

La redazione presenta

LE NEWS DEL CASTELLI



La redazione è rimasta sbalordita dai racconti che ci avete inviato e ne abbiamo scelto uno in particolare che ci ha colpito.

Vedi pag. 2



In esclusiva solo per voi la redazione vi propone il menù pasquale, da gustare in compagnia o con le vostre famiglie.

Vedi pag. 3-4



Insieme alla professoressa Tomasi, scopriamo i numerosissimi tipi di carnevale nelle varie città italiane e europee.

Vedi pag. 7



Insieme a Lorenzo Mariani, immergiamoci nei segreti che si nascondono sui fondali marini e nelle acque superficiali.

Vedi pag. 5



Il professor Guzzetti, nonché dirigente scolastico di questo istituto, ci concede un'intervista sulla sua vita scolastica e privata.

Vedi pag. 1



Insieme a Tommaso Zaffaroni e Elia Antonini, esploriamo Praga nei suoi particolari e osserviamo le foto scattate dai ragazzi.

Vedi pag. 10

INDICE

1. Intervista al professor Guzzetti

(Beatrice Carnelli)

2. Un viale invernale

(Pietro Gariboldi)

3. Il nostro menù di Pasqua

(Lorenzo Donola)

4. La fotografia subacquea

(Lorenzo Mariani)

5. 10 buoni motivi per fare un viaggio da soli

(Beatrice Carnelli)

6. Il carnevale italiano e europeo

(Prof. Claudia Tomasi)

7. Dipendenze e gioco d'azzardo

(Beatrice Carnelli)

8. Piatti tipici pasquali

(Lorenzo Donola)

9. Viaggio a Praga

(Elia Antonini & Tommaso Zaffaroni)

10. Intervista al mitico Paolino

(Prof. Claudia Tomasi)

LA REDAZIONE

DIRETTORE: Lorenzo Donola.

CAPO-REDATTORE: Beatrice Carnelli.

INTERVISTA AL PROFESSOR GOZZETTI



Buon giorno a tutti, mi chiamo Felice Guzzetti. Ho 62 anni e sono nato il 27 febbraio del 1957 (segno zodiacale: pesci); ho un hobby: il giardinaggio, che però non riesco a coltivare molto, visto che il mio lavoro è a tempo pieno. Non ho mai fumato e neanche praticato uno sport agonistico, solo da giovane ho giocato qualche partita di basket. Mi è sempre piaciuto camminare in montagna; non suono nessuno strumento in particolare, alle medie come tutti, ho suonato il flauto e da giovane partecipavo al coro, ma come anche le voci più intonate, senza allenamento si perde tutto il talento. Ho vissuto tante esperienze belle nella mia vita, ma la più bella è stata la nascita dei miei figli e del mio nipotino. Gli animali non mi piacciono particolarmente, non seguo molto la tv e il mio colore preferito è il verde, perché in montagna è il colore predominante. Adoro cucinare, soprattutto i primi accompagnati con sughi e qualche cibo particolare. Il mio lavoro mi piace molto, non ho mai dovuto pensare a cosa fare da grande, è venuto spontaneo. All'inizio non immaginavo che fosse così tanto impegnativo, in confronto a quando sono qui nel mio ufficio, insegnando mi rilasso! La passione c'è e ci sarà sempre! Credo di avere dei buoni rapporti con gli alunni e con i rispettivi genitori e questo è molto gratificante.

