

a cura dei ragazzi del corso “Walter Tobagi” a.s. 2025-2026

Inserito di “NOTIZIE DA SPOLETO” - Associazione Amici di Spoleto - ONLUS

GIOVANI E ADULTI: ALLA RICERCA DI UN POSSIBILE DIALOGO

*A Palazzo Leti Sansi un incontro con Francesca Pierotti
autrice del libro “Dialoghi impossibili tra giovani e adulti”*

di Sara Calabrese 4 A SALA



È stato presentato venerdì 30 gennaio nel Salone d'onore della Bonificazione Umbra in Palazzo Leti Sansi il libro della psicoterapeuta Francesca Pierotti dal titolo “Dialoghi impossibili tra giovani e adulti” (Il Pensiero scientifico Editore, 2024). Con

l'autrice hanno dialogato Simonetta Marucci, medico e presidente dell'Associazione Amici di Spoleto ETS, e Mario Lucidi, già docente e dirigente scolastico. Intervengono, il sindaco della Città di Spoleto. A portare i saluti istituzionali del Comune di Spoleto è stata l'assessora alla formazione, Luigina Renzi. L'iniziativa, organizzata dall'Associazione Amici di Spoleto ETS, che era aperta a tutta la cittadinanza, ai giovani, alle famiglie, ai docenti e ai dirigenti scolastici del territorio, si è dimostrata un'occasione importante per un confronto sui temi della genitorialità e del rapporto giovani e adulti profondamente cambiati all'interno di un ambiente in cui sempre più imponenti sono i rapporti mediati dalle nuove tecnologie. Il libro “Dialoghi impossibili tra giovani e adulti” di Francesca Pierotti, lascia intuire già dal titolo che il tema del libro riguarda le difficoltà che, molto spesso, si incontrano nella comunicazione tra generazioni, in particolare tra giovani ed adulti. In copertina è presente anche un dialogo che fa da filo conduttore al rapporto tra questi due mondi e che, approfondisce le problematiche legate al confronto. Il tema è molto attuale in un'epoca caratterizzata da profondi cambiamenti sociali e culturali. Pierotti indaga la parola come strumento di cura e di costruzione dell'identità, sia in ambito narrativo che nei social media. La narrazione va ad indagare come giovani e adulti utilizzano diversi linguaggi e modi di porsi nel rapporto e offrire, spunti di riflessione circa la costruzione identitaria dei giovani e i mutamenti, in atto nel concetto di “cura” nella società contemporanea.

Il libro parla di parole e della loro capacità di creare legami o di consolidare le distanze e fa riferimento all'importanza di un linguaggio che sappia farsi carico delle esperienze di entrambi i mondi. Indagare anche il ruolo che i social media hanno in queste relazioni e come essi possano, allo stesso tempo, accrescere la distanza o, viceversa, creare nuove opportunità di dialogo. “Dialoghi impossibili tra giovani e adulti” è un libro che si segnala per il suo taglio psicologico e socioculturale nell'approfondire le relazioni e le difficoltà di comunicazione tra generazioni. Con uno stile riflessivo, Francesca Pierotti riesce a cogliere le sfumature del gap

Francesca Pierotti

Dialoghi *impossibili* tra giovani e adulti

*Le parole della cura
tra identità,
narrazione e social*

Prefazione di
Laura Dalla Ragione



Il Pensiero Scientifico Editore



comunicativo tra due mondi apparentemente distanti: i giovani, i cui sguardi sono sempre più rivolti ai social e alla società liquida, e gli adulti, che spesso si trovano a disagio di fronte alle nuove necessità e fragilità dei giovani. L'autrice, fondendo teoria e pratica, parla di cura, narrazione e socialità in un contesto che non solo è di grande attualità ma necessaria per comprendere la complessità delle sfide che il nostro tempo pone. Il lettore si troverà a riflettere su come la parola, pur essendo uno strumento potente, a volte possa non riuscire a gettare un ponte tra mondi diversi.

Il libro è consigliato fra gli altri anche a giuristi, psico-

logi, educatori politici e, più in generale, a quanti siano interessati a scoprire modi altri di guardare alle relazioni e dinamiche di comunicazione nella società contemporanea. La prefazione di Laura Dalla Ragione, inoltre, rappresenta un valore aggiunto che ci porta ad ulteriori riflessioni sull'importanza di tale dialogo e sul suo futuro sviluppo.

