

# LA VOCE DEL VIRGILIO



“Sii il cambiamento  
che vuoi vedere nel  
mondo”

Mahatma Gandhi



**Uscita n° 2**  
**a.s. 2024/2025**

# LA VOCE DEL VIRGILIO

**IISS "VIRGILIO" - MUSSOMELI**

**Liceo Classico - Liceo Scientifico**

**Liceo Linguistico**

**I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A.**

**I.P.S.A.S.R. Corso Serale**

**Contrada Prato, s.n. - 93014 Mussomeli (CL)**

**tel 0934 993967 - fax: 0934 952156**

**e-mail: [clis008003@istruzione.it](mailto:clis008003@istruzione.it)**

**pec: [clis008003@pec.istruzione.it](mailto:clis008003@pec.istruzione.it)**

**sito web:**

**<https://www.virgiliomussomeli.edu.it>**



# *La redazione del giornalino*

Amico Alessandra

Calin Alexandra

Castiglione Sofia

Di Gangi Simona

Lupo Lucrezia

Nuara Ilary

Russotto Cristina

Sanguinè Mariachiara

Sedita Maria Rita

*Coordinatrice redazione:*

Prof.ssa Simona Cannella



# RUBRICHE



## 1 Le nostre attività

- Tradizioni, cucina e cultura
- Lillo Zucchetto: il nostro eroe
- Il nostro Blog!
- Le nostre pietanze!

## 2 Il fumetto divino!

- Dante & Beatrice

## 3 Antiche Civiltà

- Gli Egizi

# RUBRICHE



4

## L'artista del mese

- La torre dell'orologio
- Racconto fantascientifico:  
Comunicazione interstellare
- Racconto fantasy:  
L'amore ai tempi della magia
- Rosario, sogna di volare in alto
- Uomo, giudice e credente
- Valori di giustizia, fede e carità
- Contro il bullismo e il cyberbullismo

**Uscita n° 2**  
**a.s. 2024/2025**

# RUBRICHE



4

## Conoscimi

- Riflettiamo un pò assieme..giocando

5

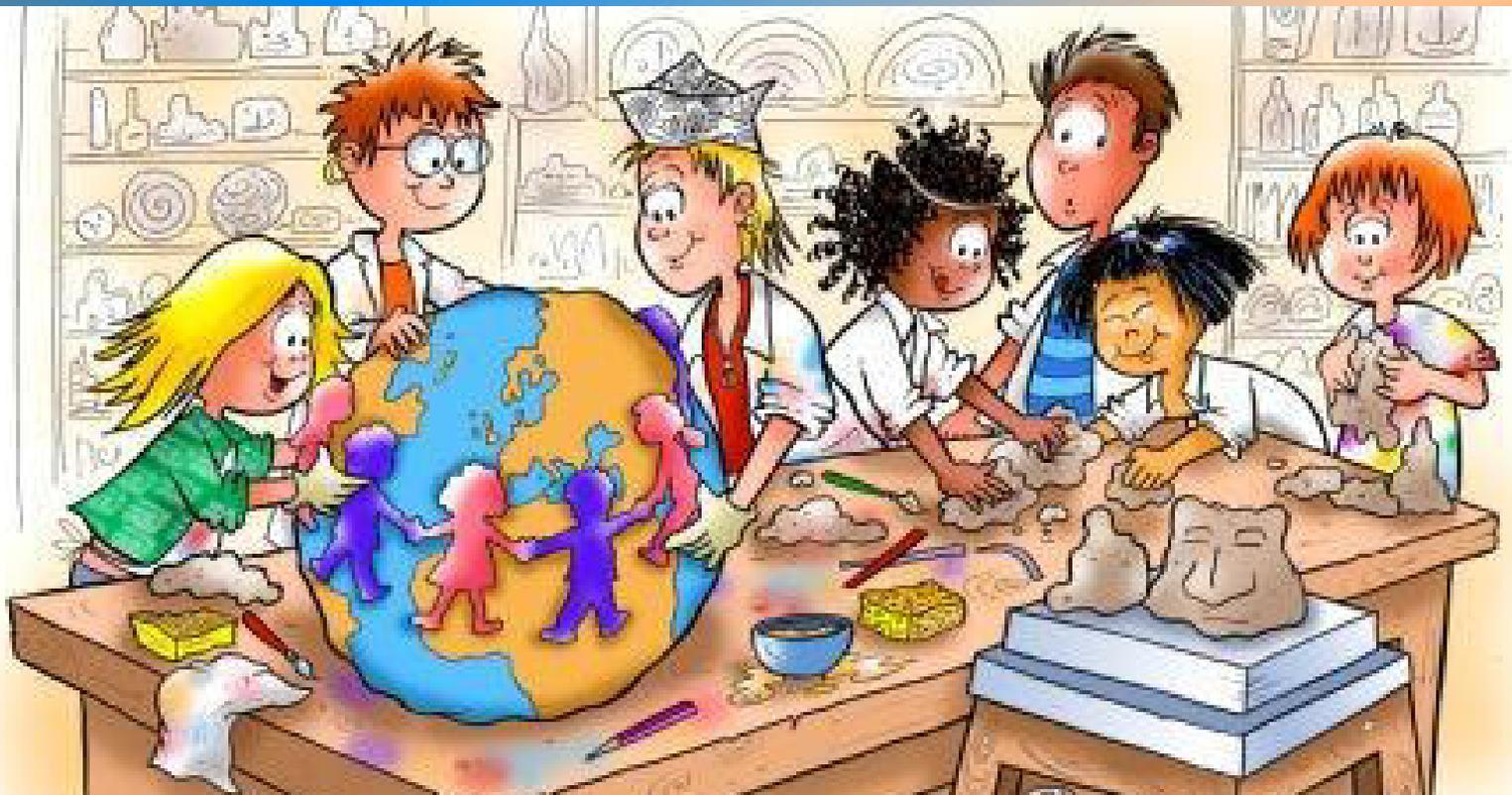
## Recensioni

- La morte della Vergine
- Let them eat cake!

## APPROFONDIMENTO

- **My Cook Book!**
- **A splash in the past!**

# LE NOSTRE ATTIVITÀ



# TRADIZIONI, CUCINA E CULTURA

## IL VIRGILIO APRE LE PORTE A STUDENTI DI TUTTO IL MONDO

**“Il tour all’Istituto Virgilio è stata davvero una bella esperienza: è una scuola diversa da quelle a cui sono abituata, offre tante opportunità di crescita per preparare gli adulti di un domani.”**

Con queste parole esordisce Caitlin, studentessa del Sudafrica in Exchange year con il programma Rotary 2024/2025.

Esattamente questo sabato 8 febbraio, un gruppo di 16 ragazzi provenienti da diverse nazioni del mondo ha avuto l'opportunità di vivere un'esperienza unica in Sicilia, a Mussomeli, grazie al Rotary International. I giovani, che stanno trascorrendo un intero anno nell'isola nell'ambito dello scambio culturale, hanno visitato i locali del nostro istituto, in particolar modo la sede dell'alberghiero, per immergersi nel cuore della tradizione gastronomica del territorio.

