

a cura dei ragazzi del corso "Walter Tobagi" a.s. 2022-2023

Inserito di "NOTIZIE DA SPOLETO" - Associazione Amici di Spoleto - ONLUS

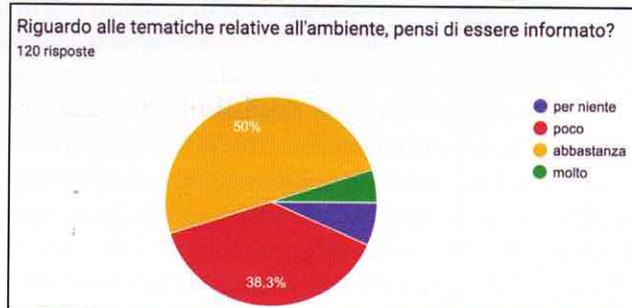
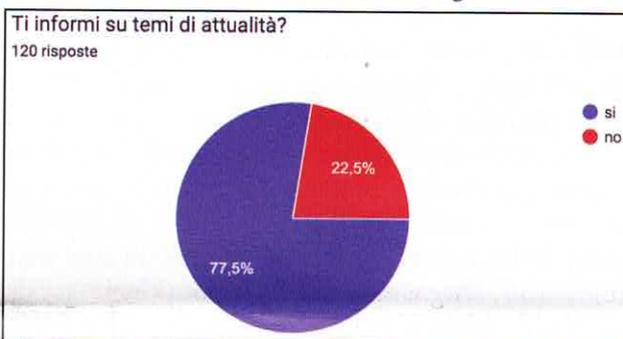
IL SONDAGGIO

COME SI INFORMANO I GIOVANI? SOPRATTUTTO DAI SOCIAL L'86,7 % DEI RAGAZZI È PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Arianna De Vita, Asia Catarinacci, Dalia Berna, Eleonora Carlini

Quanto sono veramente informati i giovani? E quanto tengono all'ambiente? Secondo una indagine condotta dagli studenti dell'Istituto Alberghiero De Carolis di Spoleto su un campione di 120 ragazzi, tra i 13 e i 20 anni, tra il 30 e il 31 gennaio 2023, è emerso che più della metà si informa sui social: il più usato è Instagram che ha ottenuto il 77,5% dei voti. Gli argomenti di maggiore interesse sono musica, sport, gossip e moda. È stata richiamata l'attenzione dei giovani sulla circolare ministeriale del 22 dicembre 2022 sull'uso dei telefoni in ambito scolastico verso la quale più della metà ha mostrato totale disappunto, in una posizione anche contraddittoria, sottolineando l'inutilità di questo richiamo e riconoscendo però quali siano state le cause di questa notifica. Ecco alcune risposte date da ragazzi: "Sono abbastanza d'accordo, nonostante sembri una restrizione forzata"; "Giusta ma esagerata"; "Roba inutile, li metterà via per davvero?". Di diversa natura è invece la seconda tematica dell'indagine: l'ambiente. Questo argomento preme particolarmente ai ragazzi: infatti per l'86,7% di loro è importante tutelare l'ambiente. Le azioni degli stessi per tutelarlo sono nel loro piccolo, importanti e fondamentali: si passa dal raccogliere cartacce all'uso di prodotti sostenibili, biologici e riutilizzabili il che dimostra la sensibilità a riguardo anche nel-

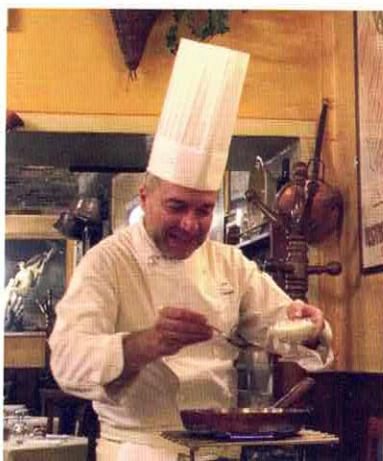
la vita quotidiana: infatti nell'80,8% delle loro case viene fatta la raccolta differenziata. Si è mediamente informati sulle notizie in tema ambiente e le ultime che hanno raggiunto l'attenzione dei ragazzi sono quelle dell'arresto dell'attivista Greta Thunberg.



RISTORAZIONE, SOS REPERIMENTO RISORSE UMANE

Eros Patrizi: "La fortissima pressione fiscale determina per le aziende ricavi sempre più sottili"

Ulisse Bartoloni, Azzurra Celesti, Giulia Pesca, Federica Romani, Martina Lo Pinto, Martina D'Aniello



Il problema è sempre più attuale. La vera spada di Damocle è quella del reperimento delle risorse umane in ambito ristorativo. Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è alle porte. Difficoltà e stress tra gli operatori sono al massimo. Questo proprio in un momento di ripresa post pandemica tesa a recuperare il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria. Ma quali sogni e obiettivi hanno le future leve della scuola alberghiera? Perché invece alcuni non hanno intenzione di continuare? Tra dieci studenti intervistati all'istituto Alberghiero Giancarlo De Carolis di Spoleto nel febbraio scorso, otto vorrebbero continuare a lavorare in questo settore, mentre due preferirebbero gestire un'azienda o continuare a studiare all'Università nel campo dell'Economia. "Venendo io da 40 anni di ristorazione e 3 generazioni coinvolte nell'attività di ristorazione - afferma Eros Patrizi, imprenditore del settore e docente all'istituto Alberghiero De Carolis -, posso dire che molto è cambiato nel nostro mondo. [Continua a pag. 2]

[prosegue da a pag. 1] Si è passati dal vivere realtà di puro idillio sia sul versante fiscale che su quello lavorativo, a realtà come quella odierna assolutamente contrapposte. La fortissima pressione fiscale determina per le aziende ricavi sempre più sottili che inevitabilmente si riflettono sulla capacità contrattuale dell'imprenditore rispetto ai suoi collaboratori. Il che si traduce in offerte di stipendi necessariamente meno soddisfacenti per i possibili candidati. Per contro vorrei sottolineare che alcune iniziative politiche volte a facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, come il reddito di cittadinanza eccetera, hanno sortito effetti inaspettati e contrari. Il mondo dei giovani inoltre ammaliato da guadagni facili sbandierati dai vari influencer sembrano essere sempre meno disposti ad abbracciare carriere lunghe, sicuramente faticose ma di soddisfazione come quelle legate al settore horeca". La situazione comunque è preoccupante, forse, come ha dichiarato l'imprenditore Giacomo Gironi, Restaurant Manager, in un'intervista, la tendenza si potrebbe invertire solo a fronte di un aumento degli stipendi.

