



GLI ARTUSIANI



Copertina realizzata da Emanuela Patassa e Simone Senna

Grafica e progetto editoriale a cura dei proff. Severi e Carlucci



INDICE

03 Editoriale

03 Parola del mese

04 Vita da artusiani

04 In viaggio con l'Erasmus+
I docenti dell'Artusi a Dublino

07 "L'esempio è la più alta forma di
insegnamento"

09 La 2S al giuramento dei Vigili del Fuoco

10 La 3P all'evento Cardio Race

11 Cucina Dolce Giovani

13 Progetto ABC: "Il senso delle parole, la
forza del racconto"

14 Hotel The Building: la mia esperienza

16 La cucina italiana diventa Patrimonio
Immateriale dell'Umanità

17 Il nostro Open Day

19 Interviste

19 Intervista ai nuovi Rappresentanti di Istituto

21 Il Gusto del Sapere

22 Gabriele D'Annunzio e i cannelloni

23 Caterina de' Medici

24 Uno sguardo sull'attualità

24 Se penso alla pace, vedo...

25 A te, tra cento anni



26 Pensieri in crescita

26 Per me la scuola è...

27 Da grande farò il cuoco

29 Come prendere la vita

30 "E tutto scivola sul piano inclinato della
nostra indifferenza"

31 L'angolo del poeta inespresso

31 La forchetta

31 I piaceri della 2S

32 Affacciato a na finestra de na scola

32 Fa' come ti pare

33 La forza dell'amore

33 Ci incontreremo

34 La mia compagna di banco

34 La mia compagna di banco

35 L'eterno disagio degli scapigliati

35 L'ascesa

36 Il Raccontastorie

36 Jenny, la regina di Nickitonia

37 Recensioni

37 Film: 40 secondi

38 I nostri auguri!

38 Natale o non Natale

Editoriale

Siamo tornati.

Dopo i saluti di giugno, le promesse di “ci vediamo l’anno prossimo” e un’estate piena di nuove idee, il giornale d’Istituto “Gli Artusiani” riparte! E questa volta con ancora più entusiasmo, più storie, più curiosità.

Questo primo numero segna un nuovo inizio, ma anche una continuità: il filo che unisce la nostra redazione e voi lettori non si è mai spezzato, ha solo aspettato il momento giusto per tornare a vibrare.

In queste pagine troverete un po’ di tutto: esperienze internazionali, riflessioni su temi che toccano il cuore e l’attualità, corse che fanno battere il cuore (in tutti i sensi), e poesie che sanno dare voce a ciò che non sempre si riesce a dire.

Ogni articolo è un piccolo riquadro di quello che siamo: studenti, sognatori, osservatori del mondo...

Bentornati tra le nostre righe!

Karol Castro - 3H



Parola del mese

Panninator

Il Panninator è la sac à poche più temuta e rispettata dell'alberghiero. Con un solo colpo crea ciuffi di panna perfetti, mentre gli altri utensili lo guardano con invidia. Ogni dolce decorato da lui diventa subito una piccola opera d'arte... ed è per questo che il Panninator si sente sempre un po' una star.

Inas Zourair - 3P



Vita da artusiani

In viaggio con l'Erasmus+ I docenti dell'Artusi a Dublino

Un'esperienza di formazione, confronto e crescita professionale nel cuore dell'Irlanda



Per quindici giorni, con altri nove docenti dell'IPSEOA "Pellegrino Artusi" di Roma ho vissuto un'esperienza intensa e significativa a Dublino, nell'ambito del progetto Erasmus+ Staff Mobility – Mobilità europea per docenti. Un viaggio che non è stato soltanto geografico, ma anche umano, culturale e professionale: un percorso di scoperta di una città e di una nazione di straordinaria bellezza, di nuovi modelli educativi e di riflessione sul ruolo di insegnante all'interno della dimensione europea della scuola.

Durante la permanenza, abbiamo partecipato ad attività di job shadowing presso due importanti istituti di istruzione terziaria della capitale irlandese, il Dún Laoghaire Further Education Institute e il Cathal Brugha Further Education Institute, esempi virtuosi del sistema "vocational" irlandese, che integra istruzione, competenze professionali e mondo del lavoro. Accolti con grande disponibilità dai colleghi irlandesi, abbiamo assistito a lezioni, esplorato spazi di apprendimento innovativi e condiviso esperienze e metodologie didattiche, riflettendo sulle differenze e sulle potenzialità del sistema scolastico italiano ed europeo.



Non sono mancati momenti dedicati alla formazione e alla conoscenza culturale: un seminario sul sistema educativo nazionale irlandese, visite ai principali luoghi storici della città e incontri con esperti e insegnanti locali hanno contribuito ad arricchire la prospettiva educativa. L'esperienza Erasmus ci ha permesso di conoscere il sistema educativo irlandese e le sue peculiarità, di individuare buone pratiche da condividere nella didattica e nella gestione scolastica, di sviluppare competenze linguistiche e interculturali e rafforzare la collaborazione e lo spirito di squadra tra i docenti partecipanti.

L'immersione nella natura irlandese, le scogliere a picco sul mare che tolgono il fiato, i prati verdi e sterminati, gli antichi castelli e monasteri, gli animali che godono di ampia libertà nei parchi pubblici, la cultura e la storia irlandese, un mix di tradizioni gaeliche, celtiche e cristiane, una profonda identità legata alla letteratura, all'arte, alla musica e al folklore, la socievolezza della gente hanno nutrito l'anima.

Tornati in Italia, abbiamo riportato con noi non solo nuove conoscenze, ma anche l'entusiasmo di condividere e applicare nella nostra realtà scolastica quanto appreso e vissuto. L'Erasmus+ si è confermato un'occasione preziosa di formazione continua, di apertura al dialogo europeo e di crescita personale e per l'intera comunità scolastica.

**Vita da artusiani**

Dobbiamo essere grati alla Scuola che forma i docenti anche attraverso queste opportunità di vita e professionali, una scuola che permette di immergersi nella bellezza delle altre culture e che sogna un mondo per i nostri ragazzi e ragazze fatto, al tempo stesso, di prossimità concreta e di investimento di risorse in visioni di futuro.

Prof.ssa Chiara Allegra



“L’esempio è la più alta forma di insegnamento”

Con questa massima lo chef Gualtiero Marchesi, considerato il padre della cucina italiana moderna, fondava nel 2002 **ALMA**, la scuola internazionale di cucina italiana. La sua filosofia di una cucina “semplice e vera” ispirata alla tradizione, nel rispetto del prodotto, ha rappresentato da sempre il fulcro della didattica di ALMA.

ALMA, con sede nella Reggia di Colorno, vicino Parma, è un percorso professionale di alta formazione, che, per struttura e contenuti proposti, rappresenta la migliore opzione per chi vuole intraprendere la professione di Chef e costruire il proprio avvenire. I corsi di alta formazione riguardano diversi settori, tra cui Cucina, Pasticceria, Arte bianca, Sala e Sommellerie, Management della ristorazione. Il Diploma rilasciato dal Corso Superiore di Cucina Italiana di ALMA fornisce la qualifica di Cuoco Professionista di Cucina Italiana, per lavorare nell’alta ristorazione o in altri ambiti affini al mondo dell’ospitalità e dell’enogastronomia. Quest’anno una rappresentanza della nostra scuola, formata da docenti e assistenti tecnici, ha partecipato, dall’8 al 12 settembre, al corso di formazione/specializzazione nell’ambito della cucina: “ALMA – Innovazione e Tecnologie Digitali in Cucina”.