Per l'occasione gli studenti d'indirizzo hanno avuto l'opportunità di mostrare le loro abilità culinarie preparando piatti tipici siciliani con grande maestria. I ragazzi stranieri, accolti calorosamente dai compagni di scuola, sono stati affascinati dall'arte culinaria siciliana, degustando prodotti locali preparati con ingredienti freschi e genuini.



La visita è stata un'occasione per i ragazzi di conoscere non solo la nostra offerta formativa, ma anche la storia di Mussomeli. Durante il tour gli studenti sono rimasti incantati dalle bellezze naturali del paese, arricchendo la loro esperienza di scambio culturale con momenti di autentica meraviglia.

*“I ragazzi ci hanno mostrato come preparare pasta, marmellata e birra all'interno di una classe che era in realtà una cucina” racconta Sofia dalla Slovacchia. “Al termine del giro abbiamo potuto assaggiare il cibo eccellente preparato dagli studenti. Un'esperienza davvero unica: grazie a tutti coloro che lo hanno reso possibile.”*

Il programma Rotary International, che da anni promuove la pace e la comprensione interculturale attraverso scambi tra giovani di diverse nazionalità, ha permesso a questi ragazzi di vivere una straordinaria esperienza di crescita personale e di arricchimento. Grazie a iniziative come questa, la Sicilia si conferma un ponte di scambio tra culture diverse, un luogo dove l'incontro con altre tradizioni non solo è possibile, ma è anche stimolante e profondo.

*“Non avevo mai visto una scuola così.” ha dichiarato Eduardo dal Perù. “E' stato interessante scoprire un altro tipo di insegnamento che richiede tanta preparazione alle spalle e locali predisposti allo svolgimento di attività del genere. Abbiamo potuto assaggiare il cibo preparato dagli studenti d'indirizzo e posso dire con totale sicurezza che ogni alunno che esce da questa scuola è pronto per il futuro”*

**Sofia Castiglione C3A**

# Lillo Zucchetto: il nostro eroe

Cartellone realizzato dalla classe E3A

# LILLO ZUCCHETTO

Lillo Zucchetto nacque a Suteria in Provincia di Caltanissetta il 3 Settembre 1955



Suoi a lavorare giovanissimo a 19 anni nella prima scorta del giudice Filibone. Nei primi anni 80 divenne membro della squadra mobile di Palermo, alle dipendenze del giudice Ninni Cassarà, poiché amava essere operativo. La sua natura di giovane esuberante, ed intelligente gli pose scegliere l'incarico a lui affidato con grande entusiasmo. Trascorse la notte intere nelle discoteche e nelle giunse folermitane ed era molto vicino agli ambienti mafiosi, nei quali cercava di investigare sulle dimiche della mafia, con il commissario Ninni Cassarà, andavano spesso in giro in moto per i vicoli di Palermo.

Lillo Zucchetto aveva solo 27 anni. Quando fu ucciso è stato assassinato il 14 novembre 1982, dopo da sicari per conto mafioso, considerandolo un giovane, costo il suo modo di lavorare onesto e leale verso lo Stato. Quest'anno il 14.11.2024 scorse il 42mo anniversario dal suo omicidio del 14.11.1982 che avrebbe compiuto 63 anni.

Per il suo encomiabile lavoro al Servizio delle Sostanze, Lillo Zucchetto è stato insignito della Medaglia D'oro al valore civile, chiaramente consegnata alla famiglia. Inoltre numerose sono state le strade intitolate alla vittima di Mafia, le Biblioteche e gli Auditorium, come il teatro qui a Muscomeli. Dopo 40 anni, a pochi metri dal luogo in cui fu ucciso il **Sottile** di Palermo in una **notte** il **Ufficio** del Giudice Giovanni Falcone. **UN GIOVANE BARBARO ED UN UOMO UNITI NELLA SPERANZA DI ASPIRARE AD UNA SICILIA FINALMENTE LIBERA DALLA MAFIA.**



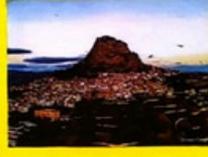







# LILLO ZUCCHETTO

Lillo Zucchetto nacque a Suteria in Provincia di Caltanissetta il 3 Settembre 1955



Suoi a lavorare giovanissimo a 19 anni nella prima scorta del giudice Filibone. Nei primi anni 80 divenne membro della squadra mobile di Palermo, alle dipendenze del giudice Ninni Cassarà, poiché amava essere operativo. La sua natura di giovane esuberante, ed intelligente gli pose scegliere l'incarico a lui affidato con grande entusiasmo. Trascorse la notte intere nelle discoteche e nelle giunse folermitane ed era molto vicino agli ambienti mafiosi, nei quali cercava di investigare sulle dimiche della mafia, con il commissario Ninni Cassarà, andavano spesso in giro in moto per i vicoli di Palermo.

Lillo Zucchetto aveva solo 27 anni. Quando fu ucciso è stato assassinato il 14 novembre 1982, dopo da sicari per conto mafioso, considerandolo un giovane, costo il suo modo di lavorare onesto e leale verso lo Stato. Quest'anno il 14.11.2024 scorse il 42mo anniversario dal suo omicidio del 14.11.1982 che avrebbe compiuto 63 anni.

Per il suo encomiabile lavoro al Servizio delle Sostanze, Lillo Zucchetto è stato insignito della Medaglia D'oro al valore civile, chiaramente consegnata alla famiglia. Inoltre numerose sono state le strade intitolate alla vittima di Mafia, le Biblioteche e gli Auditorium, come il teatro qui a Muscomeli. Dopo 40 anni, a pochi metri dal luogo in cui fu ucciso il **Sottile** di Palermo in una **notte** il **Ufficio** del Giudice Giovanni Falcone. **UN GIOVANE BARBARO ED UN UOMO UNITI NELLA SPERANZA DI ASPIRARE AD UNA SICILIA FINALMENTE LIBERA DALLA MAFIA.**










# 42 MO ANNIVERSARIO

Il 14.11.2024 scorse il 42mo anniversario dal suo omicidio del 14.11.1982 che avrebbe compiuto 63 anni.

# IL NOSTRO BLOG!!!

## Classe E3A

**Cliccate sull'immagine per accedere al mondo del nostro blog!**

### **LAVORI SCOLASTICI - E3A VIRGILIO MUSSOMELI**

Ciao a tutti! Siamo gli alunni della III A IPSEOA! Vogliamo utilizzare questo spazio per presentarci e farci conoscere perché sappiamo benissimo che siamo una classe troppo simpatica! Iniziamo con le presentazioni!!!! Io...

 [google.com](https://www.google.com)

**Realizzato insieme ai professori  
Mazzara Pietro e Calà Vincenza**

# LE NOSTRE PIETANZE: LE CHIACCHIERE DI CARNEVALE AL VIRGILIO!





# IL FUMETTO DIVINO

a cura di Mariachiara Sanguinè

DANTE & BEATRICE



Uscita n. 2, Marzo 2025

lavocedelvirgilio



# ANTICHE CIVILTÀ'

GLI EGIZI

\*Storia - cultura e curiosità\*



Uscita n. 2, Marzo 2025

lavocedelvirgilio



CLEOPATRA E  
IL SUO REGNO

ANCIENT

# EGYPT



## Cleopatra

Cleopatra VII, regina d'Egitto dal 51 al 30 a.C., è una figura storica affascinante, non solo per il suo ruolo politico, ma anche per il suo stile di vita opulento e sofisticato. I profumi, in particolare, erano parte integrante della sua identità e del suo potere.