ON VIALE INVERNALE

Una piazzola rettangolare, alberata lungo il perimetro, raccoglieva al centro, circondati da una ghiaia rossiccia, due simboli: la bandiera e la statua. Accanto al tricolore posava un'allegoria bronzea della madrepatria, reggente sulle ginocchia l'inerte massa del soldato. La donna, dalle vesti classiche, impugnava con la sinistra un arco scarico; forse per colmare il desiderio di vendetta estinto, dacché dal viso impassibile non scendevano lacrime: il conflitto è ormai interno e la rivalse lascia posto alla miseria della sofferenza umana. Sulla superficie del basamento squadrato, alto all'incirca come una stanza, su cui si erigeva l'intera composizione statuaria, file di nomi senza volto riecheggiavano nella pietra come urla silenziose dell'alto prezzo cui è costata la libertà. In lontananza, la fiumana di giovani dai visi ridenti si affrettava a tornare alle loro abitazioni, perché il tempo è prezioso e girovagare vorrebbe dire riposarsi di meno. Il sole aveva passato da non più di due ore lo Zenith, il suo calore vanificava lo sforzo stagionale di congelare il paesaggio, tanto che ricordava una calda giornata autunnale, profumata dall'effusione del fogliame secco. Essere giovani è bello, soprattutto se si ha la possibilità di scegliere la propria strada; che scegliere non è rinunciare a ipotetiche vittorie: la libera scelta è la condizione della felicità. Nella storia c'è chi non ha sempre avuto tale facoltà e, chi, di fronte al corso degli eventi, ha dovuto trovare una ragione di vita, nonostante gli si prospettasse il peggiore degli scenari in cui vivere. Ecco perché, oggi più che mai, è importante avere dei momenti riflessivi su ciò che è stato per capire come prepararsi al futuro. Che l'obiettivo cui si ambisca sia una carriera, successo e ricchezza in senso lato, avventura, piuttosto che perseguire un ideale... non ci sarà mai nessuno che potrà assicurare che un adolescente raggiunga il proprio obiettivo; anzi, capiterà che ciascuno cambi molteplici obiettivi prima di trovare quello che appassioni veramente. Per questo non si deve sprecare una possibilità, quale la scelta, tanto preziosa quanto effimera, poiché passata una certa età, è assai difficile tornare sui propri passi. In virtù di ciò sarebbe utile dedicare alle proprie passioni un tempo congruo, affinché possano sbocciare nel migliore dei modi. È inevitabile che la vita studentesca assorbe un'enormità di tempo e, che, non ci si debba nemmeno privare di momenti ludici; pertanto bisogna capire se "il gioco vale la candela", ossia se lo sforzo richiesto ricompensi il risultato finale. Una passione ben coltivata potrebbe essere un vero e proprio investimento per il futuro, in quanto potrebbe rappresentare la propria fonte di sostentamento, nonché anche di soddisfazione personale. Al di là di scenari possibili, in ogni scelta bisogna porre il giusto rapporto di razionalità e cuore, agli estremi di cui si pone, da un lato, il "San Giorgio" di Donatello (estrema razionalità) e dall'altro, la "Donna Vampiro" di Munch, (puro sentimento). Oltre a quanto detto, bisogna rimarcare che all'età adolescenziale nulla è scritto in maniera definitiva, indi per cui se sono state perseguite scelte non troppo costruttive, è ancora possibile avvedersene e capire per cosa si è veramente portati nella vita. Ricordando lo sforzo di chi non ha potuto scegliere della propria esistenza, è confortante sapere che, fra le mille opportunità della vita, c'è sempre una strada che consenta la piena realizzazione personale; per questo bisogna essere profondamente grati nei confronti di chi ha pagato caro prezzo la libertà di cui oggi tutti godono. L'orizzonte ormai imbruniva e lunghe ombre nere, come alme vaganti, coprivano pacificamente l'area circostante. Le tonalità di grigi e neri sfumavano nella conurbazione cittadina per perdersi nell'azzurro lascivo della sera che inghiotte il fioco giorno. È tempo di lasciare la piazza. Chissà se ci saranno nuovi sognatori.

IL NOSTRO MENÙ DI PASQUA

Antipasto: Quiche lorraine

Con Altemasi Trento DOC millesimato

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 500 g di pasta brisèe (333 g di farina, 100 g di burro, 7 g di sale fine, 100 g di acqua fredda)
- 200 g di cipolla tagliata sottile
- 20 g di burro
- Una foglia di alloro
- 250 g di Emmentaler affettato
- 250 g di bacon sottilmente affettato
- 4 uova
- 250 g di latte
- 250 g di panna

Con la pasta brisèe tirata sottile foderare uno stampo dai bordi bassi. Fare imbiondire le cipolle con il burro, l'alloro e il sale e far raffreddare. Foderare il fondo dello stampo con le cipolle, l'Emmentaler e il bacon. Preparare l'apparecchio con le uova sbattute, il sale, il pepe, la panna e il latte. Versare nella tortiera e cuocere in forno per 30 minuti a 150°. Sformare e servire tiepida.



