacca nera a doppiopetto, senza soffermarsi su dettagli superflui; prese il cappello nero, rigoroso nella forma, e le scarpe robuste, perfettamente lucidate. Infine, sistemò i pantaloni accanto alla giacca, piegandoli con rapidità, pronto a prendere in campo per la prima sfida.

Per lui ogni cosa era semplicemente un mezzo per un fine. Con il box pronto, fece un rapido controllo; una volta certo di non aver dimenticato nulla, lasciò la stanza senza voltarsi.

La serratura elettronica si chiuse alle sue spalle e si incamminò verso la piazza «Del Sensi».

La piazza era un'esplosione di colori e luci, un vero paradiso tecnologico. Al centro si stagliava un grande palcoscenico a cielo aperto, mentre giganteschi schermi olografici fluttuavano sospesi sopra le teste dei presenti, proiettando immagini in diretta della competizione. Ogni postazione era equipaggiata con sensori intelligenti, pronti a rispondere a qualunque comando vocale dei partecipanti. Accanto ai banchi, ingredienti giganti fluttuavano in aria - zucchero, farina, cioccolato - reagendo ai movimenti di chi li manipolava. Piccoli altoparlanti diffondevano suoni delicati: tintinnii, rumori di utensili e forni, melodie armoniose che accompagnavano il lavoro dei concorrenti. Per bilanciare la tecnologia, tra le postazioni erano collocate piante artificiali, con fiori che diffondevano leggeri aromi dolci, come la vaniglia.

L'atmosfera era carica di energia quando i concorrenti iniziarono a fare il loro ingresso, ciascuno con un proprio stile e una propria aura. La prima ad arrivare fu Vaniglia. Avanzò tra la folla fino alla sua postazione, il volto illuminato da un sorriso emozionato, fiducioso e veiato da un leggero fremito d'ansia.

Si era cambiata nello spogliatoio; la giacca le donava un'aria professionale e curata. Da ogni passo emergeva la sua natura gentile e attenta, la sua empatia verso tutto ciò che la circondava. Il pubblico la osservava con ammirazione, percependo la purezza del suo animo.

Capitolo 10: La prova inizia

Una volta che tutti i concorrenti furono finalmente alle loro postazioni, il brusio del pubblico si attenuò. Al centro della piazza, su una piattaforma leggermente rialzata, si fecero avanti i giudici e lo chef Artemio. I tre giudici, figure imponenti e carismatiche, ciascuno con uno stile che rifletteva la propria esperienza, iniziarono a presentarsi.

La prima a prendere la parola fu Madame Rosmarino, signora elegante dai capelli argentati e dallo sguardo serio. Con voce calma e precisa annunciò: «Salve, io sono

Madame Rosmarino. Benvenuti alla prima fase della competizione! Qui non si tratta solo di creare un dolce, ma di esprimere la vostra passione e il vostro carattere attraverso l'arte della pasticceria.» Il pubblico applaude calorosamente, interrompendosi solo quando il secondo giudice si alzò.

«Salve, io sono lo chef Torcibacile», dichiarò con tono deciso. «In questa prova il vostro compito sarà semplice, ma impegnativo. Solo otto di voi accederanno alla prossima fase. Dovrete realizzare una creazione a base di pasta frolla, e la valutazione si baserà su tre criteri, che ora vi illustrerò il mio collega.»

Di alzò il terzo giudice, un uomo alto e robusto con un sorriso contagioso. «Buongiorno a tutti, io sono il Maestro Cioccoreale», iniziò. «I tre criteri saranno gusto, estetica e creatività. Avrete due ore per completare il vostro dolce. Non temete di sbagliare: gli errori, se ben gestiti, possono trasformarsi in opportunità. Ricordate che la pasticceria è

l'arte della precisione. Detto questo, PastryChef, all'opera!»

Un lieve mormorio di eccitazione attraversò pubblico e concorrenti. Gli sguardi si fecero intensi, concentrati sugli ingredienti davanti a loro. Vaniglia osservò gli strumenti attorno a sé e, con un sorriso appena accennato, si preparò mentalmente alla sfida.

Gustavo iniziò subito a studiare gli ingredienti. Di tanto in tanto lanciava sguardi taglienti a Cristallina, che, dimostrando sicurezza e concentrazione, lo ignorava completamente.

Dopo quindici minuti tutti i concorrenti avevano preso ritmo. Vaniglia sistemava la

postazione per la pasta frolla: la ricetta dei suoi tartufi ripieni richiedeva una frolla soffice e un cuore cremoso. Quando toccò il burro per unirlo allo zucchero a velo, percepì un sussurro sottile nella mente: «So che darai il meglio di te, e noi siamo qui per aiutarti,

anche se non ne avresti bisogno.» Complice e sorridente, iniziò ad amalgamare burro e zucchero.