## L'essenza di Cleopatra

### L'arte della profumeria nell'antico Egitto

Nell'antico Egitto, la profumeria era una pratica altamente sviluppata. I profumi non erano solo un lusso, ma avevano anche significati religiosi e medicinali. Erano utilizzati in rituali, sepolture e come offerte agli dèi. Gli egiziani credevano che gli aromi potessero avvicinarli al divino. I profumi di Cleopatra erano spesso realizzati con ingredienti naturali come:

- **\*\*Incenso e mirra\*\***;
- **\*\*Fiori\*\***;
- **\*\*Spezie\*\***;

La preparazione dei profumi era un'arte che richiedeva tempo e abilità. Gli artigiani combinavano oli essenziali e sostanze aromatiche in un processo che poteva includere la distillazione e l'infusione.

Cleopatra era famosa per il suo amore per i profumi.

## *L'aspetto di Cleopatra*

Cleopatra VII, l'ultima regina d'Egitto, è spesso descritta come una figura affascinante e carismatica. Il suo aspetto fisico è stato oggetto di molte speculazioni nel corso dei secoli, ma le fonti antiche la descrivono come una donna di grande intelligenza, con una personalità magnetica. Non ci sono molte informazioni certe sul suo aspetto, ma è noto che si vestiva con abiti eleganti, portava gioielli sfarzosi e aveva una pelle molto chiara.

## *Cleopatra e Cesare*

La relazione tra Cleopatra e Giulio Cesare è stata cruciale per la storia. Inizialmente, Cleopatra cercò l'alleanza con Cesare per rafforzare la sua posizione sul trono egiziano, in un periodo di instabilità politica. Si incontrarono nel 48 a.C. a Roma, dove la regina riuscì a conquistare il suo favore. La loro relazione portò alla nascita di un figlio, Cesareo, e rappresentò un'alleanza strategica tra Roma ed Egitto.

La relazione con Cesare non solo consolidò il potere di Cleopatra, ma le permise anche di influenzare la politica romana. Dopo l'assassinio di Cesare nel 44 a.C., Cleopatra tornò in Egitto, ma la sua vita continuò a intrecciarsi con quella di Roma, in particolare attraverso la sua successiva relazione con Marco Antonio.

## *La relazione con Marco Antonio*

Dopo l'assassinio di Cesare, Cleopatra si alleò con Marco Antonio, un generale Romano. Cleopatra e Antonio si sposarono, Ebbero tre figli: Alessandro Helios, Cleopatra Selene e Tolomeo Filatello. Antonio e Cleopatra governarono le loro province in modo congiunto, Ma la loro relazione era fragile, conflitti di potere e strategie politiche.

*Realizzato da:*

Ilary Nuara  
Sedita Maria Rita  
Alexandra Calin  
Lupo Lucrezia  
Simona Di Gangi  
CLASSE E1A



# L'ARTISTA DEL MESE

# LA TORRE DELL'OROLOGIO



Realizzato da  
Sanguinè Mariachiara  
Classe E3A

# RACCONTO FANTASCIENTIFICO

## COMUNICAZIONE INTERSTELLARE

Non era passato molto tempo dalla scoperta della prima comunicazione interstellare. Qualche anno fa infatti lo scienziato Straud era stato in grado di percepire delle note sonore, grazie ad una gemma proveniente dallo spazio e dopo neanche un anno tutti i migliori studiosi del mondo si erano già messi alla ricerca di un codice per tradurre queste colonne. Alla fine riuscirono, oltre a ricodificare il messaggio originale, a creare una sinfonia per "presentarci" a qualunque forma di vita che era riuscita nella prima comunicazione interstellare. Da quel momento erano nate numerose università dove insegnavano proprio questo codice. Io ero riuscita a frequentare quella a nord e dopo il diploma mi avevano offerto un lavoro nella sede principale Straud. Lì arrivavano la maggior parte delle colonne; e toccava proprio a me tradurle e passarle ai piani di smistamento e risposta. Io accettai subito e qualche mese dopo ero l'impiegata principale del mio settore. Era un giorno come gli altri a lavoro; ero arrivata presto e mi ero già messa al computer per iniziare la traduzione. Sembrava un messaggio come tutti gli altri, stesso codice, ma allo stesso tempo di significato completamente diverso. Era una melodia non positiva; accennava un concetto di distruzione e di perdita. Quando finii di trascriverla andai subito ai piani superiori per avvertirli di questo messaggio anomalo. Da lì si scatenò il caos; tutti in quella stanza iniziarono a vociferare sentenze di morte e alcune strategie di guerra, per paura di un possibile attacco.

Non solo lo, ma anche al di fuori dell'edificio era l'argomento principale di ogni conversazione. Qualche giorno dopo la scoperta; le città erano già state evacuate con la speranza di salvare il resto della popolazione. Tutti noi, come studiosi e linguisti, eravamo rimasti nella sede principale, per cercare di far finire questa situazione nel miglior modo possibile. Io mi stavo occupando della gemma sottoponendola ad ogni tipo di esperimento possibile. La guardai persino con una sorta di lente di ingrandimento dove trovai un'iscrizione che mi fece capire quanto stupidi fossimo stati. La gemma era molto grande, più o meno il triplo di un pugno adulto, ed era liscia con dei colori molto sgargianti che variavano dal blu notte al viola ametista in un modo perfettamente armonico. A destra, nello spigolo più pronunciato, aveva dei simboli come quelli usati nelle comunicazioni. Non mi ci volle tanto a capirli ed a comunicargli ai miei colleghi. Tutti noi avevamo escluso questa ipotesi, troppo inverosimile per essere vera, invece era proprio così. Nel tardo pomeriggio, quando il sole stava cedendo il posto alla luna e alle stelle, una piccola luce nel cielo si fece man mano più forte e grande fino a diventare un'immensa astronave tappezzata da milioni di cristalli, simili alla gemma; solamente molto più piccoli e variopinti. Quando la navicella atterrò, gli alieni con cui avevamo comunicato negli ultimi anni scesero e si rivelarono all'umanità. Erano una sorta di dinosauri preistorici che, però, erano composti da metallo e cristalli. Infatti non erano esseri viventi, ma bensì macchine con dei colori sgargianti come la loro gemma.

