

EDURISTORANTE LE LEVE- GIUGNO 2026

LE LEVE NEWS



IL METODO MAGGIA

IN DI CE



EDITORIALE

di Fiorenzo Ferrari - DS

COVER

IL METODO MAGGIA

di Marta Zanotti 5A ENO

STORIES

CONCORSO NAZIONALE

di Alice Collini Buratti, Emma Piccioni e Lucilla Alberti Giani Alberti - 4ALL

ESPERIENZE

IL NOSTRO TERRITORIO

di Noemi Bonera e Sofia Salamini - 4ALL

WORLDSKILLS ITALY

di Emma Bianco, Giorgia Moscatelli e Meron Marforio - 4ALL

VIAGGI

POMPEI: LA CITTÀ SEPOLTA DAL TEMPO

di Aurora Bonazzi - 3TT

CINEMA

L'ATTIMO FUGGENTE

di Rebecca Lucini e Diana Astrid Vanzetti - 2ALL

RICETTE

LA PAVLOVA: QUANDO UN DOLCE DIVENTA LEGGENDA

di Rebecca Lucini e Diana Astrid Vanzetti - 2ALL

POESIA

ALBERTO NESSI

"PROCESSO DI UNA POESIA"

di Camilla Casalino - 4ALL

EDITORIALE



Ancora una volta Le Leve News testimonia la straordinaria vitalità del Maggia, proteso verso il futuro, curioso del territorio che lo circonda, aperto alla poesia del quotidiano.

Quest'anno, il 23 marzo, abbiamo inaugurato la nuova sede di viale Mainardi, alla presenza del Ministro Valditara, delle autorità civili e della comunità scolastica. Di seguito vi propongo il mio discorso.

Si poteva credere che la riapertura di questo edificio sarebbe stato l'avvio di un miglioramento della scuola e del numero di iscritti. Un tema, quello del crollo delle iscrizioni, che per tanti anni ha preoccupato chi di noi ci teneva davvero che il Maggia continuasse a chiamarsi, ma soprattutto ad essere proprio, il Maggia, mantenendo la sua identità storica, senza finire accorpato da un'altra scuola. Ora

possiamo dire che questa riapertura suggella una lunga serie di risultati, tra cui il passaggio da meno di 500 studenti nel settembre 2022 a oltre 900 studenti nel prossimo settembre 2026. In soli 4 anni di cose ne sono cambiate.

Siamo la prima scuola del territorio che è stata ideata insieme a chi effettivamente la vive ogni giorno, grazie alla collaborazione con la Provincia. Trovate testimonianza di questa coprogettazione negli scribing esposti nei corridoi. I nomi che cinque anni fa erano solo sulla carta (l'agorà, i laboratori teatro, i percorsi inclusivi, i roof top garden) ora sono qui in cemento, acciaio, vetro e piante davanti a tutti noi. Non sono semplicemente spazi all'avanguardia, ma sono innovativi ambienti di apprendimento che saranno di esempio per tutte le scuole italiane e non solo per quelle alberghiere. Si tratta di un nuovo modello di scuola. E non è un azzardo dichiarare che è il nuovo modello di scuola italiana.

È la sfida del metodo Maggia, il nostro metodo di insegnamento e apprendimento che abbiamo descritto nel libro Costruiamo una società ospitale. Crescere studenti irragionevolmente eccellenti, che sono poi la vision e la mission della scuola.



Non ci ha obbligato nessuno a questo cambiamento e qui sta la nostra ragionevole follia di sfidare le routine didattiche ed organizzative.

In questi anni abbiamo – il plurale è doveroso – aperto un Eduristorante durante la pandemia, ottenuto la certificazione capofila Erasmus, attivato un liceo linguistico con cultura enogastronomica e del territorio, avviato il primo tecnico turistico 4+2 piemontese e la formazione professionale regionale, inclusi i servizi per l'inserimento lavorativo. Tali iniziative sono state intraprese con un obiettivo chiaro e centrale: contrastare la dispersione scolastica incrementando l'eccellenza formativa.

Merita una citazione anche la messa a norma e rifunzionalizzazione dell'ex Collegio Rosmini, ora Campus Maggia, dove è stata realizzata anche la nuova palestra con fondi PNRR. Anche questi spazi ideati e coprogettati con l'Ente locale.

Abbiamo anche rivoluzionato l'immagine della scuola, che non vuol dire soltanto cambiare il logo ma soprattutto lavorare sulla reputazione di una scuola che è percepita eccellente, se vogliamo irragionevolmente eccellente, sia in Italia che all'estero.

Nel 2023 e nel 2025 abbiamo vinto la Gara nazionale del Ministero dell'Istruzione e del Merito come migliore alberghiero italiano e rappresentato la Regione Piemonte al Quirinale durante la Festa della Repubblica.

Viva la prima scuola d'ospitalità italiana, viva Stresa, viva il Maggia!

IL Metodo MAGGIA



OSPITALITÀ

GUARDARE
IN FACCIA E
CHIAMARE
PER NOME



TENER TRACCIA
ED ESPLICITARE
QUELLO CHE SI
STA FACENDO



• COERENZA -
NON UMILIARE
GLI STUDENTI
(NÉ I DOCENTI) NEL
RISPETTO DEL
RUOLO DOCENTE



DOMANDABILITÀ

LIBERTÀ
DI DOMANDARE
SENTENDOSI A
PROPRIO AGIO



LE DOMANDE
NON SONO
VALUTABILI



SE TU FOSSI
L'INSEGNANTE,
COSA CHIEDERESTI
SU QUESTO
ARGOMENTO?

FACCIAMO LEZIONE

VARIETÀ



MOMENTI
IN CUI GLI STUDENTI
SONO ATTIVI
E AL CENTRO



MOMENTI IN
CUI IL DOCENTE
E' AL CENTRO



MOMENTI
IN CUI LE
DOMANDE
SONO AL
CENTRO



ANDARE
IN
PROFONDITÀ



IL METODO MAGGIA

di Marta Zanotti - 5A ENO

L'Istituto "E. Maggia" di Stresa rappresenta da decenni un punto di riferimento per le scuole di tutta Italia; noto per la qualità dell'insegnamento e per la particolare attenzione che riserva alla crescita personale e professionale dei propri studenti.

Alla base della sua filosofia educativa vi è la convinzione che ogni ragazza e ogni ragazzo, se accompagnati nel modo giusto, possano scoprire e valorizzare le proprie potenzialità, maturando una profonda consapevolezza di sé e delle proprie capacità.

Da questa visione nasce il "Metodo Maggia", un approccio formativo che ha un unico grande obiettivo: andare oltre.

Andare oltre significa superare i limiti dell'apprendimento tradizionale, oltrepassare la semplice trasmissione di nozioni per trasformare la scuola in un luogo di dialogo, esperienze e crescita condivisa. Sendo un Istituto di grande tradizione e spessore, il Maggia pone al primo posto il valore dell'ospitalità. L'accoglienza, infatti, non è soltanto una materia di studio o una competenza professionale: è un atteggiamento, un modo di vivere e di relazionarsi con gli altri. Fin dal primo giorno di scuola agli studenti viene insegnato che ogni persona merita attenzione, rispetto e riconoscimento.

Dare un nome ai tanti volti che percorrono i corridoi del Maggia non è un gesto formale, ma un segno concreto di rispetto: significa dire "ti vedo", "ti ascolto", "tu conti". Anche nei momenti di dialogo, guardarsi negli occhi diventa un gesto educativo, permette di comunicare con sincerità, di essere compresi davvero e di creare un clima di fiducia reciproca.

