



ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO "PIETRO d'ABANO"

ABANO TERME (Padova)

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



pratica mentale

PIETRO

RIVISTA DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO PIETRO d'ABANO

Anno XI - N. 28 - Marzo 2021

IN QUESTO NUMERO

PRATICAMENTE Pietro

Rivista dell'Istituto Alberghiero

"Pietro d'Abano"

Marzo 2021 - Anno XI - N. 28

Editoriale

Adolescenti e covid. Quella voglia di normalità **3**

La posta del "Pietro"
Grazie alle donne che ho incontrato
Volare sulle ali **4**

Cocktail e aperitivi a domicilio
Come ti aggiro le regole anticovid
... e a Mestrino sperimentano l'idea **5**

Claudio Crivellaro
Tante difficoltà ma la qualità è aumentata **7**

Piante aromatiche, che profumi **9**

Pasqua in Veneto
La bontà della fugassa **11**

L'angolo della sala
Il territorio nella birra **13**

Lista della spesa in tempo di covid
(e non solo) **14**

Scuola in emergenza
Il sondaggio di "Praticamente". Rispondono
dirigenti, docenti e studenti di altre scuole **16**

Chi ha detto che non si può fare PCTO?
Noi lo abbiamo fatto **19**

Storie a sei facce **20**

Daniela Babolin. "Vi racconto come
la poesia diventa testimonianza" **22**

Lo scaffale **24**

Il Notiziario del "Pietro" **25**

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: 1300 copie

questo numero è stato chiuso in redazione il 05.03.2021

Direzione

Carlo Marzolo, direttore editoriale

Saverio Mazzacane, direttore

Redazione

Marisol Ballerin, studentessa

Alessandra Bernardi, docente

Giuliana Coletta, docente

Elena De Marchi, studentessa

Martina Faggin, studentessa

Fabio Ghirardello, docente

Lucrezia Giora, studentessa

Luigino Grossele, Ass. "Amici del Pietro"

Carlotta Melato, studentessa

Niccolò Pedron, studente

Angela Spinello, studentessa

Hanno collaborato a questo numero

Giorgia Bezze, studentessa

Luca Bonaldo, studente

Classe 5[^]BC, studentesse e studenti

Anna Dainese, studentessa

Vittorio Galuppo, studente

Emma Grigio, studentessa

Matteo Isocrate, studente

Eduard Khomiak, studente

Dzanisa Masinovic, studentessa

Martina Menin, studentessa

Jensine Onol Averion, studentessa

Sarah Ruetta, studentessa

Anna Segato, studentessa

Elisabetta Tamburrini, studentessa

Lucia Trevisan, docente

Natalia Tutaranu, studentessa

Mattia Zattarin, studente

Beatrice Zilio, studentessa

Matteo Zoroaster, studente



In copertina

8 MARZO - GIORNATA INTERNAZIONALE DELLA DONNA

(foto di Fabio Ghirardello)

ADOLESCENTI E COVID, QUELLA VOGLIA DI NORMALITÀ

Saverio Mazzacane

A più di un anno dall'inizio della pandemia si segnalano i risultati delle prime inchieste di studiosi e analisti orientate a rappresentarne gli effetti registratisi in questo o quel comparto della società. Dati interessanti, che aprono la strada ad una riflessione approfondita sulle conseguenze del Covid 19, soprattutto quando contribuiscono a "fotografare" i mutamenti intervenuti nei rapporti interpersonali e, più in generale, nelle dinamiche sociali. A noi, evidentemente, interessa l'universo giovanile, quello spazio esistenziale compreso fra i 14-15 anni e i 19-20: come hanno vissuto, gli studenti italiani, le inusitate e incredibili restrizioni cui sono stati costretti, che cosa hanno perso per strada, quali le rinunce più dolorose, come immaginano il loro futuro? Domande che si sovrappongono e, quel che più conta, risposte che delineano un quadro in chiaroscuro, con la dolente percezione delle privazioni subite (anche sul piano didattico, certo), ma per fortuna anche con qualche sprazzo di speranza per quello che verrà.

Alcune settimane fa sono stati pubblicati i dati di un'indagine condotta da un gruppo di ricercatrici e psicologhe dell'Università di Padova. Ne risulta una sorta di compendio a più voci, molte delle quali già note a coloro, come gli insegnanti, che si sono sforzati in tutti questi mesi di tenere vivo, sia pure a distanza e fra molte difficoltà, un rapporto e un filo di comunicazione con i nostri ragazzi. Per fare degli esempi, abbiamo la conferma – ma lo sapevamo già, lo avevamo intuito – che pochi temono di contagiarsi: il Covid 19 non fa paura ai ragazzi, un po' di più alle ragazze (oltre l'80% dichiara di non averne o di averne poca), ma rischia di sconvolgere le loro relazioni sociali e affettive, la loro stessa identità. Una sofferenza forse sottovalutata, ma acuta, profonda, spesso inespressa o manifestata attraverso rabbia o sentimenti a metà fra malinconia e rassegnazione. Alla domanda "chi ti manca di più?" il 75.9 % degli adolescenti ha risposto di soffrire particolarmente la mancanza degli amici ed il 31.9% di fidanzate e fidanzati. Sono stati i social (soprattutto Instagram ma anche Tik Tok) l'ancora di salvezza: addirittura il 95,6% di maschi e femmine intervistati li ha utilizzati quotidianamente (in media per tre ore al giorno, con un aumento significativo rispetto al periodo pre-Covid) per riempire il vuoto di relazioni in "carne ed ossa", cioè in presenza. In generale le adolescenti utilizzano per più tempo dei maschi i social per relazionarsi e comunicare; i maschi, in alternativa, preferiscono altre opzioni, in primo luogo i videogiochi (51%).

Un'altra ricerca, questa volta del prestigioso istituto statistico internazionale Ipsos-Mori, segnala anche la grande «nostalgia» degli studenti italiani per la scuola in presenza (sopra l'80%) e addirittura per i professori (vicina al 50%); ed anche qui – sia detto per inciso – le ragazze si mostrano decisamente più attente all'impegno scolastico e alle relazioni sociali rispetto ai ragazzi. Questo è un dato che fa riflettere perché dimostra – qualcuno, anche fra noi, pensava il contrario – che la generazione dei «nativi digitali» è molto più consapevole dell'esigenza vitale degli incontri reali di quanto gli adulti siano inclini a credere. Il pensiero corre allora al diluvio di parole, anche autorevoli, che ci ha investito negli ultimi dieci anni sulla comunicazione virtuale – tramite cellulari e social – che avrebbe impoverito e compresso quella reale... Forse bisognerebbe interrogarsi più a fondo sulle ragioni di un isolamento che sembrava volontario, frutto in molti casi di scelte personali, e probabilmente non lo era perché legato a oggettive difficoltà di contesto – familiari, scolastiche o ambientali. Abbiamo invece un riscontro diverso, scopriamo che una percentuale altissima di adolescenti è consapevole dell'importanza di vedersi dal vivo – non solo attraverso uno schermo – con amici, compagni ed insegnanti. Chissà, si potrebbe anche pensare che i ragazzi, proprio per le loro capacità tecnologiche, proprio perché conoscono a fondo la realtà digitale, soffrano in definitiva anche più di noi la mancanza del rapporto diretto, fisico con le persone.

Chiudiamo in bellezza. Il 72% degli intervistati da Ipsos-Mori ritiene che il Covid, malgrado tutto, non abbia intaccato le loro prospettive di vita e di carriera. Non male: anche in questo anno "terribilmente speciale" ci conforta una nota di ottimismo che apre al futuro o, se preferite, a un'idea di normalità. I nostri teenagers sono fiduciosi, vogliono riprendere la strada. Vedrete che ce la faranno.

LA POSTA DEL PIETRO

Indirizza la tua posta a questa e-mail: lapostadelpietro@gmail.com

Riceviamo e pubblichiamo



GRAZIE ALLE DONNE CHE HO INCONTRATO

Sono un uomo e lavoro al "Pietro d'Abano". Questa lettera è firmata, ma ho chiesto alla redazione di "Praticamente Pietro" di non pubblicare il mio nome. Non è importante. Sono un uomo e questo basta, mi piacerebbe che l'impulso a scrivere, che ho provato in questa circostanza, sia comune a molti uomini, anzi a tutti. Pensando all'8 marzo in arrivo, mi è venuta voglia di ricordare tutte le donne che mi hanno aiutato nel tempo. Tralascio volutamente la triade madre-sorella- moglie perché i rapporti affettivi, talvolta, possono condizionare a prescindere: certo, verso di loro sono debitore, ma qui non mi dilungherò a esternare i miei sentimenti più intimi. Voglio invece ricordare, con gratitudine, altre figure femminili che, in molti modi diversi, hanno contribuito alla mia crescita prima e alla mia formazione, anche professionale, poi. Comincio dalla maestra delle elementari, che in cinque anni, con la sua gentilezza, ma soprattutto con la sua tenacia, accese in me la voglia di conoscere, di giocare con le parole, anche le più difficili, e non fermarmi mai davanti alle spiegazioni più facili e banali. Continuo poi con la mia professoressa di Italiano alle scuole superiori che mi insegnò, attraverso il dibattito, spesso acceso e serrato, la libertà di pensiero, il rifiuto dei luoghi comuni e delle convenzioni, la generosità nei rapporti con l'altro. Queste due persone, mite la prima, di forte personalità la seconda, non ci sono più da tempo. Le ricordo e le ricorderò sempre con affetto: anzi, più volte mi sono scoperto a pensare che sarebbe bello, in un mondo difficile come quello di oggi, chiacchierare ancora con loro,

scambiarsi qualche opinione, commentare insieme i fatti che accadono. Sono sicuro che ne trarrei, ancora oggi, insegnamenti preziosi, sarebbero come una bussola per un navigante.

Da adulto la vita cambia, come sappiamo, e si fa più dura e spigolosa. Il mondo del lavoro, le relazioni interpersonali, i tentativi di costruire qualcosa di importante, le aspirazioni, i successi, le disillusioni: tutto si mescola ed entra in una specie di calderone, così rischi di bruciarti e allora sei fortunato se trovi qualche persona amica che ti consigli o ti dia una mano. A me è accaduto e, guarda caso, devo ringraziare altre donne che, ognuna a suo modo, ha speso per me... tonnellate di sensibilità, di comprensione, di affetto. Il mio pensiero, dunque, si rivolge a un'amica di un tempo ormai lontano che mi sostenne con incredibile forza quando una delusione professionale rischiò di travolgermi con il suo carico di sofferenza e di amarezza, a tre-quattro colleghe che mi "adottarono" con entusiasmo all'inizio della carriera, insegnandomi i segreti del mestiere e spiegandomi, con l'esempio, come bisogna comportarsi nei luoghi di lavoro, alla sorella di un caro amico che, credendo nelle mie potenzialità più di quanto facessi io, mi spinse a rompere gli indugi e a specializzarmi in un ramo della mia attività, cambiandomi (abbastanza) la vita.

Grazie, grazie a tutte voi, Maria, Paola, Beatrice, Elsa, Silvia, Giovanna, Marcella, Elena. Siete state fantastiche, vi sarò obbligato per sempre.

Lettera firmata

VOLARE SULLE ALI

Piccola introduzione: il nome che ho scelto è di fantasia, lo chef docente ITP in questione è felicemente in pensione. Chi lo ha conosciuto sa chi è. Ho ommesso il nome per riservatezza nei suoi confronti. Docente dalla carica umana fortissima. Uno chef semplice nel dialogo comune ma molto rigoroso nell'attività professionale. Un uomo che puntava sempre al sodo e nella sostanza trovava sempre la soluzione efficace per trasmettere la sua magia. Quando uno chef è un vero chef anche le pareti te lo dicono.

Uno dei pochi grandi chef che ho incontrato è stato Valerio Ranucci, insegnante nella nostra scuola nei decenni scorsi. Valerio era gentile, pacato. Lui si arrabbiava solo per un istante e per

"ideali di cucina". Ripeto, ma solo per un istante.

Aveva una abilità manuale sbalorditiva, sembrava un mago. Le mani non agivano, danzavano. Io lo so fare solo al suo 30%.... e so fare lo chef con successo. L'ora della mezzena (mezza mucca) Ci impiegava un'oretta a domare la mezzena. Aveva alunni attorno di più classi in religioso silenzio. Il momento era solenne. Lui si concentrava, guardava il pezzo come l'ennesima sfida e intanto affilava, senza guardarlo, il coltello. All'improvviso!, come un felino!, partiva! Attaccava in un punto preciso come un guerriero, sempre quel punto, per anni. La sua maestria si sprigionava tutta come una nuvola in espansione. Tutti capivamo che il coltello stava volando. I pezzi giacevano in ordine di importanza uno per uno sul marmo, i commis mettevano costantemente in ordine. Valerio doveva solo operare, lui era uno chef!

Ad ogni pezzo che disossava si fermava e spiegava agli alunni l'utilizzo di quel taglio. Con molta esperienza descriveva accuratamente quello che rappresentava nella cucina classica di ispirazione francese: nella cucina dei grandi alberghi (la miseria, sparito quasi tutto). Ci metteva anche un po' di storia dentro. Alla fine i tagli riempivano un tavolo di 2 metri mentre le ossa erano sparite in cella. Lo chef allora interrogava ogni alunno presente il quale doveva ripetere la lezione su ogni taglio. Ed erano botte! La carne era per tutti.

Poteva disossare quella mezzena ad occhi chiusi, in effetti li chiudeva e sognava. Altrimenti come si può spiegare tanta maestria se non sognando? Valerio si immergeva nei suoi sogni mentre il coltello volava. In 10 anni non l'ho visto mai farsi male, neanche un graffio! Come ho detto era un mago.

Mi ricordo sempre quanto era difficile attaccare la fesa, ho spesso sbagliato al lavoro tirando via anche il girello. Tolta la fesa c'era il punto più faticoso, togliere quello che per noi è il femore. Ho sempre sudato sette camicie a toglierlo: ora non ce la farei manco morto. L'osso ubbidiva, collaborava con lo chef. Se ne usciva docile, docile. Lo sapevo quanto era difficile togliere quel dannato osso perché l'estate prima mi ero esercitato diverse volte in un albergo di Cortina. Sapevo sulla mia esperienza che lo chef ci sapeva proprio fare. Valerio era un mago del coltello. Grazie chef Valerio.

Vito Fanciullo

COCKTAIL E APERITIVI A DOMICILIO

Nuove tendenze

Come ti aggiro le regole anticovid

Angela Spinello



Andare al bar per bere uno spritz o un cocktail rientra da sempre nella routine quotidiana. È un'occasione per incontrare gli amici, distrarsi un po' e prendersi un momento di relax. Ma da quando il COVID-19 ha invaso le nostre vite, purtroppo, non è poi più così scontato potersi concedere questi momenti. La limitazione oraria dei bar rende difficile staccare dall'ufficio e scendere in strada o in piazza per un aperitivo. Nonostante tutto, i bar non demordono, si attrezzano e se il cliente non può andare al bar, allora è il bar che va dal cliente!

Sul web sta spopolando una moltitudine di siti creati dagli stessi bar o da aziende del settore, grazie ai quali si possono ordinare cocktails o aperitivi così da riuscire a farli arrivare a casa o dovunque si voglia!

Nio cocktails, ad esempio, è un'azienda sorta prima di questo periodo, che, quasi con fare da veggente, produce e vende cocktails in bustine monodose. Geniale, no? Una cosa interessante è che nel sito dell'azienda si possono trovare molte informazioni sui cocktail da ordinare e le loro caratteristiche: la grafica della confezione, la storia delle origini del prodotto, la composizione, il prezzo, le decorazioni ... niente è lasciato al caso! I cocktail vengono miscelati artigianal-

mente, con i migliori ingredienti e gli spirit più pregiati. I clienti possono scegliere la propria box (che può contenere cinque o dieci cocktail già preparati) o selezionare uno fra i sedici prodotti miscelati dal celebre barman Patrick Pistolessi. Tutti gli ordini, poi, sono recapitati in tre giorni lavorativi.

L'unicità di queste iniziative sta nel fatto che si riesca a rendere normale la situazione in cui ci troviamo. Mantenere viva, anche se in modo diverso, l'usanza mondana di consumare l'aperitivo fa capire che anche se le cose possono capere che antiche potrebbero, di colpo, non esserlo più, e che, nonostante tutto, nessuno ci toglierà le abitudini e i riti che amiamo, perché possiamo trovare idee più originali anche nel nostro piccolo.

