



Mucci
news

Notizie dalla scuola
sulla scuola

Via Craveri, 8 e Via Serra, 9 - Bra
Sito: www.iismucci.it/giornalino/

a cura del personale e
degli studenti dell'istituto

Il Mucci si presenta con grandi progetti

Educazione motoria (sport e gioco didattico) Sport e terzo settore: Il Modulo mira a coinvolgere le associazioni del terzo settore (sport) con lo scopo di avvicinare gli allievi al mondo del volontariato, con l'obiettivo di creare negli allievi una sensibilità verso le attività finalizzate al loro benessere psico-fisico, e quindi, educazione alla salute. Il tutto, volto alla possibilità di sviluppare competenze sia relazionali sia tecnico per arricchire la formazione.

Un mondo cane! Introduzione alla cinofilia ed al cane: Il modulo prevede delle attività sia teoriche che pratiche di introduzione alla cinofilia onde permettere ad un insieme mirato di allievi di svolgere un'innovativa esperienza nell'ambito scolastico. Il percorso proposto agli studenti deve parzialmente rompere con i canoni tradizionali del modo di insegnare e offrire la prospettiva di esperienze che ai loro occhi appaiono più interessanti come potrebbe appunto essere quella che consente di avvicinarsi e conoscere un animale e rapportarsi con esso.

Arte e scrittura creativa teatro. Un palcoscenico per crescere: In ambito scolastico, il teatro, coinvolgendo ogni protagonista dal punto di vista della corporeità, dell'espressività creativa, riesce ad essere un formidabile strumento pedagogico-didattico anche per gli allievi a rischio di abbandono del percorso scolastico o con problemi relazionali. Il laboratorio toccherà i seguenti argomenti: cenni di dizione ed impostazione vocale, improvvisazione e recitazione, espressione corporea. Si prevede inoltre la messa in scena di uno spettacolo finale

Laboratorio creativo e artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: ovvero "La palestra del lavoro". Il modulo mira a rafforzare le attività di carattere pratico da svolgersi all'interno del ristorante didattico che si concretizzano nell'organizzazione di cene e di altri eventi enogastronomici aperti al territorio ed in cui è possibile riscontrare una vera e propria clientela pronta a giudicare la qualità del servizio.

Potenziamento delle competenze di base: matematica alla potenza. Il progetto prevede il recupero della disciplina della matematica per intervenire tempestivamente, onde evitare carenze gravi, col fine di ridurre il fallimento formativo. Le responsabili: insegnanti di matematica Recalenda, Augello, Gastaldi, Mondino.

Educazione alla legalità. Vivere con stile. Dati recenti affermano che tra gli adolescenti è in diminuzione l'uso e il consumo di alcol e tabacchi ma preoccupano le sostanze psicoattive (NPS) e le dipendenze comportamentali come l'uso problematico di internet, il gioco d'azzardo e il gaming. In questo percorso si colloca la proposta progettuale VIVER CON STILE, rivolta agli studenti del biennio. Gli incontri saranno realizzati dall'Esperto di Associazioni competenti sul territorio.

prof. Renata De Matteis



DA GENNAIO CANTIAMO IN CORO!
invito rivolto a studenti e professori
per formare la "coralMucci"

La redazione e tutti gli alunni
augurano Buone Feste

Una scuola extra grazie al Pon inclusione

Cari ragazzi e care famiglie, approfittando dell'opportunità offerta dal sempre gradito giornale d'Istituto per illustrarvi un progetto pensato per i nostri alunni e sul quale puntiamo molto. Da qualche anno a questa parte grazie al programma "PON Per la Scuola - competenze e ambienti per l'apprendimento" anche gli istituti scolastici del Nord Italia possono presentare istanze per accedere ai fondi strutturali europei - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e Fondo Sociale Europeo (FSE) - per finanziare tutta una serie di linee progettuali.

Il Mucci in questi anni ha visto ammettere a finanziamento ben quattro progetti:

- Il progetto "Protagonisti (Inter)Attivi" finanziato col FESR (Avviso prot. 9035 del 13/07/2015 "LAN/WLAN) grazie al quale abbiamo rafforzato la dotazione delle reti Internet della nostra scuola;
- Il progetto "Rafforzamento didattico X rafforzamento digitale" (Avviso prot. 12810 del 15/10/2015 "Ambienti digitali") sovvenzionato dal FESR che ci ha permesso di realizzare un'aula multimediale, destinata primariamente all'apprendimento delle lingue straniere, e di collocare attrezzature multimediali all'interno del nostro ristorante didattico. Entrambi i progetti FESR sono stati chiusi già nello scorso anno scolastico;
- Il progetto "Formazione Personale della scuola" a valere sul FSE (Avviso prot. 6076 del 04/04/2016 "Snodi Formativi Formazione Personale della Scuola") grazie al quale il nostro Istituto è diventato uno dei due snodi formativi della provincia di Cuneo per la formazione del personale scolastico ai contenuti ed agli obiettivi del Piano Nazionale di Scuola Digitale (PNSD). Questo progetto è stato avviato lo scorso anno scolastico ed è ormai in procinto di concludersi, giacché l'ultimo incontro formativo si è svolto il 19 dicembre scorso. Per tale data in nostro Istituto ha organizzato ben trenta moduli formativi per un totale di 666 ore di formazione, di cui hanno beneficiato dirigenti scolastici, DSGA, personale amministrativo, personale tecnico, animatori digitali, componenti del team per l'innovazione e docenti di diversi Istituti della provincia;
- Il progetto "Extra Scuola" (Avviso prot. 10862 del 16/09/2016 "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio") sul quale intendo soffermarmi maggiormente.

Questo progetto, ammesso a finanziamento del FSE con codice Identificativo Progetto 10.1.1A-FSEPON-PI-2017-56 per una somma pari a 39.774 euro (destinata in buona parte al pagamento di esperti e tutor), prevede delle iniziative didattiche alternative a favore degli studenti della scuola ed in particolare degli allievi a rischio abbandono.

La dispersione scolastica rappresenta una grave problema non solo per questa scuola ma per l'intera società italiana, essendo appurato che a minore tasso di scolarità - e dunque di competenze - corrisponde una minore possibilità di integrazione sociale.

In questa prospettiva, la volontà di realizzare il progetto in questione non risponde ad un'esigenza di autoreferenzialità di questa scuola bensì al bisogno di venire incontro alle istanze manifestate soprattutto da quella parte più debole della nostra utenza, alle prese con difficoltà di tipo didattico-disciplinare.

Innanzitutto lo scarso rendimento scolastico e/o ai problemi disciplinari di un allievo, si liquida spesso il problema parlando di "mancanza di motivazione" dell'allunno, senza tuttavia indagare cosa c'è dietro questa limitata motivazione.

A volte la scarsa motivazione è da ricondurre ad un disagio di tipo in-

dividuale o familiare, troppo grande per essere affrontato da degli adolescenti che finiscono così per non avere alcuna fiducia in sé stessi. Altre volte, il non rendere a scuola è dovuto ad un distacco tra il tipo di didattica desiderata dallo studente e quella che è la didattica tradizionale. In altri casi ancora, l'assenza di motivazione è semplicemente la conseguenza del fatto che ragazzi che frequentano la scuola superiore non sanno ancora qual è la loro strada e sono così bisognosi di azioni di orientamento.

Per tutte queste situazioni, il nostro Istituto cerca di apprestare le soluzioni adeguate e, nel perseguire questo scopo, cerca di dotarsi di strumenti adeguati come appunto il progetto "Extra Scuola". Questo progetto, come già accennato, prevede delle iniziative didattiche ulteriori che, offrendo nuove prospettive agli allievi, possano rafforzare l'autostima, accrescere la loro convinzione nei confronti dello studio o anche solo renderli più consapevoli circa quello che vogliono per il loro futuro.

La lotta all'abbandono scolastico viene così portata avanti attraverso una valorizzazione delle potenzialità e delle attese di ogni singolo alunno, in coerenza con l'idea di una scuola il più vicina possibile ai giovani che ospita.

In concreto il progetto prevede i seguenti sette moduli:

- "Sport e terzo settore" mirante a riavvicinare i giovani ai valori più genuini dello sport attraverso il coinvolgimento delle associazioni del terzo settore operanti in ambito sportivo;
- "Mondo cane! Introduzione alla cinofilia ed cane" in cui l'instaurazione del rapporto tra i giovani e gli animali è vista come possibilità per gli allievi di scoprire nuove inclinazioni e di sviluppare competenze anche informali;
- "Un palcoscenico per crescere" finalizzato a far vivere agli alunni un'esperienza teatrale ove potersi relazionare al meglio con gli altri e conoscere meglio sé stessi;
- "La palestra del lavoro" la cui finalità è quella di consentire agli studenti della scuola di svolgere attività pratico-laboratoriali all'interno del nostro ristorante didattico, tramite l'organizzazione di quattro eventi enogastronomici;
- "Matematica alla potenza" rivolto a prospettare agli studenti un approccio al mondo dei numeri differente da quello tradizionale che possa migliorarne le competenze logico-matematiche;
- "Dire, fare... raccontare" nel quale la realizzazione di una web radio è vista come momento di sviluppo di competenze relazionali e di cittadinanza attiva;
- "Vivere con stile" che tenta di coniugare educazione alla legalità con l'adozione di corretti stili di vita per prevenire vecchie e nuove dipendenze.

