

a cura dei ragazzi del corso "Walter Tobagi" a.s. 2023-2024

Inserito di "NOTIZIE DA SPOLETO" - Associazione Amici di Spoleto - ONLUS

### AL VIA UN NUOVO CORSO CON L'ACCADEMIA DEL VOLO DI PERUGIA

Wissal Karim e Micaela Kasm

A partire dal prossimo anno scolastico, l'Istituto Alberghiero De Carolis inaugurerà a Spoleto il corso propedeutico per assistenti di volo, che amplia in maniera specifica l'offerta formativa del settore di Accoglienza turistica. I dettagli di questo progetto sono stati illustrati nel corso di una conferenza stampa, tenuta all'interno dell'Istituto, lo scorso 15 dicembre 2023, dove si è sottolineata la valenza formativa dell'iniziativa, che offre nuove opportunità professionali ai giovani diplomati, venendo incontro alle mutevoli esigenze del mondo del lavoro. A coordinare questa operazione di rinnovamento, la Dirigente dell'Istituto Roberta Galassi. **Dirigente Galassi, come si strutturerà il nascente corso "Ground and cabin crew"?** Si tratta di un corso quinquennale che tuttavia non intacca la struttura tradizionale dell'Accoglienza turistica, ma è piuttosto un potenziamento e ampliamento dell'offerta formativa curricolare, a cui studenti e studentesse potranno aderire volontariamente. **Come è nata l'iniziativa?** Istituire una forma di potenziamento del corso Accoglienza turistica nasce da una serie di considerazioni: le tante potenzialità insite nel corso di Accoglienza turistica; molte richieste di personale qualificato proveniente dalle compagnie aeree; potenziamento di aeroporti anche piccoli, come il San Francesco di Perugia, visto il crescere dei flussi turistici in Umbria; 4-disponibilità da parte dell'Accademia del volo nell'offrire personale qualificato come ingegneri aeronautici, piloti, hostess,

che ci consente di passare da un'idea progettuale ad una vera e propria realtà formativa. **Questa specializzazione sarà propedeutica e funzionale per affrontare le selezioni delle compagnie aeree?** Normativamente e tecnicamente non si conseguirà una specializzazione, ma attraverso stage e attività anche pomeridiane si acquisiranno conoscenze e competenze che preparano alle professioni attinenti al volo, una preparazione propedeutica di eccellenza. **Gli studenti del presente anno scolastico già frequentano**

**questo corso?** Il vero e proprio corso quinquennale partirà dall'anno scolastico 2024/25, tuttavia già ora gli studenti del triennio Acc. Turistica stanno frequentando un corso pomeridiano di specializzazione in cui hanno la possibilità di confrontarsi con le figure professionali di riferimento grazie ai fondi messi a disposizione dal PNRR. Questa attività sta riscuotendo già successo e ci auguriamo che possa essere attrattiva per i futuri studenti che sceglieranno il nostro Istituto.



### ERASMUS, VIAGGIANDO SI IMPARA

*Dal 2015 generazioni di studenti dell'Istituto Alberghiero hanno svolto stage all'estero*

Chiara Cesaretti e Virginia Daniele

L'Istituto Alberghiero di Spoleto sta per festeggiare il decennale della partecipazione al programma Erasmus, poiché è dal 2015 che generazioni di studenti dell'Istituto Alberghiero hanno avuto l'opportunità di vivere questa straordinaria esperienza offerta dall'Unione Europea. Forte del successo ottenuto negli anni, in termini di formazione degli studenti, di sviluppo di competenze umane e professionali, anche nel corrente anno scolastico, si prepara un progetto che ci



facciamo illustrare dal Referente, prof. Paolo Dotallevi. **Professor Dotallevi, quale è il programma Erasmus di quest'anno?** Esistono due progetti: uno è il Progetto inclusione, in cui 5 ragazzi con disabilità e 10 tutor accompagnatori si righeranno in Grecia in strutture protette. Il secondo è il classico progetto Erasmus+ con carta della mobilità VET; l'obiettivo è potenziare la mobilità nell'ambito della formazione professionale e incoraggiare l'internazionalizzazione, che è nel DNA dell'Istituto Alberghiero. Quest'anno partiranno 20 studenti delle classi III e IV, destinazione Grecia per un mese, insieme a 2 accompagnatori; altri 10 ragazzi andranno in Francia per un mese, accompagnati da un tutor. Anche per i docenti sono previsti progetti: 15 insegnanti aderiranno al programma CLIL in Grecia. **In termini di partecipazione, quante richieste si registrano da studenti e loro famiglie?** Attualmente non siamo in grado di fornire una cifra precisa, ma ci sono pervenute molte richieste, come ogni anno, e sono in corso colloqui motivazionali, volti ad esaminare i requisiti d'accesso (comportamento, competenze linguistiche, profitto scolastico). **Quali sono le criticità nell'organizzare viaggi in località diverse e per molti partecipanti?** La principale criticità è la competenza linguistica, che

deve essere rafforzata, soprattutto nel settore dell'Accoglienza turistica, in cui è necessario il contatto diretto e continuo con la clientela delle strutture turistiche. Per quanto riguarda i dettagli organizzativi, procede tutto nel migliore dei modi sia nell'acquisto anticipato dei biglietti aerei che nell'accordo con le strutture ricettive in cui sono destinati i ragazzi. **In termini di formazione dei ragazzi, quali abilità e competenze sviluppa l'esperienza Erasmus?** Da parte di chi organizza sicuramente c'è un notevole arricchimento delle competenze lin-

guistiche e digitali, unitamente a spirito di iniziativa, favorire l'inclusione contro ogni forma di discriminazione, rafforzare il proprio profilo professionale, promuovere l'eccellenza nell'ambito dell'istruzione e della formazione professionale. Per gli studenti l'esperienza Erasmus+ offre una grande possibilità di arricchimento culturale attraverso la conoscenza di usi e costumi di altri Paesi, imparare ad operare in contesti internazionali, migliorare le capacità linguistiche, sapersi adattare a nuovi contesti e potenziare le capacità di problem solving.