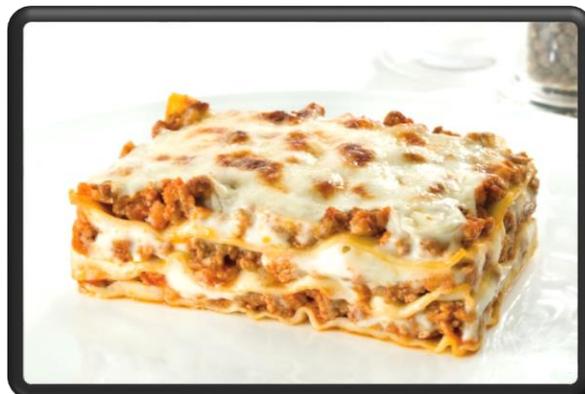
Primo piatto: Lasagne alla bolognese

Con Cacc'emmite di Lucera DOC

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 750 g di pasta fresca all'uovo (500 g di farina "00", 5 uova, 10 g di sale fine, 25 g d'olio EVO)
- 700 g di ragù alla bolognese {120 g di sedano, carote e cipolle a brunoise, 40 g di pancetta di maiale disossata tritata, 320 g di carne macinata di manzo e maiale, 100 ml di vino rosso, 360 g di passata di pomodoro, 100 ml di fondo bruno [200 g di ritagli, grasso, ossi e tendini di manzo, 15 g di cipolla, 10 g di carote, 10 g di pomodoro maturo, 5 g di sedano, un mazzetto guarnito (rosmarino, alloro e gambi di prezzemolo), 20 ml di vino rosso, 300 ml d'acqua] 2 g di sale fine, una punta di pepe nero e noce moscata}
- 700 g di salsa besciamella (33 g di burro, 33 g di farina, 3 g di sale fine, una punta di noce moscata, 667 ml di latte)
- 100 g di burro fuso
- 100 g di Grana grattugiato

Stendere la pasta fresca sottile, tagliarla a pezzi ottenendo fogli di lasagne di forma e dimensione adeguata alla teglia di gratinatura. Cuocere la pasta in acqua bollente e salata poi farla raffreddare tuffandola in abbondante acqua fredda. Asciugare la pasta e imburrare una pirofila. Velare il fondo della stessa con il ragù e la besciamella e porvi uno strato di pasta. Salsare e procedere alternativamente fino al termine degli ingredienti. L'ultimo strato dovrà essere di pasta velata di besciamella e macchiato con poco ragù. Cospargere con il Parmigiano grattugiato e i fiocchetti di burro. Cuocere le lasagne in forno a 180° per 20 minuti facendole gratinare in superficie.



Secondo piatto: Vitello tonnato con patate bollite Con Vernaccia di San Gimignano DOCG

Ingredienti e dosi per 10 persone

- 1 kg di magatello di manzo
- 100 g di cipolla tritata
- 50 g di burro
- 20 g di farina
- 200 g di vino bianco
- Un mazzetto guarnito (sedano, alloro e gambi di prezzemolo)
- 300 g di brodo
- 300 g di tonno sgocciolato
- 500 g di maionese
- 2 kg di patate pelate
- 200 g d'olio EVO
- 30 g di prezzemolo

Salare e spolverizzare la carne di farina, farla rosolare con il burro, unire la cipolla tritata e il mazzetto guarnito (sedano, alloro e gambi di prezzemolo). Lasciar insaporire e unire il tonno. Bagnare con vino bianco e far evaporare. Bagnare con il brodo e cuocere per circa 40'. Nel frattempo, lavare le patate, tagliarle a pezzi e metterle a cuocere con acqua fredda. Ad ebollizione salare e portare a cottura (circa 15'). Scolare e condire in una bowl con il sale, il pepe, il prezzemolo e l'olio. Quando la carne sarà cotta (dovrà rimanere rosa all'interno), eliminare il mazzetto, togliere la carne e far ridurre il fondo, passarlo al setaccio e farlo raffreddare. Preparare la salsa mischiando la maionese e il fondo di cottura. Affettare sottilmente la carne e disporla sui piattini leggermente salsati, nappare con salsa.