Gli allievi partecipanti ai diversi moduli saranno di volta in volta selezionati, anche in base alle indicazioni dei rispettivi consigli di classe. La partecipazione agli incontri varrà per gli studenti del triennio, ai fini dell'alternanza scuola-lavoro.

Il progetto è stato avviato a metà dicembre con i primi incontri del Modulo "Dire, fare... raccontare" per proseguire, con la progressiva attivazione degli altri moduli, per il resto del presente anno scolastico. L'impegno del nostro Istituto c'è e non mancherà!

Del Progetto "Extra Scuola" penso di aver detto tutto. Non posso però non concludere questo breve intervento senza fare a tutti voi un sincero augurio di sereno Natale e di felice inizio 2018.

Il Dirigente Scolastico prof. Brunella Margutta



Studenti e prof promuovono la scuola

Una delegazione di studenti e professori si è recata lo scorso venerdì 17 novembre, nella sede della prestigiosa emittente Radiofonica: Radio Alba per promuovere l'Istituto. Una pubblicità con lo scopo di far conoscere la nostra prestigiosa e ricca attività scolastica che è servita come trampolino di lancio per le serate dell'Orientamento scolastico. È stata un'esperienza insolita e divertente. Prima le professoresse Garrone, Rossi, Gallotta e Bottero hanno presentato il programma e il descritto in modo dettagliato lo svolgimento delle giornate e serate organizzare per far conoscere il nostro Istituto a coloro che vorranno iscriversi, pensando a ciò che vorranno fare da grandi, cioè agli studenti delle Scuole Medie. Una scuola a "porte aperte" che mette a disposizione locali ed esperienza per accogliere nuove generazioni vocate allo studio e all'esperienza lavorativa. In seguito, noi studenti abbiamo testimoniato, con il divertente incitamento del DJ Corrado, presentandoci, quanto sia bello frequentare questa scuola e soprattutto quanto sia davvero importante proiettarsi in un futuro, che ci attende, lavorativo. Una scuola che forma e prepara i nostri passi! L'intera registrazione, di circa mezz'ora, è visibile sul sito di Facebook di Radio Alba... Al momento abbiamo superato le 200 visualizzazioni!!!! un record.

Federico VIRRUSO, 5C



Programma cene "Mucci"

Prosegue la tradizione legata al Ristorante Didattico dell'Istituto "Veslo Mucci". I ragazzi sono accompagnati in questa avventura formativa da prestigiosi chef che coordinano il lavoro per la preparazione delle cene, allestite nella Sala Storica della Scuola. Tutti gli studenti dell'Istituto vengono coinvolti per l'accoglienza, la sala, la cucina e la parte grafica. Riccardo Milone proporrà una cena tradizionale con rivisitata con elementi esotici asiatici (spezie ed erbe). Paolo Meneguz del ristorante Fre di Monforte propone una cucina moderna ispirata ai concetti della sostenibilità e della lotta allo spreco, utilizzando anche ingredienti meno nobili. Sono previste quattro cene finanziate con un progetto della Comunità Europea contro la dispersione scolastica gestito dalla scuola e dalla associazione cuochi di Cuneo. Il progetto mira a contrastare la dispersione coinvolgendo i ragazzi a rischio, affiancando loro gli chef dell'associazione. Le cene avranno temi diversi. Il ristorante la Pimpinella e è gestito da una giovane coppia braidese, Manuel Mascarello e Silvia. Il locale si trova a Bra e propone una cucina moderna che spazia dalla rivisitazione dei piatti tradizionali al pesce.

- 29 NOVEMBRE 17 MILONE,
- 17 GENNAIO 18 Ristorante FRE,
- 7 FEBBRAIO 18 Associazione Cuochi,
- 21 MARZO 18 Ristorante LA PIMPINELLA,
- 11 APRILE 18 Associazione Cuochi,
- 19 MAGGIO Associazione Cuochi

Cinema e Valori al Mucci in ricordo di Toni Lucci

Le buone pratiche scolastiche, quelle significative e propositive, sono spesso un lontano miraggio dentro una babele di lamentele cui ormai tutti, alunni e docenti, si sono abituati. Spesso però gli incontri e la collaborazione con soggetti esterni alle istituzioni scolastiche attivano idee e pratiche di supporto. Così è stato per il nostro Istituto che ha sostenuto attivamente il progetto "Cinema e Valori al Mucci" proposto dalla Consulta per le Politiche Giovanili di Bra denominando l'iniziativa con un'intenzionale mancanza di originalità per consolidare la linea già attiva della manifestazione braidese "Cinema e Valori". Il progetto ha lo scopo di avvicinare i ragazzi al gusto della narrazione cinematografica e al recupero di uno spazio libero dove potersi confrontare e discutere intorno a varie tematiche di cittadinanza attiva che la scelta filmica di volta in volta propone. L'Istituto ha messo a disposizione l'Aula Magna dove verranno proiettate le pellicole un pomeriggio al mese in orario extra-scolastico fino al mese di maggio rivolto agli alunni del triennio. Di seguito la realizzazione della locandina fatta dall'alunna Tortore del corso grafico (scelta tra le proposte realizzate anche dagli alunni Ammazzeni, Barberis, Basso e Deprosperis) e uno speciale ringraziamento, oltre agli allievi, ai nostri colleghi D'Errico e Saimandi per l'impegno, la celerità e l'attenzione. prof. Giovanna Lambiase

CINEMA e VALORI al Mucci
...in ricordo di Tony Lucci

Programma:

Ottobre "La bicicletta verde"	Febbraio "Mustang"
Novembre "L'onda"	Marzo "Trashed, verso rifiuti zero"
Dicembre "Valzer con Bashir"	Aprile "Welcome"
Gennaio "Il mio nome è Khan"	Maggio "Milk"

Campagna di sensibilizzazione Promossa dalla Regione Piemonte
"Per il valore del cibo, contro lo spreco alimentare"

Gli alunni ad indirizzo enogastronomico delle classi 5E, 5F, 5G, 5H, 5L hanno partecipato lunedì 4 dicembre, presso l'aula magna della Sede dell'Istituto alla proiezione del docufilm "Theater of Life" (2016, Canada - 94 min., Regista Peter Svatek, in lingua italiana) che racconta il progetto del "Refettorio Ambrosiano" di Massimo Bottura, esperienza di cucina degli scarti realizzata da grandi chef e offerta a chi non ha nulla. La presenza di grandissimi cuochi, la testimonianza del loro impegno sociale, la rappresentazione visiva dei piatti da loro preparati, la dimostrazione di come si possa fare "haute cuisine" con gli scarti e gli avanzi ha portato ad individuare negli studenti degli "Istituti Alberghieri" i naturali destinatari di questo prodotto cinematografico di grande qualità (insignito del premio Tokyo Gohan Award 2016 al Festival di San Sebastián).

Federico FISSORE, 5L

Gli alunni del Mucci a Malta con il progetto Erasmus Plus-exmo

Dopo una prima esperienza nel 2015, anche quest'anno 10 alunni delle classi seconde dell'indirizzo alberghiero hanno partecipato al progetto "EXMO - Excellence on the MOVE". Il progetto, di cui APRO Formazione è capofila, è finanziato dal programma Erasmus+ e offre la possibilità a giovani tra i 16 e i 18 anni di svolgere un mese di stage in un altro Paese europeo, gratuitamente. Oltre allo stage, i ragazzi vincitori delle borse di mobilità beneficiano di una formazione all'imprenditorialità e di un corso di lingua specifico per il Paese di destinazione.

Paolo Cali, Martina Crifaci, Alessia Fissore, Andrea Gatti, Roberto Martino, Ernest Jacob Melchor, Davide Mongiardo, Matteo Muratore, Annalisa Piacenza, Marta Tarasco sono gli alunni del Veslo Mucci che, dopo una selezione incentrata sulle loro attitudini e sul livello di conoscenza della lingua inglese, sono partiti il 4 settembre da Bra e rientrati il 5 ottobre. Durante le cinque settimane di permanenza a Malta, gli studenti hanno svolto attività lavorative nei settori di indirizzo (sala e cucina) presso strutture alberghiere di Sliema e St. Julian. Le docenti Burdese Laura, Bosio Raffaella, Castiglione Nadia e Arlorio Silvana hanno curato le fasi di orientamento, selezione e di formazione all'imprenditorialità; Cabutto Marisa e Francaviglia Francesco si sono alternati nell'assistenza in loco e li hanno seguiti nella fase di inserimento in azienda. L'esperienza è risultata nel complesso molto positiva sia a livello linguistico sia a livello personale e professionale anche grazie al supporto del partner estero Malta Vocational Centre. Complimenti ai partecipanti che hanno avuto ottime valutazioni dai tutor aziendali maltesi. prof. Marisa Cabutto



Progetto Talenti Neodiplomati 2016/17: destinazione Danimarca!

