



# Ratatouille

Il corriere più veritiero  
DIRETTAMENTE DALL'ALBERGHIERO

a.f. 2018-2019 giornalino n°8



## IL MITICO GIORNALINO È TORNATO!

Ragazzi, sfogliate le pagine di questo giornalino! Vedrete quante attività abbiamo fatto quest'anno all'Alberghiero di Levico.

Troverete tante iniziative promosse dalla nostra scuola: le giornate dell'accoglienza per i ragazzi di prima, le uscite didattiche al We Free di Rimini, a Bassano, Verona, Modena, Padova e Bologna, il progetto Open your mind, l'Atlante delle guerre, la settimana della legalità, gli interventi insieme all'Accademia

d'impresa, gli incontri con gli esperti, la partecipazione allo spettacolo Stupefatto, la gara di cocktail e tante tante ancora.

Potrete anche leggere notizie legate alla storia del nostro territorio per l'anniversario dei 100 anni dalla fine della Grande guerra. Poi, come di consueto, ci sarà il resoconto delle attività sportive a cui hanno partecipato i nostri atleti.

Alla fine, immancabile, l'angolo del buonumore per fare quattro risate in cucina e in sala.

A tutti, dunque, buona lettura!

## LA NOSTRA REDAZIONE



### Responsabile di redazione

Professoressa Maddalena Nesler

### Redazione

Capra Sofia, Carlin Luca, Denart Luca, Franch Arianna, Mirabile Christian, Muraro Karin, Postaj Nikolina, Stenghel Viviana, Tomaselli Aurora, Tomè Arianna, Trentin Gianni

### Hanno collaborato

Arnaut Inna, Baya Getrude, Bianchin Letizia, Carlin Luca, Deda Gerard, Lunelli Federico, Manganaro Benito, Marulanda Sharon, Mattina Jennifer, Nardone Annachiara, Rossi Gloria, Sampino Michael, Sartori Vittoria, Segata Francesco, Siddiqi Soban Ahmed, Targa Angelica, la classe 2D, e i professori Baldi Manuel, Cappellari Olga, Mellone Vannj, Trentin Camilla, Tucceri Antonella

### Ringraziamenti

Al dirigente scolastico Federico Samaden e al suo impareggiabile collaboratore Walter Targa per aver sostenuto con entusiasmo questa pubblicazione, alla prof.ssa Pallaoro Caterina che ha impaginato magistralmente il giornalino, alla prof.ssa Cappellari Olga, infaticabile promotrice della cooperativa scolastica, agli insegnanti che hanno permesso ai ragazzi di partecipare alla stesura di questo lavoro e a tutti i nostri compagni che ci hanno accompagnato in questa avventura.

## I GIOCHI SENSORIALI

di Christian Mirabile

I primi giorni di scuola tutti i ragazzi delle prime si sono divisi in squadre. I nomi delle squadre erano: shaker, matterello, mestolo, cavatappi, tazzina, bilancia.

Gli studenti sono stati coinvolti dai professori nello svolgimento di alcuni giochi, dove olfatto, gusto, vista, udito e tatto erano essenziali.

Il gioco collegato all'olfatto consisteva nell'annusare delle erbe aromatiche e indovinare di quale erba aromatica si trattava.

Il gioco che affinava il gusto consisteva nell'assaggiare dei liquidi concentrati (concentrato di limone, di fragola...) e indovinare di che concentrato si trattava.

Il gioco collegato alla vista consisteva nel memorizzare gli oggetti che si trovavano sul tavolo (esattamente 30 oggetti) e poi provare a ricordarli tutti.

Il gioco relativo al senso dell'udito era il conosciutissimo "telefono senza fili".

L'ultimo gioco esercitava il tatto e consisteva nel mettere la mano dentro una scatola dove c'erano degli oggetti misteriosi e cercare di riconoscerli.

**OLFATTO:** l'**olfatto** è uno dei sensi specifici e rende possibile la percezione della concentrazione, della qualità e dell'identità di molecole volatili e di gas presenti nell'aria. Tali molecole sono chiamate odoranti.

**GUSTO:** il **gusto** è uno dei sensi, i cui recettori sono le gemme gustative presenti

nelle papille gustative della lingua. Il gusto dipende dalla percezione sinergica di cinque gusti fondamentali: amaro, aspro, dolce e salato.

**VISTA:** con la **vista** è possibile percepire gli stimoli luminosi e, quindi, la figura, il colore, le misure e la posizione degli oggetti. Tale percezione avviene per mezzo degli occhi.

**UDITO:** l'**udito** è il senso preposto a captare i suoni che provengono dall'esterno e a trasmetterli all'area del cervello in grado di riceverli e decodificarli.

**TATTO:** il **tatto** rende l'uomo e gli animali capaci di rilevare con una straordinaria precisione, la presenza di stimoli dovuti al contatto della superficie cutanea con oggetti esterni.

## DIRITTI E DOVERI

di Arianna Franch

I ragazzi della classe 1D durante le lezioni di diritto hanno affrontato il tema dei diritti e dei doveri.

In classe, in particolare, hanno considerato che per stare bene tra loro e con i loro professori devono essere rispettati e devono rispettare gli altri.

Diritti e doveri sono due facce della stessa medaglia: i doveri esistono non perché c'è qualcuno che vuole vietare dei comportamenti per il fatto di vietarli, ma perché, rispettando i doveri, garantiamo i diritti degli altri e anche i nostri.

Di seguito trascriviamo i diritti e i doveri che gli studenti considerano più importanti.

## DIRITTI

Ascoltare e essere ascoltati

Parlare

Essere trattati bene

Avere una scuola pulita

Essere rispettati

Essere messi alla prova

## DOVERI

Stare in silenzio

Non disturbare

Alzare la mano prima di intervenire

Portare sempre i libri

Non fare assenze

Fare sempre i compiti

Con questo lavoro abbiamo capito che è importante rispettare questi principi nel percorso scolastico, ma anche come cittadini.

## LA COOPERATIVA SCOLASTICA

di Arianna Tomè, Christian Mirabile e Arianna Franch

Abbiamo intervistato la prof.ssa Olga Cappellari che si occupa dell'organizzazione della cooperativa scolastica. Le abbiamo posto delle domande, che qui riportiamo insieme alle sue risposte.

*Quando nasce la cooperativa scolastica dell'Alberghiero?*

Nasce sei anni fa, nel 2013.

*Chi ha avuto l'idea di fondarla?*

L'idea è stata mia e della prof.ssa Caterina Pallaoro. Insieme abbiamo parlato con Marina Pancheri, la referente dell'ufficio educacoop della Federazione delle cooperative trentine, che ci ha aiutate a fondare la nostra cooperativa scolastica.

*Qual è il nome della cooperativa scolastica e qual è il suo logo?*

Il nome è Rainbow, cioè arcobaleno, a simboleggiare la diversità di tutti gli studenti della scuola, come i colori dell'arcobaleno. Il logo è un pinguino con un cappello da cuoco, un simbolo quindi che unisce la sala e la cucina.

*Perché si sceglie di fondare una cooperativa scolastica?*

Perché offre tante possibilità ai ragazzi. Ad esempio, anni fa la nostra scuola ha partecipato con un gruppo di studenti al Cooperquiz, andando in tv e ha vinto l'edizione del 2013.

*Quali sono gli obiettivi della cooperativa Rainbow?*

Insegnare ai ragazzi a collaborare, rendendosi disponibili a partecipare a vari eventi organizzati dalla scuola.

*Chi può partecipare alla cooperativa?*

Tutti possono farne parte.

*Quali attività organizza principalmente la cooperativa scolastica?*

Un gruppo di studenti, coordinato dalla prof.ssa Nesler, partecipa al giornalino scolastico che viene stampato alla fine dell'anno formativo.

Altri ragazzi – in parte gli stessi – si occupano di vendere le merende alla ricreazione.

*Dove vengono prodotte le brioches, i krapfen e le focacce vendute durante l'intervallo?*

Vengono portate dal panificio Samaretz di Levico Terme e rivendute a un prezzo stabilito dai ragazzi della cooperativa, in modo da avere un margine di guadagno.

### *Dove va il ricavato dell'associazione?*

Il 30-40% in beneficenza: un anno abbiamo sostenuto i terremotati dell'Aquila, un anno la casa famiglia, due anni l'associazione Kariba che opera in Somalia.

La restante parte del guadagno viene destinata all'acquisto di materiale scolastico: finora sono state comperate una macchina fotografica e una stampante.

### *Quali altre attività organizza l'associazione Raibow?*

Durante le udienze alcuni ragazzi hanno tenuto aperto il bar della scuola per offrire bevande ai genitori e ai famigliari degli studenti; anni fa hanno partecipato a gare tra cooperative scolastiche.

## **MATTIA DALLAVALLE**

di Letizia Bianchin



Ogni anno il nostro istituto propone diverse iniziative e incontri con esperti. Tali incontri si svolgono durante i tre anni del percorso formativo, ma in terza questi appuntamenti

sono più numerosi. Quest'anno gli studenti delle classi terze cucina hanno potuto conoscere Mattia Dallavalle.

Mattia è uno chef di 34 anni, molto bravo e vicino all'idea che noi ragazzi abbiamo della cucina e della creatività. Lo chef ha proposto alle classi terze "un assaggio" di ciò che secondo lui vuole dire "fare cucina" e ha suggerito alcune idee per trasformare le

preparazioni di base in piatti che tutti vorrebbero provare.

Ma qual è la differenza tra le sue

preparazioni e quelle che abbiamo imparato a fare a scuola?

Innanzitutto Mattia ci ha detto che usa il roner, uno strumento che probabilmente pochi conoscono. Il roner è uno strumento essenziale, che semplifica il lavoro, perché cuoce a bassa temperatura, senza perdere troppo tempo.

Un altro strumento che lo chef ci ha presentato è il sifone, che permette di fare spume o di rendere le preparazioni più cremose e con una consistenza particolare.

Dopo la parte teorica, Mattia Dallavalle ha proposto agli studenti di preparare con lui un menu originale.



## IL MENU

*“Tortel de patate 2.0”*

*con spuma di porcini e cane salada*

*Tagliolini al pan di segale con battuto di  
coniglio al rosmarino e pancetta croccante*

*Pancia di maiale cotta a bassa temperatura  
con purè di sedano, rapa e verdure all’aceto  
balsamico di mela*

*“Il ricordo di uno strudel”*

*Bavarese alla mela con crumble  
alla cannella e mele spadellate*

## INCONTRO CON L’ACCADEMIA D’IMPRESA

di Nikolina Postaj

In gennaio 2019 gli studenti delle seconde hanno avuto l’opportunità di seguire un incontro sul territorio Trentino con due esperti dell’Accademia d’impresa. La prima cosa che gli esperti Paolo e Mariagrazia hanno detto agli studenti è che mangiare è il primo atto agricolo, perché in base alle scelte che facciamo condizioniamo le decisioni dei contadini: questi infatti coltivano determinati tipi di frutta e verdura, in base alle richieste del mercato dei consumatori.

