



ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO "PIETRO d'ABANO"
ABANO TERME (Padova)
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



pratica mente PIETRO

RIVISTA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO PIETRO d'ABANO
Anno VIII - N. 21 - Maggio 2018

IN QUESTO NUMERO

PRATICAMENTE Pietro

Rivista dell'Istituto Alberghiero
"Pietro d'Abano"

Maggio 2018 - Anno VIII - N. 21

Direzione, redazione, amministrazione
ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO
"PIETRO d'ABANO"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Via Monteortone, 9 - 35131 Abano Terme
Tel. 049.8630000 - Telefax 049.8639707

Stampa

Nuova Grafotecnica snc
Via Leonardo Da Vinci, 8 - 35020 Casalserugo (PD)

Tiratura: 2000 copie

questo numero è stato chiuso in redazione il 26.04.2018

Direzione

Carlo Marzolo, direttore editoriale
Saverio Mazzacane, direttore

Redazione

Carlo Bortolami, studente
Maria Chiara Ceresoli, docente
Silvia De Paoli, docente
Davide Furlan, studente
Alessandra Garri, docente
Fabio Ghirardello, docente
Renate Gilli, docente
Luigino Grossele, "Amici del Pietro"
Mauro Turetta, studente

Hanno collaborato a questo numero:

Nicola Agugiario, studente
Alessandra Bernardi, docente
Giuseppe Bognanni, docente
Gloria Buson, studentessa
Valentina Campigotto, studentessa
Classe 2[^]H, studentesse e studenti
Classe 3[^]AC, studentesse e studenti
Classe 3[^]AT, studentesse e studenti
Classe 3[^]DC, studentesse e studenti
Classe 4[^]AT, studentesse e studenti
Altin Fetaj, studente
Maria Rosaria Grimaldi, docente
Mauro Massa, studente
Gabriella Orlandini, docente
Shanti Pasini, studente
Riccardo Piovan, studente
Stefano Polato, chef
Sarah Ruetta, studentessa
Lucia Trevisan, docente
Alessia Zaghetto, studentessa
Mattia Zampieron, studente

Editoriale

Non c'è legalità senza cultura

La posta del "Pietro"

Ritorno a scuola...

Com'è raffinato!

I tanti perché dei legumi

Un mare di stagione

Il menù

Ciao Hamza

La bellezza della matematica

Daniela Babolin e il ricordo di suo padre
"Vi racconto la tragedia degli IMI"

Un libro, un quadro

Il notiziario del "Pietro"

Apprendisti cicéroni del FAI

Giovani sentinelle della legalità

World Social Agenda 2017/2018

Visite di istruzione e uscite didattiche

Agromafia

Teatro, "Improvvisati" al lavoro

Progetti di narrazione identitaria

Per il PON 2018... siamo di nuovo in pista

Scambio Linguistico/culturale Abano-Merano

Studenti eccellenti 2016-2017



3

4

5

7

8

9

11

12

14

16

18

19

In copertina:
Gli studenti eccellenti 2016-2017
(Foto Fabio Ghirardello)

NON C'È LEGALITÀ SENZA CULTURA

Saverio Mazzacane

I lettori di "Praticamente" troveranno, nelle pagine che seguono, la bella notizia della conquista, da parte della 4^{CC}, del primo premio a un concorso sulla legalità, un reportage sul progetto didattico "Sentinelle della legalità" promosso dalla Fondazione Caponnetto e realizzato dai ragazzi della 2^H, un articolo che illustra le iniziative di alcune classi all'interno del World Social Agenda 2017/2018 proposto dalla Fondazione Fontana, una serie di informazioni sul progetto Agromafie e sulla conferenza tenuta a scuola, qualche giorno fa, dal prof. Antonio Parbonetti, autorevole studioso del rapporto fra economia e criminalità organizzata. Il "Pietro" ribadisce così la sua attenzione verso un tema – quello della cultura e del rispetto delle regole – che occupa sempre di più il dibattito pubblico, in un momento storico in cui le vicende della politica, dell'economia e della cronaca quotidiana, in Italia e all'estero, sembrano certificare il crollo di molti valori sul piano dell'etica, sia pubblica che privata. È una strada faticosa da percorrere, molto probabilmente, ma è necessario che una scuola coinvolga i suoi giovani studenti in un'avventura (ci piace chiamarla così...) che li renderà cittadini sicuramente migliori di moltissimi adulti che hanno ormai smarrito i loro riferimenti valoriali (la loro anima?)

Diffondere la cultura della legalità, innamorarsi delle buone pratiche, trasmettere l'idea del bene comune, rilanciare la strategia della partecipazione attiva, (ri)valorizzare il sentimento della solidarietà sociale. Apriamoci al futuro, se ne siamo capaci, sforzandoci di costruire una società più decente, impegnando i nostri giovani nella formazione, informandoli, sollecitandoli all'analisi e alla riflessione. «Parlatene, parlatene, parlatene», è stato uno degli ultimi appelli di Paolo Borsellino, rivolto ai giovani e all'opinione pubblica, siciliana e non. Parlare di mafia e mafie, di criminalità grande e piccola e non abbassare mai la guardia: tuttavia l'attenzione della società civile verso il fenomeno multiforme della illegalità è importante ma non basta, occorre la reazione (operosa e non a parole) dei cittadini onesti per sgretolare i muri dell'opportunismo individuale, delle complicità silenziose, dell'indifferenza, dell'egoismo.

Non esiste legalità senza cultura, di questo siamo sicuri. Sono la circolazione e lo scambio delle idee gli antidoti più efficaci al disimpegno morale, alla mancanza di senso civico, alla ripetizione di comportamenti opachi e antisociali. E dunque la scuola, al solito, ha la possibilità di giocare un ruolo importante perché concorre a formare le coscienze e il senso critico individuali e a porre le premesse di una "ribellione positiva" delle generazioni più giovani. Se ne sente l'urgenza, ogni giorno di più. Abbiamo voglia e bisogno di una ventata di aria fresca, pulita, di una sorta di palingenesi (accade periodicamente nella storia...) che restituisca il piacere di vivere in un mondo più giusto e consenta ai nostri ragazzi di coltivare i loro sogni, senza che i disonesti e i prepotenti glieli rubino. Il cammino è di pietra, ma bisogna tentare. È nostro dovere.

Ringraziamento per Hamza

La mia famiglia ed io vorremmo ringraziare tutti per la loro presenza, per l'appoggio e il loro affetto nei nostri confronti: siete stati in molti a sostenerci, ci avete dato tanta forza e, di questo, non smetteremo mai di ringraziarvi. Ci siamo sentiti parte di una grande famiglia dove non esistevano differenze culturali, religiose o altre.

Grazie ai compagni, amici, insegnanti, dirigenti, genitori e a tutti coloro che hanno donato un po' del loro tempo per esserci vicini in questo difficile momento. Grazie di cuore. **Tita Briniss**

I miei tre anni in Accoglienza

Dopo aver fatto un bel sospiro, eccomi qua. Sono seduto di fronte ad una tastiera e all'improvviso, di quei (quasi) tre anni che ho trascorso nell'Accoglienza Turistica, non mi ricordo più nulla. Di emozioni ne ho provate tante, sia belle che brutte, ne sono sicuro. Tanto vale andare con ordine, tre anni non sono facili da riassumere.

La prima cosa che mi ricordo è l'insicurezza nel consegnare il documento, *quel* documento, in segreteria. Un foglio di carta che decideva cosa avrei studiato per i prossimi anni e, per come la pensavo all'epoca, che avrebbe dettato le regole del mio futuro lavoro. A settembre è stato come ricominciare dalla prima. Volti nuovi, professori nuovi e, fin da subito, nuove difficoltà. Adattarsi ha richiesto tempo e trovarsi in una classe da trenta persone non ha aiutato. Ogni giorno era un delirio, urla a destra e manca, litigate e problemi in ogni dove. Ero stipato in un'aula fin troppo piccola con fin troppe persone pressoché sconosciute tra loro. Il peggio è arrivato quando abbiamo dovuto fare l'UdA di quell'anno, sei mesi di collaborazione faticosa, tra ingranaggi di forme diverse. Alla fine tutto si è risolto e settembre è arrivato di nuovo.

Sono partito per Londra e al mio ritorno, carico com'ero, ci ho messo poco a stancarmi delle quattro mura del "Pietro" e a sognare ad occhi aperti Oxford Street. Ancora una volta ci è stato chiesto di collaborare e, sebbene non sia stato facile, tutto è andato per il meglio. Dopo un'estate piena di lavoro, ecco che si presenta "l'ultimo primo giorno di scuola". Il famigerato inizio della quinta si è fatto vivo e già mi sono sentito il fiato della maturità sulle spalle. Dopo il viaggio a Vienna e lo scambio con Merano, stanco come non mai, mi sono rimesso al lavoro e più giugno si avvicina, più l'ansia monta.

Allo stesso tempo, una cosa che non ho mai trovato in nessun'altra classe, gli altri indirizzi non me ne vogliono, è il senso di appartenenza. Siamo pochi, ma siamo forti. Facciamo gruppo come nessun altro poiché, all'interno dell'Istituto, siamo una minoranza... Conosciamo quel che si prova a dover spiegare cosa sia l'Accoglienza turistica (o il Ricevimento, secondo la vecchia dicitura) alla domanda "Alberghiero eh? Sala o

cucina?". L'Accoglienza è tante cose, diciamo con chiarezza. È il primo sorriso che si incontra in un hotel, è una gentilezza e un piccolo gesto che fanno sentire il cliente come a casa. Accoglienza è dover collaborare a stretto contatto (beati quelli che hanno un Back Office tutto per loro) con persone dalle idee più disparate perché far parte di questo indirizzo significa stare in prima linea, sempre e comunque. Significa parlare con il pubblico (gruppi e singoli clienti), sopportare lamenti in chissà quante lingue diverse, significa studiare, studiare, studiare ancora senza sosta.

Ammetto di essere stato fortunato. Ciò che ho trovato, scegliendo Accoglienza, è un calore che, al tempo della mia seconda superiore, non sentivo provenire dagli altri indirizzi. Ognuno di essi aveva (e ancora ha) il suo fascino particolare; ma se c'è un luogo in cui posso davvero dire che non mi pesa entrare, è la mia classe.

Purtroppo non si parla spesso di noi. È risaputo che pochi vogliono tentare di percorrere la nostra strada, che siamo poco visibili, che siamo un po' l'indirizzo di seconda scelta. Proprio per questo ho voluto parlare io. A tutti voi che dovete fare *quella* scelta, provate a immaginare il vostro futuro non con gli occhi di uno chef o di un maître, ma attraverso il sorriso con cui sarete sempre accolti e coccolati da quelli come noi...

Mauro Turetta

Donacibo 2018

Anche quest'anno, nella terza settimana di Quaresima si è svolta in tutta Italia l'iniziativa del Donacibo, una raccolta di generi alimentari a lunga scadenza nelle scuole di ogni ordine e grado che decidono di aderire all'iniziativa (una trentina di scuole nel Padovano, in questa tornata).

Si potrebbe dire che il Donacibo sia la variante per bambini e ragazzi di quello che è stato definito "il grande gesto di carità del popolo italiano", che è la Colletta Alimentare che si svolge ogni anno a novembre.

Un volontario dell'Associazione "La Formica Onlus", il dott. Eugenio Andreatta, ha presentato l'iniziativa e il lavoro dell'Associazione in una decina di classi, che finora non avevano mai partecipato al progetto e nella settimana dal 5 al 10 marzo gli alunni hanno messo negli appositi scatoloni quanto hanno voluto

donare a chi, nel nostro territorio, fatica ad assicurare alla propria famiglia i generi alimentari necessari.

Sabato 10 marzo ho ritirato personalmente nelle varie aule dell'Istituto gli scatoloni della raccolta. Vi assicuro che per me è sempre una sorpresa vedere come la libertà dei singoli si gioca davanti a una proposta così semplice. Quest'anno sono stata colpita da come hanno risposto all'iniziativa gli alunni più grandi, cioè i ragazzi delle quinte, e di alcune prime, in particolare la 1[^]F, che si è dimostrata veramente molto attenta e generosissima. Sorprendente anche l'iniziativa della 2[^]I, che ha deciso di partecipare autonomamente, pur non essendo stata coinvolta "ufficialmente" nel progetto, chiedendo ai collaboratori una scatola qualsiasi per poter raccogliere ciò che avevano portato.

Credo che il Donacibo sia un grande gesto di libertà, e per questo mi piace. Liberamente lo propongo ai miei colleghi, i colleghi liberamente lo propongono alle loro classi, le classi liberamente accettano di partecipare o no, e giovani e adulti decidono liberamente di dare o non dare il loro contributo.

E tutti abbiamo anche la libertà di non lasciarci ricattare dall'esito; che sia poco o tanto quello che raccogliamo è sempre qualcosa di cui essere immensamente grati. E' la stessa libertà che ci fa dire, quando qualcuno - come è successo quest'anno - , approfittando dell'assenza della classe in aula, apre una confezione di alimenti donati e ne consuma il contenuto : «Se effettivamente aveva fame e non aveva i mezzi, abbiamo comunque raggiunto il nostro scopo, se invece l'ha fatto per dispetto o per fare una bravata, ne risponderà lui!»

Questa libertà - che credo abbia in sé qualcosa di divino - ha avuto quest'anno un esito impressionante: sono stati raccolti 318 Kg di alimenti, che verranno distribuiti dai volontari de "La Formica" alle famiglie bisognose del nostro territorio. Ringrazio tutti coloro che in qualsiasi modo hanno voluto contribuire.

«Ricevere riempie le mani, donare riempie il cuore», mi disse 40 anni fa un'anziana signora di Brunico. È proprio vero. E credo che questo sia una prova del fatto che siamo fatti ad immagine di Dio, che è Amore che liberamente dona e si dona.

Gabriella Orlandini

RITORNO A SCUOLA...

Maria Chiara Ceresoli

Partito molti anni fa dal "Pietro d'Abano", **Ivan Artolli** ha sempre lavorato nell'alta *hôtellerie*, coniugando il valore delle abilità personali a quello delle esperienze di grande qualità, maturate in hotel prestigiosi a livello internazionale, fino a ricoprire per molti anni il ruolo di General Manager del gruppo Rocco Forte Hotels. Ora è Managing Director de l'Hotel de Paris a Montecarlo e figura di spicco dell'associazione EHMA (European Hotel Managers Association).

Ivan ha portato la sua testimonianza di vita e di lavoro ai vertici del settore agli alunni del corso di Accoglienza turistica, con un altro ex alunno eccellente del settore, **Egidio Marcato**, carismatico ambasciatore dell'alta *hôtellerie* e formatore nel prestigioso Glion Institute of Higher Education in Svizzera.



Sono partiti dal "Pietro d'Abano" con tanti sogni, speranze, paure, con un bagaglio che si è via via riempito di pezzetti di vita, di successo, di altre conquiste, di rinunce ma anche di consapevolezza, che poi sono gli stessi dei ragazzi che partono oggi, che partiranno domani: spicchi il volo ma tieni saldamente i piedi per terra, ancorati alle radici.

Grazie alle loro testimonianze, è stato possibile delineare un profilo professionale dalle grandi potenzialità e aperture, talvolta lasciato in ombra dalla valanga mediatica del food & wine.

Di sicuro hanno trasmesso passione, apertura mentale, competenze di altissimo livello, necessarie per arrivare ad occupare ruoli importanti, hanno suscitato la curiosità e stimolato la partecipazione degli alunni con un percorso interattivo con gadget di grandi alberghi. Ma quello che più ha caratterizzato l'incontro è stata la "classe"... nei racconti, nei movimenti, nello stile di porsi agli altri, di comunicare che prima di tutto si deve essere **persone**, poi viene anche l'essere lavoratori, l'essere professionisti.

La vera ricchezza è data dall'esperienza, certo anche dalle molte possibilità economiche e occasioni che questo lavoro permette, ma senza il proprio bagaglio interiore il viaggio perde significato, e diventa un noioso incedere attraverso mete che sono solo luoghi geografici, neutre stanze d'albergo, hall impersonali.

Abbiamo chiesto ai nostri ospiti eccellenti:

quali sono le carte vincenti per chi vuole lavorare nel settore dell'Hotellerie?

Le risposte sono chiare, nette, non lasciano spazio a dubbi di sorta:

- «determinazione, non darsi mai alternative a quello che si è deciso di fare anche se la strada è impervia e disseminata di difficoltà, piccole o grandi che siano.
- curiosità intellettuale, per non lasciarsi mai sfuggire l'opportunità di imparare qualcosa di nuovo o capire il perché delle cose
- cura della propria immagine e della propria reputazione attraverso una coerenza costante nel tempo, essere un ottimo *team player* perché prima di diventare un leader si passa da questo stadio della propria carriera e bisogna essere critici e propositivi, orientati verso un costante miglioramento individuale e di squadra

Back to school...

Che emozione ritornare a scuola dopo moltissimi anni! Ma che emozione anche per noi accogliere due eccellenze del "Pietro d'Abano" e sognare, attraverso i loro racconti, un mondo che affascina e incanta, il mondo degli alberghi di lusso, dei grandi incontri, delle esperienze indimenticabili. Ci hanno fatto sognare, Ivan Artolli (a destra nella foto) ed Egidio Marcato (a sinistra), ma hanno dato anche una prova tangibile che sognare fa bene, che i sogni si avverano e non sono poi così lontani per chi crede veramente nei propri obiettivi e con costanza e tenacia cerca di perseguirli. Una strada lunga, talvolta accidentata, ma che panorama in cima a quel cammino, che sapore di conquista, di crescita personale e professionale!

RITORNO A SCUOLA...



- saper lavorare in team, considerare sempre che i risultati e il successo passano attraverso la sinergia operativa di tutti i comparti e dipendono dal lavoro di ciascun "giocatore", piccolo o grande che sia

- coraggio, per riuscire ad accettare sfide che altri temono e di fronte alle quali molti indietreggiano invece di avanzare

- *ownership*, ritenere sempre che l'attività in cui siamo coinvolti ci appartenga, che sia nostra. Gestire tutto come se il bene ci appartenesse, avendo la cura che riserviamo a quello che realmente possediamo.

- umiltà, il primo test di un uomo veramente grande è la sua umiltà. Gli uomini veramente grandi hanno la curiosa sensazione che la grandezza non sia in loro, ma venga attraverso di loro».

