



PROGETTO DI GIORNALISMO E COMUNICAZIONE

UN REPORTER TRA NOI

Prof.sse Lara Maria Celletti e Rossella Rossi

A.S. 2022/2023



ALCUNE IMMAGINI
DELLA PRESTIGIOSA
LEZIONE TENUTA
DA CHEF FERRARINI

L'occasione d'oro di avere Chef Ferrarini a scuola

E' sceso in campo un vero big, Responsabile MARR Academy. I migliori allievi del triennio hanno potuto assistere alla prestigiosa lezione di taglio voluta dai proff Frioni e Pisterzi

Quando in campo scendono i big, non c'è bisogno di presentazione! E' stato un onore ricevere presso l'Ipsseoa di Ceccano, nella sede di Via Paolo Borsellino, lo chef **Sergio Ferrarini**, Responsabile MARR Academy. Le eccellenze delle classi del triennio hanno avuto la possibilità di assistere ad

una lezione di taglio molto particolare. Nelle cucine e nella sale dell'alberghiero, diretto dalla prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal suo vicepresidente prof. **Domenico Crocca**, grazie alla volontà e all'impegno dei docenti di Enogastronomia prof. **Daniele Frioni** e **Maria Grazia Pisterzi**, lo chef Ferrarini ha tenuto

un "laboratorio di ascolto attivo" sui vari tagli di carne e il loro impiego nella varie ricette che poi saranno studiate in cucina.

Gli alunni hanno potuto prendere appunti per redigere una relazione struttura sui nuclei fondanti dell'evento proposto. La prima parte dell'incontro è stata teorica, mentre la seconda parte ha visto la dimostrazione pratica di un taglio accurato, che denota una conoscenza approfondita delle parti dell'animale che è stato oggetto della lezione; l'incontro si è concluso poi con la dimostrazione delle diverse fase di cottura.

Un'esperienza davvero bellissima, che ha coinvolto i ragazzi per l'intera mattinata e ha riscontrato l'entusiasmo di tutti i partecipanti.

Articolo redatto presso il laboratorio di giornalismo e comunicazione diretto dalle prof Rossella Rossi e Lara Celletti con la collaborazione delle prof. Giovanna Colasanti e Maria Grazia Pisterzi



“Ceccano - XIII Giornata del Ricordo

Giuditta Moscardini autrice di una poesia per i martiri



Dall'alunna del 5° G Ricevimento Ipsseoa, versi in onore dei caduti a Nassiriya

Onore ai martiri di Nassiriya! Ancora successi per l'Ipsseoa, la studentessa **Giuditta Moscardini** della classe 5^a G Ricevimento, diretta dalla prof. **Lara Maria Celletti**, ha composto una poesia in onore delle vittime dell'attentato che sconvolse il mondo. Quindi, un nuovo riconoscimento per l'alberghiero diretta dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**! Il 12 novembre, davanti al monumento ai caduti di piazza Berardi, l'alunna dell'Ipsseoa si è classificata al 2° posto nella "XIII Giornata del ricordo dei caduti mili-

tari e civili nelle missioni internazionali per la pace" con la sua poesia intitolata "I ventiquattro". Onori al nostro tricolore, il Sindaco di Ceccano **Roberto Caligiore** ha presieduto la manifestazione con tutte le autorità di zona, civili e militari. La prof.ssa Lara Celletti ha ritirato l'attestato durante la cerimonia svoltasi sabato mattina a Ceccano per omaggiare e ricordare i nostri militari e civili morti a Nassiriya il 12 novembre 2003, durante un attentato terroristico. Presenti alla cerimonia le autorità locali, i rappresentanti d'arma e le associazioni. In una piazza avvolta in tanti tricolori, con gli occhi lucidi

e la voce spezzata dal pianto hanno partecipato l'on. **Massimo Ruspandini**, il Sindaco Caligiore, i rappresentanti dell'arma e le associazioni combattentistiche con i loro labari e i rappresentanti dell'amministrazione comunale, nonché i ragazzi degli istituti scolastici.