Dalla somiglianza con essa si poteva capire l'importanza vitale di quei cristalli. Erano come una batteria, alimentavano loro e il loro pianeta Etheria. Quando la gemma principale era scomparsa la loro specie si stava estinguendo, e per cercare di trovarla iniziarono con le comunicazioni. Quando Straud la trovó iniziarono a chiedere informazioni sul luogo in cui si trovavano. Noi desiderosi di conoscenza gliela avevamo date e ora erano venuti a riprendersi quello che avevano perduto. Quando gli consegnammo la gemma se ne andarono subito, credo per rimetterla al proprio posto, lasciandosi dietro una nube densa e colorata fino al loro pianeta. Da quel momento l'umanità capì che era meglio non mischiarsi negli affari interstellari, soprattutto se non si aveva la minima idea di cosa si stesse facendo.

■

**Classe E1A**



# L'AMORE AI TEMPI DELLA MAGIA

C'era una volta un castello abitato da un mago di nome Damiano; lui era un mago molto in gamba che aiutava, andando per le vie del paese facendo delle magie alle persone che avevano difficoltà di diverso genere. Damiano era molto amato dagli abitanti del paesino di "Terra di Mezzo" dove viveva anche lui.

Il mago aveva anche una bellissima fanciulla, Sofia, che era anche la sua promessa sposa.

Alvaro, il troll malvagio che viveva lì, desiderava la donna del mago; quest'ultimo per far dimenticare al troll quello che provava per Sofia, faceva delle magie su di lui.

Tuttavia nel momento esatto in cui la magia spariva, la sua infatuazione diventava sempre più grande. Quando Alvaro tornò al castello di Damiano, il mago non ebbe più magie da fargli. Da buon amico, Damiano voleva risolvere le divergenze con Alvaro.

Parlando capirono che il problema più grande era Sofia; così Damiano si arrabbiò e disse ad Alvaro di non intromettersi più nella loro vita sentimentale e che il matrimonio si sarebbe celebrato comunque.

Due settimane dopo l'accaduto arrivò il giorno più importante della vita di Sofia e Damiano. Quando arrivò il momento della promessa, entrano gli amici di Alvaro e assalirono gli ospiti buttando una polvere per stordirli. Le fate che portavano gli anelli, respirando anche loro la polvere, caddero e persero gli anelli. Nel frattempo Alvaro li trovò e se li prese. La cerimonia fu sospesa e rimandata; non trovando più gli anelli ne vennero fatti dei nuovi. Il giorno prima del matrimonio

Alvaro chiamó il suo amico mago Teo, molto piú potente di Damiano, e truccarono gli anelli, mettendo in quello di Sofia una maledizione che era quella di farla innamorare di Alvaro, mentre nell'anello di Damiano gli misero la maledizione di non provare piú amore per Sofia.

Durante la notte prima del matrimonio Alvaro scambiò gli anelli sostituendo quelli originali con quelli maledetti.

Il giorno del matrimonio tutto andò bene; solamente dopo tre giorni l'effetto della pozione iniziò e dopo un mese gli sposi divorziarono. Così Sofia andò confessare il suo amore ad Alvaro, che a sentire queste parole oltre ad essere felice capì che il piano aveva funzionato.

Dopo circa due settimane Teo, sentendosi in colpa, andò da Damiano per raccontargli tutta la verità degli anelli e di come la maledizione sarebbe svanita soltanto quando tutte le fedeli fossero state levate dalle mani dei due ragazzi. Così Damiano corse da Sofia e cercò di raccontargli tutta la verità. All'inizio lei non gli credette, però, poi, riflettendoci, capì che non provava nulla per Alvaro; quindi si tolse l'anello e corse subito da Damiano. I due sposi capirono che era meglio per loro andarsene dalla Terra di Mezzo, così si trasferirono a Camelot.

Lì si costruirono una bella famiglia e vissero tutti felici e contenti.



# Rosario, sogna di volare alto!

Cresce “a pane e diritto” Rosario  
E sogna di volare alto.  
Lotta per il popolo,  
Unico nelle sue battaglie,  
grandi occhi scuri  
decisi e pieni di valori.  
Dona senza chiedere,  
leader di umiltà  
ligio al proprio dovere.  
Sordo alle sollecitazioni negative,  
ascolta solo i valori in cui crede.  
Un bacio, l’ultimo a mamma Rosalia,  
il giudice cerca di cambiare le cose...  
“Quel lavoro che è la sua vita  
Gli porterà la morte?”  
Braccato, tenta la fuga.  
Cinque colpi, due armi diverse,  
il terzo penetra nel torace.  
È il 21 settembre 1990!  
Ma dopo la sua morte  
il MIRACOLO,  
la prova della sua straordinarietà.  
Nel sogno annuncia:  
“La forza per guarire è dentro di te!”  
Elena, il tumore, la perdita di un figlio  
Il dolore, lo strazio  
Ma anche quella forza...Grazie Rosario!

# Uomo, giudice e credente

Rosario, adolescente per età  
ma “centunanno” per la sua saggezza

Dolce e mite nel profondo,  
serio e onesto nella disciplina,  
generoso nella quotidianità.

Con giustizia e carità

Dava forma alla sua personalità.

Cresce appassionato il “giudice ragazzino”,  
nel cuore della sua città sfida l’oscurità,  
un eroe tra le ombre!

Per lui si compie la missione di morte:

Rosario corre con un nodo in gola,  
cerca la fuga scavalcando la barriera,  
la vista è appannata come se ci fosse una visiera.

Ottantuno metri quelli che aveva percorso

Mentre i killer gli stavano addosso

“Cosa vi ho fatto picciotti?”

Le ultime parole da lui pronunciate

Da violenza e crudeltà vilmente spezzate.

A quella domanda nessuna risposta si darà

solo il ricordo di Rosario  
uomo, giudice e credente  
per sempre ci accompagnerà!

# Valori Di Giustizia, Fede E Carità

Rosario Livatino, 38 Anni Di Vita,  
Ha Una Dedizione Totale Al Proprio Dovere,  
Non È Aduso A Compromessi,  
Non Guarda In Faccia Nessuno,  
Opera Secondo Giustizia  
E Adempie Il Suo Lavoro Con Passione.  
Non Indietreggia Davanti Alle Minacce  
Ma Dà Ascolto Ai Suggerimenti Della Sua Coscienza.  
Con Libertà Riservata E Consapevole  
Svolge Il Ruolo Di Magistrato.  
E' Un Professionista Molto Occupato.  
Come Dovere Di Figlio È Affezionatissimo Alla Famiglia,  
Un Angelo!  
Non Fa Altro Che Occuparsi  
E Preoccuparsi Degli Altri.  
In Lui Si Fondono Serenità, Fede, Servizio Allo Stato  
E Profondo Rapporto Con Dio.  
La Sua È Una Fede Senza Fronzoli E Concreta.  
Questo È Il Piccolo Giudice,  
L'uomo, Il Magistrato, Il Cristiano!

Classe CS2B

Prof.ssa Di Giovanni Francesca

# CONTRO IL BULLISMO E IL CYBERBULLISMO

REALIZZAZIONE MANIFESTI DA PARTE DEGLI ALUNNI

CLASSE E3A



# NESSUN BULLO HA IL DIRITTO DI OPPRIMERE I SOGNI ALTRUI

## il diritto di sognare

NO AL BULLISMO!

Ognuno di noi ha dei sogni nel cassetto e nessuno ha il diritto di spegnerli.

