

le
leve
eduristorante

IL PERIODICO DELL'EDURISTORANTE - GIUGNO 2023 - N.3

LE LEVE



**ESSERE
INTERNAZIONALI**

LE LEVE NEWS È UN PROGETTO EDITORIALE COLLEGATO
ALL'EDURISTORANTE LE LEVE DELL'ISTITUTO MAGGIA.
A CURA DI PROF.SSA LARA SPINOZZI E PROF.SSA LAURA PALUMBO.

GLI ARTICOLI SONO STATI REDATTI DAGLI STUDENTI DEL TRIENNIO DI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
(5BEG, 4AEG, 4BEG, 5ASV, 5AAT)

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE
PROF.SSA EMANUELA BIANCHI
PROF.SSA GRAZIA FIORILLO
PROF. RICCARDO MILAN

IN DICE



EDITORIALE

Prof. Fiorenzo Ferrari - Dirigente scolastico

2

COVER

3

ESSERE INTERNAZIONALI

STORIE DI ERASMUS+

VALENCIA di Jesse Bertoncin 5BEG

4

CRETA di Andrea Zanardi Carcereri 5BEG

6

LIONE - IL NOSTRO SOGGIORNO STUDIO

di Matilde Maria Luce Fallarini - 4AEG

9

HOSPITALITY

L'ACCOGLIENZA ALL'ESTERO

di Gaia Mara 5AAT

11

ARTE & LETTERATURA

GAUGUIN, UN INSTANCABILE VIAGGIATORE

di Lucrezia Stella - 5BEG

12

"CONOSCI IL PAESE DOVE FIORISCONO I LIMONI?"

di Giada Garzonio - 5BEG

16

A TAVOLA CON UN LIBRO

"LA PSICHIATRA" - WULF DORN

di Serena Renda 5BEG

20

"LE IDI DI MARZO" -

di Lorenzo Ferrara - 5ASV

22

FOOD

LA CUCINA FUTURISTA

di Prof. Riccardo Milan

23

LA CUCINA FUTURISTA - UN ESPERIMENTO CON CHATGPT

a cura di Prof. Riccardo Milan

25

TREND

CRUELTY-FREE: LA TENDENZA DEL VIVERE SENZA SOFFERENZA

di Emanuele Ventura 5BEG

26

EDI TORIA LE



"Essere internazionali": chi di voi, leggendo il titolo di copertina, non ha pensato ai viaggi e all'estero?

Ebbene, questo terzo numero della nostra rivista periodica è dedicato proprio a chi ha intrapreso l'esperienza del viaggio non solo come opportunità di studio e di lavoro, ma anche come occasione per cimentarsi con la propria personalità, che nell'incontro con l'Altro e l'Altrove porta alla scoperta di sé.

Chi ha partecipato al programma Erasmus+ e qui ne ha scritto mostra stupore e iniziale disorientamento, ma conclude poi con un immancabile conferma: *"Sicuramente è un'esperienza che rivivrei e che consiglio assolutamente a tutti."*

C'è altro da aggiungere alle parole dei nostri ragazzi?

Forse sì, perché "Chi viaggia, ha molto da raccontare" scriveva Walter Benjamin. Il viaggio permette di conoscere nuovi modi di sapere e di fare, come testimonia la nostra studentessa che ha scritto di accoglienza ed estero, dimostrando quanto il profilo internazionale sia indispensabile per ognuno di noi. Essere internazionali è possibile a patto di essere, in primo luogo, locali. Radicati in una terra che fa della vocazione all'accoglienza e all'ospitalità il suo fiore all'occhiello. Per questo, prima dell'esperienza all'estero, proponiamo a tutti gli studenti di classe terza lo stage (che ora si chiama PCTO) nelle aziende sul Lago Maggiore. Essere internazionali per gli studenti del Maggia vuol dire anche confrontarsi con le esperienze di chi ha voluto trasmettere la bellezza del viaggio tramite l'arte (Gauguin), la letteratura (Goethe), oppure attraverso storie d'Italia che ci portano altrove, nel tempo e nello spazio: è il caso dell'Intelligenza Artificiale di ChatGPT.

Buona estate,

Prof. Fiorenzo Ferrari
Dirigente scolastico

p.s. questo editoriale non è stato scritto da un'intelligenza artificiale



**ESSERE
INTERNAZIONALI**
STORIE DI ERASMUS+
LIONE: IL NOSTRO SOGGIORNO STUDIO

VALENCIA

JESSE BERTONCIN - 5BEG

Venerdì 9 giugno 2022, aeroporto di Malpensa. Abbiamo già lasciato i bagagli al check-in e siamo in coda per salire sull'aereo. Direzione Valencia!

Così è iniziata la mia avventura di 35 giorni nella bellissima città spagnola. Grazie all'opportunità data dalla scuola di partecipare al concorso per l'Erasmus+, che poi ho vinto, sono riuscito a visitare un paese stupendo e a conoscere persone magnifiche.

Ero a lavoro, ma mi sentivo in vacanza. Ho alloggiato in casa di una coppia ospitante e cosa ancor più emozionante era il fatto che non fossi solo; c'era con me il mio compagno di classe, ma anche una coppia di italiane e due ragazzi francesi. Le cene con loro sono state memorabili, le battute non capite e un insieme di italiano, spagnolo, inglese e francese lasciavano spazio solo all'unica lingua comprensibile a tutti, il cibo. La signora ospitante ci preparava sempre dei piatti valenciani buonissimi, tra i quali non poteva mancare la tipica paella valenciana che, al contrario di quello che si pensa, non è di pesce, bensì di coniglio e taccole.

Grazie all'agenzia che ha gestito la mia permanenza in Spagna ho lavorato nel secondo ristorante stellato del famoso chef Quique Dacosta, a capo del quale c'è tuttora Luis Valls che persegue la sua filosofia di promuovere il territorio in modo creativo e del tutto innovativo. La brigata, composta tutta da giovani, è sempre stata molto paziente quando non capivo qualcosa e super simpatica. L'ambiente di lavoro è stato stimolante e per niente stressante, certo bisognava lavorare sodo, però con i compagni come li ho avuti io non si è sentito il peso della fatica.



Nel tempo libero dopo lavoro andavo nella piscina condominiale a rilassarmi e a parlare con i miei coinquilini. Quando avevo l'intera giornata libera invece, giravo la città durante la mattinata e nel pomeriggio andavo a fare un bagno al mare. Valencia è speciale, in mezz'ora di tram puoi passare dalla città piena di negozi e monumenti storici, alle spiagge infinite di sabbia finissima. Come cornice a tutte queste meraviglie c'erano i miei nuovi amici. Alla partenza non eravamo solo io e il compagno di classe ad andare in Spagna, ma c'erano ragazzi da tutta la Provincia che sarebbero partiti, come noi, per vivere un'esperienza indimenticabile. Con loro abbiamo girato appunto tutta la città, visto mostre, palazzi e mangiato nei locali di cucina tipica.

E poi, tra italiani ci si riconosce e si fa subito amicizia; proprio per questo abbiamo conosciuto dei ragazzi bolognesi, che erano in vacanza, con cui tuttora ci scriviamo di tanto in tanto.

Posso dire che essermi buttato in questo progetto sia stata una delle scelte migliori che potessi fare. Ho stretto amicizia con persone da tutta Italia e del mondo, visto luoghi bellissimi e mangiato una delle cucine migliori del globo, dopo l'Italia ovviamente. Un mese di lavoro e passione, durante il quale ho imparato nuove tecniche e nuovi metodi di lavoro, ma anche un mese di risate, luoghi stupendi e cibo buonissimo.

Sicuramente è un'esperienza che rivivrei e che consiglio assolutamente a tutti.



Grazie al progetto Erasmus+ proposto dall'Istituto, ho avuto la possibilità di svolgere il PCTO del quarto anno all'estero.

Dopo essermi iscritto, ho preso parte a delle selezioni, che fortunatamente ho passato. Una volta terminate, e dopo aver ricevuto la notizia dell'accettazione della mia candidatura, ho dovuto attendere un periodo di tempo, per me interminabile, per scoprire che avrei svolto il mio periodo di alternanza scuola-lavoro a Creta, insieme al mio compagno di classe, Emanuele, e ad altri studenti e studentesse dell'istituto.

Arriva il giorno, o meglio, la notte della partenza: dopo aver salutato amici e parenti, mi sono diretto all'aeroporto di Malpensa insieme ad Emanuele; lì ho incontrato tutti gli altri partecipanti del progetto. Essendo io una persona abbastanza introversa, in un primo momento sono rimasto con la cerchia dei conoscenti e mi sono presentato a poche persone.

In aereo ho passato le ore di viaggio a tentare di dormire, tuttavia l'adrenalina per l'avventura che stavo per vivere mi ha tenuto sveglio: fortunatamente avevo portato con me un po' di film da vedere!