L'INTERVISTA

LIEVITO MADRE, UNA RISCOPERTA CHE FA BENE AI PIATTI E ALLA SALUTE

A tu per tu con Stefano Porro, presidente dell'Associazione Impastatori Italiani Ethical Division

Daniele Antonini, Alfredo De Castris, Gabriele Randazzo

Una riscoperta che fa bene alla cucina e alla salute. Mentre ancora si utilizza soprattutto il lievito di birra perché consente maggiore velocità di produzione e flessibilità, sempre più si sta sviluppando maggior interesse verso il lievito madre. Questa antica tradizione è in ripresa e i prodotti a base di lievito madre trovano gradimento fra i consumatori. Per creare il lievito madre è sufficiente partire con farina e acqua, impastare, lasciare per un certo periodo a riposare, dopo rinnovare cioè reimpostare con farina e acqua quindi lasciare nuovamente maturare. Queste operazioni di impasto e maturazione continuano fino al raggiungimento di una certa funzionalità che acquista il lievito madre maturo. Tra i più grandi esperti in Italia su questo tema, Stefano Porro è il presidente Associazione Impastatori Italiani Ethical Division. **Stefano Porro, come nasce il lievito madre?** "Oltre 3000 anni avanti Cristo, quindi parliamo di 5000 anni fa, iniziando a fare un impasto di farine e acqua e hanno visto che invece di cuocere immediatamente ma facendo la riposare si attivava una lievitazione, raddoppiando di volume e per questo loro, visto che poi risultava soffice e gradevole al pasto e quindi avvenivano delle fermentazioni, ovviamente le fermentazioni erano dovute alle contaminazione di patogeni che possono essere sia positivi che negativi. Ovviamente se la cuocevano bene magari non succedeva nulla mentre se lo assumevano crudo rischiavano per la salute. Però diciamo che sono stati gli antichi egizi a inventare praticamente la lievitazione".

Usare questo lievito madre che benefici porta al prodotto? "Allora, l'utilizzo del lievito madre da all'impasto profumi e sapori che normalmente con il lievito di birra non si riescono a creare e poi anche una lievitazione di lattobacilli e un deciso profumo dolce che possa mettere in risalto, quella che è la fragranza della farina stessa, in più il lievito madre da una texture al pane o la pizza molto molto importante, ovviamente non parlo di digeribilità perché muore, oltre i 70 gradi, cioè dai 55 ai 70 gradi, quindi questo lievito madre a differenza del lievito di birra da un migliore risultato finale.

Qual è la differenza tra lievito madre e lievito di birra? Allora, la differenza tra lievito madre e lievito di birra. Il lievito di birra è un lievito che proviene dal Saccaromicetyservilia mentre il lievito madre è la cultura di lieviti e batteri che creano e formano lattobacilli e anidride carbonica, invece lievito di birra forma alcool e anidride carbonica e anche voi l'acido acetico". **Come si fa il lievito madre? È difficile? Quanto tempo ci vuole per farlo?** "Il lievito madre si fa in moltissimi modi ed è abbastanza lungo come procedimento, considera partendo lievito madre neutro quindi con solo acqua e farina

e con aggiunta di miele. Comunque si può attivare un lievito non prima di 21 giorni con dei rinfreschi naturali in base al peso della parte in crosta che si viene tolta e la parte liquida che rimane se è liquido sennò della parte che comunque tende a seccarsi e la parte più morbida tende ad ammorbidarsi, e comunque abbiamo bisogno dell' utilizzo del phcometro per avere una visione del ph che deve stare tra il 5.5 e il 6, se ha un ph troppo alto vanno fatti i classici bagnetti al lievito, nel caso solito, cioè quello di lavarlo e togliere tutte le parti, diciamo nere scure aggredite dai batteri e lasciare solo la parte viva". **Che differenza c'è tra il lievito madre solido e quello liquido?** "Differenza tra lievito madre solido e lievito madre liquido è la quantità di farina e di acqua che viene fatto nel rinfresco nel solito Tot farina e Tot Acqua mentre nel liquido Tot farina e doppio di acqua perché tende a essere più liquido. La differenza tra solido e liquido è l'idratazione il solido al cinquanta 55% il liquido al 100%. Il 100% dell'idratazione tende a essere una pasta non troppo aggressivo, il panetto non sale verso l'alto, ma si allarga e si spiattella e se vuoi farlo anche alzare verso l'alto devi abbassare l'idratazione. Il 100% non è mai consigliato, tanta gente lo rinfresca a 08 quindi 100 g di farina e 80 g di acqua in modo tale che gli dà sempre una forza molto importante. Ma questi sono trucchi molto specifici del lievito madre".