Anche quest'anno, per il nono anno consecutivo, quattro studenti del nostro istituto hanno avuto la possibilità di svolgere un'esperienza all'estero, grazie ai finanziamenti ottenuti tramite l'adesione al bando di concorso indetto dalla Fondazione CRT.

Gli studenti che hanno usufruito delle borse di studio di dodici settimane sono partiti a metà agosto per Roskilde (Danimarca) e sono rientrati ai primi di novembre. Il soggiorno si è articolato in un periodo di formazione linguistica e di introduzione culturale alla realtà del paese ospitante collocato all'inizio del soggiorno (due settimane) e seguito da un'esperienza lavorativa di inserimento professionale, svolta presso una o più aziende compatibili con l'itinerario di formazione del beneficiario (10 settimane).

Il progetto, infatti, è finalizzato alla formazione dei giovani presso enti e aziende straniere all'estero, allo scopo di far rifluire a livello locale le esperienze e le competenze maturate all'estero.

Come sempre, è stata un'esperienza molto positiva per Alessia, Chiara, Giovanni e Yansel: un'esperienza lavorativa, ma soprattutto un'esperienza di vita che i ragazzi porteranno con sé per tutta la vita!

prof. Laura Burdese

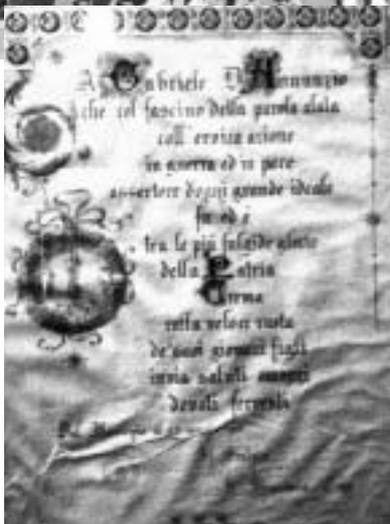


L'immaginario: un vocabolario vivente

Fu lui a stabilire in Italia, tra le tante varianti che allora si usavano, che la parola "automobile" fosse di genere femminile: lo fece in una lettera inviata a Giovanni Agnelli che gli aveva posto l'annosa questione ("L'Automobile è femminile. Questa ha la grazia, la snellezza, la vivacità di una seduttrice; ha inoltre una virtù ignota alle donne: la perfetta obbedienza"). Fu D'Annunzio che italianizzò il sandwich chiamandolo tramezzino. Fusoliera, velivolo e folla oceanica sono espressioni che introdusse lo stesso Vate. Arzente, italianizzazione del termine Cognac, per Gabriele D'Annunzio avrebbe dovuto essere derivato da "arzillo" e da ardens (ardente) a indicare lo stato di euforia indotto dall'ebbrezza, o il calore che derivava dal bere l'alcolico. Inventò il nome proprio Cabiria per l'eroina dell'omonimo film muto del 1914 del quale firmò la sceneggiatura, il nome proprio Ornella e lo pseudonimo della scrittrice di romanzi rosa Amalia Liana Negretti Odiscalchi, in arte Liala: il suo nome d'arte si deve proprio a un suggerimento di D'Annunzio: "Ti chiamerò Liala perché ci sia sempre un'ala nel tuo nome". Fu D'Annunzio a coniare il termine Milite ignoto (dal latino miles ignotus, cioè "soldato sconosciuto") e, verso la fine della Grande guerra, vista la vittoria italiana sul Piave, il poeta decise che il sacro fiume d'Italia doveva cambiare l'articolo: se in passato il fiume era conosciuto come la Piave, fu dopo l'intervento di D'Annunzio che il fiume si chiamerà il Piave. D'Annunzio ebbe questa idea per celebrare la potenza maschia del fiume che resistette al nemico e il Piave fu elevato a fiume sacro della Patria. Nel 1917 ribattezzò la Rinascente dopo la ricostruzione seguita all'incendio che l'aveva completamente distrutta. D'Annunzio fu un grande pubblicitario oltre che coniatore di neologismi. Fu testimonial dell'Amaro Montenegro che definì «liquore delle virtù», e dell'Amaretto di Saronno. D'Annunzio lanciò una propria linea di profumi, l'Acqua Nunzia. Coniò il nome Saiwa per l'azienda di biscotti. Inoltre coniò inoltre il termine "fraglia", unione dei termini "fratellanza" e "famiglia", che indica oggi molte associazioni veliche, tra cui la Fraglia della Vela di Riva del Garda. Per la famiglia di industriali Caproni, pionieri del volo, coniò il motto, scritto sopra un caprone rampante: "Senza cozzar dirocco".

Di notevole importanza letteraria il commiato destinato a Pascoli. L'importanza e il significato del fatto che D'Annunzio abbia dedicato a Pascoli quest'ode, sta pertanto principalmente nel posto che l'ode occupa. Considerando il paesaggio ed il poeta come intimamente legati, il cantore alcionio dà la più grande prova di comprensione dell'animo pascoliano; l'uno e l'altro sono accomunati in un nostalgico addio che dice quanto sia egualmente memorabile l'orma che entrambi hanno impresso nel suo cuore: "Ode, innanzi ch'io parta per l'esilio, risali il Serchio, ascendi la collina ove l'ultimo figlio di Vergilio, prole divina, quei che intende i linguaggi degli alati, strida di falchi, piante di colombe, ch'eguale offre il cuor candido ai rinati fiori e alle tombe; quei che fiso osò guardare nel cèso occhio e nel nero l'aquila di Pella e udì nova cantar sul vento etèso, Saffo la bella, il figlio di Vergilio ad un cipresso tacito siede, e non t'aspetta. Volà!"

prof. Irene Bottero



I colori di D'Annunzio

Scoprendo la vita del poeta si hanno momenti di libertà e momenti di buio

La vita di ogni uomo può essere paragonata ad un colore. Ognuno ha il suo. I colori, ad esempio, per la vita di D'Annunzio potrebbero essere due, il bianco ed il nero. Questi sono i due colori opposti per eccellenza e, come tutti sappiamo, D'Annunzio si definisce un superuomo, un uomo con una conoscenza superiore agli altri, un uomo che vuole tutto. Al tempo stesso, però condivide il pensiero di San Francesco, amando la semplicità. Questo è solo il primo dei vari contrasti della vita del poeta; se si scava nel profondo, guardando con un occhio un po' più attento, se ne possono scoprire altri.

Cominciando dal giardino dell'ultima casa in cui ha vissuto, a partire dal 1921, il "Vittoriale degli italiani". D'Annunzio valorizzò al meglio e modificò la casa rurale, con vista lago, di Gardone Riviera che acquistò negli ultimi anni della sua vita per poi regalarla allo Stato affinché diventasse la casa di tutti. "Io ho quel che ho donato!", affinché diventasse una Casa Museo in sua memoria, affinché ancora noi oggi la si possa visitare e celebrare il fasto di vita e letterario che il poeta Vate rappresentò.

Il giardino della villa è immeso. Immergersi dentro vuol dire percepire il senso d'infinito; di grandezza, al solo guardare la distesa di verde, dagli alberi che lo compongono.

Il fresco profumo di libertà, che pervade le narici, mentre si guarda il paesaggio dalla terrazza o dalla nave Puglia, concedono l'illusione anche solo per un secondo, di essere liberi.

In uno spazio infinito, i problemi sono solo dei brutti ricordi, accantonati in un angolo della testa insieme alla razionalità.

Essendo immensi tra alberi rigogliosi, il rilassante suono dello scorrere dell'acqua e vecchi ponti, i pensieri iniziano a navigare tra realtà ed immaginazione fino ad approdare in una pineta. Per precisione nella pineta nei pressi di Marina di Pisa, proprio quella della "La pioggia nel pineto", poesia scritta da D'Annunzio. Per un attimo, lungo quanto un battito di ciglia, l'immaginazione porta ad immedesimarsi nei protagonisti: un uomo e una donna innamorati.

Come cita il testo al verso 20:
 "di coccole aulenti,
 piove su i nostri volti
 silvani"
 l'uomo e la natura diventano una cosa sola.

Con il cuore ancora leggero, si torna bruscamente alla realtà quando si entra all'interno della dimora. Una casa buia e stretta, nella quale vi sono stanze occupate da molti oggetti, così da dare l'impressione che la stanza sia in disordine, quando invece è ordinata!

Stanze così chiuse rendono impossibile pensare alle lussureggianti distese di vegetazione dell'ambiente esterno, perché si viene bloccati dalle soffocanti mura dell'abitazione.

Questa sensazione di chiusura, di buio può portare a ricordare una frase della canzone "Orfani ora" di Vinicio Capossela: "Se non si divide il buio, si tradirà sempre la luce".

La casa e il giardino sono in contrasto tra loro: la prima buia e chiusa, l'altra zona spaziosa e luminosa. Per questo motivo la vita di D'Annunzio può essere rappresentata con una foto da un lato bianca e dall'altro nero... un ossimoro vivente!