Appena arrivati all'aeroporto di Heraklion, la prima cosa che ho sentito è stato il caldo secco che mi avrebbe poi accompagnato durante tutti i trentacinque giorni. Devo però dire che dopo ore di volo è stato parecchio piacevole poter finalmente sentire quell'aria piacevolmente calda.

Da quel momento in poi l'esperienza è migliorata di giorno in giorno, ho legato sempre di più con gli altri studenti, tanto da essere tuttora in contatto con molti di loro (cosa che non mi sarei mai aspettato da me stesso!).

I primi giorni sono stati come una vacanza: giornate intere al mare, passeggiate per la città, relax, divertimento e molto altro. Tuttavia la pacchia è finita nel momento in cui ho cominciato a lavorare.

Ho conosciuto il responsabile delle risorse umane del Resort Fodele Beach, presso il quale avrei lavorato, Grigoris, il quale dopo averci offerto un ottimo caffè ha accompagnato me, e i miei compagni di avventura, alla struttura. A primo impatto sono rimasto a bocca aperta: ero abituato a campeggi e piccoli hotel, mai in tutta la mia vita avevo visto una struttura così grande, sembrava una città!

I miei colleghi in cucina erano molto simpatici, non parlavano molto bene l'inglese e sapevano dire due o tre parole in italiano, ma, grazie allo spirito di squadra siamo riusciti sin da subito ad abbattere queste barriere linguistiche e a lavorare in sincronia.

Sul posto di lavoro ho svolto, sin da subito, la mansione di pizzaiolo presso una stazione di show cooking nel ristorante principale della struttura. Mi è capitato molte volte di bruciarmi, tagliarmi e di bruciare pizze, tuttavia, il Sous Chef Ioannis, era sempre pronto ad aiutarmi, spesso anche facendo battute divertenti quando sbagliavo qualcosa. In certi momenti lo trovavo pesante, tuttavia, ad oggi, ho realizzato che è grazie a lui se mi sono divertito lavorando.



Lavoravo cinque giorni alla settimana per otto ore, e non per fare la vittima, ma tra tutti coloro con cui sono partito, sono quello che ha lavorato per più tempo.

La mia giornata tipo era la seguente:

- sveglia alle ore 11:00 e preparazione borsa per lavoro
- Pranzo e colazione alle ore 12:00
- Uscita di casa alle 12:15 per prendere il bus alle 12:45 (che era sempre in ritardo)
- Cambio bus dopo dieci minuti per salire su quello dello staff della struttura
- Lavoro dalle 15:00 alle 23:00
- Salita sul bus alle 23:30
- Arrivo a casa intorno alla 1:00
- Bucato
- A letto verso le 03:00

La prima settimana è stata la più difficile in quanto ho dovuto abituarmi a tutte le differenze da quella che era la mia routine, ma una volta preso il ritmo, non ho sentito più la stanchezza. L'entusiasmo di trovarmi in un posto del mondo nuovo e di poter comunque apprendere cose diverse ha fatto di questo soggiorno uno dei periodi più belli mai vissuti.



Ciò che ha reso memorabile questa esperienza è anche il fatto che mi sono trovato davvero bene con gli altri partecipanti al progetto, con i quali ho stretto un legame destinato a durare, in quanto siamo stati una grande famiglia per un po' di tempo.

In conclusione, spero vivamente che chiunque abbia la possibilità di prendere parte a progetti simili la possa cogliere a braccia aperte, senza alcun tipo di paura o ansia, in quanto posso garantire che sarà una delle esperienze più formative, uniche e spettacolari della sua vita.



LIONE: IL NOSTRO SOGGIORNO STUDIO

MATILDE MARIA LUCE FALLARINI -
4AEG

Dal 29 gennaio al 4 febbraio, noi studenti delle quarte di francese di enogastronomia, sala e accoglienza turistica, abbiamo partecipato al viaggio-studio organizzato dalla scuola nella città di Lione. Siamo stati ospitati tutti, studenti e accompagnatrici, da famiglie della città ed è stata un'esperienza stupenda perché ci ha aiutati ad acquisire dimestichezza con la lingua.

Il programma prevedeva ogni mattina la visita ad un luogo della città, il pranzo alla mensa della scuola e la frequenza delle lezioni pomeridiane per due ore e mezza. Divisi in tre sezioni, abbiamo stretto amicizie con i compagni delle altre classi e abbiamo affrontato grammatica, lessico, conversazioni, ci siamo sfidati con i quiz di Kahoot, col tempo tutti hanno iniziato a parlare correttamente anche usando gesti e movimenti. La professoressa era paziente e si è messa in gioco per farci trascorrere una settimana memorabile, non c'è mai stata una lezione noiosa.



Il primo giorno abbiamo fatto un giro turistico con una guida che ci ha mostrato le “Fresque des Lyonnais”, un enorme affresco raffigurante tutti i personaggi famosi lionesi, siamo poi arrivati in “Place Bellecour”: la piazza più grande di Lione che ospita la statua equestre di Luigi XIV e la statua di Antoine de Saint Exupéry, autore del romanzo “Il Piccolo Principe”.

Il secondo giorno a “les Halles de Lyon, Paul Bocuse”, un importante mercato del famoso chef lioneese con stand di cibo tipico e souvenir gastronomici, abbiamo avuto la possibilità di conoscere preparazioni e pietanze per noi nuove. Mercoledì abbiamo fatto un’escursione a Nostre Dame de Fourviere, la cattedrale che da una collina domina la città di Lione, poi abbiamo visitato la “Vieux Lyon”, il centro storico, ricco di negozi di souvenir e di crepes e tarte aux pralines. La sera a cena alcuni di noi hanno provato ristoranti tipici della città, mentre altri hanno optato per fast food, poi ci siamo ritrovati per stare tutti insieme a goderci la serata. Giovedì siamo andati al Musée des Confluences, il museo di antropologia che si trova all’incontro tra i due fiumi che attraversano Lione. Custodisce diversi tipi di tombe antiche, mummie, scheletri di dinosauri e perfino di un mammut trovato proprio a Lione e diversi animali imbalsamati, alcuni dei quali in via di estinzione. L’ultimo giorno abbiamo preparato una cena italiana alle nostre famiglie francesi, io e le mie compagne abbiamo scelto la pasta alla carbonara e abbiamo regalato dei fiori alla nostra mamma ospitante, che è stata molto felice. Mi è davvero dispiaciuto preparare la valigia per ripartire alla volta dell’Italia. Questa gita è stata un’occasione per creare nuove amicizie e rinsaldare i rapporti tra di noi, per incontrare persone con culture diverse dalla nostra e soprattutto per esercitare una lingua che può essere molto utile nel mondo del lavoro.

L'ACCOGLIENZA ALL'ESTERO

DI GAIA MARA - 5 ATT



La scorsa estate ho avuto la possibilità di vivere e lavorare all'estero per un mese, più precisamente a Heraklion sull'isola di Creta in Grecia. Un'esperienza magnifica sotto diversi punti di vista: spiagge bellissime, escursioni incredibili e compagnia gratificante.

Durante questo periodo ho lavorato presso il "Fodele beach & water park holiday resort", un fantastico hotel cinque stelle per famiglie. Luogo ideale non solo per gustare del buon cibo e godersi del sano relax, ma anche per sperimentare le fantastiche aree di divertimento che l'hotel offre: un parco acquatico, campi da gioco per calcio, basket, tiro con l'arco, ping pong e numerosi sport nautici come la vela o un giro in moto d'acqua.

Il mio ruolo era quello della receptionist, più che altro aiutavo i miei colleghi al ricevimento. Molta teoria poca pratica.