IL GRANA PADANO SPOPOLA NEL MONDO

Nel 2023 è in classifica tra gli otto migliori formaggi italiani

Antonino Maio, Fabio Barbera, Giulia Palombi, Francesco Genovese, Tommaso Benenati, Stefano Trulli, Riccardo Scarpaci

Il Grana Padano continua a spopolare nel mondo. Nella Top Ten 2023 dei formaggi stilata da TasteAtlas, otto sono italiani e il Grana è terzo. All'Istituto Alberghiero di Spoleto, come ogni anno è stato organizzato un evento in cui si è illustrato questo formaggio a partire dalla sua storia fino a illustrarne le qualità organolettiche. Il Grana Padano nasce nel 1135 nei monasteri nell'abbazia di Chiaravalle oggi situata nel Parco agricolo Sud di Milano. Qui sono state trovate attrezzature antiche come caldaie all'interno delle quali veniva creato un formaggio duro e destinato a migliorare attraverso la stagionatura. La svolta nella produzione dei formaggi si colloca nel 1951, quando operatori caseari europei siglarono una convenzione e fissarono norme precise sui formaggi. Il

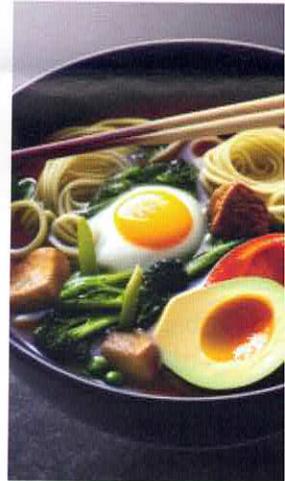
18 giugno 1954 su iniziativa di FederLatte e AssoLatte nacque il Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, per riunire tutti i produttori, gli stagionatori e i commercianti. Solo con i decreti ministeriali del 1957 il Consorzio Tutela Grana padano assunse l'incarico di vigilare sulla produzione e sul commercio del formaggio. La Denominazione di Origine Protetta da parte dell'Unione Europea arriva nel 1996. Ogni formaggio che imita il Grana Padano DOP originale può essere perseguibile legalmente. A partire dal periodo Neolitico l'uomo si trasforma da raccoglitore e cacciatore ad allevatore e coltivatore, dando vita ai primi prodotti caseari che ancora oggi vengono usati. Infatti, si narra che il formaggio nel 2000 avanti Cristo da un pastore.

ULTIME FRONTIERE A TAVOLA

SPAZIO AL CONNUBIO TRA CUCINA GIAPPONESE E NAPOLETANA

Chiara Nicoletta Puzzillo, Cristin Kooliath, Asya Mazzoli, Alessandro Neri e Laura Pintus

A Napoli, da qualche anno, si è diffusa l'influenza della cucina giapponese, tant'è che molti chef rinomati hanno voluto fondere le due culture culinarie facendo nascere nuove creazioni. Ad esempio Francesco Franzese, chef del "Rear" a Nola, famoso per il suo Ramen Campano, ovvero un piatto ispirato alla tipica ricetta dove al posto dei noodles e dell'uovo sodo morbido marinato in aceto e salsa di soia, ci sono i tagliolini all'uovo fatti a mano, con lingua di vacca, braciola di maiale, guancia di vitello, minestra nera e porro, tutto immerso in brodo dashi. Sasà Giugliano, come si legge in un articolo di Leonardo Ciccarelli sul sito online Cookist, dice: "Entrambe le cucine usano tecniche semplici, tramandate da anno in anno, senza mai arrivare ad usare la tecnologia. La pazienza è una virtù fondamentale sia nella cucina giapponese che in quella napoletana: ci sono piatti lunghi, fatti di attesa e concentrazione, di silenzio e amore". Pazienza e passione, quindi, accomunano la cucina giapponese e italiana e ci fanno capire l'importanza della tradizione da entrambi i punti di vista. Il concetto di "cucina fusion", del resto, è interessante, perché, se ci pensiamo, ogni cucina è fusion: senza l'incontro tra i vari popoli nel corso della storia non esisterebbe alcun piatto. Basti pensare alla pizza, uno dei piatti più famosi al mondo, fatta con il pomodoro importato in Europa dopo la scoperta dell'America e con l'impasto che è un discendente dei lievitati egizi.



VINO CHE PASSIONE, SEGRETI DI UNA CANTINA

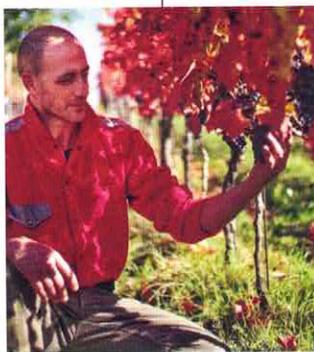
L'azienda Valdangius, una storia nel cuore dell'Umbria

Giulia Agabiti, Jessica Antonelli, Chiara Fiorentini, Nicolò Galletti

La cantina Valdangius risale agli inizi del '900, a Montefalco, quando Giuseppe Cariani, bisnonno di Danilo Antonelli, attuale proprietario, firmò un contratto per l'acquisizione di pochi ettari di terra. Pianta vigneti, ulivi, alleva bestiame per produrre vino, olio, formaggi e carni di prima qualità. Angela, figlia di Giuseppe, cresce con gli occhi pieni degli insegnamenti di suo padre, il cuore pieno di passione e le mani piene di lavoro. Sposa Fortunato Antonelli, grande allevatore di bestiame. Insieme, coltivano le stesse terre di famiglia. Il loro figlio Giuseppe, dal nonno non eredita solo il no-

me, ma anche la grande passione per la terra e per la coltivazione secondo i principi della natura. In quegli ettari, hanno camminato, respirato, lavorato tutti gli Antonelli, nessuno escluso. **Danilo, dove è situata la vostra cantina?** "La nostra azienda agricola sorge a ovest di Montefalco, nell'incontaminata valle di San Marco. Le caratteristiche ambientali e geologiche della vallata la rendono straordinaria per la coltivazione delle viti e degli ulivi. In particolar modo, il Sagrantino riesce a trasmettere i profumi e i sapori inconfondibili di Montefalco". [Continua a pag. 4]