Poi i due relatori hanno spiegato agli studenti il significato di alcuni vocaboli.

Per globalizzazione alimentare si intende il consumo di pietanze sempre più simili da un capo all’altro del mondo.

Glocal significa invece che un prodotto è sia globale che locale: al McDonald’s, ad

esempio, la carne può venire dall’America, ma l’insalata e i pomodori possono provenire dal territorio in cui il fast food si trova.

La tracciabilità infine è una sorta di carta d’identità di un alimento: ad esempio di un vitello si dice dove è nato, dove è vissuto e dove è stato macellato.

Uno degli argomenti sui quali gli esperti si sono soffermati di più è stato quello sulle particolarità del territorio Trentino. Il territorio è caratterizzato da quattro elementi fondamentali: la morfologia, le quote altimetriche, il clima e la vegetazione.

Il clima è dato principalmente dalla temperatura generale della provincia, mentre il microclima è il clima locale ed è determinato dalla presenza di montagne, laghi e altri elementi dell’ambiente. In Trentino ci sono tre microclimi diversi: quello mediterraneo che si trova sulle rive del Garda, subcontinentale nella Valle dell’Adige e il clima alpino nelle valli che salgono di quota. In Trentino si coltivano i meli, soprattutto in Val di Non; le aeree principali della produzione di vino, invece, si trovano in valle dell’Adige, Vallagarina, Piana Rotaliana, Valle dei Laghi, Valle di Cembra. Nelle vicinanze del Lago di Garda si coltivano anche l’olivo e il limone.

Alcuni prodotti trentini possono fregiarsi dei marchi DOP, IGP e SLOW FOOD.

I prodotti DOP hanno una denominazione di origine protetta. Questi alimenti sono legati alla tipicità del territorio e per questo l’intero ciclo di produzione deve essere svolto in una determinata zona. I prodotti IGP (indicazione

geografica protetta) invece vengono realizzati in una zona delimitata, ma possono partire da materie prime che provengono da altri posti, purché abbiano determinate caratteristiche dettate dal disciplinare di produzione. I prodotti SLOW FOOD, infine, cercano di salvaguardare la tradizione agroalimentare dei singoli territori.

L'incontro con l'Accademia d'impresa si è concluso con un esperimento sensoriale: gli studenti dovevano cercare di indovinare l'odore di un cibo, usando l'olfatto.

## ATLANTE DELLE GUERRE

di Vittoria Sartori



In data 13 dicembre 2018 le classi seconde hanno preso parte al progetto "Atlante delle guerre".

Due esperti, il dottor Basani e il giornalista della Rai Raffaele Crocco, hanno condotto un incontro sul concetto di guerra e sui conflitti attuali, usando anche dati statistici.

Prima di iniziare, il dirigente scolastico del nostro Istituto ha introdotto l'argomento, sottolineando l'importanza di relazionarci in modo da creare legami e non conflitti. "Siamo tutti diversi - ha detto - e ci dobbiamo rispettare, evitando il più possibile i litigi, perché la pace è un diritto di tutti." Ha quindi preso la parola il dott. Basani che ha spiegato

il significato della parola guerra, precisando come nasce una guerra e che cos'è davvero una guerra. Prima, però, ha illustrato il significato della parola pace. Pace è un termine molto antico, che risale alle civiltà greche e ancora prima indoeuropee. È importante scegliere di promuovere la pace, accogliendo gli altri, capendosi, evitando di giudicare od offendere, dividere o mancare di rispetto, cercando di non pensare all'altro come a un nemico, ma come a un fratello. La pace è conveniente per tutti, perché permette di vivere in equilibrio.

Proseguendo, ci è stata spiegata la differenza tra conflitto e guerra: il conflitto è una situazione normale, è utile per confrontarsi e capirsi meglio e si può risolvere. La guerra, invece, è l'incapacità di risolvere i conflitti.

Un tempo si combatteva per conquistare territori, risorse e ricchezze, mentre ora ci si scontra per controllare l'economia, usando spesso la scusa delle religioni.

Successivamente, la parola è passata a Raffaele Crocco, giornalista della Rai e presidente della fondazione Giovanni Paolo II, che ci ha raccontato di aver vissuto in territori dove c'era la guerra e quindi di poter testimoniare come è vivere in guerra. Il giornalista definisce la guerra fango, merda, cervelli maciullati, corpi a brandelli e mine antiuomo che distruggono la vita e il futuro della gente comune. La guerra di un tempo era combattuta corpo a corpo, mentre oggi esistono delle armi letali che, se usate, distruggerebbero più volte il pianeta. Un tempo le guerre erano lontane e vi

venivano coinvolti soprattutto soldati; oggi invece le guerre sono più vicine di quanto pensiamo e colpiscono molti civili. Questo perché la guerra oggi si combatte col terrore e si ripercuote sulla vita dei cittadini, in modo che questi chiedano al proprio governo di arrendersi.

Raffaele Crocco ci ha mostrato dei dati: nel 1918 su 100 vittime 10 erano civili e 90 soldati, nel 2011 invece su 100 vittime 90 sono civili e 10 soldati.

Oggi ci sono 34 guerre nel mondo e circa 34.000 persone sono in guerra. Una persona su due è in guerra e un paese su quattro è coinvolto in un conflitto. Le guerre più grandi oggi sono in Palestina, in Libia e in Somalia. Il Kosovo è abitato da albanesi islamici che fanno la guerra per l'indipendenza, in Ruanda e in Congo si combatte per il coltan (minerale contenuto nei cellulari).

Il giornalista ci ha detto che nel mondo non c'è nulla che non ci riguardi e che è molto importante leggere i giornali, le notizie, essere informati e viaggiare per conoscere l'altro. È fondamentale conoscere i nostri diritti e saper leggere ciò che succede nel mondo.

Questo progetto ci ha aiutati a capire l'importanza di conoscere ciò che avviene intorno a noi e di essere informati.

Durante l'incontro ci sono state alcune frasi che hanno colpito molto gli studenti, una è questa: "È difficile essere contro la guerra, perché a volte ce la sentiamo dentro". Queste parole stanno a significare che ognuno di noi si porta dentro una piccola guerra e tante

volte reprimerla diventa complicato, quindi si tende a scaricarla sugli altri.

Un'altra frase che ha fatto pensare i ragazzi è la seguente: *"Nel mondo non c'è nulla che non ci riguardi"*. Sembra banale, ma ogni piccola scelta che facciamo ogni giorno può incidere sulla nostra vita e su quella degli altri. Si tende sempre a guardare il proprio e a fregarsene di quello degli altri, invece dovremmo essere più uniti, iniziando a migliorare noi stessi per poi migliorare tutto ciò che ci circonda.

La frase più bella però che ci è stata presentata è questa, stampata sul cartellone della fondazione Giovanni Paolo II: *"Prendete in mano la vostra vita e fatene un capolavoro"*.

La vita ci offre tante possibilità ma anche tanti momenti bui; prendere in mano la vita significa non fermarsi, perché si sta male o per aspettare che accadano le cose, ma in qualche modo andare a prenderle. Non avere paura di cambiare o di fare le proprie scelte malgrado i giudizi degli altri, credendo in sé stessi, anche se tante volte è difficile; occorre quindi proseguire per la propria strada puntando al meglio possibile, se questo ci rende felici.



## LA SETTIMANA DELLA LEGALITÀ A SCUOLA

di Arianna Tomè e Federico Lunelli  
disegno di Michael Sampino



Nel mese di febbraio il nostro Istituto ha organizzato la settimana della legalità rivolta agli allievi delle classi prime. In quei giorni gli studenti hanno partecipato a degli incontri sulla legalità con la polizia ferroviaria, postale e con i carabinieri.

I ragazzi hanno svolto delle relazioni su queste giornate: ecco quanto è emerso.

Il giorno 11 febbraio 2019 tutti i ragazzi di prima hanno assistito nell'aula Magna della scuola a una lezione dialogata con due poliziotti della polizia ferroviaria, che hanno illustrato agli studenti i pericoli collegati all'uso dei treni e alla frequentazione delle stazioni. I poliziotti hanno fatto vedere dei filmati nei quali alcuni ragazzi si facevano i selfie sui binari mentre alle loro spalle arrivava il treno di corsa. A causa di queste

cavolate, tanti ragazzi di 16-17 anni hanno perso la vita.

I poliziotti hanno spiegato che gli incidenti più frequenti sono legati all'uso del cellulare o delle cuffie mentre si attraversano i binari o al consumo di alcolici che modificano la percezione dei pericoli e i riflessi.

L'incontro è stato utile, perché tanti giovani attraversano i binari senza sapere cosa può accadere, rischiando grosso.

Nella seconda lezione è venuta a parlarci la polizia postale.

Questo incontro è stato molto importante, perché abbiamo capito che è pericoloso pubblicare foto di sé stessi e di altre persone sul web. In particolare, se si pubblicano foto di altre persone, queste possono fare denuncia.

Il poliziotto ha raccontato che alcune persone, per aver diffuso le loro foto erotiche su social come instagram, facebook o twitter, sono state minacciate, altre si sono vergognate talmente tanto che in qualche caso si sono suicidate.

Tutti i ragazzi sono rimasti colpiti dalla storia di una ragazza che ha mandato una foto erotica al proprio ragazzo e questo la ha diffusa ai suoi amici; la ragazzina, per la vergogna, il giorno dopo ha rischiato di suicidarsi e solo l'attenzione di sua madre l'ha salvata.

Questo racconto ha fatto davvero riflettere tutti sull'importanza di non fare e diffondere certe foto.

Bisogna inoltre considerare che se foto non opportune vengono pubblicate è difficile poi

trovare lavoro; inoltre un domani i propri figli magari vedranno le immagini dei loro genitori quando erano giovani e quindi sarà difficile essere per loro delle figure di riferimento credibili.

Infine il 15 febbraio gli alunni hanno incontrato un maresciallo dei carabinieri, che ha parlato loro della droga e delle cause che portano le persone a fare uso di droga. Questo è un argomento delicato: infatti troppi adolescenti entrano nel giro della droga. Certi perché vogliono provare sensazioni alterate, altri perché si lasciano influenzare negativamente dai falsi amici che promettono di risolvere i loro problemi, ma in realtà gliene creano altri, ancora più grandi.

La droga inganna, spegne il cervello e uccide. Ogni droga è pericolosa e va al nostro cervello e poi in tutto al corpo diminuendo la sua reattività, provocando problemi cardiaci e psicologici. Il cervello si abitua a ricevere queste sostanze e ne chiede sempre di più.

