



VIRGILIO NEWS

La voce dei ragazzi

Perché Shoah?

Con la parola **shoah** si intende oggi lo sterminio degli ebrei perpetrato dai nazisti durante il secondo conflitto mondiale. Sinonimo di shoah è spesso considerato il termine **Olocausto**, tuttavia rifiutato da gran parte del popolo ebraico in quanto la sua etimologia sottintende un significato religioso di sacrificio a Dio. La parola **Olocausto** deriva infatti dal greco (composto di 'hòlos' =

'tutto intero' e 'kàiō' = 'brucio'), lingua in cui era utilizzata per indicare un'offerta agli dei e, nello specifico, un particolare tipo di sacrificio religioso in cui, dopo l'uccisione, il corpo della vittima veniva completamente bruciato, così che nessuna sua parte potesse restare commestibile e venire consumata. Si trattava quindi di un'offerta interamente destinata alla divinità, così da propiziarsi la sua benevolenza.



za. Per indicare il genocidio degli ebrei, alla parola Olocausto è dunque preferibile il termine ebraico Shoah, estraneo al concetto di 'sacrificio inevitabile' e letteralmente traducibile in 'terribile tempesta', 'catastrofe', 'distruzione totale'.

Prof. Michele Vruna

Notizie di rilievo:

- Perché Shoah?
- Quaresima: tempo di riflessione
- Figlia del tuo figlio...
- Trieste agli italiani!
- Vola Colomba: Nilla Pizzi cantava la speranza
- Vola Colomba bianca vola (Il testo della canzone)
- Virgilio: Il giorno del ricordo
- Carnevale 2018 al Virgilio - 1^a edizione della sfilata di carnevale
- La coltura del mandorlo al Virgilio
- Professione ed etica del cuoco
- Le Chiacchiere: ricetta gustosi di carnevale

Quaresima: tempo di riflessione

Nella liturgia si parla di "Quadragesima", cioè di un tempo di quaranta giorni. La Quaresima richiama alla mente i quaranta giorni di digiuno vissuti dal Signore nel deserto prima di intraprendere la sua missione pubblica. Si legge nel Vangelo di Matteo: «Gesù fu condotto dallo Spirito nel deserto, per essere tentato dal diavolo. Dopo aver digiunato quaranta giorni e quaranta notti, alla fine ebbe fame». Quaranta

è il numero simbolico con cui l'Antico e il Nuovo testamento rappresentano i momenti salienti dell'esperienza della fede del popolo di Dio.

Gero Morreale

Figlia del tuo figlio...



**Le opere dell'amore
sono sempre di
pace. Ogni volta
che dividerai il tuo
amore con gli altri,
ti accorgerai della
pace che giunge a te
e a loro.**

Madre Teresa di Calcutta



Nell'ambito delle attività di alternanza scuola-lavoro inserite nel PTOF 2016/2019 dell'Istituto "Virgilio" di Mussomeli, per le classi IV del Liceo classico lo scorso anno scolastico è stato progettato e realizzato il percorso formativo dal titolo "Figlia del tuo figlio... Immagini mariane a Mussomeli". Finalità principale del progetto è stata quella di sviluppare negli studenti competenze inerenti alla figura professionale dell'esperto del patrimonio culturale, in modo che acquisissero abilità, spendibili anche nel mondo del lavoro, in relazione alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio artistico-culturale. Dato questo obiettivo prioritario e considerato l'interesse che il nostro Istituto ha sempre mostrato nei confronti della storia e dell'arte locale, si è pensato di studiare e far conoscere i beni culturali del territorio, con particolare attenzione a quelli poco conosciuti e studiati. In particolare, grazie a un'idea della dott.ssa Lilianna Genco Russo, tutor aziendale del progetto, e in sinergia con il Comune di Mussomeli, si è scelto di censire e di analizzare le immagini mariane presenti nelle chiese del nostro paese. Il culto mariano, infatti, è a Mussomeli una costante ricorrente e molto importante, come do-

