



---

**PROGETTO DI GIORNALISMO E COMUNICAZIONE**

---

# **UN REPORTER TRA NOI**

***Prof.sse Lara Maria Celletti e Rossella Rossi***

**A.S. 2021/2022**

---

---

# “ Ceccano - Scene da un evento natalizio



## Alberghiero in campo alla riscoperta delle tradizioni

*Alla presenza del sindaco Caligiore, l'iniziativa di più giorni per interagire con i cittadini e far conoscere i prodotti tipici. «Per tutti noi è stato un importante momento di incontro e di forza, in un momento di emergenza Covid»*

**P**er condividere lo spirito natalizio i giorni 28, 29 e 21 dicembre 2021, con introduzione del sindaco **Roberto Caligiore** ed altri relatori del convegno, si è svolto un evento nel territorio fabraterno molto interessante. Sono stati dei giorni emozionanti, in cui è stato possibile riscoprire e degustare la tradizione culinaria del territorio Ceccanese e, con il tempo che scorre, ampliare la conoscenza della vecchia filiera agroalimentare ciociara. Con i seguenti eventi abbiamo avuto modo di ri-

scoprire vari prodotti tipici, come ad esempio “il Fallone” che è un famoso pane giallo ciociaro, le frittelle con l’uva passa, le ciambelle e tanti altri dolci legati all’antica tradizione dei nostri nonni. Nell’evento abbiamo accolto con immenso calore una grande “invasione” di cittadini e persone interessate al di fuori del paese d’origine. È stata un’ottima occasione per ammirare anche il prezioso centro storico di una città con vicoli di importante bellezza, ricchi di storia e tradizioni millenarie, fra cui il Palazzo Comunale con il suo

parco-giardino all’italiana, il Castel Sindici con il suo parco di tre immensi ettari e l’immenso viale di ippocastani. Per tutti noi è stato un importante momento d’incontro e di forza, sebbene segnato da una triste emergenza legata alla diffusione del Covid-19.

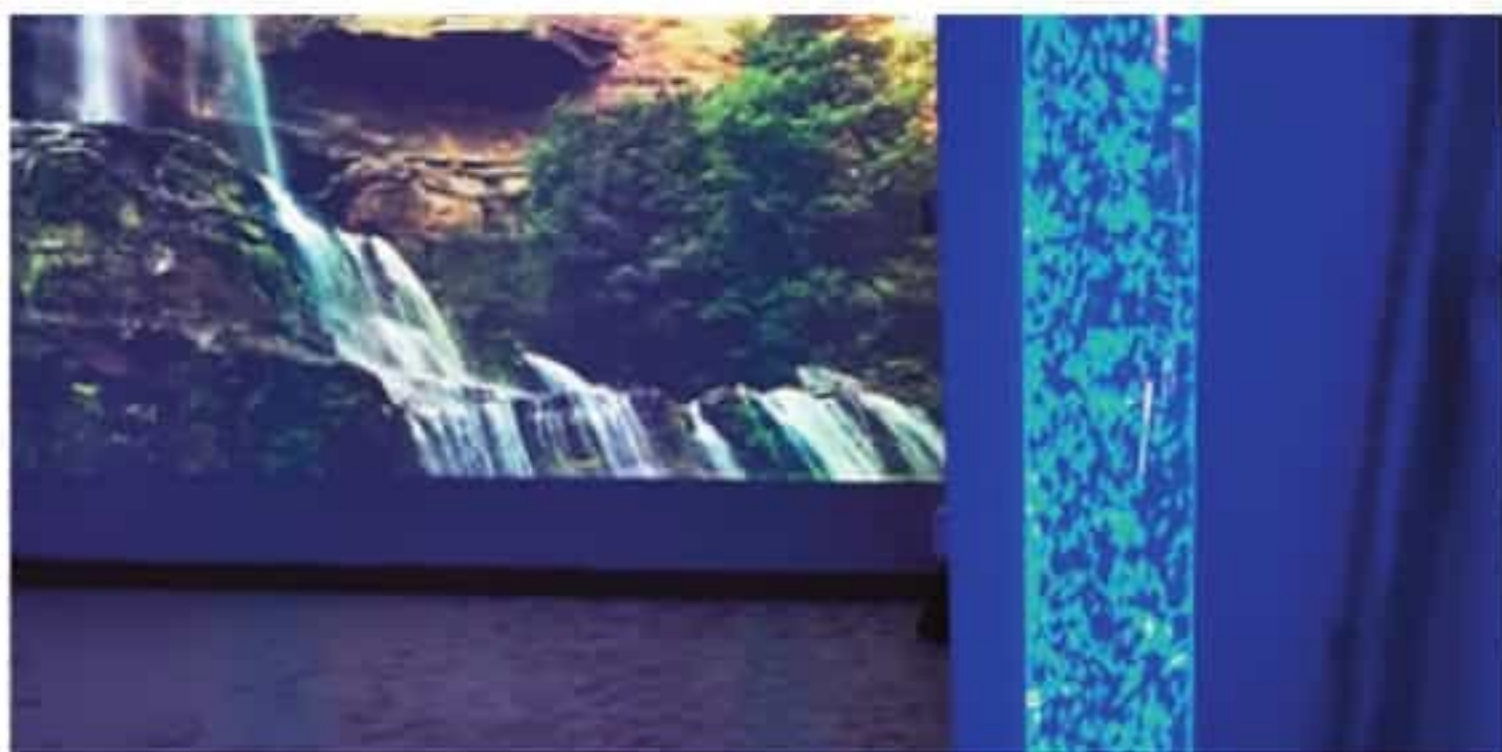
**Giulia Di Stefano Classe 5 A**  
**Simonelli Gabriele Classe 5 A**  
**Laboratorio giornalismo e comunicazione**  
**a cura delle proff. Lara Celletti**  
**e Rossella Rossi**



## Unico caso in Italia in un istituto superiore

*Situata al piano terra, è stata realizzata grazie alla generosità di due sorelle, un'insegnante ed una imprenditrice, a beneficio degli studenti speciali, più bisognosi di attenzioni*

*La gratitudine della DS Alessandra Nardoni per una iniziativa di così alto valore sociale e l'annuncio che questo importante spazio attivo sarà inaugurato alla presenza delle più alte istituzioni*



È una grande novità per la nostra scuola, nella sede di via Paolo Borsellino è stata ricavata un'aula magica. Un'aula speciale al piano terra, finanziata ed ideata da due sorelle unite da generosità e solidarietà, un'insegnante ed un'imprenditrice (ha una ditta di pulizie) e tanto amore, perché il bene porta bene. Donare significa crescere, ma andiamo con ordine nel raccontare dettagliatamente questa bella storia d'amicizia e cooperazione. Il concetto di solidarietà ha preso sostanza e corpo, concretizzandosi in uno spazio attivo, finalizzato all'azione educativa basata su un altro tipo di percezione, quella sensoriale. È l'unica aula di questo tipo in una scuola superiore in tutta Italia.

«È doveroso ed etico che ognuno faccia qualcosa per il prossimo, soprattutto in un periodo come questo» ha detto l'imprenditrice ai ragazzi di 4 C durante la visita stabilita per poter

realizzare questo articolo.

Le due sorelle **Magnante** con le loro risorse sono riuscite a stampare un sorriso sul volto di tanti ragazzi speciali della scuola IIS Alberghiero di Ceccano diretta dalla preside **Alessandra Nardoni** dal suo vice in sede **Domenico Crocca**.

L'amore che percepiscono questi ragazzi con un sistema del genere è immenso. Sapere di poter rendere felice qualcuno anche con un piccolo gesto è assai gratificante. L'azienda Clean System ha dato un contributo importantissimo al fine di garantire un minimo di spensieratezza e gioia a tutti i ragazzi.

La somma messa a disposizione della scuola dall'imprenditrice è di circa 20mila euro. Denaro con cui sono stati acquistati materiali didattici specifici e finalizzati.

Donazione risorse per realizzare Aula multisensoriale di cui si è parlato nel primo colloquio

dei docenti:

«Il DS si pregia informare che, grazie all'impegno profuso della professoressa **Maribel Magnante**, l'azienda Clean System s.r.l. ha testimoniato fattivamente la sensibilità nei confronti degli studenti più fragili e bisognosi, donando alla Scuola risorse per la realizzazione dell'Aula Multisensoriale che è stata allestita nella sede dell'Istituto Alberghiero dalla medesima società nelle modalità "chiavi in mano".

Il DS esprime vivi ringraziamenti alla docente e all'Azienda per l'importantissimo servizio reso agli studenti della nostra scuola.

La professoressa Magnante, nel ringraziare il DS, fa presente che l'Aula Multisensoriale realizzata è unica in tutto il territorio nazionale, per cui propone un evento di inaugurazione a cui invitare le massime autorità provinciali e regionali.

Il DS riferisce che anche tutti i membri del Consiglio di istituto nella riunione collegiale del 30 luglio, tenuto conto del valore sociale dell'intervento, hanno espresso all'unisono la volontà di trovare le più efficaci modalità per inaugurare e dare pubblicità adeguata all'intervento».

Questa la nota della presidenza, cui si aggiunge che «grazie alla professoressa Bevilacqua, membro dell'app Formativa territoriale, la scuola ha potuto beneficiare di una somma di circa 5.400 euro che è stata utilizzata per utilizzare la Biblioteca della sede del Tecnico Economico Ceccano».

