



2013-2014

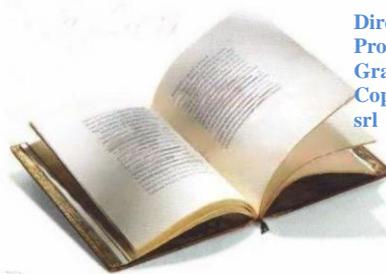
"Inter vineas"

Fondato presso l'Istituto Alberghiero "De Carolis" di Spoleto a.s. 2013/14

PROFESSIONALITA'

CULTURA E TURISMO

Direttore Responsabile:
Prof.ssa Elena Bongini
Grafica/Impaginazione/
Copyright: Tapirografica
srl



LETTURA

Inter vineas...

a cura di Elena Bongini (Professoressa Italiano e storia)

In questo secondo quadrimestre con le classi IA e IB abbiamo lavorato alla lettura di un libro non più libero ma scelto dalla professoressa che potesse servire per il proseguo degli studi. Abbiamo parlato di tante cose interessanti parallelando il percorso della storia con quello della letteratura e così, introdotta Creta, abbiamo analizzato la mitologia domandandoci cosa fosse un mito e cercando di conoscere quelli della mezzaluna fertile e ma soprattutto quelli greci. Abbiamo ri-incontrato all'interno di miti le metamorfosi che avevamo studiato nel primo quadrimestre. Il mito più studiato è stato quello di Minosse che abbiamo trovato appunto a storia. Nello studiare Micene abbiamo intrapreso lo studio in epica dell'Iliade, Ci siamo chiesti chi fosse Omero, quale società descrivesse, e abbiamo rintracciato nella guerra fra micenei e troiani il dato storico inizio dell'Iliade. Ognuno di noi dopo aver conosciuto per sommi capi i ventiquattro libri ha in gruppo esaminato e portato alla classe la conoscenza di un particolare capitolo. Così siamo riusciti a muoverci dentro il meraviglioso mondo greco. Arrivati alla seconda colonizzazione abbiamo studiato in epica l'Odissea. Ci siamo poi soffermati su Alessandro Magno e in letteratura abbiamo studiato l'apoteosi, un concetto orientale che con questo splendido condottiero diviene patrimonio prima del mondo greco e poi a seguire del mondo romano. Con lo studio prima degli etruschi e poi della formazione di Roma sino alla fine della monarchia a letteratura abbiamo affrontato la conoscenza dell'Eneide. Ormai l'ellenismo era terminato e si apriva al mondo la nuova dominazione e cultura latina che tanto aveva preso dalla greca. Poi siamo andati all'archivio di stato per conoscere il documento, questi pezzi unici e irripetibili che permettono la conoscenza del nostro passato. Tante di queste esperienze, che ci perdonerete se non precisiamo dato il poco tempo a disposizione sono state riportate in questo giornale che vi riproponiamo con affetto e con i migliori auguri di una serena estate.

LIBRANDOSI

un "libro per compagno" raccontato ai nostri coetanei

Dopo l'esperienza del primo quadrimestre, di scegliere un libro da soli e raccontarlo, nel secondo periodo ho provato a consigliare una serie di libri "classici", apparentemente ... superati o desueti che invece per molti si sono rivelati avvincenti, dimostrando che un buon scrittore non ha età. Per mancanza di spazio ne presentiamo solo alcuni.

I Miserabili

«Riposa: benché la sorte fosse per lui ben strana
pure vivea: ma privo dell'angel suo morì:
La cosa avvenne da sé naturalmente
come si fa la notte quando il giorno delegua»

Questo romanzo è scritto da Victor Hugo,

Il protagonista, Jean Valjean è un galeotto finito in prigione per aver rubato del cibo che viene rilasciato dopo diciannove anni di carcere. All'inizio Valjean incontra diffidenza e chiusura da parte della gente, solo il vescovo di Digne, **Monsieur Myriel**, lo tratta con gentilezza e riesce non soltanto a restituirgli quella fiducia negli uomini che Jean Valjean aveva perso, ma lo instrada verso una nuova vita. Valjean, infatti, assume la falsa identità di **Monsieur Madeleine** e, grazie all'aiuto del prelado, mette in piedi un'attività che lo renderà presto ricco e benvoluto, tanto da essere eletto sindaco di una piccola cittadina di provincia.

La sua fortuna, però, sembra allontanarsi quando incontra **Fantine**, una sua ex dipendente licenziata perché ragazza madre, che lui vorrebbe aiutare, ma che muore di tisi prima di ricongiungersi con la figlia **Cosette**, affidata a due genitori adottivi. Sarà poi Valjean a prendersi cura della piccola come un padre. Nel frattempo, in una città vicina, un uomo sta per essere incarcerato perché scambiato per Jean Valjean; venutolo a sapere, l'uomo si reca presso il luogo del processo e si auto-denuncia rivelando la propria identità. Viene incarcerato, ma riesce nuovamente a fuggire vivendo a Parigi sotto falso nome.

Dopo alcuni anni Cosette, divenuta ormai una giovane donna, si innamora di un giovane di nome **Marius**, e, almeno all'inizio, Valjean tenta, con varie peripezie, di ostacolare la loro relazione perché non vuole perdere l'affetto della ragazza. In seguito, memore della magnanimità del suo benefattore Myriel, decide di fare un estremo sacrificio e di rinunciare a Cosette. I due giovani si sposano e poco dopo, anche per la solitudine e la lontananza da Cosette, Valjean si ammala gravemente e di fronte alla morte, lascia un messaggio importante alla giovane coppia: "C'è solo una cosa al mondo che è importante - ed è quella di amarsi".

Io personalmente consiglio questo romanzo a tutti i lettori; questo libro non è un semplice romanzo come molti altri ma è un vero e proprio capolavoro. In questo romanzo troviamo ogni tipo di genere di lettura possibile, avventura, azione, amore e molto altro

ancora. Questo libro è ambientato in Francia nel periodo che va dal 1815 al 1832 ed è interessante perché descrive la situazione sociale dei ceti meno abbienti dell'epoca.

Simone Russo 1B

IL MASTINO DEI BASKERVILLE

Nella brughiera del Dartmoor, nel Devon, l'anziano sir Charles Baskerville viene trovato morto nel cortile della sua immensa villa, apparentemente ucciso da un grosso spavento. Il suo medico personale e amico, James Mortimer, è invece convinto che il responsabile della morte dell'uomo sia un orribile creatura, che si aggirerebbe nella brughiera sotto forma di gigantesco mastino. Sulla famiglia dei Baskerville aleggia infatti una maledizione, provocata dal comportamento maleducato e criminale di sir Hugo Baskerville, che due secoli prima non potendo corteggiare una ragazza da lui scappata si mette ad inseguirla e viene sbranato da un cane comparso dagli inferi mentre la ragazza muore di spavento. Da allora il mostro sembra perseguitare gli eredi maschi di Baskerville Hall, portando loro una morte violenta.

Per risolvere il mistero e proteggere il giovane sir Henry, ultimo baronetto e membro vivente della famiglia Baskerville giunto in Inghilterra per prendere possesso delle proprietà dello zio appena deceduto, il dottor Mortimer chiede aiuto a Sherlock Holmes. Holmes rifiuta l'idea di una maledizione e, attirato dalla vicenda particolarmente intrigante, accetta di occuparsi del caso e chiede al dottor Watson di accompagnare il dottor Mortimer e sir Henry a Dartmoor, per svolgere le indagini.

Durante la sua permanenza a Baskerville Hall, Watson scopre che più di una tra le persone vicine a sir Henry nasconde un oscuro segreto ed è costretto ad ammettere a se stesso che all'imbrunire si sentono degli ululati terrificanti. L'idea che un mostro possa infestare la brughiera diventa quindi molto più credibile.

È naturalmente Sherlock Holmes, che all'insaputa di Watson si nasconde nella brughiera, a svelare l'identità dell'assassino di sir Charles, Jack Stapleton (figlio di Rodeger Baskerville ovvero la pecora nera della famiglia), e la vera natura del cane dei Baskerville. Holmes non riesce a catturare il colpevole, che però nella fuga trova molto probabilmente la sua fine nelle paludi di Grimpen

Ho amato sin dall'inizio Holmes ma questo è sicuramente uno dei romanzi più avvincenti di Conan

Doyle! Una casa isolata nella desolata brughiera del Devon, un omicidio in insolite circostanze, una misteriosa e inquietante leggenda... Un'atmosfera perfetta per un capolavoro! Ancora una volta le avventure di Holmes e Watson non mi hanno lasciato senza fiato, era come se fossi io stesso a svolgere le indagini, improvvisando supposizioni e congetture. Eccezionale!

Conan Doyle è riuscito ad intrecciare abilmente il thriller con il giallo, dando anche una "pennellata" di horror qua e là, dando alle vicende già di per sè abbastanza inquietanti, una *suspence* che tiene incollati al libro. Sembra sempre che il mistero sia giunto alla conclusione, ma Conan Doyle tira fuori un'altra complicazione, un nuovo sospetto, che Holmes con la sua arguzia e le sue mirabili capacità riesce sempre a dirimere, considerando ogni possibilità. Mai scontato e, ripeto, eccezionale!