Sofia Taricco, 5A





Istituti professionali commerciali in gara: sul primo gradino del podio Elisabetta Vivaldi e il "Velso Mucci"

A portare sul primo gradino del podio la nostra scuola è stata l'alunna Elisabetta Vivaldi, della classe 5B Servizi Commerciali, che è risultata la migliore tra le eccellenze italiane. La scuola "O. Romero" di Albino (BG), vincitrice della passata edizione, ha ospitato l'evento che si è svolto in due giorni di intensa attività, il 12 e 13 maggio scorsi ed ha visto confrontarsi 16 studenti provenienti da diverse Regioni italiane. Due sono state le prove su cui i ragazzi si sono cimentati: la prima di Tecniche professionali dei servizi commerciali e la seconda, multidisciplinare, di Diritto, Inglese e Tecniche di comunicazione. Entrambe le prove sono state svolte su supporto digitale che prevedeva la competenza, ulteriore, nell'uso dei software specifici. La gara ha fortemente contribuito alla formazione dei ragazzi, permettendo loro di mettersi



a confronto con coetanei provenienti da tutta Italia, in uno scambio relazionale di grande valore umano. La vera vittoria risiede, infatti, nella partecipazione stessa alla gara, grazie alla quale i concorrenti hanno sperimentato il successo personale ed hanno sentito valorizzato il lavoro svolto quotidianamente a scuola. A rendere speciale questa già splendida esperienza ha poi contribuito la vittoria che costituisce la testimonianza concreta della preparazione e dell'impegno dell'alunna. Lo splendido risultato è stato comunicato durante l'ultima settimana di scuola ed ha rappresentato, per Elisabetta, un valore aggiunto che va a suggellare un curriculum scolastico di per sé già brillante. Con questa vittoria, inoltre, Elisabetta ha regalato all'Istituto Mucci oltre che un motivo di vanto, il privilegio di ospitare ed organizzare l'edizione 2017-2018 della gara. Lo scorso 30 settembre, inoltre, Elisabetta è stata premiata con una Borsa di studio da parte dell'Ordine dei Cavalieri di San Michele del Roero presso la Chiesa Parrocchiale della Natività di Monticello d'Alba. La borsa di studio ha voluto premiare e valorizzare i giovani che nello studio dimostrano serietà, impegno e competenza; la cerimonia, durante la quale sono stati premiati i 30 migliori studenti degli Istituti superiori del Roero, si è svolta alla presenza delle autorità Istituzionali e di una folla rappresentanza dei seicento Cavalieri iscritti all'Ordine. Complimenti Elisabetta!

prof. Silvana Arlorio

L'esperienza di Maura Milia

Mercoledì 29 novembre, nell'aula Magna della sede, si è svolta una riunione che ha coinvolto le classi 4C, 5C, 4G e 5G. Qui, gli alunni hanno incontrato Maura Milia, ora Junior Assistant Manager del bar situato all'interno del Connaught Hotel di Londra. All'interno di questa struttura ricettiva di lusso, la ragazza di soli 25 anni ha raggiunto ampi risultati meritocratici, partendo dal semplice ruolo di cameriera part-time.

Si era recata a Londra subito dopo il diploma in un liceo sardo di scienze umane, con la libertà di prendersi un anno di pausa, prima di intraprendere gli studi universitari. Arrivata in questa grande metropoli, ha da subito cercato lavoro in una struttura indipendente: un piccolo boutique hotel in centro. In seguito, incuriosita dai racconti di un amico, si è recata a visitare il Connaught Hotel e a bere un drink, proprio al bancone del bar di cui ora è responsabile.

Affascinata dall'ambiente e dalle sicurezze che quella grande struttura poteva garantire, ha da subito contattato il reparto delle risorse umane per ottenere un posto. Dopo aver sostenuto diversi colloqui, è stata assunta con un contratto a chiamata. Grazie alla grande passione per questo lavoro, le è stato permesso di fare carriera ed ora si trova, dopo soli cinque anni, a dirigere proprio il reparto che le ha dato tutte queste opportunità! Hanno seguito la sua presentazione alcune domande da parte degli alunni, come ad esempio quali fossero le sue esperienze lavorative prima che partisse, ma anche richieste di consigli da parte di alunni desiderosi di intraprendere un percorso lavorativo all'estero. Maura, dopo aver risposto esaustivamente, ha gentilmente lasciato alcuni contatti di siti e aziende affidabili a cui rivolgersi, per eventuali nostre prossime esperienze.

Alessia Coraglia, 5C

Alternanza scuola-lavoro e Impresa Formativa Simulata: stage natalizio al Parco Commerciale Montello-Atlante per gli allievi dei Servizi Commerciali

In occasione delle prossime feste natalizie, anche quest'anno il titolare della ditta Magazzini Montello-Atlante Spa, ha richiesto la collaborazione dei nostri allievi.

Si tratta di uno stage durante il quale i ragazzi affiancano il personale addetto alla vendita in un'attività di assistenza al cliente, realizzando i pacchetti natalizi. Organizzati in turni, gli allievi delle classi 3B, 4B e 5B dei Servizi Commerciali, sono stati impegnati nei fine settimana e nei pomeriggi feriali a partire da domenica 26 novembre sino alla vigilia di Natale.

Per poter effettuare questa esperienza, i ragazzi sono stati sottoposti ad un processo di selezione da parte dell'azienda per verificarne la motivazione e l'abilità manuale.

Questa iniziativa si inserisce nello sviluppo di un'importante progetto: l'Impresa Formativa Simulata, che da anni vede impegnati gli allievi del corso dei Servizi Commerciali e che fa riferimento alla ditta Magazzini Montello S.p.a., in qualità di azienda tutor.

L'obiettivo del progetto è quello di consentire agli allievi di calarsi in una realtà aziendale, di acquisire sia maggiori e più specifiche conoscenze, sia capacità organizzative ed imprenditoriali, partendo da un'analisi del contesto specifico ambientale, fino ad uno scambio di esperienza con altri istituti scolastici sparsi in tutta Italia che aderiscono anch'essi al progetto. Oggetto del progetto il lancio di un'impresa simulata specializzata nel settore dell'abbigliamento, calzature e accessori moda. Dapprima gli allievi si occupano degli aspetti organizzativi, logistici e di marketing; redigono il business plan dove descrivono la loro idea imprenditoriale e predispongono un piano economico-finanziario e degli investimenti; in seguito espletano gli adempimenti costitutivi e fiscali, infine quelli amministrativo-contabili e gestionali, operando all'interno della rete delle imprese formative simulate (www.ifsconfao.net).

Attualmente in Italia sono stati attivati oltre 2000 percorsi IFS; sono



più di 450 le istituzioni scolastiche aderenti; più di 200 le imprese formative presenti nel mercato virtuale nazionale, 17 in Piemonte di cui 2 del Mucci! L'esperienza presso l'area di vendita del Parco Atlante-Montello in occasione delle feste natalizie costituisce per i ragazzi un'importante opportunità per conoscere più da vicino il contesto imprenditoriale che simulano a scuola, osservarne le dinamiche gestionali, avere un contatto diretto con i dipendenti dell'azienda e con la clientela. Un'opportunità accolta anche quest'anno con entusiasmo da parte degli allievi del corso aziendale.

prof. Silvana Arlorio

Programma "FCA e discovery" per l'alternanza scuola-lavoro nel corso dei Servizi Commerciali

"FCA e discovery" è un programma ideato e realizzato da FCA Italy per l'Alternanza Scuola-Lavoro, rivolto a tutte le scuole italiane secondarie di secondo grado per l'Anno Scolastico 2017-2018.

Il programma vuole offrire uno strumento agli studenti per avvicinarsi al mondo del lavoro, sia che intendano provare a "mettersi in proprio" sia che aspirino a entrare a far parte di un'organizzazione pubblica o privata. Il progetto si svilupperà per 30-50 ore. Lo scopo è aiutare gli studenti a comprendere quali siano compiti e ruoli all'interno di un'impresa tramite un percorso che li guiderà attraverso attività esperienziali ed emozionali: li metterà in gioco, in competizione con altre classi e con altre scuole, facendoli lavorare in aula, guidati dal docente referente.

Darà loro la possibilità di lavorare in piccoli gruppi, per obiettivi e di apprendere tra pari.

Il programma, dotato di una forte componente digitale e basato su un sistema premiante, è suddiviso in tre fasi:

- Sistema Impresa: dà allo studente le basi per comprendere i meccanismi che regolano la vita di un'impresa. Le attività prevedono la fruizione di un percorso interattivo e la partecipazione a un gioco su sito web.
- Progetto d'Impresa - Business Model Canvas: è stato previsto che le classi possano cimentarsi nella costruzione di un proprio mo-

Premio gratitudine 2017

Il 24 novembre scorso presso il Teatro Politeama Boglione si è svolta la seconda edizione del Premio Gratitude. La rassegna è stata promossa dalla Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra Onlus, l'ente no-profit di diritto privata che, da anni, si adopera per contribuire ad allestire e rendere la struttura ospedaliera pubblica in costruzione a Verduno, una eccellenza all'interno del panorama della sanità del territorio piemontese e nazionale. Il Premio Gratitude 2017 è stato assegnato al Prof. Mauro Salizzoni, Direttore Dipartimento Trapianti Città della Salute e della Scienza di Torino, che ha intrattenuto i numerosi presenti con l'intervento "Il futuro dei trapianti". Dopo i saluti istituzionali, è stato ricordato Andrea, lo studente albese malato di leucemia e "ispiratore" della prima edizione del Premio. Le classi che hanno partecipato alla mattinata sono state la 4A, 4D, 4C. A conclusione della premiazione, la Fondazione ha invitato i partecipanti al sontuoso pranzo tenuto nel nostro ristorante didattico.