**Mattia Palazzi 4C Cucina Laboratorio progetto giornalismo e comunicazione diretto dalle proff. Rossella Rossi e Lara Celletti**

## Nell'Alberghiero di Ceccano la prima aula multisensoriale



## Ceccano - Istituto Alberghiero

# Sua Maestà il profiterole nella versione realizzata dalla classe 3C Cucina

□ *Gli alunni, guidati dalla prof. Maria Grazia Pisterzi si sono cimentati nella preparazione di uno dei dolci più amati e gustosi*

□ *Forse non tutti sanno che in origine i profiteroles erano prodotti salati: un tipo di pane secco, di forma sferica, con un ripieno di carne e tartufo*

La classe 3 C Cucina dell'IIS Ipsseo, guidata dalla prof. **Maria Grazia Pisterzi** si è cimentata nella realizzazione di "Sua Maestà il profiterole". La cosa importante da dire è che i ragazzi, causa virus, erano alla loro seconda esercitazione e se la sono cavata magistralmente, dimostrando passione ed interesse per la ricetta proposta. Il profiterole è un dolce che crea emozioni il contrasto tra cioccolato e panna tocca il cuore per la sua intensità di sapore" dice la prof. Pisterzi. Storia, arte e cultura in un piatto storico che ha deliziato il palato di migliaia di generazioni: «Pasticceria è uno dei tronchi IPSSEO Ceccano (vice preside **Domenico Crocca**) che fa parte dell'IIS Ceccano pre-

side, prof. **Alessandra Nardoni**. Partiamo con l'etimologia della parola profiterole che rimanda alla lingua francese, è proprio in Francia infatti che questo dolce conosce i suoi natali - si legge sui manuali di pasticceria -. Forse non tutti sanno che in origine i profiteroles non erano dolci, bensì era una pietanza realizzata con prodotti salati. Secondo alcuni testi, infatti questo tipo di piatto non era altro che un tipo di pane secco al quale veniva dato una forma sferica, il cui ripieno era ricco di carne e tartufo. Queste praline, una volta realizzate venivano immerse in un brodo e mangiate calde - non tutti sanno questo -. Secondo alcuni, pare che il significato della parola profiteroles fosse "piccolo profitto",



perché i servi, quando tornavano dai loro padroni impegnati nelle battute di caccia, venivano ripagati con delle palline di carne e di pane secco. A partire però dal 1540, questa pietanza cambia totalmente volto. Grazie, infatti, a Caterina de Medici che, trasferitasi in Francia dopo il matrimonio con il Re di Francia Enrico II, portò con sé lo chef italiano Popelini, il quale inventò la pasta choux, ovvero la base per la preparazione dei bignè. La fama mondiale dei profiteroles, si estese però solo nel XVII secolo e alla pasta choux fu aggiunto il cioccolato fondente». Per ogni pietanza oltre che la ricetta attuale i ragazzi ne studiano la storia e le varie trasformazioni nel tempo tanto da poter

monio con il Re di Francia Enrico II, portò con sé lo chef italiano Popelini, il quale inventò la pasta choux, ovvero la base per la preparazione dei bignè, che conquistò in breve tempo tutta la Francia.

La fama mondiale dei profiteroles si estese però solo nel XVII secolo e alla pasta choux fu aggiunto il cioccolato fondente. Partiamo con l'etimologia della parola profiteroles che rimanda alla lingua francese, è proprio in Francia infatti che questo dolce conosce i suoi natali. Forse non tutti sanno che in origine i profiteroles non erano dolci bensì era una pietanza realizzata con prodotti salati. Secondo alcuni testi, infatti questo tipo di piatto non era altro che un tipo di pane secco al quale veniva dato una forma sferica, il cui ripieno era ricco di carne e tartufo. Queste praline, una volta realizzate venivano immerse in un brodo e mangiate calde.

Secondo alcuni pare che il significato della parola profiteroles era "piccolo profitto", perché i servi, quando tornavano dai loro padroni impegnati nelle battute di caccia, venivano ripagati con delle palline di carne e di pane secco.

A partire però dal 1540, questa pietanza cambia totalmente volto. Grazie, infatti, a Caterina de Medici che trasferitasi in Francia dopo il matrimonio con il Re di Francia Enrico II, portò con sé lo chef italiano Popelini, il quale inventò la pasta choux, ovvero la base per la preparazione dei bignè. La fama mondiale dei profiteroles, si estese però solo nel XVII secolo e alla pasta choux fu aggiunto il cioccolato fondente». Per ogni pietanza oltre che la ricetta attuale i ragazzi ne studiano la storia e le varie trasformazioni nel tempo tanto da poter

**Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle prof. Rossi Rossella e Lara Celletti - Michele Trapani, Gianmarco Bracaglia e Niccolò Testani della 4 C Cucina**

## Ceccano - Istituto Alberghiero

# L'intervista di tre alunne alla prof Bevilacqua, ambasciatrice eTwinning

□ *La docente ha spiegato a Gaia, Miriam e Selene della 4G Ricevimento cosa significhi questo ruolo e quali opportunità offre*

□ *«Questi progetti servono ad aprire nuovi orizzonti con altri Paesi, ad offrire competenze trasversali e a sviluppare il pensiero digitale»*

**T**re ragazze dell'istituto Alberghiero di Ceccano della classe 4G Ricevimento, **Gaia Stracqualursi, Miriam D'annibale e Selene di Mario** hanno intervistato la professoressa di lingua inglese **Maria Cristina Bevilacqua**.

**Da quanto tempo è ambasciatrice eTwinning?**

«Sono ambasciatrice eTwinning dal 2013. Ci occupiamo di diffondere la piattaforma eTwinning che fa parte dell'azione K2 dell'Erasmus nelle scuole.

E-Twinning significa gemellaggio elet-

tronico».

**Quale opportunità offre l'eTwinning agli studenti?**

«Questi progetti servono ad aprire orizzonti con altri Paesi, ad offrire competenze trasversali e linguistiche e a sviluppare il pensiero politico e digitale».

**Come avviene la disseminazione?**

«La disseminazione avviene presentando agli insegnanti progetti di qualità e aiuta le scuole a realizzarli e pianificarli.

I ragazzi non possono iscriversi, ma solo affiancati dal professore possono



prendere atto di questo progetto». Ringraziamo la professoressa Bevilacqua per aver risposto alle nostre domande e per aver approfondito questo argomento con noi.

La professoressa Bevilacqua è per la

scuola una grande risorsa perché introduce a progetti molto particolari ed utili per la formazione dei ragazzi.

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

## «Ceccano

La prof Graziella Cedrone ha insegnato tutti i trucchi per poter lavorare il latte artistico alla classe 2 A. Panna, creme, scaglie di cioccolato e pioggia di nocciola sul cappuccino più gustoso che ci sia. Ma c'è anche un manuale digitale sulle 5 M: lo ha realizzato lo studente Cosmin Andrei Popovici di IV H



**I**niziare la giornata con un buon caffè significa volersi bene...siamo entrati nel laboratorio Bar dell' Ipssea di Ceccano, Istituto Istruzione Superiore diretto dalla prof. **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**, per assistere ad un primo step: Esercizio di latte artistico per la classe 2 A con la prof. **Graziella Cedrone**, docente di Laboratorio Bar. A proposito di bar, ne esiste uno all'interno della sede scolastica di via Borsellino: lo scrigno delle meraviglie: cappuccini come opere d'arte, decorati e curati nei minimi dettagli, caffè tradizionali ma anche macchiati e corretti. E su tutto, panna e

creme...scaglie di cioccolato e nocciola come se piovesse. Nessuno immagina la fatica e lo studio che ci sono dietro un buon caffè o un buon cappuccino. All'Alberghiero, nel Laboratorio Bar-Sala le classi in divisa con i loro docenti si stanno esercitando a realizzare un meraviglioso caffè ed un cappuccino indimenticabile decorato e perfettamente curato nei sapori, non ci sono parole per raccontare per iscritto l'aroma ed il gusto di queste eccellenze made in Italy che tutto il mondo ci copia. Tutto ciò di cui parliamo è stato formalizzato in un lavoro magnifico fatto da Co-

**smin Andrei Popovici** e presentato dalla prof. **Chiara Petitti**, sulle famose M... Come le altrettanto famose W per il giornalismo, per il bar ci sono le 5 M, regole essenziali per un buon caffè. Lo studente di IV H ha realizzato un vero e proprio vademecum sugli elementi fondanti della realizzazione del caffè da bar, rilegato in un lavoro digitale. Miscela, macinatura, macchina, mano dell'operatore e manutenzione sono le famose M da seguire alla lettera. **Cosmin Popovici (per il lavoro sul caffè) Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione proff Rossella Rossi e Lara Celletti**

# Nel Laboratorio dell'Alberghiero caffè e cappuccino... da artista



## «Ceccano - Rinviato di un anno causa Covid

*Gli studenti sono in fase di 'allenamento' con i loro docenti per stupire i membri della commissione esterna al momento della prova. Al test si preparano i ragazzi di Cucina/Pasticceria, Sala bar e Accoglienza turistica. Sono oltre 150 i ragazzi chiamati a sostenere l'esame*



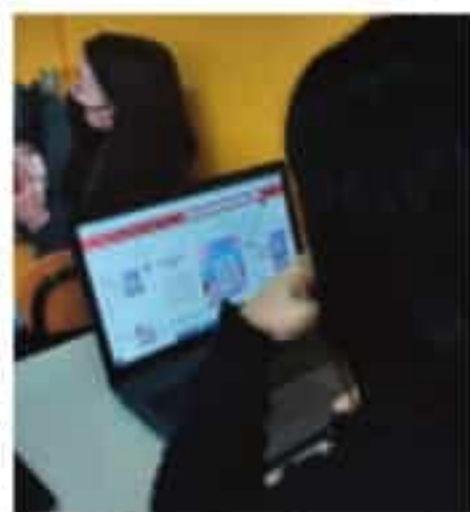
**P**rove generali dell'esame di qualifica: tutte le quarte sosterranno in questo mese l'esame fissato per lo scorso anno ma rinviato per il Covid. Stiamo parlando delle classi dell'IPSSEDA di Ceccano di Cucina/Pasticceria, Sala bar e Accoglienza turistica. Daranno prova delle loro competenze davanti ad una commissione esterna e dai loro insegnanti curriculari. I ragazzi che frequentano l'indirizzo di Cucina porteranno un piatto già pronto da mostrare alla commissione, idem per gli altri indirizzi che

porteranno un itinerario turistico ed un cocktail. La qualifica si ottiene al terzo anno ed è un titolo regionale che apre agli studenti le porte del mondo del lavoro. Le quarte classi si stanno "allenando" insieme ai loro insegnanti per fare "un figurone" e stupire gli esperti della commissione esterna composta da **Domenico Roma, Romeo Campagna e Augusto Cestra**. L'Alberghiero è diretto dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Cricca** ed è una scuola veramente molto ben

avviata ed inserita sul territorio sia per gli eventi e le iniziative sia per le tante possibilità che offre ai giovani. Le commissioni si riuniranno la prossima settimana per esaminare più 150 studenti...non resta che augurare a tutti gli studenti un enorme e sincero "in bocca al lupo".