E1A

PROGETTO "SOGNI E AZIONI" - LINEA CURRICOLARE  
DIREZIONE REGIONALE DELLA SCUOLA - REGIONE LIGURIA  
ANNO SCOLASTICO 2014/2015



IL MIO SOGNO È STATO TROVARE UNA CLASSE COME QUESTA

IL MIO SOGNO È GUIDARE UNA PANDA

IL MIO SOGNO GIÀ REALIZZATO SONO LE MIE COMPAGNE DI CLASSE.

IL SOGNO CHE VUOLIO CHE SI REALIZZI È QUELLO DI PARLARE D'ACCORDO CON TUTTA LA CLASSE.

IL MIO SOGNO È FARE LA CUOCCA.

IL MIO SOGNO È DIVENTARE PILOTA.

UNO DEI MIEI SOGNI È QUELLO DI ESSERE MENO TIMIDA.

DI NON ESCLUDERE NESSUNO E INTEGRARE TUTTA LA CLASSE.

IL MIO SOGNO È QUELLO DI PARLARE IN UN CONCERTO DI OLTRE.

IL MIO SOGNO È DIVENTARE UNA GINNASTA.

IL MIO SOGNO È LAUDARE IN UNA CROCIERA.

UN MIO SOGNO GIÀ REALIZZATO È QUELLO DI ESSERE DIVENTATA UNA MODELLA.

IL MIO SOGNO È DIVENTARE UN'ARTISTA

## CLASSE E1A

# CONOSCIMI!



# RIFLETTIAMO UN PO' ASSIEME...GIOCANDO

IN QUESTO NUMERO DI MARZO, VORREI FARVI DELLE DOMANDE CARI MIEI COETANEI, RAGAZZI E RAGAZZE PIU' GRANDI E PIU' PICCOLI DI ME... PER RIFLETTERE UN PO'!

COME ORMAI SAPETE FREQUENTO LA SCUOLA DA TRE ANNI E MI PIACEREBBE FARVI ALCUNE DOMANDE:

**OGGI CONOSCERETE UN PÒ MEGLIO ALCUNI ASPETTI DELL'AUTISMO!**

**NEL TEMPO AVETE VISTO QUALCHE MIO CAMBIAMENTO?**

**CHI ABITA A MUSSOMELI HA NOTATO QUALCOSA DI DIVERSO?**

**IN QUALCHE MODO LA MIA PRESENZA A SCUOLA VI FA RIFLETTERE?**

**PENSATE CHE LA DIVERSITA' DI OGNUNO SIA UNA RICCHEZZA O UNA DIFFICOLTA'?**

**IL NOSTRO ESSERE UNICI E' FANTASTICO! TUTTI DIVERSI MA TUTTI UGUALI...**

VORREI CONDIVIDERE CON VOI ALCUNI ASPETTI DELLA MIA CRESCITA E ALCUNI COMPORTAMENTI SIGNIFICATIVI CHE HANNO INTERESSATO IL MIO PERCORSO DI FORMAZIONE COME CITTADINA, NELLA SPERANZA CHE POSSIATE RIFLETTERE SULL'IMPORTANZA DELLA VITA E SOPRATTUTTO SUL FATTO CHE NON ESISTONO OSTACOLI INSORMONTABILI...

**EH SE LO DICO IO...!**





# RECENSIONI

## CINEMA



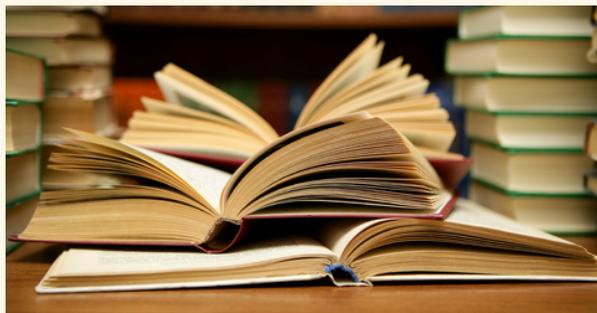
Marie Antoinette (2006),  
Sofia Coppola

## ARTE E CULTURA



La morte della Vergine (1604-  
1606), Caravaggio.

## RUBRICA DEL LIBRO



# LA MORTE DELLA VERGINE



La Morte della Vergine è un dipinto realizzato tra il 1604 e il 1606 da Caravaggio (Michelangelo Merisi). Il quadro fu commissionato da Laerzio Cherubini ed è attualmente conservato al Museo Louvre di Parigi.

Al centro il corpo morto della vergine è inserito in un ambiente umile. Una dell'interpretazione del quadro, quella di Maurizio Calvesi, suggerisce l'adesione del Caravaggio al movimento religioso degli Oratori e al Cardinale Federico Borromeo, il quale predicava l'assoluta povertà del clero.

Una volta terminato il dipinto, questo fu però rifiutato: le caviglie erano eccessivamente scoperte, e la Madonna non rispettava la sua iconografia classica: nessun angelo, tributi mistici o richiamo al mondo celeste.

È curioso sapere che probabilmente il Caravaggio utilizzò come modello per dipingere la Vergine, una prostituta annegata nel Tevere (ciò giustificerebbe il ventre gonfio).

Questa tela ritrae qualcosa che ci riguarda: la morte corporale.

Caravaggio in tutti i suoi quadri ha rappresentato il vero,

considerato crudo o violento (come per la decollazione di San Giovanni): il suo quadro è la morte terrena della Vergine ed è vero come, ad esempio, il "corpo di Cristo morto nella tomba" di Hans Holbein (anche questo dipinto può risultare cupo, crudo)

La luce e la composizione ci fanno pensare a un mondo e una realtà che conosciamo: si tratta di una sensibilità caratteristica del secolo di Caravaggio, in cui è l'uomo ad assumere una posizione di rilievo o centrale.



## LET THEM EAT CAKE!

Questa la frase iconica attribuita a Maria Antonietta che si esprime riguardo all'impossibilità del popolo di Francia di non riuscire a comprare del pane. La sovrana è da sempre presentata come un personaggio esuberante nelle acconciature e nei vestiti, in netto contrasto con una popolazione schiacciata del peso rappresentato da nobili e clero.

Il film però non si concentra sulle condizioni del popolo e le ragioni che portarono allo scoppio di un evento storico talmente importante da segnare il passaggio da storia moderna a contemporanea: la rivoluzione francese (1789).

Il film di Sofia Coppola, regista che da sempre ha trattato e approfondito l'universo femminile, affronta la relazione che Maria Antonietta ha con la sua vita coniugale e le mancanze che sente a causa delle poche attenzioni del marito: una donna che fin dalla nascita è stata cresciuta per diventare moglie e madre e soddisfare da sempre e per sempre il piacere e il desiderio maschile.

L'intento del film è proprio quello di trattare e rivalutare una regnante, che prova, come ogni essere umano, delle emozioni e ha dei desideri. È chiaro che conoscere una Maria Antonietta diversa da quella descritta, una figura decisamente più umana da quella sempre tramandata, porta inevitabilmente ad empatizzare con lei.

