

le
leve
eduristorante

MIGLIORE ALBERGHIERO D'ITALIA 2023



LE LEVE NEWS

IL PERIODICO DELL'EDURISTORANTE - GENNAIO 2024 - N.4



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.
LE INTERVISTE DELLA SEZIONE **COVER** SONO STATE REALIZZATE DA
PROF. RICCARDO MILAN.

WWW.ISTITUTOMAGGIA.IT

IN DI CE



EDITORIALE

4

Prof. Fiorenzo Ferrari - Dirigente scolastico

COVER

MIGLIORE ALBERGHIERO D'ITALIA 2023

CHI VINCE NELLA REALTÀ E CHI SI FA ATTORE

5

Intervista doppia ai vincitori del concorso e
ai protagonisti della "Palestra di ospitalità"
a cura di **Prof. Riccardo Milan**

HOSPITALITY

GALATEO: HA ANCORA SENSO?

10

di **Miriam Dorotea Ferrante** - 4B

STORIA

LA MERAVIGLIOSA GABBIA DORATA DI VERSAILLES

14

di **Elisabetta Galasso** - 4B

LA FORZA DELLA PAROLA

19

di **Francesco Dallari** - 5BEG

CINEMA

SONO SEMPRE STATO FRANCO ZEFFIRELLI

20

di **Aurora Manni** - 4B

RICETTE

SPAGHETTI ALLA UNGARETTI E SALSA "ALLEGRIA"

23

di **Maddalena Vesco** - 4B

EDI TO RIA LE



"Talent is cheaper than table salt. What separates the talented individual from the successful one is a lot of hard work"
Stephen King

Se dire che il successo, nonostante il talento, dipenda in larga parte da quanto duro lavoro ci dedichiamo, non possiamo che trovarci d'accordo.

Lo abbiamo sperimentato in prima persona: il Maggia è il Migliore Alberghiero d'Italia 2023 perché si lavora tanto, con dedizione e passione per ciò che si fa. La vittoria del concorso nazionale, organizzato dal MIM e che ha avuto luogo a Vittorio Veneto nel Maggio 2023, ha una valenza più grande se consideriamo che è data dalla somma dei punteggi di cucina, sala e accoglienza.

Questo risultato straordinario premia un'idea nuova di formazione. Stiamo cercando di superare gli steccati che separano i reparti: la sala dalla cucina (e viceversa), l'accoglienza dalla sala e dalla cucina, le discipline teoriche da quelle pratiche. Per questo siamo particolarmente orgogliosi di aver vinto il premio: se di vittoria si tratta, che vittoria sia per tutti.

Essere i migliori vuol dire anche prendersi la responsabilità di esserlo: chi è vincitore diventa inevitabilmente un modello, un punto di arrivo per le nuove leve che intraprendono un percorso scolastico che all'inizio può forse spaventare un po', ma che certamente riserva tante esperienze indimenticabili, come testimoniano i vincitori nell'intervista a loro dedicata.

Fino allo scorso anno, potevamo dire che il Maggia è il primo alberghiero italiano in ordine cronologico: fondato nel 1938. Ora possiamo dire di essere tornati i primi anche in termini qualitativi, raccogliendo i frutti dei tanti cambiamenti di questi anni: nuovi ambienti di apprendimento, nuovi indirizzi, nuove pratiche didattiche, il nostro Eduristorante e tanto altro. Tutto questo resta possibile grazie all'impegno quotidiano di ognuno di noi.

Viva il Maggia!

Prof. Fiorenzo Ferrari
Dirigente scolastico

MIGLIORE ALBERGHIERO D'ITALIA 2023



PARLANO I PROTAGONISTI

Chi vince nella realtà e chi si fa attore

a cura di Prof. Riccardo Milan

Abbiamo incontrato i protagonisti del Concorso vincente a Vittorio Veneto e a loro abbiamo posto le stesse domande:

1. Come descriveresti le sensazioni che provavi prima di iniziare il concorso?
2. La preparazione che hai ricevuto a scuola ti faceva sentire più tranquillo o per nulla?
3. Come descriveresti le sensazioni che provavi dopo il risultato del concorso?
4. Ti senti diverso ora, dopo il Concorso?



Leandro Degrate - 5 ASV Sala e vendita

1) Le parole chiave della mia esperienza sono: ansia, nervoso, eccitato e sicuro.

Ero pronto per quella gara, ero carico ed emozionato, volevo andare lì e dimostrare a tutti che valgo. Più si avvicinava il giorno della partenza, più ero nervoso e provavo ansia, sapendo che a breve avrei rappresentato la mia scuola. Il giorno della partenza mi sentivo onorato e orgoglioso, mi sono sentito apprezzato per quello che sono.