**Juliana Piccoli e Stefania Gattabua**  
Classe 4 G Ricevimento  
Laboratorio progetto di giornalismo  
e comunicazione diretto dalle proff.  
**Rossella Russi e Lara Celletti**

## Esame di qualifica, alunni di IV ai 'blocchi di partenza'



## “Ceccano - Istituto Alberghiero

*Alla presentazione dell'importante progetto nel Palazzo della Provincia ha preso parte il professore Daniele Frioni. Con i suoi studenti ha dato alle stampe, edito da Gemma Edizioni, il libro realizzato durante la pandemia. Un lavoro di gruppo, in cui i ragazzi hanno elaborato le schede tecniche delle ricette della tradizione locale tradotte in inglese e francese*



**I**eri mattina, presso il Palazzo della Provincia di Frosinone, è stato presentato il progetto "Ciociaria Favolosa" a cui parteciperà ed ha partecipato l'Istituto Alberghiero di Ceccano insieme con Gemma Edizioni. Dopo la pubblicazione del *Ricettario del Buongustaio* i nostri studenti si cimenteranno nella stesura di ricette insieme con i nonni. Il prof. **Daniele Frioni** ha portato alle autorità presenti il saluto del D.S., dott.ssa **Alessandra Nardoni** e del vicepresidente prof. **Domenico Crocca**. Il professore Frioni ha raccontato la sua esperienza di stesura di un libro a più mani con i ragazzi delle classi quinte in tempo di

pandemia, ed il grande valore di queste iniziative nello sviluppo formativo degli studenti. «Nella giornata di ieri al Palazzo della Provincia c'è stata la presentazione della casa editrice Gemma, in questo convegno è stato illustrato il libro realizzato l'anno scorso dalle classi 5 dell'Istituto alberghiero di Ceccano. Il libro si intitola "Ricettario del Buongustaio": vi sono state illustrate varie schede tecniche tradotte sia in inglese che in francese, con il relativo calcolo calorico e cenni storici - ha detto il prof. Frioni dopo aver partecipato all'iniziativa -. È stato un lavoro di gruppo, perché effettivamente tutti i ragazzi hanno partecipato nello stilare e

realizzare le schede tecniche. Il percorso ha avuto inizio a fine dicembre e si è concluso ad aprile. Molti piatti sono stati realizzati nel laboratorio dell'IPSEEOA e anche nella fase di lavorazione e stesura di tutto il lavoro. Grazie ai collaboratori abbiamo realizzato un ottimo lavoro». Sono tutte ricette provenienti dalla nostra tradizione locale che propongono le nostre eccellenze anche in inglese e francese. Veramente utile come strumento divulgativo. **Cristina Carnesecchi ed Alessio Carlini** classe 4 C Cucina IPSEEOA - Laboratorio di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff **Rossella Rossi e Lara Celletti**

# Ciociaria Favolosa dà lustro al Ricettario del Buongustaio





## CECCANO -

**N**ei giorni due e diciotto dicembre, nella sede della scuola Ipsseo Ceccano, diretto dalla prof. **Alessandra Nardoni**, si svolgerà l'open day, una giornata colma di emozioni ed entusiasmo che invoglia e incita i ragazzi della terza media a eseguire la loro scelta scolastica futura. L'Alberghiero di Ceccano offre la possibilità ai giovani di avventurarsi in un nuovo percorso di vita ove è possibile conoscere e innamorarsi di tutto il mondo enogastronomico e di ogni suo settore si scelga: dalla cucina al servizio di sala, dalla pasticceria al ricevimento. In ogni reparto viene incaricato almeno un docente di sponsorizzare la materia. L'alunno giunto a scuola inizia un percorso nell'Istituto dove si avventura nell'ambiente e partecipa alle attività presentate. L'open day si svolge a tappe, ogni materia scolastica ha un proprio stand e un suo docente che la rappresenta. Il compito della scuola e del professore è attirare e convincere i ragazzi a scegliere la scuola Ipsseo. Nell'open day si aggiungono anche altre materie oltre alle classiche professionali. La commissione orientamento si è occupata di tutto questo per mesi attraverso i proff. **Rossella Rossi, Cesare Capolungo, Eugenio Capolungo, Patrizia Antonucci, Pietro Chiappini, Donatella Tanzi e Loredana Alviti**. Ovviamente l'evento coinvolgerà tutto il personale scolastico, docente e non docente, e tutti contribuiranno lavorando ore ed ore ad un evento colossale che ha il sapore di un percorso turistico ed enogastronomico sulle specificità della nostra terra. Enogastronomia

Il percorso di tecnico superiore di cucina e della ristorazione, per essere più precisi, promuove la cultura enogastronomica nei suoi molteplici aspetti e lo sviluppo di competenze che spaziano dal management dell'impresa ristorativa alle tecnologie di cucina più innovative, dalle tradizioni culinarie italiane a quelle internazionali, dagli aspetti scientifici a quelli storico-antropologici e della comunicazione. Offriamo ai nostri studenti conoscenze, esperienza, tecnologia e attrezzature all'avanguardia e la possibilità di lavorare con dei professionisti nel settore della gastronomia.

Servizio di sala e vendita

In questo percorso l'alunno conoscerà e approfondirà l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar, acquisendo le competenze che lo renderanno una figura professionale, particolarmente richiesta in prestigiose strutture alberghiere, in grado anche di svolgere attività operative e organizzative in questo ambito, e inoltre sarà in grado di intraprendere un'avventura imprenditoriale aprendo un proprio locale nel quale valorizzare la professionalità e la creatività personale.



## Open Day

- 02/12/2021 dalle ore 16:00 alle ore 19:00
- 18/12/2021 dalle ore 10:30 alle ore 19:00

## Open Day all'Ipsseo L'Alberghiero senza segreti

□ *Il 2 e il 18 dicembre sono le date da cerchiare in rosso: un percorso colmo di emozioni per gli studenti*

Accoglienza turistica

Il diplomato è in grado di intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela, di promuovere inoltre i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio.

Pasticceria

L'alunno impara a preparare dolci in maniera pro-

□ *Uno stand per ogni materia, l'evento è organizzato a tappe per attirare e incuriosire i ragazzi*

fessionale. Saprà usare i giusti ingredienti, s'impadronirà dei segreti e dei trucchi dei professionisti del settore, agirà nel sistema di qualità relativo all'anno filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. Imparerà inoltre a valorizzare e promuovere le tradizioni delle produzioni industriali e artigianali dolciarie, da forno e gelatiere individuando le nuove tendenze di filiera.

Ottimo inizio per chi vuole intraprendere la carriera del pasticciere.

□ *L'organizzazione è a cura della commissione orientamento che da mesi sta mettendo a punto l'iniziativa*

Il futuro è nelle tue mani

Le facoltà a te vicine.

Agraria, Enologia, Beni enogastronomici, scienza della nutrizione, scienze del turismo, Economia del turismo, Marketing aziendale, Economia ed amministrazione delle imprese.

Inoltre, l'istituto organizza Percorsi di alternanza scuola/lavoro Stage in Italia e all'estero. Progetti Pon-F.E.S..R. Manifestazioni interne ed esterne, gemellaggi e progetti.

## “Ceccano - Istituto Alberghiero

*Gli studenti sono stati protagonisti a Bologna del percorso formativo di sperimentazione, azione e ricerca scientifica curato dalla Fondazione Golinelli. Gli alunni di Enogastronomia, indirizzo Pasticceria, si sono distinti in questa avventura basata sulla sperimentazione laboratoriale guidata*



**U**na quinta classe dell'Ipseoa, alberghiero di Ceccano diretto dalla prof. **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Cracca** si è dedicata ad un particolare percorso formativo di sperimentazione, azione e ricerca scientifica. Meravigliosi sono stati i due giorni di "Sfida per l'alimentazione", progetto della Fondazione Golinelli, che ha rappresentato per i ragazzi partecipanti un'esperienza davvero molto interessante che si è svolta a Bologna. A partecipare è stato un gruppo di studenti della classe VF Enogastronomia indirizzo Pasticceria insieme ad un ragazzo speciale che si è distinto in questa full immersion di cucina molecolare:

**Elisa Altobelli, Giada Cascone, Silvia Malandrucolo, Sofia Bondatti, Gianluca Marrocco, Veronica Foggia, Pierluca Ronci, Be-**

**nedetta de Santis, Elisa di Girolamo, Sabrina Polidori, Sara Iala, Angelo Iala, Valentino Giuliani**

Veri e propri chimici in erba che hanno creato il caviale di menta e di amara, il famosissimo uovo molecolare, ma si sono cimentati anche nella realizzazione del sapone e gel per capelli, hanno poi studiato ed analizzato il potere antiossidante di diversi alimenti attraverso lo spettrofotometro ultrasensibile e necessario. Rapiti dal fascino del laboratorio insieme al professor **Enrico Masueti** (ora docente di chimica, alla prof. **Marcella Bruno** insegnante di sostegno ed alla docente **Maria Cristina Bevilacqua** che ha promosso la partecipazione a questa meravigliosa iniziativa e si occupa costantemente di innovazione formativa e soprattutto è un vulcano di idee per

studenti ed insegnanti. Naturalmente questa due giorni avrà ricadute sull'orientamento post diploma ed arricchirà il curriculum degli studenti questo sistema basato sul potenziamento delle esperienze sul campo. I nostri ragazzi si sono distinti in questa meravigliosa avventura basata sulla sperimentazione laboratoriale guidata che fornisce ai ragazzi la possibilità di avere una preparazione completa e fondata sullo spirito critico e sull'analisi. Andiamo nello specifico e descriviamo l'iniziativa: "Con framework di riferimento, l'Agenda ONU 2030, il progetto-sfida mira ad attuare un'azione sinergica fra 16 scuole di più ordini del territorio nazionale con anche la volontà di co creare soluzioni educativo-didattiche innovative e coinvolgenti. Nell'ambito della sfida globale si collocano le "sfide" a livello di istituti, come opportunità per analizzare il reale ed incoraggiare il critical thinking ed elaborare decisioni consapevoli, proiettate su uno scenario futuro.

Gli obiettivi del progetto sono i seguenti: saper lavorare in squadra in un contesto di problem solving; saper trovare soluzioni a problemi globali spendibili nel quotidiano; assimilare le conoscenze, grazie al peertutoring/ peer learning/ peer reviewing; conoscere e condividere gli obiettivi dell'Agenda 2030 per realizzarli sul territorio; attuare le regole delle cooperative learning; ridurre il gender gap nelle discipline STEM; ridurre la dispersione scolastica attraverso attività motivanti e coinvolgenti; agire per una cittadinanza attiva e consapevole; imparare le regole della comunicazione efficace per la disseminazione delle buone pratiche tramite strumenti digitali.