I ragazzi della 4C

dello di business per comprendere nei fatti come da un'idea si possa passare a un progetto d'impresa.

- Impresa Automotive: presenta allo studente le diverse aree aziendali di cui si compone un'Impresa Automotive e un gioco competitivo temporizzato con domande a risposta multipla che verteranno sulle diverse aree trattate. Per rispondere alle domande le classi avranno a disposizione materiali di approfondimento (contributi on-line, documenti, filmati, ecc.).

I contenuti e le attività saranno gestite in classe, attraverso un sito web dedicata, realizzato da FCA.

Il docente avrà a disposizione materiale di supporto per coordinare e condurre i lavori in aula. La partecipazione è soggetta a requisiti tecnici, in particolare una LIM o aula di informatica con video proiettore. Il nostro Istituto ha aderito a questa interessante iniziativa registrando alcune classi dell'indirizzo Servizi Commerciali. Le classi 3, 4 e 5 sez. B potranno sperimentare un certo numero di ore di alternanza scuola-lavoro prendendo parte a questo programma, svolgendo le suddette attività on line. A tutti l'augurio di un buon lavoro!

prof.ssa Silvana Arlorio



Il Mucci al "Pronti via" di Cheese

Sono numerosissimi gli alunni del nostro Istituto che sono stati "arruolati" dalla macchina organizzativa della manifestazione braidese Cheese, dal 15 al 18 settembre. Vetrina internazionale che vede sul nostro territorio la partecipazione di stand gastronomici provenienti da tutto il mondo con eccellenze di settore e presidi territoriali. Massiccia e attiva è la presenza e la partecipazione della nostra Scuola, vocata all'accoglienza e al ricevimento, infatti già dodici studenti, prima che fosse tagliato il nastro dell'inaugurazione, sono stati impegnati nei laboratori del gusto, per questo il Mucci ha messo a disposizione cucine e sale del proprio edificio. Altri tredici studenti sono stati dislocati nello stand del gelato, gestito da un prestigioso gelataio torinese, città che da' i natali al gelato più buono del mondo. Per una maggiore tranquillità di vista e gestione dei partecipanti, inoltre, trenta nostri allievi di accoglienza turistica sono stati sparpagliati ed impegnati negli uf-

fici Infopoint. Questi i primi numeri degli allievi impegnati per Cheese, in collaborazione col Comune e l'Ente manifestazione; nei quattro giorni della manifestazione, altri allievi sono stati coinvolti in altre mansioni, al fine di rendere più accogliente e funzionale la nostra città nei confronti di chi è attratto dal nostro territorio per il profumo del formaggio.

Alessia Coraglia 5C



Le colazioni mattutine

Come iniziare bene la giornata? Il nostro Istituto propone la sana e dolcissima formula delle colazioni! Con la dolcezza si risolve tutto e i nostri professori (Tomatis, Tallone, Massa), aiutati dalle mani esperte degli studenti della classe di cucina e pasticceria, coadiuvati dal servizio dei ragazzi di sala di 3G, guidati dal professore De Simone, hanno predisposto tre date da segnare sulla propria agenda per non perdere questo prestigioso appuntamento! Dalle 8,30 alle 10, nella "sala decorata" intitolata al pasticcere braidese "Arpino" viene allestito il banchetto delle delizie mattutine. La prima (aperta esclusivamente al personale della scuola) è stata consumata lo scorso 20 novembre; la seconda colazione è stata fissata per il 19 febbraio; il terzo appuntamento, è fissato per il 16 aprile! Il menù prevede la degustazione di un succo di frutta o spremuta, una bevanda calda - cappuccino o caffè o marocchino o the - e pasticceria secca o torta da forno a volontà. Questo dolcissimo progetto prenderà il volo con tutta l'intenzione di aprire le porte al pubblico esterno e agli Enti del territorio.

I ragazzi della classe 3G



Primo e secondo livello del corso di degustazione

Anche quest'anno il nostro Istituto organizza, in collaborazione con l'associazione sommelier, il primo e secondo livello del corso di degustazione riconosciuto a livello nazionale. Il corso prevede la partecipazione a circa 18 lezioni pomeridiane da svolgere dalle ore 14,15 alle ore 16,30 nella sala 1 per un costo approssimativo di circa 350 euro (il costo effettivo sarà deciso in base al numero di partecipanti). Questi due primi livelli daranno la possibilità di partecipare al 3° corso che sarà però effettuato dagli alunni privatamente nelle varie sedi AIS presenti sul territorio, al fine di ottenere il diploma di sommelier. Il corso si terrà a gennaio.

prof. Massimo de Simone

Show cooking Open Baladin

Il giorno 16 novembre alcuni ragazzi della 5H, accompagnati dal prof. Marco Tallone, si sono recati all'Open Baladin di Cuneo, per partecipare ad uno Show Cooking. Il tema della serata era "l'autunno in tavola". Il professore ha selezionato gli ingredienti di stagione, a partire dall'antipasto al dolce. Il menu comprendeva: Tar-tra di porri con vellutata di acciughe servito da maltagliati integrali con zucca e salsiccia di Bra. Il tutto preparato da Chiara Anfuso, Etenne Saar e Fabio di Giacomo della 5F; per concludere il Monte Bianco, preparato da Simona e Maddalena Tibaldi delle 5H. Durante lo Show, ogni portata è stata accompagnata da gustare birre, selezionate dal personale del locale, hanno effettuato il servizio Paola Brizio è Federica Accastello della 5G. Lo show consisteva nella dimostrazione della preparazione di questi piatti davanti ad un pubblico, con la spiegazione (al microfono) del professore intento a spiegare le procedure e i passaggi da eseguire. È stata un'esperienza molto positiva e divertente per noi ragazzi perché abbiamo avuto la possibilità di metterci alla prova, nonostante l'agitazione!

Maddalena Tibaldi e Simona Piano, 5H



Idroponica (hidro = acqua...e...ponos = lavoro) "Acqua che lavora"

L'idroponia è l'arte di far crescere le piante fuori suolo e specificamente nell'acqua

Che cos'è

"Le coltivazioni o colture 'idroponiche' o 'senza suolo' o 'fuori suolo' includono tutte quelle tecniche di coltivazione attuate in assenza del comune terreno agrario. Queste coltivazioni comprendono una vasta gamma di sistemi, in cui il rifornimento di acqua ed elementi nutritivi, indispensabili per la crescita e sviluppo delle piante, avviene attraverso la somministrazione di una soluzione nutritiva (acqua + nutrienti disciolti in essa)". Banalmente, anche una comune pianta in vaso che teniamo sul balcone di casa nostra è una coltura fuori suolo. Bisogna dunque precisare che il termine 'idroponica' si usa per indicare le 'colture senza substrato o su mezzo liquido'. "Le colture 'fuori suolo' si possono suddividere in 'colture su substrato' e 'colture senza substrato o su mezzo liquido'. Nelle prime, le radici affondano in un substrato di diverso tipo (organico, inorganico o artificiale) che viene costantemente inumidito con la soluzione nutritiva (es. la pianta in vaso), nelle seconde l'apparato radicale è immerso direttamente nella soluzione nutritiva. Le coltivazioni idroponiche rientrano in questa seconda categoria".

Il concetto base è molto semplice

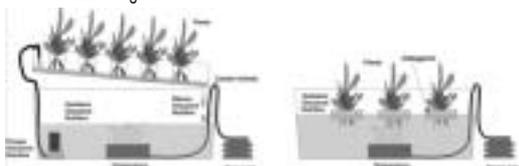
Quando le radici sono sospese nell'acqua in moto, esse assorbono cibo ed ossigeno rapidamente. Se il contenuto di ossigeno è insufficiente, la crescita della pianta sarà lenta. Ma se la soluzione è saturata con ossigeno, la crescita della pianta accelererà. Lo scopo di chi usa l'idroponica è bilanciare la combinazione di acqua, nutrienti ed ossigeno, secondo le necessità delle piante al fine di massimizzare produzione e qualità. Per i migliori risultati alcuni parametri devono essere presi in considerazione: la temperatura, l'umidità ed il livello di CO2, l'intensità luminosa, la ventilazione e la costituzione genetica della pianta: essenzialmente questo è ciò che un buon giardiniere dovrebbe fare. Alcuni esempi di coltivazione Idroponica:



Agricoltura Idroponica: valori nutritivi

Va precisato che i prodotti derivanti da piante coltivate con queste tecniche non presentano differenze rispetto a quelli coltivati "normalmente". Anzi, la differenza sta nel fatto che in questo caso i livelli di tossicità sono minori. Questo accade anche perché con l'idroponica è possibile controllare in maniera totale la somministrazione di fertilizzanti. Inoltre le piante non vengono intaccate da possibili virus o batteri presenti nel terreno. Dunque il controllo è onnicomprensivo del processo di crescita e maturazione garantisce una qualità del prodotto superiore. Per gli intolleranti al nichel si aprono prospettive davvero confortanti. Se col passare del tempo aumentasse la quota di coltivazioni realizzate in idroponica, si riuscirebbe ad abbassare in maniera esponenziale la contaminazione da metalli pesanti e sostanze nocive. Con grandi benefici non solo per gli intolleranti ma per tutti i consumatori. Gli intolleranti al metallo pesante potrebbero davvero arricchire la propria dieta con cibi che avevano escluso dal proprio orizzonte. Quindi potrebbero seguire una dieta più varia e soddisfacente. Tra i vantaggi, anche il fatto di ridurre gli sprechi d'acqua e di ottimizzare la produzione in virtù di un maggior controllo "genetico" sullo sviluppo delle piante. Insomma più gusto, più salute e impatti positivi anche sull'ambiente. Ma il discorso va ancorato al presente. Perché esistono già delle imprese che producono e commercializzano cibi derivanti dalla coltivazione idroponica. Basta fare un rapido giro su internet per rendersi conto che il fenomeno sta prendendo piede. Poi c'è chi si avventura nell'agricoltura idroponica casalinga, ma in questi casi occorrono gli strumenti e soprattutto le conoscenze tecnico-scientifiche giuste.

prof. Gaetano Quanticò Di Giovanni





Gruppo Noi

Il giorno 19 ottobre 2017 i ragazzi del gruppo Noi (Roberta Genta e Arianna Vitellino della 3A, Miriam Minazzi della 2A, Davide Micalizio della 3E, Matteo Savino della 3F e Kaoutar Marchetto della 5C e Mattia Mattis della 2G) insieme agli insegnanti Molinaro Lucia, Gallotta Mariarosaria e Parasiliti Antonio, sono andati a Cuneo per discutere le tematiche del Gruppo noi, affrontando il tema e il significato di bullismo a scuola, di amicizia e sull'idea dello stare e collaborare insieme al fine di divertirsi con armonia e esponendo i propri pensieri condividendo ogni emozione tramite il dialogo e l'arte che è in ognuno di noi. Sono intervenuti vari insegnanti, assistenti sociali, il Prefetto di Cuneo, la polizia municipale e genitori. A questo incontro, i ragazzi del Gruppo NOI dell'Istituto Velso Mucci di Bra, hanno mostrato tutti i progetti eseguiti durante l'anno 2016-2017 illustrando una sintesi dello spettacolo tenuto in assemblea d'istituto l'anno scorso e parlando tra il pubblico degli adolescenti e dei problemi che ci sono attualmente che fino a 20 anni fa erano sottovalutati.

Alla fine di questa conferenza è stato donato a tutti i partecipanti una bandiera con il logo del Gruppo Noi, logo riconosciuto a livello regio-

nale. Anche il nostro istituto l'anno scorso ha partecipato al concorso per il logo del Gruppo Noi e quest'anno ci parteciperà nuovamente, soprattutto grazie alla collaborazione dell'indirizzo tecnico grafico della nostra scuola.

Gruppo Noi, Sei sempre con noi!
Roberta Genta 3A, Arianna Vitellino 3A, Miriam Minazzi 2A,
Davide Micalizio 2E, Matteo Savino 3F,
Kaoutar Marchetto 5C e Mattia Mattis 2G.
prof. Lucia Molinaro



La Locandiera

Il 20 novembre alcune classi del nostro istituto si sono recate al teatro Politeama di Bra per assistere all'opera di Goldoni "La locandiera", interpretata da una giovane compagnia. Gli artisti erano nove e sono riusciti ad interpretare egregiamente i ruoli a loro assegnati. In particolare la protagonista, Silvia Gallerano, nonostante la sua giovane età, è riuscita ad interpretare un personaggio così complesso, descritta dallo stesso autore veneziano "a tutto tondo" nella sua vivace personalità della borghesia emergente, facendola risultare più leggera, moderna e comprensibile al pubblico giovanile.

Oltre alla straordinaria bravura degli attori, gli spettatori, hanno potuto apprezzare la dinamicità che offriva la sceneggiatura, attraverso un'impalcatura mobile. Questa è riuscita a far immedesimare tutti gli spettatori nell'opera, incantandoli durante le scene.

Gli alunni che hanno partecipato alla visione dell'opera sono rimasti soddisfatti e felici delle due ore e mezza di recitazione.

Di Rocco Chloé, Lenta Alexia, Passone Ilaria, Salomone Giorgia, 4H



I nostri allievi volontari per la 'Colletta Alimentare'

Sabato 25 novembre, in occasione della "Giornata Nazionale della Colletta Alimentare", alcune nostre allieve, della classe 5A, hanno deciso liberamente di unirsi ai molti volontari che, in numerosi supermercati italiani, si sono spesi con generosità invitando i clienti a donare una parte della loro spesa per le persone bisognose. Si è trattato innanzitutto di un momento educativo nel quale ciascuno ha potuto scoprire la gioia di donarsi e di essere utile agli altri in un clima di amicizia e serena collaborazione. Quella dei volontari per la 'Colletta' è stata un'opera di vera educazione alla cultura del dono, contro lo spreco e contro la fame, anche in un'ottica di rispetto dell'ambiente. Questo il significato del gesto compiuto. Un ringraziamento a tutti coloro che si sono adoperati per realizzarlo.

prof. Piergiorgio Dellagiulia



I love Turandot

"Con un euro puoi comprare un panino al salame; noi abbiamo preferito andare a teatro."

Noi ragazzi della 4H, il 17 ottobre, abbiamo partecipato allo spettacolo teatrale "Turandot" offertoci dalla compagnia Micron; dal momento in cui il target dell'esibizione variava da 0 a 99 anni.

La rappresentazione è stata svolta nella più totale semplicità, dagli oggetti di scena, che erano un pennarello, della carta e un video proiettore, che presentava il coro dei bambini, agli attori che erano solo due: una soprano, Turandot, e un attore che ha interpretato sette personaggi diversi anche nella stessa scena. La storia della principessa persiana ha coinvolto tutti, grazie alle canzoni, balletti e battute molto divertenti.

Ciò che ha stupito maggiormente grandi e piccini sono stati gli indovinelli posti dalla cantante, di origine orientale, nonostante non parlasse la lingua, come abbiamo potuto constatare dopo lo spettacolo, è riuscita ad interpretare in italiano la parte musicale della principessa. Per le vie di Bra, mentre con la professoressa Paola Rossi eravamo nel pieno di una conversazione sull'opera appena vista, abbiamo avuto l'occasione di salutarla, ma lei ha risposto timidamente a causa della sua poca familiarità con l'italiano.

Nel complesso siamo stati tutti molto felici dell'esperienza e speriamo che ci venga data nuovamente la possibilità di partecipare ad eventi simili dato il costo minimo e l'esperienza formativa.

Chloé Di Rocco, Alexia Lenta, Coumba Ndiaye, Giulia Beltrando, 4H

Concorso Scolastico Europeo: premiati i nostri studenti

La 30° edizione del Concorso Scolastico Europeo, dal titolo "C'è Vita in Europa? - sulle orme del nostro futuro", bandito ogni anno dal Movimento per la Vita italiano e dal Forum delle Associazioni familiari, ha visto come sempre la partecipazione di alcuni nostri studenti, con un lavoro di grafica accompagnato da un elaborato scritto. Ha vinto il viaggio premio a Strasburgo, che si è tenuto dal 12 al 15 dicembre con visita e simulazione nel Parlamento Europeo, l'allieva: Mana Irene (4D). Sono risultati inoltre meritevoli di Menzione d'Onore gli allievi: Rosa Edoardo e Hilmi Salma della stessa classe. Complimenti ai nostri ragazzi per l'impegno dimostrato ed un grande ringraziamento agli insegnanti coinvolti nell'iniziativa, in particolare al prof. Sebastiano Orecchioni.

prof. Piergiorgio Dellagiulia



Mostra Pop Art

Il 23 novembre si è tenuta una mostra di pop art al Palazzo Mathis di Bra per gli allievi della terza elementare del Istituto "Rita Levi Montalcini".

La mostra è stata guidata dagli studenti della 5C del Velso Mucci di Bra. Gli accompagnatori dei bambini sono stati: Coraglia Alessia, Olivero Lucia, Sour Laila, Stephany Lazo, Virruso Federico, Dogliani Luca e Accossato Sara. Per poter spiegare meglio ai bambini le opere della pop art si è ricorsi ad un gioco che consisteva nel farli posizionare davanti ai componenti artistici che più li attiravano. Da lì veniva spiegato loro il significato dell'opera e ciò che la caratterizzava. La mostra è durata dalle 14:30 fino alle 16.

Si ringrazia la prof.ssa Garrone per averci aiutato ad organizzare l'evento.

Lucia Olivero, 5C





Fake News ossia le bufale al tempo di internet

Fake news è una parola ormai diventata di moda al punto che l'Oxford English Dictionary l'ha eletta a parola dell'anno nel 2016.

Ma che cos'è una fake news?