L'ospitalità, dunque, non si esprime solo nel servizio o nella cortesia, ma nella cura della relazione umana, che è alla base di ogni percorso di apprendimento autentico.

Nel Metodo Maggia ogni rapporto educativo si fonda su coerenza e rispetto. L'obiettivo è creare un ambiente in cui nessuno si senta umiliato o escluso, e dove l'autorità dei docenti si accompagna all'ascolto e alla comprensione.

Allo stesso modo, anche gli studenti sono chiamati a partecipare attivamente e con responsabilità, riconoscendo il valore dell'impegno, della puntualità e della collaborazione. Per questo motivo docenti e allievi condividono l'abitudine a tenere traccia delle attività svolte: annotare ciò che si fa, scrivere ciò che si impara, significa fissare nella memoria il percorso formativo e renderlo visibile, concreto, verificabile.

Un pilastro fondamentale del Metodo Maggia è la domandabilità, ovvero la libertà di tutti, studenti e insegnanti, di porre domande senza timore di essere giudicati o valutati.

VISION



CREARE UNA SOCIETÀ OSPITALE

Domandare è un atto di curiosità e di intelligenza, è il primo passo per comprendere davvero. Gli insegnanti del Maggia non solo accolgono le domande, ma le incoraggiano attivamente, aiutando gli

studenti a sviluppare spirito critico e autonomia di pensiero.

In questo modo, la scuola diventa un laboratorio di idee, dove i dubbi non sono un segno di debolezza, ma di crescita.

La cultura del "perché?" sostituisce quella del "così si fa", e lo studente impara ad affrontare la realtà con mente aperta, creativa e responsabile. Le lezioni al Maggia non sono mai passive: sono esperienze dinamiche e coinvolgenti.

Attraverso lezioni aperte e attività pratiche, gli argomenti vengono approfonditi e collegati al mondo reale. La curiosità degli studenti diventa il motore dell'apprendimento: è grazie alle loro domande, riflessioni e intuizioni che emergono nuove prospettive e conoscenze spesso nascoste. L'obiettivo è fornire agli studenti tutti gli strumenti necessari per migliorarsi, crescere e apprendere sempre di più, con entusiasmo e determinazione.

Il Metodo Maggia non è soltanto un insieme di regole o strategie didattiche: è un modo di vivere la scuola.

È la sintesi di accoglienza, coerenza, responsabilità, curiosità e partecipazione.

Ogni giorno, all'Istituto "E. Maggia" di Stresa, questi valori si traducono in gesti concreti, parole sincere e scelte educative coerenti.

Perché formare significa accompagnare le persone a diventare se stesse, e solo andando oltre si può davvero imparare ad accogliere, comprendere e crescere.

IL CONCORSO NAZIONALE

di Alice Collini Buratti, Emma Piccioni e
Lucilla Alberti Giani - 4ALL

Tommaso Ciocca

**Uno dei rappresentanti del nostro istituto
nella gara nazionale alberghieri 2025**

Il Maggia si è riconfermato migliore istituto alberghiero italiano 2025 anche grazie alla partecipazione di Tommaso Ciocca di 4B, attuale 5B, che insieme ad altri alunni della scuola ha permesso al nostro istituto di vincere la gara annuale tra gli istituti alberghieri, patrocinata dal ministero dell'istruzione del merito e alla quale hanno preso 28 istituti con i loro 140 studenti nel maggio 2025. Tommaso ha partecipato alla gara nella categoria sala e vendita realizzando un ottimo punteggio. Nella nostra intervista gli abbiamo posto queste domande:

“Ti aspettavi di vincere?”

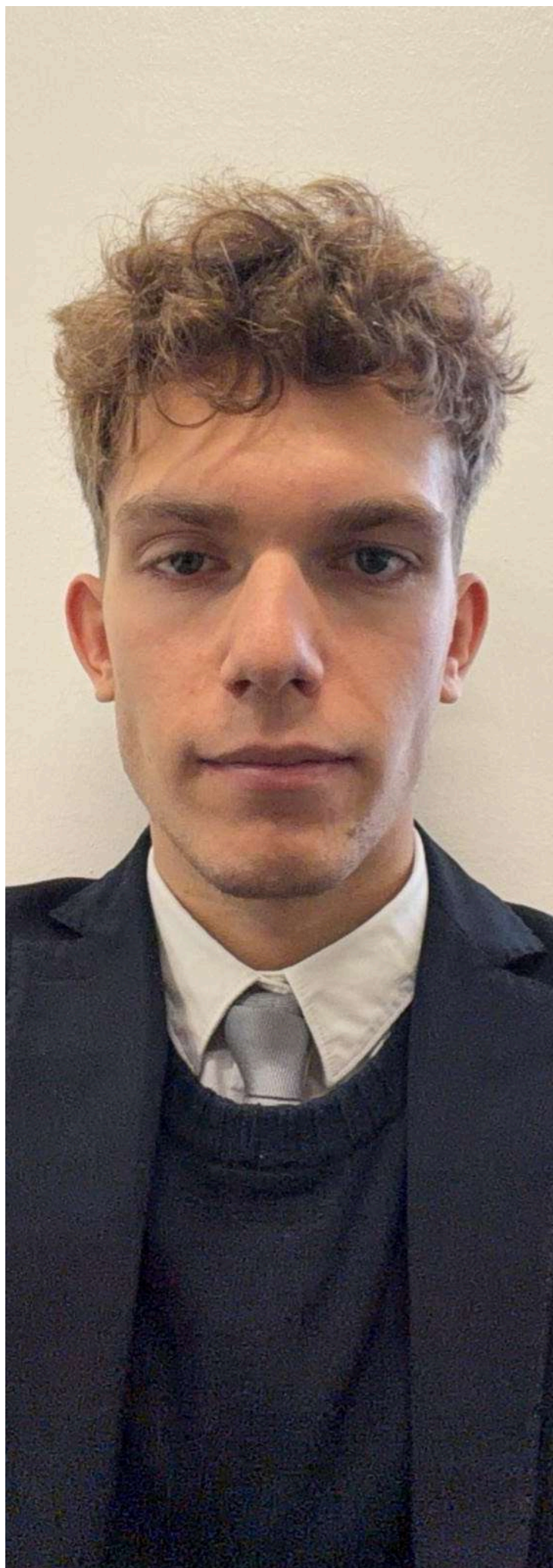
“Siamo arrivati al concorso con altissime aspettative, poiché grazie alla preparazione che ogni giorno riceviamo dai nostri professori, ci sentivamo particolarmente pronti e sicuri delle nostre capacità”.

“Com'erano i tuoi avversari?”

“Gli altri concorrenti erano indubbiamente preparati, tuttavia non ho avuto la possibilità di conoscerli e osservarli all'opera a causa della tensione del momento e della concentrazione che stavo mettendo nello svolgere il mio lavoro, volendo dare il massimo”.

“Come ti sei preparato alla competizione?”

“Sicuramente devo ringraziare il professor Onolfo, il professor Bonera e la professoressa Franz, che ogni giorno si impegnano nel darci la migliore preparazione possibile e in particolare per il concorso mi hanno spiegato nel dettaglio come si erano svolti quelli degli anni precedenti al fine di prepararmi al meglio per la gara”. La gara, in generale, è stata per Tommaso una fantastica esperienza e anche un modo per crescere a livello personale e professionale.