Creiamo un immaginario cv del candidato ideale...

«Il *resume* di una persona deve contenere un filo conduttore che dimostri coerenza nelle scelte che vengono man mano fatte. La dimostrazione del desiderio di imparare, il coraggio di affrontare situazioni complesse, una critica propositiva, in pratica la dimostrazione dei principi di cui parlavano prima e con i quali si affrontano le opportunità che la vita ci propone lungo il nostro cammino professionale e personale».

Entrambi i nostri ex alunni sono partiti dalla difficoltà della lingua per scegliere il primo paese straniero dove andar a fare esperienza, il tedesco e la Germania. Consigliano di partire proprio dagli step più complessi, per poi via via diversificare le esperienze con Paesi, lingue, opportunità diverse. Ivan consiglia a questo proposito la lettura di *Non fare lo struzzo* di Brian Tracy, un libro sullo sviluppo dell'efficienza personale e del successo nel lavoro. Un insegnamento a superare tutte le difficoltà di chi è partito iniziando dal basso. La tecnica è di cominciare con la cosa più difficile tra quelle che a breve dobbiamo affrontare e risolvere.

Ivan ed Egidio ci hanno lasciato un'eredità preziosa: i legami hanno un valore profondo e inestimabile, ma vanno nutriti sempre, le distanze si colmano attraverso intrecci di amicizie, di affetti, perché no, anche di mail o social. Ma alla base di tutto vanno coltivati i valori che sono quelli che ti permettono di spiccare il volo e tenere salde le radici.



COME È RAFFINATO!

Lucia Trevisan

Questa affermazione vi sembrerà lusinghiera se viene rivolta ad un nobiluomo o a un rampollo dell'alta borghesia, ad un dipinto, ad un piatto di alta cucina o ad un brano di musica classica.

Ma se si sta parlando di

- Zucchero
- Farina
- Sale

la stragrande maggioranza delle casalinghe 2.0 strabuzzerà gli occhi e dovrà far ricorso a tutte le sue scorte di fiori di Bach per non svenire.

"I tre veleni bianchi", infatti, impazzano e terrorizzano il web.

A star dietro agli "esperti" il processo di raffinazione toglie tutte le parti nobili dell'alimento e lascia solo "calorie vuote".

Come tutti sanno, per esempio, lo zucchero grezzo ha vitamine, sali minerali e fibra che il cugino raffinato neanche si sogna. Peccato che la quantità di questi micronutrienti nello zucchero grezzo è tale da diventare significativa solo se di zucchero ne assumi un chilo; in questo caso non dovrai più preoccuparti di una carenza vitaminica, il diabete in compenso canterà vittoria.

A questo punto qualcuno potrebbe obiettare che i prodotti raffinati hanno subito un processo di lavorazione (la raffinazione, appunto) che rende il prodotto meno genuino e meno naturale. Forse non tutti sanno che una buona parte dello zucchero grezzo in commercio in realtà ha subito una lavorazione più complessa rispetto allo zucchero raffinato, infatti non è nient'altro che zucchero bianco al quale è stata aggiunta, a posteriori, la stessa melassa che era stata separata durante la raffinazione.

Si tratta di una lavorazione simile a quella che subisce, in alcuni casi, la farina integrale: raffinata completamente e poi addizionata di crusca al termine del processo. Non si tratta di una truffa: il fatto che la crusca non venga tolta o venga aggiunta in un secondo momento non varia i valori nutritivi e non dovrebbe condizionare le tue scelte a meno che queste non siano mosse da preconcetti senza fondamento scientifico.

Il discorso invece è leggermente diverso per il sale integrale: in questo caso effettivamente ha subito meno lavorazioni del raffinato, solo che le presunte proprietà salutistiche di questo prodotto ancora una volta non sono avvalorate dai LARN (livelli di assunzione di riferimento dei nutrienti). Secondo questi valori noi non dovremo assumere più di 5 grammi al giorno di sale (cloruro di sodio). Essendo il sale marino integrale composto per più del 95% da cloruro di sodio, ne consegue che comunque gli altri "preziosissimi" componenti diventano impurità che non avranno nessuna influenza sul benessere generale, per fortuna! Mi permetto di aggiungere visto che in alcuni casi (per esempio nel sale rosa dell'Himalaya) questi componenti sono tutt'altro che preziosi e, anzi, possono risultare addirittura dannosi (come il cadmio e il piombo). Ma il sale rosa, lo zucchero di canna grezzo e la farina integrale hanno in effetti un grande vantaggio: il prezzo. Infatti (rispetto ai prodotti raffinati) costano così tanto che siamo costretti a mangiarne meno...



7



I TANTI PERCHÉ DEI LEGUMI*

Stefano Polato

Il 2016 è stato decretato dall'ONU anno internazionale dei legumi. Durante la sua missione spaziale, Missione Futura, Samantha Cristoforetti ha pasteggiato con La Zuppa dei Presidi Slow Food creata appositamente per lei come strumento di divulgazione. La domanda nasce spontanea: perché tutti questi sforzi nel far conoscere i legumi? Ecco qualche risposta:

- il largo consumo di legumi è alla base di tutte le diete più longeve al mondo;
- rappresentano una fonte proteica molto più sostenibile di altre dal punto di vista ambientale;
- risultano essere vegetali facilmente coltivabili anche in terre scarse d'acqua;
- a livello sanitario potrebbero rappresentare ingredienti di fondamentale importanza per contrastare il fenomeno dell'obesità e aiutare a prevenire e gestire altre patologie (come il diabete).

Tutte motivazioni super valide per decidere di integrare nella dieta settimanale maggiori quantità di legumi. Benefici per l'uomo e per la sua casa. È stato dimostrato che la coltivazione dei legumi può rendere i terreni più fertili, migliorandone le condizioni generali. Questo è merito della loro capacità, in simbiosi con alcuni batteri, di fissare al terreno l'azoto atmosferico. La loro coltivazione, integrata e alternata ad altre coltivazioni, può aiutare a controllare infestazioni e malattie ai vegetali riducendo l'utilizzo di pesticidi di sintesi chimica.

Cece nero della Murgia Carsica (1), lenticchia di Ustica (2), Fava di Carpino (3) e Piattella Canavesana (4): sono queste le cinque legumi appartenenti alla famiglia dei presidi Slow Food che componevano la Zuppa che Samantha Cristoforetti ha portato con sé in orbita. Con questo piatto la prima donna astronauta italiana ha aperto il Terrà Madre Day nel 2014. La zuppa dei presidi non ha rappresentato solo ed esclusivamente uno strumento di divulgazione, ma è stata una integrazione

alimentare ben studiata all'interno dell'intera missione della stessa astronauta. La selezione delle materie prime con determinate caratteristiche nutrizionali e l'abbinamento ai cereali integrali e verdure hanno dato vita ad un piatto unico perfetto, completo di tutti i macro, micro e fito-nutrienti funzionali. Un piatto altamente proteico utile ad arginare l'accelerato deperimento muscolare al quale ogni astronauta va inevitabilmente incontro durante la permanenza nello spazio. Un piatto perfetto utile per la più estrema, difficile e complicata delle avventure che un uomo possa svolgere. Tutto questo, dunque, dovrebbe far riflettere sul fatto che, anche per noi sulla terra, forse è arrivato il momento di considerare e di proteggere maggiormente i legumi.

I legumi sono il frutto delle piante dicotiledoni appartenenti alla famiglia delle Fabacee. Sono famosi più che altro per essere considerati la carne dei poveri. Questo assunto deriva dal fatto che i legumi nel loro stato secco hanno un contenuto proteico alto quasi paragonabile a quello delle carni. Nei semi secchi dei legumi il contenuto proteico è simile per quantità a quello della carne (20-22%), nella soia è addirittura del 36%. Tali proteine hanno però una composizione aminoacidica meno variegata e quindi sono di valore biologico inferiore. Hanno un buon contenuto anche di carboidrati complessi quale l'amido e di fibra, vitamine del gruppo B, calcio e ferro. Hanno un basso contenuto di lipidi. Queste peculiari proprietà nutrizionali rendono i legumi un alimento molto utile per il controllo della glicemia così come dei livelli di colesterolo, in particolare grazie a specifici peptidi e a delle molecole chiamate saponine. Nei legumi freschi invece, la quota proteica è in genere più bassa del 5-10%. Rispetto ai prodotti secchi, in quelli freschi la quota proteica è circa un terzo (5-10%). Altra peculiarità delle leguminose è quella di possedere una buona percentuale di frazioni di amido-resistente, oligosaccaridi non digeribili che si ritiene essere alla base della produzione di acido butirrico, un acido grasso essenziale come probiotico che contribuisce quindi alla buona salute della nostra flora intestinale.

*Tratto da *Cereali e Legumi* di Stefano Polato, Slow Food Editore 2017



1



2



3



4

UN MARE DI STAGIONE

Carlo Bortolami

Ci stiamo immergendo, ormai, nella stagione calda dell'anno. L'afa, in poco tempo, ci costringerà a rintanarci in casa dopo pranzo per sfruttare l'energia del ventilatore e la freschezza di una buona limonata; oppure a scappare, alla fine delle settimane più impegnative, al mare, dove poter percepire refrigerio al sentore della brezza e dell'odore tipici della spiaggia, immaginando di assistere a scene cinematografiche ambientate nelle coste australiane, dove bagnini col costume rosso e belle bagnanti corrono in riva al mare mostrando al vento i lunghi capelli biondi, mentre le onde continuano a infrangersi sugli scogli e sulla battigia.

Rinvenendo da sogni ad occhi aperti, ci ritroviamo nella nostra casa, invasi dal calore proveniente dalla porta e colpiti dal getto di aria che il ventilatore muove verso di noi. Il pomeriggio trascorre accaldato e, gradualmente, appare la sera, che porta con sé qualche ora di stacco dal sole cocente. Assieme alla sera, torna anche quell'appetito di cui i giorni caldi d'estate spesso ci privano ed è, quindi, giunto il momento per noi di sbizzarrirci con i prodotti che la nostra terra e l'estate ci offrono.

Il nostro Paese, da Sud a Nord e passando per il Centro, offre prodotti che sono dei *must* per l'alimentazione estiva: prodotti che sono freschi, di stagione, ma soprattutto refrigeranti!

Partiamo dall'amato Meridione, terra natale di piatti ormai divenuti internazionali. Probabilmente è proprio grazie al Sud che la cucina italiana è famosa in tutto il mondo: il cibo, per i meridionali in particolare, è quasi una fissazione - nel senso più positivo che si può attribuire alla parola -, perché il "mangiare", come momento di condivisione, rappresenta molto di più che il semplice "nutrirsi".

Se pensiamo all'estate, a Napoli, precisamente a Capri, cosa potrebbe venirci in mente, oltre al mare, se non **l'insalata caprese**? Come per moltissimi piatti tipici del nostro Paese, anche l'origine della Caprese si alimenta di miti e leggende diversi. A quanto sembra, però, la versione più accreditata sembra risalire al secondo dopoguerra: il protagonista-inventore di questo piatto sarebbe un muratore particolarmente patriottico, attento a racchiudere all'interno del suo panino i colori della bandiera italiana. Basilico, mozzarella e pomodoro andavano così a rendere la sua pagnotta di pane particolarmente gustosa e fieramente "italiana".

Non si può banalizzare però un piatto così importante e semplice - ma non ordinario - della cucina partenopea elencando gli ingredienti in modo generico, perché il punto di forza del piatto non può che essere la freschezza dei prodotti e la loro qualità. Che sono: il basilico napoletano, la mozzarella di bufala campana DOP e il pomodoro Re Fiascone. Nella versione napoletana, il basilico è caratterizzato da foglie larghe,

bollose, di colore verde chiaro, lucenti e molto aromatiche. La mozzarella di bufala campana DOP è un formaggio di pasta filata molle, derivato da latte intero esclusivamente di bufala: l'oro bianco. Freschezza, semplicità, storia e gusto in un prodotto che è il re indisturbato del regno gastronomico campano. Ed infine, il Re Fiascone, pomodoro originario della Costiera amalfitana e antenato del più conosciuto pomodoro San Marzano. Sono queste le delizie che rendono la Caprese una pietanza sovrana dei nostri menu estivi.



Passando poi per il Centro, non possiamo non fermarci in Emilia Romagna per visitare la bellissima Piazza Maggiore di Bologna e il Castello Estense di Ferrara, ma anche per degustare i prodotti che caratterizzano questa terra così ricca e generosa.

Tra tutte le bontà che si possono assaporare volentieri d'estate, forse, la più apprezzata per la praticità è la **piadina romagnola**! Chi avrebbe mai potuto dirlo che una "semplice" piadina sarebbe diventata una delle colonne portanti della cultura gastronomica romagnola? Sembra, infatti, che risalga addirittura al tempo degli Etruschi che la consideravano come un banale pane azzimo. Successivamente, tramandata la ricetta agli antichi Romani, la piadina ebbe un'ampia diffusione negli ambienti più raffinati della capitale dell'Impero. Nel Medioevo, con l'applicazione di tasse sul pane da versare ai Signori, la piadina fu un'ottima alternativa



UN MARE DI STAGIONE

per svincolarsi dai pagamenti, perché poteva essere prodotta utilizzando cereali alternativi non tassati, come la farina di farro. Per questo, diventò uno degli alimenti caratterizzanti la cucina contadina.

Il legame che la piadina ha con la Romagna, però, lo si potrebbe datare più recentemente grazie ad un documento: circa sei secoli e mezzo fa, nel 1371, una città romagnola dovette pagare ben due piade al Cardinale Anglico de Grimoard, il quale, per l'occasione, ne fornì una primissima e breve descrizione: «*Si fa con farina di grano intrisa d'acqua e condita con sale. Si può impastare con il latte e condire con un po' di strutto*».

La piadina è così importante per i romagnoli che persino la grande poesia ne celebra le virtù. Giovanni Pascoli, in "La piada", ne descrive la ricetta, gli ingredienti, la forma e il profumo.

«Ma tu, Maria, con le tue mani domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;

ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna;
e sulle aperte mani tu me la arrechi,
e me l'adagi molle sul testo caldo, e quindi t'allontani.
Io, la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto,
fin che stride invasa dal calor mite, e si gonfia di bolle:
e l'odore del pane empie la casa.»

Insomma: sia sulla costa che nell'entroterra, come non fermarsi per strada a provare la piadina dei chioschi tipici? Ovviamente, da zona a zona, si differenzia per spessore e ingredienti: la preparazione è a discrezione del gusto personale.

Ed infine, giungiamo al Nord. Spostiamoci più precisamente nella Pianura Padana e, dato che si sta avvicinando il caldo torrido, meglio approfittarne per avvicinarsi alla costa e, quindi, all'acqua. Quale posto migliore in Veneto, per stare a contatto con l'acqua, se non Venezia, la città "galleggiante"? Dopo aver trascorso una giornata attraversando ponti e solcando canali, è giusto concedersi qualche minuto di pace, godendosi il mare, i gabbiani, le gondole, i balconi, gli odori e i colori della Regina dell'Adriatico.

In una città di mare, non si possono che gustare prodotti di mare o, per lo meno, prodotti coltivati vicino al mare. È il caso, allora, di assaggiare, durante l'aperitivo in perfetto stile veneziano, **i bovoeti**, in italiano "bovoletti". Queste lumachine di terra, che si trovano però nelle sterpaglie adiacenti al mare, sono le protagoniste di una delle feste più importanti di Venezia: il Giorno del Redentore. Il sabato che precede

la terza domenica di luglio, infatti, a Venezia si ricorda e si festeggia la Grazia ricevuta nel luglio 1577, quando la città venne finalmente liberata da una tremenda pestilenza. Uno dei motivi per cui questa festa viene ricordata è lo spettacolo pirotecnico di mezzanotte: uno spettacolo che deve essere ammirato mentre si gustano i **bovoeti**.

La ricetta tipica veneziana prevede che le lumachine vengano "spurgate" in una terrina con acqua e un po' di sale, immerse poi in una pentola con acqua fredda e portate sulla fiamma che deve essere rigorosamente bassa (così gli animaletti escono dal guscio!), per aggiungere quindi il sale e alzare la fiamma; infine bisogna scolarle, farle raffreddare e marinarle per due ore abbondanti con olio extravergine d'oliva, aglio e prezzemolo tritati.

Questa specialità è da servire rigorosamente con degli stuzzicanti e con una buona "ombra" di vino bianco.



Tra il 1575 e il 1577 Venezia fu colpita da una terribile epidemia di peste. Morirono circa 50.000 persone, circa un terzo della popolazione cittadina. Seppure in ritardo, la Serenissima adottò le misure necessarie per isolare i contagiati e combattere la malattia. Si presume che, proprio in questo periodo, sia stata ideata la figura del "Medico della peste", divenuta successivamente una delle più tipiche maschere veneziane. Per tutelarsi dal contagio il medico era abbigliato in modo speciale e indossava una maschera a forma di becco, che fungeva da respiratore, dove era posta una mistura di erbe profumate, aglio e una spugna bagnata d'aceto.





IL MENÙ



Nicola Agugiaro, Mauro Massa, Mattia Zampieron

Nell'accezione originaria il termine menù deriva dalla contrazione di "minutaglia" o brutta copia dell'elenco particolareggiato delle vivande. Legato ad un cambiamento epocale nel modo di servire a tavola, il menù nasce come una necessità agli inizi dell'Ottocento quando dal "servizio alla francese", dove tutte le portate sono presenti contemporaneamente sulla tavola, si passa al "servizio alla russa" nel quale i piatti vengono serviti direttamente dai camerieri in una studiata, ordinata sequenza. I commensali perdono così la visione completa ed immediata dell'intero pranzo, per questo si rende necessaria un'informazione scritta rappresentata appunto dal menù: riportando la successione delle portate si dà loro la possibilità di informarsi sulla composizione del banchetto, di scegliere e "regolare il loro appetito". Anche se già alla fine del Settecento alcuni famosi ristoranti parigini presentavano ai loro clienti le riproduzioni ridotte della "carta" affissa alla porta, il vero battesimo del menù lo si deve al principe russo Alessandro Boris Kourakin, ambasciatore dello Zar di Russia a Parigi, che nel 1810 nella sua residenza di Clichy, vicino alla capitale, introduce questo nuovo modo di servire a tavola: "alla russa", appunto. Una novità inizialmente poco gradita ai cuochi che, pur abituati alla lista delle vivande, furono costretti ad industriarsi per codificare e trovare il giusto equilibrio nella sequenza delle portate, ma subito adottata con piacere dalla diplomazia ed aristocrazia internazionali. A Parigi fu subito tendenza.