Un piccolo problema però si presentò: sulla postazione mancava la planetaria. Preoccupata, si rivolse a chef Tordibaci, che supervisionava il concorrente vicino. «Scusi, chef, potrei avere una planetaria?» chiese Vaniglia, con un sorriso leggermente nervoso. Il cuoco scoppiò in una risata leggera. «Ma certo! Qui abbiamo tecnologia avanzata. Basta dire: desidero una planetaria e la macchina 3D la materializzerà davanti ai tuoi occhi.

Prova!»

«Veramente?» esclamò Cristallina, cercando di mantenere la calma. «Allora desidero avere una planetaria, per favore.» Come per magia, un dispositivo scintillante apparve accanto a lei, facendole brillare gli occhi. «Questa è la bellezza di vivere in un mondo iper-tecnologico, ma ricorda: l'arte della pasticceria richiede anche un tocco umano!»

aggiunse il maestro, con un ampio sorriso che la giovane ricambiò. Ors nulla le impediva di iniziare la preparazione: creò una base soffice e setosa, perfetta per i suoi tartufi.

Dall'altra parte della postazione, Amaro lavorava con decisione e precisione sulla crostata al cacao e caramello salato. Con un gesto

rapido setacciò farina e cacao, ignorando tutto e tutti. Ogni tanto Gustavo si voltava verso Vaniglia, con uno sguardo provocatorio. «Ehi! Non penserei davvero che quei tartufi saranno all'altezza della mia crostata, vero?» Gustavo lanciò uno sguardo carico di sfida. Cristallina scrollò le spalle e, senza lasciarsi intimorire, rispose con calma: «Lasciamo che siano i giudici a decidere.»

Ormai mancava poco alla fine, tra meta'ora avrebbero dovuto presentare i piatti.

Purtroppo, però, uno dei concorrenti, Gianni Croccante, impegnato nella preparazione dei biscotti occhi di bue con crema di lampone, il dolce con cui sperava di sorprendere i giudici, iniziò a percepire un odore di bruciato che si diffondeva rapidamente sulla sua postazione. Distratto dalla conversazione con un collega, non si accorse in tempo e i biscotti si annerirono nel forno. Aprendo lo sportello, una nube nera si levò immediata.

«Oh no! No! No!» esclamò, con le lacrime agli occhi.

Amaro si avvicinò e commentò con tono pungente: «Pensavi di fare un dolce o una carbonizzazione? Ti conviene ritirarti.» Il giovane pasticciere, senza lasciarsi scoraggiare, rispose: «Grazie per il consiglio, ma ho ancora un piano. Devo solo rimettermi in carreggiata, non preoccuparti.» Con rinnovata determinazione, si rimise subito al lavoro per preparare un nuovo lotto di biscotti, spinto dalla voglia di vincere.

Vaniglia si avvicinò a Croccante: «Ehi, hai bisogno di una mano?» Gianni le sorrise, ringraziandola: «Non preoccuparti, pensa a preparare la tua creazione. È stato un mio errore, io devo sistemare da solo.»

I concorrenti continuarono a lavorare. La giovane ragazza si concentrò sulla crema al limone, sentendo ogni ingrediente rispondere alle sue mani in un'armonia rassicurante. La panna le sussurrava freschezza e morbidezza, mentre il limone, con una punta di vivacità, le comunicava: «Ti darò quel tocco agrumato che farà la differenza, fidati!» Vaniglia, senza distrazioni, continuò a modellare i tartufi con movimenti fluidi, mantenendo la comunicazione con gli ingredienti a un livello sottile, per non trasmettere troppo della sua magia.

Amaro la osservava con lo sguardo colmo di odio, cercando in ogni modo di distrarla o infastidirla. Più volte fingeva di voler prendere strumenti o ingredienti vicino alla sua postazione, e Vaniglia doveva trattenersi per non perdere la concentrazione.

Capitolo 11: L'ultimo minuto

Mentre il countdown finale scorreva, la tensione nella piazza era palpabile. Ogni concorrente era immerso nel proprio lavoro: chi

aggiustava i Bettagli, chi sistemava con cura gli strumenti, chi applicava le ultime guarnizioni. Lo schermo centrale mostrava i secondi rimanenti, creando un'atmosfera densa di ansia e adrenalina.

«Cinque... quattro... tre... due... uno... tempo scaduto, mahi via dai dolci!» annunciò lo chef Tordibaci. Alle sue parole, tutti posarono ciò che avevano in mano: ormai quello che era fatto era fatto, non si poteva più tornare indietro.

Vaniglia osservava con orgoglio i suoi tartufi, mentre Amaro mostrava con un sorriso compiaciuto la sua crostata. I giudici iniziarono a girare tra le postazioni. Il primo dolce assaggiato fu quello di Luna Sciropo. Valutarono sapore, texture e presentazione delle piccole crostate ai frutti di bosco.