Martino Vecchiatti IA

IL SEGRETO DI LUCA

Il libro che ho letto consigliato dalla professoressa è "Il segreto di Luca" di Ignazio Silone, che è stato uno scrittore e politico italiano. Può annoverarsi tra gli intellettuali italiani più conosciuti e letti in Europa e nel mondo. Questo romanzo è stato pubblicato nel 1956 e racconta di Luca Sabatini, un abitante di *Cisterna dei Marsi*, che è il protagonista della storia. Egli ritorna al suo paese dopo 40 anni di carcere, graziato perché il vero autore del delitto di cui era stato accusato, in punto di morte, confessò di essere colpevole. La notizia del suo ritorno è accolta con paura dai compaesani, che lo ritenevano ancora colpevole. Il ritorno di Luca coincide con l'arrivo in città di un uomo politico, Andrea Cipriani, il cui padre era grande amico di Luca. Dal momento in cui Andrea incontra Luca, abbandona i suoi impegni politici per occuparsi del caso dell'ergastolano che, pur essendo innocente, aveva preferito non difendersi al processo. Andrea, da quel momento, cerca di saperne di più sul caso di Luca interrogando Don Serafino, l'ex-parroco di Cisterna, Ludovico, il mugnaio del paese, e sua moglie Agnese. Poi si reca a Peticara, il paese vicino, dove chiede informazioni a Gelsomina, la sorella di Lauretta (al tempo fidanzata di Luca). Grazie all'aiuto di Don Serafino, Andrea scopre l'esistenza di una relazione di Luca con una donna sposata, Ortensia, di cui ritrova anche un diario. Rimane comunque irrisolto il mistero di dove Luca Sabatini avesse trascorso la notte del delitto. Lo stesso Luca rivelerà il proprio segreto ad Andrea, per ringraziarlo del suo interessamento e per avergli consegnato il diario di Ortensia. Luca la sera del delitto era stato a casa di Ortensia, la quale gli aveva dichiarato il suo amore. Successivamente si era recato presso Lauretta, con la quale avrebbe dovuto stabilire il giorno delle nozze, e le aveva rivelato di amare un'altra donna. Per il dolore così recato a Lauretta, aveva deciso di togliersi la vita proprio la sera in cui fu catturato dai carabinieri: si spiega in tal modo

la decisione di non difendersi nel processo, per non offendere il sentimento di Ortensia e metterne a repentaglio l'onorabilità di donna sposata. Questo romanzo si snoda ed è incentrato sulle vicende di vita e di amore di Luca il protagonista. La cosa che mi ha colpito di più è il sacrificio di Luca di rimanere in carcere per 40 anni per non mettere in cattiva luce il rapporto di amore non corrisposto e doloroso con Ortensia. Questo libro ha un linguaggio molto complesso e articolato e Silone racconta la vicenda in modo molto duro e crudo, evidenziando la crudeltà del dopoguerra e sottolineando l'incompetenza giudiziaria dell'epoca. Quest'opera neorealista seppure dura, cruda tipicamente neorealista la consiglieri

Savino Brattoli IA

Per questo mi chiamo Giovanni

Bisognava leggere il libro consigliato dalla prof. Io non ci sono riuscito e ne ho letto uno per conto mio: *Per questo mi chiamo Giovanni*, romanzo di Luigi Garlando edito da Rizzoli. Giovanni è un ragazzo che sta per compiere 10 anni e per il giorno del suo compleanno il padre Luigi gli regala una giornata di vacanza molto particolare: gli vuole spiegare perché si chiama Giovanni. La storia incomincia raccontando un fatto che succede a scuola di cui Giovanni ne è testimone; Simone cade giù dalle scale della scuola, spinto da Toni, e si frattura un braccio. Entrambi sono compagni di classe. La mattina successiva Giovanni si alza presto, fa colazione e subito dopo parte con il padre Luigi per andare alla spiaggia di Mondello, famosa località turistica di Palermo. Durante il tragitto il padre si sofferma in alcuni punti della città e fa strani discorsi che Giovanni non capisce come: "qui è nato un mio amico che faceva il magistrato" o "questa è la casa dove viveva" o "il suo impegno per la giustizia era più forte di qualunque altra cosa". Arrivati alla spiaggia subito un bagno ristoratore e dopo essersi stancati per aver giocato nell'acqua, il padre gli racconta il perché si chiama Giovanni. Il suo nome deriva da un grande uomo che ha combattuto la mafia, Giovanni Falcone. Giovanni Falcone era un magistrato che, con tutta la forza che aveva in corpo, aveva combattuto la mafia e che, grazie a lui, si è potuto dimostrare che tale fenomeno di potere esiste veramente e che non è frutto di leggende popolari. Tappa dopo tappa, nel racconto prendono vita i momenti chiave della storia di Giovanni Falcone, il suo impegno, le vittorie e le sconfitte, le rinunce, l'epilogo. Giovanni scopre che il papà non parla di cose astratte: la mafia c'è anche a scuola, è nel ragazzino prepotente che tormenta gli altri, è nel silenzio di complicità che ne avvolge le malefatte. La mafia è una nemica da combattere subito, senza aspettare di diventare grandi, anche se ti chiede di fare delle scelte e subirne le conseguenze.

Consiglio questo libro perché ti fa capire l'attaccamento di una persona ad un'altra che ha combattuto per la gente

Mario Mihai IA

NOI I RAGAZZI DELLO ZOO DI BERLINO...

Dovevo leggere un libro perché la professoressa voleva così. All'inizio è stato un poco difficile, pensavo anche che il consiglio non era stato giusto ma poi lentamente sono entrata nel fluire delle pagine.

E' un libro che secondo me per i ragazzi di oggi è molto bello leggere, soprattutto perché fa capire molto, e fa ragionare su eventuali azioni e conseguenze. A me questo libro è piaciuto molto, soprattutto perché è un libro che mi ha insegnato e fatto capire tante cose.

Il libro racconta la triste e toccante storia di Christiane F., ragazza di Berlino costretta a trascorrere un'infanzia difficile e a subire le violenze da parte del padre. Tutto ciò la porta ad avvicinarsi pian piano a un mondo nuovo e sconosciuto e per questo affascinante: il mondo della droga. Fin dalla tenera età la ragazza non aveva avuto una vita facile per il fatto che troppe volte subiva, insieme alla sorella più piccola, gli abusi del padre che, tornato dal lavoro picchiava loro e la madre per futili motivi. Quando Christiane ha circa dieci anni la madre trova la forza di divorziare dal violento marito e va a vivere con le figlie e il nuovo compagno Klaus a Berlino. Christiane inizia a frequentare un circolo ricreativo gestito dalla Parrocchia e chiamato "Haus der mitte". È qui che inizia ad avere i primi contatti con il mondo della droga. Inizia a frequentare la scuola a Berlino dove conosce una ragazza, Kessi, con la quale entrerà nel tunnel della droga. A dodici anni inizia a fumare hascisc, a bere alcolici, a assumere acidi e pasticche insieme ad un gruppo di nuovi amici al quale appartiene anche il suo ragazzo, Detlef. Questi ragazzi diventano ben presto miti e modelli da imitare e la droga è per lei l'unica ragione di vita. La madre non ha il coraggio né la forza di accettare ciò che sta accadendo alla figlia. Le pasticche però non le bastano più, cerca qualcosa di più forte e inizia a sniffare eroina insieme al fidanzato. Sniffare col tempo cessa di darle soddisfazione ed ecco che comincia a bucarsi. L'alto costo dell'eroina la porta a prostituirsi e a frequentare la metropolitana e la zona più malfamata di Berlino: il Bahnhof Zoo. Qui tutti i giorni riesce a guadagnarsi il denaro sufficiente per due o tre dosi di eroina. Un giorno Christiane, chiusa nel bagno di casa sua per bucarsi, viene scoperta dalla madre che inizia ad avere una crisi di nervi dovuta a ciò che era successo ma soprattutto dovuta ad un profondo senso di rimorso per aver sempre trascurato la figlia. La ragazza tenta la via della disintossicazione ma tutto è inutile. La madre decide quindi di portarla a vivere a casa della zia lontano dalla città. Christiane inizia una nuova vita, senza droga ma con amici sinceri che le vogliono bene e che la aiutano a vivere la vita che non ha mai avuto.

Una parte in particolare che mi ha fatto capire tanto, è la parte finale in cui Christine non ce la fa più ad andare avanti in quelle condizioni, così la madre nonostante non riusciva a capire dove avesse sbagliato, e dove le lacrime parlavano a posto suo,

decise di aiutare la figlia, e quindi di mandarla in un centro di disintossicazione. Questa madre mi ha particolarmente emozionato Vedendo poi nella vita reale quasi le stesse cose, ragazzine di 14 anni che si drogano, fumano senza capire cosa si stanno facendo. Genitori poco attenti, menefreghisti, e a volte uguali ai propri figli. Vorrei vedere famiglie più attente e unite, Vorrei dire a tutti gli adolescenti fra i 14 ai 16 anni che avremo tempo per essere veramente grandi e sicuramente non certo fumando o buccandosi. Invece il nostro periodo è il più bello della vita, e bisogna goderselo. Io ho 17 anni e parlo in questo modo perché sono cresciuta senza un'adolescenza. Questo libro mi ha aiutata ad apprezzare ciò che sto vivendo. Lo consiglio a tutti.