Insomma, è un libro che fa riflettere sul nostro modo di comunicare e relazionarci e che può rappresentare una suggestiva lettura per quanti desiderino esplorare il mondo dei giovani e degli adulti attraverso una comprensione reciproca.



LEX SPOLETINA, UN RICONOSCIMENTO PER CHI PROMUOVE LA CITTÀ

Intervista a Simonetta Marucci, presidente dell'Associazione Amici di Spoleto Ets

di Beatrice Ricci e Noemi Cruciani 4 A SALA

Da anni l'Associazione "Amici di Spoleto" ha fatto della riproduzione della Lex Spoletina (il cippo di pietra conservato presso il Museo archeologico, risalente al II secolo a. C., su cui è inciso il testo di una legge di protezione per i boschi sacri) un riconoscimento a persone fisiche o giuridiche che abbiano contribuito alla concreta difesa del patrimonio storico, culturale e ambientale, alla conoscenza della Città ed allo sviluppo della sua economia. Così spiega la scelta di conferire la Lex Spoletina 2025 a Lorenzo Ricci Muti, la presidente dell'Associazione Amici di Spoleto, Simonetta Marucci.

Simonetta Marucci, come mai quest'anno si è scelto di consegnare la Lex spoletina al Maestro Lorenzo Ricci Muti?

“La Lex ha un senso, viene conferita a persone che abbiamo contribuito a promuovere Spoleto dal punto di vista della cultura, dell'arte e della musica. Il Maestro Lorenzo Ricci Muti è di origine spoletina, ha svolto la sua attività in America ma ha sempre mantenuto i contatti con Spoleto”.

Quale senso ha oggi un riconoscimento come la Lex Spoletina?

“Con la Lex Spoletina noi premiamo qualcosa di positivo. Non è vero che una cattiva notizia fa più scalpore di una buona notizia. Non è vero che fa più rumore una foresta che cade rispetto a un albero che cresce. Noi dobbiamo concentrarci sulla notizia positiva e valorizzarla, altrimenti si crea un clima depressivo e pesante. Questa riflessione è molto importante per i giovani”.



LORENZO RICCI MUTI

Dal Festival dei Due Mondi alla Lex Spoletina 2025

Il musicista e direttore d'orchestra si racconta dopo aver ricevuto l'ambito riconoscimento

di Beatrice Ricci e Noemi Cruciani 4 A SALA

L'associazione Amici di Spoleto ETS ha conferito la Lex spoletina 2025 al Maestro Lorenzo Ricci Muti. Il riconoscimento è stato consegnato, il 13 dicembre scorso a Palazzo Leti Sansi dalla presidente Simonetta Marucci e dal sindaco di Spoleto, Andrea Sisti. "Sono estremamente grato – ha detto Lorenzo Ricci Muti –, È un riconoscimento da parte di una comunità per qualcosa che ho fatto. Vedendo, poi, le persone che precedentemente hanno ricevuto questo premio, mi fa pensare che qualcosa di buono ho costruito per questa città".

Lorenzo Ricci Muti, che cosa ha rappresentato per lei aver vissuto a Spoleto negli anni della nascita del Festival dei due mondi?

"Tutto. Se sono musicista e se ho fatto quello che ho fatto nella mia carriera, lo devo a questo Festival. La mia vita musicale inizia a 7 anni (1958, ndr) quando comincia il Festival. C'è stato questo incontro fortuito con il fondatore del Festival, Gian Carlo Menotti e all'improvviso mi sono ritrovato in un mondo completamente nuovo".

In che senso?

"Era una novità eccezionale. In Italia c'è la tendenza a tenere stretti, io sono grato ai miei genitori per avermi lasciato libero di fare ciò che potevo e volevo fare. Ho dei ricordi bellissimi del Festival, i primi anni erano molto



diversi rispetto ad oggi. Non era neanche un Festival ma era un incontro tra artisti che venivano da diversi paesi e artisti esperti in diversi campi dell'arte che si incontravano in questa cittadina, ed era di una spontaneità e di una genuinità immensa.

Cosa l'ha spinto a realizzare la sua attività didattica e culturale a Spoleto?

"Prima di tutto perché Spoleto è la mia città ed è qualcosa che ho sempre amato ed odiato allo stesso tempo. Spoleto è una città difficile ma anche bellissima, ma operarci è molto difficile. Mi ha spinto il fatto che, ad un certo punto della mia vita, mi sono ritrovato a lavorare in campo educativo".