2) Senza di loro non ce l'avrei fatta. Mi riferisco ai professori, perché dietro quel concorso non c'era solo il mio impegno, ma quello di tutti i professori che mi hanno seguito, che hanno speso il loro tempo per prepararmi al meglio. Mi hanno aiutato tanto e grazie a loro sono arrivato pronto al concorso.

3) Il risultato del concorso è stato il lieto fine di un'incredibile storia piena di emozioni. Quando sono salito su quel palco per ritirare il premio con i miei due compagni, il professor lorio e il Preside, sono scoppiato a piangere perché sapevo che ero entrato nella storia di questa scuola, e questo per me è un motivo d'orgoglio.

4) Certo mi sento diverso. Il concorso è stato il primo grande obiettivo che ho raggiunto nella mia vita. Mi sento che, chi mi circonda è consapevole del mio valore e questa è davvero una bella soddisfazione.

Lorenzo Bacchetta - 5AEG - Cucina

1) Ho provato diverse emozioni prima del concorso, ero teso per la difficoltà e l'importanza che esso aveva sia per me che per la mia scuola, in quanto son stato incaricato di un compito, sicuramente, non semplice ma molto motivante, inoltre, però, ero molto emozionato e gratificato di poter partecipare ad un evento simile, in quanto ero sicuro che sarebbe stato un momento di scambio e condivisione reciproca.

2) Sì, sicuramente la preparazione ricevuta dalla scuola e dai miei professori è stata di grande livello, per questo motivo sono riusciti a tranquillizzarmi al meglio, così da partire verso Vittorio Veneto con grande motivazione.

3) Ho provato diverse emozioni dopo il risultato del concorso, sicuramente la prima era una grande gioia per il risultato di squadra ottenuto, che ha permesso di insignire il Maggia come "Migliore Istituto Alberghiero" di Italia. Però un po' di amaro in bocca è rimasto in quanto mi sarebbe piaciuto molto vincere la categoria cucina, ma il risultato di squadra è più importante ed è quello che verrà ricordato.

4) Beh, in parte sì, il concorso mi ha permesso di maturare professionalmente e personalmente. Infatti il concorso è stato un luogo di grande scambio di conoscenze e un'opportunità per conoscere ragazzi da tutta Italia con la mia stessa passione. Con uno di questi ragazzi, in particolare uno veneto, sono ancora in contatto ad oggi.

Giorgia Fasoli - 5AAT - Accoglienza turistica

1) Sicuramente prima del concorso ero molto spaventata, questo perché non avevo mai fatto concorsi e non sapevo cosa aspettarmi.

2) La preparazione mi ha sicuramente aiutato a tranquillizzarmi, rimaneva comunque il dubbio di domandarmi "starò facendo abbastanza?", poi si sa, ogni scuola ha il suo metodo di preparazione. per quanto riguarda le lingue, ad esempio, ero molto preparata perché ci siamo soffermati a guardare tutti gli ambiti dell'accoglienza, mentre, è stato più difficile per quanto riguarda accoglienza ed economia, materie per le quali ho dovuto studiare argomenti del programma di quinta.

3) Per quanto riguarda la vittoria, ovviamente ero felicissima, sia per il premio vinto dalla scuola, sia per il premio che ho vinto io personalmente come migliore role play in inglese, questo perché fin dalle medie mi sono sempre impegnata in lavori in lingua anglosassone.

4) Non mi sono mai sentita migliore o peggiore di altre persone per aver vinto dei premi, sento però di aver imparato come affrontare le situazioni di stress, come parlare meglio ad una platea di persone.

Sono cresciuta sia per quanto riguarda il carattere sia per quanto riguarda il metodo di lavoro.

Nello stesso tempo abbiamo chiesto ai ragazzi che hanno partecipato al bel video promozionale di dire la loro, seguendo il filo di quattro domande:

1. Come mai hai partecipato al Video?
2. E' stata un'esperienza arricchente od indifferente?
3. Pensi che sia il sistema giusto per comunicare il Maggia?
4. Immagini che questa esperienza possa cambiare le tue scelte future?



Un fermo immagine del video "Il Maggia - Palestra di ospitalità"

Noemi Bonera – 2 LL

- 1) Ho deciso di partecipare al video perché mi fa piacere prendere parte a un progetto per la mia scuola.
- 2) È stata di sicuro un'esperienza avvincente ma soprattutto divertente!
- 3) Non so se sia il sistema giusto ma di certo il Maggia si è fatto sentire.
- 4) Non credo che le possa cambiare ma di certo sarò disposta a ripetere l'esperienza se mi verrà proposto di nuovo.