Qualsiasi droga, dalla marijuana alla cocaina all'eroina, fa male e se ci si tiene alla vita non bisogna assumerla.

Tutti i relatori sono stati molto bravi, chiari e convincenti.

È stato importante partecipare a questi tre incontri, perché gli studenti hanno capito che bisogna usare la testa per non rischiare di perdere la vita o di finire in prigione per delle stupidaggini.

Ringraziamo dunque le forze dell'ordine che sono intervenute, per la loro pazienza e competenza nello spiegarci questi argomenti.

## PROGETTO OPEN YOUR MIND

Professoressa Maddalena Nesler

Nei mesi di novembre e di dicembre è stato organizzato il progetto Open your mind su quattro classi seconde e una prima. Il progetto è stato ideato dai docenti di italiano delle classi coinvolte, in collaborazione con le psicologhe Fulvia Pietrapertosa e Tiziana Amichetti, all'interno del Piano giovani di zona.

Gli insegnanti, che da anni lavorano nella scuola secondaria di secondo grado, hanno notato che il bisogno di raccontarsi, negli adolescenti, è un'esigenza forte e che il racconto di sé è importante per la costruzione del sé. Attraverso il racconto dei propri ricordi, infatti, gli adolescenti arrivano a conoscersi e a conoscere la realtà che li circonda. Il raccontarsi è per loro dunque espressione della loro identità.

I docenti, per ideare il progetto, hanno seguito un incontro teorico di psicologia dell'età evolutiva e successivamente hanno ideato il percorso da proporre agli studenti. A questi momenti hanno preso parte anche alcuni insegnanti dell'Opera Armida Barelli e dell'Istituto Curie di Levico Terme.

I professori, dopo aver illustrato agli studenti i contenuti del progetto, hanno consegnato loro una teca per conservare i materiali che via via avrebbero prodotto. Ogni studente è stato invitato a raccontarsi nel presente, attraverso le immagini e le parole, scegliendo cinque cose che lo rappresentavano: un oggetto, un colore, una canzone, un animale, un paesaggio. Le immagini sono state

scritte/disegnate su un foglio A3, organizzato in cinque spazi e corredate da una breve spiegazione che dava ragione della scelta effettuata.

Ciascun ragazzo poi ha presentato ai compagni quanto aveva scritto.

Nell'incontro successivo i ragazzi sono stati invitati a disegnare su un foglio A4 un cerchio, nel quale hanno inserito le persone che ritenevano importanti nella loro vita, rappresentandole con un particolare, senza indicare il loro nome, attraverso una parola, un'immagine, un disegno... I ragazzi, nell'eseguire il compito, sono stati chiamati a pensare a chi vorrebbero tenere accanto in un ideale abbraccio.

Il terzo incontro è stato condotto dalle psicologhe dello sportello d'ascolto. La dott. Fulvia Pietrapertosa e la dott. Tiziana Amichetti hanno chiesto ai ragazzi di raccontarsi e poi di guardare delle immagini e di dire in quale si rispecchiavano e perché. Infine gli alunni hanno ricevuto il disegno di uno scrigno, a simboleggiare ciò che di importante sperano di avere nel futuro.

L'ultimo momento, svolto in classe, ha chiamato gli alunni a immaginarsi nel futuro, tra vent'anni. Gli studenti per questo hanno ricevuto ciascuno un foglio organizzato in spazi nei quali hanno descritto alcune cose



che potranno avere nel loro futuro: lavoro, famiglia, passioni, esperienze di vita, luogo in cui vivere.

A conclusione del progetto, tutti gli studenti hanno preso parte a un evento organizzato presso la mensa della sede distaccata. Ogni classe ha avuto a disposizione un'ora. Ciascun alunno ha indossato degli abiti, degli accessori, ha scelto un paesaggio, ha potuto farsi truccare e/o pettinare dalle allieve dell'Istituto Barelli e poi si è fatto fotografare da una psicologa.

Tutti i lavori prodotti sono stati inseriti, in modo sintetico, su un muro virtuale: Padlet. Il progetto Open your mind è piaciuto agli studenti. I ragazzi hanno apprezzato il fatto di utilizzare codici di comunicazione anche diversi da quello scritto. Ciò ha permesso loro di esprimere sentimenti, ricordi e attese in modo diretto.

Il progetto ha spinto i ragazzi a guardarsi dentro, a capire che cosa li rappresenta e perché, quali sono le persone importanti nella loro vita e quali progetti hanno per il futuro. Ciò ha concorso a una riflessione su sé stessi a tutto tondo, che ha avuto una ricaduta anche sull'attenzione in classe e sulla motivazione scolastica.



## PROGETTO ORTO

di Nicola Trabucco

Ciao a tutti. Mi chiamo Nicola e sono nella classe 2E dell'Istituto Alberghiero di Levico. Le mie passioni, oltre alla cucina e al servizio in sala, sono la cura del verde e dell'orto. Quando mi sono iscritto all'Alberghiero il primo anno ho subito visto che il parco e il verde intorno alla scuola erano un po' trascurati e ho chiesto di potermene occupare facendo alcuni lavoretti per tenere tutto in ordine.



Mi sono occupato della raccolta delle foglie con soffiatore/aspiratore, taglio delle siepi con forbici e taglia-siepi, taglio dell'erba del giardino con taglia-erba e decespugliatore, ripristino delle piante di una parte del giardino abbandonata con motosega e sgombero della neve con la pala in inverno.



Molti lavori nel giardino dell'istituto vengono svolti periodicamente dal Servizio ripristino, ad esempio il taglio delle siepi, la potatura degli alberi e ogni tanto il taglio dell'erba. Personalmente mi occupo di tagliare e curare il prato, di raccogliere le foglie e sgomberare la neve.



Oltre a questo, nel 2019 insieme a Michele, il mio educatore, abbiamo in progetto di costruire una casetta per custodire gli attrezzi dell'orto (carriola, vanga, rastrello, innaffiatoio, scopa, piccoli attrezzi).

Quando la casetta sarà pronta faremo un piccolo orto in cui far crescere alcuni ortaggi e un'aiuola con le piante aromatiche (salvia, rosmarino, menta, timo, basilico...). Insieme al prof. Zottele di cucina abbiamo un bel progetto, "Dall'orto alla tavola", che prevede la conoscenza di alcuni prodotti dalla loro semina, passando per la crescita, la raccolta fino all'utilizzo in cucina.

Ci sono tante cose da fare ma con il giusto impegno riusciremo a portarle a termine.



## PROGETTO ASTHMA

di Arianna Franch, Annachiara Nardone, Arianna Tomè

Quest'anno a ottobre nella nostra scuola sono venuti dei medici per spiegarci che cos'è l'asma. Gli alunni hanno partecipato a questo incontro e hanno capito che l'asma è una patologia cronica dei bronchi che rende difficile la respirazione.

L'asma è una patologia caratterizzata da iperreattività bronchiale, la quale causa episodi di crisi (attacchi d'asma) dovute al restringimento dei bronchi. I tipici sintomi dell'asma sono respiro sibilante, senso di costrizione toracica, difficoltà respiratoria (dispnea) e tosse. Alla base di questa patologia c'è uno stato infiammatorio cronico dei bronchi. Per prevenire questa patologia bisognerebbe osservare una pulizia frequente degli ambienti domestici e di lavoro, facendo attenzione a oggetti come poltrone, divani, tappeti, cuscini, letti e biancheria, condizionatori.

Bisognerebbe mantenere un'umidità ottimale nell'ambiente in cui si vive, evitando i climi troppo secchi o troppo umidi. All'aperto sarebbe utile coprire bocca e naso con una sciarpa se fa freddo o una mascherina se fa caldo o il luogo è particolarmente inquinato. Evitare assolutamente il fumo, osservare un'alimentazione equilibrata, non prendere peso in eccesso.

### IL FUMO E I DANNI CHE PROVOCA

Durante l'incontro gli esperti ci hanno parlato anche del fumo.

Nel fumo le sostanze che si aspirano dalle sigarette sono parecchie e ognuna di queste

causa danni più o meno gravi al nostro organismo. Dalla combustione del tabacco e della carta che lo avvolge si sviluppa un fumo contenente 4.000 sostanze diverse, delle quali 40 considerate cancerogene.

Quella di diventare un fumatore è una scelta che spesso non nasce da reali motivi; si inizia a fumare perché gli amici fumano o per fare una pausa o atteggiarsi "da grande". In realtà fumare espone a un rischio molto alto di ammalarsi di tumore o di avere malattie cardiache. Il 90% circa dei fumatori conosce le conseguenze fatali del fumo, altri vedono nel consumo di sigarette un fattore di rischio per la salute e altri minimizzano l'entità dei danni evitando un'informazione corretta per il timore di doversi privare di un piacere. Gli effetti del fumo sono stati sottovalutati fino agli anni '90, ma oggi, dopo lunghi studi, si può affermare che è il maggior pericolo per la nostra vita e che uccide più vite umane di qualunque malattia. Inoltre la pelle invecchia prima e diventa grinzosa, i denti si anneriscono, le unghie diventano giallognole, il respiro è corto e si ha meno fiato per svolgere attività fisica, si sviluppano problemi all'apparato riproduttivo. Se non si fuma, tra l'altro, si apprezzano meglio i profumi, si respira meglio, non si va incontro a dannose irritazioni e si sta meglio; migliorano la memoria e la prontezza di riflessi, si dorme meglio e in un modo più silenzioso.

### DONNE E FUMO

Il numero delle fumatrici è cresciuto del 60% negli ultimi 20 anni e la quota delle grandi fumatrici, che consumano più di 20 sigarette

al giorno, è addirittura triplicata. Le conseguenze sono devastanti, infatti nel periodo compreso tra gli anni 60 e 80 il numero di donne morte per cancro al polmone tra le fumatrici è cresciuto da 4 a 7 volte, mentre è rimasto stazionario nelle non fumatrici.



## PROGETTO FAMI

di Soban Ahmed Siddiqi

Nei primi mesi di quest'anno due studenti di origine straniera del nostro istituto sono stati seguiti nello svolgimento dei compiti e nello studio da una tutor. Il progetto "Compagni di viaggio" è stato ideato dalla Rete degli Istituti Comprensivi di Trento in collaborazione con gli istituti superiori del territorio, grazie ai fondi del Fami (Fondo asilo, migrazione e integrazione).

I ragazzi si sono fermati a scuola da ottobre a dicembre il venerdì pomeriggio e hanno potenziato la loro conoscenza dell'italiano in lavori individuali, seguiti da una studentessa universitaria. I ragazzi hanno potuto così ricevere risposte ai loro dubbi soprattutto linguistici, riguardanti in particolare alcune discipline, e questo ha portato i ragazzi a una maggior fiducia nelle loro capacità.