Vita da artusiani

Per me, e sicuramente per tutti i partecipanti al corso, indossare quella divisa da chef con in bella vista il logo di ALMA è stata un'emozione indescrivibile. La visita della scuola, poi, un'autentica scoperta. Le attrezzature, i materiali, i prodotti, tutto rivolto all'eccellenza assoluta. In quelle aule si respira professionalità, tecnica, metodo di studio e la continua ricerca della perfezione. Abbiamo vissuto quest'esperienza attimo per attimo, in tutte le sue sfaccettature. Abbiamo ascoltato, visto, appreso, cucinato, degustato. Tutti momenti conditi da un grande ingrediente: l'emozione.



Eravamo completamente rapiti dalla grazia e dalla precisione con cui lo chef eseguiva ogni gesto. La bravura nelle sue preparazioni era un vero e proprio spettacolo per gli occhi. Più che ricette, quello che creava lo chef erano autentici capolavori sotto i nostri occhi. Pensare di "saper cucinare" solo con la passione e il rispetto per la materia prima, probabilmente non basta. Quello che ci hanno trasmesso è la ricerca di un metodo; il rispetto dei tempi e delle regole; l'importanza dell'organizzazione, dell'armonia e dell'umiltà nell'approcciarsi a questa materia; capire cosa significa rispettare gli orari, l'ordine, la pulizia, il rispetto e il silenzio.

L'allegria combriccola, al termine delle lezioni, peraltro abbastanza impegnative, si è impegnata ad approfondire e mettere in pratica tutto ciò che apprendeva in giornata attraverso la ricerca di ristoranti, pizzerie, caseifici e salumifici: anche questo è stato ALMA.

Nel ringraziare tutti coloro che si sono prodigati nell'organizzazione di questa esperienza indimenticabile, auspico che per la nostra scuola, sempre attenta alle innovazioni, questo evento segni l'inizio di una piacevole ricorrenza da rinnovare e tramandare nel tempo.



Prof. Filippo Di Stefano

La 2S al giuramento dei vigili del fuoco

Martedì 7 ottobre la nostra classe 2S ha partecipato all'evento del giuramento alla caserma dei Vigili del Fuoco.

La mattina ci eravamo accordati con il prof. Carlucci per incontrarci davanti alla chiesa di Santa Barbara per le 8:00-8:15, per entrare successivamente tutti insieme nel luogo dell'evento.

All'inizio al professore avevano comunicato l'entrata sbagliata, quindi abbiamo dovuto fare un tratto a piedi ed arrivare fino all'entrata principale. Da lì, un addetto alla sicurezza ci ha portato nella sala in cui si sarebbe tenuto il buffet. Successivamente i professori ci hanno accompagnato negli spogliatoi per farci mettere la divisa: purtroppo c'era un solo spogliatoio e quindi abbiamo dovuto fare a turno per cambiarci.

Dopo essere tornati in sala, il professore ci ha diviso in gruppetti da tre/quattro persone per poi affiancarci a dei ragazzi di quinto. Ogni gruppetto aveva un compito: c'era chi doveva servire le bevande, chi faceva i caffè, chi andava in giro per la sala con dei vassoi per offrire degli assaggi, e infine chi stava al buffet a servire gli ospiti.

Oltre a noi ragazzi di sala, c'era una classe di cucina che aveva preparato tutti i piatti lì presenti, come le torte salate, le crocchette di patate e molte altre cose.

Io ero stato incaricato di girare per la sala a servire gli assaggi, ed era abbastanza faticoso perché era pieno di persone, e oltre a quello, dopo un po' di tempo, mi iniziava a far male il braccio.

Dopo più o meno un'ora le persone sono iniziate a diminuire e pian piano la sala si è svuotata. Quando la sala è diventata completamente vuota e c'eravamo solo noi, è entrata la Preside e ha detto che molte persone si erano complimentate per la bravura e l'educazione di noi ragazzi. Dopo il discorso la Preside ha deciso di fare una foto tutti insieme. Dopo aver fatto la foto, abbiamo dovuto sistemare tutta la sala e portare il materiale proveniente dalla nostra scuola nella macchina di un collaboratore, che l'avrebbe riportato a scuola.

Dopo aver finito di sistemare tutta la sala, il professore alle 14.00 ci ha mandati a cambiare e successivamente abbiamo aspettato le 14.20 per poi andarcene.

Tommaso Pennesi - 2S





La 3P all'evento Cardio Race

Cardio Race è una manifestazione sportiva nata con l'obiettivo di unire sport, salute, sensazioni ed emozioni.

Lo scopo principale di questo evento è sensibilizzare il pubblico sulla salute cardiovascolare, promuovendo la lotta contro le malattie cardiache e la morte cardiaca improvvisa.

Infatti, quando ci si reca all'evento, ti trovi di fronte a dei professionisti che simulano le varie forme di prevenzione da utilizzare in caso di pericolo in quell'ambito.

L'evento si svolge ogni anno a Roma, all'Ippodromo delle Capannelle, su percorsi di varie lunghezze che permettono la partecipazione di scuole come noi, famiglie, runners agonistici ed amatori del settore.

L'ingresso a Cardio Race offre anche visite mediche e controlli cardiovascolari gratuiti.

Insieme alla mia classe e ad altre terze siamo andati alla manifestazione venerdì 3 ottobre. Appena siamo arrivati, gli organizzatori ci hanno accolto facendoci sedere su delle panchine affacciate su un palco, dove degli esperti specializzati hanno iniziato a parlarci delle dipendenze che potrebbero compromettere la nostra salute, dei modi per evitare ciò e dell'importanza di trovare un hobby, come lo sport, che permetta a noi ma soprattutto al nostro benessere di rimanere in salute.

Dopo una breve pausa ci siamo concentrati sulle forme di prevenzione.

Sempre degli esperti specializzati nel settore hanno creato delle simulazioni su come prevenire degli arresti cardiaci, effettuando dei massaggi al torace e chiamando subito chi di competenza.

In sintesi, questa manifestazione vuole far capire l'importanza della tematica affrontata, ovvero che in Europa ormai le malattie cardiovascolari sono responsabili di milioni di decessi ogni anno. L'evento sensibilizza alla corretta adozione di buone pratiche e gli organizzatori sperano quindi che tutto si possa risolvere cercando di "pubblicizzare" l'adozione di uno stile di vita sano, con un'alimentazione bilanciata, attività fisica regolare e dei controlli dei rischi come la pressione, il colesterolo ed il fumo.

Ho trovato l'evento di Cardio Race molto coinvolgente e istruttivo nei confronti di noi studenti. È sicuramente un'esperienza che consiglio a tutti.

Martina Allegrezza - 3P

Cucina Dolce Giovani

Il 3 e il 4 novembre 2025 io, Flavia Ceci della 4^aP, e Leonardo Jiang della 5^aP, abbiamo partecipato all'evento "Cucina Dolce Giovani", svoltosi all'istituto Alberghiero "Colombatto" di Torino, accompagnati dal prof. Salonna.

Prima di descrivere la bellissima esperienza vissuta, ci terremo a ringraziare il nostro professore per averci selezionati, dandoci la possibilità di migliorarci, e anche per averci accompagnati e guidati, non solo nell'ambito scolastico ma anche all'esterno, stimolandoci a porci nei confronti della pasticceria con estrema professionalità ma soprattutto con la passione che ci trasmette quotidianamente, spronandoci ad essere sempre noi stessi e sempre con il sorriso in qualsiasi situazione ci si presenti. Sappiamo di poter contare sempre su di lui e sul suo sostegno.

La mattina del 3 novembre ci è stato presentato il tema principale dell'evento: "Con gusto, senza confini"; successivamente, siamo stati divisi in brigate ed assegnati ai vari chef : io sono stata assegnata a Palmiro Bruschi, Leonardo, invece, è stato in brigata con Francesca Lucchetta e Marcella Orsi.

Il menu che avremmo preparato era destinato ad una cena con cento invitati ed era suddiviso in: predessert, dessert e piccola pasticceria.