IL CONCORSO NAZIONALE

di Alice Collini Buratti, Emma Piccioni e Lucilla Alberti Giani.

Caterina Pitino

"Crescita professionale e umana"

Caterina Pitino, studentessa di cucina della classe 5B, ha partecipato alla Gara Nazionale Istituti Alberghieri 2025, concorso patrocinato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, che si è svolto in provincia di Forlì-Cesena nel mese di maggio. E' arrivata al terzo posto in classifica per l'indirizzo di Enogastronomia.

Come ti sei sentita dopo aver scoperto di essere tra i primi classificati al concorso? In che cosa consisteva la tua prova e in base a cosa si veniva selezionati?

"Sono stata molto contenta e felice di aver raggiunto questo obiettivo. Poter partecipare a questo concorso è stato davvero importante per me. Mi ha concesso di crescere e migliorare dal punto di vista professionale, ma soprattutto umano.

La mia prova era divisa in due parti: una parte teorica in cui dovevo realizzare un menù e successivamente svolgere un calcolo calorico di una ricetta e il suo food cost. Successivamente ho svolto la prova pratica in cui ho presentato un piatto ideato e realizzato da me. Il mio piatto aveva come protagonista l'asparago che ho lavorato in diversi modi per renderlo l'ingrediente principale, portando l'idea che anche i vegetali possono essere davvero protagonisti e non semplici contorni."

Hai intenzione di aprire una tua attività in futuro? Hai qualche idea sui prodotti che ti piacerebbe utilizzare?

"Dopo il diploma vorrei lavorare all'estero per ampliare la mia formazione professionale e successivamente sogno di aprire un mio piccolo ristorante nella mia città natale, ovvero Modica.

Sceglierò di utilizzare prodotti locali, del mio territorio, prodotti da piccoli agricoltori, allevatori e artigiani siciliani. È fondamentale per me selezionare prodotti etici e sostenibili non solo dal punto di vista ambientale ma anche umano.

"

Da quando hai la passione per la cucina? L'hai ereditata da qualcuno?

"Sono appassionata di cucina da quando ero piccola, sono nata e cresciuta in una famiglia in cui il cibo e il tramandamento delle ricette ha un valore sacro. Per me la cucina è arte, passione e amore e in qualsiasi posto si cucini è importante trasmettere questi valori. Un cuoco è colui che riesce a dare valore alla natura grazie all'utilizzo consapevole di tecniche che possano esaltare le materie prime."



IL CONCORSO NAZIONALE

di Alice Collini Buratti, Emma Piccioni e Lucilla Alberti Giani - 4ALL



Davide Grassi

“Soddisfatto del Risultato”

Davide Grassi è stato protagonista della Gara Nazionale Istituti Alberghieri 2025, concorso patrocinato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, che si è tenuto in provincia di Forlì-Cesena a maggio. Ha ottenuto il primo posto in classifica per l'indirizzo di Accoglienza Turistica.

- Ti aspettavi di vincere?

“Chiaramente no, è stato un risultato molto inaspettato, sia per me che per la scuola. Mi aspettavo di ottenere un buon risultato, ma vincere è stato veramente una sorpresa.”

- In cosa consisteva la prova?

“Consisteva in due prove: una scritta e una progettuale. Quella scritta era composta da 30 domande di cui 10 per materia: diritto, inglese e accoglienza. Quella progettuale, invece, consisteva nella creazione di una brochure del territorio romagnolo e di un preventivo.”

- Perché hai scelto di fare accoglienza?

“Perché mi piace l'ospitalità e vedere la soddisfazione dei clienti per un qualcosa realizzato da me. In aggiunta dà la possibilità di viaggiare e conoscere altri luoghi e culture. Credo, inoltre, che sarà il settore che mi realizzerà nella vita.”

- Ti senti a tuo agio a stare a contatto con le persone?

“Sicuramente mi senti a mio agio, però ogni persona è diversa e possono essere sempre presenti degli imprevisti.”

- Come sei arrivato a questo concorso?

“Quando ero in quarta una mia professoressa mi ha mostrato le prove del concorso, pensandomi già come un possibile candidato. Allora, l'anno successivo ho deciso di propormi, riuscendo a superare la selezione che sarebbe stata simile a quella del concorso vero e proprio.”

- Ti sentivi all'altezza?

“Sì, mi sentivo pronto. Appena sono arrivato al concorso mi sono reso conto di essere insieme ad altri ragazzi molto seri e anche loro preparati e pronti a competere.”

Sono soddisfatto del mio risultato perché ho reso orgogliose e fiere le persone intorno a me: amici, famiglia e professori.

Alla scoperta dei sapori del territorio con il progetto di Luca Crivelli

Luca Crivelli, studente del nostro istituto, ha partecipato a un interessante progetto dedicato alla valorizzazione delle aziende locali e dei loro prodotti. L'iniziativa, promossa dal preside in collaborazione con diverse scuole della provincia del VCO, ha coinvolto studenti di varie età, compresi i ragazzi delle scuole medie.

"Mi sono sentito molto motivato a partecipare", racconta Luca. "Abbiamo visitato tante aziende del territorio, che ci hanno fatto assaggiare i loro prodotti.



Luca Crivelli

IL
NOSTRO
TERRITORIO

di Noemi Bonera e Sofia Salamini - 4ALL

Poi abbiamo messo in pratica ciò che avevamo imparato, preparando piatti e cocktail che successivamente abbiamo fatto assaggiare ai ragazzi delle medie."Luca spiega che il progetto è iniziato quando frequentava la terza e che è proseguito fino a oggi: "Sono stato selezionato per partecipare e ho deciso di continuare perché è stata un'esperienza bella e formativa."

Durante le attività a scuola, gli studenti hanno anche imparato come accogliere i ragazzi delle medie attraverso laboratori e progetti guidati da una formatrice.

"Ci hanno divisi in gruppi e ognuno doveva analizzare un prodotto specifico. Io, per esempio, ho realizzato un cocktail con acqua allo zafferano, pistilli di zafferano, succo d'ananas, succo di lime e ginger beer."

Infine, Luca lascia un consiglio a chi in futuro avrà la possibilità di vivere un'esperienza simile: "Accettatelo! È un progetto molto bello: si sta tanto all'aria aperta, si visitano aziende del territorio, si assaggiano prodotti nuovi e si scoprono tanti gusti diversi!" "Acc!"



IL NOSTRO TERRITORIO

Andrea Cavallazzi

di Noemi Bonera e Sofia Salamini - 4ALL

ANDREA CAVALLAZZI "NON AVERE PAURA"

L'alunno che abbiamo intervistato ha partecipato al "Progetto il nostro territorio: conoscere, conoscersi, socializzare". Si chiama Andrea Cavallazzi ed è uno studente dell'Istituto E. Maggia della 5 B.

Come ti sei sentito a partecipare al progetto il nostro territorio?

Ero molto contento di visitare e scoprire i prodotti che ci offre il nostro territorio. È stata un'esperienza interessante, anche grazie ai prof che mi hanno accompagnato, visto la loro esperienza.

Cosa ti ha spinto a partecipare a questo progetto?

Per ampliare la mia conoscenza su vari prodotti del territorio, in modo da convertirli in menu e prepararli in futuro.

Che consiglio daresti a chi vuole fare un progetto simile?

non avere paura di essere ripresi e buttarsi in questa esperienza che è unica ed è anche un modo per riconnettersi con il territorio.

Cosa hai fatto durante il progetto?

ho preso parte a un video promozionale e durante il concorso ho fatto un mocktail "Lampo Felice Mocktail".



Riccardo Ferrara

IL NOSTRO TERRITORIO

di Noemi Bonera e Sofia Salamini - 4ALL

Riccardo Ferrara, studente del nostro istituto, ha preso parte al Progetto Territorio, un'iniziativa che mira a far conoscere agli studenti le realtà produttive e culturali del nostro territorio. Attraverso visite, incontri e attività sul campo, i partecipanti hanno potuto osservare da vicino come le aziende locali operano e contribuiscono alla valorizzazione della comunità. Un'occasione formativa che ha unito apprendimento, curiosità e spirito di squadra.

Quanto tempo di preparazione hai avuto per il progetto?

"Abbiamo avuto abbastanza tempo, direi circa un mese. È stato un periodo utile per organizzarci bene e prepararci a tutte le attività previste."

Il progetto ha raggiunto le tue aspettative?

"Sì, nel complesso sì. All'inizio le aspettative erano molto alte, non solo le mie ma di tutti i partecipanti. Alla fine, però, posso dire che il risultato è stato positivo e soddisfacente."

Che consiglio daresti a chi vuole partecipare allo stesso progetto o a uno simile?

"Direi di prenderlo seriamente. Se si affronta con impegno e serietà, il progetto può davvero dare ottimi risultati e diventare un'esperienza molto bella."

Pensi che questo progetto ti abbia aiutato a sviluppare le tue conoscenze e competenze?

"Sì, assolutamente. È stato molto utile perché in tutti i luoghi che abbiamo visitato ci hanno insegnato tante cose nuove. Mi ha permesso di ampliare le mie conoscenze e di imparare in modo pratico."

WORLDSKILLS ITALY

Un'esperienza formativa per il futuro

di Emma Bianco, Giorgia Moscatelli e
Meron Marforio - 4ALL

Che emozione hai provato a rappresentare il Piemonte in una competizione importante come questa?

"Sicuramente è stato un onore rappresentare la mia regione ed è stata un'esperienza divertente e dinamica che ci ha permesso di creare un gruppo unito."

È stato difficile partecipare da solo?

"Sì, però ho avuto sostegno da parte del mio professore che anche nei giorni precedenti al concorso e negli attimi prima delle prove ci è stato vicino e ci ha fornito la corretta preparazione."

Come ti sei trovato con il resto del gruppo?

"Con il gruppo mi sono trovato molto bene e si è creato subito un bellissimo rapporto, tuttora sento i ragazzi con cui ho partecipato al concorso e prima di intraprendere questa esperienza non mi sarei mai aspettato che si sarebbe creato un rapporto così forte con gli altri."

La preparazione che ti ha fornito il Maggia ti ha permesso di sentirti sicuro e a tuo agio?

"Sì, il Maggia mi ha dato una preparazione di alto livello che mi ha permesso di sentirmi preparato anche se con più tempo avrei potuto avere prestazioni ancora più alte."

Come ti ha fatto sentire essere selezionato per questo concorso?

"Per me è stata una grande emozione vedere il mio nome rappresentare il Piemonte e la mia scuola ed è stata un'esperienza molto positiva e formativa."



Federico Castelluccio

Quali sono state le sue mansioni all'interno del concorso?

"Prima del concorso c'è stato un periodo di preparazione, e durante il concorso, che è durato 3 giorni, il primo giorno ho fatto la preparazione di mixology, il secondo giorno era incentrato su "fine dining" ovvero servizio elegante al tavolo, il terzo giorno era incentrato invece su caffetteria e servizio al tavolo."

Il secondo giorno è stato quello più complicato e dove ho dovuto mantenere la massima concentrazione, ma sono riuscito comunque a fare del mio meglio."

Come è stato confrontarsi con altri ragazzi provenienti da altre realtà?

"Il confronto con altri ragazzi mi è stato d'aiuto e anche motivo di crescita e di sfida personale, ho potuto osservare anche i più esperti da vicino e questo mi ha arricchito ulteriormente."

Ti sei sentito soddisfatto alla fine di questo percorso?

"Alla fine del concorso mi sono sentito soddisfatto anche perché ero osservato da molte persone e la prova mi è uscita molto bene. Mi sono sentito molto fiero ad aver ricevuto la bandiera del Piemonte. Consiglio a tutti di vivere un'esperienza del genere perché pur essendo impegnativa ti dà una grande formazione e arricchisce la tua esperienza."

Questa esperienza sarà utile per il tuo futuro?

"Sì, perché mi ha aiutato a relazionarmi con le persone e credo che questo sia il punto più importante della vita lavorativa."

POMPEI: LA CITTÀ SEPOLTA DAL TEMPO

di Aurora Bonazzi - 3TT



*«Ecco il Vesuvio, poc'anzi verdeggiante di vigneti ombrosi, qui un'uva pregiata faceva traboccare le tinozze;
Bacco amò questi balzi più dei colli di Nisa, su questo monte i Satiri in passato sciolsero le lor danze; questa,
di Sparta più gradita, era di Venere la sede, questo era il luogo rinomato per il nome di Ercole.
Or tutto giace sommerso in fiamme ed in tristo lapillo: ora non vorrebbero gli dèi che fosse stato loro
consentito d'esercitare qui tanto potere»
(Marziale, Lib. IV. Ep. 44)*

Pompei è una delle testimonianze più affascinanti del mondo antico. Si trova in Campania, ai piedi del Vesuvio e vicino al Golfo di Napoli. Questa città romana è diventata famosa per la tragica eruzione del 79 d.C., che la seppellì sotto cenere e lapilli per circa sei metri di altezza, conservandola fino ai nostri giorni. Durante la gita che ho fatto a febbraio 2025 ho avuto l'occasione di visitarla: camminare tra le sue strade e vedere le case, i templi e gli affreschi è stato come fare un viaggio nel tempo. Mi ha colpito molto pensare a come vivevano le persone di allora e a quanto bene sia rimasto tutto conservato. È incredibile pensare che l'eruzione avvenne in pieno giorno, intorno alle 13:00 del 24 ottobre (secondo studi recenti, non più il 24 agosto come si credeva), e che molti abitanti furono colti di sorpresa mentre pranzavano o lavoravano. Visitare Pompei è stata un'esperienza unica, che mi ha fatto capire quanto sia importante conoscere e rispettare la storia. Oggi Pompei è uno dei siti archeologici più importanti al mondo e fa parte del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO dal 1997.

Gli scavi di Pompei sono iniziati nel 1748, durante il regno di Carlo III di Borbone, e da allora continuano a riportare alla luce tantissime testimonianze della vita quotidiana dell'antica Roma. Le ceneri del Vesuvio hanno coperto la città all'improvviso, ma proprio per questo hanno conservato in modo incredibile edifici, affreschi, mosaici, oggetti e perfino le impronte dei corpi delle persone. Ancora oggi gli archeologi continuano a fare scoperte sorprendenti: nel 2021, ad esempio, è stato ritrovato un termopolio (l'equivalente di un fast food romano) perfettamente conservato, con tanto di affreschi e resti di cibo nei contenitori!



Un suggestivo percorso alberato che accompagna i visitatori verso l'antica città romana. Il viale, circondato da pini mediterranei, fa subito entrare in un'atmosfera che sembra ferma nel tempo. Ai lati si iniziano a vedere le rovine, con i muri di pietra e i resti delle antiche strade di basalto. Da qui si può raggiungere il Foro, le terme e le bellissime ville patrizie.

IL VIALE DEGLI SCAVI

L'Anfiteatro

Tra i monumenti più belli di Pompei c'è l'anfiteatro, costruito intorno all'80 a.C. È uno dei più antichi anfiteatri romani ancora esistenti e poteva contenere fino a 20.000 spettatori. Qui si svolgevano i combattimenti tra gladiatori, gli spettacoli pubblici e le feste popolari. La sua struttura, conservata molto bene, fa immaginare quanto fosse rumoroso e pieno di vita il pubblico che riempiva le gradinate.

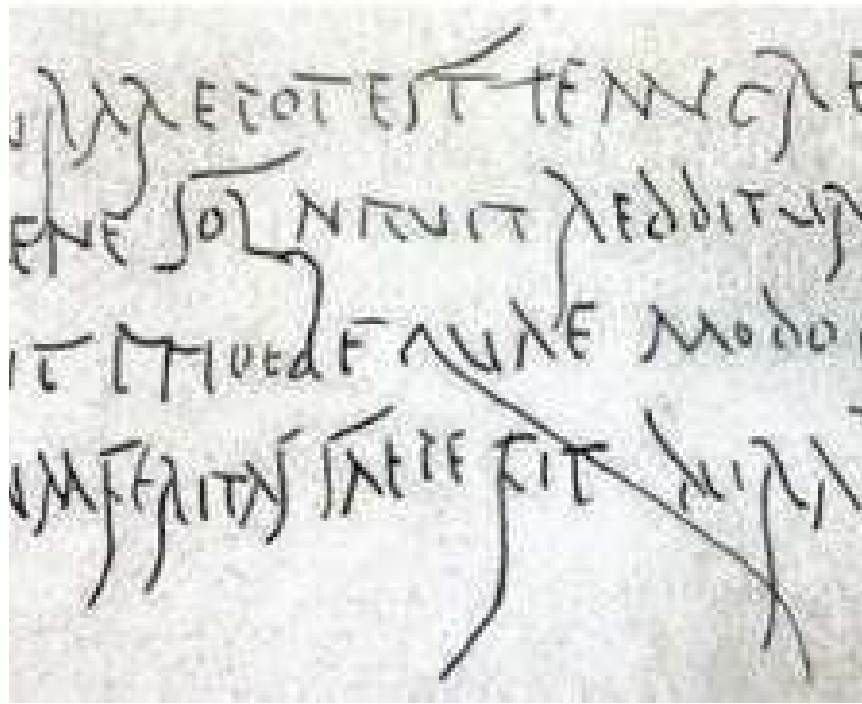
Un fatto curioso: nel 59 d.C. scoppiò una violenta rissa tra i tifosi di Pompei e quelli della città vicina di Nocera durante uno spettacolo gladiatorio. Come scrive Tacito negli Annales, la cosa fu così grave che l'imperatore Nerone vietò i giochi nell'anfiteatro per dieci anni! Questo episodio è persino raffigurato in un affresco trovato in una casa pompeiana.

Oggi l'anfiteatro viene usato per eventi culturali, concerti e mostre, diventando un simbolo di come la storia può continuare a vivere anche nel presente.



Le vie e i marciapiedi: traffico nell'antica Roma

Camminando per Pompei si notano subito le strade lastricate in basalto con grandi pietre ai lati: erano i “passaggi pedonali” dell'epoca! Servivano alle persone per attraversare la strada senza sporcarsi i piedi quando pioveva e le vie diventavano dei veri e propri fiumi. Le pietre erano posizionate in modo che i carri potessero passare in mezzo con le ruote. Sulle strade si vedono ancora i solchi profondi lasciati dalle ruote dei carri: un segno del traffico intenso di 2000 anni fa!



Le case e la vita quotidiana

Le case pompeiane ci raccontano molto sulle differenze sociali: i ricchi vivevano in domus lussuose con atrio, giardini interni (peristili) decorati con fontane e statue, mentre i più poveri abitavano in piccoli appartamenti al piano superiore. Nella Casa del Fauno, una delle più grandi ville private di Pompei, è stato trovato il magnifico mosaico della Battaglia di Issa tra Alessandro Magno e Dario III, oggi conservato al Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Le cucine erano spesso piccole e affumicate, perché si cucinava su fornelli aperti. Molte famiglie preferivano mangiare fuori, nei numerosi termopoli della città!

Le scritte sui muri: i graffiti pompeiani

Una delle scoperte più divertenti di Pompei sono i graffiti sui muri. Gli antichi romani scrivevano di tutto:

dichiarazioni d'amore, insulti, annunci elettorali, persino battute ironiche! Alcuni esempi famosi includono:

“Successus, il tessitore, ama la cameriera della locanda Iris. Lei non lo ama, ma lui insiste” oppure “Chiunque ami, prosperi. Chi non ama, muoia. Chi impedisce l'amore, muoia due volte!” o ancora “Epaphra glaber es” (Epafra sei pelato!) È affascinante scoprire che le persone di 2000 anni fa avevano gli stessi sentimenti e lo stesso senso dell'umorismo di oggi.

I cani di Pompei

Tra i calchi più commoventi c'è quello di un cane ancora legato alla catena, trovato nell'atrio della Casa di Orfeo. Sul suo collare era inciso il nome del padrone. Questo calco ci ricorda che l'eruzione non risparmiò nessuno, nemmeno gli animali domestici che facevano parte della famiglia.

Curiosità

Pompei è piena di sorprese: una delle scoperte più impressionanti sono i calchi dei corpi degli abitanti, creati versando del gesso liquido (ora si usa la resina trasparente) negli spazi lasciati dalle vittime nelle ceneri indurite. Queste figure, rimaste ferme nel momento della tragedia, sono una testimonianza molto toccante della vita che si è interrotta all'improvviso.



Molti calchi mostrano persone che cercavano di proteggersi il volto con le mani o che si abbracciavano nei momenti finali. Sono stati trovati anche i calchi di oggetti in legno ormai decomposti, come porte, mobili e persino radici di alberi.

Un'altra curiosità riguarda i colori degli edifici: Pompei non era grigia come la vediamo oggi! Le case erano dipinte con colori vivaci - rosso pompeiano, giallo, blu e verde - e molti affreschi rappresentavano scene mitologiche, paesaggi e nature morte. I pigmenti erano così resistenti che alcuni colori sono ancora visibili dopo 2000 anni.

Conclusione

Pompei non è soltanto un sito archeologico, ma una finestra aperta sul passato, un luogo in cui la storia si fa tangibile. Tra le sue strade, i suoi affreschi e le sue pietre, si può ancora respirare l'eco di una civiltà che, pur annientata dalla furia del Vesuvio, continua a raccontare al mondo la sua bellezza e la sua umanità.

Ogni visita a Pompei è un'esperienza diversa: c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire, un dettaglio che era sfuggito, un affresco che colpisce in modo particolare. È un luogo che insegna non solo la storia, ma anche il valore della vita e l'importanza di preservare la memoria di chi ci ha preceduto.

“L’ATTIMO FUGGENTE”

QUANDO IL RISCHIO DI VIVERE VALE PIÙ DELLA PAURA DI SBAGLIARE

di Rebecca Lucini e Diana Astrid Vanzetti - 2ALL

È meglio vivere una vita di rimpianti o di rimorsi?

Questa è la tematica principale affrontata nel film “L’attimo fuggente”, che racconta l’arrivo di John Keating, un nuovo professore di letteratura, in un collegio maschile. Keating incoraggia i suoi studenti a pensare con la propria testa, a seguire le proprie passioni e a vivere intensamente. Il suo modo di insegnare, che non rispecchia i rigorosi principi imposti dalla scuola, cambia profondamente la vita degli alunni.

Il film è ambientato nel 1959, in un’epoca in cui il conformismo sociale era particolarmente rigido.

Eppure, il messaggio di Keating risulta ancora oggi incredibilmente attuale: quanti di noi si sentono intrappolati tra ciò che vogliono davvero essere e ciò che gli altri si aspettano da loro?

Infatti, inizialmente, il loro unico obiettivo era eccellere in ambito scolastico per avere una carriera di successo. Grazie agli insegnamenti del professore, invece, capiscono l’importanza di vivere

pienamente la loro gioventù, facendo nuove esperienze e concentrandosi di più sul presente, perché le opportunità di oggi potrebbero non ripresentarsi domani.

Imparano così che la vita non deve essere vissuta seguendo le aspettative degli altri e comprendono che ogni scelta può comportare dei rischi, ma che è meglio vivere restando fedeli a se stessi, anche con qualche rimorso, piuttosto che rinunciare ai propri sogni e ritrovarsi pieni di rimpianti.

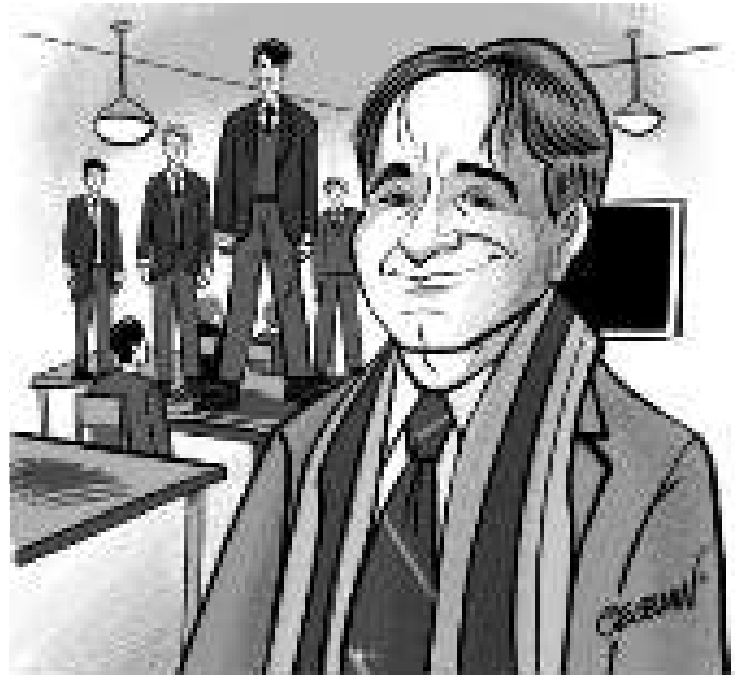
C’è una differenza fondamentale tra questi due pesi: i rimorsi nascono da azioni che abbiamo compiuto e di cui ci pentiamo, ma che almeno ci hanno permesso di conoscerci meglio e di crescere attraverso l’errore. I rimpianti, invece,

sono fantasmi di vite mai vissute, di parole mai dette, di sogni mai inseguiti. Come dice il film attraverso le parole di Whitman: “contribuire con un

verso alla grande opera della vita richiede il coraggio di provarci, anche a costo di sbagliare”.

In questo modo, il film mostra quanto sia importante cogliere l’attimo e dare valore a ciò che davvero ci rende felici, perché solo così, alla fine, potremo guardarci indietro e dire di aver vissuto davvero. “Carpe Diem” (dal latino, cogli l’attimo) è una frase poetica citata spesso dal professor Keating, con la quale egli cerca di spronare i ragazzi a seguire il proprio cuore, ma anche ad avvicinarsi alla poesia.

Oggi, infatti, il testo poetico è molto sottovalutato, soprattutto dai giovani, perché viene considerato qualcosa di noioso e legato esclusivamente alla scuola, piuttosto che a un interesse personale. In realtà la poesia è un atto creativo che richiede studio e coinvolgimento emotivo, sia da parte dello scrittore che del lettore. Per ognuno assume un significato diverso, perché viene interpretata in modo unico e ci permette di riflettere su emozioni, esperienze e sogni personali. Inoltre, il poeta riesce a vedere il mondo da un’altra prospettiva, cogliendo ciò che spesso passa inosservato agli occhi degli altri.



Attraverso rime e figure retoriche il poeta crea immagini meravigliose, trasformando la realtà in emozioni e rendendo straordinario anche ciò che è agli dei più appare semplice. La poesia permette quindi di apprezzare le differenze che ci caratterizzano e che ci rendono unici e speciali. Ciascuno di noi dovrà avere il coraggio di non lasciarsi condizionare dal giudizio degli altri, sentendosi libero di esprimere i propri pensieri e di combattere per far valere le proprie idee, mantenendo la propria personalità. Il film ci mostra anche il lato tragico di questa filosofia attraverso il personaggio di Neil Perry ricordandoci che il percorso verso l'autenticità non è sempre facile e che a volte il conflitto con le aspettative altrui può essere doloroso. Tuttavia, questo non invalida il messaggio: ci insegna piuttosto quanto sia importante trovare un equilibrio tra libertà personale e responsabilità, tra sogni individuali e realtà circostante.



Concludendo, ci sentiamo di consigliare la visione di questo film a tutti gli studenti proprio per l'importanza del messaggio che vuole trasmettere: è meglio vivere con qualche rimorso piuttosto che con dei rimpianti, perché il peso di ciò che non abbiamo mai provato a fare rischia di accompagnarci per sempre.

“L’attimo fuggente” insegna che vale la pena rischiare, osare e soprattutto vivere davvero, senza lasciarsi imprigionare dalle paure o dalle aspettative degli altri, ricordandosi di rimanere sempre fedeli a se stessi. Solo così possiamo dare un senso autentico alla nostra esistenza e scoprire chi siamo davvero.

A close-up photograph of a Pavlova cake, which is a meringue-based dessert. It is topped with a generous amount of fresh fruit, including strawberries, raspberries, blueberries, and kiwi slices. The cake is served on a white plate, and a blue cloth is visible in the background.

La Pavlova: quando un dolce diventa leggenda

di Rebecca Lucini e Diana Astrid Vanzetti - 2ALL

Vi siete mai chiesti perché uno dei dolci più eleganti e leggeri che esistano si chiama come una ballerina russa? La storia della Pavlova è una di quelle che sembrano uscite da un film romantico, un perfetto mix di arte, passione e creatività. Ma andiamo con ordine, perché dietro questa nuvola di meringa bianca si nasconde molto più di quanto immaginate.

CHI ERA ANNA PAVLOVA?

Anna Pavlova nacque a San Pietroburgo nel 1881 da una famiglia molto povera. La sua storia inizia come una favola quando, a soli otto anni, la madre la portò a vedere *La bella addormentata* al teatro.