Giulia Melini – 2LL

- 1)Ho Partecipato al video perché me lo hanno chiesto i miei professori e certamente mi è sembrata una bella iniziativa per la mia scuola.
- 2) E' stata un'esperienza sicuramente diversa, piacevole da fare.
- 3) Sì, penso che sia un buon modo per esprimere l'inclusività della nostra scuola.
- 4)Non so ben rispondere a questa domanda perché appunto non so quali saranno le mie decisioni nel futuro, ma penso che possa invece aiutare alcuni ragazzi/e che stanno scegliendo quale strada prendere e quindi valutando questa scuola.

Paolo Allegra – 4F

- 1)Mi è stato chiesto di partecipare a questo video promozionale assieme ai miei amici, ho accettato pensando fosse una bella novità da fare con la scuola e anche un'esperienza in più da poter raccontare.
- 2)E' stata un'esperienza arricchente poiché è stata un'iniziativa presa molto seriamente dalla mia scuola, fiero e orgoglioso di poter raccontare di essere stato su un set "cinematografico".
- 3) Certamente può essere interpretata in diverse maniere l'idea di questo video, spero vivamente che i ragazzi che lo hanno guardato si siano interessati al Maggia, sono convinto che la nostra idea di inclusione si faccia notare.
- 4)Non credo possa influenzare le mie scelte future ad oggi, ma forse un giorno potrò dire il contrario!

Federico Spina – 4F

- 1)Una mattina mi è stato chiesto di partecipare a un'iniziativa a scopo pubblicitario per la nostra scuola.
Sul subito non avevo capito molto bene cosa avrei dovuto fare, tuttavia ero contento che qualcuno mi avesse scelto per rappresentare il Maggia agli occhi delle future leve del nostro istituto alberghiero.
- 2) Come tutte le esperienze, anche questa sicuramente ha avuto un riscontro positivo, soprattutto sulla visione che ho ora sulla scuola.
- 3) Penso che l'idea del video in palestra e del paragone allenamento e ristorazione sia eccellente per comunicare quelli che sono i principi della nostra scuola e del nostro settore lavorativo.
- 4) Cambiare non lo so, tuttavia non avevo mai accostato una disciplina fisica alla vita quotidiana a cui ci affacciamo tutti i giorni a scuola o nella vita di tutti i giorni.
Aver "sbloccato" questo paragone trovo che sia un enorme punto di partenza per tutte le mie scelte future.

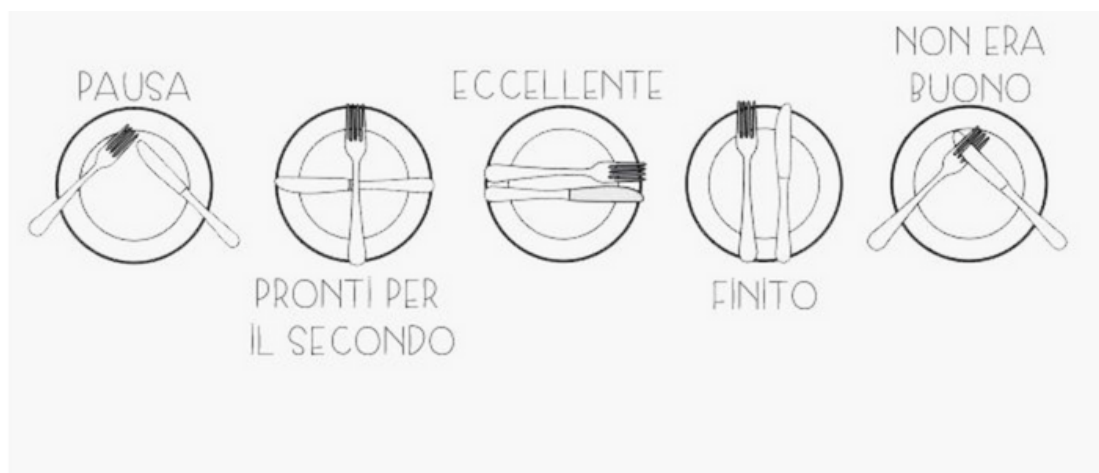


GALATEO: HA ANCORA SENSO?

DI MIRIAM DOROTEA FERRANTE

Il Bon ton, conosciuto anche come galateo altro non è che un richiamo all'eleganza e alla finezza; indica infatti i modi educati e le buone maniere.