Laboratorio di giornalismo e comunicazione coordinato dalle proff. Rossella Rossi e Lara Celletti

Articolo redatto dagli studenti: Fejzo Manuel, Mattia Marocco, Luzzi Aurora e Sophia Bruni della 2 A Ipsseoa

“Ceccano - Studenti Ipsseo al Conservatorio



L'Inno svelato: ode al Canto degli Italiani

LA DELEGAZIONE
DI STUDENTI
DI CECCANO
NEL RIQUADRO IN BASSO,
IL PROF. D'ANDREA

Una 'Chiacchierata assai briosa sul Canto degli Italiani': la lezione-spettacolo del prof. Michele D'Andrea ha destato un grande interesse



Venerdì 4 novembre alle ore 11.30 si è celebrata presso l'Auditorium "Daniele Paris" del Conservatorio "Licinio Refice" di Frosinone la Giornata dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate; per l'occasione è stata organizzata una conferenza intitolata "L'Inno svelato-Chiacchierata assai briosa sul Canto degli Italiani".

All'evento hanno partecipato diverse autorità, tra cui il sindaco della città di Frosinone, **Riccardo Mastrangeli**, il prefetto **Ernesto Liguori** e alcuni pubblici ufficiali. Sono stati invitati a partecipare, inoltre, alcuni Istituti superiori della Provincia, tra cui l'Ipsseo di Ceccano, diretto dalla Prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal suo vicepresidente Prof. **Domenico Crocca**.

In rappresentanza della scuola hanno accolto l'invito le classi 3B e 4C, accompagnate rispetti-

vamente dalle docenti **Giovanna Colasanti** e **Rita Cimaroli**, **Donatella Tanzi** e **Alessia Cernesi**.

"L'Inno svelato" è stata una lezione-spettacolo presentata da **Michele D'Andrea**, autore, storico e già consigliere della Presidenza della Repubblica, supportata da immagini, video e brani musicali con al centro il canto degli italiani, attorno al quale ruotano molte curiosità ed aneddoti. D'Andrea ha evidenziato che gli italiani non conoscono bene il proprio inno nazionale, considerato leggero musicalmente e banale, mentre in realtà è uno fra gli inni più interessanti a livello mondiale. Tra le curiosità, il professore ha ricordato che Giuseppe Mazzini ordinò a Giuseppe Verdi di scrivere un inno, che però non fece presa sul popolo e cadde presto nell'oblio. Sorte che non toccò a quello di Goffredo Mameli e Mi-

chele Novaro, che ancora oggi risuona in molteplici occasioni.

Non è mancato il confronto con gli inni di altri paesi, in cui D'Andrea ha fatto notare agli ascoltatori la somiglianza tra alcuni di essi. Nonostante alcuni problemi tecnici, l'evento si è svolto e concluso nel migliore dei modi; una magnifica giornata, nonostante la pioggia, per riflettere sul significato del nostro bellissimo Inno Nazionale e su coloro che hanno dato la loro vita per l'unità della patria. Alla fine della conferenza, tutti i presenti, in piedi, hanno intonato l'Inno di Mameli con tono possente, mostrando tutto l'orgoglio di essere Italiani.

Noemi Mastrogioacomo 3B
Sofia Rossi, Maria Ronci, Elisa De Santis 4C
Con la supervisione delle prof.sse
Donatella Tanzi e Giovanna Colasanti

SONO ANNARITA NOBILI DI RIPI E MARIA NASSO DI LATINA, LE DUE CUOCHE PROFESSIONISTE DEL LAZIO IN FINALE ALLA SECONDA EDIZIONE DI "EXTRA CUOCA - IL TALENTO DELLE DONNE PER L'OLIO EXTRA VERGINE", IL CONCORSO NAZIONALE DEDICATO ALLE CUOCHE PROFESSIONISTE, PROMOSSO DAL COMITATO DI COORDINAMENTO DEL PREMIO ERCOLE OLIVARIO E DALL'ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DELL'OLIO, IN COLLABORAZIONE CON LADY CHEF, SEZIONE FEMMINILE DELLA "FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI" (F.I.C.). LA SFIDA FINALE IL 24 OTTOBRE ALL'UNIVERSITÀ DEI SAPORI DI PERUGIA.