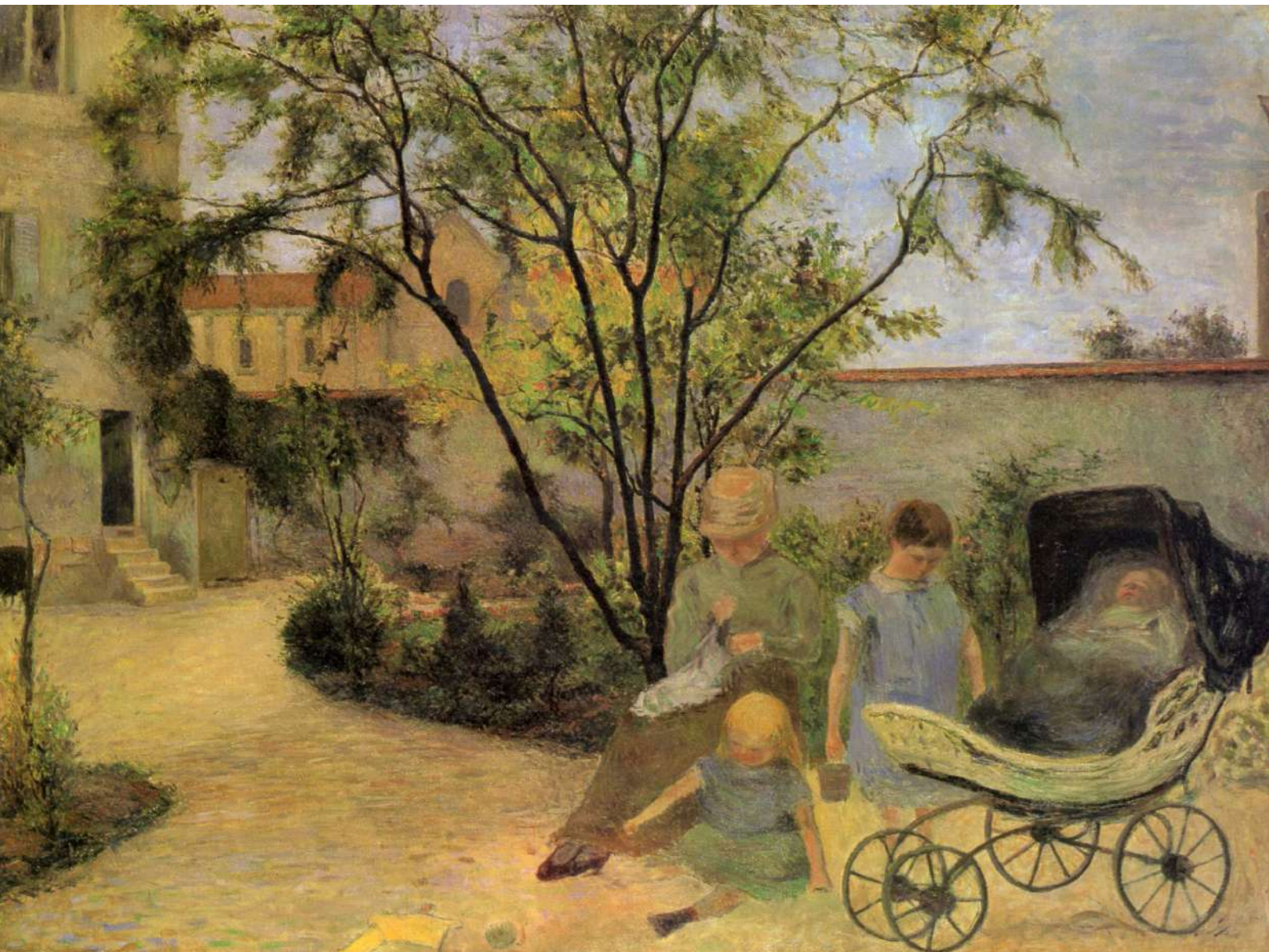
Lavoravo sì in reception, ma più precisamente nel reparto della Guest Relation, che nello specifico in questo hotel si occupa di organizzare escursioni o eventi di piccole dimensioni come le feste di compleanno. Infatti i compiti del reparto erano: ordinare la torta ed eventuali stuzzichini alla cucina e preparare tutto il necessario che servisse per realizzare al meglio l'evento.

Anche se ci troviamo in un gran albergo tutte le comunicazioni venivano scritte e consegnate a mano, strano vero? O almeno per me lo è stato nei primi momenti, abituata al lavoro in Italia che ormai si svolge quasi esclusivamente in versione digitale.

Quando non affiancavo le mie colleghe del reparto Guest Relation, lavoravo per lo più in back office, il reparto in cui si svolge la parte un po' più burocratica del ricevimento: realizzare le chiavi magnetiche, stampare i documenti necessari per il check-in e inserire i dati dei clienti nel database e molto altro.

L'accoglienza in albergo è ormai un concetto universale, si certo magari possono cambiare alcuni aspetti, ma nella sua interezza non è poi così diversa.

L'obiettivo di un albergo, e soprattutto del reparto di accoglienza, è quello di far sentire il cliente come a casa, però con le comodità che l'hotel offre. Questo è il principale obiettivo che accomuna tutte le strutture ricettive del mondo.



GAUGUIN

UN INSTANCABILE VIAGGIATORE

DI LUCREZIA STELLA SBEG

A chi non piace viaggiare? C'è chi ha la possibilità di farlo spesso e chi meno. L'artista francese Paul Gauguin apparteneva sicuramente alla prima categoria. Infatti la sua vita, oltre che dall'arte, è stata scandita da un'infinità di viaggi, quasi come per "scappare" da una società che si dimostrava ormai intollerante nei confronti degli artisti. Proprio per questo motivo era presente una costante tra le destinazioni scelte dal Francese: doveva regnare la primitività. Con questo articolo ripercorreremo, in ordine cronologico, alcune delle tappe più importanti della vita di Gauguin, viaggio dopo viaggio.

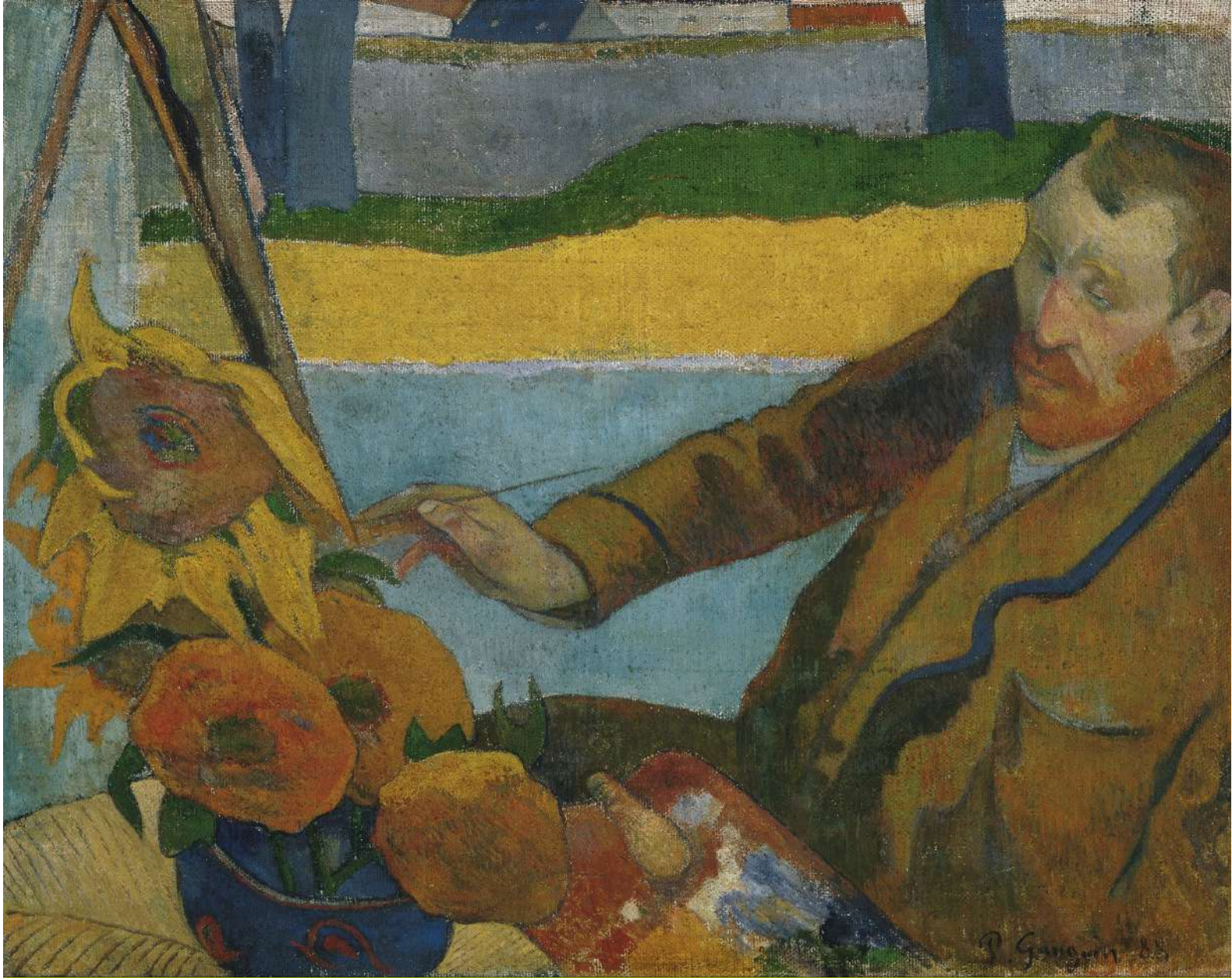
LIMA 1849

Gauguin aveva solo un anno quando il padre, sfruttando gli agganci della moglie in Perù, decise di trasferirsi in Sud America; almeno fino a quando non si sarebbe tranquillizzata la situazione politica in Francia. Il padre morì durante il viaggio, nonostante ciò il giovane Gauguin riuscì ad avere un'infanzia felice nella pittoresca Lima. Dopo circa sei anni, con sua madre e la sorella Marie, Gauguin tornò in Francia, dove continuò la sua carriera scolastica, non particolarmente brillante. Il soggiorno a Lima aveva inevitabilmente lasciato al giovane artista un forte accento spagnolo che, purtroppo, lo rese oggetto di prese in giro da parte dei compagni di classe. In questo periodo Gauguin era ancora estraneo all'arte, oltre che incerto riguardo quale percorso intraprendere.