## GUIDARE I TURISTI TRA LE OPERE D'ARTE? "UNA PROFESSIONE AFFASCINANTE"

Ludovica Monarca, Rebecca Cornea, Agnese Onori

Guidare i visitatori in un museo è una delle professioni più affascinanti, soprattutto per chi è curioso, ama viaggiare e ha capacità relazionali. Si tratta di una professione che ha a che fare con il turismo e l'ospitalità, ma anche con la cultura. In una città, pur di piccole dimensioni come Spoleto, che però ha una storia millenaria, il turismo svolge un ruolo determinante. Grazie alla sua posizione, adagiata sulla collina, alle sue ricchezze archeologiche ed artistiche, a manifestazioni internazionali come il Festival dei Due Mondi, e anche alla divulgazione delle sue bellezze grazie alla popolare serie TV "Don Matteo", Spoleto negli ultimi anni ha visto crescere in maniera significativa i flussi turistici. Ne parliamo con Giulia Massari, storica dell'arte che si occupa di visite guidate nei musei civici tra cui Palazzo Collicola. **Giulia Massari, che percorso di studi ha intrapreso per esercitare questa professione?** "Tengo a precisare che io non sono una guida turistica classica, ma una storica dell'Arte che lavora all'interno della rete museale di Spoleto; faccio visite guidate in tutti i musei cittadini e in tutti i luoghi di interesse artistico-culturale. Ho studiato "Conservazione dei Beni culturali" all'Università di Perugia, quindi un corso di specializzazione, ma si studia tutta la vita". **Quale motivazione l'ha spinta a scegliere questa professione?** "Sicuramente la passione per la Storia dell'Arte; nonostante i sacrifici questo lavoro mi dà tante soddisfazioni e niente mi rende felice come lo sguardo delle persone dopo una mia spiegazione. **Quanto è importante non solo la conoscenza del territorio, ma la passione per il luogo che si racconta?** Direi che la passione è fondamentale,

devi amare ciò che racconti, altrimenti diventa un'esposizione fredda e le persone che ti ascoltano si perdono nel giro di pochi minuti. **Come è cambiato, negli ultimi tempi, l'approccio del turista al territorio?** Attualmente prevale un turismo veloce e di passaggio, ma si registrano sempre più spesso visitatori molto interessati che provengono da regioni vicine, tipo Toscana, Lazio, Marche. Dopo il lockdown si era perso il turismo più da lontano e internazionale, ma ultimamente sta riprendendo: i dati sono molto incoraggianti, come dimostra un articolo uscito di recente in cui si parla di vero e proprio boom di presenze a Spoleto. **Infine, una domanda più personale: questa professione influisce sui rapporti con la famiglia e gli amici?** "Sì, certo, il lavoro occupa gran parte della nostra vita: in particolare, nel mio caso, si tratta di lavorare durante le feste, i fine settimana, i periodi classici di vacanze, quindi si sacrifica molto della vita privata...tuttavia sono fortunata perché il mio compagno lavora nell'ambito della ristorazione, quindi riusciamo a conciliare i nostri giorni liberi. Ma ritorniamo al tema della passione, che ti fa affrontare ogni sacrificio".



Cibo&Attualità

## QUANDO LA GASTRONOMIA INCONTRA IL TEATRO:EAT

di Rebecca Nucari, Giacomo Pagliarini, Valeria Sardini

A Spoleto, al Caio Melisso, nel mese di novembre, si sta consolidando un appuntamento molto particolare, sembrerebbe di nicchia e invece suscita interesse tra appassionati di arti diverse: "Eat a teatro", un evento che accompagna cibo e musica, teatro contemporaneamente. Queste arti, per quattro giorni si "contaminano", trasormando anche fisicamente la platea del teatro, dove al posto delle poltrone arrivano tavoli, gli spettatori diventano parte delle performance che coinvolgono tutti i sensi. Per gli studenti e le studentesse dell'Alberghiero, EaT rappresenta una bellissima esperienza, vedere il dietro le quinte di uno spettacolo enogastronomico è molto interessante e non è

una cosa che capita tutti i giorni. Si possono conoscere artisti, cuochi e cuochi-artisti che partecipano a questi eventi, bravissimi e talentuosi, mischiando musica, arte e cibo in un solo spettacolo. Come studenti aiutiamo ad allestire la sala e a preparare alcune portate aiutando anche sul palco lo chef. Questo significa esplorare nuovi modi di fare della cucina un'arte, di unirla alla musica, alla poesia ed arrivare a comunicare la cucina con fosse un'opera d'arte.



## USO DELLA CARNE E CAMBIAMENTO CLIMATICO. LA BISTECCA SINTETICA È LA SOLUZIONE?

*Il dibattito è aperto per ridurre la deforestazione causata dagli allevamenti ed i gas serra*

Marta Luciani, Andrea Grassi, Christian Dell'Uomo e Francesco Genovese

Carne sì, ma senza esagerare. Perché la sua produzione negli ultimi decenni è aumentata. L'industria degli allevamenti di animali da macellazione è oggi una delle principali responsabili dell'emissione di gas serra nell'atmosfera, producendo il 18% delle emissioni globali. Per la produzione di carne servono vasti terreni agricoli e si promuove la deforestazione. La carne viene indicata come la principale causa di deforestazione mondiale, responsabile del 41% della distruzione delle foreste tropicali. Le industrie di carne partecipano con grande importanza al cambiamento climatico a causa della loro emissione di gas serra nell'atmosfera. Per questo si parla sempre più spesso di carne coltivata o carne sintetica, che è un prodotto di carne animale creata da cellule staminali allevate in laboratorio. Ci sono ancora numerose difficoltà da superare prima che la carne in vitro diventi largamente disponibile in commercio. A Londra, nell'agosto 2013 è stato mangiato il primo hamburger in vitro, creato da una squadra... olandese. Al momento il suo utilizzo è al centro di un dibattito che verte su temi soprattutto etici e scientifici: alcune persone sostengono che la carne coltivata sia preferibile dal momento che non richiede uccisioni e riduce i rischi di crudeltà sugli animali. Altri invece

non condividono l'idea di mangiare carne che non si sia sviluppata in maniera tradizionale. I ricercatori hanno mostrato come l'impatto ambientale della carne coltivata sia significativamente minore rispetto a quello della carne da macello. Resta il fatto che la carne è una fonte proteica ad alto valore biologico; ciò significa che le sue proteine sono molto simili a quelle umane e sono quindi perfettamente utilizzabili dall'organismo per soddisfare i vari processi metabolici. La carne quindi, se non si esagera fa bene al corpo. Ma la carne sintetica può essere la soluzione? Il dibattito è aperto, anche perché c'è chi sostiene che i vantaggi ambientali non ci sarebbero, in quanto i processi di produzione comporterebbero delle ripercussioni negative sull'ambiente, in relazione allo smaltimento del siero fetale bovino usato per la produzione. In Italia, in particolare, la sua importazione è vietata, sia per il rifiuto categorico di un cambiamento, sia a causa di molta diffidenza nei confronti delle conseguenze sulla salute.