Vita da artusiani

Il predessert, quello di cui si è occupata la mia brigata, era una ghiacciata al sedano e lime profumata con zeste di lime; il dessert era formato da una gelatina morbida alla mela e bergamotto, crema di avocado e mela, croccante di cereali e sorbetto alla mela verde. La piccola pasticceria, realizzata invece dalla brigata cui era stato assegnato Leonardo, comprendeva una pavlova vegana al caffè, chantilly cicoria e tarassaco e zucca semicandita, una pâte de fruit arancia, carota e zafferano, un'infusione di salvia e vaniglia su rosa di pera e una foglia di cioccolato con un gel alla menta e un cremoso alla menta.

La mattina seguente si è svolto un briefing tra tutte le brigate, riguardante le preparazioni fatte il giorno precedente. Al termine del briefing, ci è stata consegnata una serie di oggetti relativi al nostro ambito, tra cui libri, tarocchi, stampi e grembiuli.

Per concludere, vorrei dire che è stata un'esperienza molto formativa e di crescita personale, che mi ha aiutata a mettere in pratica tutto ciò che conoscevo.

Inoltre, in questa esperienza abbiamo potuto utilizzare ingredienti particolari che non avevamo mai visto e utilizzato prima, come ad esempio le maltodestrine, le proteine isolate della soia o l'inulina. In più, è stato bellissimo potersi confrontare con studenti provenienti da tutta Italia, scambiando idee, opinioni e abitudini, e parlando della differenza tra le nostre attività laboratoriali e le loro.

Da quest'ultimo fatto mi sono resa conto che la nostra scuola offre corsi e attività formative di altissimo livello, puntando ad inserirci velocemente nel mondo del lavoro, pur non rinunciando a professionalità, passione e impegno.



Flavia Ceci - 4P

Progetto ABC: “Il senso delle parole, la forza del racconto”

L'11 novembre la classe 4K ha avuto il piacere di assistere allo spettacolo “Il senso delle parole, la forza del racconto”, un evento dedicato al tema della fragilità. Sul palco diversi artisti hanno condiviso le proprie debolezze, raccontando momenti difficili e mostrando come l'arte, il disegno, la scrittura, il canto e la recitazione li abbiano aiutati a superarli. Lo spettacolo alternava musica, letture, monologhi e racconti personali accomunati dallo stesso messaggio: la fragilità non va nascosta, ma riconosciuta e trasformata in forza.

Quando si parla di adolescenti, quasi sempre si pensa a ragazzi impulsivi, pieni di energia, magari un po' ribelli. Quello che però spesso rimane nascosto è la parte più fragile, quella che nessuno di noi ama far vedere ma che tutti portiamo dentro. Pensiamo sempre di dover essere forti: avere tanti amici, capire cosa vogliamo fare nella vita, avere un bell'aspetto fisico, avere una personalità interessante... E se non ci riusciamo, ci sentiamo come se stessimo sbagliando qualcosa, credendo di non stare al passo con gli altri.

La realtà è che viviamo in un periodo della vita in cui cambia tutto: il corpo, le relazioni, le aspettative degli adulti e anche quelle che abbiamo verso noi stessi. È normale sentirsi persi, insicuri, confusi, perché dobbiamo ancora imparare ad accettarci e conoscerci. Solo che spesso ci vergogniamo ad ammetterlo, perché pensiamo che gli altri siano più sicuri di noi, più forti e migliori di noi. Ma non è così. Quasi tutti fanno finta di essere sicuri, e quasi tutti, sotto, hanno qualcosa che li spaventa.

Fragilità non significa essere deboli. Significa essere umani. Significa fare i conti con le proprie emozioni e con la paura di non essere abbastanza. E non è una cosa negativa: è esattamente da lì che impariamo a conoscerci davvero e ad affrontare la vita.

Forse dovremmo parlarne di più tra di noi, senza paura di essere giudicati. Perché, quando qualcuno trova il coraggio di dire “non sto bene”, spesso succede una cosa sorprendente: un altro risponde “anche io”. E in quel momento ci rendiamo conto che la fragilità può anche unirci, invece di isolarci.

Non abbiamo bisogno di essere perfetti. Abbiamo bisogno di essere veri. E forse è proprio da questa consapevolezza che parte la nostra vera forza.



Matteo Selvadagi – 4K





Hotel *The Building*: *la mia esperienza*

L'esperienza si è svolta martedì 18 novembre presso l'hotel The Building, una struttura moderna e ben organizzata che ci ha permesso di osservare direttamente il funzionamento quotidiano di un albergo. Hanno partecipato il professor Carlucci, la professoressa Di Tella e la professoressa Nicomede, mentre noi studenti eravamo in sette: Maverick, Flavio, Diego, Rania, Daniele, Gabriele e, chiaramente, me. La visita didattica è stata organizzata con l'obiettivo di confrontare quanto studiato sui libri con la realtà concreta di un hotel e comprendere al meglio l'organizzazione interna della struttura, le mansioni del personale e le dinamiche operative quotidiane. Durante la visita abbiamo esplorato tutte le aree principali della struttura: l'area esterna, l'ingresso, la zona del ricevimento con il personale all'opera, la spa con le sue attrezzature, i corridoi che conducono alle camere, le stanze e la cucina.





Ci ha colpito vedere giovani già inseriti nel contesto lavorativo, sia come tirocinanti che come collaboratori, e osservare come il lavoro di squadra sia fondamentale per il buon funzionamento dell'albergo. Da questa esperienza ho compreso in modo chiaro che il settore alberghiero è il percorso professionale che desidero seguire. Ho capito anche che tutto ciò che stiamo imparando a scuola, anche se a volte può sembrare non immediatamente utile, in realtà costituisce la base fondamentale per il nostro futuro lavorativo. L'idea principale che porto a casa è che questa visita è stata estremamente formativa e significativa, e osservare concretamente tutte le aree dell'hotel, compresa la cucina, ha confermato ancora una volta il mio interesse a specializzarmi nel settore alberghiero.

Eva Cecchetto - ISM



La cucina italiana diventa **Patrimonio Immateriale dell'Umanità**: una celebrazione che parla anche di noi

Il recente riconoscimento della **cucina italiana** come **Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO** celebra non solo l'eccellenza gastronomica del nostro Paese, ma soprattutto la sua ricca tradizione culturale. La cucina italiana è un insieme di saperi, gesti, ingredienti e rituali che, da generazioni, raccontano il nostro modo di vivere e stare insieme. Non si tratta soltanto di ricette: è una cultura del cibo che unisce famiglie, comunità e territori. Per questo, il 10 dicembre 2025, l'Auditorium Parco della Musica ha ospitato una celebrazione dedicata al valore sociale e culturale del nostro patrimonio gastronomico. In questo contesto, la partecipazione dei ragazzi dell'Artusi è stata preziosa: con entusiasmo e curiosità hanno rappresentato la scuola, vivendo da vicino un momento storico per la cultura italiana. Le foto che seguono non sono semplici immagini, ma il segno della loro presenza in un'esperienza che unisce passato e futuro, tradizione e innovazione, e che rende tutti noi un po' custodi di questo patrimonio.



Il nostro *Open Day*

Di seguito, alcune foto del mercatino di Natale, realizzato durante l'Open Day del 13 dicembre presso la sede centrale dell'Istituto.





Vita da artusiani



Interviste

Intervista ai nuovi Rappresentanti di Istituto



1. Presentatevi alla comunità scolastica.

Ciao! Siamo Arianna, Roberta, Daphne e Rachid; i vostri nuovi rappresentanti di istituto! Siamo qui per rappresentare voi e lavorare insieme per rendere l'Artusi un posto dove i sogni diventano realtà e le idee prendono vita!