cumentato da diverse fonti storiche. Testimonianza materiale dell'ininterrotta devozione a Maria sono proprio le numerose opere di artisti famosi e non presenti nelle chiese di Mussomeli: moltissime sono le sculture, ma soprattutto i dipinti e gli affreschi a lei dedicati che adornano altari e volte. Se le sculture, principalmente quelle di Biancardi, sono da tempo studiate e analizzate, l'interesse nei confronti delle tele e degli affreschi è più recente e ha riguardato in particolare le opere di sicura attribuzione; eppure moltissimi sono a Mussomeli i dipinti raffiguranti Maria di autori ignoti o di incerta attribuzione, alcuni dei quali assai significativi non solo per i significati teologici che esprimono ma anche per il valore artistico che in alcuni casi nasce anche dalla particolarità della scelte operate dai pittori. Da qui la scelta di indagare il patrimonio iconografico mariano così da consentirne una migliore fruizione da parte della collettività e accrescerne la possibilità di accesso conoscitivo. Il progetto si è basato sulla metodologia del learning by doing e si è svolto in più fasi. Infatti, in un primo momento gli studenti hanno appreso i contenuti teorici necessari allo svolgimento dello stage, ossia all'attivi-

tà di ricerca storica e di analisi delle tele e degli affreschi mariani presenti nel territorio. Il materiale prodotto è stato poi raccolto nell'ebook da titolo "Sulle tracce di Maria... Immagini mariane a Mussomeli" che rappresenta anche uno strumento di restituzione dei risultati ottenuti. Al fine di favorire la conoscenza delle tele in modo più capillare e diffuso è stato anche realizzato un calendario. Step finale di questo lungo percorso di ricerca, studio di fonti, analisi e riflessioni è stato l'evento tenutosi il 12 settembre 2017 a Palazzo Sgadari nel corso del quale i ragazzi hanno presentato al territorio il frutto delle loro ricerche che non aspirano a configurarsi come un saggio di critica d'arte, ma piuttosto come una sintesi scrupolosa dei dati acquisiti che hanno spesso portato alla formulazione di alcuni interrogativi ai quali forse un giorno qualcuno vorrà dare delle risposte. L'attività ha interessato gli studenti che, come dice una di loro, sono stati mossi "da una forma di curiosità che può dirsi 'salutare', cioè che salva, il cui frutto è stato per noi un'insperata meraviglia".

Prof.sse L. Bonanno

A. Granatella

Trieste agli italiani!

Il Trattato di Parigi del 1947 rese Trieste città-stato indipendente sotto la protezione delle Nazioni Unite con il nome di "Territorio libero di Trieste" (TLT).

La città venne divisa in due: la Zona A che includeva Trieste, amministrata dagli Angloamericani e la Zona B che includeva la costa istriana settentrionale, ammini-

strata dall'esercito jugoslavo. Nel 1954 l'amministrazione della Zona A tornò all'Italia, 26 ottobre 1954, entravano a Trieste per la prima volta dopo 10 anni le truppe italiane della liberazione: la città non apparteneva più alla Jugoslavia e tornava a fare parte dell'Italia. Si poneva così fine alla contesa iniziata

alla fine della Seconda guerra mondiale che aveva smembrato l'Italia facendone un territorio amministrato dalla comunità internazionale; la Jugoslavia di Tito costringeva duecentomila italiani a vivere in territorio jugoslavo pur essendo italiani.

La Redazione

VOLA COLOMBA: NILLA PIZZI CANTAVA LA SPERANZA

Il Maestro Carlo Concina e il poeta Bixio Cherubini compose *Vola Colomba*, un brano musicale vincitore del Festival di Sanremo del 1952 nell'interpretazione di Nilla Pizzi. La canzone, che ebbe un enorme successo, trattava proprio del ritorno di Trieste all'Italia. Bene evidenti nel testo so-

no riferimenti al capoluogo della Venezia Giulia: "... inginocchiato a San Giusto" (la basilica cattedrale di San Giusto, principale edificio religioso cattolico della città di Trieste, sulla sommità dell'omonimo colle che domina la città); "noi lasciavamo il cantiere" (Trieste era sede di cantieri

navali); "il mio vecchio" (il padre nel dialetto veneto). «Vola colomba», del resto, venne composta quando Trieste era ancora sotto occupazione alleata, minacciata dalle mire espansionistiche di Tito. Il testo è bene eloquente!

Gli alunni della 2^a B
IPSEOA



**Soltanto l'ardente
pazienza porterà
al raggiungimento
di una splendida
felicità.**

Pablo Neruda



La Speranza in un testo

Vola colomba bianca vola

Sanremo 1952



*Dio del ciel, se fossi una colomba,
vorrei volar laggiù, dov'è il mio amor che,
inginocchiata, a San Giusto prega con l'animo mesto:*

"Fa che il mio amore torni... ma torni presto!..."

*Vola colomba bianca vola... diglielo tu che tornerò...
dille che non sarà più sola e che mai più la lascerò!...*

Fummo felici, uniti... e ci han divisi...