C'è anche un film tratto dal libro ma prima di vederlo leggete il libro.

(Elisa Busciantella IB)

Io non ho paura

Io non ho paura è un libro scritto da Nicolò Ammaniti; è un libro molto bello "L'estate più calda del secolo. Poche case sparse nel grano. I grandi che sono rinchiusi in casa. Sei bambini, con le loro bici si avventurano nell'assoluta campagna solitaria. In mezzo a quel mare di spighe c'è un segreto pauroso. Lì trovano un segreto che cambierà per sempre la vita di uno di loro"....

La parte che mi è piaciuta di più è quella quando lui doveva ritrovare il suo amico rapito. Io **consiglio** questo libro a coloro a cui piacciono libri di avventura. E' un libro adatto a noi ragazzi. *Francesco Morosi IA*

LA SCOMPARSA DI MAJORANA

Consigliato dalla prof. di Italiano ho letto questo libro..... La sera del 25 marzo 1938 Ettore Majorana, allora trentunenne, si imbarca a Napoli sul traghetto diretto a Palermo lasciando due lettere nelle quali preannuncia la propria "scomparsa". Giunto a Palermo scrive però di distruggere le lettere che aveva inviato il giorno prima e annuncia di essere di ritorno a Napoli l'indomani. Il suo mancato arrivo a Napoli è noto, e Sciascia si interroga sulle congetture fatte in proposito formulandone anche di proprie. In particolare avanza l'ipotesi che Majorana possa essersi ritirato presso un convento ricusando il suo ruolo di scienziato in seguito a una intuizione circa il possibile sviluppo della bomba atomica e le conseguenze potenzialmente disastrose che ne sarebbero scaturite.

Il mistero e la voglia di conoscere la soluzione di questa scomparsa, ancora senza spiegazione o un colpevole o anche di una sparizione volontaria, sono le sensazioni che ho provato leggendo questo di Leonardo Sciascia. La sparizione di questo genio ha suscitato

l'interesse di tante persone, anche sotto il regime fascista, che poi ha tenuto questo caso "sotto chiave" a causa della sua genialità e della possibile scoperta della bomba atomica. Ettore Majorana esce dal libro come genio e uomo sofferente perché conscio del potenziale insito in quello che la sua mente andava delineando. Il caso venne liquidato con un suicidio o un allontanamento volontario, ben architettato da una mente perfetta e attenta al particolare come quella di Majorana.

Consiglierei questo libro ai ragazzi della mia età perché pagina dopo pagina aumenta la voglia di arrivare alla fine del caso e ad una soluzione che non è mai arrivata.

(Valerio Falcinelli IB)

Fatima: "Ero una sposa bambina"

Alcuni mesi fa dovendo leggere un libro per la professoressa di italiano, ho scelto un libro che mi è rimasto particolarmente impresso. *Mi chiamo Fatima, sono una bambina, e non voglio sposarmi. Lui si chiama Ahmed e non sorride mai. Bruno e con la barba, a me non sembra né bello né brutto. Quando lo vedo, ha l'aria di un uomo che sta per concludere un affare. Dicono semplicemente questo: «È tuo marito». Lo sconosciuto dal viso severo è mio marito. Banale come frase. Che strano, mi sposo con un estraneo. Penso che sia assurdo. Sono una bambina, non so niente della vita, ma di una cosa sono certa: non sono obbligata a sposare un estraneo per uscire dalla mia condizione.*

Quando Fatima è nata, solo una strega cattiva si è affacciata sulla sua culla. Una zia senza scrupoli che chiede, e ottiene, dal padre, la neonata per sé. È un investimento per il futuro, perché il mondo è pieno di uomini danarosi disposti a pagare cifre altissime per comprarsi ragazzine, spesso ancora bambine, magari da aggiungere al proprio harem. Non è insolito in Nigeria, se nasci in una famiglia povera. La vita di Fatima, bella come una principessa, è tutt'altro che una fiaba. La zia Saba ha tutti i poteri su di lei e ne abusa abbondantemente. Ma né la zia né il marito, Ahmed, hanno fatto i conti con lo spirito indomito della ragazza, che non è disposta a rinunciare alla libertà senza lottare e un giorno decide che è arrivato il momento di sfidare il destino che gli altri hanno disegnato per lei.

Ogni volta che leggo libri come questo alla fine della lettura mi sento svuotata. Naturalmente questo libro non può essere commentato, può solo essere letto e preso come uno dei tanti esempi di situazioni terrificanti che le bambine di alcuni paesi vivono.

Per farvi capire la situazione vi dico solo due cose: quattro gravidanze prima dei vent'anni e la verginità persa prima ancora di avere il primo ciclo.

Ho trovato il libro scritto molto bene, è dettagliato e non racconta solo la storia della scrittrice per metterla in luce come vittima: dice tutto, gioie, dolori, errori e conquiste.

Lo consiglio vivamente, non solo per conoscere una biografia ma per riflettere su fatti che accadono. Ma anche perché è un libro che ti lascia stupita/o fa scaturire delle grandi emozioni e ti trascina al suo interno come se fossi te la protagonista. Voglio lasciarvi la frase che mi ha colpito particolarmente: "IL NEMICO VINTO DALLA VERITA' NON TORNERA' MAI, IL NEMICO VINTO DALLE ARMI TORNERA' SICURAMENTE!"

Lucia Di Ceglie IA

La risposta è nelle stelle – Nicholas Sparks

Questo libro, che ho letto alcuni mesi fa per assolvere ad un compito richiesto dalla professoressa di Italiano, è un romanzo con all'interno un intreccio di due storie. Mi è rimasto impresso soprattutto per le vite dei protagonisti, intense e descritte dettagliatamente. Lungo una strada coperta di neve, un'auto esce di strada. Alla guida il vecchio Ira, che ha perso il controllo e ora è incastrato, ferito e totalmente solo.

Rimanere cosciente è uno sforzo indicibile, almeno fino a quando davanti ai suoi occhi prende forma una figura, prima indistinta, poi finalmente nitida: è l'immagine dell'amatissima moglie Ruth. Che lo incalza, gli chiede di resistere, lo tiene vivo raccontandogli le storie che li hanno legati per tutta una vita. Lui sa che Ruth non può essere lì, ma **si aggrappa alle parole, ai ricordi, alle emozioni che li hanno uniti.**

Poco distante da quella strada, la vita di Sophia sta per cambiare per sempre. L'università, l'ex fidanzato traditore e violento, le feste e le amiche scompaiono nella notte stellata in cui incontra Luke. Innamorarsi di lui è inevitabile, immaginare un futuro, per quanto diverso da quel che aveva pensato finora, un sogno romantico. Un sogno che solo lui può rendere reale. Purché il segreto che le nasconde non lo distrugga prima.

Ira e Ruth. Sophia e Luke. **Due coppie che apparentemente non hanno nulla in comune e che il destino farà incontrare, nel più inaspettato e commovente dei finali: Un salvataggio e un matrimonio.**

La parte che più mi ha colpito è stata quella del vecchio signore che racconta la sua vita in modo spensierato sognandosi accanto la moglie.

Consiglio questo libro perché è molto intenso e parla di legami forti e di storie sbagliate che appartengono alla vita. Una frase che mi ha colpito nel libro è quella dell'anziano che in un colloquio con la "moglie fantasma" dice:

Ruth: "Non mi degnasti neppure di uno sguardo." Ira: "Non potevo. Eri la ragazza più bella che avessi mai visto. Era come cercare di guardare il sole."

Consiglio vivamente questo libro perché può arricchire la nostra vita .

(Lorenzo Palmisano IA)

PRIMO ANNO ALL'ALBERGHIERO... ..ECCO COSA TI CUCINO

Siamo venuti in questa scuola con il desiderio di imparare l'arte della cucina e magari chissà diventare "chef" Per il momento ci siamo scambiate alcune ricette che provengono dai nostri paesi d'origine e dalle nostre città...Qualcuna ne abbiamo provate altre lo faremo nelle vacanze.....Buon lavoro dal IA e IB

Pasta norcina

Ingredienti: (procedimento per 4 persone.)

- 500 g di pasta (strangozzi)
- 4 salicce di Norcia
- 1 confezione di panna da cucina
- vino bianco q.b.
- 1/2 cipolla
- olio evo q.b.
- sale e pepe q.b.

Procedimento:

Tritare la cipolla. Mettere in una padella bassa olio, le quattro salicce (spellate, pulite e tagliate a cubetti), sale e pepe q.b. e sfumare con mezzo bicchiere di vino. Dopo aver cotto la saliccia, ci si versa una confezione di panna liquida da cucina. Lasciar cuocere per 3/4 minuti. Nel frattempo prendete una pentola alta con acqua e portatela ad ebollizione. Versate 500 g di pasta (strangozzi). Una volta cotta la pasta versatela nella padella con la salsa. Decorate infine con prezzemolo e basilico.