All'uomo che si è reso protagonista del de-

IPSSEOA CECCANO

Pranzo della fraternità con Don Sebastian servito dagli studenti

Il santo dei poveri va ricordato attraverso le opere di bene. In occasione della festa di San Francesco è stato organizzato il pranzo della fraternità con il coordinamento del parroco Don Sebastian Chirayath e la partecipazione della Caritas Parrocchiale di Santa Maria a Fiume il cui responsabile è Peppino Velori. Evento che ha reso partecipi i ragazzi della classe V^AF di pasticceria dell'Ipsseoa di Ceccano Camilla Pizzuti, Azzurra Rita Velori, Elisa Torella, Samuele Santarelli, Lorenzo Pruni, Alessia Colatosti e Alessio Cipolla.

Il pranzo, con relativo allestimento, è stato svolto dalle ore 11:30 fino alle ore 16:00 circa,



presso lo storico Santuario Santa Maria a Fiume situato a Ceccano. Gli studenti hanno trovato ad attenderli i professori Daniele Frioni, Loredana Alviti e Sara Orsini. Al pranzo era presente anche l'associazione nazionale "Libera caccia" provinciale di Frosinone. Questo evento ha reso partecipi anche due ragazzi del conservatorio Tchaikovsky di Nocera Terinese, tra cui una studentessa della V^AC cucina dell'Ipsseoa, Valeria Andriotta, che, con la loro passione, hanno trasmesso delle bellissime emozioni alle persone presenti con il loro strumento, la fisarmonica

aggressione e manifestazione fuori controllo nei confronti di tutti i cittadini.



diatonica. Una grande soddisfazione per l'Ipsseoa di Ceccano presso l'IIS diretto dalla preside Alessandra Nardoni e dal suo vicepresidente, prof. Domenico Crocca. Un grazie va a tutti i ragazzi per aver svolto questo servizio molto importante per la comunità di Ceccano, e un grazie va anche ai professori per averli coordinati in maniera impeccabile.

Foto servizio di Valeria Andriotta
V^AC Cucina - Laboratorio
di giornalismo e comunicazione diretto
dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti

“Ceccano - Ipsseoa

Studenti podisti Straceccano, un modo per dire sì alla vita sana

Veramente una giornata meravigliosa quella di domenica scorsa per alcuni alunni dell'Ipsseoa di Ceccano, diretto dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**, perché sono stati presenti alla camminata prevista per le scuole nel corso della Straceccano, che è una gara podistica. Domenica 23 Ottobre a Ceccano, muniti di maglietta e scarpe da ginnastica in nome della vita sana e della sana alimentazione, si sono recati ai tornelli di partenza per divulgare un corretto stile di vita.

Presenti alla gara gli alunni **Asia Marchetti 3F**, **Martina Bruni 3F**, **Francesco Crocca VD** ed **Emanuele Marini VE**, coordinati dalla loro docente di motoria professoressa **Michelina Masi**. Presente all'appuntamento il professor **Stefano Carlodalatri** e tante altre autorità cittadine. L'allegria camminata ha portato con sé gioia e divertimento per i ragazzi, entusiasti di partecipare ad un progetto così stimolante e diverso dai soliti appuntamenti extrascolastici. Hanno portato in alto il nome della scuola e con essa la frase di Giovenale



“mens sana in corpore sano”, provando a tutti una grande forza fisica ma soprattutto psicologica.
Giuditta Moscardini 5 G Ipsseoa

Laboratorio progetto giornalismo e comunicazione coordinato dalle proff. Rossella Rossi e Lara Celletti

“ Ipsseoa Ceccano

Sulle orme di Bacco per degustare i vini migliori: cantine aperte a Ripi



Un gruppo di alunni ha preso parte all'iniziativa realizzata nel centro storico

Sabato 15 e domenica 16 ottobre la 4ª edizione de Le Cantine di Ripi, un evento enogastronomico realizzato per conoscere i vini ed i piatti tipici della Ciociaria. Nei due giorni di festa si mangia nelle cantine del centro storico di Ripi, paesino della Provincia di Frosinone. I paesani e non hanno colto l'occasione per festeggiare dopo due anni di Covid.