Dolce: Profiterols

Con Passito di Pantelleria DOC

Ingredienti e dosi per 10 persone

- $\frac{1}{3}$ di dose di pasta choux (333 ml d'acqua, 133 g di burro, 200 g di farina, 6 uova)
- 200 g di crema pasticcera (1 tuorlo, 38 g di zucchero, 9 g di farina, 125 ml di latte)
- 100 g di crema nera (25 g di zucchero, 25 g di cacao amaro, 50 g d'acqua)
- 1 litro di panna
- 120 g di zucchero a velo

Preparare almeno 30 bignè con la pasta choux di dimensione leggermente più piccola del classico bignè. Unire le creme e frustare a lungo ottenendo un composto omogeneo, liscio e morbido. Montare la panna con lo zucchero e incorporarne metà nelle creme mescolando velocemente ma con delicatezza. Conservare a +4°. Inserire la rimanente panna in un sac-à-poche con la bocchetta piccola liscia e farcire i bignè. Calcolare 3 bignè a testa. Infilzare un bignè alla volta su una forchetta a due rebbi e passarlo nella salsa disponendolo su un vassoio. Formare una piramide e decorare con spuntoni di panna montata.



LA FOTOGRAFIA SUBACQUEA



“La fotografia è un mezzo per ricordare un momento che si osserva con attenzione” (Brassai).

Innanzitutto partiamo da cos'è la fotografia. È un'arte, un modo di esprimersi, nel quale si cattura un momento che non accadrà mai più, il bello della fotografia è il fatto di poter immortalare qualsiasi cosa e renderla speciale, unica. Ma c'è un tipo di foto che ogni volta che vedo mi stupisce ed è quella subacquea, i soggetti, i luoghi, i colori, rendono il mondo sommerso spettacolare. Personalmente adoro la macrofotografia (il soggetto principale, sia esso intero o parte di esso, occupi la

maggior parte del fotogramma): i soggetti sono molto difficili da cercare e diventa una caccia, la maggior parte di questi minuscoli animali hanno dei colori molto sgargianti, apprezzo comunque fare foto anche al resto della fauna marina come cavallucci marini, tartarughe, squali, ecc. La maggior parte delle volte scendo sott'acqua con mio padre, quando usciamo ci divertiamo a vedere chi ha trovato il soggetto più particolare, chi ha fatto la miglior foto e chi prende più like (le foto presenti nell'articolo sono caricate anche sui nostri profili). Così la fotografia non diventa solo un modo di esprimersi, ma anche un confronto, oltre che con mio padre, anche con fotografi dilettanti e professionisti per un confronto aperto e migliorativo, le critiche costruttive sono alla base del miglioramento. Mi piace sempre rivedere i vecchi scatti, ritornano alla mente i bei momenti passati, tutte le culture con le quali ho avuto il privilegio di confrontarmi, una foto, a volte, vale più di mille parole. Ogni volta che prendo la macchina fotografica, prima di scattare, guardo



con attenzione il soggetto e il mondo attorno ad esso, la foto cattura un attimo e serve a farmi ricordare tutto quello che in una fotografia non può essere trovato. A volte perdiamo dei buoni scatti perché i soggetti non sono molto collaborativi, è per questo che molte volte non cestino delle fotografie mosse, fuori fuoco o comunque non molto belle, avendo vissuto il momento sono sufficienti, ovviamente una bella foto e un buon momento sono il massimo a cui posso arrivare.



10 BUONI MOTIVI PER FARE UN VIAGGIO DA SOLI

1. Scopri nuove amicizie e nuovi amori.
2. Scopri altre tradizioni culturali e culinarie.
3. Ti stacchi momentaneamente dalla routine quotidiana.
4. Diventi più autonomo.
5. Scopri chi sei veramente.
6. Pianifichi un programma di viaggio tutto tuo in base alle tue preferenze e ai tuoi gusti.
7. Capisci chi sono le persone veramente importanti nella tua vita.
8. Avrai l'opportunità di vedere luoghi misteriosi o molto conosciuti.
9. Affronterai tutti i tuoi limiti.
10. Imparerai una nuova lingua.