*Ci sorrideva il sole, il cielo e il mar,
noi lasciavamo il cantiere, lieti del nostro lavoro,
e il campanon... din... don... ci faceva il coro.*

*Vola colomba bianca vola... diglielo tu che tornerò...
dille che non sarà più sola e che mai più la lascerò!...*

*Tutte le sere m'addormento triste e, nei miei sogni,
piango e invoco te... pur "el mi vecio" ti sogna,*

pensa alle pene sofferte...

piange e nasconde il viso tra le coperte...

*Vola colomba bianca vola... diglielo tu che tornerò...
dille che non sarà più sola e che mai più la lascerò!...*

Dio del cie!... diglielo tu!...

**Smetterai di temere
quando avrai
smesso di sperare.**

Seneca



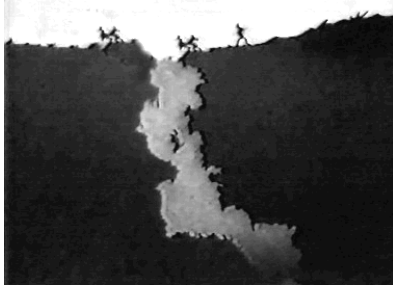
Virgilio: II GIORNO DEL RICORDO

Il giorno 10 febbraio u.s.c., secondo quanto previsto dalla legge n. 92/2004, l'istituto "Virgilio" di Mussomeli, ha celebrato il "Giorno del ricordo", "al fine di conservare e rinnovare la memoria della tragedia degli italiani e di tutte le vittime delle foibe, dell'esodo dalle loro terre degli istriani, fiumani e dalmati nel secondo dopoguerra, e della più complessa vicenda del confine orientale". Presso l'Auditorium, gli alunni delle quinte classi hanno incontrato l'insegnante nissena, signora Anna Maria Bruno, figlia del poliziotto Luigi Bruno, vittima dell'eccidio delle Foibe. Dopo l'introduzione istituzionale e l'accoglienza da parte della dirigente, dott.ssa Calogera

Genco, gli alunni hanno assistito alla proiezione di un cortometraggio, realizzato dal professore Fernando Barbieri, che ripercorreva i dolorosi eventi vissuti dalla maestra Bruno. La maestra ha raccontato la triste storia del padre ed ha confessato con grande dolore ai ragazzi che tuttora, purtroppo, non ha una tomba su cui deporre un mazzo di fiori in onore del genitore, perito in modo tanto atroce, e la cui salma non è stata mai ritrovata. L'incontro tra gli alunni e la maestra, organizzato dalla professoressa Daniela Fiandaca, si è svolto in un clima di religioso silenzio e di commozione, che ha coinvolto tutti i partecipanti. Ancora una volta, la

scuola contribuisce alla conoscenza e alla diffusione della verità storica, perché sia coltivata la memoria di un passato spesso poco indagato ed ancor meno compreso. Si vuol fare in modo, così, che il Giorno del Ricordo non diventi con il tempo un appuntamento retorico, ma sia oggetto di approfondimento e di riflessione, anche grazie alla testimonianza delle vittime della tragedia delle foibe. Ciò che non è ricordato, muore per sempre, ed insieme ad esso muore la possibilità di apprendere. La finalità dell'attività didattica svolta può essere racchiusa nella frase di Pitagora: "Educa i bambini e non sarà più necessario punire gli uomini".

Prof.ssa D. Fiandaca



**Cerca di diventare
non un uomo di
successo, ma
piuttosto un uomo
di valore.**

Albert Einstein



Carnevale 2018 al Virgilio

1^a edizione della sfilata di carnevale



**La vita è un insieme
di avvenimenti, di
cui l'ultimo potrebbe
anche cambiare il
senso di tutto
l'insieme.**

Italo Calvino



Gli alunni del "VIRGILIO" quest'anno hanno dato vita alla "Prima edizione della sfilata di Carnevale", che ha avuto luogo il giorno 09 febbraio scorso negli spazi dell'Istituto. Carnevale è la festa dell'allegria, dove sia giovani che adulti si divertono a mascherarsi e a far satire. Gli alunni hanno affermato: "Vogliamo vivere lo spirito carnevalesco alla maniera dei latini, che sostenevano: "Semel in anno licet insanire" , " Una volta all'anno è lecito impazzire". Gli studenti del Virgilio amano vivere l'impegno e la presenza a scuola tutto l'anno, ma si concedono questo giorno di "sana follia", per condividere momenti creativi e ludici, e contrastare l'individualismo e l'apatia. Così i ragazzi hanno dato sfogo alla loro fantasia con travestimenti a tema . Moltissimi i soggetti