## LA ROVEJA: UN ALLEATO DELLO CHEF

di Patrizio Salamandra

La Roveja è un legume, simile come sapore alle lenticchie e ai borlotti. Si tratta di un legume rarissimo, che sopravvive allo stato selvatico. In epoche passate era coltivato in tutta la zona dell'Appennino Umbro - marchigiano ed in particolare se ne rintraccia l'uso in Alta Valnerina o a Colfiorito, sulla zona pianeggiante degli Altipiani. La Roveja, dal punto di vista nutrizionale ha un alto contenuto proteico. È ricca di fosforo, potassio ed è poverissima di grassi. La sua coltivazione è esclusivamente di nicchia ed è stata reintrodotta in piccolissimi appezzamenti da agricoltori che vogliono riscoprirne e conservarne la tipicità. Oggi esistono alcuni produttori di Roveja nelle Marche e circa 10 produttori di Roveja in Umbria. La caratteristica della Roveja umbra è la molteplicità di sfumature di colore: i grani provenienti dallo stesso raccolto possono, infatti, essere di un verde pallido o di un verde intenso, marroni, ma anche con riflessi tendenti al blu e al viola. La Roveja è ottima cucinata come zuppa, insieme ad alloro e pomodoro o con le patate, ma anche come antipasto, accompagnata da verdure. Alcune ricette proposte nei ristoranti umbri prevedono la Roveja con lo spezzatino. La Roveja va tenuta in ammollo e ha lunghi tempi di cottura. Una recente proposta di alcuni agricoltori è la Roveja decorticata, cioè priva della parte esterna, che è veloce da cucinare e non ha bisogno di ammollo. Questa versione della Roveja, di veloce preparazione, potrebbe avere successo nelle ricette di quegli Chef, che propongono piatti gourmet, menu ricercati e allo stesso tempo ispirati ai sapori del territorio e alle sue tipicità.

## STREET FOOD, NON SOLO MODA

*Mille modi per scoprire le particolarità della cucina di ogni regione e paese*

di Filippo Carmignani, Edoardo Lucarelli, Roberto Stupia

Lo Street Food non è solo un fenomeno di moda, ma un modo per vivere il rapporto con altre culture o anche con la propria, reinventando tutti i giorni il cibo in forma innovativa, sorprendente, veloce e soprattutto gustosa, infatti è caratterizzato: dalla velocità del servizio e della consumazione del cibo, e questo è molto importante per chi non ha tempo per accomodarsi in un ristorante, oppure tornare nella propria abitazione per degustare il proprio pasto; inoltre è caratterizzato da costi non esagerati, visto che il servizio è abbastanza informale, e molto spesso il luogo dove viene venduto il cibo è proprio la strada. Lo Street Food ha una storia lunga dieci

mila anni. Le origini risalgono ai tempi dei greci che avevano l'usanza di friggere il pesce e di venderlo per strada. Questa usanza della Grecia, passò poi ai romani, infatti è sempre stato fondamentale per i viaggiatori che percorrevano le strade romane. Delle antiche strutture rimangono importanti resti a Roma e Pompei: thermopolium e popinae, ovvero dei cucinotti predisposti direttamente per strada, dove si preparavano zuppe, carni, pesce, frutta secca, che poi venivano in seguito venduti. Erano costituiti da un lato da un bancone con grandi recipienti in cui erano conservati i cibi, dall'altro una zona dove riscaldarli. Il cibo da strada accompagna così l'evoluzione



della nostra civiltà nel corso dei secoli, fino ad arrivare ad oggi dove lo Street Food rimanda ad una cultura popolare che ricorda le tradizioni. Il cibo che troviamo solitamente non è di grandi dimensioni ed è comodo da mangiare. In Italia lo Street Food comprende dagli arancini alla pizza frita, dagli arrosticini alla frittatina di pasta, fino alla piadina romagnola, lo gnocco fritto, le olive all'ascolana, il panino con la porchetta: un mondo vario che ci permette di scoprire le piccole particolarità di ogni regione. Uscendo dall'Italia le nove città, considerate le più importanti per Street Food in Europa sono Berlino, Madrid, Lisbona, Sarajevo, Istanbul, Bruxelles e Nizza infatti qua potremo trovare un grande numero di Street Food sia tradizionali che non, perfetti per provare un'esplosione di sapori diversi.