Per risalire alle origini della buona educazione dobbiamo fare un lungo salto indietro nel tempo ed imbatterci in Clemente di Alessandria, uno scrittore cristiano del 150 d.C. che scrisse il *Pedagogo*, un'opera in cui il filosofo detta utili consigli ad esempio sui cibi, sulle bevande ed in genere sul contegno da tenere durante i pasti, sul riso e sul turpiloquio. "Va ben d'accordo con il piacere del vino la festa notturna, organizzate per bere: invita all'ubriachezza e eccita alle passioni illecite, osa tutte le turpitudini. [...] Gettiamo via le tenebre e indossiamo le armi della luce". E ancora "ed anche al riso si deve mettere un freno. Se infatti viene emesso in modo conveniente rivela l'equilibrio dell'anima, ma se non si presenta in tale modo manifesta intemperanza. In breve, tutte quelle cose che sono naturali all'uomo non bisogna eliminarle ma piuttosto imporre loro misura e tempo convenienti".



Al di là della naturale inclinazione di Clemente a ripensare ogni aspetto del comportamento umano in conformità con il messaggio divino, l'uso delle buone maniere e della cortesia è da mettere in relazione al concetto di bellezza d'animo. Dal Cortigiano di Baldassarre Castiglione da cui apprendiamo l'arte della "sprezzatura", l'atteggiamento ricercato di piena disinvoltura, di naturale spontaneità, volto a ostentare un'abilità e una sicurezza assoluta, che non richiede alcuno sforzo, arriviamo al famoso Galateo di Giovanni Della Casa. Nel testo un vecchio, rappresentante l'autore stesso, insegna ad un giovane i comportamenti da apprezzare o, al contrario, da disprezzare e detta le regole adatte alla conversazione, all'abbigliamento e ai costumi di un gentiluomo.

"Non istà bene grattarsi sedendo a tavola, e vuolsi in quel tempo guardar l'uomo più che e' può di sputare e, se pure di fa, facciasi per acconcio modo [...] Dobbiamo etiandio guardarci di prendere il cibo sì ingordamente che perciò si generi singhiozzo o altro spiacevole atto [...] Non istà medesimamente bene a fregarsi i denti con la tovagliuola e meno col dito, che sono atti difformi".

Leggiamo poi *"Non si vuole anco, soffiato che tu ti sarai il naso, aprire il moccichino e guatarvi entro, come se perle o rubini ti dovessero esser discesi dal cielabro, che sono stomachevoli modi et atti a fare, non che altri ci ami, ma che se qualcuno ci amasse, si dis[inn]amori".*

È ovvio che la società si è evoluta e che molte delle pratiche raccomandate dagli autori in questione risultino anacronistiche, è altrettanto vero però che il galateo, inteso anche come rispetto degli altri, non è scomparso, anzi è arrivato ad abbracciare persino il web.

Ad esempio la maleducazione online è sempre bannata. Insulti e commenti poco carini non sono ammessi. Così come in ambito lavorativo non sono consentite le mail scritte tutte in maiuscolo e i nomignoli assurdi (pensiamo ai nostri indirizzi mail...), così come bisogna evitare di rispondere a mail e messaggi a qualsiasi ora del giorno e della notte oppure durante il fine settimana.

E a tavola?

Ricordiamo alcune regole...

Mai augurare buon appetito. Il motivo? Anticamente il momento del pasto, soprattutto per gli aristocratici, era un'occasione mondana e nessuno si presentava affamato. Augurare buon appetito era come accusare il commensale di avere fame e, dunque, di appartenere ad un ceto umile.

Non posare i gomiti sul tavolo, solo le mani possono poggiare sul tovagliato.

Il tovagliolo va tenuto sulle ginocchia e usato solo al bisogno.

Per qualsiasi alimento si utilizzano le posate, eccetto pane e grissini, che vanno spezzati e portati alla bocca. Il coltello va usato soltanto per tagliare. Mai portarlo alla bocca.

La forchetta va tenuta con la mano destra per mangiare e con la sinistra quando si esegue un taglio.

La scarpetta non va mai fatta, così come non si deve soffiare nel piatto per raffreddare il cibo.

Masticando, non bisogna fare rumore.

Per rifiutare una bevanda, basta un lieve cenno della mano a chi la sta offrendo. Alla fine di ogni portata, se non si vuole mangiare altro, sistemare forchetta e coltello sul piatto in maniera parallela.

Il **brindisi** va fatto sollevando il bicchiere all'altezza del proprio viso e stendendo il braccio nella direzione del festeggiato.



Argomenti da evitare durante la conversazione? Religione, politica e soldi.

È bene inoltre tenere **il telefono in tasca o nella borsa**, non a fianco al piatto. Bisognerebbe quindi dimenticare di averlo e non cercarlo continuamente come spesso si fa: questa cattiva abitudine del giorno d'oggi, infatti, non è altro che indice di disinteresse verso le persone che abbiamo a fianco a tavola perché questo non è solo un momento di alimentazione, ma di riunione e confronto con la nostra famiglia, amici o altri invitati al pasto.