Cin cin, allora, alla nostra, e a tutti quelli che non smettono di brindare sorridenti, anche via Zoom!





COCKTAIL E APERITIVI A DOMICILIO

... E A MESTRINO SPERIMENTANO L'IDEA

Intervista di Martina Faggini e Fabio Ghirardello

Il bar Curcuma Café di Mestrino, durante il lockdown, si era reinventato portando nelle case dei clienti cocktail in busta sottovuoto. Una risposta all'emergenza e alle limitazioni che la pandemia ha imposto a tutti gli esercizi del settore. Un'iniziativa ovviamente inusuale, ma di successo. Così siamo andati a sentire Martina e Federico, i proprietari, e ci siamo fatti raccontare la loro "strana" idea.

Com'è nata l'idea di un cocktail in busta sottovuoto? Quali cocktail proponevate?

«L'idea dei cocktail in busta, in realtà, risale a vari anni fa. La *Nio cocktails* è stata la prima azienda a creare questo tipo di packaging. Noi l'abbiamo solo adattata alle nostre esigenze, visto che ormai eravamo chiusi da un po' e volevamo portare nelle case dei clienti la "magia" che si trova nel nostro bar. I cocktail che proponevamo "in sacchetto" erano l'Americano, il Negroni e il Gin Tonic; principalmente questi perché sono i più semplici da preparare e conservare per un periodo abbastanza lungo (massimo 2-3 giorni). Per gustare il prodotto bastava aprire la busta, versarlo in un bicchiere con ghiaccio e aggiungere la decorazione presente nel pacchetto».



Qual è stata la reazione dei clienti a questa novità?

«Dobbiamo dire che la reazione è stata ottima ed inaspettata; tutti i nostri clienti più affezionati sono stati felicissimi di poter avere nelle loro case un po' di quell'atmosfera che si respira da noi. In totale abbiamo preparato 800 aperitivi che potevano essere seguiti da cicchetti di nostra produzione. Pensate anche che ci siamo messi a preparare il nostro sciroppo ai fiori di Sambuco Bio (tutti i fiori sono stati raccolti a mano da Federico), così da poter proporre il cocktail Hugo».

Come si poteva ordinare il cocktail?

«Le prenotazioni le ricevevamo via Whatsapp, avevamo messo il numero su Instagram e Facebook, di solito portavamo i cocktail a Rubano, Selvazzano, Mestrino, abbiamo anche provato con Padova ma non è riuscito tanto bene. Riceviamo le prenotazioni soprattutto dalle famiglie e di solito il sabato. Durante il primo lockdown abbiamo avuto più prenotazioni rispetto al secondo in cui, sfortunatamente, abbiamo lavorato di meno».

Adesso vendete ancora i cocktail in busta?

«No, non abbiamo più venduto cocktail in busta perché abbiamo lanciato il Bombix, un cocktail creato per vivere di notte. Il nome si ispira alla falena notturna, in alcune culture si credeva che il suo volo rappresentasse l'anima di una strega che cerca il suo corpo; il mito a cui ci ispiriamo è quello dei nativi americani che consideravano l'insetto un totem in quanto depositario del potere di trasformazione e rigenerazione. Il nostro cocktail, vellutato e prezioso come la seta, è composto da Bitter e Vermouth ed è pronto da versare in un bicchiere ghiacciato per dare ristoro nelle pause dopo una lunga giornata di lavoro».



CLAUDIO CRIVELLARO: "TANTE DIFFICOLTÀ, MA LA QUALITÀ È AUMENTATA"



7

Intervista di Fabio Ghirardello

*Cucina ed emergenza, che cosa è cambiato in questi mesi e che cosa potrebbe accadere in futuro.
"Praticamente Pietro" ha incontrato lo chef dell'Abano Grand'Hotel di Abano Terme.*

La pandemia da Covid 19 ha sconvolto la vita di tutti ed il settore turistico ne ha risentito in modo particolare. Come è cambiato il modo di lavorare in cucina – e in una cucina di un grande albergo – in tutti questi mesi?

«Il Covid 19 non ha stravolto il nostro modo di lavorare, ma di certo abbiamo dovuto cambiare molte di quelle che sembravano delle abitudini assodate.

Abbiamo, ad esempio, eliminato tutti i buffet che davano al cliente la possibilità di servirsi da solo; è rimasto solo quello della colazione, ma anche in questo caso il servizio è svolto dai camerieri.

Niente più, quindi, faraonici assemblaggi di antipasti, verdure, pane, formaggi, frutta e dessert, ma tutto è stato ristu-

diato con formule ad hoc per essere servito al piatto.

Al posto del buffet di antipasti abbiamo ora due antipasti che cambiano sempre, uno di carne o vegetariano e uno di pesce, più altri sei a scelta; il pane viene servito direttamente al tavolo - con un cestino -, così come le insalate e i dessert, con una proposta giornaliera più altre sei a scelta; i formaggi, poi, vengono portati al tavolo con un carrello e accompagnati da una selezione di confetture e chutney che curo io personalmente.

Direi quindi che la pandemia ci ha sicuramente fatto migliorare la qualità del prodotto servito; di contro, anche se può sembrare paradossale, le preparazioni si sono moltiplicate, però, ripeto, nel segno della qualità. Invece con i buffet, si sa, si punta soprattutto sulla quantità».



CLAUDIO CRIVELLARO: "TANTE DIFFICOLTÀ, MA LA QUALITÀ È AUMENTATA"

Chiusure a parte, il rapporto con la clientela è cambiato?

Riduzione degli spazi, distanziamenti, servizio in camera la notte di Capodanno...

«Il rapporto con la clientela, nelle strutture alberghiere, è stato rivoluzionato, non è sempre facile far rispettare norme e protocolli anche se ormai tutti si sono "abituati" a convivere con mascherine e distanziamento.

Per forza di cose abbiamo dovuto ridurre il numero dei clienti per rispettare le norme di distanziamento, e, per quanto riguarda il servizio del dinner di Capodanno, anche lì ci siamo dovuti adeguare, scegliendo il male minore. Abbiamo ripensato a quello che doveva essere il cenone di san Silvestro adattandolo al servizio ai piani, impiattando le pietanze su tre punti messi a norma per l'occasione. E' stata senz'altro un'esperienza diversa, ma personalmente spero di non dovere ripeterla più».

Il ritorno alla normalità sembra ancora lontano: quali le prospettive immediate nel settore della ristorazione?

«Tutti speriamo nel ritorno alla normalità nel minor tempo possibile, anche se personalmente non sono così ottimista nel brevissimo termine. La ripresa ci sarà, e partirà alla grande, come in ogni ciclo della vita, ma solo le aziende e le attività produttive che avranno saputo tenere duro, crederci e investire in formazione e professionalità sapranno coglierne i frutti migliori».

Lo stop alle attività di alberghi e ristoranti ha già avuto e ancora potrà avere, in futuro, una pesante ricaduta a livello occupazionale. Vuol dire che il boom della cucina, anche sul piano mediatico, sta per finire?

«Personalmente ho sempre visto con riluttanza tutto l'interesse mediatico, il risalto e la spettacolarità dati alla cucina e ai cuochi, pardon, agli chef perché al giorno d'oggi sembra che tutti siano chef.

Quando frequentavo la scuola alberghiera, negli anni 80, eravamo chiamati "l'università degli spaghetti", ed in particolar modo chi frequentava Cucina era visto come l'ultimo anello



Polpa di capasanta al burro di cacao, polenta e chiodini



Julienne di seppia al tartufo con puntarelle



Sfogliatella al baccalà e peperoni



Sorbetto al rabarbaro su insalatina di qumquat al sangue morlacco

della catena. Una vecchia battuta in voga tra i camerieri diceva che a fare i cuochi finivano solo quelli che - voglio dirvelo in veneto perché rende meglio - "ghe manca on bojo" ossia quelli "diversamente intelligenti", il fatto è che in parte era anche vero...

Ma il mondo cambia, tutto si evolve, il karma, come va di moda dire ora, gira, i cuochi, da ultimi della classe, con una rimonta da fuoriclasse, hanno rovesciato la situazione e si sono portati in testa su tutte le altre categorie, soprattutto per impegno, amore della professione, capacità e dedizione. Il resto l'hanno fatto i media, *chapeau*.

Ma, come in tutte le cose, c'è il rovescio della medaglia, la spettacolarizzazione della cucina ha creato tutta una serie di personaggi e figure che poco c'entrano con l'amore per il lavoro, il piacere di trasformare con le proprie mani un prodotto in emozione, ma, si sa, così va il mondo, ognuno alla sera risponde alla propria coscienza, io sono felice ed appagato di fare le mie 10/12 ore di cucina (sì, ragazzi, di questo si parla...) e riuscire ad esprimere tutto quello che posso dare ad un albergo di livello top.

Un esempio che faccio sempre alle nuove leve è quello dell'ingranaggio, l'albergo è come un ingranaggio composto da tanti elementi che devono girare perfettamente sincronizzati: se se ne inceppa uno, tutta la macchina si ferma. Ecco quindi che non esiste un reparto migliore o più prezioso di un altro, tutti gli ingranaggi sono assolutamente indispensabili e soprattutto hanno e devono avere la stessa importanza, dall'ultimo dei facchini al direttore.

La crisi porterà ad una perdita importante di posti di lavoro nel nostro bacino, sono convinto che qualche struttura non ce la farà nemmeno a riaprire i battenti, ma, come dicevo prima, sarà una selezione naturale grazie alla quale si eleverà chi avrà saputo, nel corso degli anni, aggiornarsi, prepararsi e formarsi. Quindi non smettete mai di essere curiosi, non sentitevi mai arrivati, non sentitevi mai pienamente soddisfatti, siate sempre critici verso voi stessi, si può sempre migliorare, solo in questo modo si trova lo spirito per elevarsi e fare carriera».

PIANTE AROMATICHE, CHE PROFUMI!

Carlotta Melato

Le piante aromatiche in cucina non mancano mai! Sono alla base di profumi, sapori e rievocano costantemente piacevoli ricordi palatali, e inoltre, come ricorda anche la dieta mediterranea, sono valide per diminuire l'apporto salino, sempre eccessivo e costantemente presente nei nostri piatti.

La prima distinzione che possiamo evidenziare è quella fra le varietà a fusto legnoso e quelle a fusto tenero. Delle prime non vi anticiperemo nulla, invece la seconda tipologia - pensiamo al basilico e al prezzemolo - ha foglie fragili e un profumo generalmente dolce, tendente ai fiori ma che evapora facilmente, in contrasto, a seconda dei modi di utilizzo, con il forte e persistente sentore erbaceo.

I composti chimici profumati presenti nelle piante aromatiche rappresentano unicamente l'1% del loro peso complessivo. Le foglie, in numerose tipologie di erbe, fra cui la menta, se vengono danneggiate diventano nere, a causa dell'enzima "polifenolossidasi", deteriorandosi nettamente e perdendo i profumi e gli aromi caratteristici.

IL CRESCIONE

Il **crecione** è una pianta erbacea acquatica.

In cucina viene utilizzato sin dall'antichità; ne esistono tre differenti tipologie.

- Il crecione d'acqua cresce lungo ruscelli e fossati dalle acque molto pulite, fiorisce in estate ma gli steli più teneri si raccolgono in inverno e in primavera. Ha foglie di un vivace verde brillante e detiene il caratteristico sapore amaro-piccante tipico anche delle altre due tipologie.
- Il crecione dei prati cresce selvatico nelle piane soleggiate, e si raccoglie durante il periodo più caldo, ha foglie glabre e fiori bianco-rosati riuniti a grappolo.
- Il crecione inglese invece ha uno stelo più lungo e piccole foglie sulla sommità: si coltiva spesso anche in casa.



Tutti hanno un sapore piuttosto aspro e minerale, a volte piccante e tendente all'acidulo.

Grazie alle sue note pepate e minerali e alla freschezza dolce-amara, questa pianta ha avuto sempre un ruolo secondario, in abbinamento soprattutto a carni arrostiti. Nella storia il crecione ha goduto di buona reputazione. I Romani ritenevano che tale pianta trasmettesse benessere al corpo e avesse proprietà afrodisiache, i Persiani, prima di loro, pensavano che il suo utilizzo nella dieta alimentare giovasse allo sviluppo dei bambini. Ciò non va in contrasto

con la mitologia greco-antica: una leggenda narrava infatti che quando venne aperto il famoso vaso di Pandora, e dalla bocca della donna uscirono le disgrazie del mondo, assieme ad esse erano celati anche alcuni doni, fra cui appunto il crecione. I Greci utilizzarono fin da subito questa pianta anche come corroborante per i soldati che erano sottoposti a marce continue ed estenuanti esercizi fisici.

LA RICETTA

PACCHERI FARCITI CON STOCCAFISSO MANTECATO E CREMA DI CRESCIONE

Ingredienti:

Paccheri	gr 600
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale	q.b.
Fiori eduli	q.b.
Polline millefiori biologico	q.b.

Ingredienti per la farcitura

Stoccafisso ragno	gr 800
Spumante	ml 200
Latte	ml 800
Panna fresca	ml 400
Patate	gr 600
Cipolla bianca	N. 1
Scalogno	N. 1
Olio extravergine d'oliva	q.b.

Ingredienti per la crema di crecione

Crecione	N. 5 mazzi
Patata bollita	N. 1
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Sale e pepe verde	q.b.

- 1) Ammollate lo stoccafisso per 3 giorni in acqua fredda cambiata frequentemente. Tagliatelo a pezzi e private-lo di pelle e lisce.
- 2) In una casseruola soffriggete con dell'olio extravergine d'oliva la cipolla e lo scalogno tritati. Incorporate quindi lo stoccafisso, in seguito lo spumante e lasciate evaporare. Versate successivamente il latte e la panna e portate ad ebollizione. Unite le patate tagliate a cubetti e proseguite la cottura a fuoco dolce per tre ore circa. Intiepidite il composto e passatelo al cutter.
- 3) Sbollentate il crecione in acqua leggermente salata e raffreddate immediatamente in acqua e ghiaccio. Scolatelo ulteriormente e frullatelo insieme alla patata bollita precedentemente, sale, pepe verde e olio extravergine d'oliva. Passate il composto al colino fine.
- 4) Cuocete i paccheri in acqua salata, e a cottura quasi ultimata bloccate il calore immergendoli in acqua e ghiaccio.
- 5) Farcite i paccheri con il composto aiutandovi con una sac à poche, metteteli in una teglia leggermente unta con dell'olio extravergine d'oliva e rigenerateli in forno a vapore per 4 minuti.
- 6) Servite il piatto con la crema di crecione sul fondo e disponetevi sopra i paccheri farciti. Guarnite a piacere con fiori eduli e polline millefiori biologico.

PIANTE AROMATICHE, CHE PROFUMI!

LA MENTA

La *Mentha*, intesa come genere, comprende al suo interno innumerevoli varietà coltivate ovunque, ma la più celebre ed impiegata nella ristorazione è sicuramente la menta piperita.

Le foglie ovali e dall'aspetto seghettato detengono un verde intenso ed un sentore fresco molto forte. Il sapore invece varia da tendenze dolci ad amare e perciò può essere accostato ad innumerevoli pietanze, stupefacendo anche i palati più ostili con combinazioni semplici ma fondate su eleganti sinfonie.

Secondo la mitologia greca antica, il nome di questa pianta aromatica, conosciuta tuttora, deriva da quello della ninfa Mente. La dea Persefone trasformò la giovane in pianta per fare un dispetto al marito Ade, ammaliato dalla sua incredibile bellezza.

Nell'antichità, comunque, la menta veniva impiegata con una certa frequenza nella medicina popolare: i Greci e più tardi i Romani utilizzavano questa pianta per preparare rimedi naturali cicatrizzanti ed infusi da bere, spesso spezzettandone le foglie nell'olio di oliva.

La definizione di *Mentha Piperita* nasce invece alla fine del '600 con John Ray, un botanico inglese. La pianta, appena scoperta, si diffuse in tutta Europa per il suo profumo molto più intenso rispetto a tutte le altre varietà conosciute all'epoca. Una proprietà legata al fatto che essa ha una percentuale di mentolo superiore alle altre tipologie.