Sarebbe bello poter contare su un progetto di questo tipo anche per i prossimi anni, su più ragazzi e per un periodo più lungo. È infatti importante che gli alunni stranieri si sentano accompagnati nel momento del delicato passaggio a un nuovo corso di scuola.

## STUPEFATTO

della classe 2D



Il giorno 15 marzo 2019, le classi seconde dell'alberghiero di Levico Terme sono andate ad assistere ad uno spettacolo proposto dal comune di Pergine e sostenuto dal nostro dirigente Federico Samaden. Lo spettacolo era incentrato sulla vita di un ragazzo caduto in giovane età nel mondo della droga.

Il tema della droga è molto diffuso oggi tra i giovani e i giovanissimi, che ne fanno uso o per problemi familiari o semplicemente per svago con gli amici.

Rico, il protagonista della storia, era un ragazzo assolutamente contrario alle droghe e il loro uso, ma un giorno come gli altri, nella pineta che era luogo d'incontro tra compagni, uno degli amici propone al gruppo di fumare una canna. L'unico che si oppone è Rico, deciso a non toccare mai quella robbaccia, perché era rimasto colpito dall'esperienza negativa di suo cugino, dipendente da droghe pesanti. Finita la canna, i suoi amici sembrano però essere felicissimi e spensierati: a quel punto Rico si fa una domanda: "ma, perché, se mi hanno insegnato che la droga fa male,

## L'EUROPA SOMMERSA DAI RIFIUTI ELETTRONICI

di Francesco Segata

loro sono così felici?”. Così sceglie di fumarsi la sua prima canna. Negli anni Rico usa anche droghe più pesanti ripetendosi sempre la stessa cosa: “io non sono drogato, i drogati sono quelli che si bucano tutti i giorni, posso smettere quando voglio”, ma ahimè finisce nel giro. Le droghe che usa sono sempre più pesanti e gli effetti sempre più devastanti tanto che lo mandano in coma. Anche dopo il secondo coma, nonostante la sua volontà di smettere, Rico non riesce a smettere. Ha capito quanto quella condizione rechi dolore alla sua famiglia e così decide di disintossicarsi. Entra in comunità con l'aiuto di alcuni suoi amici, che hanno già fatto il percorso per uscire dalla droga e dopo un paio di difficili anni ne esce libero.

Oggi Rico ha una famiglia, non è più dipendente da sostanze e non ne ha più la necessità.

L'attore che ha interpretato Rico è riuscito a catturare l'attenzione di tutti i ragazzi e trasmettere loro delle emozioni vere. Questo spettacolo dovrebbe essere visto da tutti i ragazzi della nostra età perché trasmette un messaggio importante: non bisogna cadere nella trappola della droga e non cedere ad essa per non rovinarsi la vita.



Un problema molto grave a livello planetario è rappresentato dai rifiuti elettronici. Per far fronte a questo problema, il Parlamento italiano ha recentemente elaborato una nuova normativa che prevede il ritiro, da parte dei produttori, di computer, fornelli, radio, televisori e altri oggetti simili, che vengono gettati ogni anno dai consumatori.

☹ Ogni consumatore produce in media 16 kg di rifiuti elettrici ed elettronici all'anno, contribuendo così ai 6 milioni di tonnellate prodotti complessivamente nell'UE.

☹ Se portati in una discarica comunale, scaricati in un campo o gettati in una pattumiera, tali prodotti sono i principali responsabili dell'impressionante aumento dei rifiuti registrato in Europa.

☹ Ciò rappresenta non solo uno spreco di risorse, ma anche un rischio ambientale, perché gli elettrodomestici e gli apparecchi elettrici contengono metalli tossici, come il piombo e il mercurio, e sostanze inquinanti come gli idrofluorocarburi che impoveriscono l'ozono. Quando non utilizziamo più un elettrodomestico, un cellulare o comunque un apparecchio elettronico, ricordiamoci quindi di portarlo in un negozio di elettrodomestici oppure al CRM (Centro raccolta materiali). In questo modo, così, i suoi componenti saranno riutilizzati, verranno riciclate le materie prime e l'ambiente sarà salvaguardato.

## **PROGETTO RIESCO**

### **INTERVISTA A SHARON E GETTY**

di Benito Manganaro

*Quando è iniziato ed è finito il progetto?*

È iniziato a fine settembre ed è finito a metà febbraio.

*Chi era coinvolto?*

Alcuni ragazzi di una classe dell'Istituto che quest'anno hanno ripetuto la prima.

*Perché è stato organizzato questo progetto?*

Per potenziare le capacità scolastiche degli studenti, per chiarire loro le idee sull'indirizzo scelto e per aiutarli a trovare un metodo per studiare.

*Quando i ragazzi hanno seguito gli incontri del progetto?*

Si sono trovati a scuola per alcuni sabati al mese, dalle 8 alle 13, e dopo l'orario scolastico, dalle 14 alle 16:30.

*La scuola ha investito dei soldi per fare questo progetto?*

Sì, l'istituto ha scelto di investire dei soldi per pagare i formatori e gli insegnanti e cercare di offrire degli strumenti ai ragazzi per affrontare bene le discipline scolastiche e aiutarli ad avere maggiore consapevolezza di sé.

*Dove mangiavano gli alunni?*

Di martedì e venerdì dovevano andare a mangiare fuori scuola, mentre il sabato gli allievi cucinavano e preparavano un buffet.

*Quali sono stati i risultati di questo progetto?*

Questo progetto ha insegnato molto agli studenti, soprattutto nella pratica. Getty: i primi incontri, secondo me, non sono

stati molto utili, perché i formatori ci hanno proposto di completare una carta d'identità e fare un disegno. I successivi invece sono stati utili, perché abbiamo migliorato le nostre conoscenze nelle materie pratiche e l'aspetto educativo. A mio avviso, però, avrebbe dovuto esserci più pratica che teoria.

Sharon: secondo me il progetto è servito di più per la parte di teoria: infatti trattavamo gli stessi argomenti affrontati in classe e quindi avevamo la possibilità di ripassare per le verifiche. Comunque anche la parte pratica è stata utile.

### **“ANDARE OLTRE”: PER UNA SCUOLA UTILE AL TERRITORIO**

Professoressa Antonella Tucceri



Lo scorso anno scolastico l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme, insieme all'Opera Armida Barelli di Rovereto e all'Istituto don Milani, ha partecipato al Bando di Concorso per Progetti di Sperimentazione Didattica indetto dalla Fondazione Caritro con il progetto Andare Oltre, risultando tra i vincitori.

Il progetto si è sviluppato attraverso una serie di azioni di utilità sociale sul territorio, favorendo i processi di crescita degli alunni mediante il loro coinvolgimento in attività di accoglienza, ospitalità e servizio alla persona, ed è stato rivolto a soggetti appartenenti ad alcune delle categorie più fragili e

svantaggiate della nostra società (anziani, senza fissa dimora, ammalati, rifugiati, persone sole...). Obiettivo del progetto è stato quello di stimolare negli studenti il senso di solidarietà, di cooperazione, di responsabilità e soprattutto di utilità, e nei fruitori di tali azioni il senso di accoglienza, condivisione e integrazione.

L'adesione degli studenti al progetto sui tre Istituti ha superato le 500 unità; solo l'IFPA ne ha visti coinvolti più di 200.

Le azioni previste presso il nostro Istituto su entrambe le sedi (Rovereto e Levico Terme) hanno riguardato le seguenti progettualità:

**“Ci siamo anche noi”**. Servizio nelle APSP di Rovereto, Mori, Pergine, Levico Terme, Roncegno Terme, Borgo Valsugana, Strigno.

**“Insieme”**. Un sabato al mese, a partire da novembre, gli studenti insieme ad alcuni docenti, hanno preparato un pranzo speciale presso i ristoranti didattici delle due sedi, per persone provenienti dalle reti sociali sul territorio di Caritas e Fondazione Comunità Solidale (24 novembre 2018; 15 dicembre 2018; 19 gennaio 2019; 23 febbraio 2019; 30 marzo 2019; 11 maggio 2019).

**“Natale insieme”**. Cenone della Vigilia di Natale presso la sede di Levico Terme rivolto alle persone provenienti dalle reti sociali sul territorio di Caritas e Fondazione Comunità Solidale (24 dicembre 2018).

A queste azioni si è aggiunta la collaborazione con Aquila Basket, squadra di pallacanestro trentina molto sensibile ai problemi del sociale e impegnata in più

progetti che hanno alla base la stessa filosofia di Andare Oltre.

Alla rete di Istituti scolastici coinvolti si è aggiunto l'Istituto Tecnico Tecnologico M. Buonarroti di Trento, presso il quale una classe quinta, insieme a due docenti, ha progettato e realizzato una app per Andare Oltre.

Il progetto, giunto ormai al termine del suo secondo anno, ha evidenziato un grande coinvolgimento in tutti gli attori interessati e non solo.

Una novità in campo didattico ed educativo che lascia la propria impronta e stimola ad **andare oltre**.

## LA CENA DI NATALE

di Arianna Tomè, Viviana Stenghel, Sofia Capra

Da alcuni anni la sera della la vigilia di Natale il nostro istituto organizza una cena per le persone bisognose.

Il progetto di una cena della vigilia di Natale rivolta a chi vive da solo è stato ideato tre anni fa dal dirigente Federico Samaden e da alcuni professori. Parecchi ragazzi, volontariamente, hanno per questo dedicato il loro tempo per preparare, servire e organizzare tale cena per le persone che stanno attraversando un periodo difficile della loro vita e sono collegati a reti sociali come la Caritas.

Può capitare di avere dei pregiudizi su queste persone. Parlando con loro si scopre però cosa hanno vissuto e magari stanno vivendo, il loro passato. Si comprende allora che

queste donne e questi uomini sono bisognosi soprattutto di affetto.

Quest'anno hanno partecipato a tale iniziativa anche l'assessore provinciale all'istruzione Mirko Bisesti e il presidente del Consiglio regionale Roberto Paccher, che hanno portato il ringraziamento e l'apprezzamento dell'intera comunità.

Ecco le loro parole: "Questa serata dimostra come in questa scuola non solo stiate imparando a diventare brevissimi cuochi e camerieri, ma soprattutto delle brave persone, che dedicano il loro tempo a iniziative come questa".

Questo evento fa parte del progetto "Oltre", che quest'anno ha preso il nome di "Andare oltre", diretto e organizzato dalla professoressa di religione Antonella Tucceri, che ha sempre stimolato i ragazzi ad aiutare il prossimo e li ha sempre appoggiati nelle loro iniziative.