PONT-AVEN 1885-1888

Il viaggio in Bretagna fu un punto di svolta per l'artista. Da diversi anni Gauguin si era avvicinato all'arte e aveva già maturato la sua visione pittorica grazie anche agli artisti Cézanne e Degas. Ora, però, voleva lasciarsi ispirare e sperimentare in un luogo ancora libero dai pressanti ritmi metropolitani. Si trasferì quindi nella pensione Marie-Jeanne a Pont-Aven, che offriva alloggio ad un prezzo di favore agli artisti. Durante il suo primo soggiorno a Pont-Aven iniziò il suo distacco dall'Impressionismo e si sviluppò invece uno spiccato interesse per un movimento artistico-letterario francese: il Simbolismo. Gauguin odiava il realismo perciò voleva ritrarre ciò che vedeva non direttamente, ma solo dopo averlo rielaborato. Così facendo le sue opere erano molto più espressive e, appunto, pregne di simbolismo. Anni dopo Gauguin decise di tornare in Bretagna, regione che ogni estate attirava molti pittori sia per la sua bellezza selvaggia sia per i prezzi stracciati delle pensioni. Fu proprio durante questo secondo soggiorno che conobbe Émile Bernard. Dal loro incontro nacque un sodalizio artistico e grazie a lui Gauguin iniziò a fare sua la tecnica del cloisonnisme (campiture cromatiche piatte delimitate da contorni molto marcati) in particolare si ricorda l'opera: La visione dopo il Sermone.

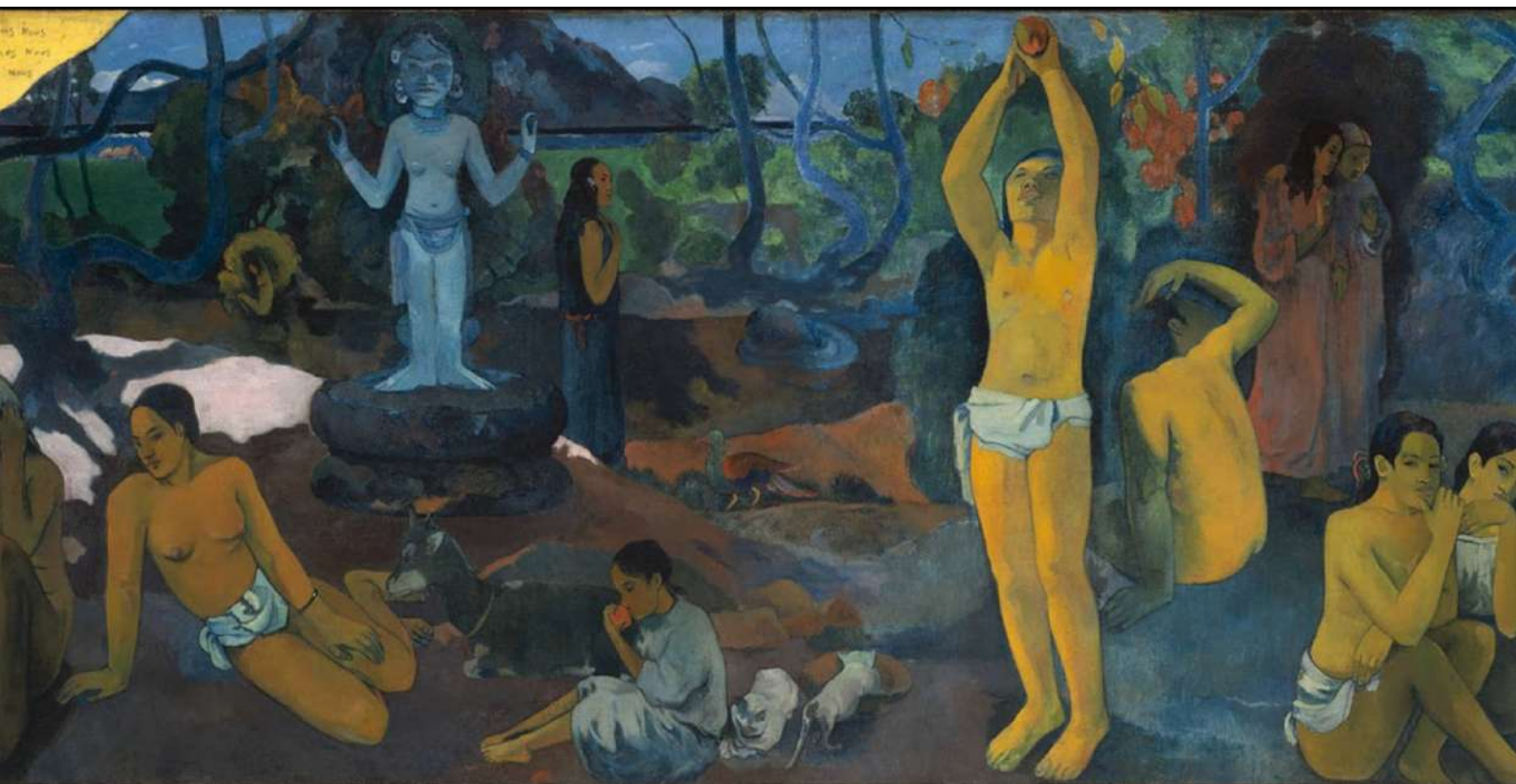


ARLES 1888

Gauguin aveva avuto modo di conoscere i fratelli Theo e Vincent Van Gogh qualche anno prima e rimase coinvolto in un progetto dell'ultimo. Vincent voleva infatti creare un suo studio d'arte e desiderava proprio Gauguin al suo fianco. Entrambi si trasferirono ad Arles nella "casa gialla" a cui, come scopriremo, è legata una tragica storia. In quel periodo vennero prodotte alcune delle opere più celebri di Van Gogh: La sedia di Vincent, La camera di Vincent ad Arles e Notte stellata sul Rodano, oltre che alla famosa serie dei Girasoli. Infatti il Belga era più prolifico rispetto a Gauguin che, in quanto a disagio per la "follia latente" di Vincent, creò meno opere tra cui ricordiamo: Caffè di notte ad Arles e Vincent Van Gogh che dipinge girasoli. Dopo non molto tempo, nonostante la loro amicizia, il clima iniziò a farsi pesante per via di frequenti battibecchi causati dalle tante differenze dei due. Ad esempio, parlando di arte, Gauguin odiava le pennellate spesse e materiche di Vincent che a sua volta non comprendeva il voler dipingere a memoria dell'amico. Gauguin, proprio per via della situazione scomoda che si era creata, decise di andarsene. La vicenda finì in tragedia quando Vincent, con una salute mentale già precaria, in preda alla disperazione per l'abbandono di Gauguin, si tagliò l'orecchio sinistro. Nonostante l'accaduto Gauguin non smise mai di considerare Vincent suo amico.

POLINESIA 1891-1895

Nel 1891 Gauguin si recò a Papeete, capoluogo di Tahiti: purtroppo non trovò ciò che si aspettava. Appena due settimane dopo il suo arrivo sull'isola il sovrano indigeno dell'isola morì e con lui un'intera civiltà. Ormai Tahiti era "contaminata" dalle influenze europee dei colonialisti. Allora il pittore si trasferì a Mataeia, villaggio ancora vergine dalla civilizzazione, dove si stabilì presso una capanna di bambù con il tetto di foglie di palma davanti all'oceano, arredata secondo il suo stile. Vi rimase per circa due anni prima di dover ritornare a Parigi: il peso della solitudine e le difficili condizioni economiche erano troppo pressanti. [vedi foto 4] Dopo aver venduto alcune delle sue tele, senza troppo successo, Gauguin usò il poco ricavato per partire nuovamente alla volta di Tahiti. Questa volta si stabilì nel villaggio di Paunaania, dove affittò un terreno sul quale, con l'aiuto degli indigeni, si costruì una capanna. La salute dell'artista era compromessa a causa della sifilide, contratta qualche anno prima; la situazione peggiorò quando venne a sapere della morte della sua figlia prediletta. Tutte queste disgrazie spinsero Gauguin a commettere un atto estremo, che fortunatamente non ebbe un esito negativo. Questo avvenimento fece riaccendere nel Francese la forza di combattere. In quel periodo portò a termine l'opera: *Da dove veniamo? Chi siamo? Dove andiamo?* raffigurante, da destra a sinistra, tutte le fasi della vita umana, iniziata poco prima del tentativo di suicidio.



Gauguin decise di passare gli ultimi anni di vita nel villaggio di Hiva Oa nella zona settentrionale della Polinesia Francese. Lì visse nella *Maison du Jouis* (Casa del Piacere) e produsse moltissime opere anche grazie alla rinnovata ispirazione. Per via di alcuni screzi con le autorità coloniali locali, venne condannato a tre mesi di prigione. Tuttavia non scontò mai la pena: morì di sifilide lo stesso anno (1903).