CARNEVALE



Il Carnevale porta gioia con le sue luci ed i colori sgargianti, la musica e le danze frenetiche, l'euforica vivacità collettiva e le trasgressioni giustificate. Vi portiamo in giro per il mondo alla scoperta dei i Carnevali più famosi. Il Carnevale di Sant'Ambrogio ha uno svolgimento un po' originale, nel senso che allorquando tutti carnevali finiscono... qui inizia! Il Martedì Grasso infatti non sancisce qui la fine del carnevale, che si posticipa di una settimana. Questo perché in un'occasione, proprio al tempo di Sant'Ambrogio, prima di iniziare i riti quaresimali si volle attendere il vescovo di Milano che ritornava da un pellegrinaggio. Carnevale di Ivrea, siamo in Piemonte, per festeggiare un Carnevale assolutamente originale. Qui infatti viene rievocata la rivolta del popolo contro il tiranno, rivolta combattuta... a suon di arance! La Battaglia delle Arance, infatti, che si

svolge nella giornata del Martedì Grasso, vede gli "aranceri a piedi", che rappresentano il popolo, scacciare i "lottatori" su carri trainati da cavalli che invece rappresentano il Tiranno, che nel Medioevo rivendicava lo jus prime noctis sulla figlia di un mugnaio, che si ribellò accendendo la rivolta. C'è chi aspetta il Carnevale tutto l'anno, chi indossa una maschera anche prima, e anche dopo, e chi sente "Carnevale" e pensa subito "Venezia". Il Carnevale di Venezia è davvero un must per gli appassionati di questa ricorrenza. In questi giorni il capoluogo veneto diventa l'ombelico del mondo, diventa capitale del folklore e orgoglio d'Italia. Carnevale di Viareggio si festeggerà il 3, 10, 12, 17 febbraio fino al 3 marzo 2013. Il Carnevale viene qui festeggiato con i classici carri che sfilano sul lungomare toscano divertendo grandi e bambini che li seguono a ritmo di musica. Anche Fano, nelle Marche, si appresta alle sfilate carnevalesca con le tradizionali



"gettate" di dolciumi dai carri in movimento, decine di quintali di caramelle e cioccolati vengono ogni anno dati per festeggiare. Il Carnevale di Nizza, in Francia è famoso per la sua particolare "battaglia dei fiori" che si svolge dal 15 febbraio al 6 marzo 2013. In questa festa si lanciano dai carri oltre 100.000 fiori sul pubblico. I 20 carri sono tutti fioriti e onorano il lavoro dei fiorai. Anche gli USA figurano nella nostra classifica grazie al Mardi Gras di New Orleans. I preparativi per la festa iniziano già dal 6 gennaio, e incalzano fino a raggiungere l'apice proprio alla mezzanotte del martedì grasso. Le strade vengono invase da Maschere color porpora, oro e verde, tutto a suono della musica jazz. Il Carnevale di Tenerife 2019 inizia già l'1 febbraio per concludersi il 10 marzo 2019 con "L'Entierro de la Sardina". Tra tutti i festeggiamenti spagnoli è quello che presenta il maggior numero di tratti "brasiliani". Libertà, frenesia, brio e movimento sono le colonne portanti delle celebrazioni di Santa Cruz, contrassegnate da musica, balli e colori in grado di diffondere una trainante sensazione di felicità e buonumore. Le sfilate ed i concerti si organizzano in tutta l'isola, ma le città di punta sono Santa Cruz de Tenerife e Puerto de la Cruz.



RICETTE DI PASQUA DAL MONDO



Antipasti

Dal casatiello alla crescia, focaccia, sfoglia e torta salata stuzzicano i sensi con i sapori semplici e intensi della primavera. Erbe amare, carciofi e verdure di stagione, insieme alle uova e alle erbe aromatiche come la maggiorana, sono ingredienti di frequente utilizzati nell'impasto, come per la celebre preparazione genovese della torta pasqualina, a base di spinacio bietole, acqua, olio, una sfoglia sottile e l'uovo, utilizzato intero. Un piatto fresco da portare in tavola o sfruttare anche per il picnic di Pasquetta? Vitello tonnato e uova sode, da servire con guarniture di salsa, tartine al salmone, ovetto di quaglia e crostini alle alici.