La spiegazione di cosa sia il menù, però, ce la fornisce il famoso cuoco Escoffier: «Il sostantivo menù ha due significati ben distinti. Il primo si riferisce alla parola che serve a indicare l'insieme delle pietanze e delle bevande che entrano nella composizione di un pasto. È insomma il programma del pranzo o della cena. La stessa definizione indica però anche il cartoncino (*la carte*) di qualsiasi materia e forma, sul

quale il programma è trascritto, e un esemplare del quale è posto accanto al piatto, o davanti a ciascun commensale o, nei ristoranti, viene presentato al cliente dal personale di servizio».

Nel tempo il menù ha acquisito una importanza decisiva per le sorti di un ristorante o di qualsiasi altro tipo di locale (sia esso bar, pasticceria...), diventando una sorta di "Apriti Sesamo" per la buona cucina e le pietanze proposte. Lo stesso Escoffier afferma che l'arte di comporre un menù ben ponderato è molto complessa a causa dell'equilibrio che non deve mancare tra le materie prime a disposizione, la capacità esecutiva dei piatti e di ciò che si propone e le esigenze della clientela. La prima condizione che deve esserci per completare un menù armonico è la realizzazione di un accordo il più possibile perfetto tra la sua composizione e le circostanze per le quali viene costruito. Lo chef di cucina dovrà comporlo tenendo presente che un pasto deve soddisfare i gusti ed i bisogni della maggior parte dei convitati. Per questo motivo lo chef dovrà acquisire necessariamente una serie di informazioni riguardanti l'età e il sesso dei commensali, il numero dei presenti, la nazionalità e il loro livello sociale, il luogo (città o campagna ecc.) in cui si svolgerà il pranzo, la stagione e così via. Così si potranno operare le scelte (qualità, quantità dei cibi...) o le variazioni più adeguate.

E oggi? Il menù non smette di avere il suo ruolo centrale nella comunicazione di un ristorante o di un bar di qualsiasi genere. Porgere la propria lista delle specialità continua a rappresentare per il ristoratore il primo vero impatto con il cliente, il *medium* più rappresentativo per comunicare da subito la propria arte e il proprio locale. Un mezzo di comunicazione dalle potenzialità altissime, considerato che attraverso il menù, oltre alla presentazione dei piatti, si racconta anche la storia di un'azienda o di una famiglia, si veicolano

informazioni sugli ingredienti dei piatti e relativi tempi d'attesa, e si informa correttamente il cliente mettendolo da subito a suo agio e indirizzandolo nelle scelte.



Frontespizio e interno del menu della cena offerta al Re d'Italia Vittorio Emanuele III il 27 aprile 1904 all'Ambasciata di Francia a Roma.

In copertina:
Allegoria con fanciulle nel cielo di Roma

Immagini tratte da: M. Campiverdi e F. Ricciardi (a cura di), *I menu del Quirinale. 150 anni di menu per 15 Capi di Stato*, Accademia Italiana della Cucina, 2011.

Edito in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.



CIAO HAMZA

Hamza Briniss, 16 anni, frequentava la classe 3^A-Enogastronomia del nostro Istituto, abitava a Vigonovo e giocava a calcio nella squadra del Saonara Villatora. E' morto per un malore improvviso nella sua abitazione il 6 marzo 2018. Lascia i genitori una sorella e un fratello. "Quella mattina - ricorda il Preside Carlo Marzolo - Hamza aveva frequentato regolarmente le lezioni e, interrogato in Matematica, aveva preso 7 e mezzo. Era anche rappresentante di classe e uno studente rispettoso, e diligente".

Hamza, un grande amico! Sempre felice e dal sorriso naturale. Sempre pronto ad aiutare, mettevvi gli altri davanti a te stesso: proteggevi chi era in difficoltà.

Volevi vedere le persone unite e, se qualcuno era isolato, subito cercavi di farlo venire a noi.

Quando entravi in classe ci abbracciavi, non ci dicevi "vi voglio bene" ma lo manifestavi con il gesto fisico: il tuo bisogno di abbracciare gli altri per far sapere che c'eri.

Ci hai fatto ridere quando tentavi di parlare il dialetto veneto e ti sforzavi di impararlo, o quando tentavi di insegnarci l'arabo e noi buttavamo parole a caso, come "pane" per "acqua".

Portavi a scuola i msemi e ce li facevi assaggiare (sapevano così tanto di miele!). Ci parlavi del tuo cousin MICIDIALE come se fosse l'amore della tua vita. Dicevi che ogni volta ne cucinavi un calderone della strega e per questo ci battevi sempre quando facevamo a chi mangiava di più.

E poi che bei favori facevi! Ogni volta a correre per prenderci il panino a ricreazione, che bontà!

Quando facevamo dello sport ci davi la carica come un vero capitano, ci battevi il cinque e ci spronavi a mettercela tutta! È per questo che per tre anni ti abbiamo scelto come nostro rappresentante: eri l'unico che riusciva a compattare la classe nei momenti di difficoltà. Hai insegnato agli altri cosa volesse dire rappresentare al meglio un gruppo di persone e ne faremo tesoro.

Ti piaceva discutere di calcio ed eri euforico quando qualcuno segnava un bel goal!

Onestà intellettuale prima di tutto, anche quando la classe non aveva fatto i compiti. Avevi il coraggio di esporti. Quando ti chiedevamo un suggerimento durante le verifiche, tu non sussurravi, tu urlavi! E così i prof ti beccavano sempre, ma tutta la classe forse - bravo Hamza! - sentiva la risposta. E all'occasione, ecco arrivare i suggerimenti in arabo se altri compagni lo capivano.

Sei l'anima di questa scuola concentrata in una persona: per i corridoi si parlava di te, tu eri Hamza e tutti ti conoscevano.

Anche le cose brutte sapevi dircele in modo da farci ridere, era il tuo carisma, con un tocco di ironia.

Quando litigavamo, anche se tu avevi ragione e noi torto, ci assecondavi piuttosto che vederci stare male.

Ci vediamo, Hamza.

I tuoi compagni di classe

Hamza, quel giorno in autobus parlavamo di Amicizia e, quando siamo scesi alla fermata dell'autobus in stazione a Padova, mi hai detto "ciao Vecchio, ci vediamo domani".

Altin Fetaj

Ciao piccolo mio, come stai? Tutto apposto? Sai, da quando te ne sei andato hai lasciato un vuoto incolmabile dentro ogni persona, ma soprattutto dentro di me. Tu sei sempre stato la mia metà, sei sempre stato quel ragazzo che avrebbe fatto di tutto per rendermi felice: ci sei sempre stato per me. Mi chiedevi sempre se avessi fame e se mi azzardavo a non mangiare la mattina, mi portavi una brioche, perché temevi mi sentissi male. Volevi prenderti cura di me come un fratello, volevi farlo per sempre, ma ti giuro, Hamza, che anche se sei rimasto poco, troppo poco, mi hai reso così tanto felice e così tanto fiero di te e di come sei. Sei sempre stato quella persona che si sarebbe lasciata spezzare per aiutare gli altri, colui che, piuttosto di vedermi piangere, avrebbe tirato giù tutto per farmi sorridere. Sei sempre stato quel ragazzo, quell'amico, quel fratello che ogni persona vorrebbe al proprio fianco. E lo so che tu ci sei, ci sei sempre, ci sei in ogni scelta che prendo, ci sei in ogni mio gesto, ci sei in ogni mio passo. Tu ci sei. Sei con me, ed io sarò con te in ogni momento, amore.

"Il tempo porta via tutto, ma non i momenti vissuti, non le emozioni. Il tempo trattiene i ricordi, quelli restano". Ed proprio così. Ti hanno portato via da me, ma nulla riuscirà a farmi dimenticare di te, del tuo sorriso, delle tue mani paffutelle, dei tuoi abbracci, delle tue parole, di te.

Mi manchi tanto, Amore. Ti voglio tanto bene, Campione.

Sarah Ruetta

UNA GIORNATA DI SPORT RICORDANDO HAMZA

Cari ragazzi,
il prossimo 6 giugno saranno tre mesi che Hamza, nostro Amico e compagno, non è più accanto a noi. Per poterlo ricordare è stato organizzato, in quella data, un torneo di "Calcio a 5" che, per noi, sarà il Torneo di "Calcio ad Hamza". Tutte le classi del nostro Istituto si ritroveranno presso lo Stadio delle Terme di Abano Terme e trascorreranno la mattinata all'insegna del divertimento, del gioco, della condivisione e del ricordo: il ricordo di un Amico con la "A" maiuscola, di un ragazzo che credeva nel sorriso degli altri, di un portiere che contava nel gioco "pulito", di uno studente che credeva nella Scuola.

Invitati d'onore saranno la famiglia di Hamza e una delegazione di giocatori del A.S.D. Saonara Villatora, squadra di calcio di Hamza, che potranno onorare i vincitori del Torneo con un'ultima partita simbolica.

I Rappresentanti degli Studenti

Sai Hbibì,
me lo sono sempre chiesta cosa proveranno le persone quando io non ci sarò più. Cosa succede nella vita di chi ti vuole bene? Cosa rimane di noi in questo mondo?

Ad oggi ti dico quello che è successo nella nostra vita senza di te: è dura, tanto dura. A volte non proviamo nulla: né felicità, né tristezza, né troviamo un senso a tutto ciò, ci sentiamo privati della parte più bella di noi, di quel pregio che pochi possono vantare di avere, della gioia e del calore e dell'amore che tu trasmettevi con la tua presenza. Tutto ciò che di bello c'era, ora non c'è.

Il tempo passa, ma è come se fosse fermo a quel 6 marzo. Di te, a questo mondo, sono rimasti a tutti impressi la tua bontà, il tuo coraggio, la tua lealtà, il tuo sorriso, la tua forza e soprattutto quell'amore e quella gioia di vivere.

In tanti ti hanno descritto come il loro migliore amico e, come tu ben sai, non è semplice definire qualcuno così, perché il migliore amico è qualcosa di speciale, quella persona sulla quale sai di poter fare sempre affidamento, quella persona che è sempre presente, quella persona, anzi l'unica persona, sulla quale non hai nessun dubbio, quella persona che nel bene e nel male sarà sempre pronta ad aiutarti, proteggerti, consigliarti ed incoraggiarti, quella persona che difficilmente trovi.

Tu eri QUELLA Persona per moltissimi. Tu sei stato fondamentale per tante persone e questo testimonia quanto tu fossi incredibilmente unico.

Mi hai resa così orgogliosa di te, Angelo mio. Mi dicevi sempre di non avere paura di nessuno, che ci saresti sempre stato tu al mio fianco. D'altronde con te bello, alto e grosso, chi avrebbe avuto il coraggio di farmi del male?! La mia risposta era "sono io che devo proteggerti, non tu!". Mi sbagliavo: ci stai continuando a proteggere anche da lassù. Buon riposo, Piccolino. Non vedo l'ora di abbracciarti trovando, così, quel pezzo di anima di cui sento così tanta mancanza.

Con tanto amore, la tua sorellona **TITA**

LA MORTE NON È NIENTE

Henry Scott Holland

La morte non è niente.

Sono solamente passato dall'altra parte:

è come fossi nascosto nella stanza accanto.

Io sono sempre io e tu sei sempre tu.

Quello che eravamo prima l'uno per l'altro lo siamo ancora.

Chiamami con il nome che mi hai sempre dato, che ti è familiare; parlami nello stesso modo affettuoso che hai sempre usato.

Non cambiare tono di voce, non assumere un'aria solenne o triste.

Continua a ridere di quello che ci faceva ridere,

di quelle piccole cose che tanto ci piacevano

quando eravamo insieme.

Prega, sorridi, pensami!

Il mio nome sia sempre la parola familiare di prima:

pronuncialo senza la minima traccia d'ombra o di tristezza.

La nostra vita conserva tutto il significato che ha sempre avuto:

è la stessa di prima, c'è una continuità che non si spezza.

Perché dovrei essere fuori dai tuoi pensieri e dalla tua mente, solo perché sono fuori dalla tua vista?

Non sono lontano, sono dall'altra parte, proprio dietro l'angolo.

Rassicurati, va tutto bene.

Ritroverai il mio cuore,

ne ritroverai la tenerezza purificata.

Asciuga le tue lacrime e non piangere, se mi ami:

il tuo sorriso è la mia pace.



LA BELLEZZA DELLA MATEMATICA

Silvia De Paoli

Chi non si impressionerebbe di fronte a pagine piene di formule come queste?

252 Emmy Noether,
 kürlichen Funktionen r sich aus p und q bestimmen. In Formeln
 drückt sich das so aus:
 $\mathcal{X}_p: \xi = x + \Delta x(x, p); \quad u^* = u + \Delta u(x, u, p);$
 $\mathcal{X}_q: y = A(x, q); \quad v = B(x, u, q);$
 $\mathcal{X}_q \mathcal{X}_p: \eta = A(x + \Delta x(x, p), q); \quad v^* = B(x + \Delta x(x, p), u + \Delta u(x, p), q).$
 Hieraus entsteht aber $\mathcal{X}_r = \mathcal{X}_q \mathcal{X}_p \mathcal{X}_q^{-1}$, also
 $\eta = y + \Delta y(r); \quad v^* = v + \Delta v(r),$
 indem man vermöge der Umkehrung von $\mathcal{X}_q$ die x als Funktionen
 der y betrachtet und nur die infinitesimalen Glieder berücksichtigt;
 also hat man die Identität:
 (20) $\eta = y + \Delta y(r) = y + \sum \frac{\partial A(x, q)}{\partial x} \Delta x(p);$
 $v^* = v + \Delta v(r) = v + \sum \frac{\partial B(x, u, q)}{\partial x} \Delta x(p) + \sum \frac{\partial B(x, u, q)}{\partial u} \Delta u(p).$

L'avrà scritta un uomo? No, questa è roba da donne, questo è il teorema di Noether, di **Amalie Emmy Noether**. Esso ha rappresentato un passo fondamentale nella comprensione della natura del mondo, perché ha associato alla nozione matematica di "simmetria" quella fisica di "legge di conservazione". Questo collegamento creato dal teorema ha portato a risultati di fondamentale importanza in numerosi campi della fisica: dalla elettrodinamica alla relatività, dalla meccanica quantistica alla fisica delle particelle elementari. Einstein, più di ogni altro, comprese le conseguenze di questo studio sulla simmetria delle leggi fisiche e sul loro collegamento con la struttura matematica dello spazio-tempo, mettendone in luce le profonde e rivoluzionarie implicazioni: "Ieri ho ricevuto dalla signorina Noether un lavoro molto interessante sugli invarianti. Mi impressiona molto il fatto che qualcuno riesca a comprendere questioni di questo tipo da un punto di vista così generale. Di sicuro conosce bene il suo mestiere!". Ma chi era Emmy? Una considerazione così alta del più influente fisico del secolo scorso lascia intendere una vita fortunata e di successo per lo spiccato talento naturale per la matematica, ma invece...

Originaria della città bavarese di Erlangen, dopo aver passato gli esami necessari all'insegnamento del francese e dell'inglese, scelse invece di studiare matematica nell'Università della sua città e fu la sola donna presente fra circa mille studenti. A quell'epoca non esistevano scuole superiori dove le ragazze potessero prepararsi a sostenere l'esame di maturità e la loro iscrizione all'Università non era considerata visto che l'ammissione di studenti di sesso femminile avrebbe "sovvertito l'ordine accademico". Ma spinta dalla sua passione, nel luglio del 1903 Emmy sostenne

come privatista l'esame di maturità e si iscrisse regolarmente a Filosofia, frequentando esclusivamente i corsi di matematica. Riuscì a completare la tesi, lavorando poi nello stesso posto come ricercatrice per sette anni, senza però mai essere pagata. La sua reputazione crebbe insieme alle sue pubblicazioni, diventando la prima donna a partecipare alla riunione annuale della Società Matematica Tedesca. Franz Mertens, socio onorario che ebbe modo di incontrarla in quell'occasione scrisse: "Ricordo chiaramente una persona che, sebbene una donna, mi sembrò simile a un cappellano cattolico di una parrocchia di campagna. Vestita con un indescrivibile pastrano nero che le sfiorava la caviglia, un cappello da uomo da cui spuntavano capelli corti e con una borsa a tracolla sistemata di traverso simile a quella dei ferrovieri all'epoca dell'impero. Era una ben strana figura". Nonostante molti ironizzassero sul suo aspetto lei perseverò nei suoi studi. Nel 1915 fu invitata da David Hilbert e Felix Klein, due tra i più influenti matematici del tempo, a far parte del Dipartimento di Matematica della prestigiosa Università di Gottinga, e fu spinta a fare richiesta per l'abilitazione. Era stata la prima università tedesca a fornire il titolo di dottore a una donna, ma concedere l'abilitazione all'insegnamento era tutta un'altra cosa. Così si esprime uno dei docenti: "Molti di noi giudicano l'accesso delle donne agli organismi universitari come qualcosa di dannoso per l'influsso umano e morale. Come si può consentire che una donna diventi *Privatdozent*?". Hilbert, che non aveva peli sulla lingua ed era sempre molto diretto nelle sue argomentazioni, rispose con un sonoro: "Cari signori, non vedo perché il sesso della candidata debba costituire un argomento contro la sua ammissione... il Senato accademico non è uno stabilimento termale". E risolse il problema a modo suo: le sue lezioni di fisica matematica venivano invece tenute da Emmy. Nel 1919 le fu infine concesso di sostenere l'esame





Amalie Emmy Noether

per l'abilitazione, che ottenne nel maggio, continuando però a insegnare senza stipendio fino al 1923. Durante gli anni trascorsi a Gottinga ottenne rispetto e stima a livello mondiale per i suoi innovativi lavori in matematica, ma nessuno sembrava considerare Emmy come appartenente al sesso femminile a tutti gli effetti per le sue ricerche e i suoi risultati: "Non c'è alcun dubbio che sia un grande matematico, ma che sia una donna non posso giurarlo". Normalmente si riferivano a lei con l'appellativo "der Noether", ma fortunatamente il suo sorriso non mancava mai ed era "piena di calore umano quanto una pagnotta di pane". Le sue tribolazioni non finirono

mai, soprattutto quando nel 1933 il governo nazista le vietò l'attività di insegnamento in quanto ebrea costringendola ad emigrare negli Stati Uniti d'America, dove ottenne un posto al *Bryn Mawr College* in Pennsylvania. Per ironia della sorte a discapito di tutte le malelingue sul suo essere donna, nel 1935 si sottopose a un intervento chirurgico per una cisti ovarica e morì quattro giorni dopo. Certo avrebbe avuto vita più facile se fosse stata un uomo, ma le sarebbe andata meglio se fosse nata in un paese più liberale? Se fosse stata una bella donna? Magari una star del cinema?