In questa ricetta ci si può anche aggiungere oltre alla saliccia e panna, i funghi porcini o il tartufo nero (Norcia) o bianco (Alba)

BUON APPETITO!

(Michela Testa, Camilla Civitenga IA)

Le Seadas

Salve mi chiamo Carlo Sanchioni e vorrei presentarvi questa ricetta sarda: le Seadas
Consiglio: l'olio di oliva non deve essere troppo caldo altrimenti la pasta delle seadas potrebbe rompersi e svuotarsi del suo ripieno.

Le mie preferite sono quelle che non contengono molta buccia di arancia.

Le migliori sono quelle fatte in casa dalle nonne sarde che hanno molti segreti passati da

generazioni in generazioni; un esempio è mia nonna che le prepara con la sua ricetta e per me è molto meglio rispetto a quelle comprate.

Ingredienti per l'impasto

Farina di semola di grano duro	500 gr
Uova	3
Strutto fresco	3 cucchiari
Acqua	1 cucchiario
Sale	q.b.

Ingredienti per il ripieno

Pecorino sardo fresco	1 kg
buccia grattugiata di arance	2
succo di limone	1

Preparazione



Impastate la farina di semola con le uova, poi sciogliete il sale in un cucchiario di acqua e aggiungetelo all'impasto. Aggiungete anche poco alla volta strutto, fino ad ottenere una consistenza morbida ed elastica; coprite poi con un panno e lasciate l'impasto a riposare.

Nel frattempo grattugiate il formaggio e impastatelo con la scorza tritata delle due arance e il succo di un limone, fino ad ottenere una crema molto densa; quando sarà pronto anche il ripieno, stendere la pasta in sfoglie sottili e ritagliate dei dischi del diametro di circa 10 cm, magari utilizzando per lo scopo una tazza da caffelatte. Mettere su ogni disco di pasta un paio di cucchiari dell'impasto e richiudetelo con un altro disco di pasta premendo leggermente sui bordi in modo da ottenere una specie di calzone, e volendo, ritagliate la circonferenza dei dischi sovrapposti con una rotella tagliapasta dentellata.



A questo punto potete friggere i dolci in abbondante olio d'oliva bollente. Le Seadas vanno servite ben calde cosparse di zucchero o miele precedentemente riscaldato per renderlo liquido a seconda dei gusti, una ottima idea di presentazione può essere di spolverare il dolce con lo zucchero (a velo) e decorarlo con delle strisce di miele che disegnerete facendolo colare da un cucchiaino.

BUON APPETITO!

Carlo Sanchioni IA

Soufflé al cioccolato

Ingredienti:

Latte 150 g

Cioccolato fondente 140 g

Maizena 10 g

Zucchero a velo 40 g

Zucchero semolato q.b.

Uova : albumi 140 g più 2 tuorli

Preparazione:

Per preparare il soufflé al cioccolato scaldate il latte in un pentolino e quando avrà raggiunto l'ebollizione, toglietelo dal fuoco e aggiungete il cioccolato precedentemente tagliato a scaglie. Mescolate con una frusta per sciogliere il cioccolato, facendo attenzione a non formare grumi, quindi aggiungete i tuorli e la maizena.

Continuate a mescolare velocemente; quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati e avrete ottenuto un composto senza grumi, lasciate raffreddare il tutto a temperatura ambiente. Montate a neve gli albumi con lo zucchero a velo quindi incorporateli delicatamente al composto di cioccolato, ormai freddo. Imburrate ora gli stampi da soufflé e cospargeteli con dello zucchero semolato. All'esterno degli stampini posizionate delle strisce di carta da forno in modo da contenere i soufflé quando si gonfieranno durante la cottura. In forno dovranno stare per circa 12 minuti a 200°C.

Giorgia Toti & Vanessa Magnaricotte IB

La Baklawa

Salve mi chiamo Klea Cela e frequento il IA. Voglio consigliarvi questa ricetta: Baklawa - Sfoglia di pistacchi

- 400 g di pasta filo;
- 350 g di pistacchi sgucciati;
- 50 g di noci sgucciate;
- 50 g di mandorle sgucciate;
- 150 g di burro;
- 400 g di zucchero;
- 2 cucchiaini di fior d'arancio;
- 3 cucchiaini di succo di limone;
- 1 bicchiere e ½ di succo di limone.

Procedimento:

Tritare finemente le noci e le mandorle e più grossolanamente i pistacchi. Separate i fogli di pasta, dopo averla scongelata, e tagliateli delle dimensioni della taglia. Ungete la teglia con il burro fuso e mettetevi la metà dei fogli cospargendoli uno alla volta di burro fuso. Cospargete uno strato di pistacchi, mandorle e nocciole, e con le foglie rimanenti (sempre imburrate) ricoprite. Mettete a cuocere a 200° per 45' minuti circa. Intanto preparate lo sciroppo mettendo a sciogliere su un pentolino lo zucchero nell'acqua con il succo di limone. Portate a ebollizione e fate cuocere per un minuto facendo addensare lo zucchero. Aggiungete il fior d'arancio e cuocete per ancora per 2-3 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare in frigo. Non appena la Baklawa è dorata in superficie, ricopritela di sciroppo e tagliatela a quadrati o rombi.





Cella Klea 1A

LA CRESCIONDA SPOLETINA

Salve mi chiamo Valerio Falcinelli e frequento il IB. Vi presento la Crescionda spoletina, un dolce tipico spoletino caratteristico del carnevale.

Si prepara un impasto liquido, con latte, uova, cacao, biscotti grattugiati, pane grattugiato e un po' di liquore. Questo impasto si versa in teglia e si fa rapprendere in forno. A Cortaccione si racconta che in passato si faceva cuocere sul caminetto, con la brace sotto la teglia e con un coperchio, preriscaldato sulla fiamma, a coprirlo. A Spina viene anche detta "crescionda dolce", per distinguerla dalla "crescionda poretta", meno dolce. L'etimologia sembra rimandare a "crescia unta".

CRESCIONDA AGRO-DOLCE

Tra tutti i dolci tradizionali la crescionda è indubbiamente il dolce tipico del comprensorio spoletino, sconosciuto nel resto dell'Umbria, interessante non solo per le sue origini, ma anche per la sua evoluzione nel tempo. Questa ricetta è arrivata ai nostri giorni notevolmente modificata. Ha perso infatti i contrasti di sapore acquistando un gusto ed un aspetto sempre più raffinato. La crescionda agro-dolce è un'antica ricetta le cui origini risalgono forse al medioevo, quando si prediligeva nelle pietanze il contrasto agro-dolce. La ricetta originaria prevede i seguenti ingredienti: uova, pane grattato, brodo di gallina, formaggio pecorino, raschiatura della buccia di un limone, zucchero, cioccolato fondente grattugiato o cacao amaro.

Preparazione: alle uova, battute a zabaione con lo zucchero, vengono aggiunti: il pane grattato, il brodo di gallina e tutti gli altri ingredienti senza un ordine prestabilito fino ad ottenere un liquido denso. La quantità dei singoli ingredienti non era un tempo importante, perché ogni donna si regolava su ciò di cui disponeva e sui gusti dei familiari.

CRESCIONDA A TRE STRATI

Questo tipo di crescionda si presenta più raffinata rispetto alle precedenti più antiche. Tagliata, risulta costituita da tre strati: uno di fondo formato dagli amaretti e dalla farina, uno centrale chiaro, come un budino alla vaniglia, formato dal latte e dalle uova ed uno superficiale marrone scuro formato quasi esclusivamente dalla cioccolata.

Ricetta originaria. Ingredienti: 4 uova, mezzo litro di latte, 4 cucchiaini di zucchero (colmi), 4 amaretti grattugiati, cioccolato fondente o cacao (amaro o dolce), la buccia di un limone grattugiato, un cucchiaino di mestrà, un cucchiaino di farina di grano.

Preparazione. Si battono le uova a zabaione insieme allo zucchero, si aggiungono quindi il latte e tutti gli altri ingredienti senza un ordine prestabilito e si mescola il tutto con un cucchiaino di legno. Il preparato si versa quindi in una teglia imburata e si mette al forno a fuoco moderato (180° circa). La crescionda è cotta quando da liquida diventa consistente, ma morbida. Gli amaretti possono essere sostituiti da biscotti di qualsiasi tipo e la cioccolata fondente dal cacao amaro e dolce. Quando si usa il cacao tutta la crescionda, anche nel suo interno, si presenta di color cioccolato.

Il prodotto fresco va conservato ad una temperatura di circa 6°/8° per uno o due giorni al massimo.

Scegliete la vostra e BUON APPETITO



Valerio Falcinelli IB

La mazamorra morada

Durante l'ora di cucina del Prof Cesarò, ho cucinato a scuola una ricetta peruviana facile da preparare. La *mazamorra morada* è una ricetta tipica del Perù usata per ogni tipo di evento e

usata come dessert, per prepararla abbiamo bisogno di:

-fecola di patate, prugne, pesca, albicocca, mela (oppure potete prendere una macedonia in scatola), mais nero, cannella, limone.