Letteralmente sta per notizia falsa, una notizia falsa che viene fatta circolare. Così intesa la fake news non è certo una novità dei tempi di Internet. Anzi, in italiano esiste da tempo una parola che esprime lo stesso concetto ed è "bufala".

La novità legata ad Internet è invece dovuta al fatto che le fake news assumono nella rete una rilevanza praticamente sconosciuta in passato.

Internet agisce ancora più dei media tradizionali come potenziale cassa di risonanza per ogni notizia che si vuole diffondere, una cassa di risonanza capace di far conoscere una certa informazione a decine se non a centinaia di individui. Un altro termine oggi molto in voga, ossia virale, sta ad esprimere proprio questa capacità di Internet di estendere la diffusione di una notizia.

Il problema è che a diventare virali sono tante volte proprio delle fake news.

Ciò è spiegabile anche alla luce della nostra tendenza a dare maggiore peso alle notizie eclatanti, pur se poco fondate rispetto a quelle che possono apparire più ordinarie. Se per esempio si vedono delle luci nel cielo ed i giornali riportano la notizia (vera) che si è trattato di aeromobili, la notizia desterà poco clamore. Ma se un sito riporta la notizia palesemente falsa che si è trattato di un Ufo, non si può escludere che sia propria questa fake a diventare virale.

Ma come mai in Internet le fake news circolano così numerose?

Ciò è da ricondurre alla supposta natura democratica di Internet. In Internet chiunque può dire la sua, e questo di per sé è un bene. Ma questo chiunque può essere un millantatore che sul suo blog si spacca esperto di argomenti di cui ha una conoscenza scarsamente approfondita o che diffonde fake per puro piacere di compiere atti vandalismo su Internet.

In altri casi la circolazione delle fake risponde a precisi interessi. Interessi che possono essere di natura economica: la pubblicazione di fake clamorose genera traffico attorno ad un sito e quindi attira pub-

blicità. In altri casi ancora ci possono essere dei veri e propri obiettivi politici; addirittura, si sospetta che la diffusione delle fake abbia influenzato l'esito delle presidenziali americane del 2016 che hanno portato alla vittoria di Trump.

Ad incidere sulla viralità delle fake è poi la tendenza di molti a documentarsi sui social dove le notizie sovente rimbalzano da un profilo Facebook all'altro e, grazie anche ad una decisiva dose di disinformazione, tendono a storpiare la realtà. Tanto per capirci, anni fa venne pubblicata la notizia vera dell'assenteismo di un politico, in rete fioccarono i commenti di chi riteneva che costui si fosse messo in politica solo per arricchirsi. In realtà il politico in questione era un ricchissimo imprenditore della sanità, che magari perseguiva interessi personali ma che non aveva certo bisogno di entrare in politica per fare soldi. Questo è un esempio di come una notizia fondata sui social possa dare luogo ad una fake.

Teniamo del resto presente che a proposito dei social, tende a parlarsi di Post Truth (Post Verità) per evidenziare come al loro interno i profili emotivi (compresa la voglia di insultare qualche personaggio o di lasciarsi andare a pregiudizi) prevalgono su una valutazione razionale. Come difendersi allora dalle fake news?

Una prima regola può essere quella di selezionare le fonti da cui trapiantiamo informazioni, distinguendo quelle attendibili da quelle meno attendibili. Una notizia riportata da un quotidiano autorevole non per forza è vera, così come non necessariamente la notizia eclatante riportata su un blog deve essere falsa. Ciò, tuttavia, non deve indurci a dare lo stesso peso ad una notizia veicolata da un quotidiano con una storia ed una credibilità alle spalle, rispetto ad una contenuta in un blog di cui ignoriamo persino l'autore.

In secondo luogo, occorre quello spirito critico che è forse il grande assente dell'era dell'informazione digitale. Disponiamo di una mole immensa di informazioni, ma poi in tanti casi non sappiamo selezionarle e valutarle nel modo opportuno.

E, proprio per permettere alle giovani generazioni di muoversi in maniera consapevole nel mondo di Internet, questa rappresenta una grande sfida della scuola di oggi e di quella di domani.

prof. Ivano Paola

Championship Informatica – Il gioco che certifica!

Continua l'impegno del Mucci nelle certificazioni digitali: quest'anno le classi IV B e V B del corso commerciale parteciperanno per la prima volta alla CHAMPIONSHIP INFORMATICA, gara divisa in due fasi (regionale e nazionale). Championship di Informatica è una sfida a squadre composta da tre alunni, riservata agli Istituti Statali d'Istruzione Superiore, che ha come oggetto le prove d'esame sulle app Microsoft® Word, Microsoft® Excel e Microsoft® PowerPoint. Inoltre, lo studente che supera la singola prova prevista durante la Championship, riceverà la Certificazione ufficiale Microsoft Office sull'applicativo oggetto dell'esame.

La Certificazione Microsoft Office Specialist denominata anche MOUS (Microsoft Office User Specialist) è un programma di certificazione internazionale completo, indirizzato a tutti coloro che utilizzano il computer ed è concepito in modo da testare e certificare la capacità di utilizzo delle applicazioni Office di Microsoft. La Certificazione Microsoft Office Specialist è approvata ufficialmente da Microsoft ed è riconosciuta ai fini lavorativi, scolastici e universitari, è stata adottata in diverse iniziative istituzionali e governative ed è riconosciuta sia per concorsi pubblici che per i crediti formativi scolastici e universitari.

Dopo la selezione interna, che si concluderà entro il mese di novembre e vedrà la formazione di almeno due squadre, gli alunni iscritti alla competizione si alleneranno per la gara che si svolgerà a Torino all'inizio della primavera. Se supereranno questa fase, saranno am-

messi alla finale che si terrà a Frosinone nel mese di maggio. La Championship di Informatica rientra tra le attività formative utilizzabili nell'ambito dell'Alternanza Scuola Lavoro.

Le ore di formazione dedicate alla preparazione degli esami e le ore in cui gli studenti sono impegnati nel concorso si possono detrarre dal monte ore richiesto dalla Legge.

Per info: <http://championshipinformatica.it/>

prof. Rosaria Giuffrida

Il Velso Mucci al pranzo di Natale

Anche per questo anno scolastico il nostro Istituto ha portato il sorriso al "pranzo di Natale". Il pranzo è stato organizzato per il giorno 17 dicembre 2017 presso la Residenza Francese di Via Umberto, a Bra per i suoi ospiti e i parenti. I ragazzi della classe 4G hanno prestato il loro servizio durante l'intera giornata, allietata inoltre con intrattenimenti vari.

I ragazzi della 4G

Rassegna teatrale per le classi dell'Istituto Velso Mucci

Due giornate con le classi quarte alla scoperta del teatro italiano

Nei primi mesi di scuola le classi 4A, 4B, 4D, 4F e 4H hanno assistito alla visione di due spettacoli teatrali.

Il primo, tenutosi il 17 Ottobre presso il teatro Politeama di Bra, proponeva una versione low cost della Turandot di Giacomo Puccini che si poneva l'obiettivo di portare in sala un pubblico di tutte le età. L'arrangiamento è stato rappresentato in maniera chiara e semplice, grazie anche alla scenografia realizzata solo tramite il sapiente utilizzo di carta e giochi di luce. Una mise-en-scène espressionista che giocava sulla fantasia del pubblico nel ricreare mentalmente le ambientazioni della vicenda recitata. La performance è stata sopra le righe, diversa dalle forme tradizionali, in modo da rendere comprensibile la scena anche ai più piccoli e riuscendo a creare un'atmosfera armoniosa.

La seconda rappresentazione si è svolta il 20 Novembre, sempre al Politeama, e portava sul palco un riadattamento della Locandiera di Carlo Goldoni. Assistendo alla visione di questa opera, ci siamo ritrovati davanti ad uno spettacolo completamente diverso da quello precedente, non tanto per il genere ma, soprattutto, per la scenografia più ricca e la presenza di una compagnia teatrale numerosa e altamente professionale. Forse, proprio per questo, è stata la rappresentazione preferita dalla maggior parte degli studenti. Al posto di un'ambientazione tipica settecentesca, il regista ci trasporta in una Italia degli anni '50 perfettamente amalgamata con gli atteggiamenti e i comportamenti di ogni personaggio. Sicuramente i punti più efficaci rimangono due: la recitazione, sublime da parte di tutti gli interpreti e la scenografia tanto complessa meccanicamente quanto di facile comprensione. Una bella trovata è anche stata quella di inserire all'interno della vicenda uno degli oggetti più comuni della nostra epoca, la radio, che riesce a donare una piccola parte di realismo grazie a dei lievi intermezzi musicali con sonorità tipiche di canzoni italiane del secondo dopoguerra.

Due spettacoli molto interessanti che, per chi è un appassionato di teatro, sono un must, ma che sono apprezzabili anche da un pubblico meno esperto. D'altronde la cultura la si trova in ogni dove, in un buon libro, in un buon quadro, in mezzi di intrattenimento come musica e cinema, o come in questo caso in un buon spettacolo teatrale.

Ivan Marengo, 4D





View Conference

Venerdì 27 ottobre, le classi 3A/D e 4A/D, si sono recate a Torino, per partecipare a View Conference, un evento che richiama personaggi pubblici e appassionati di grafica da tutto il mondo!