**Mattia Palazzi, Nicolò Testani, Roberta Bartoli di 4 C Cucina IPSEEOA**  
Laboratorio di giornalismo e comunicazione  
proff Russella Rossi e Lara Celletti

# Sfida per l'alimentazione In campo la classe VF



CAVIALE ALLA MENTA

## « Ipsseoa Ceccano - Al fianco delle donne, sempre



# Contro la violenza. Come oggi, ogni giorno

- Non solo il 25 novembre. Questo il messaggio degli studenti che in assemblea hanno manifestato con un segno rosso sul viso
- Durante l'esercitazione di sala/bar altri alunni hanno dedicato il centrifugato "Love red" alla giornata del 25 novembre

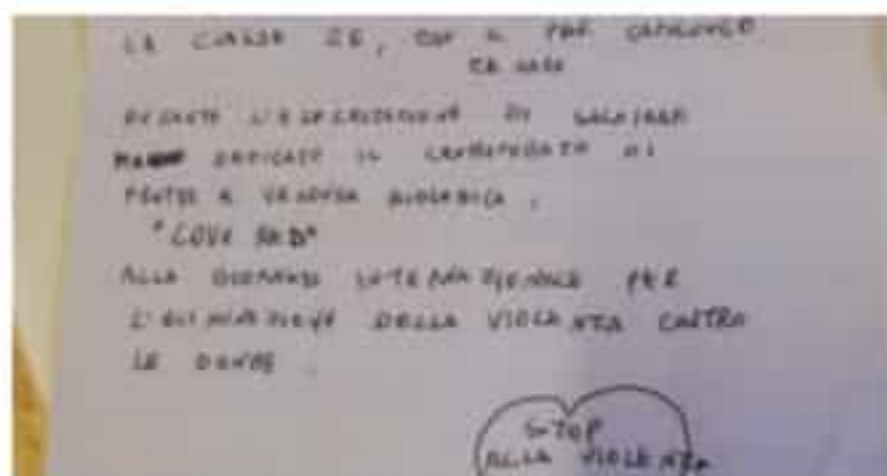
Ogni giorno dell'anno, e non solo il 25 novembre, le donne vanno rispettate... bisogna battersi ogni giorno, per questo motivo scriviamo adesso questo articolo e non in cadenza del giorno anti violenza. Ecco perché ne facciamo tesoro elencando tutte le iniziative contro il femminicidio fatte all'interno dell'Ipsseoa diretto dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**. In particolar modo una: i ragazzi stessi, contestualmente all'assemblea studentesca, hanno manifestato disegnandosi una virgola di rossetto sotto l'occhio. "Come oggi ogni giorno". Dicevamo

che, il 25 novembre scorso, l'Ipsseoa era in piena assemblea studentesca perché ha messo in cantiere una serie di iniziative. Oltre ai punti all'ordine del giorno, i ragazzi, autonomamente hanno preso la decisione di manifestare contro la violenza sulle donne con piccoli simboli e gesti; anche nei laboratori è stato rivolto un pensiero a tutte le donne uccise con un lavoro molto particolare coordinato dal professor **Cesare Capolungo** e la professoressa **Rita Cimaroni** per sensibilizzare gli studenti. Si tratta di un gesto simbolico per prevenire e sensibilizzare. Tutti sappiamo che i numeri sono spaventosi e che queste donne vengono

uccise dalla stessa mano che le ha accarezzate.

L'IIS Ceccano nelle sue tre sedi ha messo in atto tantissime iniziative contro ogni tipo di violenza.

**Federico Reali 4 C cucina...e tutti noi - Progetto Laboratorio di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Celletti e Rossi**  
Un plauso ai ragazzi dell'Alberghiero di Ceccano da parte della redazione de L'inchiesta. Gli alunni hanno dimostrato, anche in questa occasione, spirito di intraprendenza ed alto senso civico. Sensibilizzare i coetanei attraverso gli strumenti a propria disposizione è un segnale di grande attenzione.



## “Ceccano - Anche all'Ipsseo...Libriamoci

Due giorni dedicati alla lettura, coinvolgendo tutte le classi del biennio e del triennio. Momenti di aggregazione, di condivisione, toccanti e coinvolgenti

Ospiti il regista e attore teatrale **Simone Ignagni**, la scrittrice **Simona Riccardi**, la videomaker e fotografa **Irene Carnevale**, il rappresentante dei genitori **Enzo Felici**



**N**ei giorni 17 e 18 novembre l'Istituto Alberghiero di Ceccano, diretto dalla prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal vicepresidente **Domenico Crocca**, ha ospitato l'evento "Libriamoci", giornate di lettura promosse dal Cepell (Centro per il libro e per la lettura).

La manifestazione, curata dalle professoressa **Donatella Tanzi** e **Rosa Nardoni**, ha coinvolto tutte le classi del Biennio e del Triennio. Le giornate sono state impreziosite dalla partecipazione di diversi ospiti, quali il regista e attore teatrale **Simone Ignagni**, la scrittrice **Simona Riccardi**, docente dell'Istituto, la scrittrice, videomaker e fotografa **Irene Carnevale** e il sig. **Enzo Felici** (rappresentante dei genitori).

È stata un'esperienza unica, due giorni di immersione nella lettura, aggregazione e interazione; momenti toccanti e coinvolgenti che hanno visto gli alunni **Asia Marchetti** e **Au-**

**rora Nannucci** 2B, **Sofia De Santis** e **Aurora Altobelli** 2A; **Ambrogio Celardi** 2D, **Lorenzo Mariani** 2F e **Lorenzo Corsi** 2G; **Raffaella Corallo** e **Gabriele Lorenzo Quattrococchi** 3C; **Marco Campioni** e **Leonardo Maria Mastrosanti** 4 leggere brani scelti da antologie di poesie o articoli di giornali, tutti con un unico filo conduttore: sconfiggere la paura che impedisce agli esseri umani, in particolare ai ragazzi di oggi, di coronare i loro sogni, in una parola storie per imparare a vivere.

La manifestazione si è aperta il giorno 17 novembre con la partecipazione di Simone Ignagni che ha proposto un adattamento in chiave ironica di Raperonzorock (una rilettura della favola di Raperonzolo di **Stefano Benni**) ed un testo sulla Paura che ha generato diverse riflessioni tra i ragazzi, successivamente Ignagni ha simulato un laboratorio di lettura espressiva coinvolgendo alcuni alunni ed alunne: ha spie-

gato in questo modo come la lettura e l'immedesimarsi in un personaggio possano aiutare a vincere timidezza e paure.

La lettura di "Confessioni" e "Amore Perduto" della poetessa **Louise Gluck**, hanno contribuito in maniera profonda e toccante ad affrontare il tema della paura della felicità e la perdita degli affetti più cari.

Anche la prof.ssa Riccardi ha raccontato come la lettura e la scrittura siano state un elemento fondamentale nella sua vita di ragazza prima e di donna poi e ci ha regalato due sue poesie davvero emozionanti: una sulla perdita dei propri cari ed una riflessione sui caduti per la patria. La giornata si è conclusa con la lettura di un articolo di giornale sulla discriminazione femminile, volto a smuovere le coscienze.

L'immersione nella lettura è continuata il giorno successivo: sono stati letti brani estrapolati da "L'affetto instabile" di Irene Carnevale la quale ha stimolato i ragazzi a guardare dentro se stessi: interessanti sono stati gli interventi della platea, (soprattutto quelli dei più introversi e poco abituati a parlare in pubblico), volti a sottolineare il coraggio che ogni giorno le nuove generazioni mettono nel vivere appieno la loro vita, nonostante il bombardamento di stimoli esterni a volte negativi e pressanti che la società odierna presenta. Bellissima l'atmosfera che si respirava in palestra: tanta vicinanza e solidarietà, nonostante la distanza fisica imposta dalle misure anticon-

vid.

Voci di ragazzi, voci di speranza, voci di chi nella lettura trova il coraggio di essere finalmente sé stesso.

**Marchetti Asia** e **Nannucci Aurora** 2B

**Ipsseo** con la supervisione

della prof.ssa **Giovanna Colasanti**

# Voci di ragazzi, di chi trova il coraggio di essere se stesso



# Il testo poetico 'Soldato' sul podio. E' di due alunne dell'Istituto Alberghiero

- *La competizione è stata lanciata dall'associazione culturale Gea che con il Comune ha organizzato la Giornata del ricordo*
- *Un'iniziativa in memoria dei caduti militari e civili nelle missioni internazionali di pace aperta a tutti gli studenti della città*

Il 12 Novembre scorso, l'associazione culturale "Gea" ha organizzato con il Comune di Ceccano, presso il monumento dedicato ai Caduti di Nassirya in piazza Berardi, la "XII Giornata del ricordo dei Caduti militari e civili nelle missioni internazionali di pace".

Alla cerimonia erano presenti il Sindaco di Ceccano **Roberto Caligiore**, il senatore **Massimo Ruspandini**, **Daniele Maura** presidente del consiglio provinciale ed i vertici dell'Arma dei carabinieri.

Il presidente Staccone ha consegnato gli at-

testati direttamente al responsabile di sede prof. **Domenico Crocca**.

Lo scopo di questa iniziativa è la promozione di un momento di aggregazione, dello sviluppo dello spirito di Patria, sul valore del sacrificio dei caduti militari e civili nelle missioni internazionali per la pace.

Sono state invitate l'associazione Nazionale dei Carabinieri, la Croce Rossa, l'associazione Nazionale Bersaglieri, l'associazione Arma Aeronautica.

Infine, come ogni anno è stato organizzato un concorso aperto a tutti gli studenti delle



LA POESIA VINCITRICE E LA CONSEGNA DEGLI ATTESTATI

scuole di Ceccano. Quest'anno, la competizione è stata vinta da due studentesse dell'Alberghiero di Ceccano, classe 4 G. Si tratta di **Giuditta Moscardini** e **Iman El Idrissi**, che hanno convinto la giuria con un testo poetico.

I professori **Cesare Capolungo**, **Marino**

**Maturo** e **Graziella Cedrone** hanno, invece, montato un video con le classi 3H, 3 E e 3 E Sala.

**Articolo di Giuditta Moscardini e El Idrissi Iman. Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione proff Rossella Rossi e Lara Celletti**

## «Ceccano - Percorsi competenze trasversali e orientamento



IGNO MASSARI CON LE RAGAZZE DEL 5° A

# Esperienza di "lavoro" per le ragazze del 5° A

Le alunne dell'indirizzo enogastronomia, settore cucina, hanno svolto lo stage in modalità interdisciplinare

Hanno collaborato alla preparazione della colazione a buffet e del pranzo, fino alla cena con il menu alla carta

Sul campo hanno saputo instaurare un clima di fiducia con i colleghi. Lo stage ha contribuito a renderle più "mature"

*Dall'Alberghiero sono partite in quattro alla volta dell'Hotel Igea di Brescia. Un'esperienza formativa e con mansioni di responsabilità*