Altre regole utili nella vita quotidiana.

La stretta di mano deve essere vigorosa (evitare assolutamente la mano molle e inerte) e rapida (evitare di scuotere eccessivamente la mano), accompagnata con un sorriso, come atto di cortesia nei confronti della persona che abbiamo di fronte.

Al ristorante paga chi invita, a prescindere che si tratti di uomo o donna!

Vorrei chiudere citando il Galateo scritto nel 1953 da Irene Brin, la prima fashion editor italiana e la prima giornalista a battersi per l'affermazione del **Made in Italy**, dello stile italiano, unico al mondo.

Da questo dizionario delle buone maniere oggi vorrei rispolverare una voce, romantica e delicata, una carezza rivolta a tutte le donne:

“BACIAMANO – Vecchissima, ma non risolta questione. In teoria, non si bacia la mano di una donna guantata, nemmeno a Corte, nemmeno se è la Regina. Boni de Castellane, inchinandosi davanti ad una sovrana colpevole di non aver scoperto le sue dita, mormorò: «I excuse your gloves, Madame». Non si bacia una mano in tram, in autobus; si può baciarla sulla banchina della stazione, sul terreno dell'aeroporto, in segno di congedo quasi patetico. Non la si bacia se non si è sicuri di sapersi inchinare all'angolo giusto (limitato cioè), e di saper baciare veramente chi si vuole, limitandosi, per le altre, ad una mimica di balletto. Non la si bacia in un clima di affari: l'antiquario elegante si limita a stringere la mano della signora che compra da lui sei poltrone di gobelin. Gliela bacerà, la sera, in casa di lei, in casa di lui, in casa di amici, a teatro, al night-club. Non la si bacia quando questa mano viene tesa bassa, leggermente rigida e diritta: evidentemente la signora ha i suoi principi in materia (o un marito geloso). In alcuni paesi la si bacia anche alle signorine. In Italia solo alle signore, magari ventenni, magari accompagnate da una zia novantenne, ma zitella, e quindi non baciabile”.

LA MERAVIGLIOSA GABBIA DORATA DI VERSAILLES

DI ELISABETTA GALASSO - 4B



La reggia di Versailles è l'antica e grandiosa residenza dei re Luigi XIV, Luigi XV e Luigi XVI costruita soprattutto per allontanarsi dalla capitale e dai suoi cittadini, temuti e considerati difficili da tenere sotto controllo.

Non tutti sanno che la Reggia di Versailles è composta da tre edifici: Versailles, il Grande Trianon e il Piccolo Trianon, oltre ad altri piccoli stabili situati nella omonima città. La superficie totale è di 67.121 metri quadrati, ma soltanto 50.000 sono aperti al pubblico; bisogna infine considerare gli 800 ettari circostanti.

Quando Luigi XIII di Borbone, regnante di Francia nella prima metà del 1600, pensò come posto isolato per curare la sua agorafobia una casa per andare a caccia con le persone fidate, mai avrebbe immaginato che quel "casale di campagna" sarebbe stato ampliato dai suoi discendenti, e sarebbe diventato uno dei palazzi monumentali più famosi e visitati del mondo.

Luigi XIV vi portò addirittura il suo governo e la sua corte.



Fino all'epilogo della Rivoluzione francese, i vari re abbellirono il castello ciascuno secondo i propri desideri. Nel 1789 Luigi XVI lasciò Versailles per Parigi.

Napoleone Bonaparte, in seguito alla conquista della Francia, utilizzò Versailles come residenza estiva dal 1810 al 1814, ma non la restaurò.

Nel 1837, per scelta del re Luigi Filippo, il castello non sarà mai più una residenza reale, e avrà una nuova funzione: si trasformerà nel Museo di Storia della Francia, e nelle sue sale confluiranno una serie di opere che testimoniano tutt'oggi i grandi eventi della storia francese. Fu nel Novecento che, sotto l'influenza di Pierre de Nolhac il castello tornò alla propria storica funzione partendo dal corpo centrale dell'edificio.

Nessuno si sarebbe mai immaginato che la reggia sarebbe diventata una delle attrazioni turistiche più gettonate sul territorio francese. Infatti, ad oggi il castello e il suo parco rappresentano un emblema dell'arte francese del XVII secolo.

Dal 1979 la reggia è divenuta un bene protetto dall'UNESCO.

Gli interni

All'interno dell'edificio ci sono 2300 stanze, 364 appartamenti per accogliere una corte di 5 mila persone che, nelle occasioni più speciali, potevano anche raddoppiare, e un museo.