«Interessante, la consistenza è decisamente morbida, forse un po' troppo per una frolla; mi aspettavo più croccantezza all'esterno» commentò Madame Rosmarino, responsabile della texture, assegnando 3 punti su 5.

Ora toccava allo chef Tordibaci: «Il sapore dei frutti di bosco è ben bilanciato, complimenti Luna! Un tocco più aspro avrebbe contrastato meglio la dolcezza della frolla. Nonostante questo, ti do un 4 su 5». L'ansia di Luna creaceva.

Infine, il Maestro Cioccoreale osservò la decorazione dell'ultima crostatina:

«Visivamente è carina, ma avresti potuto arricchirla con altri frutti di bosco e una foglia di menta per dare freschezza al piatto; il mio voto è 3 su 5».

Ora era il momento di Gianni Croccante. Questa volta iniziò il Maestro Cioccoreale:

«Gianni, avrei preferito un po' più di creatività nella presentazione. Saranno anche buoni, ma visivamente attirano poco. Mi dispiace, il mio voto è 2 su 5. Come mai ti sei concentrato così poco?»

Gianni lo guardò e rispose: «Mi dispiace, ma i primi biscotti che avevo fatto si erano bruciati, così ho dovuto rifarli da capo e ho avuto poco tempo per decorarli.»

Madame Rosmarino gli sorrise mentre spezzava un biscotto. «Questi sono inconvenienti che possono accadere, fanno parte del mestiere. Però il fatto che non ti sei arreso lo ammiro molto. Devo dire che la texture è perfetta, croccante al punto giusto, come promette il tuo nome; ti do un 5 su 5.»

Ora toccava all'assaggio: «Mi piace, semplice ma con un sapore deciso; avrei aggiunto solo un pizzico di sale per esaltare le note di cioccolato. Nonostante questo, ti do un bel 4 su 5.»

Gianni sorrise a trentadue denti. «Grazie, sono felice che vi siano piaciuti.»

Gli chef continuarono a valutare i piatti degli altri partecipanti, finché non arrivò il turno di Gustavo.

La sua crostata al cacao con crema al caramello salato si presentava elegante, lucida e perfettamente dorata. Madame Rosmarino la osservò attentamente: «La base è impeccabile, ma il vero colpo di genio è il bilanciamento tra il dolce del caramello e l'amaro del cacao. Tuttavia, la crema sembra un po' pesante; avresti potuto darle un tocco di freschezza. Ti do un 4 su 5.»

Lo chef Torcibaci aggiunse: «Sì, la presentazione è spettacolare, cotta al punto giusto; la prossima volta lavora ancora sull'equilibrio. Il mio voto è 4 su 5.»

Il Maestro Cioccoreale concluse: «Hai dimostrato abilità tecniche notevoli, tutto è perfettamente geometrico, ma c'è ancora spazio per migliorare. Ricorda: ordine non sempre significa perfezione, e per essere il migliore non serve essere scorbutili. Ti do 3,5 su 5.»

Gustavo, alle ultime parole del Maestro, strinse la bocca trattenendosi dal replicare.

Mancava solo il dolce di Vaniglia, e finalmente si sarebbe saputo chi sarebbe passato alla fase successiva.

Vaniglia presentò i suoi tartufi di pasta frolla, decorati con colori vivaci che catturarono subito l'attenzione del Maestro Cioccoreale. La ragazza trattenne il respiro mentre osservava le sue creazioni.

«Questo equilibrio di colori mi piace», disse lui, e il sorriso di Vaniglia si allargò, pieno di speranza. «Questo piatto emana felicità. Non ho critiche da farti, è un 5 su 5. Ho notato anche il fatto che ti sei proposta di aiutare il tuo compagno in difficoltà, senza pensare al rischio di rimanere indietro con la tua preparazione. Veramente ammirabile.»

Lo chef Torcibaci, con un sorriso, assaggiò i tartufi iniziando la sua valutazione: «La tua creatività nel presentare questi dolci è davvero lodevole. C'è una varietà di sapori che esplosa in bocca, ogni morso è una sorpresa. Anche io ti do un 5 su 5.»

Madame Rosmarino aggiunse: «La consistenza della pasta frolla è delicata e burrosa, un piacere per il palato. Il ripieno è eccezionale, non ci sono parole per descrivere quanto sia buono. Anche il mio voto è 5 su 5. Complimenti!»

Vaniglia sorrise, emozionata, mentre le scendevano alcune lacrime di gioia. Gianni le diede una pacca sulla spalla.

«Sei stata bravissima! Hai ottenuto il punteggio più alto. Sicuramente sei passata ai quarti!» disse il giovane con voce affettuosa.

«Grazie! Anche tu passerai, ma lo sento!» rispose la ragazza, ancora con gli occhi lucidi ma felice.