Sarà poi l'allontanamento della regnante dalla reggia di Versailles, simbolo di stenti e ricchezza, a segnare la fine di una nobiltà destinata a soccombere.



APPROFONDIMENTO TEMATICO

LINGUA INGLESE

FACT FILE DESIGNING



*my*  
**Cook Book**

SIMPLE AND MODERN RECIPE

*Project work:*

*Meals and Menus*

*Teacher: Lanzalaco Giuseppa Martina*



# CARBONARA

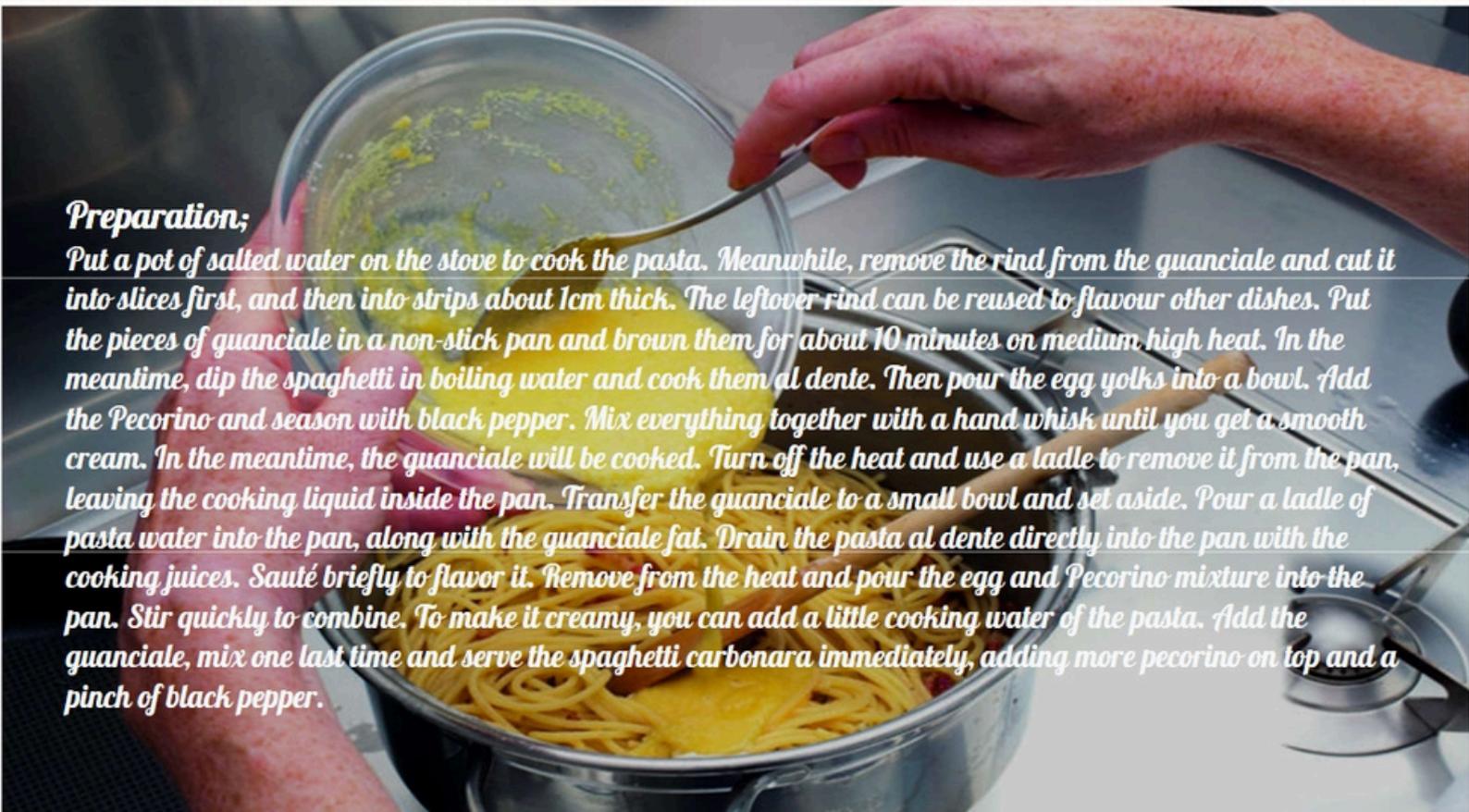
## Ingredients (for 4 people):

- Spaghetti (320 g)
- Bacon (150 g)
- Egg yolks (6)
- Pecorino Romano DOP (50 g)
- Black pepper (q.b)



## Preparation:

Put a pot of salted water on the stove to cook the pasta. Meanwhile, remove the rind from the guanciale and cut it into slices first, and then into strips about 1cm thick. The leftover rind can be reused to flavour other dishes. Put the pieces of guanciale in a non-stick pan and brown them for about 10 minutes on medium high heat. In the meantime, dip the spaghetti in boiling water and cook them al dente. Then pour the egg yolks into a bowl. Add the Pecorino and season with black pepper. Mix everything together with a hand whisk until you get a smooth cream. In the meantime, the guanciale will be cooked. Turn off the heat and use a ladle to remove it from the pan, leaving the cooking liquid inside the pan. Transfer the guanciale to a small bowl and set aside. Pour a ladle of pasta water into the pan, along with the guanciale fat. Drain the pasta al dente directly into the pan with the cooking juices. Sauté briefly to flavor it. Remove from the heat and pour the egg and Pecorino mixture into the pan. Stir quickly to combine. To make it creamy, you can add a little cooking water of the pasta. Add the guanciale, mix one last time and serve the spaghetti carbonara immediately, adding more pecorino on top and a pinch of black pepper.







## RECIPE COOKIES:

DIFFICOLTÀ: FACILE

PREPARAZIONE: 15 MIN

COTTURA: 30 MIN

DOSI PER: 16 PEZZI

COSTO: BASSO

NOTA + 30 MIN. DI RIPOSO IN FRIGO



### INGREDIENTI

Farina 00 250 g

Burro morbido 150 g

CIOCCOLATO FONDENTE 200 G

Uova (circa | medio) a temperatura ambiente 55 g

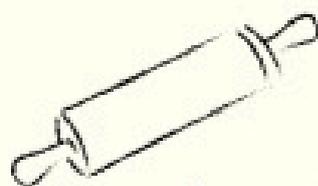
Zucchero di canna 90 g

Zucchero 90 g

Lievito in polvere per dolci 5 g

Baccello di vaniglia (i semi) |

Sale fino | di pizzico



## PREPARAZIONE

Per preparare i cookies versate in una ciotola lo zucchero semolato e lo zucchero di canna, poi unite i semi del baccello di vaniglia e il burro morbido. Mescolate energicamente con una frusta per amalgamare il tutto.

Una volta amalgamato il composto, aggiungete l'uovo intero e mescolate sempre con la frusta.

Dovrete ottenere un composto omogeneo e senza grumi. A parte mescolate la farina con il lievito per dolci. Versate le polveri nel composto.