I buoni vini di qualità hanno accompagnato risate e chiacchiere nelle serate illuminate da una magnifica luna che ha dato un'atmosfera magica a tutto l'evento. Hanno partecipato all'iniziativa: Spaziani Manuel, Tarquini Romina, Spallino Gabriele, Co-

Nei due giorni di festa, degustazione di vini e piatti tipici della tradizione ciociara

landrea Erika, De Santis Sofia, Tambucci Aurora, D'Avelli Valeria, Zomparelli Giorgia, Verrelli Ilenia, Valleriani Angelica, Brusca Elisa, Cartella Silvio, Archillettì Chiara, Di Tullio Giulia, Gobbo Francesco, coordinati dai professori Maria Gabriella Venditti e Armando Testa dell'Ipsseoa diretto dalla prof. Alessandra Nardoni e dal suo vice in sede Domenico Crocca.

Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rosella Rossi e Lara Celletti Articolo redatto dalla studentessa Giuditta Moscardini 5 G Ricevimento Ipsseoa



GLI ALUNNI DURANTE L'ALLESTIMENTO

CECCANO - IPSSEOA



Nasce un nuovo talento
E' l'allieva Veronica Foggia

Protagonista indiscussa della serata di venerdì 18 novembre è stata la giovanissima **Veronica Foggia**, premiata come giovane talento dall'associazione *La Chaine des Rôtisseurs Italia Accademia Internazionale di Gastronomia*, alla scoperta di giovani talenti. Ad aggiudicarsi il premio è stata una alunna talentuosa dell'Istituto Alberghiero di Ceccano. Andiamo con ordine: contestualmente ad una meravigliosa kermesse di prodotti tipici locali ciociari sono state valorizzate eccellenze e competenze nostrane. Egregiamente promossa dalla maestria culinaria dei docenti dell'Ipsseo di Ceccano chef **Maria Grazia Pisterzi** e **Daniele Frioni** e presentata agli ospiti dalla prof. **Dunia Mastrantoni** è stata un successo straordinario. Gremita la sala centrale del ristorante *Antica Roma* di Arnara messo a disposizione per l'evento dal proprietario **Domenico Roma**. Veramente un guarnito menu di bontà tipiche quasi a voler rimarcare la vocazione della terra ciociara alla genuinità ed alla produzione di alimenti

sani, genuini e gustosi. Sarebbe veramente troppo lungo citare tutte le personalità convenute alla serata target Ipsseo rappresentata dal vice presidente **Domenico Crocca**. La giovane Veronica Foggia che ha operato in cucina è stata chiamata a sorpresa per il premio dagli esponenti dell'associazione che ha deciso di favorire i giovani nel loro percorso professionale. La coordinatrice della classe di Veronica nonché sua professoressa **Ornella Frattaroli** ha presenziato con molti altri colleghi la serata ideata e proposta dalla professoressa **Maria Grazia Pisterzi** coadiuvata dal prof. **Frioni**. Una serata particolare, una location fantastica, *L'antica Roma di Arnara* (FR) per una premiazione speciale: l'associazione internazionale di gastronomia, *La Chaine des Rôtisseurs*, capitanata dal *bailli délégué* **Enrico Spalazzi** che, come prima detto, ha premiato con una borsa di studio **Foggia Veronica**, un'alunna meritevole che si è diplomata presso l'Ipsseo di Ceccano. La ragazza, inoltre, avrà la possibilità di partecipare ad un corso di pastic-

□ *La giovane è stata premiata con una borsa di studio dall'associazione La Chaine des Rôtisseurs Italia*

□ *Avrà la possibilità di partecipare ad un corso di pasticceria tenuto dal Pastry Chef Giuseppe Amato*

ceria che terrà il Pastry Chef **Giuseppe Amato**, campione del mondo di pasticceria nel 2022 o ad uno stage presso il ristorante *La Pergola* (Hotel Hilton Roma).