## AQUILA BASKET

di Luca Denart

Il progetto Oltre, si occupa di preparare pranzi solidali e la cena di Natale, ma comprende anche momenti in cui i ragazzi hanno l'opportunità di fare un'esperienza nel mondo del lavoro e al contempo supportare la squadra di pallacanestro Aquila basket di Trento.



Alcuni studenti, così, sono andati al palazzetto di Trento per fare il servizio al buffet e al bar dell'area "VIP" durante le partite di questa squadra di livello internazionale.

Gli alunni della sede di Levico Terme sono stati accompagnati dal professore Mattia Pallaoro, invece quelli di Rovereto dalla professoressa Antonella Tucceri.

I ragazzi in queste occasioni si sono conosciuti meglio, hanno avuto modo di vedere le partite di pallacanestro e di fare un servizio che non capita tutti i giorni. Hanno apprezzato molto il progetto e lo hanno sostenuto e preso sul serio fino alla fine.



## IL POMPIERE PAURA NON NE HA

di Gianni Trentin e Viviana Stenghel

Il giorno 23 febbraio 2019 alcuni alunni della cooperativa hanno partecipato alla festa per ringraziare i pompieri che hanno lavorato duramente a causa dei catastrofici eventi meteorologici del 28 e 29 ottobre 2018.

I ragazzi e alcuni professori di cucina e di sala hanno preparato una cena in favore dei pompieri presso la "Villa Sacro Cuore" a Santa Giuliana.

Gli studenti si sono trovati alla stazione dei treni di Levico: i pompieri sono andati a prenderli con un mezzo di emergenza e li hanno portati dove si sarebbe svolta la serata. Lì hanno preparato insieme ai professori di cucina un buon menu, con stuzzichini e leccornie varie. Il professore Zancanella ha gestito e organizzato la serata. Il menu era il seguente:

- aperitivo: stuzzichini fritti;
- antipasto: carne salada, misticanza, grana e noci;
- primi piatti: tortelloni con scaglie di grana e risotto al radicchio, mascarpone e teroldego;
- secondo piatto: filetto al pepe verde con contorno di patate macario e melanzane alla parmigiana;
- dessert: torta offerta dai pompieri.

I pompieri sono stati molto contenti per l'ottima cena e il servizio curato e attento. Gli studenti, dal canto loro, sono stati felici di poter offrire il proprio tempo e le proprie competenze per dedicare un momento di

festa a chi lavora sempre per il bene della popolazione.



### L'INNO DEI POMPIERI

Il corpo nazionale dei vigili del fuoco  
salviam la vita agli altri il resto conta poco.

**Il pompiere paura non ne ha**

il pompiere paura non ne ha.

Portiamo il soccorso a chi ci chiede aiuto  
un giorno senza rischio per noi è non vissuto.

**Il pompiere paura non ne ha**

il pompiere paura non ne ha.

Anche se di notte suona la sirena  
quando noi usciamo nessuno più ci frena.

Il pompiere paura non ne ha

**il pompiere paura non ne ha.**

Quando le fiamme avanzano  
non abbiam timore  
abbiamo Santa Barbara dentro  
il nostro cuore.

**Il pompiere paura non ne ha**

il pompiere paura non ne ha.



## GITA PREMIANTE A VERONA

di Karin Muraro e professoressa Olga Cappellari



Il 13 marzo gli studenti delle classi prime e seconde che non avevano note e al massimo una materia insufficiente hanno partecipato all'uscita premiante a Verona.

Arrivati alla stazione centrale dei treni, si sono avviati lungo corso porta Nuova osservando il sistema difensivo della città romana con le mura e le porte che regolavano l'accesso della città arrivando fino a piazza Bra dove hanno visitato l'Arena, anfiteatro romano magnificamente conservato.



La struttura in pietra è molto grande e risale ai tempi degli antichi romani. L'Arena è circolare ed è fatta a gradoni, dove gli spettatori si sedevano e ancor oggi si siedono per guardare concerti e opere famose liriche.

I ragazzi poi si sono spostati attraverso via Roma fino a Castelvecchio, tipica fortezza medioevale con torri, mura merlate, fossato e ponti levatoi.

Arrivati alla darsena, hanno camminato costeggiando il fiume Adige che attraversa tutta la città fino ad arrivare a piazza delle Erbe, spazio pubblico risalente all'epoca romana e a quella medioevale, famosa per il commercio delle spezie e dei mestieri: poi sono passati per piazza dei Signori e hanno visto la residenza scaligera, il palazzo della Ragione, piazza Dante e le Arche scaligere, dove hanno osservato lo sviluppo dello stile gotico.

La pausa pranzo si è svolta all'interno del chiostro e del giardino della facoltà di Lettere dove gli studenti si sono rifocillati e riposati.

Successivamente i ragazzi hanno raggiunto la casa di Giulietta: la casa non è in realtà quella dei due innamorati la cui storia è stata raccontata da Shakespeare, che narra le faide tra guelfi e ghibellini, ma è comunque antica. Nel cortile della casa c'è la statua in bronzo di Giulietta: secondo la leggenda, porta fortuna se la si accarezza sul seno destro.



Ritornati in piazza delle

Erbe, i ragazzi si sono fermati per curiosare e acquistare qualche oggetto sulle tipiche bancarelle e lungo la famosa via Mazzini, strada che riconduce a piazza Bra, come ricordo della giornata trascorsa a Verona.

## GITA A BASSANO DEL GRAPPA

di Karin Muraro

Il 4 dicembre 2018 gli studenti della 2D, accompagnati dalle professoresse Nesler e Pastorello, sono andati in uscita didattica a Bassano del Grappa.



All'arrivo hanno fatto una passeggiata verso il centro, lungo il viale dei Martiri e poi tra le caratteristiche vie della città. Quindi hanno percorso le strade del centro storico, che in quel periodo era addobbato con le luci e le decorazioni natalizie. Nella piazza centrale c'era un enorme albero di Natale, sotto il quale era stato ricavato un tunnel illuminato da centinaia di lucine, che ha richiamato l'attenzione dei ragazzi. Dopo una pausa ristoratrice in un bar del centro, gli alunni si sono diretti verso il Ponte degli Alpini e lo hanno attraversato godendosi lo stupendo panorama sul Brenta.

Approfittando della splendida giornata di sole, hanno costeggiato il fiume Brenta, lungo un sentiero ricco di vegetazione.

Per pranzo poi si sono recati in una trattoria molto accogliente. In un primo momento, il locale sembrava piccolo, ma si è rivelato più spazioso del previsto. La cameriera ha

accolto i ragazzi con cortesia e li ha fatti sedere al tavolo. Per pranzo gli alunni hanno potuto mangiare un buon risotto alla zucca e speck e i bucatini con sugo d'anatra, due piatti tipici veneti.

Dopo aver mangiato, si sono diretti al Museo della Grappa dove erano esposti dei macchinari per fare la grappa. Hanno potuto così annusare vari tipi di grappa: alcune emanavano aromi forti, altre fragranze più delicate.

Terminato l'esame olfattivo delle grappe, la prof.ssa Nesler ha fornito alla classe delle informazioni riguardanti la grappa, la distillazione e le origini della distillazione.

Finito il percorso, gli studenti sono andati al Museo degli Alpini, dove hanno scattato molte fotografie e osservato con curiosità i vari utensili, medaglie, divise, ricostruzioni di trincee, cannoni e tanti altri oggetti risalenti alla prima guerra mondiale.

Successivamente hanno fatto una passeggiata fino a un parco pubblico dove si sono rilassati prima di ritornare alla stazione dei treni per rincasare.



## USCITA DIDATTICA A MODENA

di Gloria Rossi



Nella giornata del 4 febbraio 2019, gli alunni del Quarto anno della Scuola Alberghiera di Roncegno Terme sono partiti dal piazzale Zuffo (Trento) alle ore 8.30 in direzione Modena per visitare il “Musa” e “l’Acetaia Giuseppe Giusti”.

Ad accompagnarli c'erano i professori Corrado Fedrizzi, Stefania Ferriero e Stefano Pooli. Lo scopo di quest'uscita didattica era quello di apprendere ed approfondire, in quanto operatori di sala e tecnici di cucina, i prodotti e le tipicità della regione Emilia-Romagna.

Alle ore 10.30, gli studenti sono arrivati dinanzi al Museo della Salumeria, a Castelnuovo Rangone. Entrando nella struttura, sono stati accolti dalle guide del museo, le quali con professionalità e semplicità, hanno loro presentato la storia della salumeria e della famiglia Villani, che con i suoi 130 anni rappresenta oggi la realtà produttiva di settore più antica dell'Emilia-Romagna e la seconda più longeva d'Italia. Un autentico pezzo di storia salumiera del nostro Paese.

Nel primo pomeriggio, subito dopo il pranzo presso il museo della salumeria, i ragazzi

hanno visitato la città di Maranello, che dal 1943 è la sede dello stabilimento Ferrari, la prestigiosa casa automobilistica fondata dal modenese Enzo Ferrari. Alcuni allievi,



i più appassionati di motori, hanno deciso di visitare il museo, mentre gli altri hanno fatto quattro passi per il centro.

L'ultima tappa della giornata è stata la visita all'Acetaia Giuseppe Giusti, che dal XVII secolo produce l'Aceto Balsamico, tramandando una ricetta e un saper fare che richiedono soprattutto dedizione e quiete.

A visita terminata, i ragazzi hanno avuto l'opportunità di degustare vari tipi di aceto balsamico. La collezione più iconica e rappresentativa dell'Acetaia Giusti è composta di cinque Aceti Balsamici di Modena, risultato di diverse ricette e invecchiamenti, creati negli anni dalle varie generazioni della famiglia. Oggi sono classificati con un numero progressivo di medaglie, selezionate tra quelle conseguite nelle Esposizioni Universali di fine Ottocento. Per chiudere la giornata in bellezza, Madre Natura ha regalato a tutti i partecipanti alla gita una sublime visione di tutte le sfumature dell'arancione: un tramonto ipnotizzante ha accompagnato infatti i ragazzi per la prima parte del viaggio di ritorno, lasciando loro un bel ricordo di una giornata all'insegna dell'apprendere e dell'arricchire la mente.

## USCITA DIDATTICA A MERANO

di Vittoria Sartori

In data 5 aprile 2019 le classi 2A, 2B e 2D, hanno fatto una visita d'istruzione presso la Sinagoga e il Museo ebraico di Merano, accompagnati dalle professoresse Lucia Bazzanella, Stefania Ferriero, Caterina Pallaoro e Nadia Plotegher.

Appena arrivati in sinagoga sono stati accolti da una signora ebrea che li ha subito accompagnati all'interno facendo indossare la kippah ai compagni maschi.