Mescolate un'ultima volta per incorporarle in modo uniforme, poi coprite con pellicola e lasciate rassodare in frigorifero per 30 minuti. Riprendete il composto e formate delle sfere del peso di circa 50 g ciascuna, senza lavorarle e compattarle troppo. Se preferite potete utilizzare un porzionatore per il gelato. Adagiate le palline su una teglia rivestita con carta forno, distanziandole bene fra di loro. Cuocete i biscotti in forno statico a 165° per 25-30 minuti nel ripiano medio del forno. Una volta pronti, sfornate e lasciate intiepidire i cookies prima di gustarli!





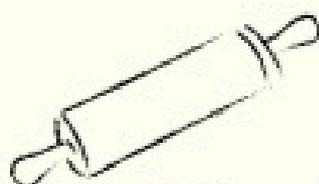
## RECIPE COOKIES:

DIFFICULTY: EASY  
 PREPARATION: 15 MIN  
 COOKING: 30 MIN  
 SERVES: 16 PIECES  
 COST: LOW  
 NOTE + 30 MIN. REST IN



### INGREDIENTS

FLOUR 00 250 G  
 SOFT BUTTER 150 G  
 DARK CHOCOLATE 200 G  
 EGGS (ABOUT 1 MEDIUM) AT ROOM TEMPERATURE 55 G  
 BROWN SUGAR 90 G  
 SUGAR 90 G  
 BAKING POWDER FOR CAKES 5 G  
 VANILLA POD (THE SEEDS) 1  
 FINE SALT 1 PINCH



## PREPARATION:

TO PREPARE THE COOKIES, POUR THE GRANULATED SUGAR AND BROWN SUGAR INTO A BOWL. THEN ADD THE SEEDS OF THE VANILLA POD AND THE SOFT BUTTER. MIX VIGOROUSLY WITH A WHISK TO COMBINE EVERYTHING. ONCE THE MIXTURE IS COMBINED, ADD THE WHOLE EGG AND MIX AGAIN WITH THE WHISK. YOU SHOULD OBTAIN A SMOOTH MIXTURE WITHOUT LUMPS. SEPARATELY, MIX THE FLOUR WITH THE BAKING POWDER. POUR THE POWDERS INTO THE MIXTURE. MIX ONE LAST TIME TO INCORPORATE THEM EVENLY. THEN COVER WITH CLING FILM AND LEAVE TO HARDEN IN THE REFRIGERATOR FOR 30 MINUTES. TAKE THE MIXTURE AND FORM SPHERES WEIGHING ABOUT 50 G EACH. WITHOUT WORKING THEM OR COMPACTING THEM TOO MUCH. IF YOU PREFER, YOU CAN USE AN ICE CREAM SCOOP. PLACE THE BALLS ON A BAKING SHEET LINED WITH BAKING PAPER, SPACING THEM WELL APART. BAKE THE COOKIES IN A STATIC OVEN AT 165° FOR 25-30 MINUTES ON THE MIDDLE SHELF OF THE OVEN. ONCE READY, TAKE THEM OUT OF THE OVEN AND LET THE COOKIES COOL BEFORE ENJOYING THEM.



# Basic sweet

Intilla Christian

Portions: 4

Preparation time: 15 min

Cooking time: 10 min

## INGREDIENTS

2 cup of sifted flour, 2 teaspoons baking powder, 3 teaspoons of sugar  
1/2 teaspoons of salt, 2 big eggs, 1, 1/2 and 3/4 cup of milk, 2  
teaspoons of melted butter.

## PROCESS

1. Sift the flour, yeast, Sugar and salt.
2. in 2 separate bubble bear together the eggs and half a cup of milk  
add to the flour mixture turning until homogeneous
3. Mix the melted butter. If the butter is too thick to pour add a little  
more milk
4. Cook on a warm oiled grill using about 1/2 cup of butter for each  
basic sweet
5. Cook until soft, a little dry at the edges, and slighrey golden at the  
base
6. Turn and brown on the other side
7. Serve these pancakes with butter and syrup



# Baking Recipes



# Torta al cioccolato

## Ingredienti

200 g di cioccolato fondente  
150 g di burro  
200 g di zucchero  
4 uova  
100 g di farina  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
Un pizzico di sale  
1 cucchiaino di vaniglia (opzionale)



## Procedimento

1. Preriscalda il forno a 180°C e prepara una tortiera.
2. Fondi insieme il cioccolato e il burro, poi lasciali intiepidire.
3. Sbatti uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
4. Aggiungi il cioccolato fuso e mescola.
5. Setaccia farina e lievito, uniscili al composto e mescola delicatamente.
6. Versa l'impasto nella tortiera e cuoci per 25-30 minuti.
7. Lascia raffreddare la torta prima di servirla.



# Chocolate cake

## Ingredients

- 200 g dark chocolate
- 150 g butter
- 200 g sugar
- 4 eggs
- 100 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- A pinch of salt
- 1 teaspoon vanilla (optional)



## Procedure

1. Preheat the oven to 180°C and prepare a cake pan.
2. Melt the chocolate and butter together, then let it cool slightly.
3. Whisk the eggs and sugar until you get a fluffy mixture.
4. Add the melted chocolate and mix.
5. Sift the flour and baking powder, then fold them into the mixture gently.
6. Pour the batter into the cake pan and bake for 25-30 minutes.
7. Let the cake cool before serving.





# Torta alle fragole

## Ingredienti

- 5 uova
- 150 g di zucchero
- 120 g di farina 00
- 30 g di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di vanillina (opzionale)
- 1 pizzico di sale

## Procedura

- 250 g di panna fresca da montare
- 50 g di zucchero a velo
- 300 g di fragole fresche



## Procedimento

- Monta uova e zucchero per 8-10 minuti.
- Setaccia farina, cacao, vanillina e sale e aggiungi al composto con movimenti delicati.
- Versa in uno stampo e cuoci a 180°C per 30-35 minuti. Lascia raffreddare e taglia in due dischi.
- Monta la panna con lo zucchero a velo. Lava e taglia le fragole, tenendone alcune per decorare.
- Per la bagna scalda acqua e zucchero fino a scioglierlo, aggiungi il liquore e fai raffreddare.
- Spennella i dischi di Pan di Spagna con la bagna, farcisci con panna e fragole e chiudi con il secondo disco.
- Decora con panna e fragole. Riposa in frigo 2 ore prima di servire.





# Strawberry Cake

## Ingredients:

- 5 eggs
- 150 g of sugar
- 120 g of all-purpose flour
- 30 g of unsweetened cocoa powder
- 1 sachet of vanilla (optional)
- 1 pinch of salt

## Procedure:

- 250 g of fresh cream for whipping
- 50 g of powdered sugar
- 300 g of fresh strawberries



## Steps:

- Beat the eggs and sugar for 8-10 minutes.
- Sift the flour, cocoa, vanilla, and salt and gently fold them into the mixture.
- Pour into a pan and bake at 180°C (350°F) for 30-35 minutes. Let cool and slice into two layers.
- Whip the cream with powdered sugar. Wash and slice the strawberries, keeping some whole for decoration.
- For the syrup, heat water and sugar until dissolved, add the liquor, and let it cool.
- Brush the cake layers with the syrup, fill with whipped cream and strawberries, and top with the second layer.
- Decorate with whipped cream and strawberries. Chill in the fridge for 2 hours before serving.