"Qualsiasi ragazza può apparire meravigliosa. Basta che stia ferma e sembri stupida".

Questa una delle frasi più famose e significative di **Hedy Lamarr**, star hollywoodiana degli anni Trenta e Quaranta audace, provocatoria e considerata la più bella del suo tempo.

Star di kolossal come *Sansone e Dalila*, film secondo per incassi dopo *Via col vento*, protagonista del primo nudo della storia del cinema, *Estasi* che condizionerà tutta la sua vita e carriera. Ma Hedy è stata molto più: a 5 anni era capace di smontare e rimontare il suo carillon di legno, ed è stata una studentessa di ingegneria a Vienna. La sua mente matematica, la sua creatività e la sua passione per creare oggetti l'avrebbero portata molti anni dopo a inventare, insieme al musicista George Antheil, un sistema di modulazione per la codifica di informazioni da trasmettere su frequenze radio, importante per comandare a distanza siluri e mezzi navali, un'intuizione che sta alla base dei moderni wi-fi, bluetooth e gps: lo *spread spectrum*.

and θ is the carrier phase shift. The signal component at the matched filter output is:

$$\begin{aligned} s_o(t) &= \int_{-\infty}^{\infty} s_i(t) \cdot h_{mf}(t) \cdot dt \\ &= \int_{-\infty}^{\infty} m(t) \cdot C(t) \cdot \cos(\omega_c t - \tau) \cdot \cos(\omega_c t + \theta) \cdot dt \\ &= \int_{-\infty}^{\infty} m(t) \cdot C(t) \cdot C(t - \tau) \cdot \left[\frac{\cos \theta + \cos(2\omega_c t + \theta)}{2} \right] \cdot dt \\ &= \int_{-\infty}^{\infty} m(t) \cdot C(t) \cdot C(t - \tau) \cdot \left[\frac{\cos \theta}{2} \right] \cdot dt + \int_{-\infty}^{\infty} m(t) \cdot C(t) \cdot C(t - \tau) \cdot \frac{\cos(2\omega_c t + \theta)}{2} \cdot dt \end{aligned} \quad (3.45)$$

Oggi qualsiasi uomo d'affari le darebbe un'occasione, non come accadde negli anni Quaranta quando lei e Antheil sottoposero la loro invenzione alla Marina militare venendo liquidati così: "Tornate a fare cinema, e lei signora Lamarr se proprio tiene ad aiutare quello che oggi considera il suo paese ci aiuti a vendere i bond di guerra". Chi non avrebbe rinunciato, ma lei no! Iniziò a girare per tutti gli Stati Uniti facendo spettacoli per le truppe, mettendo all'asta i suoi baci e arrivando a vendere 25 milioni di bond. Per anni però Hedy è stata solo considerata una straordinaria bellezza di Hollywood, la sua genialità e la paternità del brevetto le vennero riconosciute solo pochi anni prima della sua morte. Non ottenne neppure un dollaro dei 30 miliardi che la sua invenzione del 1942 si stima abbia fruttato all'industria bellica e delle telecomunicazioni.

Che bella! Ma sei brutta? Sembri un uomo! Sei una donna? Quanti giudizi e pregiudizi si sono accavallati nel tempo, ma per fortuna per la matematica tutto ciò non conta. Passione, creatività, impegno e una sana dose di autoironia hanno permesso a queste donne di contribuire allo sviluppo e al progresso della società, alla luce del sole e senza nascondere il proprio talento, andando oltre le apparenze!



Hedy Lamar e George Antheil

DANIELA BABOLIN E IL RICORDO DI SUO PADRE

“Vi racconto la tragedia degli IMI”

Intervista di **Carlo Bortolami**

Ci può raccontare chi furono gli I.M.I.?

«Cerco di spiegarlo brevemente: gli I.M.I. furono le centinaia di migliaia di soldati italiani internati nei lager nazisti dopo l'Armistizio dell'8 settembre 1943, che segnò la resa incondizionata italiana alle potenze Alleate e la fine dell'alleanza con i Tedeschi.

L'esercito italiano, dopo quella data, si ritrovò improvvisamente abbandonato a sé stesso, senza direttive, esposto alla furibonda reazione delle truppe tedesche. Ci fu chi cercò di ribellarsi, alcuni riuscirono a fuggire, altri finirono massacrati (come a Cefalonia), ma la maggior parte dei nostri soldati venne catturata, inizialmente, soprattutto nelle zone di guerra dei Balcani, della Grecia, delle isole e deportata a bordo di treni merci nei lager di Germania e Polonia. Gli ufficiali separati dai soldati semplici.

Hitler li nominò *Italienische Militär-Internierten* (I.M.I.): non vennero considerati dei veri e propri prigionieri di guerra, furono esclusi dalle convenzioni internazionali che ne tutelavano i diritti, usati come forza-lavoro, in particolare nell'industria bellica, nei campi, nelle miniere, vessati, umiliati, continuamente sottoposti alla richiesta di passare dalla "parte" del nemico, quindi aderire al nazifascismo, per poter essere esonerati dal duro lavoro o tornare in Patria. Ma la stragrande maggioranza di essi rispose sempre con un "NO". Hanno avuto il "coraggio di dire NO": una piccola parola con un grande significato. La loro è stata una forma di resistenza.

Quando poi arrivarono i Sovietici e quindi gli Anglo-americani a liberare i primi lager (in Polonia già nel luglio del 1944, ma quasi tutti nell'aprile del 1945), i nostri militari sopravvissuti vennero soccorsi e rimpatriati, molti di essi anche dopo parecchi mesi, con grandi difficoltà, a volte andando incontro ad altre tragedie.

Al loro ritorno trovarono un'Italia distrutta dalla guerra e soprattutto tanta indifferenza da parte delle istituzioni. Su di loro calò il silenzio, per una serie di motivi.

A fatica ripresero in mano la loro vita, cercando di reagire alle sofferenze fisiche e morali, anche se molti non parlarono mai della propria tragica esperienza nemmeno in casa, o raccontarono pochissimo. Troppo grandi erano l'angoscia del ricordo di ciò che avevano vissuto ed anche il timore di non essere compresi».

Oggi, però, qualcuno comincia a parlarne...

«La storia degli I.M.I. è una storia tragica, che va approfondita, studiata, non dimenticata. Proprio a Padova, precisa-



mente a Terranegra, si trova il Sacrario dedicato all'Internato Ignoto, alla cui memoria nel 1997 venne conferita la Medaglia d'Oro al Valor Militare.

Accanto sorge il Museo Nazionale dell'Internamento, che raccoglie fonti e documenti di vario tipo.

Dal 2007 la Repubblica Italiana assegna, ai parenti che ne fanno richiesta, una Medaglia d'Onore ai Militari Italiani (ma anche ai civili) deportati e internati nei lager nazisti. Una medaglia simbolica, ma importante per la memoria storica».

In che modo, la sua vita, la sua esperienza, viene ad intrecciarsi alla storia degli I.M.I.?

«Si intreccia innanzitutto perché mio padre è stato un I.M.I., come due dei suoi tre fratelli. Tre figli della stessa famiglia, ora insigniti con la Medaglia d'Onore. Il quarto fratello si trovava come loro nei Balcani, ma dopo l'8 settembre riuscì a

fuggire dalla zona di guerra e tornò fortunatamente a casa. Mio padre faceva parte dell'Artiglieria, era in Grecia. Fu catturato e imprigionato nel campo di Corinto. I nostri militari nemmeno immaginavano cosa sarebbe loro accaduto. All'inizio i Tedeschi, dicevano di essere intenzionati a riportarli a casa, invece li fecero salire su treni merci, nei vagoni bestiame, li disarmarono e li deportarono nei campi di concentramento. Papà fu deportato in Alsazia-Lorena e costretto a lavorare in miniera. Riuscì a resistere per un po', ma poi non ce la fece più. Si sentiva soffocare dalla polvere e da quei cunicoli oscuri e un giorno si rifiutò, rassegnato ad essere fucilato. I Tedeschi gli proposero di passare dalla loro parte, quindi di collaborare. No. No. Lui rifiutò. Per punizione lo deportarono a Majdanek, un terribile campo di sterminio nella Polonia orientale. Di ciò che passò lì dentro raccontò solamente qualche breve episodio, accennandovi con molto pudore e delicatezza: la fame, il freddo, le angherie, la donna guardiana feroce e violenta, la punizione per ore, nudo sulla neve, per aver rubato con altri prigionieri quattro o cinque patate (subì un principio di congelamento ai piedi), il kapò traditore, il colpo allo sterno con il calcio del fucile per avere rovistato in un bidone alla ricerca di bucce (e il dolore in quel punto lo senti per tutta la vita), l'internato disperato che vide buttarsi sui reticolati elettrificati per porre fine alla sua sofferenza... »

Poi come andò a finire?

«L'avvicinarsi dell'Armata Rossa costrinse i Tedeschi a rapide evacuazioni. Così, mio padre venne trasferito in altre zone. All'inizio del '45 si trovava nella Masuria, sempre in



Polonia. Fu preso sotto la tutela dell'Armata Rossa che, anziché liberarlo, lo portò in Ucraina, a Kharkov, per lavorare nei campi di orzo. Un giorno, fortunatamente, lui ed altri prigionieri furono caricati sui camion e portati al confine, al Tarvisio, e lì lasciati in libertà. Solo allora si rese conto che la guerra era veramente cessata: era ormai l'ottobre del '45. Dall'inizio del servizio militare e fino alla fine della guerra era rimasto lontano da casa praticamente per sette anni. Fu l'ultimo dei fratelli a tornare. Il giorno in cui imboccò il vialetto che conduceva a casa, sua madre - mia nonna - era in cucina, sentì il cane abbaiare in cortile e subito capì, se lo sentì nella pelle che stava abbaiando per lui, che era tornato! Uscì di corsa incontro a quel figlio tanto atteso, quasi irriconoscibile, magrissimo, malmesso, gli si aggrappò abbracciandolo e piangendo, ma quasi preoccupato per lei lui le diceva "Mamma, guarda che sono pieno di pulci ...".

Il dopoguerra – ci diceva – fu comunque difficile...

«Al ritorno papà si ritrovò in grandi difficoltà e nel silenzio, nel disinteresse generale. Ma non solo: subì un altro enorme dolore e un'ingiustizia che lo ferì profondamente, perché non gli fu riconosciuto dalle istituzioni preposte l'internamento a Majdanek, non ritenevano possibile che in qualità di Militare Italiano fosse stato internato in un campo di sterminio e ne fosse uscito vivo. Non diedero ascolto alla sua testimonianza! A parte i familiari, al suo ritorno si preoccupò di lui, in senso pratico, solamente un monaco dell'Abbazia di Praglia, che viste le sue precarie condizioni, si attivò per mandarlo in una casa di cura a Milano, dove rimase sei mesi. Poi, come tantissimi I.M.I., anche se faticosamente, riprese a vivere, reagì con la solita forza e tenacia, cercò lavoro, finché agli inizi degli anni '50 diventò il gestore del primo distributore di benzina di Abano Terme, la Shell, che si trovava nella piazza di fronte all'attuale Biblioteca Civica. È stato un piccolo pezzetto anche della storia di Abano. Simpaticamente era conosciuto al tempo come "Mario dea benzina" ...»

Che valore può avere, secondo lei, il ricordo?

«Il ricordo ha un grandissimo valore. Mantiene viva la memoria, che viene e deve essere trasmessa ai posteri, al futuro, ai giovani. Spesso perdendo il ricordo si perde la memoria storica, e la Storia come sappiamo dimentica spesso gli aspetti negativi e le cause degli eventi».

In che cosa differisce il ricordo dalla memoria?

«La memoria, secondo me, è collettiva, deve essere collettiva e duratura; il ricordo, invece, lo concepisco come un qualcosa di più personale, di più intimo, di più "proprio". Sono ricordi, per esempio, quei brevi, frammentati, lievi, pur nella loro tragicità, racconti di mio padre, che rappresentano però la sua e la nostra memoria storica.

Secondo me, pensando non solamente agli IMI, ma anche a tutte le vittime delle guerre, delle barbarie, degli olocausti, è importante tenere presenti le domande che Grossman espone in un suo libro: Come è potuto succedere? Che cosa è stato? Come è potuto accadere? Allora, se si riflette su queste domande forse, forse, qualcosa di buono si può fare».

In riferimento alla sua poesia "Ancóra àncora" (3°

classificata al IX Premio Internazionale di poesia "San Sabino" 2017, ndr), si può dire che essa rappresenti e quasi riassume il ricordo di suo padre?

«Questa poesia è nata proprio dal mio bisogno di esprimere, quasi "buttare fuori", dopo tanto, il pensiero di mio padre e di ciò che visse. L'esempio di vita. La sofferenza. Le miniere. Il campo di sterminio. "L'errabondo" vagare in giro per l'Europa in catene. Il bisogno di consolazione...

E, nonostante questo, la poesia parla anche della forza, della dignità, dell'infinito amore per la famiglia che hanno sempre contraddistinto papà. E di quanto ancora ci manchi».

"Ancóra àncora"

Al padre devoto, internato nei campi di concentramento

*Àncora salvifica in mare d'opprimente pena
squarciava polverose oscurità profonde
sgrovigliava acute spine d'inumani campi
scioglieva errabonde imposte catene.*

*Carpiva lo sfumarsi di giovane internata vita
immersa in avidità d'aria tersa
in impalpabili labbra su lontane gote materne
in bramata sete di celeste consolazione.*

*Profumava di Giglio l'àncora salvifica
invocata amata implorata in intima prece
nei tuoi remoti pensieri presenti Sempre
nel tuo dignitoso accogliente scorrere dei giorni
nell'estremo tuo ultimo respiro, padre mio.*

Ora in me, sola, è tutta la tua sete di consolazione.

*Ancóra àncora il Santo incarnato in te in me
che ancóra e sempre ti penso, padre mio.*

Vuoto incolmabile l'assenza.

*E per un attimo
un attimo ancóra
ti vorrei accanto."*

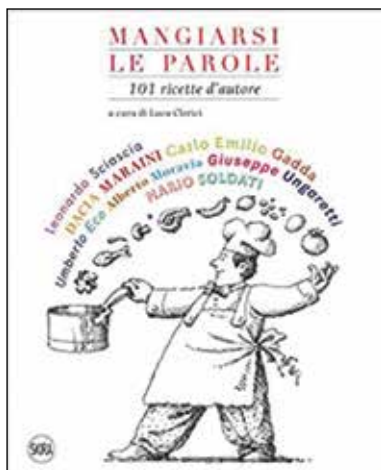
Daniela Babolin



Alessandro Berretti

UN LIBRO, UN QUADRO

Recensioni in libertà di **Saverio Mazzacane** (il libro) e **Giuseppe Bognanni** (il quadro)



Mangiarsi le parole, 101 ricette d'autore,

a cura di Luca Clerici, Skira, 2018, euro 29.

Un'antologia di testi letterari poco conosciuti e per lo più introvabili che si fa ricettario, una chicca, una delizia per chi ama combinare i piaceri della tavola e quelli della lettura. *Mangiarsi le parole* raccoglie 101 ricette di scrittrici e scrittori ita-

liani del Novecento, dal 1926 (il Balsamo di Ciprigna presente nell'intrigante Manuale culinario afrodisiaco per gli adulti dei due sessi del siciliano Omero Rompini) al 2017 (l'ultima preparazione è di Stefania Giannotti). Le ricette si distinguono in due serie, Menù alla carta e Menù a tema. La prima le suddivide per portate (in ordine alfabetico) all'interno di sette sezioni, ognuna delle quali è inaugurata da un inedito di argomento culinario – racconto, rievocazione, digressione – scritto da un autore contemporaneo. Apre Andrea Vitali con la rivisitazione di un'antica leggenda lombarda (Il Sasso del Pane), chiude Michele Mari con il delizioso e dotto In cauda. Per bilanciamento sono sette anche i Menù a tema, comprendendo il Menù del lettore che chiude il volume: pagine bianche destinate a chi vorrà aggiungere qualche ricetta personale, come in ogni raccolta che si rispetti. I temi qui sono diversi: dal Menù afrodisiaco a quello dietetico fino a un Menù rosa, di genere, con piatti e preparazioni firmati solo da scrittrici. Non manca il tocco ludico perché gli ultimi due Menù sono come un gioco: se quello di soli primi piatti è scandito dalle poesie in dialetto di Biagio Marin e di Arrigo Boito, il Metamenù (alla fine spicca la Ricetta per far ricette di Giuseppe Prezzolini) è composto da ricette "al quadrato" poiché dopo il dessert ogni Menù a tema propone le Letture da meditazione, versione letterariamente analcolica dei tradizionali vini da meditazione: passiti, sauternes, moscati. Il volume, a partire dalla copertina, è arricchito da una serie di disegni di John Alcorn, geniale graphic designer newyorkese che lavorò anche in Italia. Queste tavole e tutti i documenti riprodotti provengono dal Centro APICE (Archivi della Parola, dell'Immagine e della Comunicazione Editoriale) dell'Università degli Studi di Milano, così come le immagini "culinarie" – in gran parte inedite – raccolte nell'Album illustrato che completa il volume. Troviamo riproduzioni ricavate da libri e giornali, fotografie d'epoca e documenti mai pubblicati prima d'ora, come la lettera con la ricetta del brodetto di lavarello – "il piatto va servito quanto più possibile bollente" – spedita da Luigi Veronelli a Mario Soldati il 28 ottobre 1966.

Una lettura insolita del *Cenacolo* di Leonardo da Vinci. Tecnica mista a secco su intonaco, 460x880 cm, 1495-1498, Milano, ex-refettorio del convento di Santa Maria delle Grazie.