Capitolo 12: Il verdetto finale

Il direttore della gara esclamò con entusiasmo: «Beh, la prima sfida è giunta al termine, ora bisogna vedere chi accederà ai quarti. E chi invece, ahimè, dovrà abbandonare la competizione.»

Un rullo di tamburi aumentò di intensità, mentre il dirigente sollevava una busta dorata contenente i nomi dei concorrenti ammessi alla fase successiva. «Coloro che avanzeranno ai quarti sono...»

Il rullo di tamburi si fece più intenso, portando l'emozione dei partecipanti e del pubblico al culmine. «Gianni Croccante!» Il fragore di applausi e urla di gioia esplose nella piazza. «Luna Sciroppo!»

Un altro scroscio di applausi riempì lo spazio. «Vaniglia Cristallina! Sofia Fioridolce! Marco Ronci! Alessandro Caramello! Cecilia Rubino! Gustavo Amaro!» Ogni nome scatenava una scarica di emozioni tra concorrenti e spettatori.

Infine, lo chef Artemio si fermò e, con un filo di dispiacere, annunciò: «Purtroppo dobbiamo dire addio a un partecipante, poiché soltanto otto potranno proseguire. Mi dispiace, Enzo Agrumi, sei stato eliminato, avendo ottenuto solo sei punti.»

Un silenzio pesante calò sulla piazza, e gli applausi cessarono. Il giovane pasticciere, con calma, disse: «Sono consapevole che il mio dolce non era eccellente, quindi prenderò questa squalifica come una lezione per crescere e migliorare.»

Dopo queste parole, Enzo scese dal palco, mentre una folla di gioia e applausi inondava i concorrenti vincenti. Tutti si abbracciarono, tranne Gustavo, che osservava la scena con evidente disagio.

«Non ti unisci a noi? Andiamo a festeggiare in un locale qui vicino», gli disse Sofia, avvicinandosi con un sorriso che nascondeva un pizzico di timore.

«No, non festeggio con i miei nemici», rispose burbero, prima di voltarsi e allontanarsi.

Capitolo 13: Ombre di Dubbio

Amaro, dopo la fine della gara, si rifugiò nel laboratorio, circondato dai suoi attrezzi grezzi e dagli scaffali colmi di ingredienti. Un nuovo piano gli ronzava in testa: doveva ostacolare Cristallina. Si avvicinò a un dispositivo olografico dalla forma

ovale e leggermente inclinata; la superficie lucida rifletteva la luce fitta della stanza. Al centro, un pannello touchscreen luccicava: sofisticato, freddo, minaccioso. Gustavo tastò lo schermo e inserì un nome e un indirizzo: Mago Tenebris, Via degli Incantesimi.

L'apparecchio si attivò con un piccolo ronzio e un'immagine bluastra prese forma, un ologramma fluttuante che ritraeva il mago. «Gustavo» disse la figura, la voce grave e intrigante. «Cosa ti porta a chiamarmi?»

«Sono frustrato,» rispose Amaro, la voce carica di velenosa determinazione. «Ho gareggiato con Cristallina oggi: riesce a creare dolci anche senza parlare con gli ingredienti, e ha preso il massimo dei punti.»

Il mago attese un respiro, studiandolo. «Caro, come fai a sapere che non li ha consultati? Parla mentalmente, lo sai?»

«Certo che lo so, ma si è soffermata su un ingrediente forse due volte, nulla di più.» Gustavo parlò con aria di certezza.

«Questo cambia le cose,» osservò Tenebris con un sottile sorriso. «E cosa pensi di fare?»

«Dobbiamo indebolirla,» rispose il giovane senza esitare. «Bloccare la sua connessione con gli ingredienti, confonderla, stordirla - farle dimenticare ciò che sta facendo.»

Il mago annuì lentamente. «Posso aiutarti. Mescolerò alcuni elementi in un incantesimo che interromperà la comunicazione; aggiungerò poi un effetto che la stordirà.»

«Perfetto! Ma come faccio a farle arrivare l'incantesimo?» chiese, l'euforia che gli tremava nelle parole.

«Semplice,» spiegò Tenebris, «intrufolati nella sua abitazione la notte prima dell'evento. Dev'essere alle tre in punto - né prima né dopo. Apri il contenitore che ti indicherò; lì metterò l'incantesimo. Poi lasciamo espandere per tutta la stanza puoi riuscirci?»

Amaro lo fissò per qualche secondo, metabolizzando ogni parola, ogni dettaglio del piano. «Credo di sì. Ci riuscirò.»

Il mago accennò un sorriso compiaciuto, poi l'ologramma si dissolse lentamente, lasciando la stanza immersa nel silenzio e nel bagliore azzurro dell'apparecchio che si spense con un sibilo.

...CONTINUA...