2. Perché vi siete candidati quest'anno?

Ci siamo candidati per rendere l'Artusi un posto ricco di passione e creatività. Vogliamo dare voce agli studenti e lavorare insieme per creare un ambiente scolastico che sia un vero e proprio laboratorio di idee e di innovazione.

3. Quali erano le vostre aspettative prima di essere eletti?

Eravamo un po' preoccupati, ma anche molto entusiasti all'idea di poter rappresentare la nostra scuola. Siamo pronti a mettere le nostre idee e la nostra energia al servizio dell'istituto e a lavorare sodo per realizzare i sogni di ogni studente, docente e tutto il nostro personale.

4. In che modo sperate possa cambiare l'Artusi?

Speriamo di poter rendere l'Artusi un posto dove tutti si sentano liberi di essere se stessi, di esprimere le loro idee e di realizzare i loro progetti! Vogliamo creare un ambiente scolastico che sia un vero e proprio scrigno ricco di talenti, ragazzi appassionati di cucina, sala ecc!

**Interviste****5. Che cosa pensano i vostri compagni di classe della vostra scelta?**

I nostri compagni sono stati molto incoraggianti e ci hanno dato il loro sostegno.

6. Cosa pensate degli altri rappresentanti eletti?

Siamo tutti molto motivati e abbiamo idee interessanti per migliorare la nostra scuola. Siamo felici di lavorare insieme per creare qualcosa di veramente UNICO!

7. Secondo voi, cosa si aspettano gli studenti dell'Artusi da voi?

Crediamo che si aspettino che noi rappresentanti lavoriamo sodo per rappresentare i loro interessi e creare un ambiente scolastico accogliente e inclusivo. Speriamo di fare al meglio il nostro lavoro!

8. Parlateci dei vostri piani per quest'anno.

Vogliamo organizzare eventi divertenti e innovativi, attività per tutte le classi (anche fuori dall'orario scolastico per chi vuole partecipare), concorsi di idee e creare un canale di comunicazione più efficace tra gli studenti e la scuola, lavorare per migliorare le condizioni di studio e le risorse a disposizione degli studenti!

9. Fate un saluto agli studenti dell'Artusi.

Ciao a tutti, ci vediamo alla prossima assemblea! Venite in tanti!

I rappresentanti degli studenti:

Arianna La Regina

Roberta Farruggia

Daphne Pacetti

Rachid Zourair

Intervista a cura della Redazione degli Artusiani

Martina Allegrezza, Marianna Fazioli,

Gaia Mari, Inas Zourair – 3P

Karol Castro – 3H



Il Gusto del Sapere



Quella fra enogastronomia, storia e letteratura è una fitta rete di intrecci, fatta di piatti, neologismi, ricette, poesie e sapori. Nel corso del tempo, infatti, diverse sono le figure di notevole caratura storica che hanno fatto della 'tavola' un luogo conviviale in cui condividere esperienze e fare circolare idee. È il caso, fra tutti, di autori quali Saba e D'Annunzio, che nelle loro opere citano sfiziose pietanze o di personalità storiche come Caterina de' Medici che fece del buon cibo un vero e proprio strumento di ostentazione del proprio status sociale.

In questa rubrica verranno presentati gli approfondimenti degli studenti e delle studentesse delle classi 4K, 5K e 5I, che si sono immersi nelle questioni storico-letterario-culinarie attraverso testimonianze e missive.

Quest'anno le classi 5I e 5K hanno intrapreso un viaggio curioso e affascinante tra lingua e sapori, esplorando i neologismi di Gabriele D'Annunzio legati al mondo dell'enogastronomia. Il poeta-vate, conosciuto per la sua fantasia linguistica e la sua passione per la bellezza in tutte le forme, non si limitò, infatti, a scrivere versi e prose; inventò anche parole nuove per esaltare il piacere del cibo e del vino, trasformando il gusto in arte e la lingua in esperienza sensoriale.

In questa serie di articoli, raccontiamo come D'Annunzio abbia influenzato il modo di parlare (e pensare) la cucina italiana, scoprendo i significati, le curiosità e l'eredità di queste parole "gustose" che ancora oggi profumano di poesia.

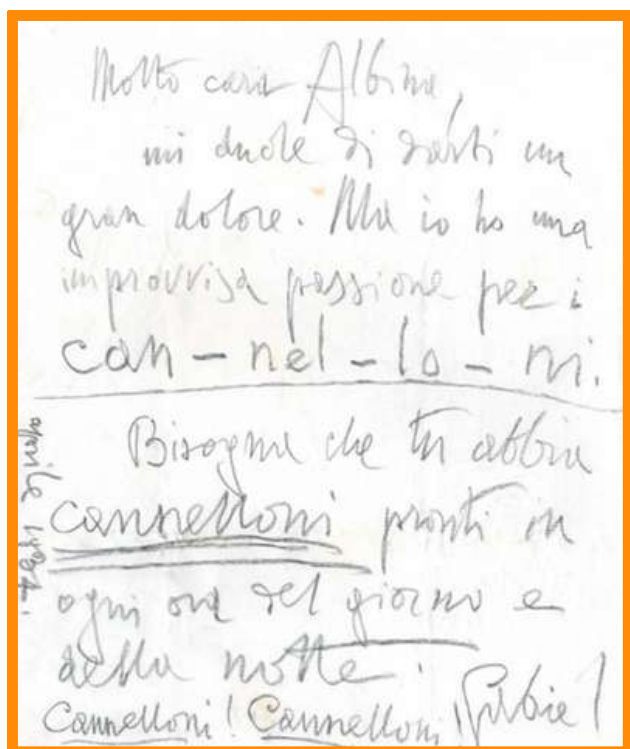
Prof. Marco Scimonello



Gabriele D'Annunzio e i cannelloni

Il termine cannelloni è uno dei più celebri neologismi di Gabriele D'Annunzio che hanno a che fare con la gastronomia. Ne abbiamo testimonianza attraverso una lettera scritta per la sua cuoca, la donna che gelosamente ha sempre ricordato nei suoi testi come la 'Cara Albina'. In una delle sue missive esprime la sua improvvisa e irrefrenabile passione per i 'can-nel-lo-ni'; chiedendole di prepararli giorno e notte. Diede questo nuovo nome così accattivante, perché la pietanza gli ricordava la forma della canna di un fucile.

Francesco Mazzone, Marco De Laurenziy - 5K



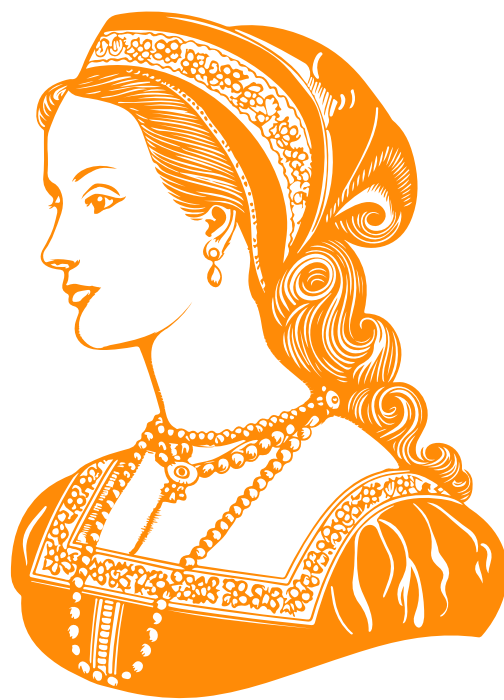
Nell'immagine, l'originale della missiva a cui si fa riferimento nell'articolo.



Nell'immagine, cannelloni ripieni di ricotta, spinaci e macinato di manzo, glassati con besciamella e salsa di pomodoro, realizzati dalla classe 5I all'interno di un'esercitazione in cucina.