Al mattino, una volta giunti a Torino, le classi si sono dirette verso le principali attrazioni della città, soffermandosi principalmente alla Basilica dei Santi Maurizio e Lazzaro in via Milano 20. Qui, li attendeva un esponente dell'associazione che si occupa della Basilica, spiegando che venne inizialmente costruita tra il 1740 e il 1799, e fu commissionata da Vittorio Amedeo II. Successivamente è stata creata la facciata (1834) da Carlo Bernardo Mosca, con le statue dei Santi.

Successivamente a questa visita, nel primo pomeriggio, le classi hanno preso parte a "View Conference".

I film trattati sono stati: Wonder Woman, Guardiani della Galassia 2 e Il Pianeta delle Scimmie.

Inoltre, si è parlato anche di Twitch, la piattaforma di streaming che ha fatto il "boom" negli ultimi anni, raggiungendo una copertura enorme e mette pressione a YouTube con la sua crescita continua.

Imageworks di Sony Pictures ha fatto un riassunto dei capolavori creati per festeggiare i loro 25 anni di produzione.

I vari Produttori/Sceneggiatori hanno spiegato nel dettaglio come sono stati creati i loro film, dall'idea iniziale, fino all'ultima texture.

È stata un'esperienza che molti, se non tutti, rifarebbero, per appassionarsi sempre di più alla grafica digitale. Dopo la visita alla basilica, le classi hanno raggiunto la Porta Palatina Romana nel centro di Torino.

Armando Ndou, 4A



Gita a Viscom Italia 2017

Le classi 4A, 4D e 5A, nella giornata di giovedì 12 ottobre, si sono recate presso la fiera Viscom Italia, tenutasi a Milano ROH.

Questa fiera a cui abbiamo avuto la possibilità di partecipare, espone i lavori di professionisti in diversi ambiti che variano dalla comunicazione visiva dell'interior decoration, dal design al fashion, dal retail all'intera industria manifatturiera.

Viscom Italia 2017 ci ha dato la possibilità di vedere all'opera dei veri professionisti e dei grandi marchi nell'industria digitale che hanno condiviso la loro storia di successo e dei macchinari utilizzati per vari processi di stampa.

Esperienza incredibile accolta da queste tre classi che hanno dato un feedback più che positivo a questa uscita!

Alessandra Vairoletti, 4D



Paratissima: un modo per scoprire l'arte

Paratissima: un evento che quest'anno ha raggiunto la sua 13ª edizione tenutosi dall'1 al 5 novembre a Torino

E' molto atteso soprattutto per la sua particolarità più grande, essere un ritrovo per artisti non conosciuti e in cerca di visibilità in cui ognuno di essi è libero di portare le proprie creazioni basandosi però su un tema prestabilito.

La gita è iniziata la mattina del 4 novembre e le classi che hanno partecipato sono state le terze e le quarte del settore grafico, quindi 3A, 3D, 4A e 4D con i professori Orecchioni, Cirillo, Pisapia, Bongiovanni, Rossi e Grattarola a fare da guardia.

Subito arrivati siamo stati accolti da una guida che ci ha spiegato la storia di questa manifestazione. Infatti nasce in modo molto particolare. La mostra d'arte Artissima, riconosciuta internazionalmente e presa molto in considerazione, lasciava sempre meno spazio agli artisti emergenti per farsi notare. Così degli amici di Torino diedero inizio, in un piccolo appartamento, a Paratissima.



Questa piccola idea tra amici si è trasformata presto in qualcosa di molto più grande. Il numero degli artisti è aumentato considerevolmente così come l'affluenza di visitatori. Quest'anno erano più di 500 gli artisti che mostravano le loro opere al pubblico.

Per poter contenere tutte queste persone c'è bisogno di un grande spazio. Paratissima 2017, infatti, è allestita all'interno dell'Ex caserma "La Marmora". Edificio storico e di grandi dimensioni che da anni non veniva più sfruttato. Questo grosso complesso ha permesso a questo evento di raccogliere più arti: il design, la fotografia, l'artigianato, l'arte pittorica e scultorea ed infine la moda.

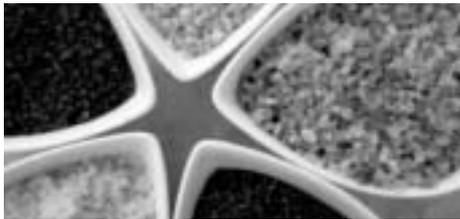
Il motivo principale della nostra visita e l'argomento che la guida è andata a spiegarci era la fotografia. È stata un'esperienza molto completa che ci ha permesso di vedere come si è evoluta la fotografia di oggi e di ottenere molti spunti ed idee per futuri nostri lavori.

Nel tempo libero lasciatoci dai professori abbiamo avuto la possibilità di esplorare tutte le altre sezioni scoprendo tanti metodi e particolarità sui vari settori presenti grazie alla possibilità di parlare in prima persona con gli artisti che avevano creato questi lavori.

Riassumendo Paratissima è stata un'enorme opportunità per noi studenti che ci ha permesso di crescere e migliorare, ma sarebbe lo stesso con qualsiasi persona perché si può sentire veramente quanto impegno ci sia e che il livello è paragonabile anche ai protagonisti più conosciuti di questo settore.

Leone Enrico e Arbia Manuela, 4A

C.u.o.c.o = Cucinare Un Originale Cibo Ordinato



Il sale in cucina

La chimica, come la fisica, è una disciplina scientifica che ci permette di conoscere la materia e le sue trasformazioni. E quale luogo migliore di una cucina? Il cuoco è l'artista capace di trasformare gli alimenti.

Già il semplice taglio della verdura può indurre reazioni chimiche. La cottura è un fenomeno chimico poiché cambiano il colore, la consistenza, l'odore e il sapore. Quando si prepara una maionese (fenomeno fisico), si crea un'emulsione: le molecole d'olio e d'acqua, inizialmente separate, si riorganizzano in una dispersione di gocce d'olio e d'acqua legate dalle proteine dell'uovo. La preparazione del cibo è un'operazione a cui siamo talmente abituati che spesso non ci si chiede nemmeno che cosa stiamo facendo. A volte, però, lo studio di queste discipline scientifiche sembra essere molto lontano dal contesto cucina! Ma non è affatto così, cari i miei alunni!

Studiando i composti della chimica, (noiosi senza dubbio!), pensate che si ritrovano in cucina e li manipolate senza rendervene conto!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

Parliamo di Sali, ad esempi, con gli occhi del chimico-cuoco: recentemente se ne trovano davvero di tutti i colori: sale bianco di Sicilia, sale rosa dell'Himalaja, sale nero di Cipro, sale grigio della Bretagna, sale rossa hawaiano, sale blu di Persia, ... Ma cosa sono in effetti?

Si tratta sempre di NaCl ricavato o estratto dai luoghi più disparati del Pianeta!

SALE ROSA DELL'HIMALAYA

È chiamato anche "l'oro rosa". Viene estratto sulle vette dell'Himalaya da giacimenti antichi 250 milioni di anni. Contiene 84 tracce di minerali. Ha un sapore delicato e quindi è molto versatile in cucina. Viene utilizzato sia per la cottura che per la stagionatura.

Prezzo circa 3,40 euro al Kg

SALE ROSSO DELLE HAWAII

Il sale vulcanico rosso hawaiano contiene 80 delle 93 tracce di minerali esistenti. Contiene una percentuale di argilla che gli conferisce il suo colore caratteristico. Per secoli è stato utilizzato in riti cerimoniali e per pratiche di purificazione, ha virtù disintossicanti e protettive per il sistema immunitario. In cucina, è amato da molti chef per il suo colore affascinante e il sapore forte e caratteristico, per questo ha un utilizzo molto vario addirittura anche in dolci e gelati.

Prezzo circa 35 euro al Kg

SALE NERO INDIANO

Il sale nero indiano viene dalla roccia vulcanica, è chiamato anche Kala Namak, è usato anche come spezia e nella medicina ayurvedica. Naturalmente ricco di ferro e altri minerali, contiene molte proprietà soprattutto disintossicanti. Contiene tracce di carbone vegetale e quindi previene i gonfiori addominali. In cucina ha un aroma pungente e distinto, sulfureo, buono anche per minestre e insalate, ottimo per insaporire il tofu.

Prezzo circa 45 euro al Kg

SALE BLU DI PERSIA

Il sale blu di Persia è uno dei più rari che si trovano sul pianeta. Viene raccolto dal giacimento del millenario lago salato nella provincia di "Semnan", nell'attuale Iran. La sua caratteristica colorazione è dovuta alla presenza di silvinita, un minerale grezzo contenente cloro e potassio che dà origine ai cristalli dal colore blu intenso. Ne viene prodotto molto poco ogni anno. È molto saporito ma rimane in bocca per un tempo breve, lasciando una scia di retrogusti speziati. Il suo gusto si sposa perfettamente con il tartufo, oltre ad essere ideale per condire focacce e pizze, frutti di mare e carne ai ferri.

Prezzo circa 45 euro al Kg
prof. Paola Brugiuffredo

Prezzo circa 2,50 euro al Kg