## CENT'ANNI DI DOLCEZZE UMBRE: STORIA DI UNA DONNA

*Luisa Spagnoli, geniale imprenditrice perugina*

di Elisa Angeloni e Alessandra Ceccoli

Chi era Luisa Spagnoli? Una donna forte e creativa, fonte d'ispirazione di una storia tutta italiana, fondatrice della Perugina. La ricetta segreta di Luisa Spagnoli, creata con il cacao più pregiato e con un processo di lavorazione esclusivo, è il simbolo dell'unicità Perugina che sta alla base di capolavori di dolcezza come i Baci Perugina, cioccolatini nati da una sua brillante intuizione poiché nel 1922 Luisa si accorse che il cioccolato e la granella di nocciole non usate in azienda, a fine giornata, venivano buttati. Inventò quindi un cuore di gianduia e granella di nocciole, un cioccolatino simile alla nocca di una mano, il "Cazzotto" che Giovanni Buitoni rinominerà Bacio. Le dobbiamo inoltre la vasta gamma di tavolette, che nel 1921 vennero registrate con il nome "Luisa" dove oltre al classico gusto indistinguibile del cioccolato fondente Perugina vengono aggiunti pistacchi, mandorle o nocciole, così che ogni palato, anche quello più esigente, possa sentire e apprezzare il cioccolato Perugina. Le classi IV dell'Alberghiero hanno avuto nei mesi scorsi l'opportunità di visitare la Perugina con sede a San Sisto per scoprire la sua storia, le curiosità e le donne protagoniste dell'azienda. La società Perugina nasce a Perugia, il 30 novembre 1907, in origine come laboratorio artigianale specializzato nella produzione di confetti, ma divenne ben presto un'impresa di rilievo nazionale e internazionale, sotto la guida della fondatrice Luisa Spagnoli e della famiglia Buitoni. La produzione nel 1915 si trasferì nello stabilimento di Fontivegge e cominciò a cambiare radicalmente l'attività dell'impresa: entrano in funzione la linea di produzione del cacao in polvere e le presse idrauliche per l'estrazione del burro di cacao fino al 1917 quando nacque il vero e proprio cacao Perugina e del vero e proprio cioccolato Perugina con le Tavolette Luisa nel 1921. Nel 1919 aprì il primo negozio in Italia. In America, il primo store arriverà nel 1939. Sulla Fifth Avenue, la strada più prestigiosa di New York. Nel 1922 nacque quello che diventò il prodotto storico dell'azienda: il Bacio Perugina. Nel 1923 si giunse alla trasformazione dell'impresa in società. A partire dal 1935 i prodotti Perugina vengono lanciati negli Stati Uniti d'America e viene fondata a New York la Bomboniera, società di gestione di un punto vendita di prodotti italiani. Nel 1968 ha luogo la fusione della Buitoni nella Perugina. Il nuovo gruppo dovette attraversare non pochi problemi fino alla sua vendita nel 1985 alla CIR di Carlo di Benedetti che nel 1988 cedette a sua volta la società alla multinazionale svizzera Nestlé. Nel 2007 la Nestlé decide di vendere gli impianti di produzione di massa di cacao e cioccolato liquido dell'impianto perugino di San Sisto alla compagnia svizzera Barry Callebaut.

## STILE ALIMENTARE, UNA DIETA SANA ALLUNGA LA VITA E COMBATTE I DISTURBI

*In aumento i problemi soprattutto tra i giovani, meglio un ridotto consumo di carne*

Pasquale Vaia, Alessandro Nardi, Maria Trappetti

Meno grassi e più verdure per una corretta alimentazione. Le abitudini alimentari attuali riflettono un crescente interesse per la salute e la sostenibilità. Molte diete sono basate su alimenti integrali e vegetali. La crescente consapevolezza del rispetto dell'ambiente infatti ha portato all'adozione di diete con ridotto consumo di carne e maggiore attenzione alla provenienza degli alimenti preferendo quelli locali e biologici. Le alternative alimentari, come le proteine a base vegetale e i sostituti della carne, stanno guadagnando popolarità, mentre l'interesse per la personalizzazione delle diete in base alle esigenze individuali sta crescendo. In sintesi, la ricerca di uno stile di vita sano e sostenibile guida le attuali tendenze alimentari. Ma non è stato sempre così, infatti negli anni '80, le diete a basso contenuto di grassi erano dominanti, con l'accento sulla riduzione dell'assunzione di grassi saturi e colesterolo. Gli anni '90 hanno visto la popolarità delle diete a basso contenuto di carboidrati, come la dieta Atkins. Nel nuovo millennio, c'è stata una crescente attenzione verso l'alimenta-

zione biologica e sostenibile, con l'aumento della consapevolezza sugli impatti ambientali e sociali delle scelte alimentari. Il movimento vegetariano e vegano ha guadagnato slancio, così come l'attenzione sulla personalizzazione delle diete ha acquisito rilevanza con la diffusione di approcci come la dieta paleo e quella mediterranea. Attualmente sono in aumento i problemi di alimentazione soprattutto tra i giovani. "L'età di esordio più frequente per anoressia e bulimia - spiega Annalisa Venditti, psicologa esperta dei disturbi del comportamento alimentare presso il Gruppo INI-Istituto Neurotraumatologico Italiano -, è tra i 15 e i 25 anni, anche se sono in aumento i casi dagli 11 o 12 anni. Rifiuto del cibo o, al contrario, grandi abbuffate restano i problemi più frequenti, ma ad essere in aumento è anche la risposta maschile della vigoressia, ovvero l'ossessione di un fisico prestante. La causa? Un profondo disagio personale che trasforma la voglia di essere magri e 'belli' in una patologia, aggravata dall'utilizzo dei social, che facilitano confronti con modelli di bellezza irraggiungibili".

## GIOCO D'AZZARDO, UN FENOMENO PREOCCUPANTE TRA I GIOVANI

*Il 37% dei ragazzi nel 2022 ha fatto giochi d'azzardo, preferendo l'online nel 64% dei casi*

Davide Passagrilli, Edoardo Verdura, Gabriele Moreo, Flavio De Luca, Carmelo Fascetto

Gioco d'azzardo, con l'avvento di Internet si tende di più a fare scommesse online piuttosto che nei luoghi fisici dedicati. Infatti, nel 2022 in base ai dati emersi da un'indagine effettuata da Nomisma, il 37% di ragazze e ragazzi di età compresa tra i 14 ed i 19 anni ha fatto giochi d'azzardo o di fortuna, preferendo il canale online nel 64% dei casi. Lo studio mette in evidenza che tra i più giovani, in Italia, il 14% gioca almeno una volta alla settimana. In questo quadro il gioco d'azzardo continua a crescere: 35.026,46 miliardi di euro sono stati spesi solo nel primo trimestre del 2023 in Italia per tentare la fortuna, con un +14% rispetto allo stesso periodo del 2022. Non è poco, ma visti i numeri si può fare molto di più. Come? La dipendenza dal gioco d'azzardo può essere una sfida difficile da affrontare, ma con il giusto supporto e una determinazione ferma, è possibile superarla. La ludopatia è la dipendenza dal gioco d'azzardo, cioè da tutti quei giochi in cui si scommettono dei soldi. Non è di certo un fenomeno moderno; fin dai tempi antichi si scommetteva, specialmente in competizioni sportive (corse, combattimenti, etc.). Uscire dalla dipendenza dal gioco d'azzardo richiede tempo e impegno ma non bisogna avere paura di chiedere aiuto e di affidarsi a professionisti esperti nel trattamento delle dipendenze. Ci sono diverse associazioni e istituzioni alle quali ci si può rivolgere. Tra queste esiste ad esempio un "Telefono verde nazionale" per le problematiche legate al gioco d'azzardo che risponde al numero 800 558822: si tratta di un servizio di counselling telefonico rivolto all'intera popolazione e in particolare a persone che presentano problematiche legate al gioco d'azzardo e loro famigliari. E' uno spazio dedicato all'accoglienza, all'ascolto e all'orientamento dell'utenza, attivo dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 16.00 presso il Centro Nazionale Dipendenze e Doping dell'Istituto Superiore di Sanità.



