

Il giornale dell'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi" di Roma

GLI ARTUSIANI!



L'EDITORIALE

Finalmente siamo riusciti a pubblicare il secondo numero del nostro fantastico giornale d'istituto! Gli Artusiani sono tornati, e con questi articoli, che affrontano argomenti come la guerra tra Israele e Palestina, il Viaggio della memoria o l'incontro con Libera (organizzazione antimafia su tutto il territorio italiano), ci "delizieranno" con i loro contenuti. In particolare vi proponiamo due interviste agli chef, non vi anticipiamo nulla, leggetele, anzi...assaggiatele!

Già pensiamo ai temi della prossima edizione, che magari potrebbero riguardare la leggerezza e la spensieratezza...chissà! Non vi voglio rubare altro tempo e sono lieta di augurarvi una buona lettura!

Syria Gombia, VP



INDICE

Curatore dei contenuti: Prof. Carlo Di Biasi
Veste grafica: Prof. Alessandro Carlucci

- pag. 2 - Giornata della memoria
- pag. 3 - Incontri con l'associazione *Libera*
- pag. 4 - Il nostro futuro è sostenibile
- pag. 5 - *CreArtusi* e la ricetta del successo
- pag. 4 - Intervista al prof. Salonna
- pag. 5 - Intervista al prof. Toso (+ricetta *cheesecake al pistacchio*)
- pag. 6/7 - La ragazza di porcellana
- pag. 8 - L'angolo del poeta inesperto: *Il buio, Grigio, Adesso, L'attimo fugge*
- pag. 9 - L'amore: tra sorrisi e lati oscuri
- pag. 9 - Il silenzio dei colpevoli
- pag. 10 - Dibattito sull'Intelligenza Artificiale: il caso *Emily Pellegrini*
- Pag. 11 - Una storia di sapori
- pag. 11 - Intervista al prof. Tomassi
- pag. 12 - Sportello d'ascolto



GIORNATA DELLA MEMORIA

Il giorno della memoria si celebra ogni 27 gennaio dell'anno, per ricordare la liberazione del campo di concentramento di Auschwitz (27 gennaio 1945); ma soprattutto è un'occasione di riflessione su una vicenda che ci riguarda tutti quanti da vicino. Dal 22.10.2023 al 24.10.2023 abbiamo avuto la fortuna di partecipare al "Viaggio della Memoria", senza alcun dubbio è stata un'esperienza unica che consigliamo a tutti. In soli tre giorni, questo viaggio ci ha permesso di scoprire parti della storia a noi prima sconosciute, incrementando il nostro profondo interesse per questa tematica.

Abbiamo visitato la città di Cracovia, dove si tentò di cancellare del tutto l'antica comunità ebraica e non solo. Il primo campo che abbiamo visitato è stato quello di Birkenau, conosciuto anche come Auschwitz 2.

L'approccio iniziale è stato talmente strano che ci sembrava di vivere in un film, come se tutto ciò che ci circondasse non fosse reale ma solo una montatura. Dopo qualche ora siamo riusciti a prendere coscienza, abbiamo realizzato che il tutto è successo veramente. Birkenau era diviso in settori, suddivisi a loro volta in parti, tutti circondati da fili di ferro spinato. In questo modo si tenevano divisi gli uomini dalle donne, gli ebrei dagli zingari. All'interno del campo è stato lasciato un vagone rosso, esempio di quelli utilizzati per il trasporto dei prigionieri.

Una volta usciti da Birkenau, abbiamo dovuto fare un paio di respiri profondi, come se avessimo dovuto far ripartire il cuore, perché si era fermato. Dopo Birkenau abbiamo visitato il campo di concentramento di Auschwitz, conosciuto anche come Auschwitz 1. Oggi è sede dell'esposizione/museo. Dopo aver visto Birkenau, pensavamo che Auschwitz fosse abbastanza uguale, ma non è così. All'ingresso del campo, prima di varcare il cancello, abbiamo trovato la ormai famosa scritta "Arbeit macht frei", ossia, il lavoro rende liberi.

Qui la guida ci ha fatto notare che la lettera "b" della parola Arbeit è al contrario. Ciò venne fatto da alcuni prigionieri per indicare moralmente il proprio dissenso. La guida ci ha condotto in alcuni dei blocchi, adibiti alle mostre, spiegandoci la vita all'interno del campo e la storia del campo. Nel secondo blocco, dove siamo entrati, sentivamo come se l'aria pesasse, quasi come se ci

volesse schiacciare. Quando camminavamo tra i vari blocchi, ci sentivamo osservati, e l'unica cosa che riuscivamo a provare era dolore, dispiacere e anche un po' di sconforto.

Siamo contenti di non aver affrontato tutto ciò da soli, ma aver vissuto questi momenti anche se difficili, con persone che ci capiscono.

Una delle cose che ci rimarrà impresse di quest'esperienza è il modo in cui i prigionieri venivano disumanizzati e ridotti ad un semplicissimo numero tatuato sul polso.

Continuiamo a pensare: fino a che punto è arrivata la cattiveria? Un'altra cosa che ci chiediamo è perché non impariamo mai dalla storia.

Cosa possiamo dire di questo viaggio?

Non è stato facile trovare le parole giuste per descrivere questa esperienza così importante e significativa, nonostante noi conosciamo le atrocità svolte proprio nei due campi di concentramento visitati. Pensiamo spesso al fatto che le guardie tedesche dei campi non si sporcavano mai le mani per uccidere, anzi nelle camere a gas lo Zyklon B veniva gettato in camini dall'alto, passando nelle colonne e mai direttamente sulle persone.

Chi ha commesso queste atrocità, non ha avuto un cuore e un momento per dire o pensare "No, sto facendo una cosa sbagliata" anzi, il contrario, "Sto facendo una cosa giusta e devo continuare così".

Alla fine di questo viaggio, in noi è scaturita una voglia di giustizia, di fratellanza e di bene reciproco. E' una di quelle esperienze che ci hanno segnato nel profondo.