LA RICETTA

RISOTTO PISELLI E MENTA



Ingredienti:

Riso Carnaroli	gr 300
Piselli novelli sgranati	gr 300
Menta Piperita in foglie	N. 6
Brodo Vegetale	L 1
Cipolla bianca	N. 1
Vino bianco	q.b.
Olio extravergine d'oliva	q.b.
Burro	q.b.

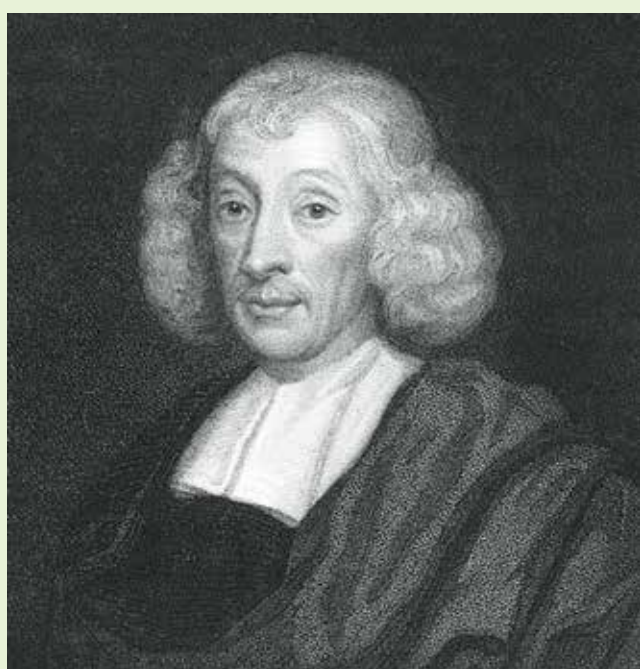
- 1) Preparate e portate ad ebollizione il brodo vegetale.
- 2) Mondate e tritate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con dell'olio extravergine d'oliva per 7 minuti bagnando anche con il brodo, aggiungete i piselli e lasciate cuocere per 10 minuti circa sin quando sa-

ranno cotti ma preserveranno ancora la loro croccantezza.

- 3) Mettete circa tre quarti nel cutter con 6 foglie di menta. Frullate il tutto e passate il composto al colino fine.
- 4) Tostate in una casseruola il riso e sfumate con del vino bianco. Versatevi il brodo bollente, un mestolo per volta, così da coprire appena la superficie. Aggiungetevi quindi il composto ed aggiungendo di ulteriore brodo se necessario ultimate la cottura.
- 5) A fuoco spento mantecate con del burro e servite con piccole foglie di menta fresca.



La ninfa



John Ray



PASQUA IN VENETO, LA BONTÀ DELLA FUGASSA

11

Dalla redazione

"Xe Pasqua! Xe Pasqua! Che caro che go, se magna ea fugassa, se beve el cocò".

"È Pasqua! È Pasqua! Sono contento, si mangia la focaccia, si beve l'uovo".

Tagliatelle in brodo di carne, bue, vino rosso robusto e *fugassa*: erano fino ad alcuni decenni fa i piatti del menù tradizionale pasquale, in Veneto. L'uovo, simbolo di rinascita, si ritrovava nelle tagliatelle, il bue era l'animale sacrificale che rievocava la passione del venerdì santo, la focaccia dolce rappresentava la vita e la rigenerazione.

Ora i gusti sono cambiati ed anche le tradizioni, nel tempo, si sono rinnovate. I risotti con le erbe – bruscandoli, carletti, ortiche – sostituiscono sempre più frequentemente le tagliatelle in brodo, il bue è stato definitivamente rimpiazzato dal capretto o dall'agnello al forno, le uova rimangono sulla tavola, ma non sempre, e spesso le ritroviamo ad accompagnare un bel piatto di asparagi bianchi di Bassano.

La *fugassa*, però, resiste, forse per la sua forma che ricorda il sole o soltanto, più semplicemente, per la sua bontà, per la genuinità dei suoi ingredienti. Anzi, non è più consumata solo a Pasqua o, come accadeva in passato, nelle cerimonie di fidanzamento quando veniva offerta alla futura sposa e

alla sua famiglia; oggi la *fugassa* è presente soprattutto sulla tavola della prima colazione, allieta la merenda pomeridiana dei più piccoli o le allegre scampagnate all'aria aperta, quand'è primavera. Ma chi inventò questo dolce "povero" e delicato? Probabilmente un fantasioso panettiere trevigiano che un bel giorno, per servire al meglio i suoi clienti, ebbe l'intuizione di aggiungere ad una pagnotta burro, uova e zucchero: ottenne così un prodotto così buono da indurre molti fornai e pasticceri, di lì in avanti, a replicarlo. Altri, invece, sostengono che l'origine della *fugassa* sia legata, come il nome dimostrerebbe, alla focaccia veneziana: anch'esso un dolce semplice e popolare, di remota tradizione, risalente addirittura alle prime feste cristiane in ricordo della Resurrezione di Cristo.

La realizzazione di questo pane dolce prevede tre o quattro lievitazioni e la preparazione di diversi impasti prima della cottura in forno (nel forno a legna nelle case contadine). La ricetta base si realizza con farina, zucchero, uova, burro e

PASQUA IN VENETO, LA BONTÀ DELLA FUGASSA



lievito a formare un impasto, simile a quello della più celebre colomba, che viene poi aromatizzato con scorza di arancia o limone oppure direttamente con lo spumadoro, un aroma, molto utilizzato in Veneto, a base di agrumi e curcuma. Non mancano, però, le varianti legate alle diverse tradizioni di questo o quel borgo, come ad esempio quella che prevede l'uso del marsala in alternativa o in aggiunta alle scorzette di agrumi.

COME SI PREPARA

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

500 gr di farina manitoba, 20 gr di lievito di birra fresco, 80 ml di latte, 3 uova, 100 gr di zucchero semolato, 100 gr di burro, 1 scorza di arancia, 1 scorza di limone, 30 ml di Marsala, 1 baccello di vaniglia in semi, 1 cucchiaino di sale.

1. Preparate tutti gli ingredienti pesati, estraete le uova e il burro dal frigorifero.
Preparate l'aroma per la focaccia in una ciotola mescolando la scorza di limone, la scorza d'arancia, i semi di una bacca di vaniglia e il vino Marsala. Mescolate e tenete da parte.
Per prima cosa preparate il lievito che servirà a dare forza alla focaccia durante tutti gli impasti e le seguenti lievitazioni.
2. Fate intiepidire il latte, versatelo in una ciotola e scioglieteci il lievito di birra. Aggiungete 20 g di zucchero e 50 g di farina prelevati dalla quantità totale.
Amalgamate bene il tutto, coprite con una pellicola e lasciate lievitare per almeno 1 ora.
Trasferite il lievito nella ciotola dell'impastatrice assieme a 150 g di farina e 20 g di zucchero presi dal totale e 1 uovo. Incominciate a impastare con l'apposito gancio fino a quando tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati all'impasto.
Unite quindi 30 g di burro a temperatura ambiente, prelevati dalla quantità totale, pochi per volta. Impastate per 15 minuti facendo incordare bene l'impasto.
Trasferite poi questo primo impasto in una ciotola, coprite e lasciate lievitare al caldo per 1 ora e mezza – 2 ore, fino al raddoppio.
3. Lievitato il primo impasto, procedete con la preparazione del secondo impasto.
Versate nella ciotola dell'impastatrice il primo impasto lievitato, 100 g di farina e 20 g di zucchero prelevati dal

totale, 1 uovo. Incominciate a impastare. Quanto tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati, aggiungete 30 g di burro a temperatura ambiente, prelevati dalla quantità totale, pochi per volta.

Impastate per 15 minuti facendo incordare bene l'impasto. Trasferite poi questo secondo impasto in una ciotola, coprite e lasciate lievitare al caldo per 1 ora e mezza – 2 ore, fino al raddoppio.

4. Lievitato il secondo impasto, procedete con la preparazione del terzo impasto.

Versate nella ciotola dell'impastatrice l'impasto lievitato, la farina e lo zucchero rimasti, e l'ultimo uovo. Versate l'aroma precedentemente preparato e incominciate a impastare.

Quanto tutti gli ingredienti si saranno ben amalgamati, aggiungete i restanti 40 g di burro a temperatura ambiente pochi per volta.

Impastate per 15 minuti facendo incordare bene l'impasto. Trasferite poi questo ultimo impasto in una ciotola, coprite e lasciate lievitare al caldo per 2 ore – 2 ore e mezza, fino al raddoppio.

5. Lievitato l'impasto, risvoltatelo sulla spianatoia e sgonfietelo impastandolo ancora un po'. Dategli la forma di una palla e riponetelo nello stampo di carta. Incidetelo a croce e fatelo lievitare per almeno 1 ora e mezza – 2 ore fino al raddoppio di volume.

Nel frattempo preparate la copertura: montate l'albume a neve e incorporate poco per volta lo zucchero. Montatelo per almeno 5 minuti fino ad ottenere un composto fermo.

Aggiungete la farina di mandorle e il liquore all'amaretto e mescolate il tutto delicatamente. Scaldate il forno a 200 °C statico.

Lievitata la fugassa, spennellatela con la copertura e spolveratela con la granella di zucchero. Decoratela con qualche mandorla e infornate a forno caldo.

Cuocete la fugassa per 15 minuti a 200 °C coprendola con un foglio d'alluminio se si dovesse scurire troppo. Proseguite poi la cottura per altro 30 – 40 minuti a 180 °C. Fate la prova stecchino per controllare la cottura.

Una volta cotta, lasciate raffreddare la fugassa prima di gustarla.

Vini consigliati: Prosecco superiore di Cartizze, Moscato Fior d'Arancio dei Colli Euganei, Recioto di Gambellara spumante, Recioto di Soave.





L'ANGOLO DELLA SALA

*L'angolo della sala è un "intermezzo" in una monotona giornata di nebbia...
L'angolo è un posto dove trovare ricette e curiosità del settore della Sala.
In questa puntata della nostra rubrica parleremo di centrotavola.*

Martina Faggin

IL TERRITORIO NELLA BIRRA

Ci sono birre e birre, ma come quelle del birrificio Monterosso non le fa nessuno. Nata circa due anni fa, quest'azienda (con sede a Montegrotto Terme) propone gusti innovativi anche per i palati più fini; ogni birra è prodotta con ingredienti di prima qualità, sempre freschi, e segue un piatto della tradizione locale veneta, portando il nome dei monti circostanti e delle stagioni. Ecco i prodotti della casa:

Monte Venda: è una birra bionda con profumi di fiori di campo e miele d'acacia. Questa birra è consigliata con un piatto di salame ai ferri e insalata di raperonzoli.

Montirone: una birra ambrata dal sapore di arancia e pompelmo, si abbina perfettamente alle uova sode e germogli di pungitopo bolliti.

Monterosso: è una birra rossa dal gusto fruttato con sentori di caramello, è abbinabile con i torresani allo spiedo con pioppini.

Roccapendice: birra nera con sentori di liquirizia e cacao amaro, è perfetta con la luganega e il risotto con i carletti.

Montegemola: è una birra chiara al profumo di banana, arancia e limone. È consigliata con il galletto alla diavola con rosette e tarassaco in padella.

Inverno: birra al miele di melata, prodotto nel nostro territorio; al naso si avverte il profumo tipico della melata, con sentori di chiodi di garofano, noce moscata e cannella.

Primavera: birra fruttata alle marasche in confettura prodotta dalla Luxardo con frutti coltivati in loco, ideale con la crostata (ovviamente) alle marasche.

Estate: è una birra prodotta con fiori di sambuco dei nostri Colli Euganei, si adatta perfettamente ai fiori di sambuco fritti.

Autunno: è prodotta con le giuggiole di Arquà Petrarca e si sposa con lo spezzatino di cinghiale.

Tutte queste birre, rigorosamente artigianali, sono nate dalla passione di tre amici, che volevano trovare un connubio tra la birra classica e i prodotti del territorio, così da valorizzare quelle eccellenze che molte volte vengono sottovalutate e dare una ventata di novità. Insomma volevano mettere il territorio nella birra. Ci sono riusciti.



LISTA DELLA SPESA IN TEMPO DI COVID (E NON SOLO)

Lucia Trevisan

La pandemia impone che il momento della spesa non sia più quell'evento ludico/mondano che era per molti fino ad un anno fa. La spesa ora è un momento di battaglia: si entra senza salutare nessuno, si fanno dei giri chilometrici per stare alla distanza di sicurezza di 5 metri da qualsivoglia anima viva, si trattano i poveri cassieri/commissi come se fossero dei componenti delle forze speciali che stanno aspettando un messaggio in codice dai servizi segreti, si gode dell'anomalo dato dalle mascherine.

E soprattutto si butta nel carrello.

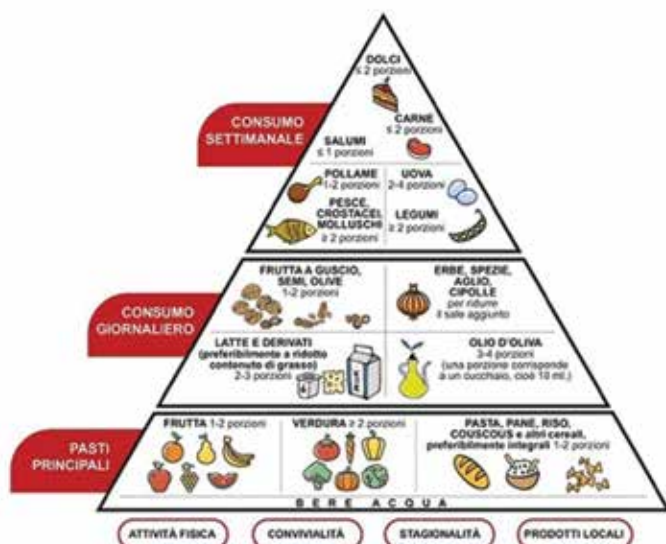
Cosa? Tutto!

Si buttano sacchi di pasta, cioccolato, lievito, conserva, quarti di bue, coca cola e idraulico liquido in quantità industriali, e una montagna di carta igienica; e poi si butta la farina, ma non a pacchetti: a sacchi! Gente che fino all'anno scorso basava la propria alimentazione su "4 salti in padella" si improvvisa panificatore, a sfornare dolci e pane che in confronto nonna papera era una dilettante.

Ma proviamo a respirare e a far prevalere la razionalità. Om!

Prodotti per l'igiene personale a parte, il cui consumo non dovrebbe aver subito particolari variazioni in conseguenza della pandemia, concentriamoci sull'alimentazione.

Secondo me un buon punto di partenza potrebbe essere la piramide della dieta mediterranea (questa è tratta dal sito della Fondazione Veronesi)



Partiamo dalla base:

frutta e verdura. Se non abbiamo intenzione di andare al supermercato più di una volta a settimana, dovremo optare per frutta che si può conservare, a temperatura ambiente, per più giorni. Ci può stare un cestino di fragole o qualche banana ma se è lunedì non illudiamoci che arrivino a giovedì. Le mele, le pere e le arance invece sono le più durature (e convenienti). Idem per quanto riguarda la verdura: i prodotti di quarta gamma (per esempio le insalate pronte) occupano moltissimo spazio e hanno una durata limitata, mentre carote, cavoli, finocchi, hanno una durata più lunga. Ricordiamoci che, essendo alla base della piramide, dovrebbero essere quelli più abbondanti, quindi occupare la maggior parte del nostro carrello. Se il vostro freezer ve lo consente, prendete anche un pacco di piselli surgelati e uno di spinaci.