## PRO E CONTRO LA LEGALIZZAZIONE DELLA CANNABIS

*In Italia può essere usata solo a scopi terapeutici, ma con molti ostacoli*

Edoardo Fanelli, Filippo Mattei, Lorenzo Paioni, Tommaso Paggi Pieroni, Chiara Leonelli

Legalizzazione della cannabis sì o no? In Italia sono molti anni che se ne parla. Secondo le statistiche Istat del 2020 se ci fosse un referendum su questo argomento sarebbe favorevole il 52 % degli Italiani, tra cui circa 6 milioni di persone che ne fanno uso con età compresa dai 13 ai 60 anni. Ma fino ad ora in Italia non c'è stata un'apertura rispetto alla legalizzazione perché si ritiene che la Cannabis sia una sostanza estremamente dannosa per il corpo. Dal 2013, però, essa può essere usata a scopi terapeutici, per malattie gravi come sclerosi multipla, tumori, dolore cronico e Alzheimer, dati i suoi effetti rilassanti e anestetici che ha sul cervello alleviando il dolore quando la malattia è già in stato avanzato. Sulle conseguenze della legalizzazione della cannabis le opinioni non sono univoche. Rispetto alla sua legalizzazione i sostenitori della legalizzazione prevedono una riduzione di diverse attività criminose, dove invece gli oppositori ritengono che sia più probabile un aumento. Secondo i dati diffusi nella

relazione annuale al Parlamento 2020 del Dipartimento per le politiche antidroga, alla vigilia di un referendum sulla Cannabis, rispetto ai consumi tra i giovani risultava che il 16% dichiarava di farne un uso abituale. Secondo un recente studio del professor Marco Rossi dell'Università La Sapienza di Roma, ripreso dalla campagna Meglio Legale, la legalizzazione della cannabis potrebbe portare nelle casse dello Stato fino a 7 miliardi di euro all'anno con la creazione di 35 mila posti di lavoro. La cannabis terapeutica, legale in Italia da circa 15 anni, sembra però essere difficile da reperire: molti pazienti denunciano difficoltà per la prescrizione così come per la reperibilità. Secondo il Report dell'International Narcotics Control Board l'Italia ha un fabbisogno di 2.900 Kg l'anno di cannabis medico. Oltre a quella importata, lo stabilimento chimico farmaceutico militare di Firenze nel 2020 ha distribuito alle farmacie solo 277 Kg di cannabis per uso terapeutico.

## LUCI E OMBRE SULL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE (IA)

*La scienziata Eliassi-Rad: "I rischi della IA comprendono anche lo sfruttamento dei lavoratori"*

Alessia Pagliarulo, Lorenzo Gulino, Pesca Tommaso e Giulio Capponi

L'Intelligenza Artificiale è un ramo dell'informatica che permette la progettazione di sistemi hardware e software per conferire alle macchine caratteristiche umane, come percezioni visive, spazio-temporali e decisionali, mira a replicare diverse forme di intelligenza umana. Per l'imprenditore tecnologico Elon Musk, rappresenta un'altra, se non la minaccia decisiva, per l'umanità. Per altri, tra i quali il fondatore di Face-book Mark Zuckerberg, al contrario, saranno le macchine per l'apprendimento a rendere la nostra vita migliore e più sicura in futuro. Da qualunque parte ci si possa schierare in questa fondamentale disputa tra ottimisti e pessimisti, è indiscutibile che gli algoritmi di apprendimento saranno sempre più presenti in molti settori, che si tratti di medicina o di guida autonoma, ci sono una serie di conseguenze indesiderate come violazioni della privacy, discriminazioni, incidenti e manipolazioni di sistemi politici; poiché è fenomeno relativamente nuovo, spesso si trascurano i potenziali pericoli. Così si legge sulle pagine della testata online "Diritto dell'Informazione" in un articolo in cui si cita Tina Eliassi-Rad, una scienziata statunitense che nell'estate 2023 ha vinto il Premio Lagrange, il più importante riconoscimento internazionale per la scienza dei sistemi complessi e dei dati, considerata una voce critica



sull'AI. Pur elogiando i pregi dell'Intelligenza Artificiale, non fa mistero dei suoi difetti: "Secondo Eliassi-Rad i pericoli ed i rischi associati all'uso della tecnologia AI non sono "potenziali", ma "reali" e già presenti. Questi includono la mancanza di responsabilità, lo sfruttamento dei lavoratori, un'ulteriore concentrazione di potere, una sorveglianza incontrollata, un'automazione non regolamentata e cambiamenti climatici avversi. L'IA si è sviluppata dagli anni Cinquanta con Alan Turing, uno dei padri dell'informatica moderna che scrisse l'articolo "Computing machinery and intelligence", in cui proponeva che secondo un suo test, una macchina poteva essere considerata intelligente se il suo comportamento fosse stato indistinguibile da quello di una persona. Grazie al lavoro di Turing, il tema dell'IA ricevette una forte attenzione da parte della comunità scientifica e nacquero diversi approcci: i principali furono la logica matematica e le reti neurali. Oggi l'IA è ormai al centro delle scelte tecnologiche di imprese e governi ed è parte della vita quotidiana di tutti noi.