Caterina de' Medici

Caterina de' Medici nacque a Firenze nel 1519, in una delle famiglie più importanti del Rinascimento. Fin da giovane fu immersa in un ambiente ricco di arte, cultura e politica, e a soli quattordici anni sposò Enrico d'Orléans, futuro re di Francia. Questo matrimonio non fu romantico, ma un'alleanza politica che portò Caterina al centro della vita di corte francese. Dopo la morte del marito, divenne regina madre e guidò il paese in uno dei periodi più difficili della storia francese, segnato da tensioni religiose tra cattolici e protestanti. La sua figura è spesso ricordata come ambiziosa e talvolta manipolatrice, soprattutto per eventi controversi come la Notte di San Bartolomeo, anche se non è chiaro quanto fosse davvero responsabile.



Allo stesso tempo fu una grande sostenitrice delle arti e contribuì a portare in Francia lo stile e il gusto del Rinascimento italiano. Una parte affascinante della sua eredità riguarda però la cucina. Quando arrivò in Francia, la tavola reale era ancora abbastanza semplice e lontana dall'eleganza che associamo oggi alla cucina francese. Caterina portò con sé cuochi italiani, nuove ricette e abitudini culinarie che cambiarono profondamente il modo di mangiare a corte. Introdusse l'uso più raffinato delle erbe aromatiche, l'attenzione alla presentazione dei piatti e tecniche di pasticceria che in seguito influenzarono dolci francesi oggi famosi. Si dice che abbia fatto conoscere anche ingredienti allora poco diffusi, come carciofi e piselli. Anche le buone maniere a tavola, come l'utilizzo della forchetta, furono consolidate grazie a lei.

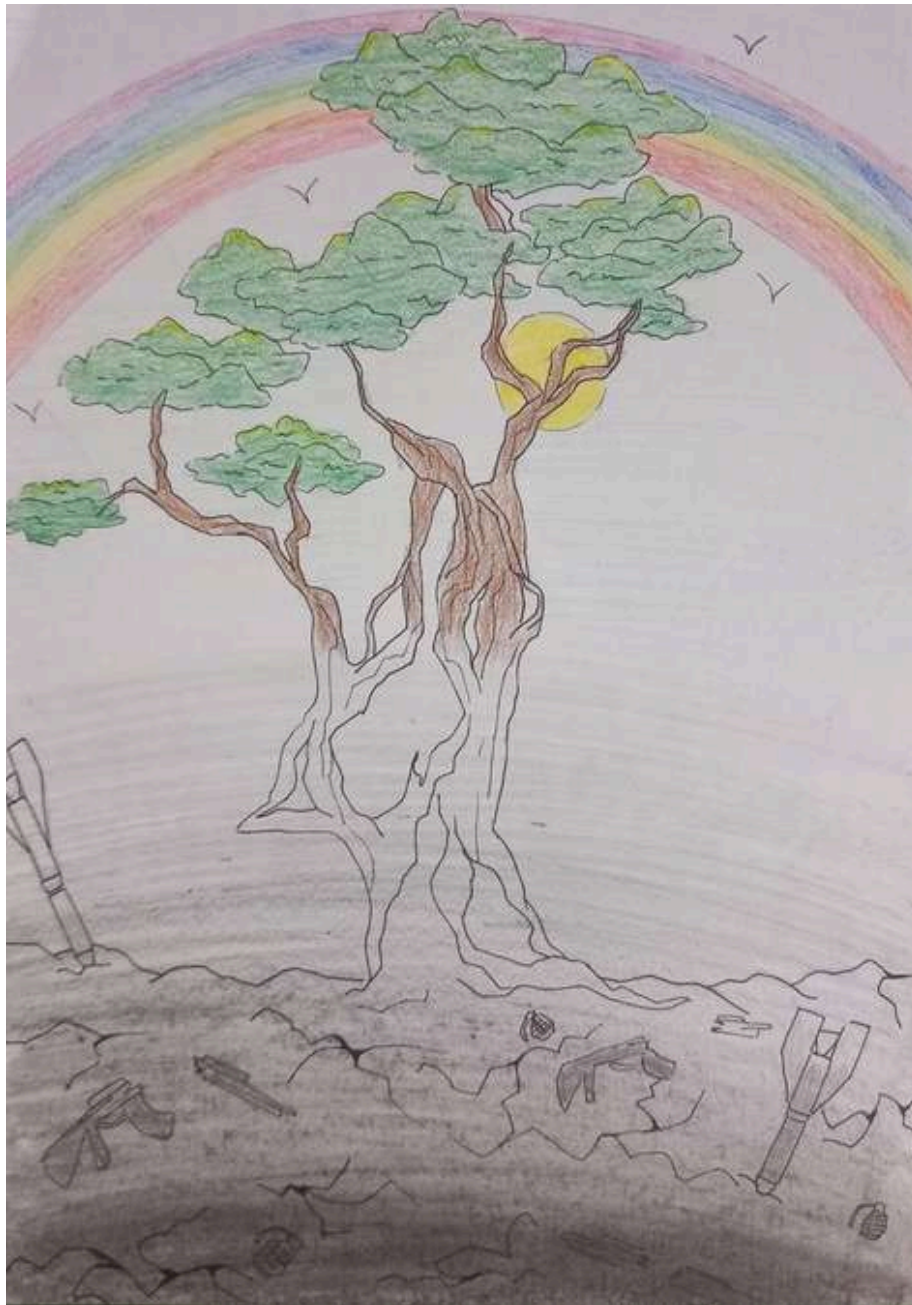
Per Caterina il cibo non era solo nutrimento: lo usava come strumento politico. I suoi banchetti erano pensati per stupire ospiti, ambasciatori e nobili, creando un'atmosfera elegante e raffinata che mostrava il potere e la grandezza della corona. In questo modo contribuì a trasformare la cucina francese in un simbolo culturale, non solo in un fatto domestico.

Per questo oggi viene ricordata non solo come protagonista della storia europea, ma anche come una figura chiave nell'evoluzione della gastronomia francese. La sua vita dimostra come la cultura e il cibo possano viaggiare insieme, influenzando la società tanto quanto la politica.



Uno sguardo sull'attualità

Se penso alla pace, vedo...



Disegno di Valeria Fagnoli - 5P

A te, tra cento anni

Il 25 novembre ricorre la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. La violenza di genere, come ogni tipo di violenza, è un problema che riguarda chiunque attivamente e un mondo senza violenza con i tempi che corrono è una realtà utopica e irraggiungibile. Tuttavia, come cittadini, seppur in minima parte, possiamo dare il nostro contributo. Spesso la violenza scaturisce nel momento in cui nella testa di qualcuno scatta qualcosa: una forte rabbia, un senso di tristezza, una forte gelosia o molto altro. Un soggetto normale, qualora si provino tali sensazioni, è in grado di respingere i pensieri negativi ed evitare gli atti estremi, ma per un soggetto "malato" non è così scontato. Se una persona è instabile mentalmente è difficile da esterni capire che quella persona potrebbe arrivare ad essere violenta. Molto dipende anche dal contesto in cui si cresce, in particolare dalla famiglia, dalle amicizie e dall'ambiente. Si dice solitamente che "la mela non cade mai lontano dall'albero": ciò che ci circonda soprattutto quando siamo bambini ha una grande valenza. Tanti ragazzi crescono con l'idea che sia giusto fare ciò che sono sempre stati abituati a vedere nelle proprie case. È molto importante dunque lavorare sull'affettività e, se non si può fare a casa, sarebbe buona cosa farlo in un posto sicuro come la scuola. Tutti quanti dovrebbero aver modo di capire dove porre dei limiti. Bisogna imparare il valore di un "no", il valore della libertà, essere in grado di riconoscere la differenza tra affetto e ossessione, tra gelosia e controllo. Serve insegnare la semplice e sottile linea tra il bene e il male. Un'altra cosa che riterrei utile è anche insegnare alle donne a non avere paura. Bisogna sempre chiedere aiuto, perché nessuna di noi è sola: se un uomo è violento, non è amore. Non è facile riconoscerlo se si è innamorate, ma confido nell'avanzare della consapevolezza in futuro, da entrambe le parti. Spero che magari tra cento anni qualcuno leggerà questo testo e rimarrà stupito che cento anni prima esistessero certe atrocità, e che i figli dei nostri figli possano andare in giro sereni, in un mondo senza violenza.