Come ogni anno, l'IPSS.E.O.A. di Ceccano organizza per le classi del triennio un periodo di alternanza scuola lavoro, chiamato PCTO. Può essere svolto in modo autonomo, scegliendo un'azienda ristorativa della zona o affidandosi alla scuola che sceglierà per i ragazzi una struttura che li ospiterà per un periodo di quattro settimane, collocandoli in aziende distribuite in molte regioni d'Italia. Ad iniziare sono stati i ragazzi delle classi quinte con partenza da Ceccano il giorno 3 novembre fino al giorno 1 dicembre, per poi potersi occupare della preparazione per l'esame di Stato. A raccontare quest'esperienza sono alcune ragazze della classe 5°A dell'indirizzo enogastronomia, settore cucina. Per svolgere l'ultimo periodo di PCTO si sono affidate alla scuola che ha scelto di farle collaborare con l'Hotel Igea, un quattro stelle situato a pochi minuti dal centro di Brescia. Le quattro ragazze, frequentanti lo stesso indirizzo, hanno svolto lo stage in modalità interdisciplinare, alternandosi per l'intero periodo tra

sala e cucina. L'alta classificazione dell'hotel ha permesso alle ragazze di svolgere mansioni importanti che richiedevano maggiore responsabilità e cura. Durante il periodo in cucina, per il turno della colazione (che veniva svolto con il servizio a buffet) le ragazze avevano il compito di preparare brioches, torte e alcune preparazioni salate. Subito dopo, iniziava l'allestimento del pranzo, per il quale era previsto un menu prestabilito adatto ad un pranzo di lavoro, che offriva una scelta di un primo tra tre possibilità, così come per i secondi preparati giornalmente dallo chef affiancato dalle alunne di cucina. Per la cena, la proposta di un menu alla carta, nella quale non mancavano mai piatti tipici della regione come, ad esempio, casoncelli con burro e sabbia, cotoletta alla milanese e risotto allo zafferano. Per la prima colazione in sala bisognava allestire il buffet, aiutare il cliente nel momento del bisogno e sbarazzare i tavoli per il cliente successivo. Il pranzo veniva svolto con un servizio self service, il cliente si serviva da

solo e le stagiste si occupavano di sbarazzare i tavoli. La cena aveva un servizio curato, all'altezza di un quattro stelle, al cliente accompagnato al tavolo venivano servite le bevande. Le capacità professionali delle ragazze hanno consentito loro di instaurare un rapporto di fiducia con i colleghi con cui hanno contribuito a rafforzare lo spirito di squadra, facilitate dall'ambiente sereno che le ha stimolate a imparare cose nuove. Sono tornate più mature e responsabili, appassite per questo consigliano a tutti i ragazzi che ancora devono svolgere quest'esperienza di seguire la scuola e di viaggiare. Augurando ai futuri stagisti di vivere un'esperienza come la loro, piena di allegria e con un desiderio crescente di continuare a lavorare in questo settore.

Articolo scritto da Liliana De Bonis, Sasha Buonaiuto, Azzurra Sperduti, Giorgia Zellini, classe 5 A cucina IPSS.E.O.A., supervisione prof. Eleuterio Shardella - Laboratorio progetto giornalismo e comunicazione diretto dalle prof. Rossella Rossi e Lara Cellenti.

## Messa animata dagli alunni dell'Istituto San Benedetto di Cassino

Momento suggestivo di condivisione prima delle festività natalizie all'Istituto San Benedetto di Cassino, dove Don Luigi Maria Di Bussolo ha celebrato una funzione eucaristica per i bambini. La Santa Messa è stata accompagnata dai canti preparati dalle classi quarta e quinta della scuola primaria. Al termine, i ragazzi della Scuola Secondaria, seppure con i solisti limitati dalle

mascherine, hanno eseguito due Gospel: The Virgin Mary had a baby boy e Go tell it on the mountain. La Preside, nei suoi Auguri, ne ha spiegato il significato: «Nonostante tutte le incertezze, le fragilità, il nostro male, vogliamo cantare il fatto più importante che potesse accadere nella nostra vita e che festeggiamo a Natale.

"The Virgin Mary", infatti, ci dice che Dio si è fatto uno di noi perché ciascuno possa essere contento nella vita. Dalla Scuola San Benedetto, questa grande notizia, vogliamo che raggiunga tutti (Go tell it on the mountain). Il mondo ha proprio bisogno di qualcuno che, certo dell'amore di Gesù, sia capace di far rinascere la speranza tra le persone».



## «Ceccano - Volume edito da Gemma Edizioni



# Le ricette della nonna nel libro sul territorio

LA FOTO DI GRUPPO IN AULA MAGNA, IN BASSO GEMMA GEMMITI CON IL PROF. DANIELE FRIONI E CON LA DIRGENTE SCOLASTICA PROF. ALESSANDRA NARDONI

□ Si intitola "Le Ricette del Buongustaio" ed è stato presentato il 21 dicembre nell'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero

□ Fa parte della collana "Ciociaria Favolosa" e mette in risalto il legame tra tradizioni e famiglia

□ Un volume dal valore tecnico professionale relativo al settore dell'enogastronomia, ma anche una valenza sociale e storica

*L'esperienza raccontata da un'alunna di 4° F, la classe con cui il prof Frioni ha realizzato il testo scolastico, unico a livello nazionale*

Il 21 dicembre 2021, nell'aula magna dell'IIS Ceccano, si è tenuta la presentazione della collana "Ciociaria Favolosa" alla presenza del Dirigente Scolastico professoressa **Alessandra Nardoni**, del vicepresidente professor **Crocca**, degli insegnanti, degli studenti, del presidente della Pro Loco **Daniilo Diana**. La casa editrice "Gemma Edizioni", fondata da **Gemma Gemmiti** che ha già collaborato con l'Istituto Alberghiero di Ceccano per la realizzazione del libro "Le ricette del Buongustaio", ha chiesto di nuovo la partecipazione del nostro Istituto al fine di valorizzare le tradizioni del territorio ed il legame con i nonni. La pubblicazione delle ricette di piatti tramandati di generazione in generazione conferisce al libro non solo un valore tecnico professionale relativo al settore

dell'enogastronomia, ma anche un alto valore umano di ricerca nel passato delle nostre radici. Scrive **Camilla Pizzuti**, un'alunna della 4F: «È stata un'esperienza per me molto bella perché mi ha permesso di compiere un salto nel passato; è stato emozionante sfogliare il ricettario di mia nonna e poter scegliere una ricetta scritta da lei con tutto l'amore e l'impegno possibile». Ha partecipato al progetto la classe 4F, indirizzo pasticceria ed in particolare le alunne **Apavale Anamaria, Colatosi Alessia, Pizzuti Camilla, Testa Nicole, Torella Elisa, Velori Azzurra Rita**. La classe è stata sapientemente guidata dal prof **Danielle Frioni**, che si dimostra sempre aperto e disponibile a tutte le

opportunità che vengono proposte alla nostra scuola e che hanno portato l'Istituto Alberghiero di Ceccano ad essere la prima scuola a livello nazionale ad aver realizzato un libro di ricette inerenti il territorio. Un volume che ha suscitato l'interesse di altri istituti alberghieri italiani. Inoltre, i ragazzi che hanno partecipato al progetto oltre ad aver avuto l'opportunità di vivere un'esperienza utile all'arricchimento del proprio Curriculum Vitae, hanno anche avuto un riconoscimento di un credito formativo di 40 ore ai fini del PCTO (percorsi competenze trasversali e orientamento). **Anamaria Apavale** con la prof. **Dunia Mastantoni - Laboratorio di giornalismo e comunicazione diretta dalle prof. Rossella Rossi e Lara Celletti**



## IIS Ceccano

# Alla scoperta de "L'Artusi" pilastro della cultura gastronomica e 'best seller'

□ *Pellegrino Artusi ha scritto, nel 1891, il più celebre manuale di ricette che si conosca. La sua opera conta oltre 1mln di copie vendute*

□ *La prof.ssa Lara Maria Celletti ha intrapreso un percorso di studio molto approfondito sullo scrittore con le classi 5A e 4C cucina dell'Ipsseo*

Con le classi 5A e 4C cucina dell'Ipsseo diretto dalla prof **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede Domenico Crocca, la professoressa di Lettere **Lara Maria Celletti** ha intrapreso un percorso di studio molto approfondito sullo scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, autore di un notissimo libro di ricette: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" **Pellegrino Artusi**. Tutti lo nominano, in pochi conoscono davvero la sua storia e il libro che lo ha reso immortale, il manuale datato 1891. Il suo libro, noto anche semplicemente come "L'Artusi", costituisce una sorta di spartiacque nella cultura gastronomica dell'epoca, valorizzando la tradizione culinaria nazionale anche con la giusta

dose di ironia. Raccolse ricette da tutta Italia descrivendole talvolta con piccoli commenti personali e prestando la giusta attenzione a quelle preparate in modo casalingo. Ecco perché a lui in tanti riconoscono il merito di aver dato dignità a un enorme mosaico di tradizioni regionali, tra frittelle, ripieni, umidi, minestre, salse, arrostiti, lessi, gelati e conserve. La sua opera, inoltre, conta oltre un milione di copie vendute. Non se ne può proprio fare a meno in una scuola Alberghiera.

**Giulia Di Stefano Classe 5A**  
**Marika Altobelli Classe 5A laboratorio**  
**progetto di giornalismo e comunicazione diretto**  
**dalle prof Rossella Rossi e Lara Celletti**





## Ceccano

# Open Day all'Ipsseoa, come scoprire "un angolo di mondo scolastico"

- *Gli alunni la definiscono "una scuola meravigliosa per costruire il proprio futuro". Tante, infatti, le opportunità offerte dall'istituto*
- *Finalmente l'evento torna in presenza dopo due anni per fornire tutti i dettagli sull'offerta formativa, le aule, i laboratori, gli spazi per i progetti extra curricolari*

L'Open Day all'IPSSEOA di Ceccano è un evento che permette a molte persone di venire a conoscenza del "nostro angolo di mondo scolastico". Sabato prossimo l'evento in presenza presso la sede di via Borsellino, che ha anche lo scopo di promuovere le bontà enogastronomiche locali, regionali e nazionali e gli attrattori turistici nonché le varie tipologie di turismo che la nostra bella Italia offre. Ogni anno, nel periodo invernale, le famiglie hanno modo di osservare i laboratori insieme ad i professori ed agli alunni in divisa, quindi di vedere e valutare per i loro figli la nostra offerta formativa. La mostra

dei piani formativi in location rappresenta un saggio per ogni settore in indirizzo: cucina, pasticceria, sala o accoglienza turistica in modo tale che i ragazzi che dovranno affrontare il primo anno avranno le idee più chiare su che ramo scegliere dopo il biennio.

Ma non solo. Infatti, l'Ipsseoa di Ceccano, diretto in sede dal vice preside **Domenico Crocca**, offre anche tantissime altre opportunità tra progetti extra e percorsi formativi specifici, anche per quanto riguarda le lingue straniere indispensabili per entrare nel mondo del lavoro. È fondamentale consentire ai genitori di partecipare

agli open day in orari che siano comodi per loro. Per questo motivo un buon suggerimento è quello di scegliere diverse date ed orari, in modo che tutti possano scegliere di visitare la scuola sia in orario scolastico sia durante il fine settimana, così da agevolarli a partecipare.

Quest'anno sarà molto importante, perché rispetto agli scorsi due anni l'Open Day si svolgerà in presenza con le giuste norme anti-covid.

L'Open Day online è uno strumento che ha dato modo alla scuola di presentare la sua offerta formativa ed i suoi ambienti. L'emergenza sanitaria negli ultimi due anni

ha reso questo tipo di esperienza più difficile da organizzare ma più semplice ed interattiva tramite i commenti e le domande che hanno posto in diretta le persone interessate.

Vi aspettiamo sabato 18 dicembre 2021 dalle ore 10:30 alle ore 18:00.