In che modo è arrivato a fare questa scelta?

"Quando mi sono trasferito negli Stati Uniti, oltre 40 anni fa, ho iniziato ad insegnare in un'università americana e ho scoperto che mi piaceva e che non ero male come insegnante. Ho scoperto anche il valore dell'educazione. Il fatto che puoi trasmettere qualcosa di cui sei appassionato e che ami veramente ad una generazione nuova, è la cosa migliore che si possa fare. Trasmettere non solo le conoscenze ma proprio la passione. Io ho fatto il viaggio inverso rispetto agli altri. Sono andato negli Stati Uniti ed ho incontrato una cultura differente rispetto alla mia, avevo circa 17-18 anni e questo, ha lasciato un segno su di me. Penso che la cosa più importante per i giovani sia l'aprirsi e vedere che succede al di fuori della propria stanzetta e viverlo realmente. Ecco perché abbiamo portato studenti a Spoleto, per fargli capire che esiste un mondo diverso rispetto a quello americano".

Che progetti ha per il futuro?

"Sono sposato ad una donna che è estremamente attiva nel settore educativo, quindi sempre meno direzione d'orchestra mentre penso che continuerò con l'insegnamento e c'è anche un altro progetto in cantiere ma ne parlerò a tempo debito".



UN PODCAST DAL SAPORE CARAIBICO: IL DAIQUIRI

Beatrice Ricci e Ivan Nicolai 4 A SALA

Realizzare un podcast su un argomento a scelta. È stato questo l'obiettivo posto durante gli incontri dedicati al progetto Walter Tobagi con i quali la IV A Sala dell'Istituto Alberghiero "De Carolis" di Spoleto ha avuto l'occasione di lavorare con il giornalista de Il Messaggero Italo Carmignani per un'attività creativa e comunicativa.

La classe è stata divisa in due gruppi e quello composto da Flavio Papacchini, Ivan Nicolai, Niccolò Perilli e Carlo Morichetti si è concentrato sulla nascita e la storia del Daiquiri, uno dei cocktail più celebri e iconici della tradizione internazionale.

Il podcast è un mezzo di comunicazione che negli ultimi anni si è diffuso in modo molto rapido, diventando sempre più popolare. La sua forza sta nella capacità di creare un rapporto intimo e diretto tra chi parla e chi ascolta: attraverso la voce, le storie sembrano più vicine, più autentiche, quasi sussurrate all'ascoltatore. Nella prima fase di realizzazione del podcast Daiquiri, tutto il gruppo è stato coinvolto per decidere su cosa potevamo dire agli ascoltatori. La scelta è caduta sull'ambito professionale dei ragazzi, per questo è stato scelto "un classico". Quindi gli alunni hanno scritto il testo da leggere e, quindi, sono stati scelti i due speaker. Vuoi per la timidezza dei più, vuoi per il timbro della voce, Flavio e Niccolò si sono messi al microfono. Il Daiquiri nasce a Cuba nel 1898, in una località chiamata proprio Daiquirí. La sua creazione viene attribuita all'ingegnere statunitense Jennings Cox, che lavorava in una miniera di ferro nella zona. Secondo la tradizione, Cox mescolò pochi ingredienti semplici, facilmente reperibili, dando vita a un drink destinato a diventare famoso in tutto il mondo. Il cocktail si diffuse inizialmente tra i circoli cubani e, con il tempo, arrivò anche negli Stati Uniti, dove conobbe un grande successo, soprattutto nel Novecento, fu Hemingway a farlo diventare un mito, soprattutto nella variante "Papa Doble", meno dolce e con una dose extra di rum, magari bevuto a L'Avana bar El Floridita. Il Daiquiri classico è composto da soli tre ingredienti: rum bianco, succo di lime fresco e zucchero. Tre elementi semplici che, combinati tra loro, creano un equilibrio perfetto tra acidità, dolcezza e forza alcolica. Il Daiquiri non è un cocktail appariscente o eccessivo. È un drink pulito, essenziale e sincero, che non ha bisogno di decorazioni o effetti speciali per farsi apprezzare. Ed è proprio questa semplicità a renderlo intramontabile: il Daiquiri resiste al tempo, alle mode e alle continue reinterpretazioni, rimanendo ancora oggi un simbolo di eleganza e tradizione.