È indubbio che Leonardo seppe dare "il moto e il fiato" alle proprie figure, movimento ed espressività, emozioni e vitalità, ma oltre ad essere pittore, scultore, scienziato, architetto e scenografo egli fu anche un grande appassionato di cucina. Per molti anni *Gran Maestro* di feste e banchetti alla corte degli Sforza a Milano, si dedicò alla sperimentazione di

utensili avveniristici che tuttora usiamo nelle nostre cucine come il cavatappi, il trita-aglio, l'affettatrice, il macinapepe (lo dimostrano alcuni disegni del Codice Atlantico, conservato nella Biblioteca Ambrosiana). Inventò anche delle ricette, come l'*acquarosa*, una bevanda a base di foglie di rosa, zucchero, limone e alcool, da servire fresca (descritta al foglio 482 recto ex 177 recto-a). Nel 1499, subito dopo aver dipinto il *Cenacolo*, Ludovico il Moro gli regalò una vigna e forse per questo studiò anche come migliorare la produzione vitivinicola.

L'Ultima Cena, se osservata nei particolari, documenta una attenzione maniacale sia per la *mise en place* che per il significato simbolico e spirituale del cibo dipinto. Trionfa la frutta sui festoni trionfali: ghirlande con erbe, rami e foglie, alternate da fascette bianche che traboccano di frutta: pere, arance, mele cotogne, pesche, more di gelso, ghiande e datteri. Sulla tavola apostolica domina l'anguilla con l'arancia, piatto diffuso nella cucina rinascimentale. L'anguilla è simbolo cristiano considerata un misto fra pesce e serpente, segno di vitalità e fecondità, l'arancio rinvia al Paradiso terrestre ed è anche un omaggio ai Domenicani.

A Leonardo, inoltre, piaceva tenere la tavola ben apparecchiata e soprattutto pulita, ben diversa da quelle del tempo. In quello che oggi è noto come Codice Romanoff (verità o leggenda che sia), Leonardo scrive «Una volta, a fine cena dopo che gli ospiti se n'erano andati, guardando la tovaglia del mio Signore Ludovico, ho visto una scena di totale disordine e inciviltà — neanche un campo di battaglia poteva assomigliarle — e ora penso che la mia prima priorità, sia quella di trovare una soluzione. Ne ho già in mente una. Penso che ognuno a tavola dovrebbe avere una tovaglietta tutta sua, di modo da potersi pulire lì le mani e il coltello, per poi piegarla in modo da non rovinare l'aspetto della tavola con le sue sporcizie» Quindi, ci piace pensare che, per l'invenzione del tovagliolo, il *genio* abbia il copyright, anche se al tempo non venne compreso perché, come si evince dalla testimonianza di Pietro Alemanni, ambasciatore di Firenze a Milano, (luglio 1491 — *Annuali di Firenze*, volume 14, pagine 314-315), la "tovaglietta piccola [...] con gran rammarico di mastro Leonardo, nessuno ha saputo usarla. Alcuni ci si sono seduti sopra, altri ci si sono soffiati il naso. Altri hanno giocato a tirarsela tra loro. Altri ancora vi hanno avvolto dentro le vivande per poi nascondere in tasca o nella bisaccia, E quando, a cena finita, la tovaglia era sporca come il solito, Mastro Leonardo mi ha confidato la propria disperazione, perché pensava che la sua invenzione avrebbe avuto ottima accoglienza".



IL NOTIZIARIO DEL PIETRO

25 MARZO 2018 COS'È ACCADUTO?

Ve lo raccontiamo noi "APPRENDISTI CICERONI" del FAI. Un'emozione unica, un'esperienza da provare almeno una volta nella vita. Dopo un lungo periodo di preparazione, tra incontri di formazione in collaborazione con i delegati del FAI, visite guidate presso il Museo Archeologico dei Musei Civici agli Eremitani e simulazioni sia in classe che presso il sito assegnatoci dal FAI, è arrivata la fatidica data!

Tensione alle stelle, ansia da prestazione e vuoti di memoria hanno caratterizzato i primi momenti di relazione con il pubblico accorso numeroso, ma subito dopo tutto è cambiato. Scioltezza, padronanza, spontaneità, tranquillità, improvvisazione e gratitudine dei visitatori che, con i loro applausi, ci hanno dato una grande soddisfazione. Ma vi starete tutti chiedendo: *di cosa parliamo?* Avete ragione ma abbiamo ancora tanta adrenalina in corpo che facciamo fatica a controllarla!

Innanzitutto facciamo chiarezza su alcune cose. Noi classe 4^{AT}, insieme ad otto alunni della 3^{AT}, abbiamo partecipato ad un progetto chiamato "Apprendisti Ciceroni", assegnatoci dal FAI.

Cos'è il FAI? Il FAI, la cui sigla sta per "Fondo Ambiente Italiano", è una fondazione nata nel 1975, senza scopo di lucro, volta alla tutela, alla salvaguardia e alla valorizzazione del patrimonio artistico e naturale italiano attraverso il restauro e l'apertura al pubblico dei beni storici, artistici o naturalistici. Dal 1993, il terzo weekend del mese di marzo, la Fondazione dà vita alle cosiddette "giornate di primavera" ossia due giornate durante le quali è possibile accedere a siti storico-artistici aperti gratuitamente, dove non sono i volontari FAI a fare da guide, bensì i ragazzi di scuole medie e superiori, che diventano quindi dei ciceroni a tutti gli effetti.

Il 24 e il 25 marzo, a Padova, per questo evento è stato aperto uno dei luoghi che racchiude un patrimonio importantissimo per la città: il Ponte di San Lorenzo.

È stato proprio il ponte, con l'annessa Piazza Antenore e la collegata Via Annia, la nostra "tappa". Ognuno di noi aveva una parte da esporre, in turni e postazioni diversi; chi parlava dell'antica strada nota come Via Annia, chi del Ponte di San Lorenzo, un importantissimo ponte di epoca romana. Dovete sapere che questo è l'unico interamente conservato fra gli antichi cinque ponti dell'antica Patavium. Notizie del suo ritrovamento sono datate al Settecento, ma è solo con gli scavi attuati nel 1938, in occasione del restauro e ampliamento delle sale del Palazzo del Bò, che venne totalmente riscoperto e oggi, dopo duemila anni di distruzioni e inondazioni, se ne possono ancora ammirare i solidi e antichi resti. La struttura, che risale al decennio 40 - 30 a.C., è impostata su due pile, articolata in tre arcate e conserva ancora l'iscrizione con i nomi dei magistrati che ne eseguirono il collaudo.

La Via Annia cos'è? Era la grande strada realizzata in epoca romana allo scopo di collegare l'Italia nordorientale al resto della rete viaria della penisola: essenziale per consentire il collegamento con il centro dell'Europa e quindi la penetrazione non solo militare ma anche culturale di Roma. La Via Annia è stata al centro di un progetto di recupero e valorizzazione del tracciato che collegava Aquileia, attraversando i territori di Padova, Altino e Concordia, ad un capolinea meridionale che gli studiosi ancora discutono se individuare in Adria o Bologna.

I turni stabiliti, ciascuno della durata di circa tre ore, iniziavano alle ore 10:00 per concludersi alle ore 18:30; ognuno di noi, con altri due compagni, faceva parte di un gruppetto di ciceroni addet-

ti alla spiegazione del Bene in oggetto. L'esperienza è stata fantastica! È andato tutto liscio, ognuno ha avuto una memoria arzilla e ce la siamo cavata alla grande, *con tanto di complimenti da parte dei professori eh!*

Pensate che non ci siamo nemmeno resi conto della quantità di persone che sono venute ad assistere a questo evento... 600 solo la domenica, 1000 nel weekend! Incredibile!

Telecamere, luci, flash, macchinette fotografiche... che imbarazzo!

Possiamo dire che dopo i tanti incontri a scuola con l'archeologa Sabina Magro, dopo tanto lavoro di rielaborazione dei testi ricevuti e dopo le diverse simulazioni, anche in loco, siamo fieri di ciò che abbiamo fatto. Dicono che i sacrifici servano sempre e che prima o poi verranno ripagati; questa grande soddisfazione è il risultato di circa una trentina di studentesse e studenti volenterosi di mettersi in gioco, di provare emozioni davanti ad un "pubblico di turisti" e di dare buoni risultati per i professori che ce l'hanno messa tutta per spronarli ad una buona riuscita. A distanza di pochi giorni ognuno di noi rifarebbe questa esperienza da cima a fondo, e speriamo che la possibilità venga data anche a voi, future classi dell'indirizzo turistico della nostra scuola. Imparare cose nuove e capire che questo è uno dei vari rami in cui potremmo e potreste sfociare anche voi, finito il quinto anno... non credete? Confidiamo tutti nel fatto che la scuola mantenga i contatti con il FAI al fine di riproporre queste attività che sebbene richiedano un impegno costante, tanta precisione e soprattutto volontà e voglia di fare, creano un bagaglio molto consistente da portarsi sempre appresso.

Vi passiamo il testimone, i prossimi Ciceroni potreste essere proprio voi!

Il Gruppo "APPRENDISTI CICERONI" FAI, classi 3^A e 4^{AT}



"GIOVANI SENTINELLE DELLA LEGALITÀ" DEL "PIETRO D'ABANO" A VILLA BASSI CON LA FONDAZIONE CAPONNETTO

a cura di **Alessandra Bernardi**



Il 21 marzo scorso nelle prestigiose ed accoglienti sale affrescate di Villa Bassi Rathgeb, ad Abano, come fortemente voluto da Lidia Pege e Licia Serpico, referenti per il Veneto della Fondazione Caponnetto, i ragazzi e le ragazze della classe 2[^]H dell'I.P.S.E.O.A. "Pietro d'Abano", con le loro insegnanti, Alessandra Bernardi ed Elisa Pedrina, e quelli della 4[^]A dell'Istituto di Istruzione Superiore "Leon Battista Alberti" con la docente Alida Raverenna, sono stati accolti dal sindaco Federico Barbierato e dall'assessore all'Istruzione e alla Cultura Cristina Pollazzi e dal vice sindaco Francesco Pozza... "Giovani Sentinelle della legalità" è il progetto didattico che la Fondazione Caponnetto promuove e propone ogni anno a tutte le scuole del territorio quale strumento per diffondere fra i più giovani la cultura della legalità e della solidarietà sociale. Un percorso educativo che trova radici profonde nel lascito morale e culturale donatoci dal giudice Antonino Caponnetto.

L'appuntamento per l'ultimo incontro è in programma il prossimo 18 maggio, a Padova, quando tutti gli studenti e le studentesse del Veneto aderenti al progetto saranno accolti da amministratori e consiglieri della Regione.

PRESENTANDO IL PROGETTO...



Gli alunni della 2[^]H del "Pietro d'Abano" hanno "adottato" un albergo dismesso **HOTEL SALVAGNINI UN FANTASMA NEL CENTRO STORICO DI ABANO TERME**



La 2[^]H davanti all'Hotel Salvagnini in Piazza dei Caduti ad Abano



La facciata dell'albergo ormai dismesso da anni

Tutto è iniziato il 23 novembre ad Abano in occasione dell'incontro con la Fondazione Caponnetto presso l'Istituto Alberti. Il presidente Domenico Billotta e la responsabile veneta della sezione antimafia Licia Serpico, responsabili nazionale e regionale di Veneto Progetto Scuola, hanno presentato agli studenti i diversi temi da approfondire, tra cui quello di interesse locale. Noi, alunne ed alunni della 2[^]H, abbiamo deciso di dedicarci al territorio di Abano e, frequentando l'Istituto Alberghiero, non potevano non farci coinvolgere dalla storia di un albergo dismesso, strettamente legato al nostro percorso di studi. Vedere un hotel abbandonato da anni, in condizioni fatiscenti, è una ferita per la città, i suoi cittadini e anche per la nostra scuola che da più di settant'anni prepara il personale alberghiero. Pertanto abbiamo scelto di oc-

cuparci dell'hotel Salvagnini - Bernerhof situato in Piazza dei Caduti, dietro alla fermata degli autobus utilizzata quotidianamente da molti di noi.

Alessandro Rigo e Laura Ceccon

IL NOSTRO OBIETTIVO

Lo scopo del nostro lavoro è stato quello di studiare ed analizzare la situazione dei diversi hotel dismessi di Abano Terme mediante varie fonti (social media, articoli di giornale, interviste, ecc.); in particolare, abbiamo ottenuto una serie di informazioni sulla storia dell'Hotel Salvagnini così da avere la possibilità, grazie all'incontro con la Fondazione Caponnetto, di riflettere sulla prospettiva di un recupero e di un rilancio della struttura, anche per evitare i rischi per il rispetto della legalità che l'attuale situazione potrebbe creare.

Railly Marciano

IL NOSTRO IMPEGNO

Il nostro lavoro si è sviluppato essenzialmente in quattro fasi:

- il primo passo è stato quello di scegliere un hotel e, confrontandoci in classe, abbiamo optato per il Salvagnini, poiché adiacente alla fermata dell'APS e notato per le sue pessime condizioni da tutti i ragazzi;
- successivamente, abbiamo esplorato l'area circostante l'hotel, dividendoci in gruppi e documentando la situazione della struttura esterna, del giardino, della piazza in cui sorge e delle vie e piazze adiacenti;
- dopodiché, ci siamo attivati per raccogliere informazioni da fonti varie (Internet, giornali o interviste);
- infine, abbiamo chiesto informazioni sulle vicende dell'albergo anche alla polizia locale, rivolgendo specifiche domande sull'argomento alle quali però, non abbiamo ricevuto risposta.

Anna Dalla Libera

CHE COSA CIRCONDA L'HOTEL SALVAGNINI-BERNERHOF?



L'hotel sorge in piazza dei Caduti, di fronte al Municipio



Piazza dei Caduti è collegata anche a Piazza Mercato, poco distante dalla sede succursale dell'Istituto Alberghiero e dall'Istituto "Alberti" e si affaccia su Viale delle Terme, arteria ricca di attività commerciali.



IL GIARDINO... E IL DEGRADO DELLA STRUTTURA

Retro della struttura: si noti la vegetazione molto invadente (1). Fiancata sinistra. Il buco, molto visibile, facilita l'accesso alla struttura di balordi e senza dimora (2). Lato destro del giardino: vegetazione fitta e spontanea (3). Infiltrazioni di umidità nelle pareti.



AMARCORD, IL PASSATO DELL'HOTEL



Nella foto si può notare come si presentava l'Hotel nel 1958. Lo stabile più basso era la casa del proprietario, il dottor Salvagnini, mentre la struttura più grande era l'albergo vero e proprio. Precedentemente alla sua chiusura, la proprietà ha ospitato il Centro Anziani di Padova; successivamente, nel 2004, l'ex albergo fu temporaneamente destinato ad essere sede del distaccamento locale dei Vigili del Fuoco. In seguito, venne proposto un progetto per il cambio di destinazione d'uso.

Vanessa Nardo e Diego Pellizzari

Lo stato di abbandono, ormai da molti anni, dell'Hotel Salvagnini è all'origine di diversi problemi, tra cui quello di dare una brutta immagine della città, in quanto, situato nel centro storico, a poche centinaia di metri dal Duomo, stimola le legittime critiche dei turisti. Esso è anche un potenziale riparo per balordi che cercano un rifugio e luogo di possibili attività di commercio illegale, tra cui lo spaccio di droga e la ricettazione. Infine, la proprietà è invasa da una fitta e invadente vegetazione che potrebbe arrecare disturbo alle abitazioni circostanti.

Nicholas Tomei

LE NOSTRE PROPOSTE

L'Hotel Salvagnini-Bernerhof è una struttura privata, ma ciò nonostante si chiede al Comune di Abano Terme di intervenire, per quanto possibile, per rendere possibile la rinascita dell'edificio. Si invita, in primo luogo, ad operare in tempi brevi in funzione del contenimento dei problemi legati all'albergo: a tal fine, proponiamo di imporre ai proprietari dei beni immobili lasciati in stato di abbandono una tassazione comunale maggiore, di vincolare la proprietà ad adottare delle misure di abbellimento della struttura esterna come, ad esempio, l'installazione di pannelli decorativi e ovviamente di aumentare i controlli e la vigilanza contro le incursioni delle persone che sfruttano tutta l'area per traffici loschi e attività delinquenziali. Mentre,

in un periodo medio-lungo, si chiede di esprimere quale sarà l'orientamento di questa amministrazione in rapporto ai progetti di recupero, esplicitando criteri e priorità. Dipendesse da noi valorizzeremmo il coinvolgimento degli anziani o creeremmo spazi aggregativi e di ospitalità alberghiera per i giovani, magari anche con la collaborazione della nostra scuola. Ci teniamo in particolare, perciò, a mantenere la destinazione alberghiera dell'immobile.

Silvia Lucia Lazzari

LE NOSTRE RICERCHE. ABBIAMO SCOPERTO CHE...

A tal proposito abbiamo trovato alcune informazioni interessanti, quali l'assegnazione e l'autorizzazione per l'utilizzo delle acque termali da parte della regione Veneto, che potranno essere utilizzate dall'Hotel Salvagnini fino al 2023.

Facendo alcune ricerche sul Web si può ricavare il verbale di una riunione dell'Ira (l'ente proprietario) che spiega: "La struttura si sviluppa complessivamente su 24 mila 600 metri cubi. Per rendere più appetibile la vendita, l'Ira ha presentato nel 2015 al comune di Abano una proposta di accordo pubblico/privato per l'inserimento nel Pat (Piano d'assetto del territorio) la proposta di riqualificazione urbanistica e cambio di destinazione d'uso dell'area da termale a residenziale/commerciale con una volumetria complessiva di 29 mila 520 metri cubi". (Verbale IRA n. 24/2016).

Per questo, secondo noi, "Sentinelle della legalità", è importante vigilare sulla provenienza e sull'eventuale utilizzo di capitali di origine illecita nell'acquisto/ristrutturazione di questi beni dismessi.

Nello stesso verbale si fa riferimento alla mancata vendita dell'immobile per la situazione di crisi in cui versa, per la carenza di liquidità e quindi di compratori e per i molti dubbi sulle prospettive future di rilancio.

Eric Boesso, Fabio Molena, Martina Marocco, Sebastian Barna, Giorgio Trevisan

CONCLUSIONE

A fronte dell'impegno espresso dal sig. assessore alla Cultura del Comune di Abano, Cristina Pollazzi, di vagliare con attenzione tutte le opzioni di recupero dell'hotel, noi, sentinelle della legalità, abbiamo un obiettivo futuro:

VIGILARE, INFORMARCI, AGIRE
per essere cittadini attivi e tutelare il bene comune.