Una scuola meravigliosa per costruire il proprio futuro

**Giulia Di Stefano Classe 5A**  
**Marika Altobelli Classe 5A**  
**Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti**

## Ceccano

# Lo Chef tecnologo alimentare e l'importanza della cottura sottovuoto a bassa temperatura

- *L'interessante corso a cura del prof. Daniele Frioni rivolto ad alcuni alunni delle classi quinte dell'Alberghiero diretto dalla prof. Nardoni*
- *Questa tecnica permette di prolungare la shelf life di un prodotto e di evitare lo spreco alimentare. Un argomento sempre più al centro della realtà gastronomica gourmet*

**I**l professor **Daniele Frioni** ed alcuni alunni delle classi quinte dell'istituto Alberghiero di Ceccano diretto dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca** protagonisti di un corso di enorme spessore formativo sulla tecnica di cottura sottovuoto a bassa temperatura.

La cottura sottovuoto a bassa temperatura è nata in Francia negli anni '80 e in Italia è arrivata intorno agli anni 2000. La particolarità di questa tecnica di cottura e annessa conservazione è la capacità di permettere di conservare più a lungo un alimento crudo e/o cottura dopo un trat-

tamento termico a bassa temperatura. Utilizzare questo trattamento nelle cucine tradizionali e innovative richiede competenze non soltanto pratiche o conoscitive delle caratteristiche organolettiche ma bensì conoscenze tecnologiche visto l'utilizzo di attrezzature digitali e computerizzate.

Da qui l'importanza di definire lo chef uno chef tecnologo. Questa tecnica permette di prolungare la *shelf life* di un prodotto e di evitare lo spreco alimentare, visto che ogni singolo alimento viene porzionato, abbattuto e successivamente cotto in buste resistenti al calore.



Il prodotto conservato in tale modalità permette di avere una durata di vita e di utilizzo pari a 30 -40 giorni a temperatura positiva e per 2-3 mesi se il prodotto verrà di seguito conservato con il trattamento negativo della surgelazione.

Infine, questa nuova tecnologia in cucina ci permetterà di evitare lo spreco alimentare, vista l'importanza attribuitagli negli ultimi anni.

Il corso, progettato in 10 incontri di 3 ore ciascuno, ha l'intento di avvicinare gli

alunni delle classi quinte dell'indirizzo enogastronomia alla conoscenza e scoperta di questa nuova tecnica di cottura e annessa conservazione, che oggi è presente e prende sempre più piede nella realtà gastronomica gourmet.

**Giulia Di Stefano Classe 5 A**  
**Laboratorio progetto giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti**

## Ipsseoa Ceccano

# Il Covid non ferma i ragazzi che hanno voglia di imparare

- *Nel mese di febbraio, via libera al corso DELF, insegnamento di lingua francese con cui si consegue un diploma ministeriale*
- *Iscrizioni aperte fino al 28 febbraio con un gruppo docente molto qualificato. Una voce in più da inserire nel proprio curriculum*

**E** il Covid non ferma di certo i ragazzi che hanno voglia di imparare...È così che l'Ipsseoa di Ceccano condotto dalla dirigente **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede professor **Crocca** attiverà il corso DELF a partire da febbraio. Si tratta di un corso di lingua francese e al termine di questa esperienza verrà rilasciato un diploma riconosciuto dal Ministère de l'Éducation Nationale Française che attesta la conoscenza della lingua francese come lingua straniera nei livelli A1, A2, B1, B2 del

quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue. Sono aperte le iscrizioni fino al 28 febbraio per questo magnifico corso e, una volta presi tutti i nominativi, i ragazzi di ogni settore e classe inizieranno ad imparare e comprendere le basi di una lingua che servirà per la loro carriera professionale nei grandi alberghi e nelle cucine, sale e office di essi. Professoressa: **Ersilia De Angelis** ed **Anna Capozzella**. Un grande grazie va alla scuola che dà la possibilità ai ragazzi di frequentare



questi corsi aggiuntivi e anche ai docenti, che con impegno e dedizione ogni giorno cercano di insegnare il massimo agli studenti.

**Andriotta Valeria IVC**  
Progetto reporter e giornalismo

condotto dalle prof.sse **Lara Celletti** e **Rossella Rossi**  
Le referenti **Cipolla Catia ITE** e **De Angelis Ersilia IPSSEOA** per Ceprano, **Rea Rosanna, Anna Capozzella, Patrizia Gazzilli**

## *Ceccano - Storie di vita e di lavoro*

# Dall'Alberghiero all'azienda "Monaci delle Terre nere" di Zafferana Etnea. Massimiliano Iancu spicca il volo



Dalla pratica al lavoro il passo è breve.... se si è preparati. Queste sono le cose che ci rendono felici: uno studente Ipsseoa, **Massimiliano Iancu** che frequenta il 5°C Enogastronomia ha già ricevuto, dopo lo stage, un contratto presso Zafferana Etnea, in Sicilia, nell'azienda "Monaci delle Terre nere".

Soddisfazione da parte di insegnanti e compagni per il traguardo raggiunto dallo studente del professor **Daniele Cardinale**.

Entrare nel mondo del lavoro è molto importante per gli studenti che in questo modo daranno la prova oggettiva delle competenze acquisite tra i banchi di scuola. Da parte di tutta la scuola, di tutto l'IIS Ceccano diretto dalla prof. **Alessandra**

**Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**.

Vedere gli studenti sistemarsi, ricevere offerte di lavoro e complimenti ed essere finanche assunti significa che l'azione formativa su cui si basa il percorso programmato per i tre indirizzi della scuola alberghiera, è ottimo.

Ricordiamo che l'offerta formativa si divide in tre indirizzi da scegliere dopo il biennio comune per tutti: cucina, ricevimento e sala bar, per tutti l'esame di qualifica alla fine del terzo anno e la maturità alla fine del quinto anno.

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



## Ceccano

### Due giorni dedicati all'orientamento scolastico Il 22 ed il 23 gennaio Open Day all'IPSSEOA



Open day IPSSEOA Ceccano anno scolastico 2022/2023, appuntamento sabato 22 e domenica 23 gennaio dalle ore 23:00 alle 18:00.

L'IPSSEOA di Ceccano permette a tante persone di venire a conoscenza dell'istituto tramite un open day. Sabato e domenica presso la sede di via Borsellino si svolgerà l'iniziativa con tutti i nostri allievi. L'evento riguarda i settori Cucina, Pasticceria, Sala o Accoglienza turistica in modo che gli alunni possano farsi un'idea più chiara su quale ramo scegliere dopo il biennio. Ma non solo: l'Open Day mostra anche tantissime altre opportunità tra progetti extra e percorsi formativi specifici, anche per quanto riguarda le lingue straniere indispensabili per entrare nel mondo del lavoro.

È fondamentale predisporre ai genitori degli orari che siano comodi per loro.

Quest'anno sarà ancora più importante, perché rispetto agli scorsi due anni l'open day si svolgerà in presenza con le adeguate norme anti-covid.

L'evento sulla piattaforma ha dato modo alla scuola di presentare la sua offerta formativa completa. L'emergenza sanitaria durante l'ultimo periodo ha reso questa esperienza complicata ma interattiva, tramite le domande che hanno posto in diretta le persone interessate. Si possono effettuare le iscrizioni online, tutti i giorni dalle 8:00 alle 14:00, siamo qui per VOI! Chiamate al numero 0775604714, per un appuntamento.

Vi aspettiamo i giorni sabato 22 e domenica 23. Un istituto scolastico per costruire il nostro futuro.

## Pastena - Kermesse di specialità tradizionali



### Da Ceccano alla Festa delle Meraviglie. Un trionfo

LA GIURIA PRESIDUTA DAL PROF. CROCCA

*Il racconto degli studenti che, impeccabili nella loro divisa, hanno prestato servizio durante la gara di cucina delle nonne provenienti da 23 comuni. Ha presieduto la giuria il prof. Crocca*

**A**nche durante le vacanze, gli alunni IPSSEOA sono sempre pronti a prestare servizio. Questo il ricordo della loro partecipazione alla Festa delle Meraviglie, gara di cucina delle nonne provenienti da 23 paesi.

La giuria era formata dal prof. Crocca (presidente), le professoresse Graziella Cedrone, Simonetta Scirè e il signor Giancarlo Paciotti di Lazio Crea e dal coordinatore dei progetti "Grotte di Pastena e Collepardo" e "Certosa di Trisulti".

Una manifestazione imponente per un evento importante, atto ad esaltare la gastronomia locale, la storia e le tradizioni di una terra ricca che ha fatto della "buona tavola" uno dei suoi simboli e vantaggi turistici.

Non si possono descrivere il sapore e l'odore di certi piatti.

Un trionfo, un'occasione meravigliosa durante la quale i ragazzi della scuola alberghiera di Ceccano diretta dalla preside Alessandra Nardoni, hanno svolto il servizio per tutta la durata della kermesse di specialità impeccabili nella loro divisa d'Istituto.

Questa manifestazione è stata svolta a Pastena

a dicembre scorso, ne sono state fatte altre negli anni passati, e in questa occasione viene scelto un piatto che poi verrà inserito tra i piatti tipici della Ciociaria e stato mandato l'invito a tutti i novantuno comuni della Ciociaria, i piatti sono stati ventitré e i comuni che hanno partecipato Lenola, Fondi, Campodimele, Pico, Ceprano, Castro, Ceccano, ha partecipato anche l'Associazione Maurisia ed il sindaco di Pastena An-

**APERTE LE ISCRIZIONI ON LINE**

**SERVE AUTO?**

Tutti i giorni dalle 8:00 alle 14:00  
**SIAMO QUI PER VOI**

Chiamateci allo 0775 604714 per un appuntamento

gelo D'Ovidio. Insomma, tratta di un modo eccellente di proporre al pubblico piatti tradizionali, piatti dalla lunga tradizione storico culturale.

Grazie alla professoressa Cedrone che si occupa degli eventi, la loro organizzazione e di monitorare le competenze acquisite dai ragazzi. Tornando alla gara, il professor Crocca ha spiegato che «diversi premiati ci sono stati, come primo piatto ha vinto quello realizzato dalla signora **Loriana Cortina** di Ceprano, *fini fini fantasia ciociara* (fini fini all'uovo, ortica con condimento di cinghiale asparagi e pomodoro pachino bianco e rosso) come secondo piatto ha vinto la signora **Immacolata Grossi** del comune Campodimele con *cotenna di maiale e cavolo cappuccio*; per quanto riguarda il dolce ha vinto la signora **Marina Zegarelli** con le *zeppole*».

Piatti sani e genuini che oltre al gusto assicurano la salute.