DA ASCOLTATORI A PROTAGONISTI PICCOLI PASSI DIETRO LE QUINTE

Maddalena Manna e Noemi Cruciani 4 A SALA

Una speciale lezione di giornalismo nell'ambito del progetto Tobagi è stata tenuta all'Istituto alberghiero De Carolis dal giornalista Italo Carmignani nel mese di novembre 2025. Durante l'incontro con la classe 4A Sala, Carmignani ha spiegato in modo chiaro cosa sia un podcast, come si crea e si prepara, e ci ha svelato aspetti interessanti che vanno oltre la semplice esperienza da ascoltatori. L'attività pratica è stata particolarmente coinvolgente: il giornalista ci ha divisi in due gruppi, ognuno dei quali doveva realizzare un vero e proprio podcast su un argomento legato alla nostra specializzazione in sala e vendita. Il mio gruppo, Maddalena Manna, Noemi Cruciani, Francesco Bernardini, Leonardo Ricci, ha scelto di trattare il tema della realizzazione di una tavola natalizia perfetta per le feste. Inizialmente, ci siamo dedicati alla scrittura del testo per il nostro podcast, facendo attenzione a offrire consigli utili su come abbinare piatti, decorazioni e accessori per creare una tavola originale e perfetta per le festività natalizie. Una volta definito il testo, siamo passati alla fase di registrazione, utilizzando un microfono professionale. L'atmosfera era carica di entusiasmo, anche se non sono mancati momenti di ansia e qualche errore e aggiustamenti durante le registrazioni. Nonostante ciò, siamo rimasti davvero colpiti e orgogliosi del risultato finale. È stato molto bello vedere qualcosa realizzato interamente da noi prendere vita e diventare qualcosa di così carino. Questa esperienza è stata un'ottima introduzione al mondo del giornalismo, ma soprattutto ci ha permesso di divertirci, spezzando la solita lezione monotona e anche un po' noiosa. Dopo aver modificato un po' le registrazioni averle montate insieme aggiungendo anche musiche ed effetti sonori abbiamo potuto ascoltare il risultato finale dei nostri podcast, siamo rimasti tutti colpiti dal lavoro che avevamo realizzato, felici di quanto fossimo riusciti a ottenere. Concludendo l'attività, ci siamo salutati con l'entusiasmo di continuare a partecipare a nuovi incontri del progetto, pronti a scoprire ancora di più su questo affascinante mondo.



VINI, TUTTE LE SFUMATURE DEL ROSA

I segreti di questo particolare nettare degli dei

Chiara Rosati, Alice Generotti, Teresa Mochetti, Veronica Gatti

C'è chi pensa che il vino rosé, sia un miscuglio tra il rosso ed il bianco, invece, non è così. Nel XX secolo, il vino rosé ha lottato con una reputazione altalenante. Era visto come un sottoprodotto economico ed era considerato eccessivamente dolce. Il punto di svolta arrivò solo negli anni '70 e '80, negli Stati Uniti, con l'invenzione del White Zinfandel. Inizialmente era un errore di fermentazione, questo vino dolce e di colore rosa brillante, divenne un fenomeno commerciale.

Nonostante contribuisse all'idea che tutti i rosé fossero dolci e poco seri. In Italia, il primo vino rosé ad essere imbottigliato e commercializzato, fu il "Five Roses" della cantina Leone de Castris, prodotto nel 1943 nel Salento e destinato al mercato americano.



I SEGRETI DEL NEGRONI

Storia e ingredienti del cocktail più famoso d'Italia

Aurora Carlini, Felipe Mezdoll, Samuele La Licata

Il Negroni è un cocktail iconico nato a Firenze tra il 1919 e il 1920 per volere del Conte Camillo Negroni, che chiese al barista del Caffè Casoni di rinforzare il suo solito Americano sostituendo la soda con il gin, creando una versione più alcolica e robusta, mescolando in parti uguali gin, vermouth rosso e bitter Campari, guarnito con mezza fetta d'arancia. Questo drink, divenuto simbolo dell'aperitivo italiano, si diffuse rapidamente tra i fiorentini e conquistò fama mondiale nel tempo.

Dove: Caffè Casoni (poi Caffè Giacosa) a Firenze.

Quando: Tra il 1919 e il 1920.

Chi: Conte Camillo Negroni, che aveva vissuto e viaggiato a Londra e New York.