Elisa Cicconi - 5C





Pensieri in crescita

Per me la scuola è...

Per me la scuola è un contenitore di esperienze costruttive, belle e brutte, che ti aiutano a maturare e a crescere; per esempio, un'amicizia chiusa a cui tenevi ma che, allo stesso tempo, ti faceva stare male, o un'interrogazione a sorpresa.

Ma non sono solo queste le esperienze che si trattengono in un intero anno scolastico: sono anche le corse per tornare in tempo in classe dal bagno, le chiacchierate con il tuo compagno di banco, il bagnarsi per colpa della pioggia, oppure decidere di entrare in seconda ora o saltare direttamente l'intera giornata, per evitare una materia che non ti sta a cuore o una verifica orale o scritta.

La scuola, però, non è fatta solo di esperienze belle, ma anche di brutte, come il bullismo, un brutto voto, un'ingiustizia (una nota, ad esempio, o addirittura una sospensione), un'interrogazione a sorpresa o una litigata con un prof. La scuola, in alcuni casi, ti può far sentire coccolato o capito, ma alcune volte anche solo, come quando non viene nessuno dei tuoi amici in classe e ti tocca stare con le persone antipatiche o da solo, o come quando ci sono ore infinite. Si va incontro ai primi fallimenti e si ha come la sensazione che l'unico riparo sia la casa: è in quel momento che capisci di più di te stesso, ed è da quel te stesso che non ti allontanerai mai più.

Insomma, la scuola è ciò che ci fa capire e ci insegna l'amarezza e le difficoltà del mondo e della vita: è grazie a lei che potremo andare a fare esami e colloqui di lavoro, è lei che ci rende grandi e autonomi, perché, anche se adesso pensiamo che non servono a niente le materie che si studiano, pian piano ci accorgeremo dell'importanza e dell'aiuto che ci danno nella vita quotidiana. La scuola è importante, serve a crescere.

Da grande farò il cuoco!

Riflessioni di un giovane studente, che sogna di diventare un cuoco di successo

Quella mattina di metà ottobre, mi ero recato a scuola come tutti i giorni, il prof. Milana di Italiano ci aveva detto che avremmo dovuto svolgere un compito scritto di riflessione e argomentazione su qualcosa che riguardasse noi stessi, insomma qualcosa di personale; per tutta la mattina ho provato a pensare a quale argomento sarebbe stato proposto dal prof.: parlare dello scorso anno scolastico? Parlare della nostra fase adolescenziale? Parlare di qualcosa tipo...boh?

Ogni supposizione mia e dei miei compagni si è rivelata sbagliata!

Solo una cosa rende impossibile un sogno: la paura di fallire! (P. Coelho). Ecco, io non so nemmeno chi sia Coelho, che poi ho scoperto essere uno scrittore più o meno apprezzato o conosciuto; il prof. ci chiedeva di riflettere su questa frase, o meglio citazione, aiutandoci con una sorta di scaletta da lui stesso proposta.

La parola sogno, secondo me, può avere e ha tantissimi significati: è quello che facciamo di notte, è un desiderio da realizzare, un obiettivo da raggiungere, è una sensazione davvero personale; pensandoci, è come se si visse in un'altra dimensione, in un altro mondo, in una realtà parallela a quella quotidiana, che ti mette davanti a momenti positivi, ti dà grinta, ma anche ostacoli da superare per raggiungerlo e realizzarlo. Quindi, eccomi qui a riflettere su questo.

Io sono Giordano, ho quindici anni, ho un fratello di diciassette e ho anche un cane, una vita come tanti della nostra età; sono un ragazzo estroverso e abbastanza sicuro di sé, questo lo devo a mamma e papà, perché anche loro sono così. Fin da bambino, avevo e tuttora ho un sogno: quello di diventare chef! Questa passione l'ho presa da mia nonna, perché, quando io e mio fratello eravamo più piccoli e uscivamo da scuola, andavamo a pranzo da lei. Prima di entrare dalla porta, già si sentiva un profumo immenso; entrando in casa, ci accoglieva sempre come se fosse stato l'ultimo giorno che ci saremmo andati; ci faceva abbuffare di cibo e, alla fine, cucinavamo il dolce per mamma e papà. Proprio grazie a quei momenti è nata la mia passione, il mio sogno!

**Pensieri in crescita**

Per me, il sogno della cucina è davvero qualcosa di inspiegabile, perché mi dà tantissima energia, anche se può succedere che si presenti proprio quella paura di fallire. Per me, c'è ancora tanta strada da fare, ma ho capito subito che questo sarà il mio futuro, perché, quando cucino, provo una sensazione unica e che non sento per nessun'altra attività. Vorrei realizzare questo sogno anche per far felice la mia famiglia, per mia nonna e i miei genitori, che non mi hanno mai fatto mancare niente e continuano a darmi supporto e a darmi tutto l'amore che hanno: voglio raggiungere questo obiettivo, sia per me sia per loro.

Infatti, non a caso mi sono iscritto all'I.P.S.E.O.A. Artusi e, anche se è ancora il secondo anno, pian piano, sto prendendo sempre più confidenza e sicurezza, sto imparando a realizzare alcuni piatti e sto imparando tante altre tecniche e argomenti del mondo alberghiero. Per dare vita a questo sogno e renderlo realtà, farei di tutto e, impegnandomi, vedo che già è in atto un cambiamento; sicuramente, dopo la scuola, vorrei frequentare altri corsi per migliorare e perfezionarmi sempre di più; vorrei provare la vita vera e propria dello

chef, facendo anche dei sacrifici, cercando di essere disponibile per tutti e, se dovesse accadere qualcosa che me lo impedisca, essere pronto a risolverla e superarla. Penso che questo sia uno tra i lavori più complicati e difficili da apprendere, per cui si deve studiare molto e fare tanta pratica...però a me piace e non vorrei smettere di inseguire un sogno che mi appartiene fin da quando ero piccolo. Non voglio sprecare tutte le occasioni che ho avuto, che avrò e che mi stanno facendo crescere; mi impegnerò e continuerò ad impegnarmi, per capire tutto ciò che mi servirà per realizzarlo. Ognuno di noi deve avere dei sogni e degli obiettivi anche perché, crederci, ci dà emozioni e bisogna sempre lavorare e impegnarsi per realizzarli. Io da grande farò il cuoco!

**Giordano Firera – 2J**

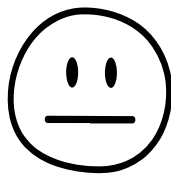
Come prendere la vita

È importante compiere delle scelte alternative rischiose perché, se non ci provi, non avrai mai la certezza di farcela. Inoltre, non bisogna seguire le altre persone, soprattutto quelle che non tentano di prendere una strada diversa. Di conseguenza, è necessario proseguire il proprio cammino lungo il sentiero irto di ostacoli che assomigliano a delle rocce ferme e resistenti. In questi casi il focalizzarsi solo sull'obiettivo porta a rendere semplici i problemi, come quando la pioggia scalfisce le rocce con la sua costanza.

Bisogna fare qualcosa di personale e unico così da essere ricordati e soprattutto affrontare problemi e paure a testa alta e mai fermarsi perché la vita è una e va vissuta senza rimpianti.