Sempre alla base della piramide, troviamo:

prodotti a base di cereali: in linea di massima, per una famiglia di 4 persone, alla settimana, dovrebbero bastare 3 pacchi da 500 g di pasta e un pacco di riso da 1 kg (io, da brava veneta, non mi faccio mancare anche un pacco di farina per la polenta). Per quanto riguarda i panificati, attenzione ai grissini e compagnia che fregano sempre: meglio non esagerare perché poi, quando li hai a casa li mangi; diciamo che un pacco di crackers e uno di grissini possono bastare. Il pane in cassetta (una sola confezione) ce lo concediamo per quella volta che proprio non vorremo cucinare e opteremo per la *serata toast*. Occhio che i dolci da forno (tra cui biscotti e merendine) non andrebbero consumati tutti i giorni, quindi, se proprio volete, prendetene una confezione, ma non di più. Capitolo farine: se non avete mai fatto il pane in casa o non siete dei provetti pasticceri, nessuno vi vieta di approfittare di questo periodo per dilettarvi nell'arte bianca. Non illudetevi che questo vi farà risparmiare denaro (se facete il pane tutti i giorni, vi arriverebbero delle bollette astronomiche, credetemi). La buona notizia è che il pane e i dolci fatti in casa da persone poco esperte in cucina fanno in genere dimagrire (perché in linea di massima fanno un po' schifo). Mettiamoci quindi anche 1 kg di farina. Ricordate che le patate vanno conteggiate con i prodotti a base di cereali (mentre le patate fritte vanno conteggiate con le coccole gastronomiche).

Saliamo al gradino superiore e troviamo:

latte e derivati: in linea di massima se in famiglia si consuma latte tutti i giorni (125ml x 4 persone x 7giorni) potreb-

LISTA DELLA SPESA IN TEMPO DI COVID (E NON SOLO)



bero servire addirittura tre litri di latte (potremo prenderne uno fresco e due UHT); se non se ne consuma vi consiglio lo stesso di prenderne almeno mezzo litro di UHT, che può sempre servire. Se scegliamo lo yogurt, si può optare per la confezione da 8 (da 125 ml ciascuno) più una vaschetta di yogurt greco che, come il blu, sta bene con tutto. Che altro? Un pacchetto di sottilette (non sono il massimo dal punto di vista nutrizionale, ma sennò la *serata toast* che la facciamo a fare?), delle mozzarelle (4 x 125) per quella volta che faremo la *serata pizza*; ci può stare anche una fetta di formaggio buono preso al banco che consumeremo entro mercoledì, più una vaschetta di ricotta.

Olio e grassi: secondo i miei calcoli della serva, nel nostro carrello ci stanno, a settimane alterne, una bottiglia di olio EVO e un panetto di burro da 125 g. L'olio per friggere, dal punto di vista nutrizionale, nel carrello non dovrebbe proprio starci, ma poi la sfida a panzerotti con il vicino pugliese, come la fai? Una volta al mese, quindi, imboschiamo anche una bottiglia di olio per fritti tra le arance e le mele.

Erbe, spezie, aglio e cipolle: (aglio e cipolle, se siete single o il consorte ve lo consente, possono tranquillamente finire, in quantità cospicua, in fondo al carrello con i cavoli, altrimenti si comprano per le emergenze una volta al mese). Le spezie compratele solo se avete già chiara la ricetta per cui le userete altrimenti vi ritroverete (come la sottoscritta) la dispensa piena di cumino e maggiorana, quando daresti un rene per un dado Star.

Pollame, pesce, crostacei e molluschi: qui arrivano le dolenti note. Se avete la fortuna di avere a disposizione una sezione pescheria dignitosa, potete comprare una bella ora-

ta (o un'ombrina, che ho scoperto da poco) sapendo che la mangerete in giornata. Siccome la nostra piramide ci dice che dovremmo consumarne due porzioni alla settimana (almeno), buttatevi sul surgelato (meglio se non sempre bastoncini); il tonno in scatola non sarebbe proprio il massimo da mangiare tutte le settimane ma, come si dice da 'ste parti, "col secco, ze bona anca ea tempesta", quindi queste 4 scatolette ce le concediamo.

Il pollo non è obbligatorio ma, se avete fatto bene i conti con lo spazio che vi resta in freezer, forse una confezione di petti possiamo permettercela.

Uova e legumi secchi: il mio gradino preferito! come rapporto quantità nutrizionale/prezzo qui siamo al top. Per la solita famiglia da 4, secondo me una confezione da 10 ci sta tutta (se abbiamo in programma di fare un dolce potremmo allargarci tranquillamente alla dozzina). Legumi secchi: per quello che costano e considerato quanto durano, se già non li avete a casa, un pacchetto di ceci e uno di lenticchie ci stanno di sicuro.

Tutto il resto: siamo quasi arrivati alla cassa. Prima di arrivarci però riusciamo a far stare nel carrello anche un po' di carne/salumi: se abbiamo il freezer ci possiamo prendere delle fettine (o del macinato per fare il ragù) e un paio d'etti di prosciutto (questa *serata toast* ci sta costando un putiferio!) oppure dei wurstel (se proprio li prendete, concedetevi quelli buoni). Cosa manca ...? La passata di pomodoro e poi se servono: zucchero, caffè, tè, limoni, birre (l'ho detto?). Se questa quarantena vi sta "prendendo male" potete comprare anche un bicchiere di Nutella e fingere, una volta a casa, che qualcuno abbia sbagliato carrello e l'abbia messo nel vostro.

Ombrina (o Corbo)

L'ombrina è un pesce particolarmente pregiato per il suo sapore. Il suo aspetto è facilmente riconoscibile: ha il corpo lungo con il muso arrotondato, caratterizzato dalla mascella superiore più lunga di quella inferiore. Ha due spine dorsali e un colore argentato, venato da striature dorate che tendono al violetto.

È un pesce molto diffuso nel mar Mediterraneo, ma anche nel mar Nero e nell'Oceano Atlantico.



L'ombrina è ricca di omega tre e proteine e ha un basso contenuto in grassi. In particolar modo, possiede importanti sali minerali quali lo zinco, il fosforo e il rame. Contiene pochissime calorie, quindi può essere consumata in abbondanza: sempre meglio se fresca, perché quella surgelata perde parte delle proprietà nutritive e può essere più grassa.

Può essere cucinata in molti modi: al naturale, cotta appena alla brace o arrostita, o bollita in acqua. Un po' di prezzemolo o di limone bastano a completare il suo sapore, con un filo di olio extra vergine di oliva. Ma si può anche preparare in piatti più elaborati. Ad esempio si può cucinare in crosta di patate o al cartoccio, o si può usare per preparare un intingolo con il quale condire la pasta, meglio se all'uovo e lunga. Può essere molto buona anche in umido o in guazzetto, accompagnata da cipolle stufate o da un contorno di peperoni.

SCUOLA IN IL SONDAGGIO DI

Rispondono dirigenti,

LE DOMANDE

1) La DAD, dal febbraio dell'anno scorso, ha sostituito o integrato la didattica in presenza. Per alcuni è stata provvidenziale, per altri efficace, per altri ancora sostanzialmente improduttiva. Qual è la tua/sua opinione?

2) La scuola, in tutti questi mesi, ha dovuto reinventarsi, attingendo a risorse prima sperimentate in modo occasionale o saltuario. Quali iniziative didattiche, fra quelle attivate all'interno del tuo/suo Istituto, possono essere segnalate come innovative o particolarmente formative?

3) La pandemia è stata e continua ad essere un elemento di rottura nella vita sociale, in ogni ambito. Esiste, dicono in molti, un *prima* e un *dopo*, a segnare una linea di discontinuità ormai entrata nella percezione collettiva. Come sarà cambiata la scuola, secondo te/lei, al termine dell'emergenza? Che cosa rimarrà di questa esperienza?

I DIRIGENTI SCOLASTICI

Prof.ssa Barbara Calcagno, I.C. Codevigo (Pd)

- 1) A mio avviso la DAD è stato l'unico strumento possibile per garantire la continuità didattica in una situazione emergenziale come quella affrontata lo scorso anno e ancora in corso attualmente. La scuola italiana non era preparata a questa innovazione e ci sono state indubbiamente delle differenze tra ordini di scuola e tra istituti. Le scuole dell'infanzia e quelle primarie sono state le più penalizzate da questa situazione. Però è anche vero che l'emergenza sanitaria ha dato uno "scossone" alle scuole italiane, costringendole, loro malgrado, a confrontarsi con una innovazione tecnologica che in altri paesi, anche dell'Unione Europea, è già consolidata da anni. Quindi penso che tali cambiamenti, nati dall'emergenza, possano essere più una opportunità di cambiamento e miglioramento che uno svantaggio.
- 2) Nel mio Istituto, essendo un comprensivo del primo ciclo, direi che tutte le attività didattiche strutturate a distanza, sia in modalità sincrona che asincrona, possono ritenersi innovative, dato che per gli alunni del primo ciclo, in particolare per i bimbi dell'infanzia e della primaria, non vi è l'abitudine di utilizzare lo strumento informatico nella quotidianità. Ovviamente lo scorso anno è stata fondamentale la presenza dei genitori per assistere nelle attività didattiche proposte soprattutto per questa tipologia di alunni. Nel corrente anno scolastico la DDI è stata sfruttata per garantire la continuità didattica agli alunni e alle classi in quarantena, ma viene altresì utilizzata nella didattica di tutti i giorni per mantenere un contatto tra docenti e alunni, permettere di svolgere attività di gruppo tra studenti, l'uso dello strumento informatico e della piattaforma ha permesso di affrontare con maggiore consapevolezza le tematiche dell'uso consapevole della tecnologia, nell'ambito dell'educazione civica, e del cyberbullismo.

- 3) Ritengo che la scuola abbia avuto, come dicevo prima, una opportunità di crescita innovativa, sospinta dall'emergenza pandemica che potrà essere un valore aggiunto per la didattica del futuro; non verrà sostituita la didattica tradizionale ma potrà essere sicuramente innovata con strumenti che sono molto più vicini alle nuove generazioni. Credo anche che da questa esperienza resti però l'innegabile consapevolezza, da parte di tutti, dell'importanza della scuola, sia per la formazione didattica ma anche, e soprattutto, per il fondamentale ruolo sociale e di crescita personale che solo la socialità all'interno delle aule scolastiche si può praticare.

Prof.ssa Elisabetta Tiengo, IC 2 Piove di Sacco (Pd)

- 1) La DAD per un po' ha rappresentato un discreto "surrogato di scuola" e ci ha insegnato ad usare meglio le nuove tecnologie. Forse il suo pregio maggiore è di avere fatto capire quanto importante sia la relazione educativo-didattica che si attiva all'interno della scuola, intesa anche come spazio fisico.
- 2) La condivisione di poche piattaforme sicure e l'implementazione anche spontanea di azioni di formazione sulla didattica digitale hanno generato sicuramente un rinnovamento della professionalità dei docenti. Maestre di scuola primaria e dell'infanzia hanno prodotto delle "pillole didattiche" (brevi video) davvero pregevoli.
- 3) Spero che riunioni, formazione, scambi informativi possano avvalersi ancora della modalità a distanza per sfruttarne la flessibilità e nell'ottica della sostenibilità ambientale (risparmio energetico). La scuola è viva nella relazione che nasce dal contatto fisico e può essere più efficace con l'uso di tutte le nuove conoscenze tecnologiche che nell'ultimo periodo spesso abbiamo acquisito in forma emergenziale.

Prof.ssa Lorenza Fogagnolo, IPSEOA "G. Cipriani", Adria (Ro)

- 1) Ritengo che sia stata un mezzo efficace, in quanto l'unico possibile, nei mesi da marzo a giugno 2020, per mantenere i contatti classe-docenti-scuola e per favorire la continuità dell'apprendimento durante il difficile periodo di lockdown totale. Purtroppo, e lo stiamo vedendo anche in questi mesi, il "digital divide" causato soprattutto dalla carente connessione internet in alcune parti del nostro territorio o dalla mancanza di dispositivi individuali idonei alle esigenze della didattica a distanza, hanno allargato la forbice tra chi ha potuto seguire con profitto le attività a distanza, sincrona o asincrona, essendo dotato di una buona strumentazione, e chi invece ha "gettato la spugna". La scuola ha comunque cercato di agevolare al massimo la coesione educativa, fornendo supporto informatico e comunicativo ai soggetti in difficoltà e istaurando una vera e propria catena di solidarietà. La volontà personale degli studenti o i deboli strumenti di ogni tipo delle famiglie hanno giocato un ruolo importante nell'accentuare le difficoltà della DAD.



EMERGENZA, "PRATICAMENTE"

docenti e studenti di altre scuole

- 2) L'orientamento in entrata in modalità di visita virtuale dell'istituto tramite prenotazione online e videoconferenza, in occasione del quale gli studenti presenti a scuola in turnazione hanno imparato a gestire nuovi sistemi di comunicazione e l'utilizzo di ambienti di apprendimento innovativi, che in precedenza erano ad appannaggio di poche classi e pochi docenti.
- 3) È indubbio che ci sia un prima e un dopo la pandemia. Gli effetti di questo periodo saranno molto evidenti e pesanti, soprattutto per le fasce sociali più deboli; per tutti i nostri giovani ha già un effetto straniante rispetto al desiderio di socialità che è necessario, direi proprompente, negli anni dell'adolescenza. Insieme agli effetti psicologici si uniscono i vuoti formativi, indubbi, almeno nell'ottica tradizionale legata all'istruzione, al programma, ai contenuti. Qui è maggiore la nostra responsabilità di adulti e di educatori nell'aiutare ancora una volta i nostri studenti, i giovani, ad una crescita armonica della loro personalità. Qui la scuola ha davanti a sé un grande dilemma: rimanere ancorata a stili di insegnamento sicuri, sperimentati, ma che già prima della pandemia dimostravano stanchezza perché riferiti ad un mondo ormai non più corrispondente ai nuovi paradigmi della post-modernità e di situazioni lavorative molto avanzate rispetto al fare scuola classico; oppure cogliere l'opportunità di rinnovamento negli approcci educativi, negli ambienti di apprendimento, nei metodi di relazionarsi tra docente e studente. Io spero, e sono fiduciosa in tal senso, che la comunità scolastica sappia cogliere il buono che la situazione emergenziale ci ha costretti a cogliere: la necessità di un approccio più laboratoriale e più personalizzato del fare scuola e dell'essere a scuola.

LE STUDENTESSE E GLI STUDENTI

Margherita, Liceo Artistico "Pietro Selvatico", Padova

- 1) Personalmente trovo che la soluzione della didattica a distanza non sia da adottare come sistema di scuola ordinario. Una lezione svolta a distanza non è efficace e stimolante tanto quanto una lezione svolta in aula.
- 2) All'interno della mia scuola non è mai stato incentivato l'uso delle tecnologie e dell'informatica, se non per un solo indirizzo, questo perché le materie artistiche venivano svolte seguendo il sistema tradizionale di studio. In questo periodo abbiamo potuto sperimentare nuovi metodi tecnologici anche per le materie artistiche e grazie a questo siamo riusciti ad ampliare le nostre conoscenze ed abilità. Pertanto trovo che sia fondamentale, soprattutto al giorno d'oggi, saper far uso di questi mezzi.
- 3) La scuola si è dovuta adattare completamente a questo tipo di emergenza del tutto improvvisa. Studenti e professori si sono dovuti adeguare ad un nuovo tipo di scuola, in cui il contatto umano e sociale è stato pressoché inesistente. Questo, a lungo andare, ha provocato problemi di varia natura; d'altra parte però la tecnologia ci è stata d'aiuto, ci ha permesso di svolgere, seppure a distanza, le lezioni. Questa pandemia mi ha fatto riflettere sull'im-

portanza dell'istruzione scolastica e del rapporto umano diretto.

Beatrice, Liceo Artistico "Pietro Selvatico", Padova

- 1) La didattica a distanza, secondo la mia opinione, è stata tutte queste cose, è innegabile che per certi aspetti sia stata "provvidenziale" in una situazione pandemica nella quale non sapevamo nulla di cosa stessimo affrontando e di quel che sarebbe successo nei mesi successivi. L'errore è stato commesso quando abbiamo pensato che bastasse questo strumento e che la situazione di emergenza fosse una scusante per non farlo evolvere e adattare alla vita di chi lo utilizzava; infatti questo è il risultato, a distanza di un anno non è più uno strumento provvidenziale ma una piattaforma senza regole e mal gestita.
- 2) All'interno del mio istituto non sono nate molte iniziative nuove, di conseguenza la DAD ha solo tappato i buchi che erano stati lasciati da tutti quegli spettri di attività extracurricolari che venivano svolte in presenza. Ma posso condividere gli interessanti e toccanti momenti che ci sono stati nelle giornate contro la violenza sulle donne e in memoria delle vittime della Shoah, quando il preside ha presentato a tutta la popolazione scolastica una serie di canzoni, poesie e parole molto toccanti. Vedrei difficile creare un momento del genere in presenza, mentre a distanza è stato estremamente semplice.
- 3) Nella pratica credo rimarrà l'uso della tecnologia come elemento essenziale della vita scolastica, cosa che prima veniva sottovalutata. La scuola dovrà comunque affrontare tantissimi problemi. La pandemia, più che creare dei problemi, ha accentuato quelli che già esistevano e che venivano ignorati. In tempi di Covid è sicuramente problematica la troppa vicinanza alle persone, ma non è tollerabile neanche in tempi "normali" che gli studenti debbano ammassarsi prima negli autobus e poi nelle cosiddette "classi pollaio" (che creano anche difficoltà di apprendimento); anche la scarsità e la scarsa pulizia dei servizi igienici sono problemi che vanno combattuti pure dopo l'era covid, per non parlare poi di tutte le conseguenze psicologiche che ci troviamo e ci troveremo ad affrontare una volta reinseriti in società. I docenti non sono formati per fronteggiare tali disagi e non ci sarà una figura prestabilita pronta a farlo.