## SUICIDI IN AUMENTO, MA L'ARGOMENTO È UN TABÙ

*Quasi raddoppiati i casi nel 2023 rispetto all'anno precedente*

Fabio Imperante, Dea Napolini, Michele Galli, Meriem Chebl

Suicidi raddoppiati in Italia nel 2023 rispetto all'anno precedente. Già nel 2022, stando alle statistiche riportate dall'agenzia di stampa AGI, è stato registrato un numero spaventoso di persone che hanno posto fine alla propria vita: 351 suicidi e 391 tentati suicidi. Nel 2023 gli individui che hanno ricorso all'atto estremo sono quasi raddoppiati, con un notevole incremento dei suicidi e specialmente dei tentati suicidi. Il nostro paese, purtroppo, nell'ultimo anno ha totalizzato 608 suicidi e 541 tentati suicidi. Di questa situazione però non si parla abbastanza, lasciando spazio sui quotidiani e sui telegiornali ad altri problemi numericamente meno rilevanti. Forse la motivazione per cui il suicidio viene meno trattato rispetto ad altri fenomeni, come il femminicidio, è perché non si considerano le ragioni dietro quest'azione. Infatti sembra esserci una sorta di ignoranza sul tema, che spinge le persone a credere che sia un processo totalmente inevitabile e che non ci sia modo per fermarlo. Uno dei primi a far luce sulla questione, è stato il sociologo Emil Durkheim, che grazie alle sue acute osservazioni, viene ancora oggi studiato per il suo lavoro: Durkheim, nel suo saggio "Il suicidio e l'educa-

zione morale", osserva che per arrivare all'atto estremo bisogna compiere una rottura delle regole sociali che lui stesso denomina "anomie". Paradossalmente aveva notato che, in base alle statistiche, i suicidi sono più frequenti in momenti di stabilità economica, mentre diminuiscono nei periodi di crisi. Negli ultimi anni l'attenzione mediatica si è concentrata su un fenomeno specifico, il femminicidio. Ma è davvero il fenomeno più rilevante dal punto di vista numerico? Solo nel 2023 (dati riportati dall'agenzia di stampa Ansa), sono avvenuti 37 casi di femminicidi in ambito affettivo. Va distinto che si tratta di femminicidi in ambito affettivo, perché andrebbe fatta una netta separazione tra quelli cosiddetti "classici" e quelli invece propriamente "affettivi", cioè avvenuti in ambito di relazioni affettive o domestiche, anche se spesso, erroneamente, vengono considerati nelle stesse statistiche senza alcuna specificazione. In ogni caso, questi dati sono oggettivamente preoccupanti ma, paragonandoli con quelli del suicidio, risultano numericamente quasi insignificanti. Di certo di femminicidio si parla molto, mentre assai poco di una problematica grave e importante come quella dei suicidi.

### Le interviste

## GIOVANI E POLITICA, ESPERIENZE A CONFRONTO

*"La passione individuale è fondamentale per costruire una carriera politica"*

di Valentin Marsini

"Per intraprendere la carriera politica, suggerisco ai giovani di aderire a un partito o movimento politico, entrare nel gruppo di giovani e fare esperienza, magari candidandosi alle elezioni comunali. La passione individuale è fondamentale per costruire una carriera politica, che va conquistata con impegno, capacità e credibilità". Così afferma Raffaele Nevi, nato a Narni, deputato alla camera per Forza Italia, nel Collegio uninominale Umbria 3- Terni, vicecapogruppo vicario a Montecitorio e dall'agosto 2023 portavoce nazionale del partito. **Onorevole Nevi, in che modo un politico può mantenere un contatto diretto con gli elettori per comprendere le loro preoccupazioni?** "Il contatto diretto con gli elettori si mantiene attraverso incontri periodici sul territorio, spiegando la posizione nelle varie istituzioni e partecipando a confronti con la cittadinanza". **In particolare come si possono coinvolgere di più i giovani nella politica?** "Stimolandoli a partecipare attivamente nella politica del partito, ascoltando le loro idee e proponendoli come candidati alle elezioni comunali. Sostenendo iniziative per favorire la partecipazione politica giovanile, con proposte di legge mirate e attenzione alle esperienze nelle scuole e università". **I giovani sono molto sensibili ai temi dell'ambiente. Quali azioni sta promuovendo per affrontare le questioni ambientali?** "Per affrontare le questioni ambientali io personalmente ho promosso una legge sull'utilizzo di biotecnologie in agricoltura per rendere le piante più resilienti ai cambiamenti climatici e ridurre l'uso di fitofarmaci. Si sta anche lavorando su normative per aree naturali protette e l'installazione di pannelli fotovoltaici nei terreni". Le stesse domande le abbiamo poste anche a Camilla Laureti (Partito Democratico), già amministratrice del Comune di Spoleto come assessore alla cultura e poi parlamentare europea. **Onorevole Laureti, come si mantiene un contatto diretto con gli elettori?** "Come amministratrice in una Giunta di un Comune, quello di Spoleto, conosco la soddisfazione di rispondere alle esigenze, quotidiane, dei cittadini; l'importanza del legame, diretto e fisico, col territorio, come si dice spesso. Questa impostazione, del confronto con le comunità, è qualcosa su cui ho investito anche nel corso della mia esperienza da europarlamentare: si contano sulle dita di una mano, infatti, i weekend che ho trascorso a casa. La pratica dell'ascolto dei cittadini e degli elettori, le iniziative del partito e delle associazioni, la visita delle imprese dell'agroalimentare,

organizzate in tutto il mio collegio (Lazio, Umbria, Marche e Toscana), hanno segnato il mio mandato”. **In particolare come si possono coinvolgere di più i giovani in politica?** “Per esempio, come accaduto in occasione della Conferenza sul futuro dell’Europa. Un esempio democratico unico che ha visto i cittadini discutere e poi proporre raccomandazioni sull’Europa in cui vogliono vivere. Il confronto, durato dall’aprile 2021 al maggio 2022, si è concluso con la presentazione di una relazione finale contenente 49 proposte e 326 misure destinate ai presidenti del Parlamento europeo, del Consiglio e della Commissione. In questo lavoro centrale è stato l’apporto e il protagonismo dei giovani. Voglio ricordare che il 2023 è stato l’anno europeo dei giovani e questo invece è l’anno delle competenze: due aspetti della stessa medaglia. L’Ue è sempre stata attenta alle nuove generazioni, pensiamo all’Erasmus, alla pratica degli stage e dei tirocini al Parlamento e presso le altre istituzioni comunitarie. L’Europa offre molte opportunità ai giovani e vanno comunicate sempre meglio”. **I giovani sono molto sensibili ai temi dell’ambiente. Quali azioni sta promuovendo per affrontare le questioni ambientali?** “I giovani sono molto sensibili all’urgenza del cambiamento climatico, hanno sviluppato, più di noi adulti, una coscienza ambientale, sanno il rischio che sta correndo il Pianeta e soprattutto la loro generazione. Pensiamo al movimento Fridays For Future, solo per citare un grande esempio. Sono parte di un gruppo parlamentare, in Europa, che lotta per politiche ambientali coraggiose, che crede nella svolta della sostenibilità in ogni settore. Per questo abbiamo sostenuto, in Parlamento, tutte le misure di difesa dell’ambiente e per la ‘rivoluzione verde’: dalla legge per il Ripristino delle biodiversità alla strategia dal Produttore al consumatore per favorire l’agricoltura sostenibile, passando per il sostegno all’economia circolare anti-spreco. Da tutto questo dipende il futuro di tutti noi”.