Per prima cosa dobbiamo mettere a riscaldare l'acqua dove mettiamo il mais nero con la fecola di patate e intanto la giro con un cucchiaino di legno. Dopo 5 minuti potremo vedere che l'acqua è diventata viola e quindi ne vado a togliere una piccola quantità calcolando per quante persone. Poi questa sostanza la vado a mettere in una bastardella, dove aggiungiamo una tazza di acqua fredda e la vado a battere con la frusta per sciogliere gli agrumi. Intanto in una casseruola mettiamo a riscaldare un po' d'acqua dove ci metto la sostanza viola, la mela, pesche, albicocche, prugne. Infine dopo 3 minuti è pronto, e per renderlo ancora più bello ci mettiamo la cannella sopra con una goccia di limone per dargli un sapore delizioso. La mazamorra morada si può mangiare sia fredda che calda ed è dolce già di suo non c'è bisogno di mettere lo zucchero perché il mais nero è già dolce. Ecco una piccola ricetta peruviana: sarà semplice ma è buonissima da leccarsi i baffi e in 30 minuti la potrete mangiare



Maria Luz Vasquez IA

La CASOEULA

Salve mi chiamo Matteo Laurenti e frequento il IA; questa è la ricetta che vi presento: la CASOEULA

Ingredienti

Cavoli e verza	1,2 kg
Carne di suino costine	500 gr
Carne di suino verzini	500 gr
Carne di suino cotenna	250 gr
Sedano	1 gambo
Cipolle	1

Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Vino bianco	1 bicchiere
Carote	1
Burro	50g
Carne di suino	1 piedino

La preparazione della Casoeula inizia con la pulizia delle cotenne e piedino, che andranno poi cotti separatamente. Raschiare bene il piedino e le cotenne, e fiammeggiare i peli del maiale con un cannello o con la fiamma di un fornello di casa; Una volta pulito il tutto, lavare i pezzi sotto l'acqua corrente;

Mettere il piedino e le cotenne in un tegame, coprirli con acqua fredda e lasciarli sobbollire per un'ora in modo da sgrassarli, poi scolarli eliminando il grasso, e passarli sotto acqua calda e asciugarli con la carta da cucina in modo da togliere tutto l'unto; Prendere le costine e lavarle sotto l'acqua corrente, asciugarle con la carta da cucina;

A questo punto mettete in una padella antiaderente con un cucchiaino d'olio; e far dorare le costine a fuoco dolce da entrambi i lati; Dopo, toglierle dalla pentola e tamponare il grasso in eccesso sempre con la carta assorbente. In una seconda pentola, adagiare i verzini precedentemente bucati con una forchetta e farli dorare con il loro stesso grasso;

Si proceda alla preparazione della verza, lavarla e tagliarla a metà, quindi togliere la costa centrale e poi tagliare a listarelle le foglie

Prendere una casseruola e versarci un dito d'acqua, aggiungere la verza e fatela cuocere coperta con un coperchio finché non appassisce e poi scolatela e metterla da parte;

Lavare il gambo di sedano, la carota e la cipolla e tritarli grossolanamente. Per poi farli soffriggere con olio.

Aggiungere poi i verzini e aggiungere insieme il vino bianco; e lasciate sfumare il vino e aggiungendo il resto della carne di maiale;

Fare rosolare e poi aggiungete la verza scolata;

Lasciare cuocere tutto a fuoco basso per un'ora e mezza fino a quando non si sarà ammorbidito il tutto, se necessario, di tanto in tanto potete aggiungere un mestolo di brodo di carne, considerando che la consistenza dovrà risultare piuttosto asciutta;

Spento il fuoco lasciate riposare per circa mezz'ora e poi servite.

E BUON APPETITO!

Matteo Laurenti IA

Cucina pugliese

Salve siamo tre ragazzi provenienti dalla Puglia che si sono incontrati nella classe IA. Vi sveliamo una nostra ricetta. La cucina pugliese si caratterizza soprattutto per il rilievo dato alla materia prima, sia di terra che di mare, e per il fatto che tutti gli ingredienti sono appunto finalizzati ad esaltare e a non alterare i sapori base dei prodotti usati.

Pertanto si troveranno tutte le verdure di stagione, dalla cima di rapa al cavolo verde, al cardo, ai peperoni, alle melanzane, ai carciofi, tutti i legumi, dai fagioli alle lenticchie alle cicerchie e alle fave, e tutti i prodotti del mare, in particolare dell'Adriatico; questi ultimi hanno una particolare caratteristica che li distingue, in conseguenza della particolare pastura che si rinviene lungo le sue coste, e dalle polle di acqua dolce che si scaricano in mare, e che servono ad attutire il salmastro, ma non ad alterarne il profumo.

Peraltro, anche se vi sono dei piatti comuni, le ricette variano da provincia a provincia, e talvolta, da città a città, così per esempio le ricette tipiche delle province di Bari, Brindisi e Taranto, adagiate sul mare, non sono uguali a quelle praticate nella provincia di Foggia, più collinosa, e di Lecce, più terragna.

Tante sono le ricette che presenta questa cucina, che ha poi una particolarità che la distingue dalle altre, di offrire piatti diversi in relazione alle diverse stagioni, così che durante le stagioni più miti, cioè in primavera e in estate, viene data preferenza alle verdure e al pesce, mentre nelle altre predominano i legumi, la pasta fatta in casa condita con vari sughi, da sola o combinata alle verdure o al pesce.

Il piatto più tipico è quello delle "Orecchiette al ragù di carne di cavallo", la cui ricetta è ormai diffusa in tutti i ricettari, ma non sono meno conosciute le "Orecchiette con le cime di rapa", la "cicoria con la purea di fave", e quelle che ricollegano il territorio al Mediterraneo, come i "Cavatelli con le cozze" o il riso al forno alla barese chiamato pure *patate, riso e cozze*.

I piatti più diffusi sono comunque riprodotti nei vari ricettari in circolazione, mentre sarebbe opportuno far emergere alcune delle vecchie ricette ormai non più praticate, per il notevole impegno che richiedono, ma che, se non trascritte da qualche parte, potrebbero andare perdute.

Il granaio d' Italia

Il Tavoliere di Puglia dall'epoca romana è la regione del nostro Paese che produce la maggiore quantità di grano duro (*Triticum durum*), dai grani

pesanti e poveri di amido, il migliore per preparare la pasta.

Il pane di farina di grano duro non è bianchissimo, ma non diventa subito duro e si conserva a lungo. Il pane pugliese più famoso è quello di Altamura, preparato con il grano duro della Murgia. Si può acquistare da Nunzio Ninivaggi, che lo prepara anche in forme bizzarre (alla stufa, accavallato, del capriccio, a cappello del prete). Il grano si usa anche per preparare direttamente minestre e dolci. La più antica ricetta che si conosca è di Catone il Censore, console romano di famiglia plebea, che insegnò come brillare il grano in un mortaio e utilizzarlo per preparare una sorta di polenta.

Le contadine pugliesi cucinavano il "grano pesto": pestavano i chicchi di grano duro in un mortaio per mondarli dalla pula, li cucinavano in acqua salata, li scolavano e li mettevano nei piatti condendoli con cipolla soffritta in olio, sale e pepe. Nelle famiglie più ricche si condividevano anche con ragù di carne e formaggio pecorino grattugiato o ricotta dolce. Una versione più "ricca" della ricetta è stata ripresa da molti ristoranti della regione, che servono il "grano pestato" condito con carni di vitello e maiale macinate, pomodoro e verdure varie, vino bianco, pecorino canestrato pugliese, spezie e odori vari.



Anche nel Gargano si prepara ancora una minestra antica, *lu farricèdde*, diversa dal grano pestato perché i chicchi di grano duro vengono tritati grossolanamente e mischiati a quelli di grano tenero interi, tenuti a bagno dalla sera precedente e poi cotti; si mangiano con cipolla fresca affettata.

Ricette pugliesi!

INGREDIENTI

Per la pasta

- 200 g di semola di grano duro
- 400 g di farina

Per condire

- 1 kg di cime di rapa

Inter vineas

Maggio 2014

- 4-5 filetti di acciughe
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dl d'olio
- peperoncino
- sale
- pepe



PROCEDIMENTO

Mescolate le due farine, disponetele a fontana, al centro mettete un pizzico di sale e acqua tiepida sufficiente per ottenere una massa liscia e consistente. Ricavatene dei rotolini spessi un dito e tagliateli a dischetti sottili della dimensione di una moneta da 2 euro. Con la punta di un coltello schiacciateli sulla tavola infarinata, poi rivoltate ciascun dischetto sul pollice dandogli la forma di una piccola orecchia concava, così di seguito fino a esaurimento della pasta. Lasciate asciugare le orecchiette, lessatele per circa 15 minuti, sgocciolatele e tenetele da parte. Sbollentate per 1 minuto in acqua salata le foglie tenere e le cimette delle cime di rapa, sgocciolatele e, per alcuni istanti, fatele saltare in padella con un filo d'olio, regolate sale e pepe. In una padella scaldate l'olio con mezzo peperoncino, fatevi dorare l'aglio e poi eliminatelo, unite le acciughe e lasciatele sciogliere. Quindi mettete le orecchiette e le cime di rapa, mescolate, passate sul piatto da portata e servite.