Alla premiazione erano presenti, oltre a numerosi insegnanti dell'IIS Ceccano, il responsabile di sede Prof. **Domenico Crocca**, la coordinatrice di classe **SE**, prof.ssa **Ornella Frattaroli**, la *bailli*, di Frosinone, **Maria Grazia Pisterzi**, la *bailli* avv. **Antonella Sotira** e il *bailli* notaio **Marco Forcella**. Per l'occasione è stato studiato e realizzato un menu spettacolare dallo chef *rotisseur* **Daniele Frioni**. Un ringraziamento particolare ad alcune aziende della zona (Azienda Agricola e Frantoio "Orsini", @nonna pitta Caseificio Ponte di Legno @casale del giglio @frantoio Luigi cocco) che hanno fornito una parte dei prodotti degustati.

Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff **Rossella Rossi** e **Lara Celletti**

IPSSEOA CECCANO

A spasso nel Medioevo: in trasferta ad Anagni per un turismo di qualità

□ *La classe 4G Accoglienza turistica ha avuto modo, durante l'uscita didattica, di partecipare ad una lezione nel museo della cattedrale*

□ *Iniziativa importante per valorizzare il patrimonio artistico, storico ed architettonico della provincia di Frosinone*

A spasso nel Medioevo visitando pavimenti cosmateschi ed archi a sesto acuto: per i vicoli di Anagni la città dei papi. Uscita didattica della classe 4G Accoglienza turistica, lezione fatta al museo della meravigliosa cattedrale di Anagni. Lezione sulla conoscenza del territorio, con la guida turistica e le docenti **Rinaldi Maria Luisa**, **Prata Ingrid** e **Grimaldi Stefania**. I ragazzi hanno interagito con la guida turistica e hanno ricevuto i complimenti per la loro preparazione, attenzione ed educazione al pa-

trimonio storico artistico per loro che saranno i futuri professionisti del turismo. Tutto questo è stato reso possibile grazie alle autorizzazioni della Dirigente Scolastica Professoressa **Alessandra Nardoni**, alla disponibilità del Vicario prof. **Crocca Domenico**, della F.S. prof.ssa **Cedrone Graziella** e della referente commissione viaggi prof.ssa **Antonucci Patrizia**. Queste iniziative sono veramente molto importanti soprattutto per la valorizza-



zione del patrimonio artistico, storico ed architettonico della provincia di Frosinone: soprattutto in una scuola dove è marcato l'indirizzo turistico, ciò significa dare sostanza e corpo al turismo di nicchia dove non contano i numeri ma la qualità. Ovvero mette al centro le piccole

realtà locali che sono in grado di costruire filiere turistiche di qualità.

Articolo redatto da **Iacopo Campagna** e **Matteo Marinelli** della classe 2 A Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff **Rossella Rossi** e **Lara Celletti**



Un salto nel passato con il corteo storico e il banchetto medievale

Studenti protagonisti a Ceprano in occasione dell'evento per la delegazione di Almendralejo



Sabato scorso, 16 ottobre nel territorio del comune di Ceprano si è tenuto un grande evento gastronomico in occasione della sfilata del corteo storico in costume organizzata in onore della delegazione straniera proveniente dalla cittadina gemellata di Almendralejo, con cui la cittadina ciociara è gemellata. Il banchetto è stato affidato al nostro istituto che si è adoperato affinché tutto riuscisse nei migliori dei modi. Grazie all'amministrazione comunale che ci ha dato fiducia. Nel corso dell'iniziativa, l'IIS Ceccano Ipsseoa diretta dalla prof **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**, ha predisposto e realizzato un servizio di cucina, sala e ricevimento. È stata offerta una kermesse di Gastronomia con un menu che rispecchiasse il più possibile le ricette dell'epoca storica inte-