Come: Chiese al barista Fosco Scarselli di rafforzare l'Americano, sostituendo la soda con una dose di gin.

Risultato: Un cocktail con gin, Campari e vermouth rosso, servito con una fetta d'arancia.

La ricetta classica:

1 parte di Gin

1 parte di Vermouth Rosso

1 parte di Bitter Campari

Si mescola con ghiaccio e si guarnisce con una fetta o scorza d'arancia.

Curiosità e varianti

Simbolo italiano: Il Negroni unisce ingredienti legati a grandi città italiane: il Campari (Milano) e il Vermouth (Torino).

Negroni Sbagliato: Un'altra celebre variante, nata per errore al Bar Basso di Milano, che sostituisce il gin con dello spumante.



LE VARIANTI DEL NEGRONI

Sabrina Nicolucci

Nel corso del tempo, curiosità ed eventi accidentali, hanno creato alcune varianti del famoso cocktail Negroni; non si tratta di semplici modifiche, ma di vera e propria creatività che gioca su sostituzioni degli ingredienti base, come il gin, il Campari ed il vermouth.

Preliminarmente occorre precisare che il Negroni, così come lo conosciamo oggi, ha avuto due importanti predecessori: il Torino-Milano i cui ingredienti sono il *vermouth rosso*, *bitter*, *mezza fetтина di arancia* e l'Americano che prevede *vermouth rosso*, *bitter* e *soda*.

Nel tempo, poi, sono nate molte varianti, alcune per gioco, altre per errore, altre ancora per mera curiosità. Come evincibile dal "Little book" di Paul Knorr, il **Boulevardier**, ad esempio, è stato creato per ottenere un gusto più caldo, mettendo il whisky al posto del gin; il **Negroni Sbagliato**, invece, è nato per caso a Milano, negli anni 70, sostituendo il gin con lo spumante brut.

Molto curiosa è la nascita del **Cardinale**, un cocktail nato a Roma, negli anni 50, all'Hotel Excelsior di via

Veneto; sembra che, in quel tempo, un cardinale fosse solito farsi preparare un cocktail con gin, bitter e vino Riesling della Mosella. Il barman, un giorno, gli propose una variante del Negroni con il vermouth dry al posto di quello rosso e lo chiamò appunto il Cardinale.

Il sito specializzato, *DRINKABLE*, ci aiuta a scoprire che, in realtà, oltre alle più famose, esistono una miriade di varianti del famoso cocktail, che provengono da varie parti del mondo. Ecco le più curiose:

Il Mezcal Negroni: l'ingrediente di questa versione ci porta direttamente in Messico. Al posto del Gin usiamo il Mezcal, liquore messicano che si ricava dall'agave e che può avere molte sfumature differenti.

Il Negroski: per questa variante del Negroni ci spostiamo ad est e sostituiamo il Gin con la Vodka, decoriamo con una fetta d'arancia e il gioco è fatto.

Da ultimo abbiamo il **Japanese Negroni:** per questa ricetta torniamo a est, ma stavolta andiamo in Asia; il Negroni giapponese si prepara utilizzando un grande classico nipponico – il Saké – al posto del Gin.



Hanno collaborato a questo numero:

IV A Sala Prof. Simona Del Bello: Achilli Massimo, Calò Tommaso, Carlini Aurora, Cordella Gioia, Gatti Veronica, Generotti Alice, La Licata Samuele, Ladines Lazo Alisong, Meza Doll Felipe, Minni Mattia, Mochetti Teresa, Nicolucci Sabrina, Petrini Emanuele, Pulvirenti Sara Angela, Rosati Chiara, Rossi Daniele.

IV B Sala Prof. Emanuela Valentini: Bernardini Francesco, Calabrese Sara, Cherubini Tiziano, Cruciani Noemi, Manna Maddalena, Morichetti Carlo, Nicolai Ivan, Papacchini Flavio, Perilli Niccolò, Ricci Beatrice, Ricci Leonardo, Vecchioni Flavia Maria, Zouyen Zakaria.

L'intervista a è stata fatta dalle alunne della classe II C Eno: Profidia Rebecca, Cucci Giada, Alberetti Francesco, Sorci Cecilia.

Si ringrazia la dirigente scolastica, professoressa **Roberta Galassi** e i giornalisti **Italo Carmignani**, **Roberto Conticelli**, **Filippo Casciola** la professoressa **Ilaria Nizi** della classe 2 C Eno