Andrea De Biase - 4H





“E tutto scivola sul piano inclinato della nostra indifferenza”

Dotato di una mente debole, continui a tormentarti, ripetendo le medesime parole che ti hanno creato quel dolore al cuore, quella rabbia verso il mondo ma soprattutto verso te stesso, perché ormai sei convinto che siano veritiere e che tu sia il problema; quel vuoto e dispersione, segno di insicurezza e inesperienza nel lato oscuro del mondo. All’inizio pensi che stai vivendo il periodo più difficile della tua vita, pregando nella speranza che tutto passi il prima possibile. La lunga durata di questa fase prosegue con l’abitudine, ovvero trovi un posto nella normalità e quotidianità a quella nube oscura situata nella mente. Proprio in questo intervallo avviene un processo di avvelenamento e autolesionismo; infatti, stai immagazzinando tutte le ondate di questa tempesta e pian piano stai riempiendo il tuo “contenitore” di emozioni. Passano giorni, settimane, mesi, anni e non ti accorgi che la tua vita si sta annebbiando, le emozioni negative stanno modificando il tuo modo di vivere. Nel giorno in cui meno te lo aspetti, il contenitore si colmerà. La mente entrerà nel caos allarmando il sistema nervoso, e sarà proprio da quel momento che rinzierai a vivere, all’inizio in totale confusione, con fuoriuscite emotive pericolose all’impatto sociale, come una macchina in surriscaldamento che cede e rilascia diverse scariche di tensione elettrica. Da quell’evento la mente avrà trovato un modo per svuotare il contenitore, ovvero una valvola di sfogo. Nel momento in cui il recipiente si riempirà di nuovo, il cervello presterà una particolare attenzione a ciò che sta immagazzinando e la fonte primaria della singola emozione. Qui avverrà la rinascita; infatti, inizierai a farti domande sul perché il contatto con la fonte scatene energia negativa e ipotesi su come evitare il contagio dall’origine primaria. Maturerai nel momento in cui capirai che l’arma migliore contro ciò sarà l’indifferenza, un piano inclinato situato nel nostro intelletto che permette a pensieri, emozioni, ricordi di scivolare. Una discussione pesante con un tuo caro, un insulto che ti ha creato disagio e dolore, un tradimento di una persona per te importante, tutto è in grado di essere eliminato dalla tua mente, o meglio, trasformato da problema o preoccupazione ad una semplice informazione, perché alla fine è solo questo, un’opinione o un gesto altrui, il cui peso lo decidi tu. Vivi per ciò che tu vuoi essere e per cosa vuoi esprimere ed ottenere nella vita: incontrerai migliaia di persone pronte ad abbattere il tuo castello, costruito con le tue emozioni, rapporti e relazioni, esperienze ed ambizioni; non lasciarlo mai distruggere a nessuno di loro. C’è chi nasce con una dote per questa capacità e chi invece deve imparare ad usarla. Le persone con più esperienze traumatiche, agghiaccianti, non sono sfortunate, bensì sono coloro con più esperienza; quindi, risultano maggiormente forti e abili nell’affrontare situazioni complesse. Quindi ricorda sempre che ogni periodo della tua vita porterà sempre un insegnamento per il futuro.

L'angolo del poeta inesperto

La forchetta

Forchetta che mi aiuti a
mangiare,
per la mia bocca da non
sporcare.

Fai rumore sul piatto tremando,
mentre al tavolo ti sto
portando.

Ti pulisco con acqua e sapone,
ti metto nel cassetto per non
far confusione.

Veronica Celletti - 2S



I piaceri della 2S

La pioggia

Il Natale

Sciare

La mia cagnolina

Viaggiare

Stare con mia nipote

Stare con gli amici

L'intimità tra due persone

Lo sport

Calcicare un pallone

Rap al massimo nelle cuffie

Classe 2S

Nota: Questa poesia è ispirata al componimento Piaceri di Bertolt Brecht. Ogni ragazza e ragazzo della classe ha scritto una lista delle cose piacevoli della propria vita. Attraverso la lettura condivisa dei lavori, sono stati scelti singoli versi di ciascun elenco, uniti poi a formare la poesia qui presentata.

Prof. Lorenzo Molledo



Affacciato a na finestra de na scola

Affacciato a na finestra de na scola
intravedo un pettirosso davanti a na aiuola
sbattenno le mani
glie dico perché nun vola
rispondendo: oh umani!
Per l'occasione
ve voglio offrì
na lezione
Qualche ramo secco
se trova sempre a portata de becco
pe' preparar un nido pe' la nova prole
De vive nel lusso nun c'ho nessun intento
Tanto spreco me dole
De quello che la natura passa io me
accontento

Massimo Marletta



Fa' come ti pare

Fa' come ti pare
ma non sparire come le onde del mare
una volta che la riva gli appare.
Fa' come una stella che non si vede perché
il cielo è coperto
ma il suo brillar è sempre certo

Massimo Marletta

La forza dell'amore

La forza dell'amore
non è come una chimera
è costante mattino sera
è sempre desta
a dar testa
come un leone
in questa vita che è una foresta
e che sorprende a chi sembra che è
sempre fitta
ma che a donare è lesta
Mai invano
a chi si sa adattare sempre
con il cuore in mano.

Massimo Marletta



Ci incontreremo

Ci incontreremo,
in un tempo non troppo lontano,
in un giorno o in un luogo sospeso
fluttuante di aria pulita.

Ci incontreremo,
vedremo tramonti infiniti
trasformati in albe
da notti stellate tremanti.

Ci incontreremo,
lo sento, dove quello che è stato
ha cambiato ciò che c'è adesso in domani.

Ci incontreremo
dove queste troppo umane parole
non servono, ma silenzi.

Ci incontreremo
oltre questo,
oltre quello,
oltre tutto,
oltre tutte le differenze.

Prof. Iacopo Milana





La mia compagna di banco

Accanto a me, come una
seconda pagina,
sei la parentesi aperta
tra un sogno ed un compito,
la parentesi chiusa
che mi riporta con i piedi per terra.
Tra noi, il banco
è un'isola in mezzo al caos,
le parole sono conchiglie,
le risate onde leggere,
sei la matita che sottolinea
cose importanti,
ma quando sbaglio,
sei la gomma che non giudica.
In questa scuola,
che sembra un labirinto,
sei la mia mappa.

Aurora Ranfone - 4P

La mia compagna di banco

Quattro anni che sei seduta
vicino a me.
Una spalla di appoggio sei
te.
Il tuo nome come l'Aurora
Boreale, i tuoi occhi
turchesi come il mare,
sei un'amica così tanto
speciale
che mai con nessun altro ti vorrei cambiare.

Giulia Allegrezza - 4P



L'eterno disagio degli scapigliati

Nella città di pietra, un'ombra si cela,
Un'anima inquieta, un fuoco celato.
Scapigliati, ribelli, la vita è una tela,
Dipinta di grigio, un mondo velato.

L'arte è il veleno, la bellezza un inganno,
L'amore un dolore, un'eterna agonia,
In questo teatro di vuota armonia.

Le mani sporche, la mente ribelle,
Contro la norma, un'ansia profonda.
Un canto straziante, un'eco crudele,
In questa notte, l'anima si confonde.

Non c'è certezza, solo un'illusione.
L'abisso chiama la nera passione,
Un'eterna lotta, una triste speranza.