L'Appartamento di Stato del re consisteva in un'infilata di 7 stanze, ciascuna dedicata a uno dei pianeti conosciuti. Prima di entrare negli Appartamenti di Stato del Re, bisognava salire la Scala degli Ambasciatori.



GLI INTERNI PIÙ FAMOSI DEL CORPO CENTRALE

Galleria degli specchi

La Galleria degli Specchi è una galleria di stile barocco ed è una delle stanze più emblematiche dell'intera Reggia. Il grandioso insieme della galleria ed i saloni ad essa connessi dovevano illustrare tutto il potere e la ricchezza del monarca assolutista Luigi XIV di Francia. Collocata nel corpo centrale del complesso, le sue finestre danno verso i giardini della reggia. La Galleria degli Specchi è stata luogo di importanti eventi storici tra cui la proclamazione dell'Impero tedesco e la firma del Trattato di Versailles.

Oggi può sembrare banale, ma all'epoca la fabbricazione e il possesso di specchi era un lusso che non molti potevano permettersi. Per questo motivo Luigi XIV volle riempire la sala di enormi finestre e specchi in tutta la stanza per dimostrare la potenza del suo regno.

Galleria delle battaglie

Prima della fotografia e dei social media, i ricordi venivano conservati in immagini e il re Luigi Filippo ebbe l'idea di costruire un'enorme galleria nel palazzo per ritrarre le grandi battaglie e le conquiste del paese. Questa galleria occupa praticamente l'intero piano dell'ala sud del palazzo.

È diventata praticamente un museo nel museo e tende ad attirare l'attenzione dei visitatori con le sue enormi proporzioni e il suo magnifico inquadramento storico, fungendo quasi da copione per la comprensione dell'intera storia del periodo. Tra i dipinti esposti qui "La battaglia di Austerlitz" di François Gérard.

GLI ESTERNI

I giardini della reggia sono un'icona tanto come il palazzo stesso e rappresentano una vera e propria ricchezza di tutto il complesso, una perfetta unione fra arte e natura. Sono una delle prove più evidenti della ricchezza e del potere della monarchia dell'epoca. Oltre ai giardini si trovano, aiuole, fiori, grotte, laghi e fontane. Queste ultime sono uno spettacolo da ammirare, ne troviamo più di 50 e sono accompagnate da sculture.

LE GRAND TRIANON & LE PETIT TRIANON

Le Grand Trianon

È uno splendido palazzo in marmo rosa e porfido. Ispirato all'architettura italiana è un complesso di edifici nei quali il re poteva spogliarsi dei panni di rappresentanza per indossare quelli meno legati al protocollo di corte. Questa struttura veniva utilizzata dal re anche per brevi periodi durante l'estate o per incontri furtivi con la sua amante, la marchesa di Montespan. L'edificio è circondato da splendidi giardini fioriti.

Le Petit Trianon

È un palazzo in stile greco che il re Luigi XV fece costruire come regalo per la sua amante preferita Madame de Pompadour.

Quando il re Luigi XVI salì al trono lo regalò alla moglie, la regina Maria Antonietta, come dono di nozze la quale vi creò un universo personale e intimo, lontano dai fasti della corte.

La costruzione ha forma cubica. L'esterno dell'edificio è semplice e calibrato; ciascuna facciata è stata disegnata per accordarsi con la parte della tenuta su cui si affaccia. L'uso dei gradini compensa il dislivello su cui sorge l'edificio.



LA FORZA DELLA PAROLA: DA ORFEO A OGGI

DI FRANCESCO DALLARI - 5 BEG



La forza della parola, tessuta nell'intreccio della storia umana, si manifesta con potenza sia nel mondo antico che in quello contemporaneo, trovando nel mito di Orfeo ed Euridice un suggestivo punto di partenza. La narrazione mitologica ci offre uno sguardo profondo sulla capacità trascendente delle parole di plasmare le emozioni e influenzare il corso degli eventi.

Nel contesto antico, Orfeo emerge come un artista straordinario, il cui talento con la lira e la poesia incantava non solo gli esseri umani, ma addolciva anche le bestie feroci e persuadeva addirittura le divinità. La sua abilità di esprimere le emozioni attraverso le arti illustra la forza intrinseca della parola nel plasmare la realtà e commuovere gli spiriti.

Nel mondo odierno, caratterizzato dalla globalizzazione e dalla tecnologia, la parola si propaga istantaneamente attraverso i mezzi di comunicazione e i canali digitali, raggiungendo milioni in un battito di ciglia. Tuttavia, la sua forza è ambivalente, poiché le parole possono costruire ponti o erigere muri, unire culture o alimentare divisioni. Attraverso i social media e i mezzi di comunicazione, la parola può innescare rivoluzioni e influenzare il destino delle nazioni. La lingua, come strumento di comunicazione, è una forza vitale che plasma le società e le relazioni.