## CRISI DELL’EDITORIA. “DURANTE IL COVID SI VENDEVA DI PIÙ”

*L’edicolante Catia Marini racconta come l’aumento dei prezzi influenzi la vendita dei giornali*

Edoardo Dominici, Michele Campanale, Giulio Cardarello, Leon Onofri, Lorenzo Pergolesi

Difficile ormai trovare edicole presenti nelle città e le poche rimaste negli anni sono per la maggior parte messe alle strette dalla morsa di internet: siamo in un periodo di crisi in cui diminuisce enormemente il numero di giornali venduti. Ad esempio, in base ai dati forniti nel 2021 da Accertamenti Diffusione Stampa s.r.l., tra il 2013 ed il 2020 il Corriere della Sera ha perso il 44,2% delle copie vendute, mentre La Repubblica il 54%. Catia Marini, è un’edicolante di Campagnano (Roma) che svolge la sua attività da cinque anni. **Signora Catia perché ha iniziato questo lavoro?** “Per avere un’attività propria e soprattutto perché sono stata da sempre appassionata di lettura e di giornali”. **Qual è il giornale che vende di più?** “Il giornale più venduto è sicuramente il Corriere della Sera seguito dal Corriere dello Sport”. **Quali sono le differenze che lei nota nello svolgimento della**

**sua attività da quando ha iniziato rispetto ad oggi?** “Le differenze riguardano i costi dei giornali che sono aumentati a causa della ‘lievitazione’ del costo della carta, ad esempio, il prezzo di alcuni giornali e riviste in due anni è cresciuto di ben 40 centesimi e tutto fa pensare che la situazione potrebbe peggiorare”. **Il periodo del covid l’ha messa in difficoltà?** “Non mi ha messo per niente in difficoltà poiché la gente rimaneva a casa venivano venduti molti più quotidiani rispetto ad ora quindi il covid non mi ha creato problemi, anzi, il guadagno è stato più alto”. **La preoccupa la crisi nella vendita di giornali?** “Noi edicolanti siamo molto in difficoltà, probabilmente se questo processo non rallenterà, in breve tempo saremo costretti a chiudere sconfitti dalla competizione con internet che offre giornali, cruciverba e giochi a miglior prezzo o addirittura gratuitamente”.

Arte&Vita

## “DANZARE È UN SOGNO CHE MI HA CAMBIATO LA VITA”

*D’Aurizio, insegnante di educazione fisica, confessa la sua grande passione*

Leticia Fiorelli, Filippucci Giada, Rivaroli Alessio, Vetturini Annalisa

Danzare è un sogno di tanti che per qualcuno può diventare realtà. Ad una donna, in particolare, ha cambiato la vita. Oggi questa donna di nome Daniela D’aurizio è un’insegnante di educazione fisica presso la scuola superiore “Alberghiero De Carolis” e un’insegnante di danza. “Ho cominciato a danzare a sei anni – racconta -: sono scappata dalla scuola elementare per scendere in palestra di nascosto e intraprendere la prima lezione di danza classica”. Nonostante lo abbia fatto all’insaputa dei genitori, che non la trovarono in classe, questo fece comprendere loro che per lei la danza sarebbe stata importante e così le permisero di dedicarsi a questo percorso. “Ho portato avanti questa passione trasformandola poi in un vero e proprio lavoro – continua la professoressa –, ho iniziato ad insegnare a ventun’anni continuando sempre in modo alterno”. Gli allievi con i quali condivide il proprio lavoro, coprono una fascia d’età tra i cinque e gli ottant’anni: lei sostiene che si può danzare in qualsiasi età della vita, se si fanno le cose giuste ed adeguate per i vari individui. Gli stili di danza insegnati sono: il jazz, danza contemporanea, la contact improvisation e la danza terapia. Ha instaurato un bellissimo rapporto con i suoi allievi, riuscendo a realizzare questo grandissimo sogno che le ha cambiato le prospettive di vita e le consente di trasmettere la propria passione agli altri. La danza è una disciplina che si esprime attraverso il movimento, nasce in India circa 11 mila anni fa. Ad oggi presenta una varietà di stili diversi che nel corso del tempo si sono evoluti come: la danza di coppia e la danza artistica. Tra i ballerini che sono entrati nella storia c’è Roberto Bolle, 48 anni, ballerino classico arrivato ad esibirsi nel grande palco del Ballet theatre di New York. Una ballerina molto importante è stata Carla Fracci, nel 1967 anch’essa ospite al Ballet di New York dove ha interpretato ruoli quali Giselle, il suo “cavallo di battaglia”, La Sylphide, Romeo e Giulietta, Coppélia, Francesca da Rimini, Medea, dove fu definita la prima ballerina assoluta. Poco prima di morire all’età di 84 anni, ha affermato di «aver costruito passo dopo passo con lavoro e sacrificio» quello che tutti al mondo le riconoscono: un talento immenso e purissimo.