# MY RECIPE NAME

Recipe name: Cheesecake

Type of cuisine : Dessert

Prep time: 20 minutes

Cook time: One hour

Serves:



## Ingredients

INGREDIENTS FOR THE BASE • 250 g of digestive biscuits • 125 g of butter  
 FOR THE FILLING • 750 g of Philadelphia • 170 ml of fresh cream • 80 g of granulated sugar • 1/2 vanilla pod • 8 g of gelatine sheets  
 FOR COVERAGE • 250 g of raspberry jam • a few drops of lemon juice • half a glass of water



## Procedure

- 1) Start preparing the cold cheesecake from the base: chop the finely biscuits with the mixer, place them in a bowl and mix them with the melted butter. Alternatively you can pulverize them with a meat mallet after sealing them in a food bag. Arrange the resulting mixture to cover the bottom of a 22 cm diameter springform pan, leveling well with the back of a spoon. Place in the refrigerator until ready to compose the dessert.
- 2) Soak the gelatine in cold water for about 10 minutes. In a bowl, whip the spreadable cheese with the sugar, 150 g of cream and the vanilla seeds extracted from the berry until you obtain a homogeneous mixture. Place the remaining cream in a saucepan and heat it. Add the well squeezed gelatine and mix until it has dissolved.
- 3) Let it cool and add the mixture to the mixture Philadelphia, mixing well. Pour everything onto the biscuit base, level and place in the fridge for at least 4 hours. After this time, heat the raspberry jam in a saucepan with the water and lemon juice. Let it cool and spread it over the surface of the cake. Place in the refrigerator again for 1
- 4) then turn out the cold cheesecake and serve.



Favata Sirga  
 Favata Fabiana  
 Giuffrè Federica



# A splash in the past!

Project work:  
Meals and Menus  
Teacher: Lanzalaco Giuseppa Martina



# THE HISTORY OF FOOD AND BEVERAGES

## PREHISTORIC TIMES

**PEOPLE'S DIET DEPENDS ON THEIR HABITAT**

**HUNTER-GATHERER SOCIETY**

**RAW FOOD    MEAT-BASED DIET**



## NEOLITHIC TIMES

HUNTERS BECAME FARMERS

**VEGETARIAN DIET**

**DAIRY PRODUCTS**



## ANCIENT GREECE

**MEDITERRANEAN DIET & PRODUCTS OF THE LAND**

**3 MEALS A DAY**



## ANCIENT ROME

**EATING HABITS DEPEND ON SOCIAL CLASSES**

**1 MAIN MEAL A DAY**



## THE MIDDLE AGES

## THE RENAISSANCE

**STAPLE DIET**

**INTRODUCTION OF EXOTIC FOOD AND SPICES (FOR NOBLES)**

**NEW COOKING TECHNIQUES**

**FLORENCE: 1° COOKING ACADEMY**

Led to

**GREAT PRESTIGE OF ITALIAN CUISINE**

**1 MAIN MEAL A DAY**



## THE 19° CENTURY

**INDUSTRIAL REVOLUTION & GROWTH OF FOOD INDUSTRY**

**INCREASE IN DIFFERENCES BETWEEN UPPER AND LOWER CLASSES**

LED TO

**MORE PREPARED FOOD**

**BRITISH EMPIRE**

**Rich, tasty diet**

**Poor, unhealthy diet**

BROUGHT

**1° FISH & CHIPS SHOP**

**NEW EXOTIC PRODUCTS**



E5A

ALUNNE:

DISPENZA FLORIANA  
FAVATA DESIRÈ  
AMICO ENZA

# THE HISTORY OF FOOD AND BEVERAGE

FROM PREHISTORIC TIMES TO MODERN  
TIMES

Realized by: Bonomo Claudia, Bonomo Francesca Pia, Liberante  
Miriam, Messina Daniele, Castello Davide

## PREHISTORIC TIMES

- **People's diet depended on their habitat.**
- **During the Paleolithic, humans were hunter-gatherers, consuming raw meat, fruits, berries and roots.**

**With the discovery of fire, they began to cook food, improving digestion and food safety.**



## NEOLITHIC



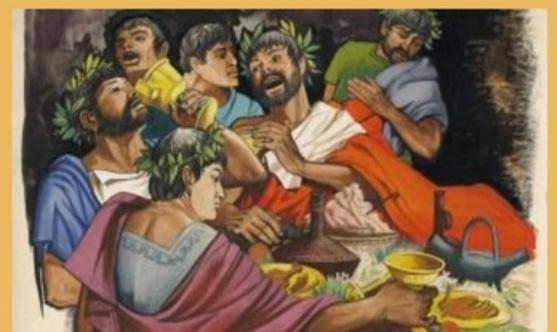
- **During the Neolithic hunters became farmers.**
- **Introduction of a vegetarian diet and dairy products.**

**The advent of agriculture led to the cultivation of cereals such as wheat and barley, and the raising of animals for milk and meat. This period saw the birth of the first cheeses and mead, a fermented drink made from honey.**

## ANCIENT GREECE

- **Mediterranean diet (oil, bread, wine).**
- **Habit of three meals a day.**

**The Greek diet was based on cereals, legumes, olives and fish. Wine diluted with water was the main beverage. Meals were simple, with an emphasis on moderation and balance.**



## ANCIENT ROME



- Dependence on social classes: meals of the rich and poor.
- One main meal a day.

Roman cuisine was influenced by several cultures, with a diet that included bread, wine, meat, fish, and a variety of fruits and vegetables. Banquets were common among the rich, while the poor ate simpler meals.

## THE MIDDLE AGES

- Introduction of spices and exotic foods for the nobles.
- Diet based on basic foods (bread, soups).
- One main meal a day.

The medieval diet varied between social classes: nobles enjoyed meat, exotic spices, and wines, while peasants ate mostly bread, soups, and legumes. Beer was a common drink, often safer than water.



## THE RENAISSANCE



- Development of culinary techniques.
- Cooking academy in Florence.
- Prestige of Italian cuisine.

This period saw a renewed interest in gastronomy, with the introduction of new ingredients from the New World, such as tomatoes, potatoes, and corn. Cooking became a fine art, with the creative use of spices and advanced culinary techniques. The cooking academy was born in Florence and led to great prestige of Italian cuisine.

## 19TH CENTURY

- Industrial Revolution and the birth of the food industry.
- Introduction of prepared foods and fish & chip shops.
- British Empire brought new exotic products

The Industrial Revolution led to the mass production of foods and the rise of fast food restaurants. Urbanization changed eating habits, with an increase in the consumption of ready-made and preserved foods.



## CONCLUSION

The evolution of food has led to an increase in the differences between upper and lower classes.

- Rich, tasty diet
- Poor, unhealthy diet

## CONCLUSION

**The evolution of food has led to an increase in the differences between upper and lower classes.**

- **Rich, tasty diet**
- **Poor, unhealthy diet**

**Vi ringraziamo per  
aver letto i nostri  
articoli!!!**

**...alla prossima  
pubblicazione...**