In quel momento qualcosa scattò nella piccola Anna: voleva diventare una ballerina, e niente avrebbe potuto fermarla.

Anna era magra, dall'aspetto delicato ed eterea.

I suoi compagni la prendevano in giro chiamandola "la scopa" o "la piccola selvaggia". Ma lei non si arrese. A dieci anni venne ammessa alla prestigiosa Scuola dei Balletti Imperiali di San Pietroburgo e da lì iniziò un'ascesa straordinaria.

Anna non danzò mai nel corpo di ballo: il suo talento era così brillante che ottenne subito ruoli da protagonista. La sua fisicità delicata, che all'inizio sembrava un difetto, divenne il suo punto di forza. Cambiò per sempre l'ideale della ballerina, introducendo uno stile aereo, poetico, romantico. Non era solo tecnica: era pura emozione, era arte che entrava nell'anima.

IL CIGNO CHE CONQUISTÒ IL MONDO

Nel 1907 accadde qualcosa di magico. Anna Pavlova chiese al coreografo Michel Fokine di creare un balletto da solista appositamente per lei. Fokine compose *La morte del cigno* su musica di Saint-Saëns, un assolo di pochi minuti che sarebbe diventato leggendario.

In quella performance, Anna non si limitava a ballare: diventava il cigno. Le sue braccia magre si trasformavano in ali fragili, il suo corpo esile tremava come un uccello ferito. Il pubblico rimaneva senza fiato. Non era mai esistito nulla del genere prima. Si racconta che Anna tenesse persino un cigno vero nel giardino della sua villa a Londra, per studiarne i movimenti e riprodurli perfettamente sul palco.

Anna Pavlova viaggiò per il mondo intero portando il balletto in luoghi dove nessuno aveva mai visto una ballerina.



Europa, America, Giappone, India, Cina, Australia, Nuova Zelanda: ovunque andasse, lasciava il pubblico incantato. Era diventata una vera ambasciatrice della danza, una stella internazionale.

Innovò anche le scarpette da punta: siccome aveva i piedi molto arcuati, aggiunse un rinforzo di cuoio sulla suola e modificò la forma della punta, inventando di fatto le scarpette moderne che usiamo ancora oggi.

LA NASCITA DI UN DOLCE

Ed eccoci al 1926, anno cruciale della nostra storia. Durante una delle sue tournées in Oceania, Anna Pavlova si esibì sia in Australia che in Nuova Zelanda, lasciando tutti a bocca aperta. E qui inizia il mistero che dura ancora oggi: chi ha inventato la Pavlova?

I neozelandesi sostengono che un pasticcere di Wellington creò il dolce nel 1926 per onorare Anna Pavlova durante la sua visita in Nuova Zelanda. Gli australiani ribattono che fu creato a Perth da Bert Sachse, chef dell' Esplanade Hotel.

La versione più romantica racconta che Sachse rimase letteralmente folgorato dalla performance di Anna. La vide ballare, fragile ed eterea, e se ne innamorò perdutamente. Quando lei ripartì per l'Europa, lui cadde in depressione. Cinque anni dopo, nel 1931, apprese la tragica notizia della sua morte. Anna stava viaggiando in treno quando ci fu un incidente: scese dal treno con solo un leggero cappotto sopra un vestito di seta e camminò nella neve lungo i binari. Si ammalò gravemente e morì di pleurite all'Aia, a soli 49 anni. Le sue ultime parole furono: "Preparate il mio costume da cigno".

Bert Sachse, profondamente commosso, decise di creare un dolce in sua memoria: doveva essere croccante fuori come le punte delle scarpette da ballo, ma morbido dentro come le sue movenze, bianco come le piume del cigno, con un tocco di colore rosso che ricordasse la malattia che l'aveva portata via.

La verità storica è meno poetica ma altrettanto interessante: gli studiosi hanno trovato ricette simili che circolavano già prima del 1926, probabilmente arrivate in Oceania dall'Europa attraverso immigrati tedeschi. Ma una cosa è certa: il dolce prese il nome di Pavlova dopo il tour della ballerina, come tributo alla sua leggerezza e grazia.

L'energia termica causa un tale incremento della velocità di alcune molecole al margine esterno dell'atmosfera che queste possono sfuggire alla gravità della Terra. Ciò provoca una perdita di atmosfera, lenta ma costante, all'interno dello spazio.

La Pavlova è diventata un simbolo nazionale sia per l'Australia che per la Nuova Zelanda, e i due paesi ancora oggi si contendono bonariamente la paternità del dolce. La ricetta base è sempre la stessa: una meringa croccante fuori e morbida dentro come un marshmallow, farcita con panna montata e decorata con frutta fresca.

Ma ci sono differenze regionali: in Australia si preferiscono fragole e frutti di bosco, mentre in Nuova Zelanda il frutto della passione è immancabile. Oggi la Pavlova è amata in tutto il mondo, reinterpretata in mille varianti, ma mantiene intatto il suo fascino originale.

LA RICETTA



GLI INGREDIENTI E IL PROCEDIMENTO

Per preparare una Pavlova classica vi servono:

Per la meringa

- 4 albumi d'uovo a temperatura ambiente
- 250 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di aceto bianco o succo di limone
- 1 cucchiaino di amido di mais (maizena)
- Un pizzico di estratto di vaniglia

Per la farcitura

- 250-300 ml di panna fresca da montare
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- Frutta fresca a piacere (fragole, lamponi, mirtilli, kiwi, frutto della passione)

Il procedimento

1. Preriscaldate il forno a 150°C e foderate una teglia con carta da forno.
2. Montate gli albumi a neve fermissima con uno sbattitore elettrico. Quando iniziano a formarsi le punte, aggiungete lo zucchero un cucchiaino alla volta, continuando a montare fino a ottenere una massa lucida e compatta.
3. Aggiungete delicatamente l'aceto, l'amido di mais e la vaniglia con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare il composto.
4. Versate il composto sulla teglia formando un disco di circa 20 cm di diametro. Create un leggero avvallamento al centro, dove metterete poi la panna e la frutta.
5. Abbassate il forno a 120°C e infornate per circa 1 ora e mezza. La meringa deve rimanere bianca o appena dorata.
6. Spegnete il forno e lasciate raffreddare la Pavlova all'interno con lo sportello socchiuso. Questo passaggio è fondamentale per evitare che si rompa!
7. Montate la panna con lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza soffice ma compatta.
8. Trasferite la meringa fredda su un piatto da portata, spalmate la panna nell'avvallamento centrale e decorate con la frutta fresca tagliata a pezzi.

Consiglio importante:

scegliete frutta dal sapore leggermente acidulo (come frutti di bosco, frutto della passione o kiwi) per bilanciare la dolcezza intensa della meringa.

Che sia nata a Wellington o a Perth, che sia stata creata per amore o per ammirazione artistica, la Pavlova rimane uno dei dolci più affascinanti che esistano. Non è solo meringa, panna e frutta: è un omaggio a una donna straordinaria che ha rivoluzionato la danza, che ha portato bellezza in ogni angolo del mondo, che ha trasformato la sua fragilità in forza. Ogni volta che addentate una Pavlova, state assaggiando un pezzo di storia, state celebrando l'arte di Anna Pavlova. E questo la rende ancora più dolce.