ressata. Il menu era costituito da gustosissime portate: frittatine di cavolfiore, frittata con olive e salvia, accompagnate da una sfoglia croccante aromatizzata, passando da una minestra di ceci e farro e ad uno spezzatino fumante con cicoria al salto e cannellini al naturale. Infine, non per importanza, il pranzo si è concluso con dei dolcetti con uvetta e miele di castagno. I piatti proposti sono stati realizzati all'interno dei laboratori dell'istituto alberghiero, debitamente conservati e imbustati con la tecnica del sottovuoto per essere poi veicolati al punto d'interesse per la rigenerazione e termine delle preparazioni con annesso servizio di cucina calda ai commensali intervenuti. L'evento di banqueting gestito dalla Prof.ssa **Graziella Cedrone**, coadiuvata dal Prof. **Eleuterio Sbardella** e dal Prof. **Daniele Frioni**, ha riscontrato un enorme

successo esaltando le pupille gustative ed olfattive dei commensali provenienti anche dalla Spagna in occasione del gemellaggio con il comune di Ceprano. Il tutto è stato possibile grazie alla partecipazione attiva degli alunni e dei docenti di settore **Maria Graziella Venditti**, **Daniele Chiappini**, **Daniello Santilli**, **Giovanni Tomarchio** durante l'arco della settimana nella fase di preparazione e stoccaggio, e dagli alunni intervenuti a svolgere il servizio di banqueting in loco. Hanno partecipato numerose classi dell'alberghiero, precisamente la IV D, IV H, IV F, IV G, III C, V F, II D e V C, comprendo vari servizi e dando un saggio di competenza, professionalità e completezza.

Laboratorio di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti



“Ceccano

Ospite dell'Ipsseoa-IIS A lezione di storia antica con l'archeologo

Contestualmente al progetto di giornalismo e comunicazione dal titolo "Un Reporter tra noi" e in accordo con quanto progettato nelle Unità Didattiche di Apprendimento di Storia antica per il biennio dell'IPSS-SEO, anche quest'anno è stato utile, per gli studenti, partecipare ad un focus tematico di storia antica. Volsci, Etruschi ed altri insediamenti pre romani sono stati l'oggetto della mini conferenza curata dal relatore l'archeologo **Fabiano Riccardi**, già intervenuto nella scuola alberghiera negli anni scorsi. L'incontro di informazione-for-

mazione sugli insediamenti dei Volsci nelle nostre zone con l'esperto in archeologia pre romana si è tenuta nella sede IPSS-SEO-IIS di via Borsellino diretta dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice **Domenico Crocca**, venerdì 14 ottobre. Le classi del biennio ed i loro docenti hanno assistito ad una lunga e complessa spiegazione sul rinvenimento e la contestualizzazione delle fonti, oltre alla loro repertazione. Focus anche su usi e costumi del popolo Volco e sulla loro scrittura 'misteriosa e strana'. Davvero un'esperienza molto in-



teressante e di grande spessore culturale.

Articolo redatto dalla classe 1 D

IPSS-SEO Laboratorio di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti

CECCANO - IPPSEOA

A spasso per la città alla ricerca di opere d'arte. Il progetto accoglienza delle prime classi svela i luoghi di interesse e curiosità

A spasso per la città alla ricerca di opere d'arte. Progetto accoglienza delle prime classi uscita didattica per identificare e localizzare i punti più utili di Ceccano. Lunedì scorso le prime classi dell'IPPSEOA, diretto dalla prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**, accompagnate dai loro docenti, hanno percorso le strade della città a

caccia di luoghi di interesse e curiosità utili e necessari per far sì che tutti i ragazzi possano fruire dei servizi che il territorio offre. Nelle due ore a disposizione, ragazzi e insegnanti (i professori **Ricci, Carnacina, Di Luise, Bruno, Antonucci, Masi, Marcoccio, Frioni, Di Manno e Luzi**) hanno fatto il punto della situazione, geolocalizzando la

scuola e stabilendo per iscritto i punti di interesse storico, artistico, gastronomico e logistico. È stata un'esperienza molto interessante, a detta dei ragazzi che hanno analizzato accuratamente la struttura di Castel Sindici, gli spazi di raccolta e i servizi utili che la città offre. Si è trattato di un momento di crescita e sviluppo socio-scolastico soprattutto per aiu-

tare e sostenere gli studenti più fragili, i compagni speciali che grazie a queste iniziative inclusive sviluppano consapevolezza e padronanza degli spazi attigui alla scuola.