**Cristiana Carnesecchi e Singh Makepreet**  
4C Cucina Progetto Laboratorio giornalismo e comunicazione diretta dalle proff Russella Rossi e Lara Celletti

## “ Ceccano Ipsseoa - Guarcino

*Molte le adesioni da parte degli imprenditori al progetto "Il made in Italy come percorso di identità culturale". Nel primo incontro-lezione, la realtà Erzinio di Guarcino*

*Le origini del marchio, gli aspetti più importanti della gestione, la tipologia di mercato ed il processo di lavorazione dei prodotti fino alla vendita*



**N**on appena è arrivata la richiesta di poter incontrare i ragazzi dell'Istituto di Istruzione Superiore - Istituto Professionale Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera di Ceccano la risposta non si è fatta attendere da tanti imprenditori che parteciperanno al mega progetto mirato per promuovere le eccellenze italiane.

**Il made in Italy come percorso di identità culturale.**

L'entusiasmo di avvicinare futuri operatori locali del mondo del food&beverage con aziende storiche operanti sul territorio a pochi chilometri dalla scuola ha subito preso il sopravvento ed i docenti di indirizzo hanno proposto questo meraviglioso percorso.

Entusiasmo confermato dopo il primo incontro-lezione tenutosi il 27 gennaio presso l'Istituto di Ceccano diretto dalla prof. **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico**

**Crocca.**

Le classi coinvolte sono 3 E e 3 H indirizzo Sala e vendita e 5 A e 5 D indirizzo Cucina, professori **Cesare Capolungo** e **Marino Maturro**.

Tre le lezioni, della durata di 3 ore, svolte in collaborazione con Azienda Erzinio di Guarcino rappresentata egregiamente da Luca e Palma nel primo incontro.

La seconda lezione: il formaggio dalla produzione all'affinamento in collaborazione con Sapori Unici e il Maestro Affinatore **Elie Testa**.

La Terza lezione la birra - tipologie, tecniche di produzione- servizio e abbinamento) a cura del birrifico Erbanina - Gioia Sannitica (Caserta).

Ad accogliere **Palma Pazienza**, titolare dell'azienda Erzinio, e Luca decennale collaboratore dell'azienda, i docenti e il Primo

Collaboratore e Vicario Prof. Crocca.

L'incontro ha visto alternarsi gli interventi di esperti con interessanti dimostrazioni pratiche.

Story telling da parte dei titolari iniziando con il racconto della storia aziendale, da come tutto è partito a come negli anni molto sia cambiato, quali sono gli aspetti più importanti legati alla gestione di un'azienda che pur adattandosi al mercato vuole continuare a garantire una qualità dei prodotti sempre alta e senza perdere tipicità.

Quindi, entrando nello specifico della produzione e lavorazione dei prodotti, seguendo l'interno processo di trasformazione dei prodotti fino ad arrivare alla loro vendita. Non sono mancati riferimenti alla tracciabilità, etichettatura e controllo qualità. Unanime, anche da parte dei docenti, l'invito a considerare il mondo della norcineria come settore valido professionalmente, che richiede figure con peculiarità e conoscenze oggi difficili da trovare se non nel settore alberghiero gastronomico.

Un comparto che potrebbe configurarsi come sbocco lavorativo una volta terminato il percorso di studi o come arricchimento delle proprie conoscenze e esperienze già durante gli studi stessi.

Ovviamente, quando si potrà saranno organizzate visite in queste strutture, degustazioni e mini stage formativi.

**Giulia Di Stefano Classe 5 A**  
**Marika Altobelli Classe 5 A Alberghiero**  
**Laboratorio di giornalismo**  
**e comunicazione**  
**diretto dalle prof**  
**Rossella Rossi e Lara Celletti**

# Le aziende storiche raccontano il made in Italy agli studenti



## Ceccano

# A testa alta...omaggio a Falcone e Borsellino. Silenzio e sconcerto

- *La rappresentazione teatrale andata in scena al Teatro Nestor ha lasciato di stucco gli studenti dell'Ipsseo, che qui esprimono le loro emozioni*
- *La compagnia "Arte Varia" ha affidato al personaggio di Giuseppe di Matteo, vittima a soli 12 anni, tutto il pathos della drammatizzazione*

**L**unedì 11 aprile alcune classi dell'Istituto Alberghiero di Ceccano, diretto dalla prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal vicepresidente prof. **Domenico Crocca** hanno assistito, presso il Teatro Cinema Nestor di Frosinone, alla rappresentazione teatrale "A testa alta - Falcone e Borsellino" realizzato dalla compagnia "Arte Varia". Lo spettacolo ha provato a raccontare, in modo diverso dal solito, la battaglia dei due magistrati contro la mafia, che alla fine tolse loro la vita con gli attentati di Capaci e Via D'Amelio. Le scene che più hanno colpito la platea di ragazzi intervenuta sono state sicuramente due:

in primis la storia di **Giuseppe di Matteo**, il bambino di soli 12 anni rapito e sciolto nell'acido per vendetta contro il padre **Santino**, prima boss e poi collaboratore di giustizia. È lo stesso Giuseppe, sul palco, a raccontare della sua prigionia e della sua morte, avvenuta per strangolamento e tutto lo spettacolo è in pratica un prender coscienza proprio della morte, sua e del giudice **Falcone** a cui il piccolo racconta le vicende che lo hanno portato lì, in quel luogo tutto bianco, che si scoprirà essere il Paradiso. Anche Falcone prende ad un tratto coscienza della sua morte, e di quella dell'amico e collega **Borsellino**, dopo aver



raccontato al piccolo Giuseppe le vicende di altri ragazzi uccisi della mafia, solo perché si trovavano nel posto sbagliato al momento sbagliato. Storie di infanzia e adolescenza negate, per la crudeltà di uomini che non si sono fermati davanti a nulla. Il secondo momento "forte" è stato sicuramente la proiezione delle immagini dei tg del 1992; la desolazione della piana di Cacaci dopo l'esplosione ha provocato in sala un silenzio pieno di domande e stupore. L'ultima immagine che resta negli

occhi degli spettatori, però, alla fine dello spettacolo, è l'abbraccio bellissimo tra Giuseppe e il giudice Falcone: Giuseppe dice a Falcone che è un eroe. E tutti noi sappiamo che è la verità e che l'esempio di questo uomo resterà sempre vivo, non morirà mai.

**Aurora Altobelli e Sofia De Santis**  
**prof. Giovanna Colasanti classe 2A Ipsseo**  
**Laboratorio progetto di giornalismo e comunicazione**  
**proff. Rossella Rossi e Lara Celletti**

## Ipsseoa Ceccano

# La sensibilità di un'azienda che interviene in aiuto di un alunno in difficoltà

- *Al ragazzo sono stati donati due paia di occhiali da vista, su interessamento del consiglio di classe. Un gesto apprezzato da tutta la scuola*
- *«Il regalo al nostro studente ci fa capire che che, in un mondo in cui i valori vengono spesso a mancare, esistono persone capaci di darci speranza»*

L'Istituto Alberghiero IPSSEOA di Ceccano diretto dalla Prof.ssa **Alessandra Nardoni** e dal Vicario Prof. **Domenico Crocca** è stato testimone di un gesto di altruismo e professionalità raro, purtroppo, ai giorni nostri. La catena di negozi di ottica Lodi Optic Vista Master, con sede principale a Latina Via A. Moro 61, ha omaggiato un alunno della nostra scuola con ben due paia di occhiali da vista. Questo è stato un gesto molto significativo per tutta la comunità scolastica, un atto di umanità da parte del dott. **Marco Lodi** e del suo braccio destro, il dott. **Li-**

**berato Altobelli**, che prontamente si sono prestati ad aiutare un ragazzo in difficoltà, consegnando anche "a domicilio"! Un ringraziamento particolare va al Consiglio di Classe della 4 C cucina, per aver coinvolto l'azienda che ha negozi anche a Sermoneta, Anzio, Nettuno e Terracina. La Lodi Optic Vista Master non è nuova a queste azioni di generosità e di supporto nei confronti di chi non ha tutte le risorse per migliorare le proprie condizioni. Il regalo al nostro alunno ci fa capire che ancora oggi, in un mondo in cui spesso i valori fondamentali vengono a mancare o,



peggio, dati per scontati e fuori moda, esistono persone empatiche e di animo gentile, capaci di darci una speranza. È il caso di dire che esistono ancora gli Angeli sulla Terra!

**Valeria Andriotta**  
 classe 4 C cucina  
 Progetto Giornalismo  
 e comunicazione diretto dalle proff  
 Rossella Rossi e Lara Celletti



## “Ceccano - Ipsseoa

Da un'idea della prof.ssa Graziella Cedrone, che anni addietro ha dato vita al progetto “Mi metto al centro tavola”, sono nate delle particolari creazioni

La docente ha insegnato ai suoi studenti a dare vita ad un'arte di recupero ecologico e sostenibile. Durante gli Open Day dell'istituto, l'originalità delle composizioni è stata apprezzata da tutti gli ospiti



**C**i sono composizioni veramente stupende che nel corso degli eventi tutti si fermano a fotografare.

La sua creatività raffinata ed elegante ha incantato tutti, soprattutto i visitatori, gli ospiti e gli studenti che da lei stanno imparando buon gusto ed equilibrio. Si tratta della professoressa **Graziella Cedrone** e delle sue mani d'oro, della sua grande capacità di assemblare gli oggetti più disparati e ricavarne composizioni che risultano essere vere e proprie opere d'arte.

Un esempio?

Durante gli Open Day tutti gli ospiti pervenuti in sede sono rimasti letteralmente incantati dell'originalità delle composizioni disposte in giro per la scuola per stupirci e sorprenderci.

Oltre che dare gusto al palato, anche piacere estetico e bellezza. In ogni circostanza le



mani esperte della professoressa con i suoi studenti danno alla scuola un tocco di eleganza e bellezza.

Materiali riciclati, arte di recupero ecolo-

gica e sostenibile ma anche preziose tovaglie di seta e broccato, piatti di coccio, ceramiche e porcellane disposti per compiacere gli ospiti ed esaltare piatti e bevande.

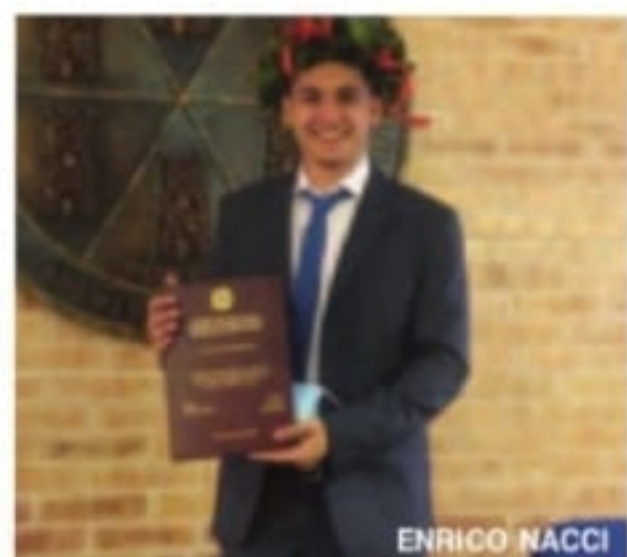
Si tratta di oggetti normali che, disposti in senso cromatico o tematico, assumono un significato specifico, diventano simboli in grado di dare sostanza e corpo alle emozioni.