carnevaleschi rappresentati : dagli dei greci ai contemporanei hip-pies, figli dei fiori, dagli 007 ai personaggi di Grease. Originale anche il corteo funebre in cui veniva accompa-



clusa in Auditorium con l'esibizione delle loro performances. Tutte le classi partecipanti hanno ricevuto il premio della critica da una giuria d'eccezione composta da docenti dell'Istituto. La dirigente, dott.ssa Calogera Genco, ha espresso parole di lode e di apprezzamento per l'iniziativa, si è complimentata con i docenti , che hanno sostenuto i gruppi-classe nella pre-

parazione, e con gli studenti, che hanno accolto la proposta innovativa dei rappresentanti d'Istituto. Un plauso particolare ella ha espresso per Matteo D'Anna e Mario Piazza, che hanno saputo curare l'ideazione e la realizzazione della riuscitissima manifestazione. Gli studenti del "Virgilio", non solo sanno studiare, ma sanno anche divertirsi.

gnato il feretro, dove giaceva la speranza degli alunni di avere, agli Esami di maturità, il commissario interno di greco. Ironici i medici in prima linea, ed eleganti nell'esibizione i ballerini di Charleston. Tra militari, giocatori di basket e cheerleader , calciatori, Nerd e hostess di compagnie di volo, i ragazzi si sono sbizzarriti nel creare singolari travestimenti corredati di balletti o mimi. La festa si è svolta con la sfilata dei vari gruppi e si è con-

clusa in Auditorium con l'esibizione delle loro performances. Tutte le classi partecipanti hanno ricevuto il premio della critica da una giuria d'eccezione composta da docenti dell'Istituto. La dirigente, dott.ssa Calogera Genco, ha espresso parole di lode e di apprezzamento per l'iniziativa, si è complimentata con i docenti , che hanno sostenuto i gruppi-classe nella pre-

Prof.ssa G. Difrancesco

La coltura del mandorlo al Virgilio

Nell'ambito delle attività didattico-formative dell'anno in corso, nell'Istituto Agrario di Mussomeli è inteso realizzare, nel terreno dell'azienda agraria, un mandorleto. Questo progetto coinvolgerà i ragazzi della classe IV A dell'IPSARS di Mussomeli, lo si vuole portare avanti per il semplice fatto che, in questi ultimi anni, il mandorlo ha trovato un'ampia diffusione nei nostri areali di coltivazione dell'entroterra collinare siciliano. Il motivo è da ricondurre a un duplice aspetto; di tipo agronomico da un lato, legato al fatto che questa specie riesce nei nostri ambienti pedoclimatici, grazie ad un clima temperato caldo e a terreni di buona fertilità, a ottimizzare produzioni interessanti, di tipo economico, dall'altro canto, facendo spuntare ottimi prezzi agli agricoltori. In Sicilia, le aziende produttrici di mandorle sono oltre 15.000, concentrate per il 78% nelle provincie di Siracusa, Agrigento, Enna e Caltanissetta. L'individuazione dei profitti, derivanti dalla produzio-

ne di mandorle, può avvenire solo attraverso l'analisi dei prezzi unitari di mandorle, in rapporto ai costi di produzione sostenuti dalle aziende. Il profitto ottenuto dall'analisi dei prezzi e dei costi sostenuti, si attesta ad un valore medio unitario di € 0.05/Kg, valore che tradotto in produzione lorda vendibile PLV, non può che scoraggiare i produttori italiani, spingendoli verso coltivazioni più remunerative, abbandonando così il settore. La svolta al rilancio della mandorlicoltura è arrivata in quest'ultimi anni con le varie leggi regionali. Nazionali e comunitarie che hanno previsto ingenti contributi a favore di questo comparto, pari anche al 60% delle spese di coltivazione per ettaro. Tutto ciò ha comportato un incremento del reddito dei coltivatori, attraendoli verso questo settore. Anche l'Unione Europea, con una serie di misure, ha attuato un piano di miglioramento della coltivazione, in particolare, ha rivolto la sua attenzione alla commercializzazione e, soprattutto, al miglio-

ramento della qualità prodotta. Tali misure corrisposte, sono servite principalmente per la riorganizzazione e l'ammortamento degli impianti e per la scelta di riconversione delle varietà. Gli aiuti sono serviti anche per incrementare la costituzione di organizzazioni di produttori. Per la sua realizzazione si è proceduti già con lo scasso, alla quale seguiranno una concimazione di fondo con sostanza organica e varie erpicature. Poi, a seguire, scelta della cv, sesti d'impianto, picchettamento, messa a dimora, etc. Gli alunni sono entusiasti di tale iniziativa e hanno mostrato di gradire la didattica sul campo. Per questo motivo l'azienda agraria, oltre ad essere una grande risorsa per la scuola e per i ragazzi, si candida, in un prossimo futuro, a diventare un laboratorio a cielo aperto.