Memeo, Di Ceglie e Palmisano 1ª

Nuove dall'Istituto

STORIE DI MELE...CON PASSAGGI DI CIPOLLE

Mercoledì 21 maggio 2014 presso il teatro San Nicolò, i ragazzi del convitto San Paolo hanno realizzato un spettacolo intitolato il "tempo delle mele" diretto da l'insegnante di teatro Francesca. Quel giorno tutti erano nervosi dietro le quinte in trepida attesa di presentare il loro lavoro. La protagonista dello spettacolo era la mela, mitica, frutto, e tanto altro. Tutte le scene avevano come simbolo la mela: da Adamo ed Eva, alla mela d'oro della discordia nella mitologia greca, alle favola di Biancaneve sino a Guglielmo Tell sino a Newton. Tra balli e piccole commedie recitate spuntavano anche delle coreografie di ballo (curate da Arianna e interpretate sempre delle convittrici). Una intitolata la mela di Magritte e un'altra dal titolo: identità. Lo spettacolo nato con lo scopo di divertire le persone non calcolava certo che dietro le quinte gli attori erano agitati e cercavano di assicurarsi perché tutto andasse al meglio. Tutto concitato con cambi di scena veloci che non davano tempo al riposo. Guidava il tutto con le veline in aiuto il presentatore di nome ELIA che introduceva le varie scene che avevano sempre in comune la mela che i protagonisti portavano con sè: il poeta, lo scienziato pazzo, i medici in protesta contro la mela e le sue salutari proprietà, il sacerdote, la psicologa e tanti altri. Solo l'ultimo personaggio aveva in mano una cipolla e sarebbe diventato la continua apparizione nelle scene a venire. Ciò per provocare ilarità nel pubblico.. Bene o male che sia andato è stato, per noi che l'abbiamo provato e costruito tutto l'anno scolastico con pazienza e fatica, un'esperienza coinvolgente legante e splendida. Speriamo di potere sperimentare anche l'anno futuro una tale esperienza.

(Maria Luz Vasquez IA).

Apoteosi da uomini a dei

Studiando la storia nel periodo greco e poi romano ci siamo imbattuti in un concetto caro all'oriente e poi da Alessandro Magno in poi conosciuto in occidente.

Il termine *apothéosis* (theos = dio) significa in greco antico la divinizzazione di un essere umano cioè la trasformazione da uomo mortale in divinità immortale. Riguarda cioè la possibilità di entrare a fare parte del cielo degli dei, che solo ad alcuni

uomini speciali viene riconosciuta. L'apoteosi dell'imperatore avrà una lunga tradizione nella civiltà romana, nella quale si intrecciano culture e idee diverse. Da un lato la civiltà greca ellenistica, con l'immagine simbolo di Alessandro Magno, il sovrano divinizzato dell'impero universale, un modello politico per eccellenza, e dall'altro il culto degli eroi fondatori, di alcuni personaggi delle origini di Roma, anch'essi divini o semi-divini, che avrebbero dato vita alla civiltà romana: Romolo ed Enea.



Solo pochi uomini ascendevano al cielo dopo la morte: uno di questi sarà Romolo, il fondatore di Roma, gli altri erano destinati a restare per sempre sotto la terra, nel mondo buio di Plutone e di Proserpina. Alcuni però, come Parmenide, compirono il loro viaggio celeste durante la vita, altri come Platone e i pitagorici, che credevano alla reincarnazione, immaginavano grandi cortei di anime guidate dagli dei muoversi per le vie del cielo. Per molti secoli, come testimoniano le porte della Chiesa romana di Santa Sabina all'Aventino del quinto secolo d.C., la quadriga con i suoi cavalli rampanti rimase il principale simbolo dell'ascesa. Con il passaggio in Grecia dalla democrazia di età classica all'impero di Alessandro Magno e ad una politica guidata da singoli individui, la divinizzazione del sovrano si istituzionalizzò: assorbì il suo modello dall'Egitto dei faraoni onorati in vita come dei, e fondò un modello di sovranità che resisterà nella società occidentale per molti secoli.

L'apoteosi dell'imperatore a Roma è il punto di arrivo di una lunga tradizione di miti e leggende attorno ai capostipiti del popolo romano che come è noto erano due: Romolo ed Enea. Due personaggi leggendari che sono compresenti con storie diverse nelle origini di Roma e che vengono valorizzati insieme nella propaganda dell'impero di Augusto, come antenati mitici dell'imperatore. Ad entrambi i luoghi diversi era comunque già da secoli dedicato un culto poiché erano considerati divini. Entrambi serviranno a formulare l'idea che l'imperatore potesse diventare un dio. Romolo, il

fondatore di Roma, che vantava già dalla nascita una discendenza semidivina in quanto figlio della vestale Rea Silvia e del dio Marte, morì in modo misterioso durante un temporale e fu trasportato in cielo dai cavalli di Marte. Secondo lo storico Plutarco apparve in seguito ad un aristocratico romano, Iulius Proculus, al quale promise di diventare il dio protettore dei Romani e da quel momento ricevette onori divini. Durante la Repubblica fu identificato con il dio Quirino, simile a Marte, e gli fu dedicato un tempio sul Quirinale. Come re leggendario, Romolo divenne, soprattutto con Augusto, un antenato divino al quale connettere la storia presente. Augusto decise infatti di abitare non lontano dai luoghi mitici della nascita di Romolo sul Platino.

LA RESISTENZA al femminile

Difficile comprendere appieno alla nostra giovane età seppur freschi di studi, visto che la Resistenza è nel programma di terza media e visto che in questo anno di primo superiore stiamo comprendendo quanto è stato alto il passaggio della polis di Atene ad aprirsi verso una forma di governo democratico. Difficile appunto capire ciò che si prova davanti ad una guerra, davanti ad una dittatura che lentamente ti toglie la libertà; per noi che siamo nati nella libertà e così adagiati in essa da non comprenderla.

Dopo la visita del signor Giampaolo Loreti ex partigiano, e perché no pietra miliare lui stesso di un passato a noi sconosciuto, qualcosa in molti di noi è vibrato. Uno in particolare è corso a telefonare alla nonna e ha portato a scuola la sua corrispondenza privata scrittagli dall'uomo che amava e che in quei cupi anni era prigioniero di guerra nel lager di Stammlager vicino ad Amburgo. Quelle parole così disperate ma nel contempo piene d'amore scritte alla luce di un piccolo pezzo di candela un tempo rubato al duro e infinito lavoro hanno trovato una strada verso i nostri cuori. Il Presidente dell'Anpi dopo averci parlato ci ha fatto vedere un video toccante, che chissà quante volte egli avrà veduto ma la sua partecipazione era toccante al punto che sembrava lo vedesse per la prima volta. Ci è nato il desiderio di chiederci chi fossero questi partigiani che in Gavelli, una frazione del comune di Santa Anatolia alle falde del monte Coscerno che allora era raggiungibile dal fondo valle solo attraverso una mulattiera, nel settembre del 1943 posero la base operativa della formazione partigiana capitanata da Ernesto Melis, detta Brigata Melis. Questo distinto signore che ci ha fatto cantare con lui Bella ciao e i cui stanchi occhi nell'intonarla gli si sono velati di lacrime. Questo uomo insignito di croce di guerra al valor militare che ci descriveva con orgoglio come dopo oltre venti anni di fascismo il popolo italiano attraverso la resistenza è stato in

grado di riabilitarsi alle proprie coscienze e al mondo ci ha fatto venire voglia di capire cosa nasconde questa parola tanto studiata ma forse poco riflettuta da noi giovani.

MOVIMENTO DI LOTTA POLITICA E MILITARE CHE SI DETERMINO' DURANTE LA SECONDA GUERRA MONDIALE NELLE ZONE OCCUPATE DALL'ESERCITO TEDESCO E ITALIANO CONTRO GLI INVASORI ESTERNI E I LORO ALLEATI INTERNI. Come fosse triste lottare contro i propri concittadini solo il partigiano è stato in grado di farci capire e quale amarezza nascesse dal prendere finalmente coscienza di quali danni avesse portato il fascismo in Italia. Il partigiano quindi si configurava in bande, formazioni armate irregolari che agivano sul proprio territorio usurpato dal nemico esercitando azioni di disturbo e di guerriglia. La cosa che più ci ha colpito è stata come a oltre sessant'anni dal conflitto i pochi superstiti continuano a cercare entrando nelle scuole di farci conoscere la verità affinché ciò che hanno compiuto non possa essere dimenticato. E quindi dopo lunga riflessione abbiamo capito che la storia può ripetersi ed è nostro dovere saperla leggere e affrontare e se necessario combattere per la nostra libertà come hanno fatto i giovani partigiani, le donne e i ragazzi in quei cupi anni.

Siamo andati silenziosi in Piazza della Libertà a Spoleto e per la prima volta dopo le tante in cui vi siamo passati abbiamo contemplato le varie lapidi apposte e finalmente in quelle parole abbiamo trovato ragione, le abbiamo sentite parte di un messaggio diretto a noi generazioni del futuro.

"Ai caduti partigiani che combattendo il nazi-fascismo si immolarono per la libertà e la democrazia sett. 1941 - sett. 1944".