La guida ha presentato loro il luogo di culto nei dettagli, ha raccontato le usanze ebraiche e ha risposto a tutte le curiosità. Grazie anche alle lezioni svolte in classe i ragazzi hanno potuto seguire le spiegazioni chiedendo qualche approfondimento.

A conclusione della visita in sinagoga, sono scesi al piano di sotto, dove si trova il museo ebraico e sono esposte testimonianze ebraiche della seconda guerra mondiale, storie di superstiti, leggi e volantini antisemiti, fotografie.

La visita alla Sinagoga è piaciuta ed è stata interessante.

Ancora più interessante, però, è stato conoscere la cultura, le usanze, ma soprattutto le persone di religioni diverse.



## USCITA DIDATTICA PADOVA E BOLOGNA CLASSE 3^A

di Jennifer Mattina e Angelica Targa

Il giorno 20 marzo la classe 3A è partita alla volta di Padova e Bologna per effettuare una visita d'istruzione della durata di tre giorni, accompagnata dai docenti Fabio Gatta, Caterina Pallaoro e Camilla Trentin.

Raggiunta Padova con il treno, i ragazzi si sono recati in hotel per depositare i bagagli e, una volta sistemati, hanno raggiunto il centro storico, dove hanno visitato Piazza delle erbe e il suo mercato. In vendita c'erano carne, pesce, pizza, focaccine, salumi, pasta fresca, formaggi, vegetali. Gli studenti hanno poi ammirato piazza dei Signori, Piazza della frutta e l'orologio astronomico.



Dopo pranzo si sono recati all'Orto botanico, patrimonio dell'umanità e dell'Unesco dal 1997, dove hanno potuto osservare piante provenienti da tutto il mondo.

Dopo una passeggiata nel centro storico, sono arrivati alla Basilica di Sant'Antonio dove hanno potuto ammirare moltissimi affreschi, statue, dipinti, opere d'arte sacra e l'abside con le reliquie del Santo.

Hanno poi visitato Prato della Valle dove si sono gustati uno squisito gelato artigianale.



Dopo la cena in hotel, sono usciti per una passeggiata serale e hanno partecipato all'evento universitario della "discoteca silenziosa", ballando e divertendosi nella splendida cornice di piazza delle erbe.



La mattina seguente, dopo aver fatto colazione e un ultimo giro per la città con la visita al duomo, si sono diretti con il treno verso la città di Bologna.

Arrivati in città, e dopo essersi sistemati in hotel, hanno visitato il centro storico. Sono poi saliti sulla torre degli Asinelli da dove, da un'altezza di 97 metri e dopo aver scalato 498 gradini, si ammira un panorama mozzafiato di tutta la città. Rientrati in albergo per la cena, hanno poi passato una serata di relax in hotel.



Il terzo giorno, dopo un'ultima visita alla città di Padova, al duomo e al centro storico, si sono recati a FICO, un parco tematico dedicato al settore agroalimentare e alla gastronomia, dove hanno potuto vedere, acquistare e assaggiare prodotti di tutta Italia. In serata hanno preso il treno per il ritorno a casa.



## WE FREE

di Arurora Tomaselli



Ogni anno la nostra scuola dà l'opportunità ad alcuni ragazzi, di partecipare alla giornata We free, nella comunità di San Patrignano.

La comunità è situata vicino a Rimini, è uno spazio grande, su una collina, dove molti ragazzi, ragazze, uomini e donne vengono aiutati a uscire dall'oscura fase in cui vive chi fa uso di sostanze stupefacenti o ha altre dipendenze.

Le persone che entrano a far parte della comunità fanno un percorso riabilitativo per riuscire a superare la dipendenza, che dura circa quattro anni.

A San Patrignano le persone hanno molte occupazioni: lavorano i campi, cucinano e mangiano quello che producono, si prendono cura gli uni degli altri e con questo sistema la comunità funziona molto bene.

In novembre 50 ragazzi della scuola alberghiera di Levico e Rovereto sono partiti alle quattro di mattina da Levico Terme e sono arrivati a San Patrignano prima di pranzo, per passare una giornata insieme ai ragazzi che si stanno disintossicando e per visitare la comunità.

La visita per i ragazzi è stata un'esperienza unica: hanno capito com'è facile sbagliare e cadere in un tunnel da cui occorre forza e volontà per uscire e tornare alla normalità.

A noi non spetta giudicare queste persone, perché è tutt'altro che facile riuscire a non

fare più ciò che ormai è diventata un'abitudine che domina la mente, molto difficile riuscire a imporsi di voler cambiare.

Ciascuno di noi può invece cercare di capire perché alcune persone sono arrivate a drogarsi e cosa le ha portate poi a cercare una via per disintossicarsi.

Dobbiamo anche comprendere quanto è difficile per le famiglie e gli amici affrontare una situazione così brutta, che non sempre si riesce ad accettare.

## IMPARARE IL TEDESCO CON E-TWINNING

di Arurora Tomaselli



A metà anno scolastico la professoressa Ilaria Ricci ha chiesto ad alcuni alunni della scuola se avessero voglia di fare un gemellaggio con una scuola all'estero, usando una piattaforma che si chiama e-twinning, che serve per comunicare con altre scuole europee in altre lingue.

La classe 2D ha risposto entusiasta di sì.

La 2D ora sta facendo un gemellaggio con una scuola in Olanda e per precisione con un liceo di 's-Gravenzande.

Ovviamente comunicano in lingua tedesca. Gli alunni hanno tutti un'età compresa tra i 16 e i 17 anni. Il tema del gemellaggio è "Zeig

mir wo du wohnst”, mostrami dove abiti, e prevede la descrizione del luogo in cui si vive, a partire dalla propria stanza.

Come primo messaggio i ragazzi hanno scritto quali sono i loro hobby e com'è la loro scuola e la città in cui abitano (ovviamente non tutti abitano nello stesso luogo).

Anche la classe 1F partecipa ad un progetto e-twinning con una scuola professionale della Slovacchia, di Nová Baňa. Il progetto si chiama “Was machst du gern? Hobbys und Freizeit” e il tema è il tempo libero.

Anche loro comunicano in lingua tedesca. Sulla chat di e-twinning gli alunni si sono conosciuti e si sono scambiati informazioni sulla loro scuola e su come trascorrono il tempo libero.

Ogni alunno deve preparare dei lavori che poi caricherà sulla piattaforma. Alunni e insegnanti si scambiano lavori, materiali didattici e spunti per le lezioni in classe.



Gli studenti coinvolti nel progetto hanno detto che e-twinning è una bella opportunità per comunicare in modo diverso con scuole di altri paesi e questo piace molto.

## PROGETTO ENERCUBO

di Christian Mirabile

Nel mese di febbraio le classi prime hanno seguito il progetto “Energy Trasformer”. Il relatore era un esperto, che ha fornito agli studenti tante informazioni fondamentali sull'energia.

Esistono vari tipi di energia sostenibile: l'energia idroelettrica che viene ricavata dall'acqua, l'energia solare che si ricava dal sole, l'energia eolica, che si ottiene sfruttando il vento, l'energia termoelettrica, che si ricava dal suolo.

Ci sono poi energie non sostenibili: il petrolio, il carbone, i gas naturali.

Esistono tre tipi di energia:

1. **ENERGIA CINETICA:** è l'energia che possiede un corpo per il movimento che ha o che acquista. L'energia cinetica è associata alla massa e alla velocità di un corpo in movimento.

Esperimento

Avevamo due barattoli con all'interno la stessa quantità di sabbia, l'unica differenza era che in un contenitore la sabbia era incollata e invece l'altra no.

Barattolo con sabbia incollata=1

Barattolo mobile=2 abbiamo messo i barattoli su un ripiano inclinato: il primo ha acquisito velocità, mentre il secondo ha rallentato subito.

Questo fenomeno è accaduto grazie all'energia cinetica.

2. **ENERGIA POTENZIALE:** è l'energia che un oggetto possiede a causa della sua

posizione o del suo orientamento rispetto a un campo di forze. Nel caso si tratti di un sistema, l'energia potenziale può dipendere dalla disposizione degli elementi che lo compongono. Si può vedere l'energia potenziale anche come la capacità di un oggetto (o sistema) di trasformare la propria energia in un'altra forma di energia.

#### Esperimento

Avevamo un pannello fotovoltaico con dei collegamenti ad una corda, l'abbiamo esposto al sole, inclinandolo e dopo cinque secondi la turbina ha girato e la corda si è arrotolata.

Questo fenomeno è accaduto grazie all'energia potenziale.

**3. ENERGIA ELETTROMAGNETICA:** è l'energia immagazzinata in una data regione di spazio dal campo elettromagnetico, ed è costituita dalla somma delle energie associate al campo elettrico ed al campo magnetico.

#### Esperimento

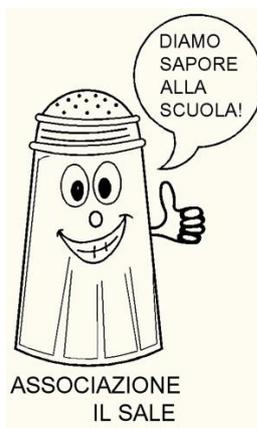
Avevamo un tubetto di plastica con del rame al centro con una pallina magnetica e ogni volta che passava al centro si accendeva una luce blu.

Questo fenomeno è accaduto grazie all'energia elettromagnetica.



## IL PRANZO DELLE CLASSI SECONDE

di Luca Carlin



Il giorno 17 novembre presso la sede distaccata della nostra scuola è stato organizzato, con il sostegno dell'associazione del SALE e anche con il prezioso aiuto del professore Pierluigi Curzel

e della professoressa Celina Rossi, un pranzo servito e cucinato dagli studenti di seconda.

Lo scopo era permettere ai ragazzi di divertirsi insieme e conoscersi meglio.

Il menu era composto da un antipasto (torta salata con prosciutto e formaggio), due primi (tagliatelle fatte in casa con funghi e panna e risotto alla zucca gialla), un ottimo secondo (arrosto jambonato al forno con l'aggiunta di un contorno e delle patate parmantier) e infine un buonissimo dolce (semifreddo al torrone).

Il menu è stato preparato da quattro allievi in cucina con il professore e da una ragazza e da una professoressa in pasticceria.

La sala è stata preparata da due alunne che seguono il percorso accoglienza e ospitalità, con il prezioso aiuto dei collaboratori del SALE.

Per gli studenti è stata un'esperienza bellissima, che ha permesso a ragazzi e genitori di divertirsi e lavorare in armonia e con tanta buona volontà.

## APICOLTURA

di Luca Denart



Le api sono insetti. Allo stato libero vivono raggruppate in sciami che trovano ricovero naturale in anfratti rocciosi, cavi di alberi spaccature del terreno.

Quando allevate dall'uomo, vivono in arnie artificiali, in simbiosi con l'apicoltore a cui danno il miele e da cui ricevono aiuto e attenzione in certi momenti dell'anno.