Prof. S. Sorce



**L'arte della vita sta
nell'imparare a
soffrire e
nell'imparare a
sorridere.**

Hermann Hesse



Professione ed etica del cuoco

L'etica professionale è fondamentale per chiunque desideri svolgere al meglio la propria professione, qualunque essa sia e racchiude in se due principi di base: quello dell'**etica**, cioè quella parte della filosofia che studia l'attività umana nei rapporti con gli altri distinguendo tra ciò che è bene e ciò che è male, e quello della **professionalità**, che implica una serie di conoscenze, esperienze e capacità relative al mestiere che si esercita. L'**etica professionale** definisce il giusto comportamento che un qualunque professionista deve adottare nello svolgere il proprio lavoro, nei confronti dei propri colleghi, verso la clientela che è chiamato a soddisfare e, infine, per l'azienda per il quale lavora. In una cucina i colleghi devono saper lavorare insieme in armonia, collaborando e rispettando i diversi ruoli che rivestono, per arrivare a soddisfare, nel miglior modo possibile, le esigenze del

cliente che in sala, seduto al proprio tavolo, attende di essere servito. In questo modo contribuiscono a dare una buona immagine all'azienda per la quale stanno lavorando. L'équipe ristorativa deve essere sempre ben affiatata, animata da spirito di lealtà e di onestà, capace di comunicare e disponibile ad un aiuto reciproco necessario. Un cuoco oggi giorno deve sottostare a tre "regole" fondamentali: Sapere - Saper fare - Saper essere

Sapere significa non soltanto apprendere le nozioni di base del proprio lavoro, ma avere anche una buona cultura generale e una spinta individuale alla crescita continua, sia nella professione che nella conoscenza in genere.

Saper fare vuol dire avere una buona manualità e una profonda conoscenza delle tecniche necessarie alla professione, ma anche una forte capacità nel sapersi adattare alle situazioni improvvise che possono presentarsi quotidianamente, po-

nendosi, soprattutto, in modo curioso verso tutte le novità e gli aggiornamenti del mestiere, ricordando sempre che la formazione è uno sforzo al quale non si deve mai smettere di sottoporsi.

Saper essere significa, prima di tutto, avere un buon rapporto con se stessi, apprezzando e valorizzando le proprie qualità, ma anche prendendo coscienza dei propri limiti.

È fondamentale amare il proprio lavoro per non avvertire mai un senso di frustrazione considerando anche l'utilità sociale che esso può avere. In tal modo sarà più semplice anche relazionarsi con gli altri, con rispetto e lealtà nei confronti di tutti e comunicare un senso di autorevolezza (ma non di autoritarismo) ai propri subalterni.

Gli alunni delle classi 1[^]
IPSEOA



**L'educazione è l'arma
più potente che può
cambiare il mondo**

Nelson Mandela



“Virgilio News”

La voce dei ragazzi

I.I.S.S. VIRGILIO

MUSSOMELI

C.da Prato, s.n.

93014 Mussomeli

.mail:clis008003@istruzione.i
t

liceomussomeli@tiscali.it

Tel. 0934 993967—Fax 0934
952156



LA REDAZIONE

Redazione: classe 2[^] B -

IPSEOA

Direttore responsabile: Ge-
ro Morreale

Referente del progetto:
prof. Michele Vruna



Le idee sono informazioni che prendono forma.”

Jim Rohn

Le Chiacchiere: ricetta gustosa di carnevale

Ingredienti

1 kg di farina,grappa60 gr,zucchero 150 gr, uova 6, tuorli 2, burro 100 gr. ,lievito 10 gr. Sale.

Procedimento: disporre la farina a fontana con zucchero, lievito e sale, inserire le uova, incorporandole alla farina, affinché l'impasto risulti compatto aggiungere la grappa ed il burro ammorbidito impastare affinché diventi liscio ed elastico.lasciare riposare avvolto in carta pellicola per 30 minuti.



Preparazione: A questo stendere la pasta e con un taglia pasta formare dei rettangoli e friggere nell' olio riscaldato precedentemente. Dopo aver raggiunto un colore dorato le nostre chiacchiere sono pronte .cospargere con dello zucchero a velo o a piacere del cioccolato fondente e servire.

La classe 3[^]B IPSEOA