Damiano, I.T.I. "Severi", Padova

- 1) Dal mio punto di vista, essendo tornato dall'estero a marzo ed avendo da recuperare tutte le materie durante l'estate, devo dire che la DAD mi ha aiutato per rimettermi al passo coi miei compagni; ovvio, se non ci fosse stata la pandemia non sarebbe successo. Credo quindi che dal febbraio dell'anno scorso fino a giugno sia stata produttiva perché sono riuscito ad imparare molte cose in poco tempo.
- 2) La mia scuola, nel complesso, non si è organizzata molto bene; anzi, non ha pensato ad attività che ci coinvolges-

SCUOLA IN EMERGENZA, IL SONDAGGIO DI "PRATICAMENTE"

Rispondono dirigenti, docenti e studenti di altre scuole

sero e che ci stimolassero nonostante la DAD; fortunatamente la mia prof. di matematica ci metteva in condivisione le lezioni cosicché chi era assente o chi non aveva capito al termine poteva leggerle e rivederle.

- 3) Secondo me la scuola non cambierà a fine emergenza, molto probabilmente si continueranno ad assegnare e si dovranno completare i compiti in Classroom.

Riccardo, Liceo Statale "Ippolito Nievo", Padova

1) Siamo in una situazione di emergenza per cui automaticamente le persone si devono adattare a quello che hanno a disposizione e per noi, in tutti questi mesi, il meglio che avevamo per continuare a fare scuola era la didattica a distanza. Oltretutto, tutti dicevano di voler tornare in presenza perché gli studenti non riuscivano a percepire a sufficienza quello che dovevano imparare, ma la situazione, anche a distanza, è sempre la stessa, con il professore che spiega e l'alunno che ascolta: la differenza è veramente poca se non nella "coercizione" che si ha in classe rispetto allo stare a casa, quando sono a scuola sono quasi "obbligato" ad ascoltare, mentre a casa posso decidere se ascoltare o meno. Questo dovrebbe essere quasi un campanello d'allarme per far capire che la scuola non dovrebbe costringere a stare attenti, ma dovrebbe essere in grado di coinvolgere ed appassionare. Quindi il fatto che la gente non ascoltasse in DAD implica che la scuola in generale stia fallendo. Credo che, se non altro per questo, la DAD dovrebbe essere considerata efficiente perché è semplicemente un esempio lampante dell'inefficienza della scuola.

2) Qui ho poco da dire perché la mia scuola è abbastanza vecchia e molto poco innovativa, per cui, per quanto mi riguarda, già il fatto che alcuni professori siano stati in grado di accendere un computer e avviare una riunione zoom è stato un grande passo avanti. È vero anche che i discorsi che facciamo sono molto teorici, quindi era prevedibile che sarebbe andata a finire nello stesso modo di sempre. L'unico problema che ho avuto è stato per i laboratori: già non ci andavamo spesso, adesso ancora meno. In definitiva, a parte il metodo della video-conferenza, non ci sono stati grandi sviluppi.

3) Questa risposta la divido in due parti: la prima si riferisce a quello che potremmo considerare il modello ideale, in cui si torna a scuola, si rivedono i compagni, si può avere una discussione aperta con i professori o con il compagno di classe; la seconda, invece, riguarda il modello reale nel quale avviene tutto il contrario, io stesso mi ritrovo quasi a rimpiangere la DAD perché molti docenti ci stanno rinfacciando il "nullafacentismo" dei mesi in cui siamo stati a casa, riempiendoci di compiti ed interrogazioni e facendoci capire che per la scuola in questo momento è molto più importante il voto della comprensione degli argomenti. Certo, perché i voti presi durante la DAD non contano.

Soledad, Ist. "P.F. Calvi", Padova

1) A parer mio la DAD ha dei pro e dei contro. Senz'altro la presenza a scuola è fondamentale per poter avere una comunicazione docente-alunno molto più efficace; questo

non toglie però che la DAD, se utilizzata nel modo corretto, possa essere produttiva.

2) Per quanto riguarda la partecipazione di noi studenti durante la DAD, la mia scuola è rimasta molto soddisfatta. Nonostante i molti problemi, abbiamo sempre partecipato il più attivamente possibile in modo tale da rendere meno difficoltosa e pesante la lezione. Più volte sono state organizzati incontri online al pomeriggio per spiegarci meglio alcune funzionalità delle piattaforme.

3) Sicuramente questo periodo resterà segnato per sempre. Quello che posso dire è che ci ha insegnato moltissime cose, e che magari ci è servito da lezione. Di quest'esperienza si possono notare gli aspetti negativi più che quelli positivi ma, nonostante ciò, sono sicura che la luce in fondo al tunnel è molto vicina.

I DOCENTI

Prof.ssa Susanna Lazzarin, Istituto "L. B. Alberti", Abano Terme

1) Credo che la DAD sia stata utile per non perdere completamente il contatto con gli studenti e ci abbia permesso di sviluppare nuove competenze informatiche o di accelerarne lo sviluppo. D'altra parte, tuttavia, il suo uso prolungato ha sicuramente avuto effetti deleteri, specie sugli studenti più fragili e meno motivati.

2) L'uso massivo e regolare delle piattaforme per lo scambio di materiali, sia nell'ambito della singola classe, che tra colleghi di dipartimento, è stata sicuramente una modalità che potremo continuare ad usare anche quando saremo tornati alla didattica in presenza al 100%.

3) Come indicato nelle risposte precedenti, alcune modalità utilizzate durante la DAD potranno essere utilizzate anche dopo l'emergenza. Inoltre, penso che, se sapremo trarre insegnamento da questa complessa esperienza, il passaggio ad una didattica basata sulle competenze potrà essere accelerato, perché saremo più focalizzati sull'essenziale e sul "saper fare".

Prof.ssa Samuela Settimo, Istituto "L.B. Alberti", Abano Terme

1) Nella DAD è completamente assente la dimensione principale dell'apprendimento, quella affettiva, perciò non potrà mai sostituire la classe fatta di persone. Se condotta in maniera seria, può, per un breve periodo, compensare la chiusura delle scuole, ma solo se gli studenti sono fortemente motivati.

2) Tutte le attività di condivisione, specie se aperte al mondo esterno, come ad esempio i progetti eTwinning.

3) Sicuramente tutti abbiamo imparato ad usare meglio la tecnologia, ma nello scenario migliore mi auguro una scuola che per un pò di tempo non ne voglia più sapere, in favore di gite scolastiche, lezioni all'aperto, pizze di classe e assembramenti a ricreazione!

(Pareri raccolti da Carlo Marzolo, Alessandra Bernardi e Martina Faggin)



CHI HA DETTO CHE NON SI PUÒ FARE PCTO?

Noi lo abbiamo fatto

QUANDO SI È SVOLTO IL PROGETTO E CHI HA PARTECIPATO?

Il progetto, riguardante l'orientamento in entrata (destinato quindi agli studenti delle scuole secondarie di 1° grado), è stato organizzato dalla professoressa Renate Gilli, coinvolgendo la 4[^]BT (Accoglienza) e la 2[^]A con i professori Carlo Alberto Rossetti e Andrea Ferrarese, rispettivamente di Cucina e di Sala, e le professoresse Lucia Trevisan e Daniela Coccato. Il progetto è stato svolto tutti i mercoledì dall'11 novembre al 13 gennaio.

COME È STATO ORGANIZZATO IL PROGETTO?

Il progetto è stato suddiviso in più fasi. Nella fase iniziale i genitori e i ragazzi delle scuole medie che desideravano conoscere la scuola venivano accolti dalla professoressa Gilli e dal preside, Carlo Marzolo, che presentavano l'Istituto. Successivamente, nella seconda fase, noi ragazzi abbiamo presentato il nostro indirizzo. In un primo momento i ragazzi di Accoglienza, disposti per una parte nell'aula multimediale dell'istituto e per la restante nell'area-accoglienza della scuola. Successivamente hanno preso la parola gli studenti che si trovavano in cucina e in sala. Infine c'è stato uno spazio dedicato alle domande, ai dubbi e alle perplessità di chi stava ascoltando a cui i ragazzi di Accoglienza sono stati pronti a rispondere.



COME SONO STATE COINVOLTE LE CLASSI?

Le classi dei vari indirizzi, rispettivamente di Sala, Accoglienza e Cucina, si sono impegnate a raccontare la propria esperienza. In questo progetto sono stati coinvolti gli alunni di 2[^]A che sono stati dislocati in cucina e in sala per mostrare l'aria che si respira in questi due ambienti e per chiarire ogni dubbio e soddisfare le curiosità.

COME È AVVENUTO IL COLLEGAMENTO CON I GENITORI E I RAGAZZI?

Il collegamento è avvenuto via "Google Meet". Il nostro istituto ha abbandonato per la prima volta il collaudato format degli incontri dal vivo, per intraprendere la via del collegamento "on air".



COME ABBIAMO GESTITO IL PROGETTO A SCUOLA CON LA QUESTIONE MASCHERINE E DISTANZIAMENTO?

A scuola, i ragazzi di Accoglienza turistica del quarto anno tra di loro e con i professori hanno mantenuto le distanze necessarie e indossato sempre la mascherina chirurgica. Questa è stata tolta solamente nel momento in cui hanno dovuto parlare davanti alla videocamera per far sì che il messaggio arrivasse forte e chiaro.

IL PROGETTO, RIENTRA NEL PCTO?

Rientra nel percorso obbligatorio di PCTO (Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) che mira a consolidare le conoscenze acquisite a scuola ed aiuta gli studenti a scoprire le proprie attitudini, dando anche una maggiore consapevolezza degli sbocchi lavorativi futuri. Tali percorsi servono a facilitare la transizione dei giovani dal mondo dell'istruzione e formazione al mondo del lavoro.

GRAZIE A QUESTO PROGETTO ABBIAMO POTUTO:

- Invogliare i ragazzi delle scuole medie a fare una scelta consapevole nonostante le difficoltà di questo periodo.
- Coinvolgere gli alunni di tutti gli indirizzi ai fini della buona riuscita del progetto per far conoscere ciò che offre la scuola.
- Sviluppare le competenze trasversali, quali: spirito imprenditoriale, *problem solving*, competenze relazionali con i "clienti" e competenze digitali e multimediali.

È stato un modo per condividere la nostra esperienza, in quanto 4[^]BT, vissuta nell'arco dei due anni dopo la scelta dell'indirizzo «Accoglienza turistica».

Questa esperienza per noi è stata come un modo per ritrovarci come classe, in un periodo in cui potevamo vederci solo dietro ad uno schermo.

Nonostante la serietà che siamo stati tenuti ad avere durante la presentazione, per dare una buona impressione di noi e della scuola, non è mancato lo spazio per risate e divertimento, nelle quali abbiamo coinvolto anche la nostra professoressa.



Porte aperte: qual miglior modo di passare i pomeriggi se non quello di andare a scuola con i migliori prof?!
Chi l'ha provato non ne poteva più fare a meno!

**Marisol Ballerin, Jensine Onol Averion,
Giorgia Bezze, Elena De Marchi, Eduard Khomiak,
Beatrice Zilio, Vittorio Galuppo**

STORIE A SEI FACCE

At the end of the pathway, Gino found an abandoned house and then he decided to go inside it, but he didn't know that this house was created by a mysterious man.

After three days from this discovery, Mark got a call from



STORIE A SEI FACCE



When Gino opened the door, he saw blood on the floor. He was scared and started to feel observed.

When he looked up, he found spiderwebs everywhere and in one of them a cute female spider which was staring at him. The spider started to talk: "Ah, a new victim has arrived!". Gino asked confused: "What? A talking spider? And what do you mean with 'a new victim'?" The spider explained him that the house was built by a mysterious man in order to attract people and kill them to eat their souls. She asked him to kill the mysterious man in order to save her and to conclude that hell of a life.

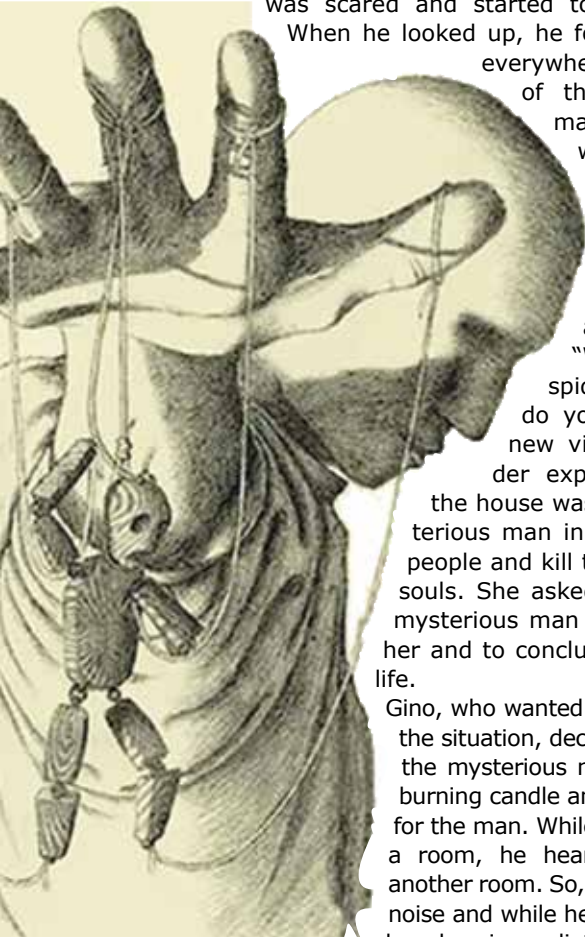
Gino, who wanted to be the hero of the situation, decided to search for the mysterious man. He took the burning candle and started looking for the man. While he was entering a room, he heard a noise from another room. So, Gino followed the noise and while he was opening the door, he immediately saw a puppet

same height as him. Behind the puppet there was Him! The mysterious man! The puppet master.

The puppet said: "Please save me, the man forced me to kill people against my will!" The mysterious man replied: "Shut up! Just kill him! I am starving!". The puppet took a knife near him and started chasing Gino. Gino ran to the door to get damsel out, but the door was locked. When the puppet was about to hit Gino, the spider screamed: "Noo! Don't kill him!". The puppet looked up and saw the spider and fell in love. The mysterious man's power wasn't strong enough to manipulate the puppet because it was crazy in love. So Gino took the chance to grab the knife from the hand of the puppet and killed the mysterious man. Unexpectedly, the spider became a beautiful Lady and the puppet a handsome man. After a few weeks, Gino was walking as usual and he saw from the garden the happy married couple with a renovated house and they lived happily ever after.

Finiamo con l'ultima, ma non ultima per importanza, che mi ha colpito molto per la semplicità con cui è scritta, che si combina perfettamente con la bellezza del racconto de "L'uomo che non poteva essere mosso e sua moglie".