La professoressa Cedrone, gli scorsi anni, è stata l'ideatrice di un progetto magnifico dal titolo: “Mi metto al centro tavola” in cui per ogni occasione fu preparata una composizione.

**Federico Sirizzotti 5A  
Giulia Di Stefano 5A  
Flavio Renzi 5A  
Progetto laboratorio  
giornalismo e comunicazione  
coordinato dalle proff  
Rossella Rossi e Lara Celletti**

# L'Arte a tavola con il recupero di materiali riciclati. Il racconto

## Cassino, l'Itis Majorana si congratula con i suoi talentuosi ex alunni



ENRICO NACCI

I docenti non dimenticano i loro talentuosi ex alunni o, più semplicemente, gli allievi che si temprano strada facendo e ottengono, negli anni, risultati importanti. Accade all'Itis Majorana, dove i professori non perdono occasione per congratularsi con chi affronta e vince le sfide del mercato del lavoro o del perfezionamento degli studi universitari.

E' il caso di **Enrico Nacci**, che si è brillantemente laureato presso l'Università degli Studi del Molise in Scienze biologiche con votazione 110 e lode.

«Il giovane dottore ha discusso la sua

tesi di laurea in “Fisiologia generale”, disciplina afferente al “Dipartimento di Bioscienze. Titolo del lavoro: “Le sestrine prevengono dall'atrofia muscolare indotta dal disuso e da denervazione, integrando segnali anabolici e catabolici del muscolo».

Si è laureato invece con lode in Ingegneria Informatica e delle Telecomunicazioni presso l'Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale, **Federico Dell'Ascenza**, ex studente V sez. C anno scolastico 2017-2018 indirizzo Informatica.



FEDERICO DELL'ASCENZA

## “Ceccano - Ipsseoa



# Trolley pronto, 4 settimane di alternanza scuola-lavoro

IL PROF. ELEUTERIO SBARDELLA CHE COORDINA L'ALTERNANZA

Il percorso di formazione sul campo e la sua organizzazione sono curati dal prof. Sbardella

Si parte per località del nord e del sud Italia per imparare come si lavora all'interno di una vera struttura

Un anno fa lo stage solo nella regione Lazio a causa delle restrizioni per la pandemia. Adesso, via libera

*Molti studenti con i tutor raggiungeranno gli alberghi che mettono a disposizione cucine, sale e front-office*

**A**ndiamo alla scoperta di un'altra grande avventura che la scuola alberghiera di Ceccano riserva ai suoi alunni per motivarli ad una formazione sempre più in linea con le richieste del mondo del lavoro.

I ragazzi dei quarti di tutti gli indirizzi dell'Ipsseoa di Ceccano, guidato dalla dirigente scolastica **Alessandra Nardini** e dal suo vice in sede professor **Domenico Crocca**, inizieranno infatti una nuova ed indimenticabile esperienza, la tanto attesa alternanza scuola-lavoro.

Sono tanti gli studenti che partiranno, grazie alla scuola e alle strutture alberghiere che mettono a disposizione le loro cucine, sale e front office per tutti coloro che hanno voglia di imparare. Per di più viaggiando, anche.

Il prossimo, attesissimo 9 febbraio, inizieranno questa favolosa esperienza guidati dal tutor scolastico e da quelli aziendali.

L'intero percorso e la sua organizzazione sono coordinati e curati dal bravissimo prof. **Eleuterio Sbardella**. Lo scorso anno i ragazzi hanno effettuato lo stage nella regione Lazio a causa della zona arancione, ma quest'anno neanche il Covid può fermare l'amore per il loro lavoro. Questi studenti così determinati intraprenderanno, dunque, il loro percorso senza arrendersi.

Numerose le mete (dal Nord al Sud Italia) lontane da famiglie ed amici, scoprendo però come si lavora all'interno di una vera struttura alberghiera, imparando e sviluppando tutti i segreti per la loro professione.

Saranno 4 settimane molto intense, dal 9 febbraio al 9 marzo 2022, ma con impegno e dedizione i ragazzi porteranno a termine anche questa formazione e questa esperienza lavorativa che li preparerà per il loro lavoro futuro.

Buona fortuna a tutti gli studenti, a chi ha deciso di partire e a chi vuole rimanere nella regione Lazio per fare lo stage nella struttura di zona.

Ricordiamo che questo percorso strutturato su più livelli prevede competenze, conoscenze ed abilità pluridisciplinari.

Sono sempre grandi soddisfazioni per l'Ipsseoa.

**Valeria Andriotta IVC**  
Progetto reporter, giornalismo e comunicazione coordinato dalle proff Lara Celletti e Rossella Rossi



## “Ceccano - Alberghiero



# Haccp, l'acronimo-chiave per lavorare in sicurezza

UNA LEZIONE IN CUCINA

□ La formazione è curata ogni anno dai professori Ornella Costa e Pietro Perrella

□ Analisi del Rischio e Punti Critici di Controllo per imparare tutto ciò che occorre a garanzia di igiene e salute,

□ L'utilizzo di materie prime di qualità, la conservazione degli alimenti, gli imballaggi, la separazione di cibi cotti e crudi

*Una certificazione necessaria, obbligatoria per studenti, docenti e addetti ai lavori dei laboratori di cucina e sala*

Un percorso indispensabile, a dir poco fondamentale nell'Ipsseo. Nozioni fondamentali per la tutela della salute e dell'ambiente. Una certificazione necessaria a garanzia di igiene e salute, sicurezza e qualità obbligatoria per studenti, insegnanti ed addetti ai lavori con rilascio di attestato valido tre anni. Relatori: la dottoressa **Ornella Costa**, professoressa presso l'alberghiero ed il dottor **Pietro Perrella** anch'egli docente Ipsseo di alimentazione. HACCP è un acronimo e sta per Hazard Analyses (and) Critical Control Points. E' una terminologia inglese che significa: Analisi del Rischio e Punti Critici di Controllo. E' un approccio di "analisi del rischio" innovativo che viene utilizzato da anni in molti processi, tra cui quelli tipici della produzione, distribuzione e somministrazione alimentare.

Per elaborare correttamente un piano

HACCP, l'azienda deve rispettare dei requisiti strutturali di base e regole generali relative alle buone pratiche igieniche di lavorazione e di produzione come: Conservare gli alimenti sfusi all'interno di contenitori classificati per alimenti, correttamente chiusi.

Utilizzare materie prime di buona qualità, fresche ed acquistate da aziende affidabili. Conservare separatamente dagli alimenti: attrezzature da lavoro, imballaggi e detersivi, medicinali, disinfettanti e insetticidi. Separare nettamente all'interno dei frigoriferi i cibi già cotti e pronti per il consumo da quelli crudi.

Lo scopo è quello di evitare un loro inquinamento. Particolare attenzione alle uova e pollame, i quali possono contenere germi patogeni. Collocare rapidamente in frigorifero gli alimenti facilmente deperibili che richiedono di essere conservati refrigerati. Solo alcuni esempi utili per considerare la

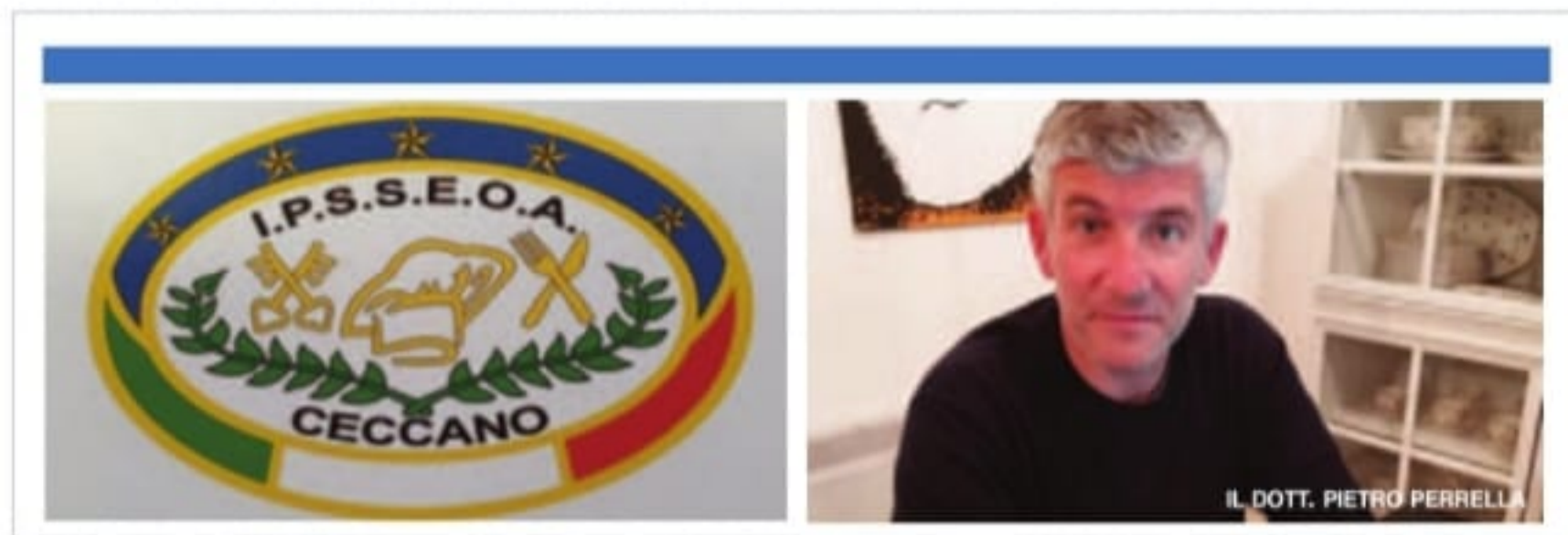
valenza di questo importante percorso per gli studenti della scuola alberghiera diretta dalla preside **Alessandra Nardoni** e dal suo vice in sede **Domenico Crocca**, HACCP è la condizione necessaria per "operare" praticamente nei vari laboratori di settore.

Il personale scolastico che frequenta i laboratori di cucina e sala deve ritenere opportuni i corsi obbligatori per l'attestato dell'haccp e applicare dettagliatamente i concetti acquisiti e gli argomenti trattati nei laboratori, sul posto di lavoro, nel percorso di alternanza scuola lavoro e soprattutto nella vita quotidiana. Ogni anno la professoressa Ornella Costa responsabile del corso HACCP e il prof Piero Perrella organizzano la formazione.

**Cristiana Carnesecchi e Singh classe 4C Cucina, Progetto laboratorio giornalismo e comunicazione diretto dalle proff Rossella Rossi e Lara Celletti**



LA DOTT.SSA ORNELLA COSTA



IL DOTT. PIETRO PERRELLA