Laboratorio di giornalismo e comunicazione
 proff **Rossella Rossi** e **Lara Celletti**
 Classe I D Ipsseoa Ceccano



**IL GRUPPO
 DI STU-
 DENTI COIN-
 VOLTO NEL
 PROGETTO**

“Ipsseoa Ceccano a Piglio e Anagni



L'esperienza della vendemmia Molto più che una gita d'istruzione

In trasferta nell'azienda vinicola Pileum, gli studenti hanno potuto raccogliere l'uva. Al Pastiglio degli Svevi, la visita al mulino Pesoli

Un'esperienza meravigliosa formativa ed umana, davvero di grande spessore, quella vissuta dagli studenti dell'Ipsseoa di Ceccano. Nella giornata di giovedì 6 ottobre le classi 5^A C, 5^A H, 5^A E, 5^A A, 5^A F, 4^A F hanno partecipato a una gita di istruzione a Piglio nell'azienda vinicola Pileum, dove hanno contribuito attivamente alla raccolta delle uve. Dopo il primo step, il direttore dell'azienda vinicola ha spiegato tutti i processi di produzione dettagliatamente soffermandosi in modo esaustivo su ogni passaggio, consentendo così ai discenti di memorizzare ogni passaggio. Successivamente, gli alunni si sono recati al ristorante dell'azienda vinicola dove hanno potuto degustare tutti i sapori della

nostra terra con dei piatti tipici ciociari rivisitati in chiave moderna e personalizzati dalla fantasia dello chef. Ogni portata aveva con sé una nota descrittiva contenente gli ingredienti usati ed i metodi di preparazione, nonché cenni di storia, tradizione e curiosità della pietanza stessa. Nel pomeriggio il gruppo Ipsseoa si è recato nell'azienda Pastiglio degli Svevi di Anagni con visita del mulino di G. Pesoli, dove sono stati osservati i metodi di produzione della farina e della pasta. I docenti **Daniele Frioni, Chiara Petitti, Elisa Cupini, Maria Grazia Pisterzi e Maria Esposito** hanno accompagnato le quinte classi al sofisticato incontro col presidente della strada del Vino Cesanese, **Antonio Borgia**.

I ragazzi, oltre a fare esperienza diretta di una vera e propria vendemmia, hanno potuto osservare da vicino una tipologia ristorativa innovativa in quanto il ristorante ha una cucina con vetrate a vista che, di fatto, consente di vedere tutte le fasi di lavorazione, preparazione ed impiattamento, osservando come si utilizzano le cotture a basse temperature, una tecnica diversa dalla consueta cottura. Le uscite didattiche e le gite sono coordinate dalla prof. **Graziella Cedrone** supportati dai proff **Antonucci e Capolungo**.

Foto servizio di Cristiana Carnesecchi ed Alessio Carlini VC Cucina Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti



“Studenti di Ceccano in trasferta a Frosinone



Al convegno di Confagricoltura onori di casa a cura dell'Ipsseoa



Titolo dell'evento: "Coltiviamo il futuro". I ragazzi sono stati accompagnati dai professori Pietro Chiappini e Alessandra Mastrosanti. Un servizio perfetto

Venerdì scorso l'Ipsseoa di Ceccano ha fatto gli onori di casa al convegno organizzato da Confagricoltura nel capoluogo ciociaro. La voce narrante dell'evento per noi è il professor Chiappini. I ragazzi della classe 2 C alberghiero di Ceccano accompagnati dal prof. **Pietro Chiappini** per il servizio di sala ed i ragazzi del 3 G accompagnati dalla prof.ssa **Alessandra Mastrosanti** hanno contribuito a curare l'evento della Confagricoltura a Frosinone dal titolo:

Coltiviamo il futuro: dalla marginalità alla multifunzionalità, uno sviluppo sostenibile delle agricolture frusinate.