L'arte sperimentale di Gauguin venne apprezzata solo dopo la sua morte e ispirò diversi artisti che l'hanno succeduto, come Picasso e Matisse. Indubbiamente le sue opere permettono a chiunque di viaggiare, quantomeno con l'immaginazione, in quei luoghi così esotici, paradisiaci e primitivi tanto amati da Gauguin: un instancabile viaggiatore.



CONOSCI IL PAESE DOVE FIORISCONO I LIMONI?

DI GIADA GARZONIO - 5BEG

Goethe venne in Italia nel settembre del 1786, e vi si trattenne poco meno di due anni. Aveva allora trentasette anni e aveva pubblicato gran parte delle sue opere più famose, tra cui "I dolori del giovane Werther", che tanto scandalo avevano suscitato in Europa.

La voglia di visitare il nostro Paese lo aveva accompagnato sin da ragazzino, sin da quando suo papà, che era stato da giovane in Italia, lo teneva sveglia con i racconti su questo che agli occhi del fanciullo doveva sembrare la terra delle meraviglie. E così ecco apparire alle pareti della sua casa di Francoforte le incisioni dei monumenti di Roma del Piranesi su cui proiettare l'immaginazione, dato che gli studi prima e gli impegni poi non gli consentirono di soddisfare il desiderio di vedere la nostra Penisola.

Viertes Buch.

Erstes Capitel.

Rennst du das Land, wo die Citronen blühen,
Im grünen Laub die Gold-Orangen glühen,
Ein sanfter Wind vom blauen Himmel weht,
Die Myrthe still und froh der Lorbeer steht,
Kennst du es wohl?

Dahin! Dahin
Möcht' ich mit dir, o mein Gebieter, ziehn!

Kennst du das Haus, auf Säulen ruht sein Dach,
Es glänzt der Saal, es schimmert das Gemach,
Und Marmor-Bilder stehn und sehn mich an:
Was hat man dir, du armes Kind, gethan?
Kennst du es wohl?

Dahin! Dahin
Möcht' ich mit dir, o mein Gebieter, ziehn!

Kennst du den Berg und seinen Wolkensteg?
Das Maulthier sucht im Nebel seinen Weg,
In Höhlen wohnt der Drachen alte Brut,
Es stürzt der Fels und über ihn die Fluth:
Kennst du ihn wohl?

Dahin! Dahin
Geht unser Weg; Gebieter, laß uns ziehn!

Unter denen Liedchen, die Mignon sang, hatte sich
Wilhelm eins gemerkt, dessen Melodie und Ausdruck

Ma da quel 1786, anno in cui appunto salì sul treno che lo condusse in Italia, fu un continuo girare di città in città fagocitando opere d'arte: Venezia, Vicenza, Padova, Ferrara, Bologna, Roma, Napoli e la Sicilia.

Il viaggio in Italia di Goethe fa parte del famoso Grand Tour che coinvolse artisti e studiosi della sua epoca, lunghi viaggi, ma anche lunghe soste che permettevano ad un attento osservatore "con l'occhio del geologo e paesista", come Goethe stesso affermava, di rivolgere l'attenzione 360° su tutte le componenti del territorio.

Non mancano ovviamente riferimenti gastronomici, il primo lo troviamo in un osteria a Torbole, nella piccola parte trentina del lago di Garda, dove ha la possibilità di mangiare una trota: «Non sono propriamente trote, ma altra specie analoga di pesce, del peso talvolta perfino di quindici libbre; hanno il corpo tutto ricoperto di punti rossicci fin sulla testa, il loro gusto sta fra quello della trota e del salmone, e per dir vero sono di gusto delicatissimo e saporite». A Napoli invece conosce le frittelle di S. Giuseppe: «Ampie padelle stavano davanti alle porte, sopra focolari leggieri e portatili; un giovane porgeva il piatto dove stava la farina, un altro formava le frittelle, e le gittava nella padella dove bolliva l'olio, ed ivi un terzo giovane, muoveva con un asta in ferro le frittelle, le traeva fuori quando erano cotte a dovere, porgendole ad un quarto giovane, il quale le infilava in uno spiedo più leggiero, e le offeriva agli astanti.

Questi due ultimi ragazzacci, avevano parrucche bionde voluminose, ricciute, e pretendevano raffigurare angeli».

E a Palermo, osserva Goethe: «I legumi sono stupendi, le insalate specialmente sono tenere, e dolci quanto il latte, e qui si comprende il perché loro abbiano dato gli antichi, nome di lattughe. L'olio ed il vino parimenti sono buoni, e potrebbero essere ancora migliori, se si portasse maggiore cura nella loro fabbricazione. I pesci sono buoni pure, di gusto delicato, ed in questi giorni abbiamo avuto parimenti buone carni di bue, tuttoché si dica che tali fanno per lo più difetto».

Goethe non visitò il lago Maggiore. Possedeva un'illustrazione del Lago e delle Isole Borromee forse acquistata durante il viaggio in Italia o probabile regalo di un amico e fu proprio su quell'immagine che gli stimolò la fantasia. Infatti, i personaggi del "Wilhelm Meister" sono originari di un paesino sulle sponde del Lago. Nel suo scritto descrive minuziosamente il paesaggio per come lo vedeva nella sua mente dopo aver ammirato negli anni le numerose rappresentazioni. Ne racconta la bellezza come se ci fosse stato e gli dà l'immagine di un "paradiso". Possiamo capire questo anche dalle parole di Arturo Farinelli nel suo libro "Goethe e il Lago Maggiore". In questa opera l'autore si riferisce a tali descrizioni scrivendo "...gli appariva come veduto co' propri occhi e rivestendolo dei colori della propria fantasia ne tracciava egli stesso un quadro, e conduceva Guglielmo Meister ad ammirare la terra della povera e sventurata Mignon."

Tutto questo, comunque, non ci deve sorprendere. Nella storia molti scrittori nelle loro opere raccontarono di posti più o meno lontani o esotici senza esserci mai stati, servendosi abilmente di disegni e libri che li raccontavano, arricchendoli infine con la loro fantasia.

*"Conosci tu il paese dove i limoni fioriscono,
nel verde dei fogliami fulgon le arance d'oro;
l'ene vento da 'l cielo azzurro alita,
tacito il mirto sta, e gioisce l'alloro.*

Lo conosci tu bene?

Laggiú! Laggiú

vorrei, o mio signore, con te andar!

*Conosci tu la casa? Colonne il tetto portano,
splende la sala, è la stanza abbagliante,
statue di marmo immobili mi guardano...*

Ah, di te che si è fatto, povera infante!

La conosci tu bene?

Laggiú! Laggiú

vorrei, o mio signore, con te andar...

*Conosci i monti tu, e il sentier tra le nuvole?
Il mulo va cercando la strada entro la bruma,
nidi d'antichi draghi in caverne s'ascondono,
precipita la roccia, e sovr'essa la schiuma.*

Li conosci tu bene?

Laggiú! Laggiú,

Signor, la nostra via; tempo è d'andar!"



WULF DORN LA PSICHIATRA

DI SERENA RENDA- 5BEG

"Certe leggende parlano di luoghi che attirano il male, luoghi che sono stati teatro di tante tragedie, come se fossero affamati di terribili disgrazie"

Entrando un giorno in biblioteca, come spesso faccio, mi sono imbattuta nelle prime di questo libro, che hanno destato la mia curiosità.

"La psichiatra" è thriller di Wulf Dorn, un autore tedesco.

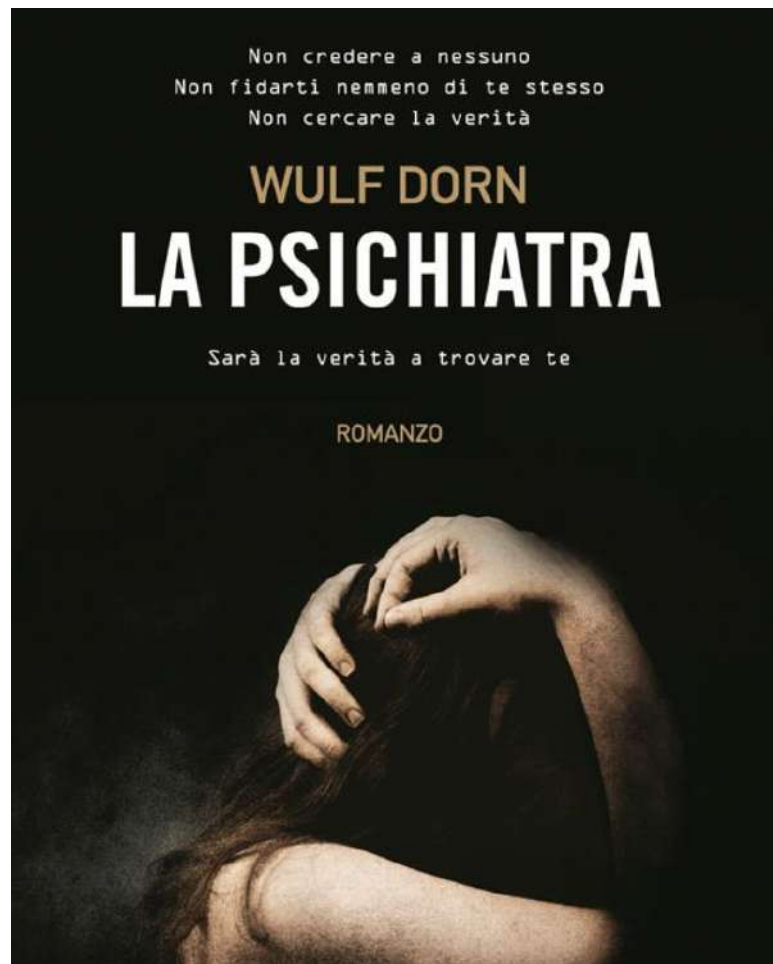
La storia segue il Dottor Ellen Roth, una famosa psichiatra, che si trova quotidianamente ad affrontare pazienti schizofrenici; affronta il caso di un paziente che sembra essere ossessionato dall'idea di un'imminente catastrofe.