[prosegue da a pag. 3] **Quando ha iniziato l'attività, dove ha acquisito le informazioni per produrre il vino?** "Molto è stato tramandato da mio nonno e poi migliorato lavorando con enologi nella mia esperienza lavorativa". **Qual è il significato di Valdangius?** "Questo è un acronimo cioè un insieme di nomi VAL- valle (il posto in cui ci troviamo), DAN-danilo (cioè io), GIÙ-giuseppe (cioè mio nonno), S-sandra (mia sorella)". **Come ha intrapreso questo percorso e quali sono state le sue esperienze?** "Io prima di intraprendere questo percorso ho lavorato per 10 anni in altre cantine, che mi hanno formato da diversi punti di vista ma la cosa essenziale per fare questo lavoro è sicuramente la passione tramandata da mio nonno, infatti io, grazie a lei, sono riuscito ad aprire una mia attività nonostante tutti gli sforzi". **Avendo una sua attività, lei comunque fa ancora corsi di formazione?** "Certo! Tutt'ora faccio corsi di formazione che mi aiutano, a migliorarmi e tenermi aggiornato". **Essendo un'azienda a livello familiare quante bottiglie produce e a quante aspirate?** "Noi all'anno produciamo in media fra le 17000 e le 20000 aspiriamo ad arrivare a 40000". **Lei ha dato ad ogni vino un nome, cosa stanno a significare?** "Sì abbiamo dato a tutti i vini un nome per renderli unici e abbiamo voluto dare dei nomi che rappresentassero la nostra famiglia, cioè Fortunato che è il nome che ha il sagrantino secco è per il mio nonno, Angelina perchè è la mia nonna, Pippinello per mio padre". **Quale vino preferisce produrre?** "Io amo produrre tutti i vini ma si-



curamente quelli che preferisco sono il Trebbiano perché riesce a esprimersi a 360 gradi e il Sagrantino che lo paragono ad un bambino perché le sue fasi devono essere curatissime e non bisogna mai lasciarlo andare, anche perché più invecchia e più diventa interessante". **Quali obiettivi ha raggiunto e quali vuole raggiungere?** "Arrivare ad avere una cantina di mia proprietà è già un obiettivo, aspiro a crescere ancora di più". **I suoi figli vogliono seguire le tue stesse orme?** "Spero di sì". **A quanti Vinitaly ha partecipato? Come si è trovato? Parteciperà anche in futuro?** "Sì abbiamo partecipato a Vinitaly per ben tre volte, sicuramente è un'esperienza bellissima da ripetere perché è la fiera più grande d'Italia e riesce a darti moltissime opportunità". **Lei esporta all'estero?** "Sì, esporto all'estero e ho ben cinque esportatori in Giappone, New York, Lussemburgo, Olanda e Svizzera". **Produce altri prodotti oltre al vino?** "Oltre al vino produciamo l'olio sia Moraiolo che blend, anche ceci e lenticchie e dei biscotti fatti col vino le sagrantelle e salumi". **Quanti ettari di terreno ha per i vigneti e quanti per gli ulivi?** "Per quanto riguarda il vigneto ho 6 ettari e di ulivi abbiamo 3000 piantoni". **Ci sono novità nella vostra cantina?** "Sì stiamo in continua sperimentazione oltre alla novità di quest'anno che è l'ancestrale rosato fatto con il sangiovese, prossimamente usciranno altri vini fatti con l'anfora perché è un altro esperimento di quest'anno". **Avete un sito online?** "Abbiamo un sito online su cui è possibile acquistare, avere informazioni sulla cantina e anche sugli eventi svolti".

CULTURA&SOCIETÀ IL CONVEGNO

PAESAGGIO E AMBIENTE: "MIGLIORARE SI PUÒ"

Matteo Corazzini, Leonardo Bruschi

"Cittadini consapevoli e attivi per il paesaggio e l'ambiente". Questo il tema del convegno nazionale organizzato nel febbraio scorso all'istituto alberghiero di Spoleto dalla Apidge (Associazione Professionale Insegnanti Discipline Giuridiche ed Economiche) in collaborazione con Italia Nostra e con l'Alberghiero De Carolis. Diversi i relatori che hanno esposto a volte tesi anche non coincidenti, ma trovando una sintesi nella dialettica. L'assessore alla Transizione Ecologica del Comune di Spoleto Agnese Protasi ha riassunto le attività su questo tema quelle che l'Ente ha svolto e svolge in collaborazione con le scuole. La presidente di Italia Nostra Spoleto Caterina Saporì ha parlato di quanto sia importante che gli amministratori agiscano sul tessuto storico esistente, urbano e paesaggistico. La concomitanza con l'anniversario dello scoppio della guerra Russo Ucraina ha costretto Maria Cerioni ad un intervento filmato in cui ha approfondito le modifiche costituzionali, sottolineando come esse abbiano anche trasformato la fisionomia della Costituzione, ora non più antropocentrica. Luigi Fressoia, presidente Italia Nostra Perugia ha presentato un'interessante disamina del rapporto tra edificazione e paesaggio, dimostrando che è possibile inserire armonicamente case, fabbriche, chiese e infrastrutture. Pietro Pacchiarotti, presidente della Civita Film Commission, ha presentato il 12° Concorso nazionale Apidge, che ha come tema lo stesso di questo convegno e si tiene come sempre nell'ambito dell'International Toru Film Festival.

VINCENZO MARIA RIPPO, UN POETA TRA CRISTIANESIMO E ISLAM

Fatima Kausar, Annabella Bracci, Nicol Animobono

La TV e i giornali parlano spesso dell'Islam e delle popolazioni che praticano la religione musulmana. Ma che cos'è davvero? "Islam" letteralmente significa "donare il proprio viso a Dio" ha origine dal settimo secolo nella penisola arabica, si è poi esteso in Asia, Africa e anche in

Europa, creando così l'Ummah di Muhammad (swa) che sono i suoi fedeli, detti musulmani; oggi sono circa 1.9 miliardi. Tra questi alcuni si sono convertiti non influenzati dalla propria famiglia ma da esperienze. Un caso è Vincenzo Maria Rippo, poeta cresciuto a Spoleto