Nel passato, oratori e poeti erano considerati custodi della saggezza, trasmettendo tradizioni e valori. Oggi, leader mondiali, artisti e influencer digitali dettano l'andamento del discorso pubblico, determinando il corso degli eventi con le loro parole.

Tuttavia la fragilità della parola emerge chiaramente nel mito di Orfeo ed Euridice. Nonostante il suo potere straordinario, Orfeo non riesce a salvare la sua amata a causa di un momento di esitazione e dubbio. Questo episodio mitologico sottolinea che anche la parola più potente può vacillare senza fiducia e chiarezza di intenti.

In conclusione, la forza della parola, riflessa nel mito di Orfeo ed Euridice, è un tema eterno che attraversa le epoche. La parola ha plasmato il passato e continua a modellare il nostro presente. La sua potenza ci ricorda la responsabilità di usare le parole con saggezza, poiché possono essere tanto un mezzo di connessione quanto di separazione nel complesso intreccio della storia umana. La parola, con la sua capacità di plasmare emozioni e indirizzare le azioni, si presenta come una forza che richiede consapevolezza e responsabilità nell'utilizzo, nella consapevolezza che il suo impatto è intrinseco alla tessitura stessa della storia umana.

SONO SEMPRE STATO FRANCO ZEFFIRELLI

DI AURORA MANNI - 4B



Quest'anno Franco Zeffirelli avrebbe compiuto cento anni. Morto il 15 giugno 2019 lasciandoci a novantasei anni.

Zeffirelli nella sua vita ha avuto una carriera durata ben sei decenni.

Nacque come rivelò in un'intervista da un "pasticciaccio d'amore", da una relazione fuori dal matrimonio il 12 febbraio del 1923 a Firenze. Venne registrato come figlio di ignoti, ma all'Ospedale degli Innocenti vigeva una regola: i cognomi degli illegittimi venivano scelti a partire da una lettera, a rotazione. In quei giorni era il momento della 'Z'. Sua madre scelse Zeffiretti, da un'aria dell'*Idomeneo* di Mozart, ma l'impiegato scambiò le due 't' per due 'l'. Così divenne Zeffirelli.

La sua infanzia non fu affatto facile. I primi anni di vita li passò la madre, ma la donna morì prima del suo sesto compleanno: la cosa che Zeffirelli ricordava della madre era l'affetto e l'amore che provava per lei. Si trasferì dal padre presso il quale imparò l'inglese, sarebbe dovuto diventare un perfetto gentleman, e studiò Shakespeare al fianco dell'istitutrice inglese Miss O'Neill. Insisteva molto su *Romeo e Giulietta* perché desiderava che lui conoscesse sin da bambino l'amore, l'amore era la chiave dell'esistenza. La sua infanzia venne rappresentata nel film *Un tè con Mussolini* del 1999.



Non potendo vivere con il padre andò dalla Zia Leather, che cercò comunque di dimostrargli più amore possibile. All'età di 18 anni venne chiamato per andare a combattere la Seconda guerra mondiale, ma lui prese la cartolina e la strappò, andò in mezzo alle colline dietro Firenze e si unì ai partigiani. In questo periodo vide gli orrori della guerra che lo segnarono per sempre. Assistette all'impiccagione di diciannove partigiani lungo una fila d'alberi in un paesino toscano. Successivamente prese una laurea in architettura, ma capì che era più interessato alle scenografie teatrali che ai grandi palazzi.

Continuò i suoi studi facendo da assistente a Luchino Visconti, un regista già molto conosciuto. Visconti aveva una personalità importante e difficile. Fu un ottimo maestro per Zeffirelli, ma il rapporto tra i due non si fermò qui. La loro relazione professionale e sentimentale durò cinque anni.

Zeffirelli prese la decisione di andare a Londra per fare carriera. Iniziò ad essere molto apprezzato negli anni Cinquanta per le sue scenografie di opere liriche; seguendo le orme di Visconti desiderava portare toni più drammatici nella recitazione statica della maggior parte delle opere teatrali. Il pubblico venne conquistato da questo dinamismo, dalla sua idea di interpretare l'opera lirica con le azioni oltre che con la voce. Collaborò con molti cantanti lirici di alto livello, come ad esempio la divina Maria Callas, che diventò in seguito una sua cara amica.

La sua carriera avanzava e grazie alla sua bravura mise in scena anche diverse opere di Shakespeare, realizzando infatti nel 1968 *Romeo e Giulietta* che fu tra i suoi spettacoli più acclamati dal pubblico. Per la prima volta nella storia del cinema *Romeo e Giulietta* furono interpretati da attori della loro stessa età e non di trentacinque o quarant'anni come al solito.