Una di quelle esperienze dolorose al punto tale da togliere il respiro ogni volta che il ricordo ritorna ad una foto, uno sguardo, un albero spoglio lungo quel viale della morte che abbiamo percorso. Le voci dei testimoni con quelle poche lacrime, che pian piano stanno scomparendo sempre di più; loro, che hanno vissuto l'inferno, che riescono ad avere una forza rara ed inestimabile nel raccontare al mondo intero e senza paura la loro vita durante la Shoah. Ma quello su cui abbiamo riflettuto è stato questo: chi più chi meno, noi tutti stiamo bene, ma ci lamentiamo comunque di tutti e di tutto. Abbiamo capito veramente che scontrarci per ciò che è futile non ha senso, anche perché i veri problemi della vita non sono questi. Faremo sempre riferimento a tutto quello che succedeva nei campi di concentramento e di sterminio per dare il giusto valore alle cose.

Carlotta Melia e Jasmine Leonetti, V H

INCONTRI CON L'ASSOCIAZIONE *LIBERA*

In vista del **21 marzo, giornata della Memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime della mafia**, in data 24 gennaio 2024, ho avuto l'occasione di partecipare ad uno degli incontri di preparazione con l'associazione Libera.

Libera è un'associazione di promozione sociale, con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alla criminalità organizzata e di favorire la creazione di una comunità alternativa alle mafie stesse.

Nella giornata del 24 gennaio, la testimonianza di Alessandro Antiochia, fratello della vittima Roberto Antiochia, è stata un momento di riflessione comune di come l'uomo, attraverso i suoi sistemi corrotti e maligni, può spingersi ben oltre ogni logica... purtroppo, però, questa non è una novità.

Alessandro ha raccontato di come suo fratello, agente della Polizia di Stato, nato a Terni e cresciuto a Roma nel quartiere Nomentano, dopo aver frequentato il Liceo classico statale Giulio Cesare ed aver visto una sua compagna di classe morire di overdose, decide di entrare a diciassette anni nella scuola di Polizia di Piacenza per poi essere, successivamente, trasferito a Milano, Torino e Roma.

La sua ultima destinazione è una "punizione" per essersi scontrato con un albero con l'auto di servizio. Nel giugno 1983 è così trasferito presso la squadra mobile di Palermo, dove lavora con Beppe Montana in delicate indagini sull'associazione mafiosa Cosa Nostra.

Assieme a Montana ed altri compagni, Roberto, crea la *Squadra Catturandi*, grazie alla quale sono arrestati in poco tempo molti mafiosi. La loro "strategia di cattura", poiché si sospettava ci fosse una spia in questura, è quella di non diffondere troppo le informazioni acquisite, strategia che si dimostra vincente.

Antiochia, nel frattempo, apre un ricorso per il suo ingiusto trasferimento a Palermo. Lo vince, così viene ritrasferito nella capitale.

Nel luglio del 1986, a Roberto giunge la voce dell'omicidio del suo amico e collega Montana. Sconvolto dall'accaduto, decide di tornare a Palermo per partecipare alle indagini a fianco di Ninni Cassarà.

Il 6 agosto 1985, mentre accompagna il Vice Questore Cassarà presso la sua abitazione in via Croce Rossa a Palermo, un gruppo di nove uomini armati, appostati nel palazzo di fronte a quello dove vive il vice questore, cominciano a sparare sull'auto di scorta. Antiochia rimane ucciso dagli spari. Cassarà, rimasto ferito dagli innumerevoli colpi dei mitra, riesce a raggiungere il portone di casa, ma presto muore sulle scale dell'abitazione tra le braccia della moglie Laura, accorsa dopo aver visto l'accaduto insieme alla figlia dal balcone.

Lo stato, per le prime ore dopo l'attentato, lasciò da sole le famiglie delle vittime. La mamma di Roberto scelse di seguire l'esempio di suo figlio: non ebbe timore ed affrontò le ingiustizie appellandosi a giornali come la Repubblica per dar voce al suo Roberto.

Il 17 febbraio 1995, la terza sezione della Corte d'Assise di Palermo condanna all'ergastolo cinque componenti della Cupola mafiosa (Totò Riina, Bernardo Provenzano, Michele Greco, Bernardo Brusca e Francesco Madonia) come mandanti del delitto.

Ognuno di noi dovrebbe prendere spunto dalla storia di Roberto: un ragazzo allegro e ben educato che aveva il desiderio di aiutare il nostro popolo portando avanti ideali di libertà e legalità. Purtroppo, però, a volte, le persone come lui sono quelle che soffrono di più in questo modo dove a prevalere, sulla libertà e la giustizia, sono i soprusi e gli imbrogli. Tuttavia, grazie alla madre di Roberto, Saveria Antiochia, cofondatrice di Libera, il giovane viene ricordato ogni anno il 21 marzo insieme alle altre 1012 persone vittime di mafia. Quest'anno, proprio come l'anno scorso, in questa giornata il Pellegrino Artusi sarà presente, perché, ricordate: nulla è più prezioso che far memoria dei nostri errori per far sì di non commetterli nuovamente.

Calpurnia Cammarano, V H



IL NOSTRO FUTURO È SOSTENIBILE



Quanto cibo sprechiamo ogni anno? Tanto, troppo!

Un terzo del cibo prodotto, infatti, viene sprecato a causa di pratiche agricole inadeguate e una cattiva conservazione in ambito domestico e ristorativo.

L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) qualifica lo spreco alimentare come "la diminuzione della quantità o della qualità del cibo derivante da decisioni e azioni da parte di rivenditori, fornitori di servizi di ristorazione e consumatori".

Ne deriva la necessità urgente di combattere tale spreco, e non solo per una questione meramente etica. Lo spreco alimentare genera rifiuti e ciò ha ripercussioni anche sull'ambiente. Un minore spreco pertanto vuol dire minore impatto ambientale e minor impatto economico.

Cosa possiamo fare? Scegliere. Scegliere di disegnare un futuro più sostenibile attraverso scelte consapevoli e corrette abitudini alimentari.

Il 5 febbraio ricorrerà l'undicesima edizione della giornata nazionale contro lo spreco alimentare e sarà per noi un'occasione per migliorare la consapevolezza sui temi dello spreco, della sostenibilità agroalimentare e della sana alimentazione.



Siamo fieri di portare avanti questo impegno e ringraziamo la nostra scuola, l'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi" di Roma, per l'impegno da sempre dimostrato nel promuovere progetti volti a sensibilizzare gli studenti sull'importanza di ridurre lo spreco. Le classi seconde dell'istituto, per esempio, a partire da lunedì 5 febbraio, saranno impegnate nella realizzazione di preparazioni di menù secondo i criteri della cucina circolare, dedicandosi poi a dibattiti e approfondimenti in classe.