anche se di famiglia napoletana, che nella sua breve vita ebbe una duplicità di fede pur avendo genitori con forti radici nel cristianesimo. Attraverso la sorella, Giuliana Rippo, abbiamo avuto l'opportunità di conoscerlo più da vicino. Vincenzo Maria Rippo aveva un carattere aperto, con atteggiamenti che a volte potevano sembrare provocatori. Aveva anche tanti interessi: scriveva poesie e col tempo si è interessato di filosofia, musica, dipingeva, traduceva dal latino al greco ed a scuola otteneva risultati brillanti. Fondò inoltre il gruppo musicale "Gli Alogeni" insieme ad altri compagni in cui lui suonava la batteria, e quando Vincenzo si è convertito all'Islam, il complesso non esisteva più. La sua adesione all'Islam è avvenuta quando all'università a Perugia ha conosciuto dei ragazzi che venivano dalla Siria. Giuliana Rippo descrive così il suo rapporto con il fratello: "Non è stato facile; lui era un genio fin da piccolo, senza enfaticizzare. Era un bambino molto dotato, riusciva bene a scuola, aveva un mondo di interessi. Era inoltre molto vivace mentre io ero una bambina molto dolce e docile, di conseguenza lui emergeva ad ogni nostro confronto e io ne uscivo sempre perdente". Vincenzo aveva tanti amici, dotato di un carattere aperto e allegro, aveva anche un animo molto sensibile, alternava stati di grande tormento a momenti in cui risultava burlone e cameratesco, ciò traspare anche dalla sua poesia come nelle *Lettere a Francesca*. Lui aveva una corrispondenza con Francesca, ma i due si sono incontrati soltanto una volta. C'era una forte affinità di sentimento e di pensiero, però non c'è stato un rapporto amoroso come lo è stato con Rita, una marchigiana, alla quale era fedele e affezionato. Ha intitolato il libro *Lettere a Francesca* in suo onore, ma era un rapporto che precedeva la sua adesione all'Islam. Probabilmente nell'Islam aveva individuato una modalità più

diretta con Dio: non poteva accontentarsi dell'imminente, della superficie, doveva andare nella trascendenza. In alcuni passaggi delle *Lettere a Francesca* lui conferma il suo forte bisogno di fede. Vincenzo ha approfondito la sua conoscenza del mondo islamico anche con un viaggio in Siria in cui lo aveva accompagnato suo padre nell'autunno del 1969, da cui tornò ancora più convinto. Probabilmente un altro fattore che lo ha avvicinato all'Islam è stata la chiesa rigidissima degli anni '60 che deve aver dato molto fastidio a Vincenzo. Ha scritto anche una profonda poesia, in cui si trova il sentimento del mondo occidentale degli anni del boom economico e del consumismo, in contrasto con la meravigliosa semplicità di Saffi, suo amico e coetaneo che nelle mattine d'estate pregava alle luci dell'alba e che non aveva bisogno di altro oltre alla luce spirituale. L'incontro con Giuliana Rippo offre un'esperienza intensa che permette di approfondire la conoscenza di un poeta, la forte spinta verso la verità di uno spirito puro e che lascia l'impossibilità di conoscere le evoluzioni del suo pensiero se fosse vissuto più a lungo. Quello che resta è la convinzione che sia fondamentale rispettare tutte le religioni, indifferentemente da quella che si professa, come ha dimostrato la famiglia Rippo.



SPAZIO ALLA FILOSOFIA ALL'ALBERGHIERO

Un nuovo progetto per aprire le menti con la professoressa Alessandra Beneduce

Matteo Marmottini Rugini, Daniele Nardi, Michela Carlini, Annalisa Vetturini, Vitaly Kulyk

Che cos'è la filosofia? Parafrasando il dizionario Treccani, la filosofia può definirsi una forma di sapere, un'attività di pensiero che attinge ciò che è costante ed uniforme al di là del variare dei fenomeni, con l'ambizione di definire la realtà e di indicare forme universali di comportamento. Da circa quattro anni, all'istituto alberghiero Giancarlo De Carolis, si svolgono lezioni alternative, trattando della filosofia nelle sue varie forme. Queste lezioni vengono guidate da esperti in materia, e nell'anno scolastico 2022-2023, la docente è Alessandra Beneduce. **Professoressa Beneduce, perché è importante studiare la filosofia all'alberghiero?** "Studiando il pensiero di pensatori illustri



del passato, abbiamo la possibilità di formare il nostro pensiero critico che ci permette di migliorare". **Quando ha iniziato ad insegnare la filosofia?** "Dall'anno scolastico 2020-2021 in piena pandemia, in DaD, avevo due classi quinte e una quarta del liceo linguistico di Foligno, e poi finalmente ad aprile 2021 ho conosciuto i ragazzi di persona e li ho portati all'esame del quinto". **Perché ha deciso di intraprendere questa carriera?** "Perché penso che sia importante spingere i ragazzi a sforsare la mente e quindi se anche in una classe di 20 persone 2 persone ascoltano e ragionano sento di aver fatto qualcosa di buono". **Quali i suoi filosofi preferiti?** "Platone e Hegel sono i miei preferiti perché il loro pensiero è molto complesso ma alla fine quando riesci a capire il meccanismo e le teorie è un'enorme soddisfazione". **Dove ha studiato filosofia?** "All'università degli studi di Perugia". **Da cosa nasce la filosofia?** "Nasce nel V - VI secolo avanti Cristo in Grecia e nasce dalla curiosità di sapere, mettendo in gioco il concetto della razionalità, cercando risposte alle migliaia di domande che l'uomo si pone e si è posto nel tempo".

SCHOOL-CUP, COME STARE INSIEME NELLO SPORT

L'edizione 2023 ha visto la partecipazione di scuole cittadine e Valnerina

Alessandra Bachilli, Andrea Caiazza, Maria Angela Iodice, Giorgia Di Giacomo, Sara Mustafa, Eleonora Silvestri

Lo School-Cup è una manifestazione scolastica calcistica che riguarda i Licei del Comune di Spoleto e che comprende l'Alberghiero, lo Scientifico, Ragioneria, Itis, Ipsia e l'Agrario di Sant'Anatolia di Narco. Si disputa dal 30 maggio al 3 giugno, una partita dura 45 minuti e successivamente le seconde squadre qualificate di ciascun girone si sfidano in semifinale il 2 giugno e in finale il 3 giugno con partite da 90 minuti. Le partite si svolgono di sera allo Stadio Comunale di Spoleto. Tra i ragazzi che partecipano, Alfio Xhani, afferma: "È un evento molto sentito

dai giocatori che partecipano a questa competizione e tramite un allenamento hanno scelto i migliori. Io svolgo il ruolo del portiere". Molto soddisfatto di questo evento anche Jacopo Testaguzza: "Svolgo il ruolo di attaccante e mi diverto molto in questa attività". Filippo Cuboni, rappresentante dell'Istituto Alberghiero "De Carolis", dichiara: "Lo School-Cup è un modo per divertirsi tutti quanti insieme, inoltre, verranno create delle magliette per ricordare un nostro caro amico e studente dell'alberghiero, Andrea Bentivoglio, che purtroppo non c'è più".