Una cosa molto importante per Zeffirelli, come ricordano le persone che hanno lavorato con lui, era dare priorità all'aspetto della scena e degli attori, curandoli nei minimi dettagli, la recitazione arrivava poi. Il film vinse due Oscar.

Nella sua strada ha diretto diversi film e opere teatrali di grande successo come *Fratello sole, sorella Luna* del 1972, *La traviata* del 1982, *Otello* del 1986, *Amleto* del 1990 e tanti altri.

Con il suo carisma e la sua perseveranza riuscì a rendere memorabile ogni opera. Nel 1992 mise in scena *Don Carlo* di Giuseppe Verdi al Teatro alla Scala di Milano, trasponendolo in seguito in un film per la televisione, uno dei suoi capolavori più apprezzati dalla critica, non a caso il Teatro alla Scala per inaugurare la Stagione 2023/2024 ha messo in scena l'opera verdiana, in memoria di Zeffirelli.

Zeffirelli partecipò anche alla vita politica. Nel 1994 venne eletto come senatore della Repubblica nelle liste di Forza Italia, poi continuò con questo ruolo fino al 2001 e nel 2004 venne nominato dalla regina Elisabetta II "Cavaliere Commendatore dell'Ordine dell'Impero Britannico".

La sua voglia di fare, il suo essere attento anche ai dettagli considerati insignificanti e al melodramma hanno contribuito all'ascesa di molteplici opere ormai famose in tutto il mondo.

La sua carriera è durata fino alla sua morte, anche se una parte di lui rimarrà viva nelle sue pellicole e nelle sue opere dove ha lasciato un pezzo del suo cuore.



SPAGHETTI ALLA UNGARETTI E SALSA “ALLEGRIA”

DI MADDALENA VESCO - 4B

“La mia vita è stata dura. Ho fatto il poeta nei ritagli tempo. Ho dovuto svolgere sempre un secondo mestiere: ho fatto il giornalista, è stato un mestiere nobile e sono fiero di averlo esercitato per lunghi anni. Ho fatto il professore, un altro nobile mestiere, una delle esperienze più vere che un uomo possa fare e anche un poeta; l'umanità si conosce meglio nei giovani; i giovani sono sinceri, i giovani non hanno ancora provato troppo la vita e vi si abbandonano e quindi si scoprono la loro autenticità umana”. Così diceva di sé Giuseppe Ungaretti in un'intervista del 1961.

Ungaretti è stato uno dei principali poeti della letteratura del '900. Curiosando fra le pagine della sua vita privata scopriamo che era un gourmand dai gusti semplici, che amava mangiare un bel piatto di spaghetti al burro e formaggio o una bistecca alla fiorentina accompagnati da poco vino, ma buono e che si diletta ad ideare preparazioni da condividere con qualche amico caro.



La scelta delle spezie per la produzione di questa pietanza è dovuta all'origine di Ungaretti, nato ad Alessandria d'Egitto da genitori italiani. Esse conferiscono al piatto un gusto intenso.

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti 400 gr
Burro 80 gr
Pangrattato 1 cucchiaio
Parmigiano reggiano 40 g
Semi di cumino
Noce moscata
Un pizzico sale

Procedimento

Far bollire l'acqua in una pentola, aggiungere sale, gli spaghetti e cuocere. Nel frattempo far abbrustolire in una padella il pangrattato. In un'altra padella sciogliere il burro, un mestolo d'acqua di cottura, il cumino, la noce moscata e il Parmigiano; mescolare e ottenere una salsa omogenea. Scolare gli spaghetti, versarli all'interno di una padella e mantecare con la salsa preparata precedentemente. Servire gli spaghetti completando con il pangrattato.



Gli ingredienti per la salsa “Allegria”, di accompagnamento ad una bistecca, sono i seguenti:

Ingredienti per la salsa

Olio di Lucca – 10 ml
Gherigli di noce
tritatissimi
Rapatura di un limone
Succo di mezzo limone
Mollica di pane raffermo
Aceto
Foglioline di erbe
aromatiche (Mentuccia,
Nepitella, Bacche di
Ginepro o Barbe di
finocchietto selvatico)
Un pizzico di pepe

Procedimento

Ammorbidire la mollica di pane nell’aceto cotto, ed
aggiungervi le foglioline delle erbe aromatiche
battute finemente.
Mescolare a questo composto tutti gli altri
ingredienti e conservare al fresco in una terrina di
coccio.

EDURISTORANTE - GENNAIO 2024 - N.4

LE LEVE



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

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