Once upon a time there was a man who couldn't be moved, because of a serious illness affecting his legs. He had This since birth, and he was constantly teased because of this by other people and seen as a despicable man. But one day, his friend Candle came to visit him to give him a gift. She gave him her warmth. Because of this, he fell in love with her, so they got married and went to live in a house into the forest. After many years of marriage, they decided to go on a trip in Mexico. Right after they landed, they went to their hotel in Cozumel. They arrived there at 11.00 pm of 31st of October (the day before the Día de los Muertos). At midnight the man and his wife woke up suddenly ...there had been a shot in the hotel hall. Everyone thought it had been the fireworks of the party, but no. It Was the man with the cloak. The killer went to the couple's room and took Candle as a hostage. Her husband tried to save her but could not move. The killer then, kidnapped the wife and tried to escape with her, but the husband had an idea... he fired a firework against the killer and the man with the cloak died. The wife and her husband returned in their house into the forest and then they had 2 children. One of them had some curative propriety. The son healed his father's illness, and they lived the rest of their life as an ordinary family".



DANIELA BABOLIN "VI RACCONTO COME LA POESIA DIVENTA TESTIMONIANZA"

Intervista a cura della classe 5[^]BC

Daniela Babolin è ormai da alcuni anni vicina agli studenti del "Pietro d'Abano". Abbiamo conosciuto Daniela nel 2018 alla Libreria Moderna della nostra città in occasione di una lettura collettiva dedicata al Giorno della Memoria. Come ci racconta Daniela l'incontro con i ragazzi dell'Alberghiero è stato molto importante per lei. Grazie all'intervista di Carlo Bortolami pubblicata nel numero 21 della nostra rivista Daniela per la prima volta ha raccontato pubblicamente la storia di suo padre, internato in campi nazisti. Lei è molto grata ai giovani del nostro istituto, ma anche noi dobbiamo ringraziarla infinitamente per la sua generosa testimonianza. Per anni Daniela è stata in silenzio, nel senso che questa storia personale è rimasta a lungo solo in famiglia. Poi, prima in occasione del concorso letterario "San Sabino" di Torreglia (in cui la sua "Ancóra àncora" ottenne il terzo premio) in seguito con l'incontro con i giovani, ha voluto far conoscere la storia di suo padre.

Daniela Babolin è nata e vive tutt'ora ad Abano Terme. Ha insegnato alle scuole elementari di Torreglia. È in pensione da qualche anno e ora si dedica alla scrittura: la sua grande passione. Ha scritto poesie anche per mantenere vivo il ricordo di suo padre, che durante il II conflitto mondiale è stato un Internato Militare Italiano (IMI) in vari campi di concentramento, tra cui quello di sterminio di Majdanek in Polonia. La poesia come custodia della memoria, personale e storica, diventa così, per lei, un impegno civile e morale.

«Scrivo poesie soprattutto per il bisogno e il piacere di farlo - spiega Daniela Babolin - Arrivare alla scrittura è stato un lavoro lungo, che si è formato nel tempo, soprattutto in questi ultimi anni. Penso che ci sia un tempo per tutto. I poeti sostengono che la poesia non serve a nulla, solo a dare un senso alla vita. Prima ho imparato ad amarla, a leggerla e ad ascoltarla. È molto importante leggere per conoscere anime e stili diversi. Si può dire che la poesia sia come una mela: con un coltello cominciamo a sbucciarla e poi ne gustiamo il sapore. La poesia è musica, ritmo. Quando ero piccola amavo ascoltare le filastrocche, le nenie e le litanie di mia nonna. Ricordo i miei genitori che ballavano al ritmo di un valzer o di una mazurca o di un tango e io sognavo e creavo qualcosa. Ricordo una mia insegnante che recitava tutto a memoria, grande stimolo allora come adesso. A volte basta uno spunto, un ricordo per creare un pensiero poetico. Bisogna dedicarci del tempo. La poesia "Specchio" di Quasimodo, recitata dalla mia professoressa, è stata proprio uno specchio, il principio di una mia creazione poetica».

A che cosa serve la poesia, secondo lei?

«La poesia può dare un senso alla vita, alla nostra vita, ci aiuta a fissare nel tempo la memoria. Noi siamo un insieme di tanti aspetti, di tante emozioni. La poesia

può insegnarci a divertire, a parlare di natura, persone, sentimenti. La poesia ci fa capire ciò che siamo e, perché no, ciò che potremo essere, e ci accompagna in un viaggio dal presente al passato e verso il futuro e viceversa. La si può considerare quasi come uno strumento per superare i momenti difficili, perché nella poesia, dietro ad ogni parola o frase, si cela un significato nascosto che può far emergere le nostre emozioni, in un percorso che riguarda anche gli altri e l'altro. Scrivere poesie ci consente di riconoscere le gioie e i piccoli momenti della vita e affrontare il dolore. Sì, perché il dolore è parte della vita stessa».

Alcuni sopravvissuti ai campi di concentramento, durante la loro detenzione, hanno elaborato il progetto di raccontare



DANIELA BABOLIN

"VI RACCONTO COME LA POESIA DIVENTA TESTIMONIANZA"

la loro esperienza, scolpendola nella storia, sotto forma di poesia. Questo modo di esprimere le proprie esperienze, anche quelle difficili, fa sì che rimanga una prova di quanto successo in quegli anni ormai lontani. La poesia condensa un discorso molto più elaborato e più lungo e diventa strumento di testimonianza.

Qual è la differenza, se c'è, tra memoria e ricordo?

«Il ricordo è una cosa un po' più personale, secondo me. Ad esempio, sono ricordi quelli che avete voi, delle vostre vicende, della vostra storia. Poi il ricordo si inserisce nella memoria quando diventa universale, nel senso che coinvolge altri aspetti, altre situazioni, altre persone. La Memoria - uso la m maiuscola - è collettiva, deve conservare quello che è stato nel maggior numero possibile di persone, deve raccontare, ed è generale, nel senso che coinvolge delle situazioni che sono state vissute da tanti. Il ricordo, invece, è un'esperienza personale. Per farvi un esempio ho il ricordo di mio padre che raccontava a noi le sue vicende in maniera delicata, senza parole di odio e di vendetta; ebbene, quel ricordo è diventato memoria nel momento in cui la sua storia è stata resa pubblica».

Le capita di trovarsi a rileggere la sua poesia "Ancóra àncora"? E quali sensazioni prova?

«Quando ho scritto questa poesia mi sono emozionata molto e questo mi ha aiutato a esprimere i miei sentimenti, i miei pensieri. Ancora adesso quando la leggo mi commuovo, soprattutto quando la sento leggere, e ogni volta rivivo quello che è espresso nei versi, ovvero rivedo mio padre nei momenti della sua vita assieme a me e lo immagino nella sua dura esperienza di guerra».

Cosa l'ha spinto a scrivere la sua prima poesia?

"Non saprei esattamente, forse soprattutto lo studio dei poeti ermetici, ad esempio Ungaretti. Però la mia prima poesia non so quando l'ho scritta, ho sempre scribacchiato fino a quando mi sono avvicinata alla vera e propria scrittura poetica, più intima e più riflessiva. Credo proprio grazie alla consapevolezza, per esempio, che fosse giusto rendere memoria alla storia di mio padre e di chi, come lui, ha patito l'internamento. Ciò mi ha portata alla scrittura di poesie come testimonianza."

Ancóra àncora

Il titolo di questa poesia gioca con le parole, gli accenti e gli spazi bianchi come silenzio mai vuoto. Daniela Babolin scrive per ricordare suo padre, internato in lager nazisti, spinto dal bisogno di esprimere la grande sofferenza del suo congiunto, ma anche la forza e l'amore da lui dimostrati verso la vita e la famiglia. Per lei la figura del padre ha rappresentato sempre un esempio e un'àncora di salvezza.



Daniela Babolin con Emilio Vanzini e Alessandra Bernardi alla Libreria Moderna di Abano (2018)



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.



LO SCAFFALE

Saverio Mazzacane

AA.VV., *OSTINATI. Storie di resilienza e sostenibilità delle osterie d'Italia*. 15 racconti, 115 ricette, Slow Food Editore, 2020, 381 pagg., 29 euro.

Da Slow Food Editore una monografia ricca di immagini, che esce dai confini della cucina per affrontare una serie di argomenti che ci interrogano ogni giorno, scuotendo le coscienze: l'ambiente, le risorse del territorio, lo spirito delle comunità, la forza delle tradizioni, lo spreco di cibo. *Ostinati* racconta le storie di quindici osterie italiane e delle persone che le animano, del coraggio e della tenacia di cui si sono dimostrate capaci di fronte a inciampi e difficoltà, del successo che infine le ha premiate a sottolineare l'importanza delle idee, delle buone pratiche e della voglia di fare. Le 115 ricette riportate nel volume rappresentano altrettanti esempi del talento e della fantasia degli osti "raccontati" dagli autori del volume - tra gli altri Giorgia Cannarella, Barbara Giglioli, Francesca Mastrovito, Salvatore Spatafora, Tokyo Cervign.

Sylvain Bazin, *A PASSO LENTO. 85 esperienze nella natura*, Touring editore, 2020, 209 pagg., euro 29.90.

Come si intuisce dal titolo, questo libro è un elogio della lentezza (replicando Kundera). Varie esperienze di viaggio, anche molto diverse fra loro - a piedi, in bicicletta, in carrozza, in kayak, a dorso d'asino - ed altrettante attività sportive o solo ricreative - fare trekking a nuoto, sciare, navigare a vela - trovano nella lentezza un ritmo comune, indispensabile, soprattutto, per esplorare e conoscere i luoghi e le persone, l'anima e i contrasti di un Paese. Così, solo così, il viaggiatore (o il viandante?) può cogliere appieno il senso del viaggio, a passo lento avrà l'opportunità di tuffarsi nella natura e rigenerarsi nella contemplazione, come a riconnettersi con se

stesso e con gli altri, finalmente lontano dalla città febbrile e impossibile.

Il volume, corredato da un ricco apparato fotografico, propone itinerari in tutto il mondo: dalle nostre Isole Eolie al Sahara marocchino, dal tour dell'Annapurna in Nepal al Pacific Coast Bike Route negli Stati Uniti.

Jacopo Ibello, *GUIDA AL TURISMO INDUSTRIALE*, Morellini, 2020, 288 pagg., euro 17.90.

Fabbriche dismesse, musealizzate o riconvertite a nuove funzioni, miniere (o quel che ne resta) e villaggi industriali, vecchi archivi aziendali e visite all'interno di impianti ancora attivi. La cultura di impresa che riaffiora prepotentemente dal passato, da un'archeologia industriale che rientra sempre di più fra le risorse che valorizzano il territorio italiano.

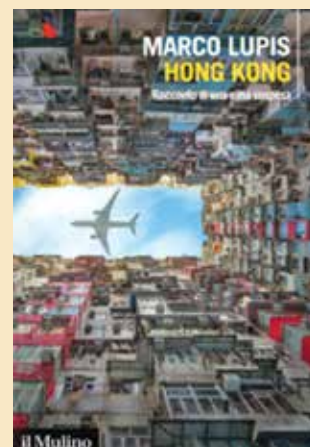
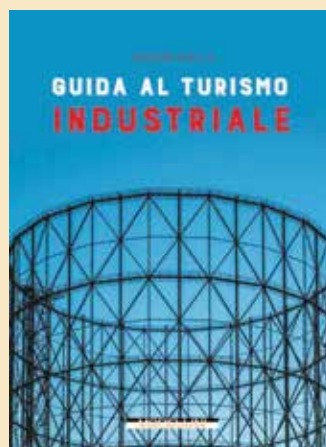
Questa prima "Guida al turismo industriale" del geografo Jacopo Ibello consente al lettore di scoprire i luoghi e le vicende che delineano da Nord a Sud la storia e la geografia dell'imprenditoria italiana degli ultimi 150 anni. Un tour coinvolgente che individua il legame tra le produzioni industriali e i territori in cui si sono sviluppate ed evolute, sullo sfondo di un paesaggio, rurale o urbano, che esse stesse hanno trasformato e, a seconda dei casi, arricchito o danneggiato nel tempo. Per fare solo qualche esempio, che rivela, fra l'altro, il volto paternalistico del vecchio capitalismo italiano, basti pensare che un intero paese - Crespi d'Adda, nel Bergamasco - fu creato per dare alloggio agli operai della grande fabbrica tessile impiantata dalla famiglia Crespi, allo stesso modo del villaggio Leumann di Collegno, vicino a Torino, edificato a fine Ottocento in funzione dell'omonimo cotonificio. E, ancora, si rintracciano nel volume i riferimenti alle aziende tessili dei distretti manifatturieri di Biella, Como e Prato, al

lanificio Rossi di Schio (che sarebbe stato a lungo l'industria più importante del settore), alle seterie calabresi di Mendicino e San Floro. Numerosi anche i musei aziendali segnalati dall'autore: fra i più importanti, meritevoli di una visita del viaggiatore più curioso, quelli della Lamborghini Auto a Sant'Agata Bolognese, del birrificio Menabrea a Biella, della storica fabbrica di liquirizia Amarelli a Rossano Calabro, della Beretta Armi a Gardone Val Trompia, delle prestigiose calzature Ferragamo a Firenze.

Marco Lupis, *HONG KONG, RACCONTO DI UNA CITTÀ SOSPESA*, Il Mulino, 2021, 376 pagg., euro 18.

Marco Lupis, giornalista dell'Huffington Post, è stato per molti anni inviato di guerra e corrispondente da Hong Kong per le maggiori testate italiane e per la Rai. Un esperto, dunque, un profondo conoscitore della realtà, delle contraddizioni e delle suggestioni dell'Estremo Oriente, che non poteva che regalarci un libro magico, dedicato alla metropoli che lo ha ospitato.

Terra di frontiera, sospesa tra mondi e culture diverse, combinazione di Oriente ed Occidente, di luci ed ombre, Hong Kong è una città-stato inquieta, spesso dura e violenta ma ancora capace di conquistarci per il suo fascino: quello sfacciato ed arrogante delle sue avveniristiche architetture, ma anche quello nascosto e magico delle sue tradizioni, che avvolge, in un'atmosfera di mistero, il visitatore occidentale. Il lungo racconto di Lupis mescola sapientemente il passato e il presente della città: camminando fra le sue vie, il lettore scoprirà vicende e personaggi di ieri, ma si tufferà anche nell'attualità, segnata dal rapporto complicato e controverso con la madrepatria cinese e dallo scontro fra due diverse visioni del capitalismo e del mondo.



IL NOTIZIARIO DEL PIETRO

DOLCE NATALE, UN CORSO DI PASTICCERIA AL "PIETRO D'ABANO"

Un corso di pasticceria così al "Pietro d'Abano" non si era mai visto! In quest'anno scolastico, dal 30 novembre al 21 dicembre scorsi, gli studenti della classe 5[^]BC, grazie alla generosa disponibilità della professoressa Ivana Toma, hanno avuto l'opportunità di frequentare un corso pomeridiano con il maestro pasticcere Enrico Magro (ex studente del nostro Istituto) che, oltre ad aver insegnato ai ragazzi le basi della pasticceria, ha dimostrato concretamente come gli studenti, con molto impegno e dedizione, possano realizzare un progetto per un futuro prossimo.

Lo chef pasticcere Enrico Magro ha presentato in primo luogo le caratteristiche professionali del pasticcere. Subito dopo ha illustrato le materie prime della pasticceria e insegnato le preparazioni di base necessarie in pasticceria (marmellate, confetture e spalmabili). Ha mostrato come avviene la conservazione di confetture e spalmabili con tecniche sottovuoto per mantenere il prodotto salubre. Infine il nostro chef ha guidato gli studenti nella produzione di biscotti natalizi speziati ed altri pro-

dotti tipici come il tronchetto di Natale. Durante il corso molta attenzione è stata dedicata anche all'importanza dell'igiene in cucina e del corretto stoccaggio delle merci dall'inizio del ciclo produttivo fino alla fine.

Gli studenti hanno imparato a confezionare i prodotti sotto la sapiente guida della maestra confezionatrice Michela Turato, (proprietaria del forno/pasticceria "Il Chicco d'oro" di Battaglia Terme), sempre molto gentile e disponibile. Anche questa fase è molto importante, perché "impacchettare" un prodotto in modo adeguato, in questo caso di tema natalizio, ne permette una distribuzione più agevole ed efficace.

Una volta confezionati, infatti, tutti i prodotti sono stati venduti ed hanno riscosso un notevole successo e gradimento. I fondi raccolti sono stati destinati al finanziamento di attività formative del nostro istituto.

Insomma, un'opportunità meravigliosa per gli studenti della 5[^]BC. Un grande ringraziamento allo staff del corso e soprattutto alla professoressa Ivana Toma. Una stupenda occasione per immergersi ancora di più nel mondo della cucina.