L'INTERVISTA

AGNESE DURANTI: "SPERO NELLE OLIMPIADI DI PARIGI 2024"

Marzia Piccioni, Maria Vittoria Santini, Leonardo Gullo, Marta Fratini, Romina Morini



Venticinque anni, spoletina di nascita, membro dal 2015 della Nazionale di ginnastica ritmica Italiana, Agnese Duranti si racconta dall'inizio della sua carriera ai primi risultati a livello internazionale. Tra entusiasmo e timori, confessa che adesso il suo prossimo traguardo sarà quello delle Olimpiadi di Parigi del 2024. **Agnese Duranti, com'è iniziata la passione per la ginnastica ritmica?** "Un po' per caso, avevo nove anni e guardando l'allenamento di una mia amica ho deciso di provare e poi di iscrivermi e continuare". **Quali emozioni le hanno suscitato i primi veri saggi?** "Sono una ragazza molto emotiva, quindi i primi saggi erano un'emozione unica. Poi crescendo ho imparato a convivere con queste emozioni." **Come mai ha deciso di intraprendere un percorso di squadra?** "Inizialmente il mio percorso è stato individuale poi ho fatto squadra nella

mia società (la polisportiva Fenice a Spoleto, ndr) e a me piaceva stare con le altre ragazze, diciamo che mi divertivo di più in squadra, avevo meno paura. Nel 2014 mi è arrivata la richiesta di partecipare ai Campionati Juniores con la squadra junior; da lì mi sono trasferita a Fabriano per un anno ed è cominciato il mio vero percorso di squadra. **Ha mai pensato di voler abbandonare tutto?** "Diciamo che nel percorso di un atleta a livelli alti, a volte è difficile trovare la motivazione, soprattutto nel periodo del Covid che è stato molto difficile per noi perché avevamo l'impegno più importante della carriera di un atleta ovvero l'Olimpiade e quando ci è arrivata la notizia che sarebbero slittate per noi è stato difficile. In quel momento che ho detto "cavolo ma io resterò un anno o chissà quanto?". Anche durante il periodo adolescenziale che io ho trascorso a Milano ho pensato di voler tornare a casa, poi ovviamente tutto è tornato alla normalità". **Quanto tempo impiega negli allenamenti?** "Io mi alleno tutto il giorno tutti i giorni a parte la domenica quindi otto o nove ore al giorno; quindi la mia vita è concentrata sulla ginnastica e sul percorso di studi universitari online nel campo delle Scienze motorie." **E la vita privata?** "Diciamo che sono più gli altri che devono starmi dietro: i miei genitori quando possono cercano di venirmi a trovare poi il mio fidanzato, lo vedo quando riesce ad organizzarsi anche lui con l'università". **Cosa a dovuto lasciar andare per inseguire questa passione?** "Per me questo sport non è stato un sacrificio, sicuramente ho dovuto rinunciare alla mia vita da adolescente, alle uscite con gli amici, all'andare a ballare; ma io ho sempre voluto dedicare la mia vita alla ginnastica ritmica". **Cosa si aspetta dal futuro?** "Come atleta spero di arrivare alle Olimpiadi di Parigi 2024 e come donna una volta concluso il mio percorso sportivo mi piacerebbe creare una mia vita che non sia dipendente dalla ginnastica e trovare una passione forte come lo è stata la Ginnastica ritmica".

SPORT&SOCIETÀ

COVID? POSITIVO PER LO SPORT

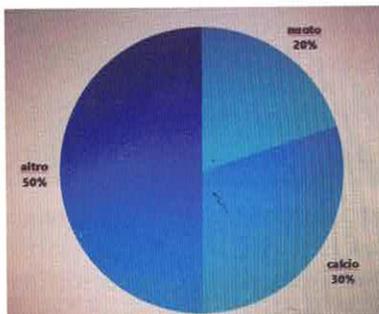
Su un campione di 35 studenti la maggior parte pratica il calcio

Elisa Antonini, Veronica Discepoli, Giulio Casella, Cristiano Fortunati, Emanuel Zacheo

Dopo il Covid lo sport cambia migliorando le statistiche dell'Istat. Con la pandemia, dal 2019 al 2021, si è ridotta per lungo tempo la possibilità di svolgere attività fisica negli ambienti chiusi. I dati dell'indagine ISTAT, indicano che ad aprile 2020, il 27,7% delle persone sopra i 18

anni hanno praticato sport nelle proprie abitazioni. La possibilità di riprendere le attività sportive all'aperto ha riportato risultati positivi. Lo sport è un'attività legata all'età, i dati mostrano che l'età in cui vengono maggiormente svolte è tra i 6-24 anni. Tra il 2000 e il 2019 la

pratica di fare sport è cresciuta in tutte le età dai più giovani ai più anziani. Gli incrementi sono di 15 punti per i bambini (3-10) e 10 punti per gli adulti (45-74). Parallelamente è diminuita in tutte le età l'attività fisica tra i bambini di (3-10), ma c'è anche un decremento da parte dei 45-74 anni. Nel 2020 c'è stato un aumento di percentuale di 36,9 % delle donne giovani e adulte tra 18-54 che hanno iniziato a fare sport, mentre gli uomini sono rimasti costanti al 30,3%. Ma quali sono le percentuali rilevate nell'ambito dei giovani che frequentano l'Istituto Alberghiero di Spoleto? A gennaio scorso è stato realizzato un sondaggio su



un campione di 35 studenti di età compresa tra i 16 ed i 17 anni sia femmine (15 persone) che maschi (20 persone). Da questa inchiesta è risultato che la maggioranza degli studenti interpellati pratica il calcio, 30%, al secondo posto c'è il nuoto, 20%, mentre il resto è suddiviso tra altre discipline, 50%. Alla domanda "Perché è fondamentale fare sport?", gli studenti hanno risposto (60% maschi e 40% femmine): 1) ti aiuta a stare bene con il corpo e la mente; 2) è un divertimento; 3) tiene il tuo corpo allenato e la mente libera; 4) ti aiuta a dare il meglio di te, anche quando si è allo stremo; 5) Può essere uno sfogo; 6) motiva ad essere più forte.

1) ti aiuta a stare bene con il corpo e la mente; 2) è un divertimento; 3) tiene il tuo corpo allenato e la mente libera; 4) ti aiuta a dare il meglio di te, anche quando si è allo stremo; 5) Può essere uno sfogo; 6) motiva ad essere più forte.

SPOLETO-NORCIA IN MTB, UN SUCCESSO DA 2700 PARTECIPANTI

La manifestazione si tiene ogni anno a settembre, effetto di una passione crescente

Daniele Pasini e Massimo Ponzi

La SpoletoNordia in MTB è una straordinaria esperienza che si ripete ogni anno a Spoleto da qualche anno a questa parte. Un evento cicloturistico che attira migliaia di sportivi, amanti della bici e della natura. Nell'edizione 2022 sono stati più di 1700 i partecipanti, provenienti da tutta Europa, che hanno pedalato sulla vecchia ferrovia condividendo stimoli e valori. Il mtb è uno sport che consiste nel guidare particolari biciclette chiamate mountain bike in fuoristrada, spesso su terreno sconnesso. Rispetto alle normali biciclette, le mountain bike sono progettate per aumentarne la robustezza e l'efficienza su terreni irregolari. Il ciclismo su pista è un genere di ciclismo che si svolge in un velodromo, su una pista formata da due rettilinei e da due curve inclinate in modo particolare per vincere la forza centrifuga. Si utilizzano biciclette particolari estremamente rigide a scatto fisso, prive di freni e di cambio di velocità e con alta penetrazione aerodinamica. Il ciclista che si cimenta in una delle tante competizioni su pista è detto pistard. Un po' di storia. Il primo prototipo di bicicletta è stata inventata all'inizio del XIXsec. Nel 1817 Karl Drais inventò la sua "Laufmaschine". Nel 1869 dal velocipede si passò al biciclo (attuale nome dell'invenzione). Eugene Meyer progettò l'High Bicycle. Nel 1877 gli inglesi Sutton e Starley fondarono una casa costruttrice di mezzi meccanici dal nome Rover progettando un mezzo dal nome Rover Safety. Era molto simile alla bici odierna. Il biciclo era munito di trasmissione a catena e aveva due ruote delle stesse dimensioni. Dalla Schwinn Excelsior inventata negli anni '70 per le prime gare ciclistiche in discesa si passerà alla Mountain Bike: prima bicicletta con i cambi di velocità per le corse in salita. Negli anni '60 del 1800 nascono anche le prime gare di biciclette, la prima è nel 1869 in Francia, la Parigi-Rouen, prima grande corsa ciclistica, vinta dal veterinario inglese Moor. In Italia arrivò nel 1870 con la gara Firenze -Pistoia. Si sviluppano con il passare degli anni anche in tutto il mondo. Nel 1903 nasce una delle più famose competizioni di ciclismo a livello mondiale: il "tour de France". Vinse la prima edizione lo spazza camino valdostano Maurice Garin. Nel 1909, a distanza di 6 anni dal primo tour de France, nasce in Italia il "Giro d'Italia", grazie a Tullio Morgagni de "La Gazzetta dello Sport", dove possiamo trovare già delle grandi figure del ciclismo come Giovanni Gerbi e il francese Lucien Mazan. Infine nel 1912 nasce il professionismo. Il ciclismo su strada è oggi la specialità più popolare e più seguita tra quelle del ciclismo sportivo. Si svolge sulle strade di tutti i giorni, senza aver bisogno di usufruire di particolari strutture dedicate.

PUGILATO: UNO SPORT DIFFUSO TRA I CONVITTORI DELL'ALBERGHIERO

Ektore Buhaj, Thomas Catanese

Nasce in Grecia, il pugilato ed è uno sport da combattimento in cui due persone, che di solito indossano guanti protettivi e altri dispositivi di protezione, si affrontano colpendosi a pugni per una durata di tempo determinata in un apposito ring. Molti ragazzi che frequentano l'istituto Alberghiero di Spoleto, frequentano corsi di pugilato. La richiesta è sempre maggiore. Nel centro di Spoleto c'è per noi studenti un punto di riferimento per chi cerca professionalità, energia, familiarità e motivazione. Questa attività sportiva, presso una palestra del centro città, ci permette di conoscerci me-

glio, migliorarci e acquisire un maggior benessere psicofisico. La Boxe è sicuramente il mezzo di difesa personale più antico al mondo come sostiene uno degli allenatori di boxe della palestra spoletina. Molti convittori partecipano a tale attività. Come sostiene Andrea Modugno, alunno dell'Istituto Alberghiero di Spoleto, nonché ospite del convitto San Paolo, "tale sport è molto utile perchè crea rispetto tra due persone e soprattutto è molto utile in quanto permette ai giovani di tirar fuori, l'aggressività e la rabbia che a volte, ci assalce, oltre ad essere un buon elemento di difesa.