ALBERTO NESSI “PROCESSO DI UNA POESIA”

di Camilla Casalino - 4ALL

Alberto Nessi, noto scrittore svizzero di numerosi libri di poesie, ha presenziato all'Istituto Maggia per esporre e parlare delle proprie opere. E' vincitore di molteplici premi, di cui il Premio Chiara, ottenuto nel 2015 grazie alla sua raccolta di racconti "Miló", il Premio Massimo della Fondazione Cesare e Lise Lavezzari nel 2022 e infine insignito dalla Confederazione Elvetica del Gran premio svizzero di letteratura alla carriera nel 2016.

Come la sua infanzia ha influenzato la sua crescita e visione del mondo?

“Preferirei parlare di adolescenza, che è l'età delle crisi e delle illuminazioni. A quindici anni ho perso il padre e ho scoperto la poesia: mi rifugiavo nel solaio della Scuola Magistrale, dove vivevo come "interno", e lassù, sotto la luce intrisa di polvere luminosa proveniente dal lucernario, leggevo le poesie di Cesare Pavese. Vivevo, per un momento, in una realtà diversa, mi costruivo un altro mondo, più vero di quello quotidiano. Una specie di incantesimo.”

Qual è il suo processo creativo? Come nasce una sua poesia?

“Ogni poesia ha la sua storia, come ogni persona, ogni pianta, ogni giornata. Ma posso dire che il processo creativo, per me, è legato alle occasioni, è sollecitato dagli incontri che faccio, dalle frasi che ascolto o che leggo, ed è messo a fuoco dall'immaginazione. L'immaginazione è la benzina che alimenta il motore della creatività. Come nasce una poesia? Una poesia nasce con la stessa naturalezza di una foglia sull'albero; ma questa naturalezza è frutto di studio e di esercizio.”

Quali sono i temi principali che esplora nella sua poesia?

“Sono le cose consuete che, passate nell'alambicco del poeta, assumono un volto nuovo, se tutto va bene. Se tutto va bene, perché le cose bisogna elaborarle letterariamente.



La poesia non deve mai cadere nello scontato. Il grande poeta spagnolo Antonio Machado dice che la poesia deve trasformare la moneta d'uso corrente in gioiello.”

Cosa la ispira a scrivere?

“Qualcosa che resta impigliato nel mio cervello e non vuole andarsene. Un giorno di tanti anni fa incontrai un ferroviere in pensione che mi disse: - Mi guardo intorno e vedo un gran deserto -. Me lo disse in dialetto, la lingua della comunicazione, degli affetti. Queste parole accesero in me la fiammella dell'ispirazione. Nel mio libro Ladro di minuzie, edito da Casagrande (che raccoglie una scelta di poesie scritte tra il 1969 e il 2009), si trova "Il solitario", che comincia proprio con le parole di quell'uomo incontrato per caso; questa poesia l'ho scritta con lui anche se lui probabilmente non l'ha mai saputo. È questo un mio modo di fare: m'immergo in una persona e scrivo. Mi è capitato tante volte. Anche quando, nei corridoi di un clinica dov'ero stato ricoverato per un intervento chirurgico, ho incontrato una donna, che mi ha raccontato un frammento della sua vita. Adesso questo frammento l'ho salvato dal nulla e lo trovate nel testo "In clinica". Altro esempio potrebbe essere quello del "Suonatore di ghironda", in cui faccio parlare in prima persona il personaggio di un famoso quadro di Georges de La Tour visto al museo di Nantes.”

Che significato ha il titolo della sua raccolta "Perché non scrivo con un filo d'erba" e come si collega ai temi che esplora?

"Un giorno ho ricevuto una lettera da un ragazzo con sindrome di down, con il quale avevo stabilito un rapporto di amicizia. In quella lettera Gianmaria dice che, secondo lui, io dovrei scrivere con un filo d'erba. Da qui viene il titolo del libro: si collega ai temi presenti nel resto della raccolta in la leggerezza "dell'avena che si muove nel vento."

Come il suo legame con la Valle di Mugello e il paesaggio circostante influenzano la sua scrittura?

"Io scrivo con i sensi oltre che con il cervello e con il cuore; e dunque le cose che vedo, che annuso, che ascolto, che tocco hanno molta importanza per me. In Valle di Mugello abito da venticinque anni, prima abitavo in pianura, e anche lì l'ambiente ha avuto un'influenza sulla mia poesia. Forse, venendo ad abitare in valle e invecchiando, mi sono un po' più interiorizzato."

In che modo la poesia "Il professore" riflette sulle esperienze personali e la sua osservazione riguardo la vita e la società?

"Il professore era un mio compagno di studi della Magistrale, che poi ha avuto problemi psichici ed è stato ricoverato in un ospedale. Io lo vedevo passare e mi identificavo con lui, diventavo un po' lui. E pensavo che la vita, per avere un senso, deve inseguire il "dio delle parole", che non si fa mai prendere. Si potrebbe dire: la letteratura può salvare la vita, ma può anche far uscire di senno."

Come si collega il tema della natura presente in "Litania dell'erba" con le sue riflessioni sulla condizione umana?

"La "Litania dell'erba" è una preghiera laica, basata sull'anafora, la rima, l'assonanza, la consonanza. Le riflessioni sono generate dalle immagini e il lettore, se è sensibile, se le fa per conto proprio: la precarietà della vita, la miseria, la gioia..."

Qual è la sua opinione sul ruolo della poesia nella società contemporanea dove sembra avere sempre meno spazio?

"La poesia è derisa nella società contemporanea, ma il poeta continua a farla, perché è l'unico modo per salvarsi dalla mediocrità, dal conformismo, dal nichilismo. La poesia è una forma di resistenza all'omologazione. La poesia è un antidoto all'imbarbarimento dei costumi."

osa la spinge a credere fermamente che la poesia sia sempre necessaria?

"Credo che la società sia offesa dal capitalismo selvaggio imperante, dalla meschinità politica che sta dominando nel mondo, dalle menzogne, dalla violenza, da tutti i libri inutili che escono. La poesia è necessaria per ridare dignità alla parola e a chi la pronuncia. La condizione è che sia poesia autentica."

In "Scrivere una poesia" chi o cos'è il secondo di cui si ha bisogno?

"Scrivere una poesia è un po' come ballare, bisogna essere in due, bisogna stringere la ballerina, cioè la realtà, bisogna saper usare gli artifici del linguaggio poetico ma con grazia, non fare passi falsi e ascoltare il sangue che pulsa, non essere frigidità senza cascare addosso alla compagna di ballo."

Ha mai avuto un "blocco dello scrittore"?

"Sì: ma poi mi sono guardato in giro e mi è venuta una nuova idea. L'attenzione e lo stupore

EDURISTORANTE LE LEVE • GIUGNO 2026

LE LEVE

LE LEVE NEWS È UN PROGETTO EDITORIALE COLLEGATO
ALL'EDURISTORANTE LE LEVE DELL'ISTITUTO MAGGIA
CURATO DALLE PROF.SSE LARA SPINOZZI E LAURA PALUMBO.
SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE
PROF. RICCARDO MILAN, PROF.SSA MARINA LUNGHİ,
E GLI STUDENTI E LE STUDENTESSE CHE HANNO CONTRIBUTO ALLA
REALIZZAZIONE DI TALE NUMERO.

WWW.ISTITUTOMAGGIA.IT

LE LEVE EDURISTORANTE
VIA PER BINDA, 47
28838 STRESA (VB) ITALIA

Tel. 0323 31194 – Mail: eduristorante@istitutomaggia.it