Le api vengono definite insetti sociali perché all'interno degli alveari vivono raggruppate in una grande famiglia in cui vi è una grande organizzazione: ciascuna svolge dei compiti precisi, con diligenza e grande laboriosità, per il bene di tutto l'alveare.

Quello delle api è un mondo meraviglioso, che non smette mai di stupire. E per questo merita di essere scoperto.

L'ape regina è normalmente la madre di tutte le api presenti nell'alveare. La regina si sviluppa da una larva selezionata dalle api operaie e viene nutrita con pappa reale al fine di renderla sessualmente matura. In situazioni ordinarie, all'interno della famiglia d'api è, quindi, l'unico individuo fertile.

Dal momento della deposizione dell'uovo fecondato, ci vogliono 21 giorni affinché nasca l'ape operaia. Le uova resistono per tre

giorni, quindi si schiudono e ne vien fuori una larva cieca che sarà alimentata per i primi tre giorni con pappa reale. Dal terzo giorno le larve si nutrono di un miscuglio di polline e miele, il cosiddetto pane delle api, per altri tre giorni e poi si chiudono nella cella per eseguire la metamorfosi.

Le api operaie sono femmine più piccole dell'ape regina e i loro apparati riproduttori sono presenti, seppur atrofizzati, e solamente in alcuni casi, a causa di orfanità, sono in grado di deporre uova aploidi dalle quali nasceranno solo individui di sesso maschile (fuchi).

La primavera è la stagione in cui iniziare un'attività di apicoltura, al fine ottenere ottimi risultati.

Marzo è un mese importantissimo per le api. Le giornate si allungano e la regina inizia a deporre più uova, mentre la colonia usa parte delle sue riserve di cibo per il nido. Accade spesso durante questo periodo dell'anno che molte api muoiano perché il miele dell'autunno precedente si è esaurito.

In aprile i fiori e il nettare iniziano a fare la loro comparsa. Il nido si espande e giunge il momento di marciare la regina. È consigliato anche pulire l'arnia, rimpiazzando i telaini che non sono più in buone condizioni.

A maggio si deve ispezionare regolarmente l'arnia per capire se le api sono in procinto di sciamare.

In giugno l'arnia è tutta in fermento. Se si è riusciti ad evitare la sciamatura delle api, la



colonia sarà al massimo della sua grandezza. Il miele che si produce in questo periodo è di acacia.

A **luglio** il numero delle api tende a diminuire, mentre la quantità di nettare e di polline sarà molto elevata. Se necessario, si dovranno aggiungere melari e ispezionare regolarmente l'arnia per evitare una sciamatura.

In **agosto** le api e il nettare diminuiscono sempre più rapidamente. Per avere ancora produzione di miele, la api vengono portate in alta quota, sempre di notte: in montagna infatti si produce miele di rododendro.

In **settembre** le api operaie mandano via i fuchi dall'arnia. La regina smette di deporre uova e la popolazione inizia lentamente a ridursi. È consigliato rimuovere parte del miele, se ce n'è in eccesso, e iniziare la nutrizione esterna, se le api non hanno scorte di cibo sufficienti. È bene inoltre rimuovere i telaini non utilizzati.

In **ottobre** le api iniziano a prepararsi per l'inverno e non trascorrono molto tempo fuori dall'arnia. Bisogna nutrirle perché abbiano abbastanza cibo. Se si mettono da parte attrezzi e telaini, occorre assicurarsi di proteggerli dall'attacco dei parassiti.

A **novembre** le api si raggruppano e lasciano l'arnia sempre più raramente. Non vanno più alimentate dall'esterno; basta solo rendere sicura l'arnia.

## SMIELATURA

La procedura della smielatura consiste nel prendere il telaino dove è collocato il miele e la cera delle api, tenerlo fermo e con un

coltello e una forchetta togliere la cera e il telaino all'interno dello smielatore: per centrifuga il miele cola dal telaino e viene depositato sul fondo della botte dello smielatore. Dopo di che, il miele viene messo all'interno di una botte d'acciaio e viene lasciato lì per varie settimane. L'umidità deve essere inferiore al 18%.

Successivamente avviene il confezionamento dei vasetti che possono essere da 1 kg, 500 gr e 250 gr. Il miele in Trentino può essere di vari tipi: millefiori, castagno, tiglio e acacia e rododendro.



## I PRODOTTI DELL'ALVEARE

**Propoli** è una sostanza resinosa che le api raccolgono dalle gemme e dalla corteccia delle piante. Si tratta quindi di una sostanza di origine prettamente vegetale, anche se le api, dopo il raccolto, la elaborano con l'aggiunta di cera, polline ed enzimi prodotti dal loro stesso organismo. Il colore può variare moltissimo nelle tonalità del giallo, del rosso, del marrone e del nero. L'odore è fortemente aromatico, a seconda della pianta da cui è raccolta. La raccolta della propoli è possibile solo in giornate soleggiate e sufficientemente calde, così da permettere

alle api di staccare pezzetti di resina dai rami degli alberi, diventando questa più malleabile.

**Polline** Il polline d'api è la principale fonte di proteine delle api adulte e delle loro larve. È composto da polline, miele e vari enzimi aggiunti dalle api che trasformano il prodotto attraverso una fermentazione lattica. Il polline d'api non è il polline che viene commercializzato sotto forma di integratore dietetico, né ha lo stesso sapore.

Il polline commerciale viene raccolto all'ingresso degli alveari grazie a speciali trappole, e non viene quindi processato dalle api.

Il polline d'api viene depositato dalle api stesse in celle presenti all'interno dell'alveare.

**Melata** La melata è una secrezione zuccherina emessa dalla maggior parte dei rincoti omotteri che si nutrono della linfa delle piante. Rappresenta un alimento fondamentale per la nutrizione di un elevato numero di insetti glicifagi e di alcuni funghi saprofiti e molto apprezzato dall'uomo. In ambienti con scarsa disponibilità di piante nettariifere la melata è inoltre utilizzata dalle api per la produzione del miele.



## IL TRENTINO E LA GRANDE GUERRA

Classe 2D e professoressa Maddalena Nesler

Nel 2018 sono stati ricordati i cento anni dalla fine della prima guerra mondiale.



La classe 2D, su proposta della prof.ssa Nesler, si è documentata e ha trovato tante notizie su sul nostro territorio nel periodo della grande guerra. Riportiamo qui una sintesi delle ricerche dei ragazzi.

La prima guerra mondiale investì il Trentino e ne cambiò la storia.

All'epoca il nostro territorio faceva parte dell'Impero austro-ungarico e confinava con il Regno d'Italia. Anche se il Trentino faceva parte dell'Impero, la maggior parte della popolazione parlava italiano e c'erano idee diverse sull'opportunità di anettere o meno il nostro territorio all'Italia.

La quasi totalità della popolazione trentina era fedele all'Impero asburgico, al quale apparteneva da secoli e di cui apprezzava l'efficiente amministrazione. Per questo quando scoppiò la guerra quasi 60.000 giovani trentini si arruolarono perciò nell'esercito asburgico; solo 700 disertarono e combatterono nell'esercito italiano. Per proteggere il Tirolo da una possibile offensiva

italiana, negli anni precedenti la prima guerra mondiale l'Austria aveva fatto costruire sul nostro territorio circa 80 fortificazioni e un sistema di trincee lungo 300 chilometri.

All'inizio della guerra, nel 1914, l'Impero austro-ungarico chiamò alle armi gli uomini di età compresa tra i 21 e i 42 anni (dal 1915 dai 18 anni ai 49 anni) e li inviò a combattere soprattutto sul fronte russo.

Dopo la dichiarazione dell'Italia all'Austria del 24 maggio 1915, si aprì anche il fronte verso l'Italia.

La Grande guerra ebbe conseguenze devastanti sulle popolazioni civili del Trentino. Nella zona interessata all'attività bellica – tutta l'area confinante con la Lombardia e il Veneto –, poiché i paesi di confine venivano presi di mira dall'artiglieria italiana, si rese necessario lo spostamento in massa di molte persone, che furono costrette a lasciare nell'arco di pochi giorni le case e le terre per essere avviati verso posti lontani dell'Impero (Austria, Moravia, Stiria, Boemia, Salisburghese, Ungheria).

I profughi furono più di 100.000, soprattutto donne, bambini e anziani: vennero alloggiati in baraccamenti o presso famiglie, ma sempre in forme precarie e di estremo disagio dove le sofferenze per la lontananza dai loro famigliari si univano a quelle dovute alla carenza dei primari beni di sussistenza.

Il fronte di combattimento risultava assai ampio e difficile per le caratteristiche geografiche del territorio; dalle valli s'innalzava a quote altissime attestandosi sul crinale dei monti e dei ghiacciai.

Per ripararsi, i soldati dei due eserciti scavarono ripari nel ghiaccio. Si costruirono gallerie nella roccia, baracche, teleferiche, strade, sentieri.

La guerra di alta montagna fu una guerra dell'uomo contro la natura e le morti per congelamento e per le valanghe furono moltissime.

Alla fine della guerra il Trentino entrò a far parte del Regno d'Italia.

Il paesaggio appariva trasformato dalla costruzione di fortificazioni e trincee, dal diboscamento, dalle esplosioni delle bombe.

In Val di Sole, nell'Alto Garda, in valle di Ledro, Vallagarina, nella zona degli Altipiani di Lavarone e Luserna, in Valsugana e Primiero, molti paesi furono distrutti o gravemente danneggiati. I soldati e i profughi che tornavano alle loro case trovarono edifici crollati, abitazioni saccheggiate, campagne e pascoli disseminati di ordigni inesplosi e di reticolati.

La ripresa della vita civile ed economica fu lenta e complicata per il cambiamento della moneta e delle reti commerciali.

I soldati caduti per l'Italia vennero ricordati con lapidi e cerimonie pubbliche.

Fu invece a lungo ostacolato il ricordo dei caduti per l'Impero austro-ungarico.

Oggi, per vedere i luoghi della Grande guerra e rivivere la quotidianità dei soldati, si può percorrere il sentiero della pace, che si estende per 500 km circa, dallo Stelvio alla Marmolada, che costituisce un vero e proprio museo a cielo aperto e riesce a trasmettere durezza e crudeltà della guerra.

## GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI

Prof. Olga Cappellari, Camilla Trentin, Manuel Baldi

Anche quest'anno il nostro Istituto ha partecipato ai Giochi sportivi studenteschi, con la finalità di ampliare le opportunità dei ragazzi in ambito motorio-sportivo attraverso momenti di avviamento alla pratica sportiva e alla partecipazione ai GSS.

I giochi sono iniziati con il torneo di calcio a 5, poi è stata la volta delle gare di nuoto e infine del calcio a 11.