NASCE EASY NEWS

Ecco il nuovo blog di notizie dell'istituto Alberghiero di Spoleto

Romina Morini

Nell'ambito del Corso propedeutico di giornalismo "Walter Tobagi" di quest'anno è stato avviato dai ragazzi della classe III SCAT un nuovo blog di notizie: "Easy News" che raccoglie informazioni e Podcast elaborati dagli alunni. A confronto del giornale cartaceo si riscontrano varie differenze e analogie. La prima differenza sta nella presentazione grafica delle testate: nella testata del quotidiano cartaceo prevalgono, e sono messi in evidenza, i titoli e gli articoli stessi; in quella del giornale online, invece, si trovano brevi riferimenti alle notizie circondati da colori, immagini, video, pubblicità e link che rimandano ad approfondimenti. Se cercati in modo corretto, i contenuti degli articoli sono i medesimi, ma è la concezione di informazione che ne scaturisce a essere differente: nel giornale cartaceo le notizie principali vengono prima introdotte in prima pagina e poi approfondite nelle pagine successive, senza la presenza di particolari stimoli visivi "devianti"; gli articoli del giornale online sono invece in continuo aggiornamento, le informazioni sono multimediali e il lettore è più colpito dagli elementi "visivi" che dalle notizie stesse. Il giornale cartaceo tende quindi a essere preferito da coloro che vogliono semplicemente essere informati su ciò che avviene nel mondo, mentre le notizie online sono predilette da chi vuole essere informato in tempo diretto su notizie più particolari e approfondite. La scrittura per il web è diversa da quella per la carta stampata: deve essere ancora più sintetica, rapida, molto chiara e non prolissa. La struttura dell'articolo rimane la stessa sia per il giornale cartaceo che per il giornale online, con qualche differen-

za nel layout e il modo di leggere le notizie è differente: se nel giornale cartaceo il testo viene letto da sinistra verso destra in modo sequenziale, nel giornale web il lettore viene "distratto" dagli elementi visivi che circondano l'articolo. Un'altra differenza emerge negli approfondimenti: i giornali cartacei sono costretti a limitarli e ridurli per mancanza di spazio, i giornali in rete invece non hanno limiti e possono aggiornarci continuamente anche grazie all'utilizzo del link. Infine, il "feedback": nelle testate online è possibile commentare, discutere e confrontarsi direttamente con altri lettori nella stessa pagina della notizia. Il link è un collegamento che, una volta selezionato, rimanda a unità periferiche; viene utilizzato per arricchire e ampliare le notizie e si suddivide in "surface linking" (home page) e in "deep linking" (pagina specifica). Infine, c'è il blog: si tratta di un sito web nella forma di "diario virtuale" con l'obiettivo di informare il pubblico instaurando un rapporto stretto e diretto. Al nostro blog "Easy News" si può accedere grazie al seguente Codice QR:



Per accedere al nostro blog
digitare l'indirizzo web:
<https://notiziedaldecariolis.altervista.org>

COS'E' IL CODICE QR E COME FUNZIONA?

Ryanne Donato e Ilaria Montanari

Con il suo semplice utilizzo e la sua rapidità, il codice QR è ormai diventato parte integrante della nostra vita quotidiana. Lo troviamo ovunque; nei menù dei ristoranti, nei biglietti dei trasporti, per l'accesso al WI-FI, etc. Venne inventato nel 1994 dalla Denso Wave, una società giapponese con lo scopo di rintracciare i componenti delle auto, si resero poi conto che sarebbe stato in grado di contenere più informazioni di quelle base per cui era stato progettato. Può contenere fino a un massimo di 7.089 caratteri, se poi vengono utilizzati lettere e cifre si scende a un massimo di 4296 caratteri. La diffusione ebbe inizio nei primi anni 2000, prima venne utilizzato nelle pubblicità, poi nei negozi fino ad oggi che senza non potremmo vivere. **COME FUNZIONA?** Il suo funzionamento è rapido e semplice, basterà installare sul proprio telefono cellulare, una delle tante app apposite presenti, dopo di che inquadrare con la fotocamera il codice QR che si desidera e da lì tutte le informazioni presenti appariranno sul vostro telefono. La sua tecnologia così semplice lo rende ideale per persone di tutte le età e di tutte le generazioni.

Hanno collaborato a questo numero

gli alunni della classe III A Enogastronomia della prof. Maria Luisa Quaristi: Giulia Agabiti, Jessica Antonielli, Antonini Elisa, Carlini Michela, Casella Giulio, Discepoli Veronica, Fiorentini Chiara, Fortunati Cristiano, Galletti Nicolò, Cristin Kooliath, Kulyk Vitaliy, Marmottini Rugini Matteo, Mazzolini Asya, Nardi Daniele, Neri Alessandro, Nicoletta Puzzillo Chiara, Pintus Laura, Zacheo Emmanuel; **gli alunni della classe III B Enogastronomia e III A Sala della professoressa Simona Del Bello:** III B Enogastronomia, Daniele Antonini, Daniele Barbera, Tommaso Benenati, Ektore Buhaj, Thomas Catanese, Matteo Corazzini, Lorenzo Cordaro, Alfredo De Castris, Manuel Di Giacomo, Mariano Genovese, Elgen Istrefi, Antonino Maio, Patrizio Marras, Giulia Palombi, Davide Pasini, Massimo Ponzi, Gabriele Randazzo, Riccardo Scarpaci, Stefano Trulli, Alfio Xhani. III A Sala, Alessandra Bachilli, Ulisse Bartoloni, Andrea Caiazza, Azzurra Celesti, Martina D'Aniello, Giulio Del Vescovo, Giorgia Di Giacomo, Omar Esposito, Maria Angela Iodice, Angelica Lattanzi, Martina Lo Pinto, Benedetta Mancini, Jacopo Massari, Sara Mustafa, Giuseppe Patrizi, Giulia Piacentino, Federica Romano, Eleonora Silvestri; **gli alunni della classe III Articolata della prof. Annapaola Tagliavento:** Nicol Animobono, Dalila Berna, Annabella Lola Bracci, Eleonora Carlini, Asia Catarinacci, Marco Ciarrara, Arianna De Vita, Ryanne Donato, Marta Fratini, Leonardo Gullo, Fatima Kausar, Ilaria Montanari, Romina Morini, Marzia Piccioni, Maria Vittoria Santini.

Si ringrazia la dirigente scolastica, professoressa **Roberta Galassi** e i giornalisti **Italo Carmignani, Filippo Casciola, Roberto Conticelli, Fabio Luccioli, Riccardo Regi, Massimo Sbardella** e il professor **Giuseppe Izzo** per il supporto tecnico del blog.