Anche gli studenti della 3 G accoglienza turistica hanno implementato la buona riuscita del mega convegno dando un saggio di competenza e qualità, professionalità e compo-

stezza, infatti si sono distinti per la cura e le attenzioni riservate ai partecipanti dell'incontro sul settore primario, in tutte le fasi di allestimento, cura e svolgimento del summit che si è svolto presso l'auditorium diocesano: complesso parrocchiale San Paolo Apostolo nel capoluogo.

I ragazzi del 2 C sempre dell'Ipsseoa diretta dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede, **Domenico Crocca**, hanno professionalmente servito i prodotti tipici nostrani agli ospiti a fine manifestazione in un meraviglioso momento di degustazione delle eccellenze locali.

Questo è il primo evento esterno post covid che l'Ipsseoa torna ad espletare ritornando sul territorio a svolgere attività laboratoriali fond per gli alunni di questo tipo di scuola. Imparare facendo o meglio **learning by**

doing.

È la strategia didattica migliore e vincente che mira efficacemente a far raggiungere le competenze disciplinari e trasversali ai nostri discenti.

«...Sono in programma altri eventi esterni che daranno visibilità alla nostra scuola ma soprattutto faranno sperimentare ai discenti il ruolo, i compiti che un domani svolgeranno nel settore...E se il buongiorno si vede dal mattino ...per i nostri alunni si prospettano bellissime giornate e un grande futuro!» ha detto il professor Pietro Chiappini con grande entusiasmo.

Laboratorio progetto giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rosella Rossi e Lara Celletti

ALCUNE IMMAGINI DEL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA E SALA REALIZZATO DAGLI ALUNNI NEL CORSO DELL'EVENTO. CON LORO I PROFESSORI CHIAPPINI E MASTROSANTI



“Ipsseoa Ceccano a Piglio e Anagni



L'esperienza della vendemmia Molto più che una gita d'istruzione

In trasferta nell'azienda vinicola Pileum, gli studenti hanno potuto raccogliere l'uva. Al Pastiglio degli Svevi, la visita al mulino Pesoli

Un'esperienza meravigliosa formativa ed umana, davvero di grande spessore, quella vissuta dagli studenti dell'Ipsseoa di Ceccano. Nella giornata di giovedì 6 ottobre le classi 5^A C, 5^A H, 5^A E, 5^A A, 5^A F, 4^A F hanno partecipato a una gita di istruzione a Piglio nell'azienda vinicola Pileum, dove hanno contribuito attivamente alla raccolta delle uve. Dopo il primo step, il direttore dell'azienda vinicola ha spiegato tutti i processi di produzione dettagliatamente soffermandosi in modo esaustivo su ogni passaggio, consentendo così ai discenti di memorizzare ogni passaggio. Successivamente, gli alunni si sono recati al ristorante dell'azienda vinicola dove hanno potuto degustare tutti i sapori della

nostra terra con dei piatti tipici ciociari rivisitati in chiave moderna e personalizzati dalla fantasia dello chef. Ogni portata aveva con sé una nota descrittiva contenente gli ingredienti usati ed i metodi di preparazione, nonché cenni di storia, tradizione e curiosità della pietanza stessa. Nel pomeriggio il gruppo Ipsseoa si è recato nell'azienda Pastiglio degli Svevi di Anagni con visita del mulino di G. Pesoli, dove sono stati osservati i metodi di produzione della farina e della pasta. I docenti **Daniele Frioni, Chiara Petitti, Elisa Cupini, Maria Grazia Pisterzi e Maria Esposito** hanno accompagnato le quinte classi al sofisticato incontro col presidente della strada del Vino Cesanese, **Antonio Borgia**.

I ragazzi, oltre a fare esperienza diretta di una vera e propria vendemmia, hanno potuto osservare da vicino una tipologia ristorativa innovativa in quanto il ristorante ha una cucina con vetrate a vista che, di fatto, consente di vedere tutte le fasi di lavorazione, preparazione ed impiattamento, osservando come si utilizzano le cotture a basse temperature, una tecnica diversa dalla consueta cottura. Le uscite didattiche e le gite sono coordinate dalla prof. **Graziella Cedrone** supportati dai proff **Antonucci e Capolungo**.

Foto servizio di Cristiana Carnesecchi ed Alessio Carlini VC Cucina Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti