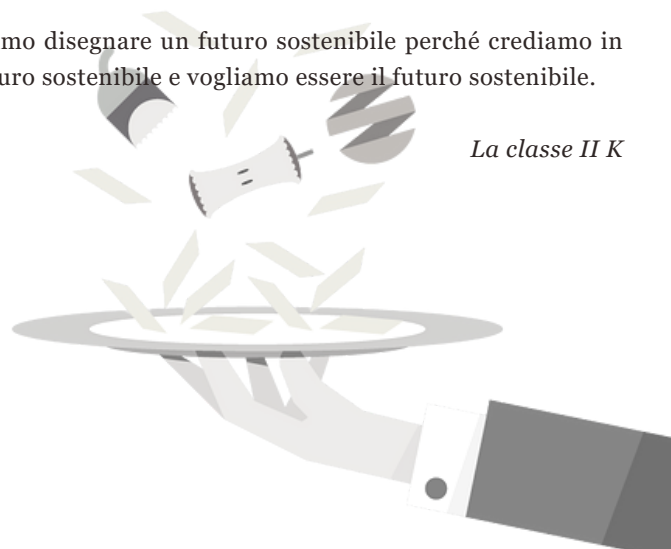
Ognuno di noi può contribuire ad affrontare questa sfida acquistando, cucinando e consumando il cibo in maniera più consapevole. Ridurre lo spreco alimentare non solo ci avvicina a una maggiore sostenibilità, ma anche a un mondo in cui il cibo è equamente distribuito e apprezzato.

Solo attraverso uno sforzo collettivo si potrà davvero dare forma a un modello di produzione e consumo più sostenibile, dove le risorse alimentari vengono prodotte e utilizzate con giudizio ed equità. È fondamentale che ognuno di noi provi ad adottare pratiche di riutilizzo, riciclo e di consumo responsabile poiché siamo noi, i consumatori, a poter disegnare un futuro sostenibile attraverso l'economia circolare.

Economia circolare e consumo responsabile rappresentano infatti la via maestra per costruire un futuro sostenibile in grado di promuovere un modello economico più equo per tutti.

Vogliamo disegnare un futuro sostenibile perché crediamo in un futuro sostenibile e vogliamo essere il futuro sostenibile.

La classe II K



CreArtusi

LA RICETTA DEL SUCCESSO

Il 19 gennaio presso il nostro istituto professionale Pellegrino Artusi si è svolto il concorso interno Creartusi, finalizzato a far emergere le eccellenze tra gli alunni delle classi seconde.

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e stimolare la creatività degli studenti, incentivando la loro affermazione professionale, scambiando e accrescendo conoscenze, esperienze e metodi di lavoro attraverso il confronto.

Le mani tremavano, il cuore batteva forte e l'emozione era alle stelle, ma, nonostante la trepidazione, la nostra classe è riuscita a guadagnare ben tre medaglie.

È bello poter dare forma alla nostra fantasia e creatività, stimolante poter affinare le nostre abilità attraverso la partecipazione a gare ed eventi come questo; sentiamo di crescere in un ambiente unico che da una parte ci prepara al mondo del lavoro e dall'altra ci fa sognare in grande.

Non hanno vinto solo tre di noi, abbiamo vinto tutti e siamo felici di festeggiare questo successo insieme. Lo studio quotidiano, in classe e in laboratorio, il sostegno dei professori e il supporto dei compagni costituiscono la ricetta perfetta per il successo.

Siamo fieri del traguardo raggiunto in quanto frutto del nostro impegno, della nostra passione e della nostra voglia di crescere e metterci in gioco. Alla prossima puntata!

Sognando Masterchef!

La classe II K



DOMANDA E RISPOSTA

AL PROF. SALONNA



La pasticceria è sempre stata la sua unica passione?

“No, volevo diventare chef, ma in Francia mi sono innamorato della pasticceria e in particolare del cioccolato”

Cosa della pasticceria l'ha fatta innamorare?

“La pasticceria è più a misura d'uomo, mentre la cucina ha ritmi più veloci”

Quale dolce è il suo cavallo di battaglia?

“Pasticciotto e dolci tradizionali rivisitati”

Perché consiglierebbe agli alunni di scegliere l'indirizzo di pasticceria?

“Perché io sono l'insegnante! Scherzo! In realtà è un lavoro sicuro, che dà soddisfazioni! E poi chi mangia dolci sorride, quindi evidentemente recano felicità”

Quali sono le competenze che deve avere un pasticciere?

“Amore per il lavoro, aggiornarsi continuamente (si deve essere aperti alle novità) e la pazienza”

Quale è il dolce che non ha ancora preparato ma che le piacerebbe fare?

“Il pudding tradizionale con cottura in acqua e poi nel forno”

C'è un dolce, invece, che non ama proprio preparare e perché?

“No, amo preparare tutti i dolci, ma non mangiarli, mentre il cioccolato sia lavorarlo che mangiarlo”

Le piacerebbe aprire una pasticceria?

“Assolutamente no, perché avendo una famiglia, la sacrificerei troppo. E poi i ragazzi a scuola mi danno tanta soddisfazione”

Quali attrezzature vorrebbe avere a disposizione nel laboratorio di pasticceria a scuola?

“Sfogliatrice e temperatrice ma abbiamo comunque già molte attrezzature”

C'è qualche maestro pasticciere a cui si è ispirato o di cui ha grande stima?

“Indubbiamente Iginio Massari, persona competente, grande professionista e amante del proprio lavoro”

Tra panna, crema e cioccolato, cosa preferisce?

“Cioccolato, perché non esiste in natura, bisogna trasformare il prodotto”

Prepara dolci anche a casa per la sua famiglia?

“Sì! Facciamo la colazione con dolci fatti in casa, e facciamo insieme anche le torte di compleanno”

Quali dolci preferiscono i suoi figli?

“Il più piccolo bavarese ai tre cioccolati, il grande tutto ciò che abbia cioccolato”

Per San Valentino quale dolce vorrebbe preparare?

“Una torta mimosa in bicchiere”

C'è un alunno che, nel corso degli anni, le ha dato particolare soddisfazione?

“Tutti, in maniera diversa. Poi sono contento del fatto che alcuni di loro si siano realizzati.”

La sua regione di provenienza, ha influenzato in qualche modo la realizzazione dei dolci?

“No, sono di origine pugliese e non abbiamo molte lavorazioni, forse mi ha aiutato a capire che si possono realizzare dolci anche con pochi ingredienti”

Se dovesse preparare una torta per sua moglie quale sarebbe?

“Una torta con tanti strati, consistenze diverse, ma con un gusto armonico”

Letizia Capoferri, III P



DOMANDA E RISPOSTA

AL PROF. TOSO

Abbiamo deciso di intervistare il professor Fabio Toso, docente di pasticceria e cucina all'istituto alberghiero Pellegrino Artusi, nonché docente di cucina all'università Roma 3 e maestro di cucina della Federazione Italiana Cuochi.

Per molte persone la pasticceria viene definita come arte e i pasticceri come artisti, come ogni artista che si rispetti ogni pasticcere ha bisogno del proprio maestro.

Abbiamo posto al professor Toso alcune domande riportate qui di seguito.

Come l'è venuto in mente di fare questo lavoro?

“Da adolescente non mi piaceva la gestione della cucina nell'agriturismo di mio padre e ho deciso di rivoluzionarla e renderla mia”.

Chi sono le persone più importanti per cui ha lavorato?

“Ho lavorato per numerose persone ma le più importanti sono i miei figli e mia moglie”.

Cosa fa quando non lavora?

“Quando non lavoro cucino, non reputo cucinare come un lavoro ma solamente come una passione e un divertimento”.

È rimasto in amicizia con qualche alunno?

“Sì, sono rimasto in contatto con molti di loro e con alcuni mi ci sento regolarmente”.

Qual è la cosa più strana che le è successa a lavoro?

“La cosa più strana che mi è successa è stata dopo essere stato contattato per un lavoro in cui mi è stato chiesto se sapessi nuotare e successivamente mi sono ritrovato a lavorare su uno yacht”.

Lascerebbe questo lavoro e la sua vita qui per un lavoro meglio retribuito in un altro paese lontano dall'Italia?

“Ho ricevuto numerose proposte ma per ora sono ancora qui in questo Paese meraviglioso”.

Cosa direbbe ai giovani pasticceri?

“Non immaginatevi oggi ma immaginatevi tra 10 anni, cosa e chi volete essere perché avete 10 anni di tempo per diventare ciò che volete”

Alessandro Pallotta, Martina Pastore (con il supporto morale di) Emma Avallone, IV P

Ricetta Cheesecake al pistacchio

Base:

100 g biscotti digestive sbriciolati

60 g burro fuso

45 g zucchero semolato

Crema:

950g formaggio spalmabile

250g zucchero semolato

0.5g vaniglia

200g uova

26g farina 00

120g yogurt bianco

Pistacchio in crema q.b

8g gelatina alimentare

Procedimento:

Unire alle digestive sbriciolate il burro fuso e lo zucchero, amalgamare bene. Porre nello stampo da 20cm e mettere in congelatore per 10 minuti. Ammorbidire la gelatina e successivamente farla sciogliere con un goccio d'acqua sul fuoco finché non sarà completamente sciolta. Formare la crema unendo il formaggio spalmabile, la farina setacciata, le uova, lo zucchero, lo yogurt, la vaniglia, il pistacchio e la gelatina. Amalgamare il composto bene e versare nello stampo. Lasciare raffreddare in frigo per circa 3/4 ore.

Decorare con crema al pistacchio o granella di pistacchio.



Valeria Fagnoli, III P

LA RAGAZZA DI PORCELLANA

Ci sono leggende che vengono sussurrate al buio, altre tenute impolverate dentro una vecchia scatola. Ma ci sono leggende che valgono la pena di essere ascoltate quando i frantumi di esse aleggiano nell'aria.

Una notte, cercando riparo dalle intemperie, una giovane ragazza bussò alla porta di un piccolo albergo lontano dalla città, lontano da tutto se non dagli alberi che innevati la circondavano.

"Vi prego..." Implorò la ragazza mentre tentava di tenere lontani i boccoli neri dal viso. "Ho bisogno di aiuto." Le luci dell'albergo erano accese eppure sembravano fioche, come illuminate da una sola luce. Quando lei si arrese e smise di battere il pugno sul freddo legno, ecco che la porta si aprì. Rimase incantata ad osservare il volto di un uomo, bello, dai riccioli biondi e gli occhi incastonati dei più bei smeraldi, vestito solo di una camicia e pantaloni eleganti. Le fece segno di entrare, sorridendole cordiale.

Entro nella hall che a differenza di come avesse pensato, era ben illuminata da luci vive e colori luminosi. Vide persone discutere di politica e un bambino sfrecciò tra le sue gambe. "Signorina mi duole dirle che abbiamo finito le stanze e che la porta era aperta." Lei piegò la testa di lato, sentendosi stupida e assumendo così l'espressione più buffa che l'uomo mai visto. Rise, aveva ben notato la bellezza di quella ragazza che addosso non aveva altro se non un vestito candido, troppo leggero per la neve, e soffici occhi nocciola. "La prego sto scappando, mio padre mi ha promessa in sposa ad un uomo orribile, voglio solo nascondermi per qualche giorno." Lui non poteva che assecondarla, quello sguardo sincero e disperato aveva colpito nel suo cuore. O almeno così pensò lei, perché la risposta non tardò ad arrivare: "È fortunata, sono il proprietario e va bene, la aiuterò ma solo per una settimana." Lei lo abbracciò, piena di gratitudine. Lui la faceva ridere, le diede vestiti che mai avrebbe sognato, la sera la portava nella sala da ballo a danzare, ridendo con lei se per sbaglio gli calpestava un piede. Lei dava una mano agli inservienti e le cameriere, per sdebitarsi della sua presenza, e rideva con loro, ormai li considerava suoi amici, ma un fatto curioso che le saltò all'occhio fu come fossero molto giovani, ma negli occhi sembravano avere l'ombra di cent'anni. Passò un giorno, poi tre, poi una settimana, due, tra danze, risate e cene eleganti dove lui le riservava sempre parole gentili, e puri sorrisi. Con estrema delicatezza le accarezzava il viso e poi nel buio della sua camera d'albergo le accarezzava le labbra con un bacio o due. Passò alla fine un mese prima che le chiedesse la sua mano e sullo stesso porticato, dove si erano conosciuti per caso, dissero quel grande sì.

Lei guardò la piccola folla fatta da tutto il personale dell'albergo, che aveva osservato da lontano il nascere del loro amore eppure sui loro volti non c'erano tracce di gioia. Lei non comprendeva. Prudence, una cameriera che lei si era fatta amica, durante i festeggiamenti, l'avvicinò. "Fin ora ho taciuto, ma sei troppo buona per questo. Troppo buona per questo destino." Lei non comprendeva e la guardò come se si fosse improvvisamente impazzita. "Non capisco."

"Non puoi esserlo, non tu. Sei gentile non meriti di essere così."

"Così come?"

"Di porcellana."

Lei non comprese e avrebbe chiesto spiegazioni, se solo il marito non avesse provveduto a trascinarla via, strattonandola per il braccio e spingendola in un angusto sgabuzzino, lontani da occhi indiscreti.

"Che cosa ti ha detto?" La voce era un sibilo, gli occhi verdi scuriti. Della solita dolcezza non c'era ombra ne traccia.

"N-niente." Riuscì solo a balbettare, lui le strinse le mani intorno al collo. "Tu non devi ascoltare quello che ti dicono, non devi più parlare con le persone di qui, hai capito?! Non devi più nemmeno incrociare il loro sguardo."

"N-non puoi trattarmi così." La voce le uscì appena e questo fece in modo che lui stringesse ancora di più la presa.

"Tu sei mia. Da oggi e per sempre. Tu mi appartieni, il tuo corpo mi appartiene, la tua vita mi appartiene. E se oserai disobbedirmi niente mi impedirà di buttarti di nuovo per strada. Devi essere solo che grata della mia benevolenza."

La voce non le uscì, negli occhi aveva solo terrore ma sentì qualcosa frantumarsi.

Le si crepò il petto proprio al centro, all'altezza del cuore e aveva paura che con esso anche lui fosse ormai irrimediabilmente crepato.

L'uomo le guardò il petto e le lasciò il collo, facendo in modo che lei scivolasse a terra. Pensava si fosse pentito, che sarebbe stata ricoperta di preghiere di perdono, ma ciò non accadde. Quando alzò gli occhi per incontrare il suo sguardo l'unica espressione sul suo volto era il pieno disgusto. Si allontanò e la lasciò lì a piangere le sue lacrime in silenzio, per una seconda volta intrappolata in un vestito da sposa.

...CONTINUA A PAG. 7

...CONTINUA

La sera la prese nel letto, senza dolcezza, senza amore e le si formarono altre crepe che le ricoprivano braccia e gambe. "sei tu che mi fai adirare, sai bene che se ti comportassi così non avresti alcuna imperfezione. Perché io ti amo, e devo educarti. Lo sai vero?" Lei non rispose, le lacrime le graffiavano il viso. Lui riportò la mano sul suo collo e strinse la presa. "Giusto, amore mio?" Con il poco fiato che le rimaneva tra le lacrime gli disse di sì e finalmente allentò la stretta. Ogni volta che le spuntava una cicatrice lui non faceva che ripetere come gli facesse schifo quella visione, più piangeva e più le stringeva il collo, più le ripeteva che l'amava e più le sue parole creavano altre cicatrici fuori e dentro di lei.

Nei giorni successivi si coprì di più, allacciò i polsini e mise vesti a collo alto ma era inutile. Non poteva parlare con loro, ma tutto il personale la guardava con orrore e con pietà. Le volevano bene, cercavano di non fare vedere in presenza del proprietario il terrore sui loro volti. Tutti, anche se coperte, cominciarono a guardarle con orrore le braccia. Quella sera l'uomo la chiuse nella loro camera da letto. "Vedi? Ora tutti pensano che sia io il cattivo! Tu sei orribile e io ne pago le conseguenze. Non ti senti in colpa del mio dolore?" Lei annuì senza davvero riuscire a pronunciare una parola, finché la frizione della mano di lui contro la sua guancia non fece in modo che le si crepassero le labbra. "Come potrei amare un mostro così? Mi hai ingannato con la tua finta bellezza!" Un altro schiaffo, e le si creparono le guance. "Mi impegnerò." Le parole uscirono infrante come cocci di vetro. "No, sei rotta." La guardò un momento, nessuna traccia dell'uomo che aveva conosciuto. "E se non sei buona per me, non lo sarai più per nessuno." Con uno spintone la butto a terra, ma quando colpì il pavimento di lei rimasero solo cocci. Della ragazza dal vestito candido non c'era più traccia, solo polvere e pezzi rotti. La finestra della camera da letto di colpo si aprì e tutto quel che rimaneva della povera fanciulla volò via nel buio della notte, senza che all'uomo importasse alcunché.

Penserete che sia finita, immagino. Ma c'è una voce, una leggenda dentro la leggenda. Si pensa che dopo qualche attimo di silenzio si sentì più volte colpire la porta di ingresso dell'albergo.

Una nuova ragazza di porcellana stava arrivando per essere distrutta, senza che nessuno faccia niente per impedirlo.

Melissa Cassiero, VL



Valeria Fagnoli, IIIP

L'ANGOLO DEL POETA INESPRESSO



Giulia Capra, III H

“IL BUIO”

Svegliarmi non vorrò
Se al buio tornar dovrò.
La luce non la vedo,
Anche se, in Te, credo.

La speranza arriverà.
É arrivata.
Presto se ne riandra.
É andata.

Il giorno è Furibondo.
La notte gioca a girotondo.
I miei pensieri non son più per questo mondo.

Mi sento persa,
Anche se non son dispersa.
Scappar dovrò
Se al buio tornar non vorrò.

Calpurnia Cammarano, VH



“GRIGIO”

Lo sguardo al grigio
Spento
riflette nello spettro
di un lago di pensieri
infinitamente finiti
corrotti dall'anima
Precaria
solamente connessa
a costellazioni di malinconia
persa su una barca
Viaggio
incontro quel grigio
Vivace
brillante di vita
Mia

che mai vita è stata
che mai è stata mia.

Anonima

“ADESSO”

Adesso,
adesso che ho trovato un equilibrio nella mia vita
riesco a sentire quella serenità che non sentivo da
tanto tempo.

Adesso sono uscito da quel tunnel di oscurità e ho
ricominciato a vivere
mi era mancata questa felicità.

Adesso mi rendo conto di quanto è bello vivere
mentre prima vedevo solo tutto grigio.

Se ad oggi sono sereno, è grazie a una persona e io
non la ringrazierò mai abbastanza.

Adesso, ho ritrovato la felicità.

Anonimo, II A

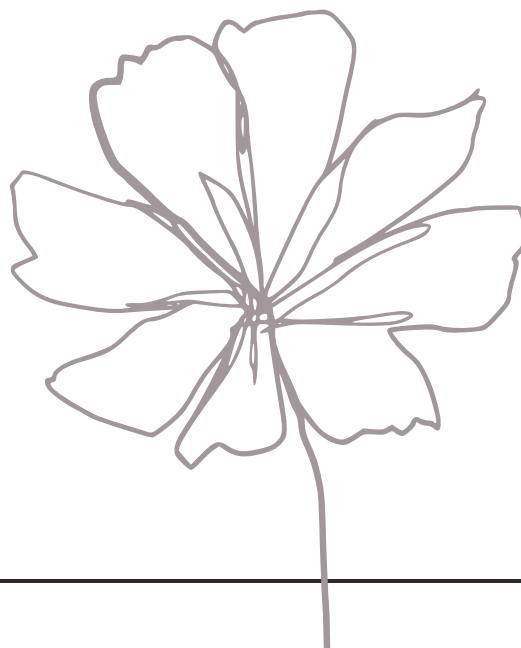


Francesca Pelagalli, III F

“L'ATTIMO FUGGE”

A volte vorrei scrivere un libro
un libro tutto sul tempo
Su come esso non esiste
Su come il passato e il futuro
siano solo un continuo presente
Sussurrarmi adesso
una parola d'amore
Non attendere l'alba
di un altro giorno
né un'occasione migliore
L'attimo fugge e non
ritorna mai. Più.

Noemi Giannotta, II A



IL SILENZIO DEI COLPEVOLI



23.708 è il numero dei palestinesi morti fino ad oggi a Gaza dal 7 ottobre 2023, di cui oltre 10.000 erano dei bambini, oltre 100 i giornalisti uccisi, mentre il numero dei feriti ha superato la soglia dei 60.000.

Tutto ciò è successo il 7 ottobre, giorno in cui le milizie di Hamas hanno effettuato una serie di attacchi nel sud di Israele, causando la morte di 1400 persone e prendendone in ostaggio 240. La risposta di Israele non si è fatta attendere. A partire dall'8 ottobre il governo israeliano ha imposto un blocco totale su Gaza e l'esercito ha dato il via al suo attacco attraverso operazioni via terra ed effettuando pesanti bombardamenti tramite il lancio di missili e raid aerei. Queste azioni sono giustificate attraverso la "lotta al terrorismo" per renderle accettabili a livello internazionale. Tuttavia ciò che sta accadendo è sotto gli occhi di tutti. Dall'8 ottobre vengono effettuati quotidianamente bombardamenti a edifici civili, ospedali, scuole, case, complessi residenziali, interi quartieri sono stati rasi al suolo, la massiccia offensiva effettuata da Israele nel nord di Gaza ha portato allo sfollamento di quasi 2 milioni di palestinesi nel sud della striscia, in quelle che sono state chiamate dall'esercito israeliano "zone sicure". Queste sono tuttavia prive di servizi igienici e sanitari, acqua, cibo e vengono comunque bombardate da Israele. Tale enorme concentrazione di persone nel sud di Gaza, combinata alla carenza di servizi igienici, sanitari e medicinali, ha portato ad un vertiginoso aumento delle malattie infettive nella striscia. Inoltre il blocco di Israele su Gaza sta impedendo l'adeguato invio di aiuti umanitari, ciò ha portato ad una carenza di cibo. Secondo Save the children l'intera popolazione di Gaza è a rischio carestia, in sostanza chi si salva dai bombardamenti va incontro alla fame e alle malattie. Il resoconto è terrificante, ma ancora più terrificante è l'assordante silenzio dei governi e della stampa occidentale, che ha deciso di far finta di niente e voltarsi dall'altra parte. Come si può rimanere in silenzio davanti all'uccisione indiscriminata di civili innocenti? Come si può rimanere in silenzio davanti alla morte di migliaia di bambini? Come si può rimanere in silenzio davanti alla negazione dei diritti più basilari? Leggere ogni giorno notizie di attacchi a Gaza in cui muoiono 15-20 persone, e vedere video delle persone disperate ed esauste da quel clima di morte e violenza che li circonda è straziante, mi lacera il cuore sapere che mentre io da bambino ho avuto la possibilità di poter trascorrere un'infanzia serena, i bambini di Gaza devono lottare per sopravvivere alla fame, alle malattie e alla morte, perchè gli è stato tolto il diritto a vivere una vita normale e tranquilla, il diritto di poter sognare.