Il collega e compagno di Ellen, con cui ha deciso di andare a convivere da poco Chris Lorch, parte per un'isola sperduta, in cui rimarrà tre settimane e lascia a Ellen il compito che spetterebbe a lui: occuparsi di un nuovo paziente arrivato in reparto.

Il paziente, un uomo di nome Jan Forstner, afferma di avere una serie di sogni in cui una figura misteriosa lo avverte che un evento catastrofico sta per accadere. Ellen inizia a investigare sulla vita di Jan e scopre che ha subito un trauma d'infanzia che potrebbe essere la causa dei suoi problemi.

Mentre Ellen cerca di aiutare Jan a superare questa ossessione, iniziano ad accadere eventi strani che sembrano confermare i sogni di Jan. Ellen inizia a chiedersi se il paziente non abbia una qualche capacità di prevedere il futuro.

Inoltre Ellen avrà a che fare con il caso di una donna maltrattata: troverà la paziente chiusa in se stessa all'interno della buia stanza 7 del reparto 9, in cui arieggia un odore malsano e penetrante. La donna inizia ad esprimersi come una bambina, canticchiando una canzone sull'Uomo Nero, sussurrando a Ellen che lui verrà a prendere anche lei perché nessuno gli può sfuggire.



Il giorno seguente la paziente risulta scomparsa e la stanza torna illuminata, senza nessun tipo di odore. Siccome non è possibile uscire dal reparto da soli, il personale sostiene di non aver mai visto nessuno all'interno di quella stanza. Ellen vorrebbe ritrovare la donna, ma non ne sa neanche il nome. Perché quell'uomo, l' "uomo nero" sarebbe tornato a farle del male?

Il libro è scritto in maniera molto avvincente. La trama è articolata e piena di colpi di scena, che tengono alto l'interesse del lettore fino all'ultima pagina.

Il finale è travolgente perché si scoprirà che i buoni sono in realtà cattivi.

Uno degli aspetti più interessanti del libro è la costruzione dei personaggi.

Ellen è una figura molto complessa, con un passato difficile che influisce sulle sue scelte e sul modo in cui affronta il caso di Jan. Anche Jan è un personaggio molto ben sviluppato e in grado di suscitare emotività nel lettore.

Inoltre, il romanzo affronta temi importanti come la psicologia, la terapia e il ruolo della scienza nella comprensione della mente umana.

Wulf Dorn dimostra una grande capacità narrativa e una profonda comprensione della mente umana. Consiglio questo libro a chiunque sia interessato alla psicologia o alla narrativa di suspense.

Vorrei chiudere questo articolo con un invito alla lettura e lo farò attraverso la penna di uno dei più grandi scrittori del Novecento, **Italo Calvino**:

«Il Buon Lettore aspetta le vacanze con impazienza. Ha rimandato alle settimane che passerà in una solitaria località marina o montana un certo numero di letture che gli stanno a cuore e già pregusta la gioia delle sieste all'ombra, il fruscio delle pagine, l'abbandono al fascino di altri mondi trasmesso dalle fitte righe dei capitoli. Nell'approssimarsi delle ferie, il Buon Lettore gira i negozi dei librai, sfoglia, annusa, ci ripensa, ritorna il giorno dopo a comprare; a casa toglie dallo scaffale volumi ancora intonsi e li allinea tra i fermalibro della sua scrivania. È l'epoca in cui l'alpinista sogna la montagna che s'approssima a scalare, e pure il Buon Lettore sceglie la sua montagna da prendere di petto. Si tratta, per esempio, di uno dei grandi romanzieri dell'Ottocento, di cui non si può mai dire d'aver letto tutto, o la cui mole ha sempre messo un po' di soggezione al Buon Lettore, o le cui letture fatte in epoche e età disparate han lasciato ricordi troppo disorganici. Il Buon Lettore quest'estate ha deciso di leggere davvero, finalmente, quell'autore; forse non potrà leggerlo tutto nelle vacanze, ma in quelle settimane tesaurizzerà una prima base di letture fondamentali, e poi, durante l'anno potrà colmare agevolmente e senza fretta le lacune. Si procura quindi le opere che intende leggere, nei testi originali se sono in una lingua che conosce, se no nella migliore traduzione; preferisce i grossi volumi delle edizioni complete che contengono più opere, ma non disdegna i volumi di formato tascabile, più adatti per leggere sulla spiaggia o sotto gli alberi o in corriera. Aggiunge qualche buon saggio sull'autore prescelto, o magari un epistolario: ecco che ha per le sue vacanze una compagnia sicura. Potrà grandinare tutto il tempo, i compagni di villeggiatura potranno dimostrarsi odiosi, le zanzare non dar tregua e il vitto essere immangiabile: le vacanze non saranno perdute, il Buon Lettore tornerà arricchito d'un nuovo fantastico mondo. Questo, s'intende, non è che il piatto principale, poi occorre pensare al contorno. Ci sono le ultime novità librarie delle quali il Buon Lettore vuol mettersi al corrente; ci sono poi nuove pubblicazioni nel suo ramo professionale, per leggere le quali è indispensabile approfittare di quei giorni; e bisogna anche scegliere un po' di libri che siano di carattere diverso da tutti gli altri già scelti, per dare varietà e possibilità di frequenti interruzioni, riposi e cambiamenti di registro. Ora il Buon Lettore può disporre davanti a sé un piano di letture dettagliatissime, per tutte le occasioni, le ore del giorno, gli umori. Se egli per le ferie ha una casa a disposizione, magari una vecchia casa piena di ricordi d'infanzia, cosa c'è di più bello che predisporre un libro per ogni stanza, uno per la veranda, uno per il capezzale, uno per la sedia a sdraio? Siamo alla vigilia della partenza. I libri scelti sono tanti che per trasportarli tutti occorrerebbe un baule. Comincia il lavoro di esclusione: «Questo comunque non lo leggerei, questo è troppo pesante, questo non è urgente», e la montagna di libri si sfalda, si riduce alla metà, a un terzo. Ecco che il Buon Lettore è giunto a una scelta di letture essenziali che daranno un tono alle sue vacanze. Nel fare le valige ancora alcuni volumi restano fuori. Il programma si restringe così a poche letture, ma tutte sostanziose; queste ferie segneranno nell'evoluzione spirituale del Buon Lettore una tappa importante. I giorni di vacanza cominciano a trascorrere veloci. Il Buon Lettore si trova in ottima forma per fare dello sport, e accumula energie per trovarsi nella situazione fisica ideale per leggere. Dopo pranzo però lo prende una sonnolenza tale, che dorme per tutto il pomeriggio. Bisogna reagire, e a questo proposito giova la compagnia, che quest'anno è insolitamente simpatica. Il Buon Lettore fa molte amicizie ed è mattina e pomeriggio in barca, in gita e la sera a far baldoria fino a tardi. Certo, per leggere ci vuole solitudine; il Buon Lettore medita un piano per sganciarsi. Coltivare la sua inclinazione per una ragazza bionda, può essere la via migliore. Ma con la ragazza bionda si passa la mattina a giocare a tennis, il pomeriggio a canasta e la sera a ballare. Nei momenti di riposo, lei non sta mai zitta. Le ferie sono finite. Il Buon Lettore ripone i libri intonsi nelle valige, pensa all'autunno, all'inverno, ai rapidi, concentrati quarti d'ora concessi alla lettura prima di addormentarsi, prima di correre in ufficio, in tram, nella sala d'aspetto del dentista »