Emma Grigio e Matteo Zoroaster



1. Preparazione e taglio delle mele cotogne
2. Preparazione di biscotti zaletti e plum cake
- 3 e 4. Pesatura e confezionamento di marmellate e confetture
5. Confezionamento e vendita dei prodotti

LE CLASSI QUARTE INCONTRANO IL CARCERE

I RACCONTI DEI TESTIMONI

Lorenzo

"Mi presento, sono Lorenzo e vengo da Catania. Possiamo dire che la mia vita è stata predestinata ad avere problemi con la legge, dato che mio padre è stato in carcere durante tutta la mia infanzia. All'inizio mia madre e i miei parenti mi avevano tenuto nascosta la sua condizione, dicendomi che non poteva tornare a casa per via del lavoro. Solo all'età di 8 anni mi hanno raccontato la verità. All'epoca abitavo a Milano, poi con mia madre sono tornato in Sicilia nel paese d'origine dei miei genitori.

A Catania, durante l'adolescenza, ho iniziato a commettere piccoli furti all'interno dei negozi e, all'età di 14 anni, un gruppo di ragazzi più grandi mi chiese di andare con loro a Milano per fare una rapina in banca. Non esitai ad accettare. Poco dopo aver commesso il reato, arrivò la polizia, io ero l'unico ragazzo minorenne, così mi portarono nel carcere minorile.

Lì la mia rabbia e il mio rancore nei confronti delle istituzioni crebbero e una volta libero continuai a dare assalto alle banche. Compiuta la maggiore età ebbi un figlio da una ragazza con cui stavo, ma dopo pochi anni di intervalli tra prigionia e libertà dovetti lasciare il Paese poiché ero ricercato. L'unica cosa che mi spinse a tornare in Italia fu la perdita di mio figlio, volevo esserci nel giorno del suo funerale.

Mi rinchiusero, questa volta, nel carcere di Padova, un ambiente diverso rispetto alle carceri dove ero stato in precedenza: è molto attivo. Iniziò così il mio percorso con *Ristretti Orizzonti*. Questo progetto mi diede la possibilità di parlare della mia esperienza e la mia vita, non so come, cambiò. Ripresi gli studi e venne diminuita la mia pena. Sentivo che finalmente qualcuno mi riteneva una persona di cui fidarsi, che poteva prendersi delle responsabilità e portarle a termine.

Da allora lavoro nell'ambito della "giustizia riparativa", mi sono avvicinato al mondo del volontariato, dei mediatori di giustizia e collaboro con l'associazione *Granello di senape*."

Suela

"Salve a tutti, sono Suela e ho origini albanesi. Sono figlia di un ex detenuto e per questo motivo non ho mai vissuto una vita molto allegra e facile, al contrario, piuttosto triste e solitaria. Con mio padre non ho mai avuto un buon rapporto sin da piccola, non ha aiutato il fatto che potevo vederlo molto poco, perché spesso lo trasferivano lontano dalla mia abitazione, perciò passavano anche mesi senza che io lo sentissi.

Mia madre ha sempre lavorato tanto per non farmi mancare nulla, purtroppo per questo motivo passavo gran parte del mio tempo da sola. Quando era a casa mi dava affetto e mi ha sempre insegnato l'importanza di un'istruzione adeguata, non parlavamo quasi mai della condizione di mio padre. A scuola ho sempre tenuto nascosto lo stato e la storia di mio padre per vergogna ma, nonostante questo, ero conosciuta e venivo chiamata come "figlia di (il nome del padre)".

Finiti gli studi secondari ho deciso di studiare giurisprudenza e in seguito è nato il mio primo figlio. Ad oggi, nonostante mio padre non sia più in carcere, non ho riallacciato i rapporti con lui. Non sono contraria al fatto che mio figlio possa un giorno conoscere il nonno, ma sicuramente ritengo che lui dovrebbe prima ristabilire un rapporto sereno con me."

Bruno

Io sono Bruno e ho vissuto quasi tutta la mia vita nel Nord Italia, vengo da una famiglia molto numerosa composta da madre, padre e sette fratelli, nessuno dei quali ha mai avuto problemi con la legge. Il mio circolo vizioso con l'illegalità ha avuto inizio all'età di 14 anni, quando iniziai a spacciare droghe leggere con gli amici. Con il passare degli anni sono passato a vendere droghe più pesanti come l'eroina, alcuni dei miei amici hanno anche iniziato a farne uso. Non mi interessavano gli effetti che l'uso di questa sostanza potessero provocare alle persone, si può dire che la mia umanità stava piano piano sparando, l'unica cosa di cui mi importava era vendere e guadagnare molti soldi. Ho girato molte carceri soprattutto nel Nord Italia, e la permanenza al loro interno diventava abbastanza ostile e

dura tanto che gli altri carcerati si rifiutavano di stare in cella con me. L'ultima reclusione è durata 15 anni, mi avevano trovato mentre importavo un carico di eroina in Italia. Nel carcere di Padova ho scontato i miei ultimi anni e grazie a *Ristretti orizzonti* sono rientrato in contatto con il lato umano della vita e ho potuto incontrare anche mio figlio. Ho iniziato a parlare con le vittime del mio agire e a rendermi conto del male che ho causato: ciò mi ha spinto a cambiare e a iniziare un progetto con i mediatori di giustizia dell'associazione *Granello di senape*.

Ad oggi ho scontato tutta la mia pena e lavoro ancora come mediatore di giustizia.

IL NOSTRO COMMENTO ALL'INCONTRO

Uno dei migliori progetti organizzati dalla scuola! Crediamo si possa descrivere così l'incontro con alcuni dei collaboratori della rivista "Ristretti Orizzonti". È stata una delle esperienze che ci ha formato di più in assoluto, è sicuramente un tema di cui si parla poco nelle scuole e che andrebbe considerato di più poiché si tratta di una realtà non così distante dalla nostra quotidianità. I piccoli furti, il consumo di droghe leggere e molti altri medio/piccoli tentativi di evadere la legge sono infatti caratteristici dell'età adolescenziale, purtroppo. In ogni persona intervenuta all'incontro abbiamo notato molta forza nel raccontare la propria storia che, come si può immaginare, non è stata motivo di vanto o soddisfazione. È ammirevole anche il fatto che in tutte e tre le esperienze ci sia stata la determinazione e la voglia di rialzarsi e quindi di raccontarsi a sconosciuti come noi, dai quali si sarebbero potuti sentire giudicati, ma che invece hanno preferito fare tesoro di tutto ciò che è stato detto loro. È stato interessante notare come tra Suela e Lorenzo ci sia un passato comune a livello familiare (entrambi figli di detenuti) ma una crescita totalmente diversa. Lorenzo ha iniziato a provare rabbia verso le istituzioni e ha ripercorso le orme del padre, mentre Suela si è allontanata completamente dalla strada del suo congiunto, scegliendo per sé stessa un futuro nel campo della giustizia.

Come sostenuto anche da loro, il compito del carcere dovrebbe essere quello di rieducare i detenuti per renderli persone migliori pronte ad affrontare il mondo attraverso un'altra ottica.



UN PICCOLO GLOSSARIO PER APPROFONDIRE...

GIUSTIZIA RIPARATIVA: è un approccio che consiste nel considerare il reato in termini di danno alle persone. Il reo deve rimediare alle conseguenze lesive della sua condotta. Riparare il danno non è semplicemente trascorrere degli anni in carcere, ma ricucire per esempio il rapporto con la famiglia della vittima attraverso il dialogo. Si tratta di un coinvolgimento attivo della vittima, dell'agente e della stessa comunità civile nella ricerca di soluzioni atte a far fronte all'insieme di bisogni scaturiti a seguito del reato.

AFFIDAMENTO IN PROVA: è una misura alternativa alla detenzione prevista dall'ordinamento penitenziario italiano. È disciplinata dall'art. 47 della legge 26 luglio 1975, n. 354, e si attua con l'affidamento del condannato ad un servizio sociale fuori dall'istituto, per un periodo corrispondente alla pena da scontare.

REGIME DI SEMILIBERTÀ: consiste nella concessione al condannato e all'internato di trascorrere parte del giorno fuori dell'istituto per partecipare ad attività lavorative o istruttive.

PERMESSI PREMIO: sono permessi, di durata non superiore a 15 giorni, che possono essere concessi ai condannati che hanno tenuto regolare condotta e che non risultano socialmente pericolosi, per coltivare interessi affettivi, culturali e di lavoro.

LEGGE SUI FAMILIARI IN ITALIA: così come è strutturata non aiuta a costruire il rapporto con i familiari.

«RISTRETTI ORIZZONTI»: è un progetto nato nel 1998 a Padova, con una rivista realizzata all'interno del carcere di Padova; ha lo scopo di fornire informazioni alle persone sulle problematiche quotidiane della vita carceraria attraverso le testimonianze dei detenuti.

"GRANELLO DI SENAPE": è un'associazione di volontariato che ha l'obiettivo di sensibilizzare la società sulle tematiche riguardanti il carcere, promuovere l'inserimento dei detenuti nel mondo del lavoro e potenziare le misure alternative alla detenzione.

MEDIATORE DI GIUSTIZIA: è un professionista con requisiti di onorabilità, competenza, terzietà e imparzialità che svolge la mediazione rimanendo privo del potere di rendere giudizi o decisioni vincolanti per i destinatari del servizio medesimo.

RIEDUCAZIONE: l'art 27 della Costituzione dice che: "le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato."

Anna Dainese, Anna Segato, Dzanisa Masinovic, Sarah Ruetta, Natalia Tuturanu, Matteo Isocrate, Elisabetta Tamburrini, Martina Menin



ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Classi seconde

Replicando un'iniziativa sperimentata con successo negli ultimi anni, il Team Orientamento ha riproposto un incontro informativo per gli studenti delle classi seconde per consentire loro di scegliere al meglio l'indirizzo di studi del triennio.

La riunione ha avuto luogo, in modalità a distanza, nella mattinata del 22 gennaio scorso e ha visto come protagonisti alcuni ex studenti del nostro Istituto, diplomatisi nei vari indirizzi, che hanno raccontato le loro esperienze, sia di studio che di lavoro, e risposto alle domande e alle curiosità dei ragazzi delle seconde. Sono intervenuti gli ex alunni Arianna Masiero, Luminitsa Sandu, Lucia Varotto, Enrico Magro, Riccardo Maran, Nicola Marrone e Vasile Tofan.

Classi quinte

Il 25 febbraio incontro (in collegamento) con il Prof. Franco Tagliapietra, docente Unipd - Dipartimento di Agronomia Animali Alimenti Risorse Naturali e Ambiente che, nell'ambito delle attività di Orientamento dell'università di Padova "Scegli con noi il tuo domani", ha presentato il corso di laurea in Scienze e cultura della Gastronomia e della Ristorazione.



Seguiranno nelle prossime settimane altre iniziative analoghe: • Giovedì 25 marzo, ore 9.10 - 10.00 e 10.10 - 12.00 (classi 5^{AT} e 5^{BT}), incontro con il Dott. Alberto Zucchetto, docente presso ITS Veneto per la presentazione dei corsi e delle sedi dell'ITS Veneto.

• Data e orario da definire, incontro con il Prof. Jan Van der Borg, docente presso l'Università di Ca' Foscari Venezia, Dipartimento di Economia.

PCTO

Il progetto "Digital Tourism", iniziato nel trimestre dalla classe 5^{BT}, ha visto, il 27 gennaio e il 2 febbraio scorsi, gli interventi formativi della prof.ssa Moni-

ca Bezzegato, appartenente all'equipe formativa territoriale dell'USR Veneto, che ha fornito la formazione necessaria per sviluppare il progetto con strumenti digitali innovativi, e della dott.ssa Maria Carla Furlan, coordinatrice e docente dell'ITS Turismo Veneto, sede di Asiago, che ha approfondito con la classe le tematiche legate al marketing territoriale.

PROGETTO WSA 2020/21 PROSPERITY

Nel mese di gennaio la classe 2[^]C ha partecipato al Progetto WSA 2020/21 Prosperity incontrando, in due diverse occasioni (l'11 e il 25 gennaio), lo staff della Fondazione Fontana.

PROGETTO SOS DAD



L'emergenza sanitaria e la conseguente necessità di attivazione di una didattica digitale integrata espone gli studenti e la scuola a nuove sfide. In questa situazione è forte la preoccupazione che un numero non trascurabile di studenti si possa trovare in difficoltà e che alla fine possa diventare consistente il numero di coloro che rischiano l'insuccesso. Va ricordato che sono numerosi gli alunni con bisogni educativi speciali (BES) per i quali questo tipo di didattica può essere fonte di ulteriore disagio. Per queste ragioni l'Istituto ha pensato di creare nel proprio sito un luogo dedicato agli studenti in difficoltà. Cliccando su "SOS DAD" apparirà agli utenti un breve questionario nel quale si chiederà di spiegare il tipo di problematica a causa della quale chiedono supporto (es: il cattivo funzionamento del device in uso o l'insufficiente competenza digitale; un inadeguato approccio alle modalità richieste in DAD, la mancanza di un efficace metodo di lavoro, la difficoltà di recupero a distanza e la conseguente demotivazione; la necessità di un supporto linguistico per gli studenti non madrelingua; il disagio psicologico derivante dalla mancanza di contatti diretti con docenti e compagni di classe o dagli scarsi risultati a scuola). Le segnalazioni verranno raccolte ed

analizzate da un team di docenti (Commissione SOS DAD) coordinati dalla F.S. dell'Inclusione prof. Francesco Stanzione, che avrà anche il compito di catalogarle in base alla tipologia di intervento e di stabilire un contatto con il coordinatore della classe e con la famiglia dello studente, e all'occorrenza con altre figure di riferimento (CICP, animatrice digitale, ecc.), per comprendere a pieno la natura del problema, le misure già messe in atto (v.PDP), e impiegare tutti gli strumenti idonei al recupero dell'alunno in difficoltà.

Inizio sportelli SOS DAD - Metodo di studio

Per rispondere alle necessità manifestate da alcuni studenti attraverso SOS DAD, la scuola ha organizzato corsi di supporto all'acquisizione di un efficace metodo di studio.

Gli sportelli sono tenuti a distanza in orario pomeridiano dalla prof.ssa Giuliana Coletta con le seguenti date di inizio:

lunedì 22 febbraio (studenti delle classi prime)

martedì 23 febbraio

(studenti delle classi seconde)

mese di marzo

(studenti di terza quarta e quinta)

LA STORIA SIAMO NOI!

Il progetto iniziato nell'ottobre del 2019 con i ragazzi dell'attuale classe 4[^] D Cucina si è finalmente concluso con la realizzazione di un video oggi disponibile sul nostro sito.

Il progetto parte dall'amara considerazione che lo studio della Storia rimane spesso indigesto e incomprensibile perché pensiamo che siano cose, fatti, personaggi in cui non ci riconosciamo. Eppure basta frugare negli archivi fotografici delle nostre famiglie (e ognuna ne ha uno!), per ritrovarci una montagna di Storia, quella in cui non possiamo non riconoscerci! I ragazzi hanno trovato un materiale ricchissimo fatto di volti, luoghi, mestieri, situazioni, che dimostrano che i loro familiari e l'ambiente in cui sono nati e cresciuti sono Storia e fanno la vera Storia del nostro Paese. Il video è pubblicato nel nostro sito web, nello spazio dedicato alla nostra cara Elisabetta Benvenuti, perché all'iniziativa ha partecipato anche lei, con l'entusiasmo con cui accoglieva ogni nuova sfida, ogni percorso che potesse fare con i suoi alunni e con i suoi colleghi, e che fosse occasione di crescita. Ha collaborato con il suo tempo, i suoi suggerimenti, la sua energia...

INCONTRO AVIS - ADMO

Nel quadro delle iniziative di Educazione alla Salute, le classi quinte incontrano i volontari AVIS e ADMO, con la modalità a distanza, in un periodo compreso dal 24 febbraio al 5 marzo.



I FIORI DI MARTINA

Una mattina la simpatica Martina ha riempito la scuola di colori, di fiori. Sul banco dell'atrio in ingresso, in aula docenti, nei corridoi dei container sono comparsi ovunque graziosi vasetti. Un gentile gesto dal sapore antico. In un grigio 10 febbraio un sole ha illuminato le nostre aule. Grazie Martina!