Classe 2H



figura del dott. Daniele Ronzoni e dall'Amministrazione Comunale con l'assessore alla cultura Cristina Pollazzi con la collaborazione sinergica del "Pietro d'Abano" (referente la professoressa Alessandra Bernardi) e dell'Istituto "Alberti" (referente la professoressa Susanna Lazzarin). L'iniziativa ha visto il coinvolgimento di 129 alunni delle classi 2[^]D, 2[^]I, 2[^]L, 3[^]CC,

COSTRUZIONE DI PICCOLI LIBRI

Anche quest'anno tanti piccoli libri hanno preso vita grazie al progetto della prof.ssa Alessandra Bernardi (la prima in piedi a destra in foto), un laboratorio creativo di sperimentazione e avventura narrativa. Gli alunni delle classi prime, seconde e una quarta supportati dalle proff. Sammarro, Losavio, Tecchio (tutte in piedi nella foto) Perrone e Antonucci (sedute) hanno ideato e creato le loro storie, realizzando i propri libretti personalizzati e colorati, che saranno visibili nella Biblioteca della succursale a partire dal 15 maggio.

FLASH MOB DI LETTURA

Il 23 aprile è la Giornata Mondiale del Libro e del Diritto d'Autore. Patrocinata dall'UNESCO, è un tributo mondiale a libri e autori che incoraggia tutti, ed in particolare i giovani, a scoprire il piacere della lettura e a mostrare un rinnovato rispetto per il contributo insostituibile di quelle persone che hanno promosso il progresso sociale e culturale dell'umanità. La prima edizione si è tenuta nel 1996 a seguito di una risoluzione dell'Unesco (l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura) dell'anno precedente. Da allora viene istituita ogni anno il 23 aprile con numerose manifestazioni che si tengono in tutto il mondo. Con questa giornata l'Unesco vuole rendere omaggio al libro come strumento di educazione e confronto, ma anche far riflettere sulla situazione degli autori e dell'editoria, evidenziandone prospettive e problemi. Il flash mob di lettura ad Abano si inserisce in questa dimensione internazionale, promosso dalla Biblioteca Civica di Abano nella

4[^]DC, 5[^]BT con la collaborazione dei proff. Bettella, Gilli, Todeschini, Iodi, Martignon, Sammarro e Garrì. L'obiettivo è stato quello di mettere in moto un'Italia controcorrente, un Paese che legge, che generosamente vuole contagiare con la lettura ad alta voce regalando storie, immagini ed emozioni anche a chi non legge o legge poco. Tutti insieme appassionatamente per contagiare. Sempre nell'ambito delle attività di LETTURA AD ALTA VOCE della Biblioteca del nostro Istituto, Federico Sattin, Alessia Zaghetto, Gloria Buson, Valentina Campigotto, Eri Dijai e Alberto Salvato della 4[^] DC saranno ospiti della Biblioteca Comunale di Bresseo per la presentazione del libro di Gloria Spessotto, *Le cose di cui sono fatti i giorni*. Il 18 maggio alle ore 20.45 presso la Sala Consigliere di Bresseo ne leggeranno alcuni brani, con accompagnamento di musica e immagini.



WSA, OVVERO WORLD SOCIAL AGENDA 2017-2018 IL PROGETTO DIDATTICO DELLA FONDAZIONE FONTANA DI PADOVA



(a cura di Alessandra Bernardi)

Il "Pietro d'Abano", come è ormai buona abitudine, anche quest'anno ha partecipato al progetto WSA della Fondazione Fontana di Padova.

La Fondazione Fontana promuove l'educazione alla cittadinanza globale affinché ci sia un mondo più giusto e solidale, in cui ogni essere umano possa contribuire per un futuro di dignità, di libertà, di uguaglianza e di pace per tutti.

Il percorso educativo e culturale del World Social Agenda 2017-22 si aggancia ai nuovi obiettivi dell'agenda dell'ONU da raggiungere entro il 2030 a livello globale. Tra i diciassette obiettivi fissati dall'ONU il WSA ne ha sintetizzati cinque, tutti con la lettera P: **Partnership, Planet, People, Prosperity, Peace.**

Nell'anno scolastico 2017/18 Partnership è il progetto del WSA: un percorso di riflessione sul come e dove si realizza l'idea di partenariato. Una riflessione attraverso la ricerca sul campo su come, per lavorare per lo sviluppo sostenibile, siano necessarie la collaborazione e la partecipazione di tutti. Partecipare a livello sociale come soggetti di un cambiamento significa dar vita ad un insieme di "reti" e farsi carico del bene comune. Alla scuola, comunità educante, è riservato, in primo luogo, il ruolo della formazione di cittadini consapevoli e responsabili, competenti in cittadinanza attiva. Partenariato, quindi, come meccanismo per aumentare la solidarietà globale.

Il percorso del WSA ha coinvolto sei classi del nostro Istituto con i loro docenti: 4[^] DS con la prof.ssa Galtarossa; 5[^]AT e 5[^]BT con la prof.ssa de' Saraca; 2[^] H, 3[^] DC e 4[^] DC con la prof.ssa Bernardi. I docenti hanno seguito un corso di formazione propedeutico incontrando una serie di esperti: Marco Mascia sul tema della sussidiarietà dalla Città all'ONU; Franca Pelucchi per affrontare il tema "Regole e partecipazione comunitaria"; Marinella Slavi per parlare di "Ascolto attivo"; Alberto Parise per svolgere una riflessione sulla





scuola come comunità.

Il percorso degli alunni è iniziato ad ottobre con un primo incontro con lo staff della Fondazione Fontana per avviare la realizzazione di un video e di un blog, uno spazio chiuso, in cui gli studenti partecipanti al progetto hanno potuto caricare tutti i materiali prodotti e condividerli con altri.

È proseguito, poi, a novembre, con l'incontro con il giornalista Gianni Belloni per approfondire la tecnica e le modalità dell'intervista giornalistica. E si è concluso il 26 aprile presso il nostro Istituto.

Si è lavorato, poi, sul blog del WSA studiando i materiali caricati nel sito della Fondazione Fontana, discutendo e condividendo in gruppo e, a partire dalle domande guida, ci si è attivati per la ricerca sul campo, attraverso una serie di interviste. Le informazioni raccolte da ogni gruppo di tutte le scuole partecipanti sono state poi sintetizzate ed inserite in un Docu-film proiettato durante l'incontro del 26 aprile. Tema della ricerca: la partecipazione in famiglia, a scuola, nel tempo libero, nel tempo impegnato e in politica.

Nell'incontro conclusivo con le referenti del progetto, Sara Bin e Lucia Gennaro, le classi coinvolte hanno condiviso, oltre alla visione del documentario, anche un momento di riflessione finale. Erano presenti anche i docenti della Commissione Cittadinanza, Legalità ed Educazione alla salute, la prof.ssa Liodice, referente della Biblioteca d'Istituto, gli alunni rappresentanti degli

classe 3[^]DC



Stefano Liberti autore de "I signori del cibo"

WSA - PARTE SECONDA

Nel prendersi cura del bene comune e applicando il principio di sussidiarietà che esalta il ruolo dei cittadini, gli alunni del "Pietro d'Abano" hanno adottato in modo speciale alcuni temi attivando un altro percorso che è stato denominato "WSA - parte seconda".

IL CIBO: VIAGGIO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE CHE STA DISTRUGGENDO IL PIANETA

Gli studenti della 4[^] DC, in qualità di protagonisti di cittadinanza attiva, hanno presentato un approfondimento del libro inchiesta di Stefano Liberti *I signori del cibo* (in cui si affronta il tema del dominio delle "aziende - locusta"), realizzando, poi, un video che è stato proiettato durante l'incontro conclusivo. La classe ha lavorato divisa in gruppi, di cui uno si è occupato del coordinamento di tutta la seconda fase del progetto. Ad ogni gruppo è stato assegnato un capitolo del libro da analizzare e sintetizzare: "L'impero del suino", "Mare in scatola", "Soia senza frontiere" e "Pulp Fiction: nel labirinto del pomodoro". Quindi sono state formulate alcune domande nell'ottica di rendere i settori considerati più sostenibili dal punto di vista del consumatore. Poi si è proceduto con la videoregistrazione delle risposte così da realizzare un video di presentazione di tutto il lavoro e di ciò che è emerso dalla lettura del libro. Il percorso è stato anche accompagnato da una lezione sul tema della sussidiarietà tenuta in aula dal prof. Saverio Mazzacane. La ricerca proseguirà anche nel mese di maggio con la realizzazione di una ricetta che contenga alimenti compatibili con la sostenibilità alimentare ed economica del consumatore.

Alessia Zaghetto, Shaanti Pasini, Riccardo Piovani, Gloria Buson, Valentina Campigotto, Carlo Bortolami

GLI ALBERGHI DISMESSI DI ABANO. GIOVANI SENTINELLE DELLA LEGALITÀ

La classe 2H ha esposto un approfondimento sugli Hotel dismessi ad Abano, in particolare sull'Hotel Salvagnini - Bernerhof, una ricerca fatta nell'ambito del progetto "Giovani sentinelle di Legalità" e già presentata a Villa Bassi in occasione degli incontri organizzati dalla Fondazione Caponnetto (vedi servizio alle pagg. 20 e 21). Questa iniziativa, inoltre, ha permesso ai ragazzi di

interagire con il vice sindaco di Abano Terme Francesco Pozza, ospite all'incontro del WSA.

LA BIBLIOTECA DEL "PIETRO D'ABANO".

La classe 3[^]DC si è occupata, nell'ambito degli obiettivi del W.S.A. 2017/2018, della modernizzazione della biblioteca scolastica.

Si è deciso di avviare questo lavoro, perché abbiamo notato che la biblioteca del nostro Istituto è un locale dall'aspetto trasandato, soffocante, poco confortevole e difficilmente accessibile sia dal punto di vista fisico che degli orari.

Ognuno dei gruppi in cui la classe è stata divisa si è occupato di un particolare aspetto della questione.

- spazio fisico
- arredi e materiali
- libri
- orari e fruibilità
- finanziamenti

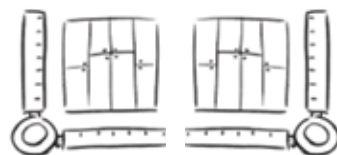
Procedendo dalle misurazioni della stanza e dello spazio occupato dai singoli oggetti presenti e consultando un esperto come il prof. Salvò, abbiamo avuto modo di affrontare il nostro lavoro con un approccio più pragmatico e meno astratto, al fine di rendere realistica la nostra proposta. Vorremmo che la biblioteca fosse un luogo dove leggere tranquillamente, ma anche dove fare i compiti o fare lavori in gruppo, prepararsi alle interrogazioni, organizzare delle attività. Vorremmo rinnovarla in modo da poterne usufruire al massimo.

Le proposte:

Gli arredi. Fatto un primo sopralluogo, abbiamo misurato le dimensioni dei mobili della stanza e unendo i dati raccolti dal gruppo che doveva occuparsi delle misure della stanza e del volume dei libri, abbiamo studiato il percorso da intraprendere.

Per avere un'idea più reale dei mobili da posizionare e delle varie possibilità di cui potremmo usufruire gli alunni di questo gruppo sono andati, in orario extra-scolastico, all'Ikea per osservare gli arredi che potrebbero fare al caso nostro e i loro prezzi.

Per documentare il tutto sono state fatte delle foto delle nostre opzioni e insieme al gruppo FINANZA abbiamo stabilito un budget massimo di € 10.000.



Qualche esempio:



Che ne pensate? Non male...

Per sistemare i libri. Chiaramente i libri vanno collocati su scaffali adeguati, occupando così meno posto. Potrebbe essere utile, oltre che riordinarli per tipologia e in ordine alfabetico, utilizzare anche dei cartelli colorati in modo che sia più agevole per tutti trovare ciò che interessa. Inoltre, una biblioteca di un Istituto alberghiero dovrebbe contenere una scelta consona di libri del settore. Perciò bisogna potenziare gli acquisti di libri in base agli indirizzi di studio.

Orari e fruibilità della "nuova" biblioteca scolastica. Dopo aver valutato che gli orari della nostra biblioteca sono poco praticabili, il nostro gruppo si è consultato per avanzare una proposta alternativa.

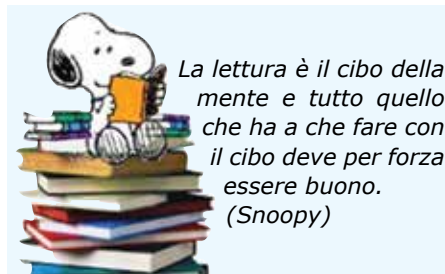
Si propongono i seguenti orari di apertura:

- dal lunedì al venerdì
7.30-8.30; 11.05-11.25; 14.00-16.00
- il sabato: 7.30-8.30; 11.05-11.25

Si propongono queste fasce orarie in modo che la mattina, soprattutto in inverno, i ragazzi abbiano un posto dove stare prima dell'inizio delle lezioni; durante la ricreazione sarebbe possibile chiedere i libri in prestito; nel pomeriggio la biblioteca potrebbe diventare un'aula di studio e di attività extracurricolari per gli studenti.

Per la gestione quotidiana, proponiamo di assegnarla ad un docente bibliotecario affiancato da uno studente. Lo studente verrà formato in modo da sapere come gestire la biblioteca e come muoversi al suo interno. Lo studente che farà il "bibliotecario" sarà ricompensato con dei crediti (uno ogni tot di ore di servizio), inoltre sarà possibile conteggiare il servizio da "bibliotecario" nel sistema di alternanza scuola/lavoro.

Rebecca Martino, Lorenzo Padovan, Debora Faso, Mattia Barison, Irene Biasio, Matteo Marcato, Gaia Faso, Riccardo Patella, Tomas Ongaro, Nicola Cattaneo, Giulia Guglielmo, Mariana Volovei e tutta la 3^A DC



*La lettura è il cibo della mente e tutto quello che ha a che fare con il cibo deve per forza essere buono.
(Snoopy)*

VISITE DI ISTRUZIONE E USCITE DIDATTICHE

Viaggi a Monaco di Baviera per la 3[^]BS e la 3[^]DS, accompagnatori proff. Galtarossa e Ghio, dal 26 febbraio al 1^o marzo; a Praga per la 5[^]BC e la 5[^]DC, accompagnatori proff. Stanzone e Spiandorello, dal 28 febbraio al 3 marzo; a Napoli per la 4[^]AC e la 4[^]CC, accompagnatori prof. Fanciullo e ass. De Rosa, dal 12 al 16 marzo; a Roma per la 3[^]AS e la 3[^]AC, accompagnatori proff. Grimaldi e Facciorusso, dal 19 al 22 marzo; a Praga per la 5[^]BS e la 5[^]EC, accompagnatori proff. Ghirardello, Papini e Prevedello dal 9 al 13 aprile; Monaco di Baviera per la 4[^]AT, la 4[^]BS, la 4[^]DS e la 5[^]CC, accompagnatori Garri, Trevisan, Ghirardello, Benvenuti, Papini, Salvò e Parolo.

12 alunni della 3[^]AT hanno curato il servizio di accoglienza in occasione del Convegno "Motivare, coinvolgere, divertire con la Matematica" tenutosi al Centro Congressi "Papa Luciani" il 23 febbraio scorso. I nostri ragazzi hanno ricevuto i congressisti (più di 500), distribuendo loro il materiale appositamente predisposto dagli organizzatori e guidando i vari gruppi nelle diverse fasi della giornata. Ad accompagnare gli alunni le proff.sse Guarnaschelli e Pazzaglia.

Il 2 marzo scorso la 4[^]AT, accompagnata dai proff. Belcaro e Breggiè, ha raggiunto Verona dove ha visitato l'Hotel Due Torri (5 stelle lusso).

Camilla Nezzoni, Davide Gastaldon e Nicola Zorzetto, finalisti del Concorso Comboguru Challenge promosso dall'azienda Unox di Cadoneghe, sono stati invitati a partecipare alla giornata di Open Factory nella quale hanno avuto l'opportunità di sostenere una serie di colloqui conoscitivi con i responsabili aziendali delle risorse umane. Accompagnatore il prof. Malanchin.

Il 15 marzo la 3[^]AT, accompagnata dai proff. Bognanni e Pazzaglia, ha visitato, a Padova, la Cappella degli Scrovegni.

La 4[^]AT e la 5[^]AT, accompagnate dalle proff. Coccato e Gilli, sono state selezionate per partecipare il 4 aprile all'escursione "Il Parco del Delta del Po: un luogo in cui vivere", inserita nei progetti "Attivamente", iniziativa della Fondazione Cassa di Risparmio del Veneto.

A PRAGA CON FRANCO LUISE



Il giorno 15 marzo gli alunni di 5^{AC} e 5^{AS}, in gita a Praga con la 4^{AS}, hanno avuto la fortuna di effettuare una emozionante visita tecnica all'Hotel Hilton Prague, guidati dall'executive chef Franco Luise, ex alunno del "Pietro". Lo chef, dall'incredibile curriculum, ha saputo coinvolgere i ragazzi in una lunga riflessione sulla realtà del lavoro in cucina e sala, sulle potenzialità del settore e sulla trasformazione del ruolo dello chef nell'ottica della comunicazione mediatica e delle difficoltà legate al mondo economico. Avremo modo in altra occasione di approfondire i contenuti ricchissimi dell'incontro. Per il momento alcune "pillole":

- chi non studia e non dà spessore culturale al proprio percorso non ha chance
- la cultura, la conoscenza, l'approfondimento a 360° sono fondamentali. Mai pensare di curare solo il proprio settore, ma si deve osare, spaziare, leggere, studiare le lingue (ha sottolineato più volte il plurale...). La cultura fa la differenza e bisogna esserne consapevoli. Poi si costruiscono anche l'abilità pratica, l'esperienza nel campo, la diversificazione delle esperienze lavorative
- chi non capisce le reali trasformazioni di questo mondo non riuscirà mai a sfruttare pienamente le potenzialità che offre
- va ridata dignità anche ai contratti, senza sicurezze, chiarezza e speranza non si può lavorare, in nessun settore
- bisogna avere obiettivi precisi e perseguirli con tenacia. Lo stesso vale per i sogni.

m.c.c

Il 16 marzo i proff. Gaspari e Del Gaizo hanno accompagnato la 3^{AC} a Padova per visitare a Palazzo Monte di Pietà la mostra "Rivoluzione Galileo".