VALERIO MASSIMO MANFREDI

LE IDI DI MARZO

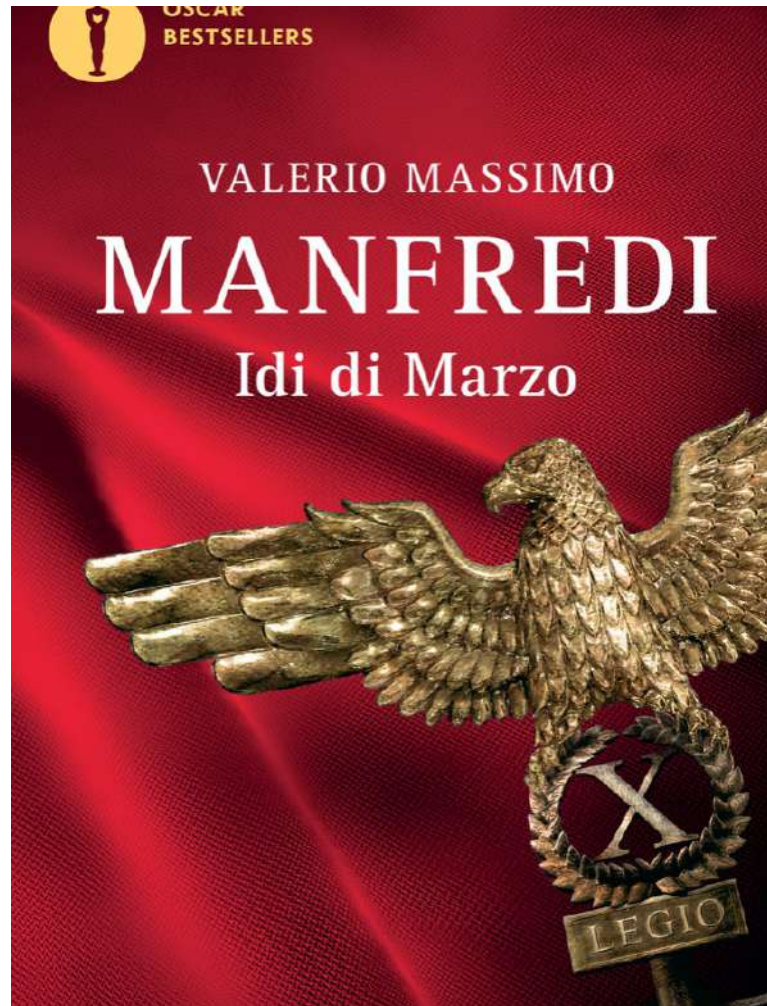
DI LORENZO FERRARA - 5ASV

“Idi di Marzo” è un libro di Valerio Massimo Manfredi scritto nel 2008 e ambientato nell'antica Roma, il romanzo si può collocare in due principali categorie: romanzo storico e politico. Il primo perchè è ambientato nel 44 a.C., dunque parla di storia antica e il secondo perchè nel romanzo si cerca di ricomporre e proporre al lettore lo scenario politico di Roma negli anni di Giulio Cesare.

Il romanzo racconta dell'uccisione del “dictator perpetuus” ma non solo, si cerca infatti di ricreare in 240 pagine modi di fare, di dire, di credere e di pensare della Roma antica, di conseguenza durante la lettura ci sentiremo parte del romanzo, come se fossimo affianco ai “personaggi di assoluta grandezza” come gli descrive Manfredi nello stesso romanzo.

Durante la lettura incontreremo diversi personaggi reali tra cui Giulio Cesare, sua moglie, il suo medico Antistio e tutti i congiurati, gli stessi che poi commetteranno il famosissimo omicidio. Nel romanzo Manfredi si avvale di alcuni espedienti narrativi per facilitare la narrazione e la comprensione della storia, alcuni esempi possono essere: il personaggio di Nebula, il quale non ha nemmeno un volto ma solo una voce e cerca di far capire al soldato più fedele di Giulio Cesare che è in atto una congiura contro quest'ultimo, il soldato, lontano da Roma per cause belliche, torna in patria in fretta e furia per salvare Cesare, impresa che non gli riesce, poiché ostacolato da Mustela, altro personaggio inventato, che ha il compito di rallentare la corsa per salvare il dittatore.

La lettura è adatta a tutti, anche a chi ha poca conoscenza del mondo Romano, la storia è di facile comprensione mentre il linguaggio è ricercato, ci si può dunque imbattere in alcune termini insoliti che non si conoscono.



Una cosa che ho apprezzato molto è stata la descrizione durante l'assassinio di Cesare, in quel frangente nulla è lasciato al caso nemmeno l'aspetto psicologico dei personaggi. Il lettore durante la congiura si sentirà quasi dispiaciuto di come il dittatore perderà la vita perchè durante il racconto il personaggio è molto presente, come anche i presagi sulla tragica morte. Altra cosa che personalmente ho molto gradito è stata la descrizione molto minuziosa dei vari luoghi dove il racconto si svolge, le descrizioni sono ampliate da una piccola raccolta in fondo al libro in cui si raccontano ancora meglio i luoghi dove le faccende hanno vita.

Reputo dunque “Idi di Marzo” un libro molto affascinante, da consigliare assolutamente a chi è interessato della storia in generale e in particolare a quella di Roma perchè dalla lettura si possono imparare molte cose divertendosi grazie all'andatura romanzesca che ci fa voltare pagina a pieno ritmo fino alla fine.



LA CUCINA FUTURISTA

DI PROF. RICCARDO MILAN

Secondo Street View di Google al civico 2 di via Vanchiglia a Torino c'è un autorimessa, triste epilogo per il luogo che è stato la sede dell'unico ristorante futurista d'Italia: la Taverna del Santopalato. Un numero più in là, però, c'è un misterioso Clash Burger ed un altro civico ancora in là appare un ristorante etnico: il Warung Java Indonesian Food. E ancora a fianco un Bistrot & Beverage Panta Rei. Chiude la via il ristorante Locanda dell'Ultima Casa. Ma fermiamoci qui. Visto così, il luogo del più creativo ristorante degli anni Trenta appare disseminato di emuli, diversi, con diverse storie ma attecchiti nello stesso luogo.

Il luogo è quello in cui nel 1931 fu inaugurata con grande battage pubblicitario la Taverna che avrebbe trasformato Torino "nella culla di un altro Risorgimento italiano, quello gastronomico". Un'attesa alimentata ad arte dai futuristi che erano bravi in questo. Secondo Fillia, al secolo Luigi Colombo, pittore e poeta, la Taverna avrebbe "ucciso le vecchie e radicate abitudini del palato... la fine delle pietanze dell'Artusi". La fine del "passatismo" per dirla con il loro linguaggio.

Quando aprirono i battenti il locale si mostrò sorprendente: alluminio ovunque, grandi lampadari incastonati nelle pareti: tutto ad opera dell'architetto e pittore Nicolay Diulgheroff. Il cibo servito fu all'altezza delle aspettative: Antipasto Intuitivo, Aerovivanda, Carneplastico, Equatore+Polo Nord, Ultravirile... Insomma la summa della cucina futurista così come sarebbe stata poi espressa nel Manifesto della Cucina Futurista, del 1932.

Nella Taverna trovarono spazio anche altre sperimentazioni dinamiche: la carta vetrata da accarezzare durante il pasto (Aerovivanda), musica cacofonica, l'accostamento di sapori incongrui, il richiamo continuo a simboli virili. Ma soprattutto colpì la totale mancanza della pastasciutta, vero e proprio feticcio del "passatismo" da distruggere. "Assurda religione gastronomica italiana". Troppo pesante e voluminosa per la velocità e il dinamismo della vita moderna (che sarebbe dovuta venire, sia detto però: l'Italia era un Paese agricolo!) celebrati dai Futuristi nella poesia ("Zang Tum Tum" di Marinetti per esempio), nell'arte, nella vita sociale.

L'abolizione della Pasta era stata già annunciata nel 1930 proprio da Filippo Tommaso Marinetti, il padre del Futurismo, e la Taverna del Santopalato ne divenne il megafono d'alluminio.

Come finì lo sappiamo tutti anche senza saperlo. La Taverna chiuse nel 1940 per "problemi economici", la cucina futurista fu un fenomeno curioso, più volte evocato ma irrilevante. E la pastasciutta continua ad essere uno dei simboli dell'Italia gastronomica.



LA CUCINA FUTURISTA: UN ESPERIMENTO CON CHATGPT

A CURA DI PROF. RICCARDO MILAN

"L'idea di confrontare uno scritto sullo stesso tema di ChatGPT (fino a quando si poteva usare) ed uno umano mi è venuta quando mi hanno chiesto se volessi scrivere qualcosa per la rivista della Scuola. Così ho fatto: la Chat in pochi secondi ha sfornato uno scritto davvero ottimo, un po' piatto semmai ma ottimo. Ed io, senza viverla come sfida, in due ore mi sono concentrato sull'aspetto dell'argomento che più mi piaceva: la Taverna del Santopalato, appunto. Locale che mi sarebbe piaciuto frequentare. Io non so dove la Chat abbia tratto le sue informazioni, che in parte non conosco e in parte mi sembrano sbagliate; le mie le ho tratte da "Con Gusto: Storia degli Italiani a Tavola" di John Dickie, Laterza. Libro che apprezzo e rileggo volentieri. Forse la vera differenza fra un prof ed una IA è proprio solo la gestione delle fonti."