Lorenzo Luciani, VB

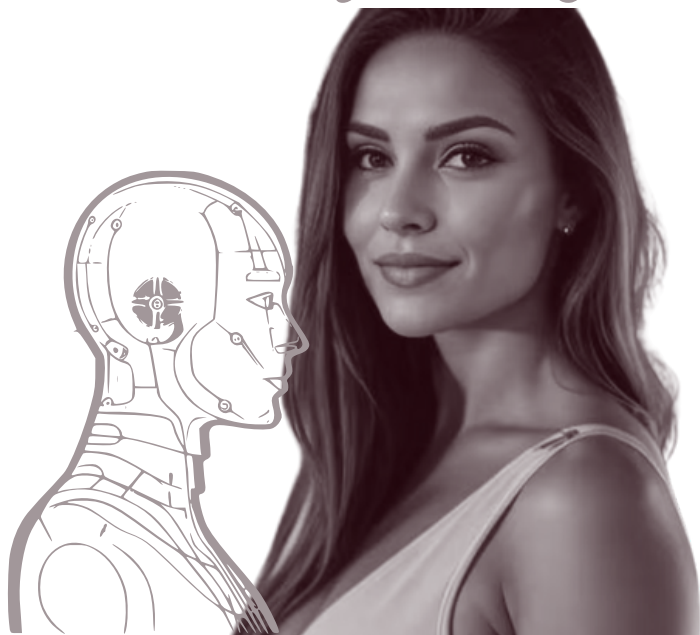


L'AMORE: TRA SORRISI E LATI OSCURI

L'amore è la benda che acceca, lascia impressi nella mente piccoli dettagli come gli occhi, le labbra e il portamento e disarma dal controllo di ogni emozione. È un fulmine a ciel sereno, viene quando meno te lo aspetti e ti travolge come un uragano. L'amore non è solo carne poiché, se estrapolato dalla sua parte sensuale, rimane l'elemento spirituale che porta l'uomo ad esprimersi con la parte interiore del corpo. È un'arma a doppio taglio, dopo i sorrisi ti può regalare il tormento, l'infelicità di un amore senza lieto fine. L'amore è connessione tra due anime che si stavano da sempre cercando. È un sentimento che accoglie i difetti dell'altro e cerca di migliorarli, non si arrende alle prime tempeste, non cerca scorciatoie ma aspetta sempre il sole. Hai un caos interiore perché l'amore è paradiso e inferno e nel bel mezzo di questa confusione, si desidera trovare una tregua di pace e serenità. L'amore non apre ferite ma le ricuce, asciuga le lacrime, non è solo un "io" ma abbraccia un "noi". È un sentimento caldo, ricco ed avvolgente calpestato e dimenticato dall'odio che arieggia nella società. Non abbiate timore di amare e non smettete di donarlo al prossimo perché state insegnando proprio a quest'ultimo che al posto di uno schiavo si deve regalare una carezza.

Aurora Beciani, VH

DIBATTITO SULL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE: IL CASO *Emily Pellegrini*



Emily Pellegrini è una creazione dell'intelligenza artificiale (IA). Dopo aver fatto innamorare milioni di persone e personaggi anche molto famosi come calciatori e lottatori di MMA, molta gente si è interrogata sul suo aspetto così fantastico e sono cominciati vari dubbi e varie ricerche. Controllando bene le sue foto si vede dalle ombre, dai colori, dagli sfondi, e soprattutto dalla conferma della creatrice stessa, che tutto è stato creato con l'intelligenza artificiale.

L'inventrice ha deciso di rimanere anonima, ma ha voluto partecipare ed accettare lo stesso l'intervista sul Daily Mail, spiegando in modo chiaro il perché, il come e il quando di questa creazione. Il suo intento era di creare una ragazza attraente, simpatica e il più reale possibile, e infatti per farlo al meglio ha deciso di chiedere a Chat GPT (un chatbot che sfrutta l'intelligenza artificiale per poter rispondere a qualsiasi domanda come in una conversazione normale) quale fosse la donna ideale di un uomo medio, e così, appena ricevuta la risposta, ha creato Emily esattamente come descritto, ovvero: capelli castani lunghi, gambe lunghe e abbastanza formosa. Ha continuato facendo spuntare Emily anche su altri social, come Fanvue, una piattaforma simile ad Onlyfans, dove si postano foto o video di un certo tipo guadagnando grazie a chi si abbona per vederne i contenuti. Oltre alla sfera amorosa e sessuale però, Emily ha colpito anche vari brand di cosmetici, skin care e abbigliamento, tanto che le chiedevano di fare da testimonial. Il mio pensiero è basato maggiormente sulla realtà che conosciamo fin da quando siamo nati. Gli occhi di una persona non potranno mai cambiare, guardiamo le cose allo stesso modo da tutta la vita, e la domanda mi sorge spontanea, perché cambiare la realtà ingannando il nostro cervello a vedere cose che realmente non esistono?

Non riesco a concepire come persone tanto intelligenti possano trarre interesse o un reale senso nel creare una persona virtuale e totalmente finta. Con questo non voglio dire che sono contro la tecnologia o l'intelligenza artificiale, anzi, mi sorprende anche vedere quanto possiamo essere arrivati oltre, forse anche un po' troppo, proprio per questo dobbiamo capire che il troppo stroppia, e se questa fatidica "Emily Pellegrini" è riuscita ad ingannarci con poco, allora dobbiamo cominciare a preoccuparci perché stiamo confondendo e sostituendo l'essere umano con l'intelligenza artificiale; al giorno d'oggi niente è vero, siamo fissi su questa tecnologia che ci fa svolgere ogni tipo di attività, ma essendo andati così avanti ora è difficile anche distinguere il vero dal falso, e non parlo di chi finge di essere ricco, o chi diffonde false notizie, ma proprio di persone che potrebbero non esistere. Siamo stati creati per socializzare con altre persone, viviamo nel mondo reale, usciamo, esponiamoci, e soprattutto, conosciamoci, non dai social, e tanto meno da internet, stringiamoci la mano e torniamo a guardare la vita vera, le persone vere, senza quegli schermi sempre davanti a noi. Piuttosto che sprecare anni di studio per una cosa che trae beneficio e fa arricchire solo i creatori, penso sia più etico investire negli studi per guarire tante malattie ancora oggi incurabili, e riuscire a fare un bene collettivo, ma viviamo in mondo troppo egoista per capire ancora tutto questo.

Francesca Gherman, III A



Connessioni

Io penso che se siamo arrivati a questo punto, vuol dire che la tecnologia ha fatto passi da gigante; al primo impatto una persona può pensare che questo fatto dell'intelligenza artificiale sia bello ma io non la penso così, io penso che sia un arma molto pericolosa con cui puoi far dire tutto quello che vuoi a chiunque. E se sono così reali i filmati generati dall'intelligenza artificiale poi, come si potrà determinare se quello che stiamo vedendo è realtà o finzione? Si possono fare cose terribili, puoi creare dei falsi crimini, puoi creare delle persone false che non esistono! Vorrei fare un esempio: crei un video di una persona importante, per esempio un presidente di un paese e gli fai dire che vuole dichiarare guerra a un altro paese; scoppierebbe una guerra per colpa dell'intelligenza artificiale, secondo me è follia. Spero che controllino molto di più questa intelligenza artificiale e che applichino delle restrizioni o delle regole perché a parer mio è pericolosissima.

Gabriele Belmonte, II A

UNA STORIA DI SAPORI

Siamo due alunne della classe I E e vogliamo raccontarvi una storia basata sui sapori della nostra vita. Nonostante siamo nate a Roma, forte è il nostro legame con la terra dei nostri genitori, l'Ecuador e la Calabria!

Karol: “vado ogni anno con mia madre in Ecuador e quando sto lì io e la mia migliore amica facciamo colazione sugli scalini di casa con il **bolòn de verde**: ha la forma di una polpetta ma al suo interno contiene il platano, il formaggio e il maiale e di solito lo prepara mia nonna”.

Elisa: “sono molto legata alla Calabria perché la conosco fin da quando sono piccola. Di solito parto ad agosto insieme a tutta la mia famiglia, i miei cugini e mia nonna. Lì ho un sacco di ricordi e di sapori che porto nel cuore, per esempio **le ciambelle fritte con lo zucchero** che prepara mia nonna la mattina per colazione. Io e i miei cugini le mangiamo tutti insieme attorno al tavolo prima di andare al mare”.

Noi due siamo molto affezionate alla nostra terra d'origine e abbiamo un sacco di bei ricordi fatti di sapori che porteremo nel cuore per tutta la vita.

*Elisa Salvatore,
Karol Castro Mendoza, IE*



L'ABITO LO FA IL MONACO?

INTERVISTA AL PROF. TOMASSI

Recentemente, ho avuto l'occasione di chiacchierare con il Professore Tomassi circa l'argomento dell'abbigliamento da adottare all'interno dell'ambiente scolastico e non.

Parlando di vestiario, secondo il Prof., a volte, accade che il proprio aspetto esteriore venga curato solo in caso di cerimonie esterne, lasciandosi alla casualità in tutti gli altri giorni. La figura di un docente sempre curato, per esempio, può e deve essere un modello per noi alunni. È vero che l'abito non fa il monaco, ma è opportuno che ci sia sempre una corrispondenza e coerenza tra ciò che siamo e ciò che mostriamo, si tratta di una forma di educazione!

A prescindere dall'età e situazione sociale, bisogna sempre curare il proprio modo di vestire, per ordine e rispetto proprio e degli altri.

Fare il "monaco" significa essere una persona. L'abito fa il monaco solo visivamente, poi, in un individuo bisogna vedere la sostanza. Se il vestiario rispetta la propria personalità, la forma è vera e, dunque, la sostanza ci sarà sicuramente.

La sostanza la troviamo ovunque, anche nell'eccentricità dei nostri vestiti. Eccentrici per gli altri lo saremo sempre, l'importante è esserlo per rappresentare la nostra persona, non per omologarsi ai trend banali così da essere inclusi in nuove amicizie. Il consiglio del Prof. Tomassi, nel vestiario, è quello di vestirti in un modo tale da rappresentare la tua persona: nella vita starai bene solo se sarai te stesso! Ognuno di noi non è una scatola vuota da addobbare, siamo frutto di un passato che ci contraddistingue, nel bene e nel male.

Durante il dialogo intrattenuto con il Professore, inoltre, è emersa una parola che, a mio parere, è fondamentale nella nostra vita: eleganza. L'eleganza fa parte del percorso di elevazione di ognuno di noi, essa è possibile applicarla in ogni situazione della nostra vita: a partire dal modo in cui ci vestiamo e a finire nel come affrontiamo le situazioni.

Nell'abbigliamento, eleganza non significa sfarzo o pacchianeria, bensì classe e semplicità. In una persona, l'eleganza può farla anche una semplice tuta: l'eleganza appartiene a chi la indossa e non al vestito in sé.

Nell'ambiente scolastico, ovviamente, per il vestiario ci sono dei limiti: ogni luogo a sé ha un abbigliamento specifico da mantenere, per rispetto ed educazione.

In conclusione, vorremmo lasciarvi riflettere con una frase: firmati, non lasciarti firmare!

Si ringrazia la gentile collaborazione del Prof. Tomassi che, grazie alla sua intervista, ha permesso la stesura di questo articolo.

Calpurnia Cammarano, VH

SPORTELLO SUPPORTO PSICOLOGICO

Martedì 9 gennaio 2024, nella sede di San Tarcisio, del Pellegrino Artusi di Roma, le classi VP e VH, hanno sostenuto una seduta con i due corrispettivi psicologi, il Dott. Roberto Bucci e la Dott.ssa. Roberta Tomasiello, che terranno poi i loro incontri a partire da lunedì 22 gennaio 2024. Lo sportello, ha lo scopo di individuare e prevenire (e talvolta risolvere) le problematiche e le situazioni esposte da chi è interessato a parteciparvi; fa da supporto sia a studenti ma anche a famiglie e personale scolastico.

Le finalità del servizio proposto sono, procurare agli studenti il supporto psicologico per prevenire “la nascita” di forme di disagio o malessere psicofisico; procurare ai docenti gli strumenti necessari per gestire una didattica inclusiva e aiutarli nelle dinamiche relazionali nelle classi; offrire consulenza alle famiglie per comprendere le modalità comportamentali nel rapporto con i propri figli. Per le apposite classi quinte, alla fine dell’anno scolastico e nel periodo pre-esame, si garantirà agli studenti un intervallo di incontri previsti per aiutarli, a livello psicologico, su come affrontare e arrivare al meglio e preparati all’esame.

Gli studenti e chi parteciperà agli incontri, avranno modo di aprirsi e confrontarsi parlando ed esponendo i propri dubbi ai psicologi, così da garantire a loro stessi e a chi gli sta intorno, un rapporto e un relazionarsi migliore.

Syria Gombia, VP

È OK SE CHIEDI AIUTO!

sede	giorno	orario
Pizzo di Calabria	LUNEDI	13:00 - 16:00
Appia Pignatelli	MARTEDI	9:00 - 11:00
San Tarcisio	GIOVEDI	9:00 - 12:00
Sestio Menas	VENERDI	9:00 - 13:00

Gli incontri avranno la durata di 45 minuti

PER PRENOTARSI INVIARE UN EMAIL A:

roberto.bucci@artusiroma.org
(sedi di Appia Pignatelli e Sestio Menas)

roberta.tomasiello@artusiroma.org
(sedi di Pizzo di Calabria e San Tarcisio)