LA NOSTRA BIBLIOTECA (a cura di Alessandra Bernardi)

Una grande novità

Dal 1° gennaio 2021 la nostra scuola ha aderito alla **Rete delle Biblioteche** scolastiche della Provincia di Padova. La rete Bibliomediascuole ha la finalità di erogare il servizio di biblioteca agli studenti e agli utenti esterni in un'ottica di sinergia scuola/territorio.

La prima cosa su cui stiamo lavorando in questo momento è il catalogo. Il catalogo è quello strumento pratico che ci permette di utilizzare la biblioteca nel miglior modo possibile. In questo momento stiamo catalogando con il Sistema Clavis di Comperio i libri della nostra biblioteca nell'OPAC della rete delle Biblioteche scolastiche. Quali sono i vantaggi di questa nuova dimensione? Abbiamo accesso ad un maggior numero di risorse, condividiamo momenti di formazione e aggiornamento, quindi passeremo al prestito digitale. Per maggior informazioni: <http://www.retebibliomediascuole.org/>

Che cosa abbiamo fatto in questi mesi?

La Commissione Biblioteca non si è mai fermata. Le docenti Loiodice, Menditto, Ulliana, Fidilio, Galtarossa, Coletta e Bernardi, quando possibile, hanno aperto la Biblioteca Virtuale del "Pietro".

Il Concorso letterario "Elisabetta Benvenuti"

Il 21 dicembre, primo giorno d'inverno, abbiamo presentato il *Concorso artistico-letterario Elisabetta Benvenuti*. Ci siamo trovati in tanti nella stanza di meet della Biblioteca Virtuale. Abbiamo ricordato la nostra cara Elisabetta con le foto selezionate da Moreno Salvò e grazie alla testimonianza dei ragazzi e del dirigente Carlo Marzolo. Grande emozione ha destato in tutti noi la partecipazione del marito di Elisabetta, il dott. Oscar Banzato. Ricordare assieme Elisabetta è stato davvero molto importante. Il Concorso letterario è stato simbolicamente presentato il primo giorno d'inverno, quando pare che la natura si fermi, almeno in apparenza: c'è molto silenzio, buio, quiete, freddo, tutto sembra assopito e ovattato. Poi, come d'incanto, in Primavera il mondo si risveglia. Così come le nostre idee, che improvvisamente rifioriscono a nuova vita. Dedicare il Concorso letterario della nostra scuola ad Elisabetta Benvenuti vuol dire, per noi, continuare a dare vita e vigore a tutto quello che abbiamo imparato da lei e condiviso insieme in tanti anni. Il tema di quest'anno è dedicato

al volontariato. Invitiamo tutti coloro che lo desiderano a condividere l'idea di volontariato raccontando esperienze o raccogliendo testimonianze per promuoverne i valori. Come? Con un racconto, una poesia, una canzone. Il termine per la presentazione, non a caso, è il 21 marzo: primo giorno di Primavera. Tutte le informazioni relative al concorso si trovano al link

http://www.istitutoalberghieroabano.it/pvw/app/PDIP0006/pvw_sito.php?sede_codice=PDIP0006&page=2707016

Lecture natalizie

Il Natale ci ha portato a leggere per cercare lo spirito della festa, e partendo da *Il canto di Natale* di Dickens ci siamo trovati nell'atmosfera magica della storia di Harry Potter. Il tutto condotto magistralmente dai nostri alunni. Vittorio e Natalia della 4[^] BT e Vittoria ed Eleonora della 3[^] BT ci hanno presentato un'opera di Charles Dickens, *Chi è Scrooge?* La lettura di alcuni brani fatta da Lucian e Camillo della 2[^] C e da Francesca ed Alessandro della 5[^] BC ha dato una risposta alla domanda. Emma, Silvia, Nadia, Alice, Cecilia, Chiara, Elisabetta, Chenyu, Giuliana, Angelica, Anna, Emily, Georgiana, delle classi 5[^] AT e 5[^] BT, hanno ricercato invece lo spirito del Natale nelle canzoni e nelle storie che scaldano il cuore.

Giornata della memoria 2021



Maratona di lettura a distanza il 27 e il 28 gennaio scorsi con le classi 3[^] BC, 3[^] BT, 3[^] AC, 4[^] BT, 1[^] A e 4[^] CC (do-

centi Bernardi, Coletta, Fidilio, Loiodice, Menditto e Paladino).

Abbiamo letto *Scolpito nel vostro cuore* di Liliana Segre. La lettura ritmata di parti del testo, con un susseguirsi animato di cambio di voci, ha creato una metamorfosi vocale che manteneva gli ascoltatori all'interno della narrazione, creando un ambiente significativo ed evocativo.

Nella successione progressiva della lettura, si sono trattati argomenti particolarmente vicini alla sensibilità dei giovani uditori, quali l'amicizia vera e fidata, la pietà e il bullismo, fino ad arrivare a temi come la morte, la tortura, l'umiliazione, la prigionia e l'indifferenza.

Indifferenza: parola che rimane e rimarrà incisa nella pelle di Liliana, come quel 75190, numero di matricola che ricevette all'arrivo nel campo di Auschwitz. Parola che rimane e rimarrà nella mente e negli occhi di tutti coloro che passano dalla Stazione Centrale di Milano, Binario 21, dove è collocata la dicitura in caratteri cubitali "INDIFFERENZA".

Aveva appena otto anni Liliana quando, espulsa dalla sua scuola perché ebrea, sperimentò l'indifferenza altrui: nessuno le chiedeva come stava, nessuno aveva per lei e la sua famiglia una parola di conforto.

Mattia Zattarin e Luca Bonaldo

Conversazioni di storia con Gastone Gal

Le classi 5[^] BC, 5[^] AT, 5[^] BT, 5[^] AS, 3[^] BS, con le docenti Bernardi, Ceresoli, Rubin, Paladino e Ravazzolo, hanno partecipato alla conversazione di storia con Gastone Gal (consigliere nazionale ANEI ed ex docente del "Pietro"). Un'interazione che ha visto gli studenti confrontarsi sul valore della memoria storica. In particolare, la 5[^] BC, collegandosi al Museo Nazionale dell'Internamento di Padova, ha ripercorso con Gastone Gal alcuni momenti della Seconda Guerra Mondiale e dell'internamento dei militari italiani nei lager nazisti. Gli studenti hanno potuto anche esaminare quanto contenuto nelle vetrine esposte al museo: documenti, divise, vestiario e oggetti di uso quotidiano, come gavette, posate, rasoi, addirittura resti di gallette e pane nero. E, ancora, alcune radio artigianali e il "bilancino della fame", con il quale nelle baracche del campo i militari italiani si dividevano il poco cibo disponibile. Anche se a distanza l'emozione è stata molto forte.

LA POESIA, INFINITA COME LA VITA

Lo sapevate che nei campi di sterminio, luoghi di morte, la poesia era viva?

EDITH BRUCH (1931, poetessa e scrittrice ungherese, testimone della Shoa)

Da Versi vissuti (1975-1990)

"Nascere per caso

Nascere donna

Nascere ebrea

È troppo

In una vita sola"

Un quadernetto di poesie scritte dalle Donne di Auschwitz ci racconta questa storia.

"TENIAMO ALTE LE NOSTRE TESTE RASATE" si legge scritto in grande.

Il quadernetto di poesie è stato ritrovato nell'armadio di una ex prigioniera di Auschwitz. Un prezioso quaderno di poesie scritte a mano. Le detenute se lo passavano in gran segreto. C'è una data: 1943. Nelle 32 pagine si trovano i nomi delle donne che andavano a morire, i sentimenti e i loro pensieri. Si leggono 17 poesie.

Bozena Janina Zdunek, la prigioniera polacca che ha tenuto per tanti anni il quaderno con sé, era una partigiana, fu arrestata dalla Gestapo, inviata prima ad Auschwitz, poi trasferita a Ravensbrück. Salvata dalla Croce Rossa Svedese nel 1945 fu trasferita in Svezia dove visse fino alla sua morte, avvenuta nel 2015. Leggiamo queste notizie nell'articolo pubblicato da Ferdinando Camon il 12 novembre 2020 su Avvenire.it (<https://www.avvenire.it/opinioni/pagine/versi-a-testa-alta-dentro-il-male>). Camon condivide con noi lettori la sua grande emozione per questa scoperta che sa di sensazionale. Anche perché la poesia sembrava morta come aveva detto Adorno: "Dopo Auschwitz scrivere poesie è un gesto di barbarie", poiché lo sterminio aveva assegnato una "colpa" allo scrivere e all'arte in genere, all'arte considerata come bellezza... Si scopre, invece, che queste poesie scritte dentro Auschwitz, all'interno del campo di concentramento, sono sfoghi di paura e rabbia, sono vivi momenti di scrittura, scrittura come resistenza verso un mondo di oppressione e di morte: scrivere ad Auschwitz è un atto di liberazione. Scrivere poesie per tenersi in vita. Il quadernetto è stato donato dal figlio di Bozena Janina Zdunek al Museo di Auschwitz. La notizia è stata data dall'agenzia Androkos e riportata dal "Daily Mail".

TENIAMO ALTE LE NOSTRE TESTE RASATE, un monito per noi. Ci insegna che la poesia è possibile dentro Auschwitz e anche dopo Auschwitz, come forma di libertà in cui le teste rasate non sono una vergogna, ma una coraggiosa testimonianza di libertà. Una libertà che nessun atto violento può imprigionare, perché è forte dentro di noi.

In biblioteca, in occasione dell'incontro con Daniela Babin (vedi intervista alle pagine 22-23) abbiamo letto alcune poesie. La poesia è un viaggio dal presente al passato e al futuro. In un percorso attraverso la memoria le ragazze e i ragazzi delle classi quinte hanno dato la loro voce a chi non ce l'ha più.

Alessandro Rigo (5^BC) ha letto una poesia ritrovata nel ghetto di Varsavia e scritta da un ragazzo nel 1941.

DA DOMANI SARÀ TRISTE, OGGI NO

*"Da domani sarà triste, da domani,
Ma oggi sarò contento,
a che serve essere tristi, a che serve.
Perché soffia un vento cattivo.*

*Perché dovrei dolermi, oggi, del domani.
Forse il domani è buono, forse il domani è chiaro.
Forse domani splenderà ancora il sole.
E non vi sarà ragione di tristezza.*

*Da domani sarà triste, da domani,
Ma oggi, oggi sarò contento,
e ad ogni amaro giorno dirò,
da domani, sarà triste,*

Oggi no"



Laura Sadocco (5^BC) ha letto la poesia scritta da Pavel Friedman, internato nel 1942 nel ghetto di Terezin e morto nel 1944 ad Auschwitz. La sua poesia fu ritrovata dopo la liberazione del campo, scritta su un pezzo di carta.

LA FARFALLA

*"L'ultima, proprio l'ultima,
di un giallo così intenso, così
assolutamente giallo,
come una lacrima di sole quando cade
sopra una roccia bianca
così gialla, così gialla!*

*L'ultima
volava in alto leggera,
aleggava sicura
per baciare il suo ultimo mondo.
Tra qualche giorno
sarà già la mia settima settimana
di ghetto: i miei mi hanno ritrovato qui
e qui mi chiamano i fiori di ruta
e il bianco candelieri del castagno
nel cortile.*

*Ma qui non ho visto nessuna farfalla.
Quella dell'altra volta fu l'ultima:
le farfalle non vivono nel ghetto".*



Veronica Paccagnella (5^BS) ha letto una poesia di Tonino Guerra. Maestro elementare, venne deportato nel campo di Troisdorf, in Renania. Recitava a memoria i Sonetti romagnoli di Olindo Guerrini per intrattenere i compagni di prigionia e distrarli dall'angoscia e dalla nostalgia di casa. Compose poesie, che un compagno di prigionia copiava per lui a mano.

LA FARFALLA

*"Contento, proprio contento
Sono stato molte volte nella vita
Ma più di tutte quando
Mi hanno liberato in Germania
Che mi sono messo a guardare una farfalla
Senza la voglia di mangiarla".*



Sabrina Forzan (5[^]BC) ha letto un componimento di Eva Pickova, scoperto dopo che il campo di Auschwitz, nel quale la donna morì il 18 dicembre del '43, fu liberato dai russi.

LA PAURA

*"Di nuovo l'orrore ha colpito il ghetto,
un male crudele che ne scaccia ogni altro.
La morte, demone folle, brandisce una gelida falce
che decapita intorno le sue vittime.
I cuori dei padri battono oggi di paura
e le madri nascondono il viso nel grembo.
La vipera del tifo strangola i bambini
e preleva le sue decime dal branco.
Oggi il mio sangue pulsa ancora,
ma i miei compagni mi muoiono accanto.
Piuttosto di vederli morire
vorrei io stesso trovare la morte.
Ma no, mio Dio, noi vogliamo vivere!
Non vogliamo vuoti nelle nostre file.
Il mondo è nostro e noi lo vogliamo migliore.
Vogliamo fare qualcosa. E' vietato morire!"*



Martina Faggin (5[^]BS) ha letto la poesia scritta da Anna Frank nell'aprile del 1942. Giunto il mese di aprile, con l'arrivo della primavera, Anna annota alcuni versi sul suo diario, parlando del bellissimo cielo azzurro che riesce distintamente a vedere dal "suo nascondiglio", mentre è sola. Finché si potrà guardare il cielo senza timore, si è sicuri di essere puri e tornare ad essere felici.

APRILE

*"Prova anche tu,
una volta che ti senti solo
o infelice o triste,
a guardare fuori dalla soffitta
quando il tempo è così bello.
Non le case o i tetti, ma il cielo.
Finché potrai guardare
il cielo senza timori,
sarai sicuro
di essere puro dentro
e tornerai
ad essere Felice".*



Martina Faggin ha letto anche la poesia di Joyce Lussu *Scarpette rosse*. Scarpe numero 24, quindi davvero piccole, che però simboleggiano l'eternità trasfusa in quei bambini uccisi senza nessuna pietà.

SCARPETTE ROSSE

*C'è un paio di scarpette rosse
numero ventiquattro
quasi nuove:
sulla suola si vede
ancora la marca di fabbrica
"Schulze Monaco"*

*C'è un paio di scarpette rosse
in cima a un mucchio
di scarpette infantili
a Buchenwald.*



*Più in là c'è un mucchio di riccioli biondi
di ciocche nere e castane
a Buchenwald.*

*servivano a far coperte per i soldati.
Non si sprecava nulla
e i bimbi li spogliavano e li radevano
prima di spingerli nelle camere a gas.*

*C'è un paio di scarpette rosse
di scarpette rosse per la domenica
a Buchenwald
Erano di un bimbo di tre anni
Forse di tre anni e mezzo.
Chi sa di che colore erano i suoi occhi
bruciati nei forni,
ma il suo pianto
lo possiamo immaginare,
si sa come piangono i bambini!*

*Anche i suoi piedini
li possiamo immaginare.
Scarpa numero ventiquattro
per l'eternità
perché i piedini dei bambini morti
non crescono.*

Giorgio Trevisan (5[^]BC), infine, ha letto la poesia scritta da Primo Levi il 7 febbraio 1946, dopo la fine della Seconda guerra mondiale. Fossoli era un campo di prigionia vicino a Modena nel quale venivano radunati gli ebrei arrestati dalle SS e dai fascisti prima di essere trasferiti, in treno, ad Auschwitz e in altri campi.

IL TRAMONTO DI FOSSOLI

*"Io so cosa vuol dire non tornare.
A traverso il filo spinato
Ho visto il sole scendere e morire;
Ho sentito lacerarmi la carne
Le parole del vecchio poeta:
"Possono i soli cadere e tornare:
A noi, quando la breve luce è spenta,
una notte infinita è da dormire".*

7 febbraio 1946





CONCORSO ARTISTICO
LETTERARIO
"ELISABETTA BENVENUTI"

RACCONTIAMO LA SOLIDARIETA'

Promosso dalla Biblioteca dell'IPSEO
"P.d'Abano"

POESIE - RACCONTI - CANZONI E
VIDEO

Condividi la tua idea di
volontariato: racconta la tua
esperienza diretta o indiretta,
raccolgi testimonianze di
protagonisti del nostro tempo,
per promuovere i valori del
dono e del volontariato.