## CALCIO: LA PARTITA DEL SECOLO E LA MORTE DI FRANZ BECKEMBAUER

*Il grande atleta è venuto a mancare il 7 gennaio 2024*

Gabriele Onori, Asia Grigioni, Jacopo Testaguzza, Riccardo Simoneschi

“Partita del secolo”, lo chiamarono così l’incontro che si svolse tra Germania ovest e Italia, nello stadio Azteca di Città del Messico il 17 giugno 1970 e che vide la vittoria dell’Italia con un punteggio di 4 a 3 con le reti di Facchetti, Mazzola, Riva e Rivera. Il giorno della partita, Baresi si innamorò di Franz Beckembauer, venuto a mancare il 7 gennaio 2024, dal quale, nel corso degli anni, avrebbe preso tutto; il ruolo, lo stile e il soprannome, ovvero Kaiser Franz. Beckembauer è stato anche campione del mondo, in campo trasmetteva personalità, signorilità, aveva una grande tecnica, era un uomo di strada, un vero leader e lo è stato sia da calciatore che da allenatore, ha giocato sempre a testa alta. Nel 1970 si verificò la vittoria degli azzurri alla semifinale del mondiale, vinta ai supplementari, con all’interno del campo Beckembauer, nonostante avesse una lussazione alla spalla. I tedeschi giocarono con un numero esagerato di punte rifornite da due centrocampisti eccezionali. Il protagonista del mondiale 1966 fu sempre Franz Beckembauer, grande architetto raffinato. Egli ottenne, individualmente, per due volte il pallone d’oro, nel 1972 e nel 1976, divenendo il primo difensore. Occupa la quarta posizione nella classifica speciale dei migliori calciatori del xx secolo e la terza posizione nell’omonima lista pubblicata dall’IFFHS (International Federation of Football History and Statistics). Cresciuto nel Bayern Monaco, ha vinto 4 Coppe di Germania, 4 campionati, una Coppa delle Coppe, 3 Coppe dei Campioni e una Coppa Intercontinentale. Con la Germania Ovest ha partecipato a tre campionati del mondo e due campionati d’Europa, vincendo da protagonista l’europeo 1972 e il mondiale 1974. Da allenatore ha guidato la Germania Ovest, l’Olympique Marsiglia e il Bayern Monaco che vinse il campionato.

## NEL BACKSTAGE DEGLI OPEN DAY

*Un appuntamento per promuovere la scuola e orientare gli studenti*

di Simone Ricciarelli e Michele Tufanoiu

Gli Open Day sono appuntamenti ormai consolidati, tra dicembre e gennaio, in tutte le scuole, per orientare ad una scelta consapevole gli studenti e le studentesse che finiscono un ciclo e si devono iscrivere in una nuova scuola.....Cosa succede all’Alberghiero, durante le domeniche degli open day? Prima di tutto gli studenti stessi dal secondo anno in poi, con i loro docenti sono protagonisti. In particolare il 4 C Eno si è trovato, nella mattina del 17 dicembre 2023, insieme per accogliere le nuove generazioni di alunni di terza media. L’evento dei ragazzi del 4 C si è svolto nella cucina

del piano terra, con la professoressa Stefania Chiocci che ha partecipato attivamente nell’accoglienza delle nuove leve e nella supervisione della brigata che nel frattempo aveva preparato: pasta fresca, impasti lievitati e molte altre preparazioni, durante la quale i ragazzi partecipanti all’open day hanno potuto osservare e contribuire alle varie preparazioni. L’attività è molto produttiva per noi e per i nuovi ragazzi che faranno parte delle nuove classi, le preparazioni fatte sono semplici ma sono le basi per cominciare a avvicinarsi al mondo della cucina nei primi anni di alberghiero.

## PER L’ACCADEMIA DEI TALENTI LAURA BUCOLO È TRA LE MIGLIORI STAGISTE

di Enea Dominici



L’Accademia dei Talenti ha indicato Mattia Ripan Bogdan e Laura Bucolo, dell’Ipeoasc G . De Carolis, quali migliori stagisti, meritevoli del premio “Identità golose”, nell’ambito delle attività di stage svolte, in tutta Italia, nell’anno scolastico 2022-2023. Laura Bucolo, dove ha svolto questa attività? “La scorsa estate sono stata due mesi in Sardegna al Tanka Village, Villasimius provincia di Cagliari: la mattina preparavo il poké e la sera aiutavo ad impiattare i secondi”. Come giudica l’esperienza? “Inizialmente non ero entusiasta di andare perché avevo già conseguito le ore obbligatorie di PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e orientamento), poi ho pensato che questa ulteriore esperienza sarebbe stata importante per la mia formazione personale e ho deciso di partire. A conclusione di questo periodo di stage ho apprezzato molto il fatto di avere appreso come viene organizzato il lavoro in strutture turistiche molto ampie”. Si aspettava questo riconoscimento? “No, non sapevo che sarei stata valutata al fine di ottenere un premio”. Cosa pensa sia stato determinante al fine di ottenere un riconoscimento? “Credo che, oltre alla mia formazione culturale e professionale, sia stato determinante il mio comportamento educato e la mia disponibilità”.

Hanno collaborato a questo numero

**gli alunni della prof. Maria Luisa Quarsiti delle classi III A Enogastronomia:** Michele Campanale, Giulio Capponi Brunetti, Giulio Cardarello, Flavio De Luca, Edoardo Dominici, Edoardo Fanelli, Sivillo Fascetto, Stefano Ginocchini, Lorenzo Giovanni Gulino, Chiara Leonelli, Filippo Mattei, Gabriele Moreo, Leon Onofri, Tommaso Paggi Pieroni, Alessia Pagliarulo, Lorenzo Paioni, Davide Passagrilli, Lorenzo Pergolesi, Tommaso Pesca, Edoardo Verdura; **III B Enogastronomia:** Pietro Bassetti, Meriem Chebl, Christian Dell’Uomo, Giada Filippucci, Leticia Fiorelli, Michele Galli, Mariano Genovese, Andrea Grassi, Asia Grigioni, Fabio Imperante, Marta Luciani, Dea Napolini, Alessandro Nardi, Gabriele Onori, Alessio Rivaroli, Riccardo Simoneschi, Jacopo Testaguzza, Maria Trappetti, Pasquale Vaia, Annalisa Venturini; **gli alunni della classe IV C Enogastronomia della professoressa Emanuela Valentini:** Elisa Angeloni, Filippo Carmignani, Alessandra Ceccoli, Luca Crescenzi, Enea Dominici, Edoardo Lucarelli, Valentin Marsini, Rebecca Nucari, Giacomo Pagliarini, Aurora Proietti Alatri, Simone Ricci, Simone Ricciarelli, Patrizio Salamandra, Valeria Sardini, Roberto Stuppia, Michele Tufanoiu; **gli alunni della classe III Accoglienza Turistica della prof. Beatrice Emili:** Chiara Cesaretti, Rebecca Maria Cornea, Virginia Daniele, Wissal Karim Mikaela Kasmi, Ludovica Monarca, Agnese Onori.

Si ringrazia la dirigente scolastica, professoressa **Roberta Galassi** e i giornalisti **Italo Carmignani, Filippo Casciola, Fabio Luccioli, Riccardo Regi, Massimo Sbardella**.