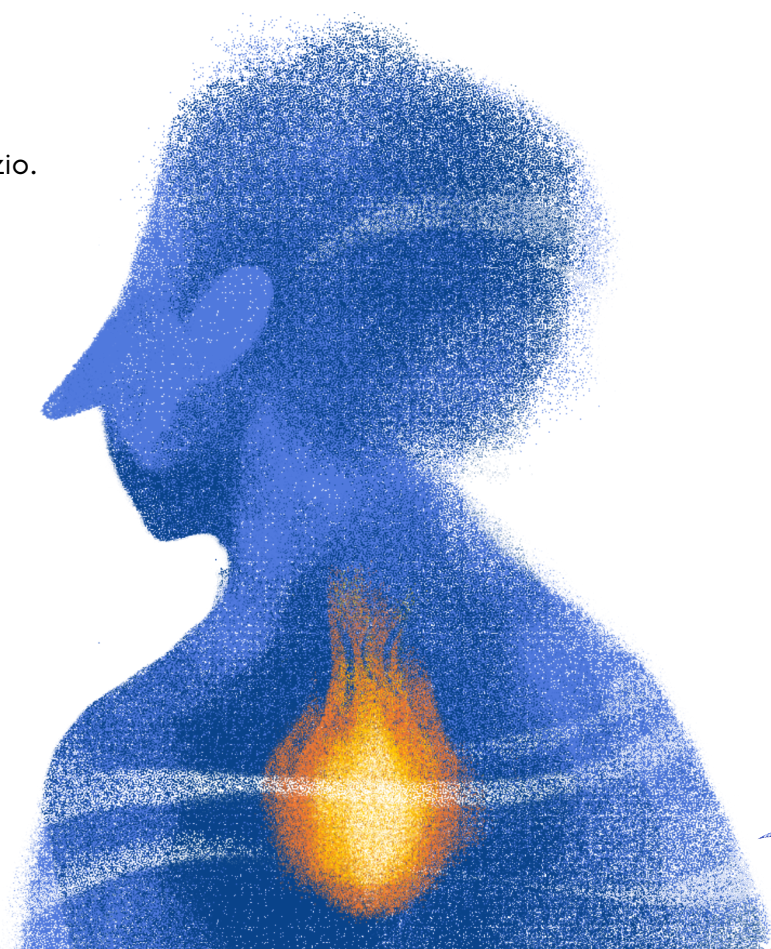
Scapigliati nel buio per sempre,
In cerca di un senso, di un nuovo inizio.
Nel caos la forza, nel nulla il potere,
Un eterno disagio, un ultimo vizio.

Gabriel Quevedo – 5A

L'ascesa

Non m'illumino più

Yuri Abate – 4P





Il Raccontastorie



Jenny, la regina di Nickitonia

Jenny era la fata regina di Nickitonia, un piccolo regno nascosto tra le montagne. Le sue ali brillavano come il sole sulla neve e, ovunque volasse, i fiori si aprivano per salutarla. Ogni estate proteggeva la sua terra con magie di pioggia fresca e vento leggero, ma quell'estate era diversa: il sole era troppo forte, gli alberi si seccavano, i fiumi sparivano e il fumo copriva tutto. La gente tossiva e correva via dal fuoco. Jenny, disperata, volò sulla montagna più alta e usò il suo ultimo incantesimo. Una grande luce coprì tutto, il fuoco sparì e il cielo tornò sereno. Sembrava tutto salvato, ma all'improvviso si sentì un rumore: clap, clap, clap. Qualcuno stava applaudendo. Le montagne si aprirono come porte e una voce enorme disse: "Esperimento finito. Brava, Jenny". Il mondo tremò e l'aria si spezzò, come se fosse un vetro invisibile. Dietro apparvero grandi schermi luminosi, persone con strani vestiti argentati stavano applaudendo. Jenny spalancò gli occhi: "Esperimento?!". Una figura con grandi occhiali disse: "Nickitonia non è reale, è un test. Tu sei una fata creata per questa prova". Le ali di Jenny si trasformarono in piccoli quadratini luminosi e scomparvero. Gli abitanti si fermarono immobili come statue. "Ora puoi scegliere", disse la voce, "tornare al mondo vero dove eri solo una normale studentessa di magia, oppure restare con noi e lavorare qui". Jenny restò in silenzio, poi sorrise: "No". Afferrò un pezzetto di luce della simulazione e lo mangiò. Gli scienziati gridarono. Jenny cambiò forma, tornò fata, ma le sue ali erano fatte di luce strana e scintille, come un computer rotto. "Se questo è un mondo finto, allora io sarò l'errore". Con un battito d'ali fece esplodere la simulazione. Tutti i mondi vennero liberati e Jenny diventò una fata capace di viaggiare tra i mondi digitali. Da quel giorno, quando un computer si blocca o un videogioco si ferma all'improvviso, forse è Jenny che passa di lì ridendo.

Fariha Shekh e Andreea Radu – 4H

Recensioni

Film

40 secondi



Qualche giorno fa, sono andata con la mia classe a vedere il film 40 secondi dedicato a Willy, un ragazzo coraggioso, creativo e con tanti valori. Lui purtroppo non c'è più, ma è rimasto nella storia il gesto eroico che ha compiuto: pur di aiutare il suo amico, ci ha rimesso la vita...

Il film è fantastico perché spesso, quando si parla di ragazzi, altre pellicole a stento riescono ad azzeccare bene tutto (linguaggio, modi di fare e vestiario); invece in questo film sembra tutto così reale: ragazzi come noi che ridono, usano un linguaggio a volte un po' scurrile, anche le battute e le canzoni cantate ci rappresentano davvero.

Il regista è riuscito a creare a parer mio il film migliore dell'anno, ha rappresentato una disgrazia accaduta nel giro di 40 secondi, in un film intero. È molto toccante, io sono rimasta colpita, soprattutto dalla fine del film, in cui si sa che Willy non c'è più ma ci fanno vedere anche cosa c'è dopo la sua scomparsa... La mamma e la sorella in lacrime che non credono ai loro occhi, il ristorante che lo aspettava con una grande promozione e gli amici distrutti...

Ti ricorderò per sempre Willy!

Roberta Farruggia - 5F



I nostri auguri!

Natale o non Natale

Essere o non essere festoso,
è questo il problema.
Se sia più dolce per il cuore raccontare
lo stress dei regali, code o panettoni,
e ribellarsi al caos dei negozi
e fuggire in montagna con una coperta calda

Festeggiare... dormire... nulla di più.
E dite così che con un sorriso
mettiamo le luci, troppo forti
gli occhi confusi, ripetuta ogni giorno.
Questo sarebbe un sollievo da innamorare

Festeggiare, dormire...
sognare forse, forse.
Ed ecco l'inganno:
che sogni di neve e sorrisi vengano
dopo che abbiamo chiuso gli occhi sul mondo
frenetico.

E chi vorrebbe sopportare i pizzicotti e
le lunghe teorie di domande scomode.
Le battute dello zio, e il nonno brillo
e i soldi nella busta, manna dal cielo
e necessità dei vivi per noi nipoti.

PELLEGRINO

ARTUSI

ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA



DALL'A.S. 2026/27

FERMATA PORTA FURBA

VIA SESTIO MENAS 67

NEW

CORSO SERALE

CUCINA SALA

DIPLOMA IN 3 ANNI

HAI UN LAVORO? HAI MESSO IN PAUSA GLI STUDI?

È IL MOMENTO DI RIPARTIRE!

IL NOSTRO CORSO SERALE TI OFFRE UNA SECONDA
OCCASIONE PER CRESCERE, MIGLIORARTI E
RAGGIUNGERE NUOVI TRAGUARDI.

PER ADULTI E PER TUTTI I MAGGIORI DI 16 ANNI CON
IL TITOLO DI PRIMO CICLO D'ISTRUZIONE.

Collabora anche tu al prossimo numero!

redazione@artusiroma.org



Via Pizzo di Calabria, 5 – 00178 Roma – Tel. 06 71280548

Via San Tarcisio 66 – Tel. 06 121122380

Via Montescaglioso s.n.c. – Tel. 06 7184816

Via Sestio Menas 67 – Tel. 06 76984171

VII Municipio – Distretto 18° – Codice Scuola RMRH02000C – C.F. 97110170582

www.artusiroma.edu.it

rmrh02000c@istruzione.it – rmrh02000c@pec.istruzione.it