Una giornata di sci di fondo a Campolongo, il 6 aprile, per i ragazzi della 3^{AT}, della 3^{BC} e della 3^{BS}. Accompagnatori i proff. Zaggia, Vento e Facciorusso.

La 2^C e la 2^G a Ravenna il 12 aprile con le prof.sse Barcaro, Losavio e Galtarossa. La 2^A e la 2^B a Parma il 16 aprile con le prof.sse Todeschini, Pazzaglia e Facchin.

Itinerario "Padova medievale" il 12 aprile per i ragazzi della 3^{CC} e della 3^{AS}. Accompagnatori i proff. Vicariotto, Bortolami, Antonucci e Dalla Libera.

Escursioni nei Colli Euganei per le classi 1^A e 1^G l'11 aprile con i proff. Nicolao, Stanzone e Ghiro, per le classi 1^E e 1^F il 16 aprile con i proff. Barcaro, Veronesi e Vercilli e per la 1^C il 19, accompagnatori le proff. Tecchio e Sambo.

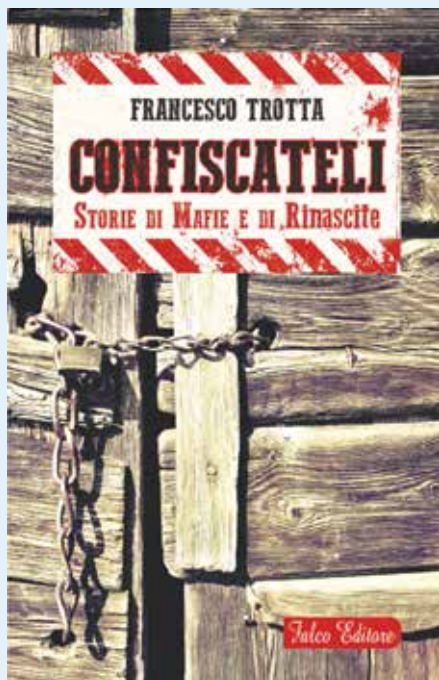
LA 4^{EC} IN AUSTRIA

Accompagnata dai proff. Bresciani e Malanchin, la 4^{EC} è stata protagonista, dall'8 al 15 aprile, di uno scambio culturale con la classe HTL3 della *Tourismuschule Salzburg* di Bad Hofgastein, in Austria. Tra le tante attività realizzate nel corso della settimana, i ragazzi italiani e i loro compagni austriaci si sono cimentati nella preparazione di un menù misto:

Tortino di melanzane, zucchine e mozzarella di bufala (Italia), Zuppa con pasta di crespelle (Austria), Risotto mantecato con radicchio di Treviso al Valpolicella Amarone (Italia), Cotoletta con insalata di patate (Austria), Carrè di agnello farcito ai carciofi con salsa al timo e patate alla maggiorana (Italia), Tiramisù (Italia), Strudel di ricotta (Austria)

Nei giorni successivi si sono recati tutti insieme al *Gasteiner Heilstollen*, centro terapeutico per la radonterapia, un percorso di cura che si snoda all'interno delle gallerie di una ex miniera d'oro. Poi la gita a Bad Gastein, storica cittadina e centro termale della vallata, famosa all'inizio del 1900 per essere definita la "Montecarlo dell'impero asburgico", quindi la visita all'Hotel Bismark, struttura alberghiera termale fra le più prestigiose di Bad Hofgastein, È seguita l'escursione sulle pendici del monte che sovrasta il centro della città per ammirare due mulini ad acqua risalenti all'inizio del 1900 e ancora funzionanti, quindi la visita alla rinomata distilleria Durzbauer, presente sul territorio da diverse generazioni. Totale relax invece nel pomeriggio trascorso allo stabilimento termale Alpentherme di Bad Hofgastein, dotato di piscine termali, scioli ad acqua, saune, bagni turchi e tanti divertimenti. Per concludere l'escursione alle miniere di sale di Hallein vicino a Salisburgo, il cui percorso sotterraneo si snoda oltrepasando in più punti il confine tra Austria e Germania, visita alla Red Bull Hangar 7 nei pressi dell'aeroporto di Salisburgo e infine passeggiata nel centro storico della città di Mozart.





PROGETTO AGROMAFIE

Lunedì 26 febbraio il maresciallo Michele Franco dei NAS di Padova è intervenuto in succursale, a beneficio degli studenti della 4^{CC}, illustrando le operazioni realizzate dal Corpo speciale dei Carabinieri da lui rappresentato. Sempre per i ragazzi della 4^{CC}, oltre che per quelli della 4^{BS}, due interessanti interventi, il 23 e il 24 marzo in succursale, del dr. Trotta dell'Associazione "Cosa Vostra", start-up padovana, autore del libro *Confiscateli - Storie di mafia e di rinascite*.

Completano il programma il 24 aprile un incontro con i rappresentanti locali della Coldiretti, dei NAS e dell'Agenzia delle Dogane (destinatari le classi 4^{BC}, 4^{CC}, 4^{BS} e 5^{BS}) ed una conferenza del ten. Vanessa Senatore della Guardia di Finan-

za sul tema della contraffazione del marchio, in particolare del Made in Italy (a beneficio delle classi quinte).

MAFIA

Incontro delle classi quinte, in succursale, con il prof. Antonio Parbonetti dell'Università di Padova il 19 aprile. "Ma la mafia quanto ci costa?" il titolo della conferenza.



prof. Antonio Parbonetti

ALLA 4^{CC} IL PRIMO PREMIO AL CONCORSO SULLE AGROMAFIE!

Il lavoro degli alunni della classe 4^{CC} del nostro Istituto è risultato primo classificato per tipologia al Concorso indetto dall'USR Veneto dal titolo "La cultura della legalità e l'impegno dei giovani per la sua promozione".

Le tipologie erano tre: elaborazione di uno studio approfondito (per la quale noi siamo risultati vincitori), spettacolo teatrale, prodotto multimediale.

L'elaborato presentato al concorso è un racconto-diario basato su documenti dell'Osservatorio sulla criminalità nel settore agro-alimentare, forniti dalla Coldiretti di Padova, e su alcuni articoli della rivista di settore *Il giornale del cibo*, seguito da un video girato durante il viaggio di istruzione, che la classe ha effettuato a Napoli, presso il caseificio "Le Terre di Don Pepe Diana", nato su un terreno confiscato a Michele Zaza, capo clan camorrista della zona di Castel Volturno (CE).

La cerimonia di premiazione si è tenuta al Liceo Artistico "Modigliani" di Padova alla presenza della dott.ssa Beltrame, direttore generale dell'USR Veneto, dell'avv. Mario Bertolissi, docente ordinario di Diritto Costituzionale dell'Università di Padova, del dott. Bruno Pigozzo, vice presidente del Consiglio Regionale del Veneto e del dott. Cristiano Corazzar, assessore alla sicurezza Regione Veneto.

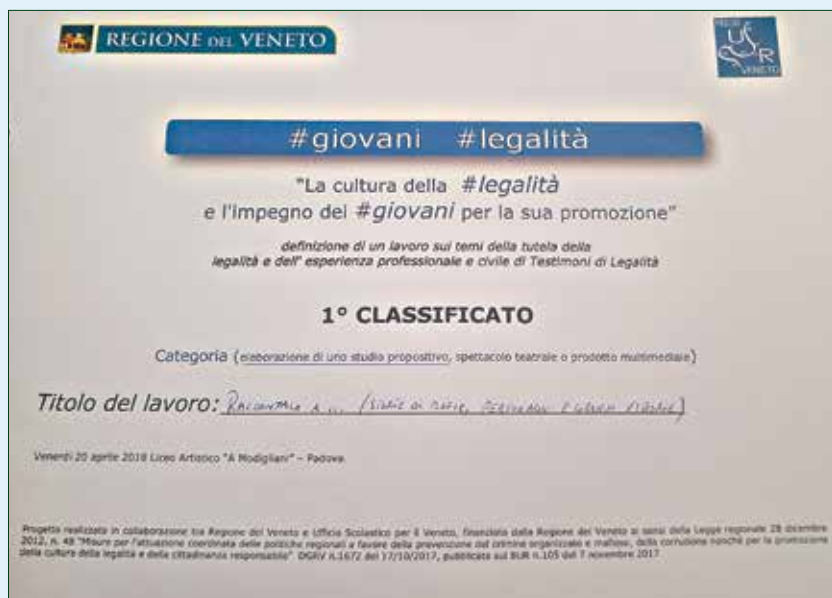
La motivazione all'attribuzione del primo premio è stata superba: "il lavoro degli studenti del Pietro d'Abano di Abano Terme evidenzia uno studio serio e approfondito sul tema delle agromafie attraverso l'esame di documenti, l'ascolto

di testimonianze, l'esperienza diretta su terre confiscate alla camorra grazie al coraggio di chi ha dedicato la propria vita alla cultura della legalità".

A questa motivazione, già gratificante, sono seguite le congratulazioni sincere e il plauso da parte del dott. Bertolissi per il lavoro svolto «perché normalmente siamo messi di fronte a notizie che ci sconvolgono, ci umiliano e ci demotivano mentre da qui parte l'itinerario della speranza».

L'emozione degli alunni (e dell'insegnante) è stata immensa, così come la soddisfazione per aver contribuito, attraverso il racconto e il video, alla diffusione della cultura della legalità e della conoscenza di un fenomeno non analizzato da nessuna delle scuole concorrenti, che è l'infiltrazione malavitoso nel settore agroalimentare e a cui, invece, essi si sono dimostrati molto sensibili.

Maria Rosaria Grimaldi



TEATRO, IMPROVVISATI AL LAVORO



Questi ultimi mesi sono stati impegnativi e intensi per *Gli Improvvisati*. Dopo aver chiuso la mattinata dei lavori del seminario *Ragazz@ Interrott@*, organizzato dal CPIA di Padova alla Fornace Carotta il 23 marzo, ottenendo applausi e complimenti da tutti i presenti e dagli organizzatori, gli attori si sono tolti i panni di spensierati adolescenti per vestire quelli più pesanti degli infreddoliti e impauriti giovani soldati al fronte. Il 5 aprile hanno offerto agli studenti delle classi quinte e ai genitori *“La Prima e il Dopo”*, commedia originale sulla Prima Guerra Mondiale, emozionando il pubblico con la lettura delle suggestive lettere dei soldati al fronte, ideate e scritte dal prof. Bortolami, ma così vere, profonde e vicine alle originali da commuovere. I numeri parlano di 4 miliardi di missive, lettere, cartoline movimentate in quel periodo:

- 2 miliardi e 137 milioni dal fronte al paese
- 1 miliardo 509 milioni dal paese al fronte
- 263 milioni da un fronte all'altro, scambiati tra gli stessi militari.

Alcuni storici parlano di “bulimia di scrittura” e per questo agli studenti sono stati forniti materiali per l'approfondimento e la riflessione sul tema della guerra, con stralci di lettere originali e toccanti di sconosciuti giovani soldati al fronte, ma anche brani di famosi autori:

Emilio Lussu,
Un anno sull'altipiano

«Fare la guerra è una cosa, uccidere un uomo è un'altra cosa. Uccidere un uomo così, è assassinare un uomo, così un uomo solo, io non sparo»

Carlo Emilio Gadda,
Giornale di guerra e di prigionia

«Io cerco di leggere, di scrivere, di muovermi facendo dei passeggi di ricognizione, ma sono pur sempre legato al mio buco, pieno di roba il cui ordine è quasi impossibile e sgocciolante nelle giornate di pioggia»

Gianni Stuparich,
Guerra del '15

«Sessanta giorni di logorio, senza soste. Io guardo nelle facce dei compagni superstiti, mi vedo riflesso in loro. È doloroso accorgersi che l'anima non brilla più negli occhi di nessuno»

In questi primi giorni di maggio fervono i preparativi per il nuovo spettacolo che andrà in scena al Teatro Polivalente di Abano Terme nelle mattinate del 10 e dell'11 per la prima volta per tutte le classi della scuola, e poi nella versione aperta al pubblico delle 20.30. Il tema che *Gli Improvvisati* trattano quest'anno è il

lavoro. Un argomento denso di contenuti, affrontato con la consueta leggerezza, ironia e un linguaggio molto vicino alla realtà dei ragazzi. In occasione del 70° anniversario della Costituzione italiana, il laboratorio teatrale si è interrogato sul senso e sul valore del lavoro, chiedendo anche la collaborazione della prof.ssa Elisa Pedrina per “ripassare” il significato dei primi quattro principi fondamentali. In equilibrio tra sogno, realtà e incubo, il nuovo pezzo teatrale, nato in seno al gruppo e concretizzato con originalità e creatività dal prof. Bortolami, affronta gli aspetti legati alla ricerca del lavoro, alle sollecitazioni della famiglia, alla scoperta dei propri talenti, interrogandosi e ironizzando sulle nuove modalità dei colloqui di lavoro, sulla lotta agli stereotipi e ai luoghi comuni, sulle morti bianche, sulla precarietà, e su... andiamo tutti a vedere come va a finire!

s.d.p.



PROGETTI DI NARRAZIONE IDENTITARIA Finale del concorso, martedì 27 marzo 2018

Il percorso, partito dalla collaborazione dell'Istituto con il giornalista e scrittore Emilio Casalini, si è posto come fine ultimo la valorizzazione del territorio e delle sue risorse culturali, turistiche ed enogastronomiche. Inserito nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola Lavoro, ha visto coinvolti gli alunni delle classi di Accoglienza turistica, di una classe di Sala-Vendita e di una classe di Enogastronomia che, in piccoli gruppi, hanno sviluppato il proprio progetto di narrazione in assoluta autonomia. I vari gruppi di lavoro sono stati riuniti in un'assemblea finale comune il 27 marzo per esporre i vari progetti nella più totale libertà di esposizione ed espressione attraverso dei *pitch* della durata non superiore ai sette minuti. I progetti sono stati illustrati alla presenza delle classi coinvolte e della giuria composta dal Dirigente Scolastico Carlo Marzolo, dal giornalista Emilio Casalini, dai sindaci Federico Barbierato di Abano (per la prima parte) e Riccardo Mortandello di Montegrotto, dal direttore dell'Associazione Albergatori Termali Marco Gottardo e da Giovanni Boaretto, executive manager della piscina più profonda al mondo Y-40.

Finalità del progetto complessivo:

- valorizzare il territorio e le sue risorse attraverso una narrazione identitaria
- far conoscere agli studenti le tipicità del territorio in cui vivono e operano
- imparare a discutere, ascoltare, progettare e sviluppare un progetto di storytelling
- rapportarsi con il territorio attraverso le istituzioni

Tutti gli alunni che hanno realizzato i progetti di narrazione identitaria sono stati premiati da Giovanni Boaretto con un'immersione guidata nella splendida piscina Y-40. I vincitori sono stati premiati con originali pacchetti turistici offerti dall'amministrazione comunale di Montegrotto Terme e dall'Associazione Albergatori Termali.

Hanno coordinato le classi nell'organizzazione del progetto i docenti Francesco Belcaro, Maria Chiara Ceresoli, Marino Martignon, Nicola Marrone, Lucia Trevisan, Emanuela de' Saraca e Barbara Galtarossa.



CL	TITOLO DEL PROGETTO	GRUPPO DI ALUNNI
3 A T	#acciadeisartori# Sulle tracce dei Sartori Museo della Maschera e itinerari correlati	Giusi Monaco, Elisa Girardi, Alice Sturaro e Mykyta Klymenko
	#seduteinversi# Panchina & poesia	Nicole Canton, Alessia Cimino, Giulia Gallo e Angela Hu
	#Abanostreet# Miglioriamo le strade Concorso/ realizzazione pavimentazione "tromp l'oeil"	Marco Silvestrin, Mario Noventa e Joshua Vespignani
	"Fermati anche tu..." Miglioriamo le fermate dei bus	Francesco Biolo, Nicola Corso, Davide Busetto e Sara Lucchini
	"Benvenuti nella zona delle Terme, delle acque e del ben-essere". Riorganizzazione delle aree d'accesso nei paesi delle Terme	Alice Fronti, Alexandrina Luchina, Roberta Ruvoletto e Laura Sartiè
4 A T	"Una nuova faccia per le Terme Euganee"	Rebecca Nalon, Sisi Sun e Arianna Quercioli
	"Riscoprire il Montirone"	Carlotta Inzaghi, Anna Boffo, Simone Zuppa e Sebastiano Caldarella
	"Acqua in circolo"	Eleonora Cerato, Nicole Lunardi e Susanna Giacomini
5 B T	#terme5.0# La classe ha proposto un ambizioso progetto che, partendo da una app per smartphone, sviluppa numerosi "sotto-progetti" che interagiscono nella costituzione della app stessa	Tutti gli alunni hanno lavorato al progetto Hanno presentato: Mauro Turetta, Beatrice Farru, Luca Falsaperla, Arianna Varetto, Anna Ceccarello e Dounia Hatta Riprese filmate di Kimia Homayouni
4 D S	Due gruppi hanno elaborato un progetto di narrazione attraverso cocktail/aperitivi ispirati alle Terme e al territorio euganeo	
	#cuore euganeo# Cocktail "alcol free" con prodotti dei Colli	Giulia Giacomello, Davide Gomiero e Benedetta Pretto
	Martini Hills Cocktail con prodotti dei Colli	Federico Biasin, Denis Moro e Giulia Benetti

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE:

- **Modalità di presentazione dei progetti**
- **Contenuti:** Valorizzazione della tipicità del territorio, attenzione all'ambiente, altro
- **Originalità/creatività**

- Fattibilità

- **Scalabilità/Social innovation** - Qualità che permette a piccoli progetti radicati in un territorio, quindi nati in specifici contesti locali, di estendere il proprio impatto a nuove realtà e comunità.