"2 giugno 1946 con il referendum il popolo italiano decretò la fine della monarchia sabauda COMPLICE della dittatura fascista. Si realizzarono così gli ideali di libertà e democrazia. La città di Spoleto a ricordare QUANTI SACRIFICARONO LA VITA per l'avvento della Repubblica".

In una particolare giornata Giampaolo Laureti ci ha narrato della sua esperienza in uno dei tanti campi fascisti del 1943. Il fascismo è un movimento politico nato in Italia il 23 marzo 1919, a Milano. Fondato da Benito Mussolini, è una reazione alla crisi politica ed economica causata dalla prima guerra mondiale. Questo dittatore voleva guadagnare attirando l'attenzione del popolo e promettendo miglioramenti che solo successivamente si rivelarono illusori. Trascinò l'Italia in un vortice di pazzia, a causa principalmente della scellerata alleanza con Hitler, fino agli abissi della seconda guerra mondiale. Qualcuno cercò di opporsi a tutto questo, e

nacquero dei movimenti che combattevano i nazifascisti: i partigiani.

Di tale movimento faceva parte lo stesso Loreti, ma anche donne e anche ragazzi..

Parliamo quindi delle donne, che nonostante oggi vengano poco ricordate oltre a figli e mariti hanno dato alla Resistenza un grandissimo aiuto. Si occupavano della stampa e propaganda del pensiero d'opposizione al nazifascismo, attaccando manifesti o facendo volantinaggio, curando collegamenti o trasmettendo informazioni, trasportando e raccogliendo documenti, armi, munizioni, esplosivi, viveri, scarpe o attivando assistenza in ospedale, preparando documenti falsi, rifugi e sistemazioni per i partigiani.

Giampaolo Loreti ci racconta soddisfatto tutto ciò; noi lo guardiamo e ci sforziamo di capire quanto hanno fatto questi uomini per la nostra Italia, quanto hanno sofferto, lottato, sperato e vissuto sulla propria pelle un'esperienza simile. Ci racconta di una donna di Norcia con tre figli che mise a rischio la vita di questi ultimi e la propria pur di poter albergare i partigiani fuggiaschi. Abbiamo riflettuto sul ruolo subalterno nella storia ma tanto importante di molte donne alle quali la seconda guerra mondiale ha dato l'opportunità di emergere dall'anonimato e le ha trasformate in soggetti storici finalmente visibili. Abbiamo riflettuto sull'esperienza di sostegno e solidarietà offerta all'azione partigiana. Solidarietà che ha valicato l'ambito familiare ed è diventata valore civile, insegnamento di vita.

Ascoltando queste parole abbiamo avuto modo di riflettere sul loro coraggio e su ciò che noi avremmo fatto in una simile situazione. Esse hanno dimostrato un grande senso di solidarietà nel voler, anche a costo della propria vita, aiutare chi come loro combatteva per un futuro diverso, libero..

Ringraziamo il signor Giampaolo Loreti per averci portato questo messaggio che dalla generazione passata con noi diverrà testimone per le generazioni future affinché nessuno possa dimenticare.

(*Vanessa Magnaricotte, Laura Manganelli, Aurora Lupidi classe IA*).

Un altro mondo dietro alla nostra scuola....

Un giorno accompagnati dalla professoressa Bongini e dal prof. Fabiani abbiamo visitato la parte vecchia della nostra scuola. Una volta entrati abbiamo visitato il chiostro, ridotto in tristi condizioni aggredito anche da

una fitta vegetazione ma nonostante ciò ancora in grado di affascinare con le sue colonne con splendidi capitelli. In una stanza si accede a quella che un tempo era stata la cappella non ancora sconosciuta visto che l'altare conserva ancora la pietra. Purtroppo gli splendidi affreschi che la decorano a causa delle infiltrazioni e dell'usura del tempo versano in pessime condizioni e sono a tratti illeggibili. Abbiamo letto che gran parte di essi descrivono alcuni episodi della vita di San Francesco, alcune lunette dedicate a Santi e una bellissima madonna con Cristo morto con santi ai lati. Difficile la datazione che non può essere sicuramente anteriore al quattrocento anche per l'impostazione della madonna e per una prospettiva di alcuni paesaggi. Speriamo che al più presto si possa fare un intervento conservativo. Per ora possiamo solo dirvi di andare a vedere la piccola cappella.



La cappella ridotta in condizioni pessime

Le foto che sono pubblicate sul sito della scuola sono risalenti al 2008 e non sono esaustive della precarietà in cui le abbiamo trovate perché la maggior parte degli affreschi del ciclo sono illeggibili!!!

Uscendo abbiamo potuto ammirare con maggior attenzione la chiesa di *S. Paolo inter vineas*, che ogni giorno distrattamente superiamo per andare a scuola



Le notizie più antiche riguardo questa chiesa sono riportate da Gregorio Magno nel libro III, capitolo 29 dell'opera *Dialoghi*, risalgono quindi intorno all'anno 593. Si narra di un prodigio avvenuto nella chiesa di San Paolo di Spoleto ai danni di un vescovo longobardo, seguace di Ario: pare che il prelado sia diventato improvvisamente cieco dopo aver osato entrare a forza in chiesa, con l'intento di celebrarvi il suo culto sacrilego. Da quel momento i Longobardi presenti nella zona mai più si azzardarono a violare i luoghi dei cattolici.

Alla fine del X secolo, di fianco alla chiesa di San Paolo fuori le mura, altra denominazione con cui

veniva indicata, viene costruito un monastero, forse per volere del vescovo Lupo, che nel 1002 sottoscrive un atto di donazione a favore di una tale Berta, da lui stesso ordinata e consacrata badessa delle monache benedettine ospiti del convento.

All'Archivio di stato abbiamo potuto visionare tale documento che risulta essere fra i più antichi lì custoditi. In esso, oltre al monastero, sono presenti ulteriori beni, tra cui un terreno in località San Boroto: elargizioni volte a lenire la grave indigenza delle monache.

A causa di lotte fra fazioni cittadine nel '300 il monastero, diventato un posto poco sicuro, viene abbandonato dalle monache che si trasferiscono nel 1396 nella chiesa di Sant'Agata, all'interno delle mura cittadine.

Classe 1A e 1B

Fate il nostro gioco

Con i nostri professori recentemente siamo andati al chiostro di San Nicolò ad assistere ad uno spettacolo dal titolo: *Fate il Nostro gioco*. Esso nasce da un obiettivo e da una precisa convinzione. L'obiettivo è quello di svelare le regole, i piccoli segreti e le grandi verità che stanno dietro all'immenso fenomeno del gioco d'azzardo in Italia. La convinzione è che il modo migliore per farlo sia usare la matematica come una specie di "antidoto logico", per creare consapevolezza intorno al gioco e svelare i suoi meccanismi nascosti.



Fate il Nostro gioco si fonda su un ampio studio della matematica del gioco d'azzardo, completamente originale, condotto da Paolo Canova e Diego Rizzuto, un matematico e un fisico torinesi. Il progetto nasce nel 2009 grazie a una mostra dedicata alla matematica del gioco d'azzardo, e da allora si è sviluppato trasformandosi in molte diverse esperienze: una conferenza, un format tv o un corso di formazione per insegnanti e operatori sanitari.

Win For Life, slot machine, videolottery, Superenalotto, Gratta e Vinci, lotto, poker, bingo, roulette, scommesse sportive. Tutti sanno bene cosa sono, e basta accendere la tv o sfogliare la propria rivista preferita per farsi incantare dalle promesse di vincite milionarie. Nonostante la popolarità di questi giochi, però, sono in pochi ad avere un'idea anche solo vaga delle dimensioni del fenomeno. E qui basta un numero a fare bingo: 80. Sono i miliardi di euro che nel 2011 gli italiani hanno speso nel gioco d'azzardo: circa il 30% in più dell'anno precedente e oltre il 400% in più rispetto al 2003. Questo vuol dire che in media ogni

italiano, neonati compresi, ha sborsato in un anno 1300 euro per tentare la fortuna.

Ecco: la fortuna. Chi di noi, almeno una volta, non ha creduto al sogno di incontrarla per caso e cambiare vita? Un sogno low cost, la piccola spesa per l'acquisto di un biglietto. Ma quanto è davvero a portata di mano, questo sogno? È davvero piccola la spesa da affrontare? Quanto è equo il prezzo del biglietto? Quali false credenze influiscono sulla propensione al gioco? Quante informazioni sono concesse al giocatore?

Da queste domande è nata nel 2009 l'esperienza di *Fate il Nostro Gioco*. L'idea è di usare la matematica come strumento di prevenzione, una specie di "antidoto logico" per immunizzarsi almeno un po' dal rischio degli eccessi da gioco. Perché, ne siamo convinti, la matematica è esercizio di pensiero critico, un'occasione per creare un'opinione consapevole nei cittadini, specialmente nei ragazzi, in un ambito in cui molto si basa sulla scarsa conoscenza delle leggi che governano la sorte.

Fate il Nostro Gioco esplora le leggi matematiche che stanno dietro il caso e le scommesse. Lo fa con tutti gli strumenti che siamo riusciti a immaginare: mostre interattive, conferenze nelle scuole, nelle università, interventi televisivi, corsi di formazione e approfondimenti per operatori, insegnanti e giocatori patologici, una pagina Facebook in continuo aggiornamento con i commenti alle ultime notizie sul gioco d'azzardo.

Paolo Canova e Diego Rizzuto, un matematico e un fisico di Torino, dopo esperienze diverse nel campo della comunicazione scientifica hanno messo insieme competenze e obiettivi dando vita nel 2009 a *Fate il Nostro gioco*.

Insieme a Sara Zaccone, nel 2012 hanno fondato TAXI1729, una società di formazione e comunicazione scientifica con un preciso intento: unire la precisione e il rigore di cui la scienza ha bisogno con la passione e il divertimento che nascono da un modo diverso di raccontarla.

In poco tempo, *Fate il Nostro gioco* ha avuto un successo e una visibilità difficili da prevedere, rivelando grandi capacità di attirare su di sé l'attenzione del pubblico e dei mezzi d'informazione: gli autori sono stati ospiti del programma di divulgazione scientifica di La7 "La Gaia Scienza", ed è stata affidata loro una rubrica, "I probabilisti", di 8 servizi per altrettante puntate in onda tra marzo e maggio 2010. A questa esperienza hanno fatto seguito molti interventi, come esperti di matematica e gioco d'azzardo, su Rai3 ("Cosmo", programma di divulgazione scientifica), Radio Deejay (insieme al Trio Medusa) e Rai Radio3.

Al progetto sono stati dedicati numerosi servizi su Rai2, Rai3, Canale5, La7, speciali sul TG3 nazionale, TGR Piemonte e TGR Liguria, e articoli su Il Corriere della Sera, La Repubblica, La Stampa, Wired, Vanity Fair e riviste specialistiche.

Nel lavoro di ricerca e d'intervento sul territorio, hanno attivato collaborazioni con enti che si occupano specificamente dei problemi sociali derivanti dal Gioco

d'Azzardo Patologico (GAP): collaborano attivamente con numerose ASL Piemontesi e Lombarde e con associazioni nazionali per lo studio del gioco d'azzardo (AND – Associazione Nuove Dipendenze, ALEA, Giocatori Anonimi, FeDerSerD) e associazioni legate all'usura (Gruppo Abele, Libera, Consulta Nazionale Antiusura).



Quest'esperienza presentata sotto l'aspetto ludico e scherzoso ci ha fatto riflettere, con statistiche alla mano, su quanto il vizio del gioco appartenga alla società italiana e forse abbiamo capito che è molto pericoloso lasciarsi abbindolare dai facili miraggi di vittoria e da illusori arricchimenti.

(Classe IA)

Visita all'archivio storico di SPOLETO

Il giorno 19 maggio 2014 noi della classe 1°B e poi IA siamo andati a visitare l'archivio storico di Spoleto. L'archivio storico è ubicato in via Sopramuro nell'edificio che un tempo aveva ospitato l'antico ospedale

Qui ci aspettava l'archivista dott. Rambotti che aveva apparecchiato un tavolo con grossi libroni. Prima di farceli visionare ci ha parlato in termini semplici della differenza fra una biblioteca e un archivio. Quest'ultimo ci viene detto essere l'insieme di documenti scritti e prodotti da un ente o una istituzione nel corso della sua esistenza. Così ci è sembrato logico presumere che l'archivio di Spoleto conservasse i documenti del comune di Spoleto. La sorpresa per noi che amiamo poco scrivere e leggere è stata che il documento più antico conservato fosse del 1100 circa e che da allora il flusso dei documenti non si è interrotto sino ai giorni nostri.

Lettere, contratti, catasti, statuti, processi, e quant'altro riguardassero il nostro comune sono stati qui accatastati con il nome di atti amministrativi, cioè atti che producono effetti giuridici. L'archivista ci ha fatto così riflettere sul fatto che la nostra vita è fatta inconsapevolmente di documenti che divengono il nostro archivio; ma così anche per la storia secolare della nostra scuola.

L'Archivio ha otto chilometri di scaffalature contenenti

pezzi che sono unici cioè irripetibili. Ed ecco allora la differenza: se prendo un libro in biblioteca e lo perdo certo sono una persona maldestra ma comunque esistono più copie dello stesso libro; se brucio, danneggio o perdo (ammesso potessi prenderli) un documento ho perso un pezzo di storia per sempre.

Ci viene detto dall'archivista che nel medioevo Spoleto era una importantissimo comune in Umbria ed era una città autonoma con proprie leggi che le servivano per governarsi. Così parlando l'occhio finisce per osservare un grosso tomo che ci viene detto essere stato *Lo statuto del comune di Spoleto* che, vista la sua importanza, aveva più copie: una che si teneva in comune per la consultazione, una conservata nel palazzo del giudice, e l'ultima dentro al comune. Lo sfogliamo con un certo timore vista la grandezza e la scrittura latina perfetta. Ci confortano dei piccoli disegni ai lati che, ci viene detto, servivano alla consultazione per i più che non sapevano leggere, per esempio un cinghiale stilizzato avrà parlato delle leggi inerenti alla sua caccia. Chi fosse stato interessato a ciò avrebbe chiamato un messo comunale a farsi leggere la cosa. Ma nello sfogliarlo scopriamo leggi in favore della venatoria e dei suoi tempi, in favore della pesca che poteva avvenire solo con la canna da pesca per non rovinare la riproduzione nei corsi d'acqua. Anche il taglio della legna era disciplinato e alcune zone non erano utilizzabili a causa dei terreni facilmente dilavabili dalla pioggia. Anche il percorso dei greggi che andavano in transumanza non dovevano passare in certe strade della città per rispetto e costumanza. Insomma ci accorgiamo che poi non siamo quei figli del progresso che ci piace pensare e che forse l'attenzione alla natura e ai suoi cicli era più sentita settecento anni fa.

Veniamo a sapere che dopo la peste del 1347/48 che flagellò l'Europa a Spoleto vista la penuria di popolo i registri e le cariche dovettero essere riformati. Addirittura dimezzate vista la penuria di uomini.

Aspetti militari cioè la difesa del territorio. Bolle papali che in base al loro nastro o colorato in giallo e rosso o di semplice canapa davano già al ricevente l'esatta idea del loro contenuto. Ma ci ha particolarmente interessato l'aspetto giudiziario cioè i processi dell'epoca. Sapete che Spoleto aveva un tribunale autonomo? Si scriveva su fogli fatti con pelle di pecora. Questa veniva scannata e poi la pelle col pelo messa in acido corrosivo e calce viva. Il tutto veniva poi raschiato col coltello, essiccata e ritagliata. La scrittura dell'epoca era una scrittura cancelleresca.

I processi dell'epoca cosa erano? Processi per furto, per omicidio, per bestemmia. Bestemmia, certamente!

La strega verrà poi nominata nel seicento in America con la parola *salem*. Infatti nel processo antico la strega era accomunata agli eretici come i catari e gli albigesi e non aveva un nome suo. Secondo i manuali comportamentali le streghe volavano a Benevento verso il mitico albero di noce e ballavano il sabba. L'ultimo libro che vediamo è quello delle Confraternite cioè di gruppi di laici che si riunivano con l'intento di aiutare le persone in difficoltà come vediamo

raffigurati in un disegno alcuni membri incappucciati della confraternita della misericordia che davano da mangiare ai poveri, incappucciati perché non si doveva essere riconosciuti.

Siamo poi passati a vedere i vari documenti conservati nell'archivio; all'interno del palazzo si aprono interminabili corridoi pieni di documenti.

La visita è stata suggestiva, ci ha aperto alla conoscenza di un mondo per noi lontano. Ringraziamo il dott. Rambotti e i suoi collaboratori. A Presto

SALUTI DALLA REDAZIONE

Un augurio per una serena vacanza; un saluto alla Preside, ai professori e al personale della scuola e del convitto.

Bini Azzurra, Bizzotti Nico, Brattoli Savino, Cela Klea, Civitenga Camilla, Cutugno Carola, Di Ceglie Lucia, Gherman Alexei, Laurenti Matteo Ermanno, Lombardini Luca, Lupidi Rabina, Manganelli Laura, Masciotti Azzurra, Memeo Rosanna, Mihai Mario, Moretti Erika, Morosi Francesco, Palmisano Lorenzo, Papalini Vanessa, Rusu Marius Gabriel, Sanchioni Carlo, Sorgenti Maykol, Testa Michela, Vasquez Maria Luz, Vecchiatti Martino.

Alemanno Mattia, Alesci Cristina, Assogna Pierpaolo, Bernardini Simone, Brizzi Alice, Busciantella Ricci Elisa, Campo Raffaele. Capone Valentino, Cuomo Rocco, Del Giudice Marika, Falcinelli Valerio, Graziano Lucrezia Mari, Hyka Melisa, Leopardi Alessandro, Maccioni Martina, Magnaricotte Vanessa, Marchegiani Raffaele, Micheli Luca, Ottaviani Domenico, Piccioni Martina, Russo Simone, Spinella Federico, Stefani Azzurra, Toti Giorgia, Vitali Anna Chiara.