Primi piatti

Crocchette di baccalà e vellutata di ceci con una spolverata di curcuma e pepe per chi ama rivedere la tradizione con un pizzico di fantasia. Ami i piatti classici? Le lasagne sono un evergreen che non passa di moda ma via libera anche ai plin piemontesi, piatti poveri come la minestra maritata napoletana o i ravioli con il ripieno da inventare utilizzando radicchio, asparagi o carciofi. Le erbe selvatiche, che in primavera rinascono nei prati, costituiscono l'ingrediente di molte ricette tipiche di questo periodo, impiegate dalle zuppe alle torte salate. La pizza al formaggio dell'Umbria e la crescia, impastata con pecorino e uova, deliziano i sensi con i sapori delle materie prime semplici e intense.



Secondi piatti

Negli Stati Uniti le Easter eggs sono uova soda dipinte: qui, si festeggia all'aria aperta fra grigliate e picnic. Cosciotti al forno, agnello e maialino in molti Paesi d'Europa per secoli sono stati i protagonisti della tavola di Pasqua. Se in Francia è possibile assaggiare preparazioni come il paté de Pâques, con pasta sfoglia e un ricco impasto a base di uova e carne, in Croazia così come nell'est dell'Europa si serve prosciutto al forno accompagnato con salsa di rafano, patate o salsa a base di erbe e yogurt, che in Germania viene chiamata grüne sosse e ricorda la salsa verde.



Dolci

Il Venerdì Santo in Finlandia si cucina il mämmi, un budino preparato con farina di segale, malto e scorza d'arancia amara. Tipico della tradizione ortodossa, il dolce al formaggio noto come pasha, contiene ricotta, crema di uova, uvetta ed è decorato con la frutta candita. Frittelle e leche frita (crema frita) sono fra le leccornie di questo periodo, in Portogallo e Spagna, dove durante la Settimana Santa si cucinano le torrijas con il pane secco bagnato nel latte, simbolo di purificazione. Dall'Argentina alla Germania pani dolci aromatizzati con le spezie e la ciambella, guarnita con semi di papavero e mandorle, evocano i primi alberi in fiore e la dolce rinascita di primavera.

PRAGA 2018



Alla notizia: "ragazzi, la gita si farà a Praga", la classe è esplosa di gioia; c'era un'atmosfera unica, che nella 5° sportivo non c'è quasi mai stata. All'inizio della gita tutti eravamo spaventati dalla presenza dei prof. Tovaglieri e Massoni, che alla fine però si sono dimostrati simpatici, disponibili e capivano i nostri bisogni di divertirci data la nostra giovane età. Alcuni ci hanno subito abbandonato, tutti gli altri sono i veri eroi della gita, coloro che non hanno mollato; dormire una manciata di ore tutte le notti e svegliarsi sempre in orario per visitare la città alla mattina, fantastica, anche se sarebbero serviti più giorni per godersela tutta. Il pomeriggio e la sera erano dedicati allo svago, grazie alla libertà che i professori ci hanno concesso siamo riusciti a conoscersi meglio e a instaurare un rapporto di amicizia anche con gli stessi docenti. E poi la sera, la parte preferita da noi giovani: che divertimento, che risate, nei locali più belli della città. Nessuno di noi è rimasto deluso dalla gita, tutti siamo rimasti sorpresi dalla città e le immagini non permettono di comprendere la vera bellezza della capitale ceca.



INTERVISTA AL MITICO PAOLINO



Buongiorno, o se preferite ciao. Sono Paolo, portinaio dell'Arcivescovile. Vi scrivo sinteticamente queste righe. Ho 59 anni. Dopo aver frequentato le scuole medie e quattro anni di ragioneria serale, qui in Collegio, mi è stata fatta la proposta di rimanere a lavorare all'interno del Castelli. Da allora sono passati ben 39 anni, lontano settembre 1979. Di ragazzi, persone ne ho viste ben tante. Adesso rivedo ex allievi che accompagnano a loro volta i propri figli. Questo mi fa capire che la Nostra Scuola ha seminato in loro solo bene. Rispetto ad una volta gli alunni sono molto più vivaci ma io sono sempre contento di ricoprire il mio ruolo. Sono tifoso del Milan e della pallacanestro di Varese. Mi piace ascoltare musica classica, soprattutto brani d'organo. Mi piace cucinare, il mio piatto preferito è l'insalata di riso. Vi ringrazio per l'amicizia che avete per me, cerchiamo di collaborare insieme per il buon funzionamento della Scuola.