GRADUATORIA PROGETTI	TITOLO DEL PROGETTO	CLASSE/ALUNNI	PUNTEGGIO COMPLESSIVO
1°	#terme5.0#	Classe 5BT - Tutta la classe	3,76
2° EX AEQUO	#seduteinversi#	Classe 3AT Nicole Canton, Alessia Cimino, Giulia Gallo e Angela Hu	3,56
2° EX AEQUO	"Riscoprire il Montirone"	Classe 4AT Carlotta Inzaghi, Anna Boffo, Simone Zuppa e Sebastiano Caldarella	3,56
3°	#cuore euganeo#	Classe 4DS Giulia Giacomello, Davide Gomiero e Benedetta Pretto	3,10
MENZIONI SPECIALI	CREATIVITÀ: #seduteinversi# e #terme5.0# CONTENUTI: #Abanostreet# FATTIBILITÀ: #cuore euganeo# e "Riscoprire il Montirone" SCALABILITÀ-SOCIAL INNOVATION: #seduteinversi# DIGITAL INNOVATION: prof.ssa Lucia Trevisan		



PER IL PON 2018... SIAMO DI NUOVO IN PISTA!

Moreno Salvò

Continuiamo a credere nella nostra scuola. Siamo convinti che possa funzionare anche meglio di come sta facendo. Dopo alcuni anni di boom, forse legato alla tuttora ossessionante presenza televisiva di programmi gastronomici, il nostro Istituto ha visto una lieve contrazione nel numero delle nuove iscrizioni ed una stabilizzazione che ha consentito di soffrire meno per la carenza degli spazi e l'affollamento dei laboratori: primo fra tutti quello di Cucina. Grazie all'assillante azione dei nostri Dirigenti la Provincia ha preso in seria considerazione le nostre necessità. Da un lato ha realizzato, con la chiusura di una parte del porticato, un nuovo spazio polivalente nella succursale che poi, grazie al congruo contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo, stiamo finendo di attrezzare e nel quale è iniziata la sperimentazione delle nuove strumentazioni. Dall'altro sta per giungere all'approvazione del progetto esecutivo per la realizzazione di nuovi laboratori presso la succursale: due laboratori di cucina e due di sala con relativi servizi. Sarà il primo passo, sopra di essi dovranno poi essere realizzati due piani per ospitare dodici nuove aule con i servizi di piano ed i percorsi verticali (scala ed ascensore) con una reception. Attendiamo gli eventi e confidiamo che i tempi burocratici non soffochino le nostre aspettative. Non vediamo l'ora di vedere smobilitati i container che ci stanno facendo compagnia da tempo, e per fortuna! Vi illustreremo il progetto nel prossimo numero.

Intanto però non siamo rimasti con le mani in mano e stiamo concorrendo, con il voto unanime del Collegio docenti e del Consiglio di Istituto, per ottenere il finanziamento, nell'ambito del PON 2018, per un progetto innovativo da realizzare nella nostra sede centrale. Di cosa si tratta?

Il progetto prevede:

1. La completa ristrutturazione del laboratorio di Accoglienza turistica attraverso la riorganizzazione degli spazi a disposizione degli allievi e dell'utenza esterna (ospiti, genitori e famigliari, visitatori) riguardo sia il Front Office sia il Back Office. L'arredo attualmente utilizzato non garantisce l'accessibilità e l'utilizzo da parte di allievi disabili o di particolari categorie BES e genera un'inopportuna e deleteria commistione nel corso dello svolgimento delle esercitazioni pratiche, inoltre non ha attualmente in dotazione alcun dispositivo digitale tecnologicamente al passo con i tempi pur in presenza, nell'Istituto di una buona connessione Wifi. Pertanto si prevede di caratterizzare il Front Office in tre ambiti, tutti accessibili anche ad alunni con disabilità motoria:

- la Reception vera e propria, dotata di centralino e note-book con schermo da 15,6" per la gestione del cliente e per la relazione con i laboratori di sala-bar e cucina;
- il banco di informazione turistica, dotato di due note-bo-

ok convertibili con schermo da 14" per le informazioni al cliente, le prenotazioni di spettacoli, itinerari etc.

- lo spazio accoglienza ed informazione, dotato di un totem verticale multitouch con monitor da 50" e di un tavolo interattivo multitouch con schermo da 49" per l'auto informazione da parte del cliente oltre agli elementi di arredo quali sedute, adeguate allo spazio disponibile, necessarie per lo svolgimento delle lezioni teoriche e delle esercitazioni pratiche oltre alla reale accoglienza degli ospiti della scuola in un ambiente raccolto e gradevole.
- L'adeguamento dei dispositivi, attualmente obsoleti, del Back Office che saranno in stretta connessione con il Front Office e con gli altri laboratori e potranno svolgere al meglio le funzioni di preventivazione, contabilità e gestione del personale e delle scorte di magazzino.

2. La realizzazione di un laboratorio di sala esterno al fabbricato della sede centrale. Nello spazio verde che fiancheggia l'Istituto saranno realizzati:

- Una piastra delle dimensioni di m. 9,00x9,00 pavimentata in legno e i percorsi pedonali di accesso alla stessa dall'ingresso pedonale dell'Istituto dalla strada, dalle prospicienti uscite dei laboratori di sala interni al fabbricato e dall'ingresso principale della scuola, per un totale di circa 120 mq.; le pavimentazioni saranno in doghe di legno di frassino termotrattato per esterni con sezione di (larghezza x spessore) mm. 100x20, posate in sospensione del pavimento con clip in acciaio e viteria inox.
- Sulla piastra sarà installata una Copertura a Vela delle dimensioni di m. 9,00x9,00 con tensionamento motorizzato e varie possibilità di inclinazione. La vela sarà realizzata in tessuto RIPSTOP. La struttura portante sarà in alluminio verniciato con polveri epossidiche, bulloneria Inox. Movimento della vela con motorizzazione Somfy rts, azionamento con radiocomando Somfy rts, sensore anemometro salva vela Somfy rts, ancoraggio al pavimento tramite barre inox e resina chimica su plintini in calcestruzzo di adeguate dimensioni.
- L'arredo sarà composto da un elemento fisso Mini-bar, dotato della dotazione di minima da appoggio e della connessione wifi sia con la Reception sia con i laboratori di sala-bar interni all'istituto, e da cinque isole da 8 posti con sedute e tavoli da esterno di facile movimentazione ed immagazzinamento.

3. La messa in comunicazione del Laboratorio di Accoglienza Turistica (Front e Back Office) con il nuovo laboratorio di sala esterno e con i laboratori di sala-bar e di cucina interni al fabbricato, implementando il sistema di comanda delle ordinazioni attraverso dispositivi palmari in dotazione a chi svolge servizio in sala-bar e di terminali di ricezione delle comande nei laboratori interni, sia bar sia cucina.

L'utilizzo di dispositivi tecnologici di nuova generazione, in



particolare di quelli con funzioni touch, rappresentano la possibilità di svolgere una didattica al passo coi tempi e rivolgere la giusta attenzione e dare risposta alle necessità e ai bisogni degli allievi diversamente abili e a quelli con bisogni educativi speciali.

Tutto il progetto è volto a rendere pienamente possibile l'integrazione tra le strutture esistenti, in particolare i laboratori di cucina e di sala-bar esistenti e autonomamente funzionanti, con la nuova configurazione del laboratorio di Accoglienza turistica e con il laboratorio esterno di sala-bar.

L'integrazione passa necessariamente attraverso una reale connessione. Connessione ottenuta sfruttando le tecnologie di comunicazione tra i vari reparti unita alla integrazione della didattica: legare in modo strettamente funzionale l'esperienza laboratoriale dei tre settori che impegnano il nostro Istituto significa rendere compiuto il nostro progetto didattico professionalizzante. Significa utilizzare appieno le attrezzature già disponibili con l'ausilio delle nuove tecnologie e delle nuove apparecchiature. Significa offrire alle studentesse e agli studenti un ambiente che sia realmente paragonabile a quello che troveranno quando usciranno dalla scuola ed affronteranno con competenza e capacità il mondo del lavoro e, forse, migliore di quello: in molti casi portatori di innovazione e comunque al passo coi tempi.

PREVENZIONE ANDROLOGICA

In collaborazione con l'Università di Padova - Centro di Crioconservazione dei gameti maschili (diretto dal prof. Carlo Foresta) è stata avviata anche quest'anno una campagna di informazione e sensibilizzazione legata alla sfera andrologica e riproduttiva. Presso il vicino Istituto Alberti, l'8 marzo scorso, si è tenuto un incontro con la somministrazione agli alunni di un questionario anonimo ed un approfondimento clinico con visite (volontarie) effettuate da personale medico.



GIORNATA MONDIALE DELLA SALUTE 2018

In occasione della Giornata Mondiale della Salute (7 aprile) l'associazione "Incontro fra i popoli" di Padova ha relazionato gli studenti della 4^{BS} sul tema della connessione fra scambi commerciali e salute dei consumatori.

ADMO E AVIS

Incontro con i volontari dell'ADMO e dell'AVIS delle classi quinte e della 3^{DC} lo scorso 26 marzo.

BANCHETTO CARDIOCHEF

Cena Cardiochef, con la gradita presenza del dr. Davide Terranova e dello chef Franco Ruggero, ideatori dello "Spettacolo del cuore", il 23 febbraio scorso. Impegnate le classi 4^{CC} (gui-

data dal prof. Calderaro), la 5^{AS} e la 3^{BS} (prof. Ferrarese) e la 5^{AT} (prof. Belcaro).

PROGETTO ERASMUS PLUS

Dal 25 febbraio al 3 marzo tre docenti e sei alunni della *Justus von Liebig Schule* di Mannheim hanno seguito una serie di lezioni pratiche in laboratorio di Cucina, effettuato alcune visite aziendali e visitato Abano, Padova (insieme con la classe 5^{BT}) e Venezia. Dal 18 al 23 marzo gli alunni Marino, Tolosi, Lain, Gallinaro e Vespignani, accompagnati dai proff. Orlandini e Fanciullo, hanno contraccambiato la visita, soggiornando nella città del Baden-Württemberg.

TEATRO IN LINGUA

La 3^{AT}, la 4^{AT} e la 5^{AT} hanno assistito allo spettacolo "L'Amour Medecin" di Moliere presso il Teatro Pio X di Padova. Ad accompagnarle le proff. Coccato e de' Saraca. Hanno fatto seguito, nel corso della mattinata, le visite alle mostre allestite a Palazzo Moroni, all'Oratorio di San Rocco e al Caffè Pedrocchi.

SCAMBIO LINGUISTICO/CULTURALE ABANO - MERANO



Dal 9 al 12 aprile, i ragazzi della 5^{BT} hanno avuto il piacere di ospitare i ragazzi del liceo GymMe di Merano, che hanno così ricambiato la nostra visita nella loro città effettuata nel novembre scorso. Questi quattro giorni sono stati il risultato di mesi e mesi di preparazione assidua e meticolosa e ne siamo stati tutti più che soddisfatti. Dalla caccia al tesoro alla scoperta delle bellezze di Padova, dal perdersi tra le suggestive calli di Venezia alla scoperta delle terme del comprensorio dei Colli Euganei, si può dire che siamo riusciti a dare agli ospiti una visione completa di ciò che il nostro territorio può offrire. Parlando tedesco e italiano, abbiamo passato questi giorni con un'allegria e una leggerezza tali da farci dimenticare quanto lavoro sia servito per organizzare tutte le escursioni. Le amicizie nate a novembre si sono consolidate e ancora una volta abbiamo assistito alla nascita di nuovi rapporti. Questo scambio linguistico, questo progetto, è forse quello meglio riuscito negli ultimi tre anni. Come classe abbiamo ricevuto tanti complimenti per il nostro lavoro in passato, ma nulla ha mai eguagliato la felicità e la soddisfazione provate durante questi quattro giorni insieme ai ragazzi meranesi. Trovarsi così affiatati dopo lunghi mesi senza vedersi ha scaldato il cuore a tutti. È stata un'esperienza unica ed indimenticabile e non possiamo far altro che ringraziare i professori che l'hanno resa possibile. Anche se ancora una volta abbiamo dovuto attraversare la triste fase degli addii, con lacrime e singhiozzi, l'abbiamo fatto con la consapevolezza di aver trovato qualcuno con cui siamo in sintonia. È stato un altro esempio del fatto che, anche se non sempre ci si capisce (visti il nostro tedesco e il loro italiano) e si viene da realtà molto diverse, con buona volontà, voglia di fare e mente aperta, si può dar vita a qualcosa di speciale, come un'amicizia forte come poche anche a centinaia di chilometri di distanza.

Mauro Turetta

STUDENTI ECCELLENTI 2016-2017

Lunedì 23 aprile 2018 presso la Sala Parisi dell'Istituto si è tenuta la cerimonia di premiazione degli studenti eccellenti del "Pietro d'Abano" per l'anno scolastico 2016-2017. La cerimonia avrebbe dovuto svolgersi nel mese di marzo ma è stata rimandata a seguito della morte improvvisa del nostro studente Hamza Briniss (si legga un ricordo a lui dedicato alle pagg. 12-13). Il preside Carlo Marzolo ha commemorato la figura di Hamza sottolineando le sue doti umane e il suo grande impegno a scuola, a casa e nell'ambiente sportivo. Un minuto di applausi ha preceduto l'avvio della cerimonia.

Erano presenti i genitori degli alunni premiati, i loro insegnanti, le autorità scolastiche e locali e le delegazioni delle Associazioni, degli Enti e delle Aziende che, con un loro generoso contributo, hanno sostenuto l'iniziativa.

Un particolare ringraziamento va al Club Inner Wheel di Abano e Montegrotto Terme, a Campus Etoile Academy by Rossano Boscolo, alla Polisportiva Montegrotto Terme, a Zaino Foodservice srl, a Rogi forniture s.a.s, a Bolzonella Grandi Impianti, all'ASCOM di Padova, all'azienda vinicola e agriturismo Sengiari di Teolo e all'azienda vinicola Campo del Sole di Bertinoro (FC) che hanno destinato agli studenti eccellenti premi in denaro, libri e buoni vari. L'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee, presente con lo staff presieduto dallo chef Filippo Bondi, oltre ai premi, ha consegnato ai vincitori la tessera di socio dell'associazione.

Oltre al preside Marzolo che ha condotto la cerimonia, erano presenti il dirigente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Padova Andrea Bergamo, il sindaco di Abano Terme Federico Barbierato e l'assessore all'Istruzione e alla Cultura del comune abonese Cristina Pollazzi.

"L'iniziativa - ha ricordato il preside - mira a promuovere e valorizzare le eccellenze della scuola così da mantenere alti i livelli di motivazione tra gli alunni e da diffondere modelli positivi di impegno e partecipazione. Ed è tanto più importante - in questi giorni in cui la cronaca racconta dei troppi episodi critici che avvengono nelle scuole di tutta Italia - che possano "fare notizia", invece, la buona volontà, l'intelligenza,

la tenacia di ragazzi che costruiscono il proprio futuro guardando lontano".

Gli studenti eccellenti 2016-2017 sono quelli che hanno riportato la miglior pagella (media complessiva dei voti) per la loro categoria. Alcuni hanno ripetuto il successo già conseguito nelle precedenti edizioni del concorso, altri si sono affermati per la prima volta. Ecco chi sono (tra parentesi la media dei voti). La classe frequentata è quella dell'anno scolastico 2016/2017):

PRIMI PREMI

Sofia Bottazzi - classe 1^a sez. A (8,64)

Giacomo Meneguzzo - classe 2^a sez. E (8,57)

Carlo Bortolami - classe 3^aD Enogastronomia (9,10)

Gaia Baldon - classe 3^aB Sala e vendita (9,10)

Rebecca Nalon - classe 3^aA Accoglienza Turistica (9,20)

Massimiliano Casarin - classe 4^aA Enogastronomia (8,55)

Camilla Nezzoni - classe 4^aA Enogastronomia (8,55 ex aequo)

Lara Dalla Bona - classe 4^aB Sala e vendita (8,82)

Mauro Turetta - classe 4^aB Accoglienza Turistica (8,45)

SECONDI e TERZI PREMI

(assegnati agli studenti delle classi 1^a e 2^a)

Lavinia Pagliarin - classe 1^a sez. L (8,57)

Chiara Libero - classe 1^a sez. L (8,43)

Nicola Cattaneo - classe 2^a sez. L (8,40)

Micol Masiero - classe 2^a sez. L (8,40)

Chiara Rossetto - classe 2^a sez. F (8,27)

Infine, sono stati premiati anche gli studenti che hanno conseguito il voto di 100 su 100 agli Esami di Stato 2016/2017. A loro, oltre alle congratulazioni del caso, va il nostro ringraziamento più sentito per aver dato lustro all'Istituto con la brillante affermazione e l'augurio di un grande successo in campo universitario e/o lavorativo. Essi sono:

Sofia Cattelan - classe 5^aC di Enogastronomia

Emanuele Diletti - classe 5^aA di Accoglienza Turistica



Foto da sinistra: Rebecca Nalon con la media-voti più alta dell'Istituto; Emanuele Diletti centino agli esami di Stato; Carlo Bortolami (in alto) e Mauro Turetta (in basso), membri della redazione di PraticamentePietro, si confermano anche per l'anno scolastico 2016/2017 studenti eccellenti dell'Istituto.

IL BANCHETTO DELLE ECCELLENZE

Come da tradizione, la cerimonia di consegna dei premi è stata accompagnata da un banchetto, anch'esso dimostrazione di eccellenza, punto di arrivo di un percorso di studio realizzato nell'ambito delle attività di Alternanza Scuola Lavoro. In cucina ha lavorato la classe 3^aBC guidata dalla prof.ssa Ivana Toma. In sala si è esibita la classe 3^aAS guidata dai proff. Sabrina Alverdi e Andrea Ferrarese. Il servizio di accoglienza è stato curato dalla classe 3^aAT accompagnata dalla prof.ssa Mariagrazia Pazzaglia. Hanno inoltre collaborato a vario titolo i proff. Giuseppe Bognanni, Maria Chiara Ceresoli, Daniela Coccato e Renate Gilli nonché tutto il personale ATA rappresentato dalla DSGA Monica Bruschetta. Gli studenti dell'indirizzo fotografia dell'Istituto "Valle" di Padova hanno curato il servizio fotografico. Ecco il menu:

Sfilacci di cavallo con aceto balsamico, misticanza di radicchi veneti e scagliette di Grana padano; Lasagnette croccanti con tastasal e asparagi bianchi di Padova; Tagliata di bue al timo e rosmarino con pomodorini al gratin e patate castello; Coppetta di Tiramisù. In abbinamento, i seguenti vini:

Campodelsole-Albana DOCG 2017; Campodelsole Sangiovese DOC Superiore San Maglorio 2015; Sengiari Passito Graziante DOCG 2015.