La cucina futurista è un movimento artistico e culturale che si è sviluppato in Italia negli anni '30 del XX secolo, basato sulla valorizzazione della modernità, della tecnologia e dell'innovazione nella cucina. Gli artisti e i pensatori futuristi hanno cercato di rivoluzionare la cucina, proponendo idee radicali sulla presentazione dei piatti, la scelta degli ingredienti e il modo di cucinare.

Uno dei principali esponenti della cucina futurista è stato il pittore Filippo Tommaso Marinetti, fondatore del movimento futurista. Marinetti ha pubblicato nel 1930 il "Manifesto della cucina futurista", in cui esprimeva la necessità di una cucina nuova, libera dai vincoli delle tradizioni, che si adattasse alle esigenze del mondo moderno.

Secondo Marinetti, la cucina doveva essere un'arte totale, che coinvolgesse non solo la preparazione del cibo, ma anche la presentazione dei piatti e l'esperienza sensoriale dell'ospite. Proponeva l'utilizzo di ingredienti nuovi e inusuali, come la carne di canguro o di struzzo, e di tecniche di cucina innovative, come la cottura a pressione o al vapore.

La cucina futurista prevedeva anche una forte attenzione alla presentazione dei piatti, con l'utilizzo di forme geometriche e colori vivaci, che dovevano stimolare l'occhio dell'ospite. Marinetti proponeva inoltre di eliminare le posate tradizionali, sostituendole con oggetti più moderni, come le pinze per alimenti o le cucchiaini a forma di imbuto.

Nonostante l'entusiasmo dei futuristi, la cucina futurista non ha avuto un grande seguito pratico, sia per la difficoltà di reperire gli ingredienti proposti, sia per la complessità delle tecniche di preparazione. Tuttavia, molte delle idee proposte dai futuristi sono state riprese successivamente dalla cucina moderna, come l'attenzione alla presentazione dei piatti e l'utilizzo di ingredienti nuovi e inusuali.

Inoltre, la cucina futurista ha ispirato il movimento culinario molecolare degli anni '90, che ha proposto l'utilizzo di tecniche di cucina scientifiche per creare piatti innovativi e sorprendenti. La cucina molecolare ha ripreso l'idea della cucina futurista di utilizzare la tecnologia per rivoluzionare la cucina, ma ha introdotto tecniche ancora più avanzate, come la sferificazione o la gelificazione.

In definitiva, la cucina futurista ha rappresentato un momento di grande innovazione nella storia della cucina, che ha aperto la strada a nuove idee e sperimentazioni. Anche se molti degli esperimenti dei futuristi sono rimasti solo sulla carta, la loro visione di una cucina innovativa e moderna ha continuato ad ispirare chef e gastronomi ancora oggi.

LA TENDENZA DEL VIVERE SENZA SOFFERENZA

DI EMANUELE VENTURA - 5 BEG

L'idea vegan e la sua origine

Al giorno d'oggi è consueto imbattersi in tendenze dettate dalla presenza di nuove linee di pensiero che, talvolta, si basano sull'idea etica di un gruppo, più o meno grande di persone. Tra queste sta prendendo vigore la scelta vegan e tutto ciò che ne consegue. La parola "vegan" venne coniata nel 1944 dal signor Donald Watson, attivista britannico del ventesimo secolo, che decise di prendere le prime tre lettere e le ultime due della parola "vegetarian" ed unirle tra loro al fine di definire un concetto più raffinato del semplice vegetarianesimo; da qui ne nacque la Vegan Society, cioè la prima e più importante società di vegani al mondo. Sebbene il termine "vegan" sia spesso associato solamente all'alimentazione, è in realtà molto di più. Si basa infatti sul pensiero antispesista, questo termine si riferisce ad un vero e proprio stile di vita che prevede il rispetto degli animali e dell'ambiente a 360°. Per questa ragione chi condivide questo pensiero pone particolare attenzione anche sui capi d'abbigliamento che decide di indossare, prediligendo le opzioni vegane e, preferibilmente, anche cruelty free.

Differenza tra "vegan" e "cruelty free"

Un'informazione spesso ignorata o semplicemente incognita a molti acquirenti è il fatto che la maggior parte dei prodotti per la cura della persona, della casa o per il vestiario vengano testati sugli animali al fine di verificarne le eventuali criticità: cani, cavalli, ratti, topi, mucche, maiali, pecore, piccioni, furetti, rettili, pesci, uccelli, provenienti da allevamenti o catturati in natura. In Italia sono quasi 700 mila gli animali usati in laboratorio, oltre 12 milioni nell'Unione Europea. A questo proposito è necessario fare chiarezza su quali siano le caratteristiche distintive tra "vegan" e "cruelty free", perché spesso si tende a fare confusione tra le due definizioni.

Un vestito si definisce vegano quando è realizzato senza alcun prodotto di origine animale, ad esempio la lana, la seta, la pelle o il cuoio; mentre la dicitura "cruelty free" si riferisce al fatto che quel determinato prodotto non sia stato testato sugli animali, è dunque privo di sofferenza e sfruttamento. A sua volta un prodotto cruelty free potrebbe non essere vegano, viceversa un prodotto vegano potrebbe non essere cruelty free.

Dato l'aumentare della domanda di merce con questo tipo di caratteristiche, l'offerta si è adeguata, sono infatti molteplici le imprese nel mondo della moda o dell'igiene personale che si stanno attivando per rispettare determinati standard con l'obiettivo di conseguire certificazioni di questo tipo, un concreto esempio potrebbero essere Gucci e Armani.

È una moda o un pensiero?

Può sembrare un quesito banale, ma sono davvero tante le persone convinte che essere vegani sia una moda del momento. È però facilmente contraddicibile, infatti come dimostrano le migliaia di persone che seguono questo stile di vita da decenni, è una scelta che cambia in meglio la vita di chi decide di intraprendere questa strada, perché si riesce a vivere senza alcuna rinuncia sostenendo una giusta causa. L'idea di base che muove questi individui è che ci si può vestire con eleganza ed essere alla moda anche senza indossare tessuti e materiali di origine animale. Ci si rifiuta di vivere finanziando un'industria che sfrutta gli animali per i propri interessi economici, si fanno quindi scelte più responsabili possibili per evitare che ciò accada. Essere Animali, un'associazione no-profit di Bologna, ha avviato anni fa la campagna Visoni Liberi e dopo oltre 10 anni di investigazioni è riuscita a raggiungere l'obiettivo prefissato: chiudere gli allevamenti di visoni ancora attivi e spingere il governo a vietare la produzione di pellicce.



Come accertarsi che un prodotto sia vegan e cruelty free

È possibile che qualcuno possa trovarsi in difficoltà nell'assicurarsi che un capo d'abbigliamento sia stato prodotto senza alcuna forma di violenza o sfruttamento. In questo caso vengono in soccorso delle certificazioni tessili, che hanno l'obiettivo di identificare e accertare le caratteristiche etiche di quel determinato articolo. Queste sono: People for Ethical Treatment of Animals (PETA), Lega Anti Vivisezione (LAV), Animal Free Fashion e VeganOK. Possedere tali certificazioni è per l'azienda un valore aggiunto e le permette di essere più inclusiva. Fortunatamente non è per nulla facile ottenerle in quanto vigono regole molto severe per il raggiungimento di determinati standard di produzione; VeganOK, in particolare, adotta un disciplinare rigidissimo. Essa prevede che i controlli siano estesi anche ai packagings, in quanto spesso questi possono contenere ingredienti di origine animale (sego bovino nelle plastiche, lanolina negli inchiostri, caseina nelle guarnizioni, collanti animali nei cartoni, ecc). Questa è la principale ragione per cui la certificazione VeganOK è la più utilizzata dalle industrie intenzionate a garantire sicurezza ai propri clienti.

Conclusioni

L'industria della moda vegan negli ultimi anni è in fase di crescita e, nonostante il Covid abbia in parte ostacolato questo sviluppo, i dati sono chiari: nel 2019 il mercato globale della moda vegan femminile ha raggiunto un valore di 396,3 miliardi di dollari e si prevede che si svilupperà fino a un valore di 1095,6 miliardi di dollari entro il 2027. Questo potrebbe essere solo l'inizio di una rivoluzione nel settore. Acquistare capi d'abbigliamento realizzati con materiali di origine animale comincia ad essere sempre più insostenibile per il nostro ambiente; inoltre il pensiero collettivo comincia ad uniformarsi e la morale a rafforzarsi. Bisogna porsi una semplice domanda: la sofferenza di povere creature innocenti è indispensabile per la produzione di abiti? Considerando anche le nuove tecniche di produzione e la grande varietà di tessuti sintetici credo che ognuno possa trarre le proprie conclusioni in merito all'argomento.

EDURISTORANTE - GIUGNO 2023 - N.3

LE LEVE



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

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