Nella gara di orientamento abbiamo ottenuto un buon risultato con la salita sul podio di Debora Dal Follo.

L'appuntamento di maggio con l'atletica leggera ha portato due medaglie d'argento nella marcia con gli atleti Daniel Dell'Agnol e Valdet Mazlomi.



Gli altri atleti hanno partecipato alle altre specialità dimostrando impegno e determinazione. È importante che i giovani si avvicinino al mondo dello sport e possano essere coinvolti nelle proposte extra didattiche sportive. Un ringraziamento ai nostri atleti da parte del dipartimento di educazione fisica.

## MATTEO IL NOSTRO CAMPIONE ITALIANO

tratto dal quotidiano "Il Trentino"

All'inizio di marzo si sono svolti a Fabriano i campionati italiano agonistici di nuoto Fidir (Federazione italiano Sport paraolimpici degli intellettivi relazionali) in vasca corta.

Con grande soddisfazione di tutta la sua squadra di nuotatori, denominata Squali BCN, Matteo Rebecchi ha conquistato il titolo di Campione italiano senior C21 nei 100 misti con il tempo di 1'34"71.

Matteo nella stessa manifestazione ha anche vinto la medaglia di bronzo nei 50 stile libero con il tempo di 35"81, sua migliore prestazione di sempre, e la medaglia d'argento nella difficile distanza dei 200 misti con il tempo di 3'28"49, arrivando subito dopo il campione europeo e dimostrando di avere un'ottima preparazione e maturità tecnica.

Matteo ha iniziato a nuotare 12 anni fa, conseguendo importanti risultati nello sport e nella vita, crescendo nella capacità di rapportarsi con gli altri e nel saper prendere decisioni. Tutto questo è stato possibile grazie al contributo di tutto il gruppo della Amatori Buon Consiglio Nuoto, del quale Matteo fa parte.



## OPEN DAY

di Aurora Tomaselli e Luca Denart



La scuola alberghiera anche quest'anno ha organizzato due giornate per accogliere i futuri allievi e mostrare loro la scuola. Le attività si



sono svolte sabato 12 e venerdì 18 gennaio 2019.

I ragazzi sono stati accompagnati da parenti e amici.

All'entrata hanno trovato alcuni alunni e professori, che si sono resi disponibili a illustrare loro la struttura e le attività dell'Istituto.

Divisi in gruppi di una decina di persone ciascuno, sono stati quindi guidati dagli allievi a visitare la scuola.

La prima tappa della visita è stata presso l'ufficio dello staff e l'ufficio del dirigente.

La visita è proseguita in aula informatica, dove due professori spiegavano come funzionano le lezioni in quell'aula.

La terza tappa è stata la pasticceria, dove alcuni alunni di seconda e di terza insieme a un docente hanno accolto calorosamente i nuovi allievi, mostrando loro i prodotti della pasticceria.

I futuri nuovi allievi sono stati poi accompagnati in cucina dove c'erano gli alunni del progetto Riesco (progetto seguito da un gruppo di studenti che hanno ripetuto la classe prima), affiancati dai ragazzi di

seconda. Una volta finita la spiegazione in cucina, i ragazzi sono stati accompagnati in sala, dove altri allievi del progetto Riesco e un professore di laboratorio hanno loro spiegato come si svolgono le lezioni in sala.

Finito il tour dei laboratori, i futuri allievi sono stati accompagnati nell'aula magna per apprendere ulteriori e utili informazioni sull'organizzazione della scuola.

Nell'aula magna erano presenti il vice preside Walter Targa, la docente Caterina Pallaoro e due alunni, Aurora Tomaselli e Gabriel Mulas.

I futuri allievi nelle giornate dell'Open day hanno avuto dunque modo di vedere come funziona la scuola, di visitare i nostri laboratori e conoscere quello che viene fatto.

I ragazzi dell'Alberghiero, invece, hanno passato una giornata insieme, si sono conosciuti meglio e hanno offerto un bel servizio.



## 6° CONCORSO COCKTAIL BAR

professor Vannj Mellone

Anche quest'anno gli inseganti di Sala-Bar hanno proposto ai ragazzi dei terzi anni un concorso che ha coinvolto i Centri di Formazione Professionale e gli Istituti Alberghieri trentini, nello specifico i centri Cfp Enaip di Tione, Tesero, Riva del Garda, Primiero, Ossana e l'Istituto Alberghiero di Rovereto e Levico Terme.

La sede itinerante ha deciso i cocktail IBA da studiare e preparare, e il tema per la ricetta fantasy analcolica che i ragazzi hanno poi inventato.

La sede del concorso per questa 6° edizione del concorso "Cocktail Bar" è stata il Cfp Alberghiero di Ossana e la proposta per il cocktail fantasy è stata "il biologico trentino".

I ragazzi hanno sostenuto una prova scritta, che consisteva nel compilare la scheda tecnica del cocktail IBA scelto dalla giuria, una prova pratica e una comunicativa, dove hanno potuto mettere in campo tutta la loro passione e conoscenza per il lavoro del barman.

Gli studenti sono stati valutati da una giuria tecnica composta da due professionisti, che hanno giudicato la parte tecnica, e da un barman professionista e un giornalista, che hanno valutato la presentazione dei drink e la parte comunicativa e hanno fatto delle domande riguardanti i prodotti presenti nei cocktail eseguiti. Inoltre una giuria composta da due persone esterne ha valutato la parte estetica della presentazione

e la parte gustativa del cocktail fantasy in forma totalmente anonima.

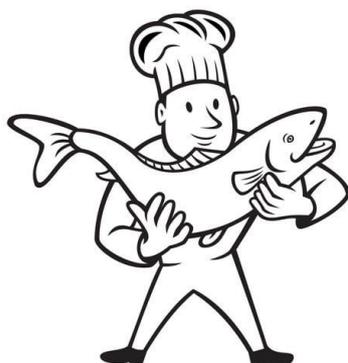
Tutto si è svolto all'insegna della sana competizione.

I ragazzi migliori hanno ricevuto un premio, ma per tutti è stata un'occasione per mettersi in discussione cercando di dare il massimo.



## SPAZIO RICETTA

### RICETTA DI GERARD DEDA



#### Ingredienti:

4-5 kg di carpa fresca  
 1 kg di pomodoro  
 1,5 kg di cipolla  
 400 gr di aglio  
 ½ l di aceto di vino rosso  
 olio di semi di girasole  
 sale  
 pepe nero  
 prezzemolo  
 poco zucchero

#### Esecuzione

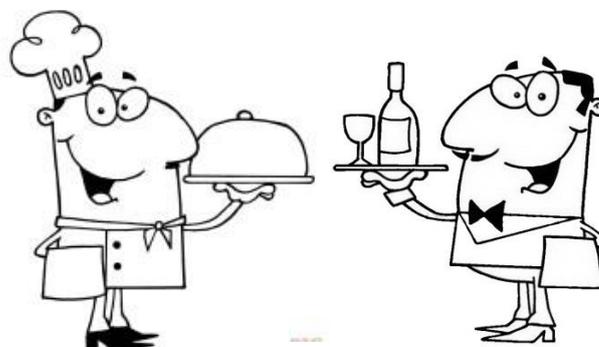
Per prima cosa prepariamo la carpa: la laviamo bene dentro e fuori e togliamo l'osso triangolare che ha vicino alla testa. Tagliamo il pesce in pezzi di 3 cm circa ed eliminando la coda. Passiamo i pezzi nell'acqua, li asciugiamo con la carta da cucina e li saltiamo in un contenitore con un po' di olio di semi di girasole fino a ottenere un bel colore dorato da entrambi i lati. Questo serve affinché il pesce resti compatto durante la cottura. Per il sughetto procediamo come segue: puliamo le cipolle le peliamo e le tagliamo a julienne; le mescoliamo nella

padella dove il pesce arrostisce, fino a quando prendono il colore dell'olio. Dopo aggiungiamo l'aglio tagliandolo in 2 o 4 parti e continuando la cottura per alcuni minuti. Infine aggiungiamo i pomodori ai quali abbiamo tolto la pelle (o la salsa di pomodoro) e lasciamo andare la salsa fino a che le cipolle sono completamente sciolte nel sugo (circa 20 minuti).

Aggiungiamo poi l'aceto, il prezzemolo tritato finemente, il sale, il pepe, le foglie di alloro, un po' di zucchero e lasciamo bollire fino a quando tutti gli ingredienti si sono mescolati e la salsa è diventata leggermente spessa. Spostiamo poi i pezzi di carpa in una teglia con il suo sughetto e aggiungiamo dell'acqua. Gratiniamo quindi al forno a 150 gradi fino a quando la salsa è evaporata e il pesce ha assunto un colore dorato (circa 30-40 minuti). Mettiamo poi sopra al pesce un po' di prezzemolo e il piatto è pronto.

## L'ANGOLO DEL BUONUMORE

di Christian Mirabile e Viviana Stenghel



*Come vedi i cibi dopo aver fatto scienze degli alimenti:*

Uova = salmonella      Cozze = epatite A  
 Crema pasticceria = s. Aureus

**Ultime notizie:** Un cuoco è stato condannato agli arrosti domiciliari.

**Chi arriva sempre con i “primi caldi”?**

Il cameriere!

**Due bambine parlano tra loro.**

Una dice: “Anche a casa tua prima di mangiare dite la preghiera?”

“No, – risponde l'altra – la mia mamma cucina bene.”

**Cosa fa un cuoco pigro?**

Cucina a fuoco lento.

**Due amici:**

- Andiamo, mia moglie mi aspetta. Mi prepara sempre piatti che si sciolgono in bocca...

- Cucina bene?

- No, non li scongela!

**Qual è l'ape che invece del miele fa la cioccolata?**

L' A PERUGINA.

**Il signor Francesco** soffre di laringite cronica ed ha continui abbassamenti di voce. Una sera d'estate va ad un bar, si siede ad un tavolino e quando il cameriere gli si avvicina gli bisbiglia: "Che gelati avete?"

Il cameriere, credendo che il cliente gli parli sottovoce per non farsi sentire in giro, gli risponde anche lui bisbigliando: "Cioccolato, crema, limone e fragola."

Stupito, il signor Francesco chiede: "Ha la laringite?"

E il cameriere: "No, signore, solo cioccolato, crema, limone e fragola."

**Sapete qual è il gioco preferito dai cuochi?**

I dadi.



## COME RAGGIUNGERE LE FERMATE DELLE CORRIERE E DEL TRENO

di Christian Mirabile

All'inizio di ogni anno scolastico i nuovi alunni si trovano in difficoltà a raggiungere le stazioni delle corriere e del treno.

Ecco quindi una carta geografica che può aiutarli a raggiungere i mezzi di trasporto.

