ASSOCIAZIONE CULTURALE APS
MONTESSORI

ESTATE 2021

MONTESSORI MAGAZINE

la tua voce

Il giornalino del Liceo Statale "Maria Montessori" di Roma

a cura di Associazione Culturale Scuola Montessori APS



In questo numero:

- **EDITORIALE**
Estate serena
di Agostino Bistarelli
Pagina 1

- ATTUALITA'
Esame di Stato al Montessori
di Agostino Bistarelli
Pagina 2

Super miaooooooo 5BSAP 2021
di Maria Cristina Schio
Pagina 3

- **ECONOMIA E SOCIETA'**
Il Parlamento Europeo ... 35 anni dopo "Blade Runner"
di Emilia Sanci
Pagina 4

- **SCIENZA E TECNOLOGIA**
Un efficiente e diverso modo di cucinare i cibi: la cucina a induzione
di Marco Natale Ostili
Pagina 9

Il successo nazionale del Liceo Montessori nella modellizzazione matematica
di Matteo Bianchi, Alessio Blandini, Matteo Cardelli, Alessandra Maria Forleo, Matteo Francioso, Francesco Carlo Ietto, Sofia Marongiu, Giulia Oricchio , Jacopo Pandolfi, Andrei Yaromenka
Pagina 11

- **MUSICA**
Panx romana: Grecia - una voce rock di protesta
di Dafni Souli
Pagina 12

- **SPORT**
In ginocchio contro il razzismo
di Leonardo Rantucci e Riccardo Rizzo
Pagina 14

Il divin codino: Roberto Baggio
di Federico Piccini
Pagina 15

- **PROPOSTE ESTIVE**
Suggerimenti di lettura
di Maria Cristina Schio
Pagina 18

Ricette dal mondo
di Anna, Diana, Lori, Sachie e Svetlana
Pagina 19

Trova la parola
Pagina 26

- **LE INTERVISTE DEL MESE - SPECIALE ARTE E CULTURA**
Il sito di Piana del Lago.
Intervista a Vincent Jolivet
di Agostino Bistarelli
Pagina 28

EDITORIALE

ESTATE SERENA

di Agostino Bistarelli
membro Consiglio Direttivo AC Scuola Montessori APS
docente di Storia e Filosofia presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

Con questo numero vi facciamo i nostri migliori auguri per le vacanze. Meritate, dopo due anni difficilissimi. In un recente editoriale del Corriere della Sera, un attento osservatore come Dario Di Vico sottolineava quattro elementi di tenuta del sistema Italia di fronte al dramma della pandemia: nell'ordine, la casa, la famiglia, la manifattura e il terzo settore. Mi ha colpito l'assenza della scuola. Invece noi sappiamo che abbiamo tenuto, sia dal punto di vista della prevenzione sanitaria che della resilienza. E con noi intendo il sistema scolastico, ma anche proprio la nostra comunità. E forse questa sottovalutazione spiega anche l'andamento del dibattito sui risultati dei test Invalsi, dibattito sul quale sicuramente si dovrà tornare con calma ma che per ora mi sembra segnato da quella immagine del dito che indica la luna con l'osservatore che equivoca l'invito, con l'inversione tra sintomo e malattia. Invece mi sembra utile sottolineare il percorso che è stato fatto, pur tra difficoltà e limiti, da tutti noi e che spiega i risultati degli esami.

Anche se non fisicamente, vi invitiamo a viaggiare: tra i libri, con la cucina, con la storia. Ci rivediamo e ci rileggiamo a settembre. Estate serena.

ESAME DI STATO AL MONTESSORI

di Agostino Bistarelli
membro Consiglio Direttivo AC Scuola Montessori APS
docente di Storia e Filosofia presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

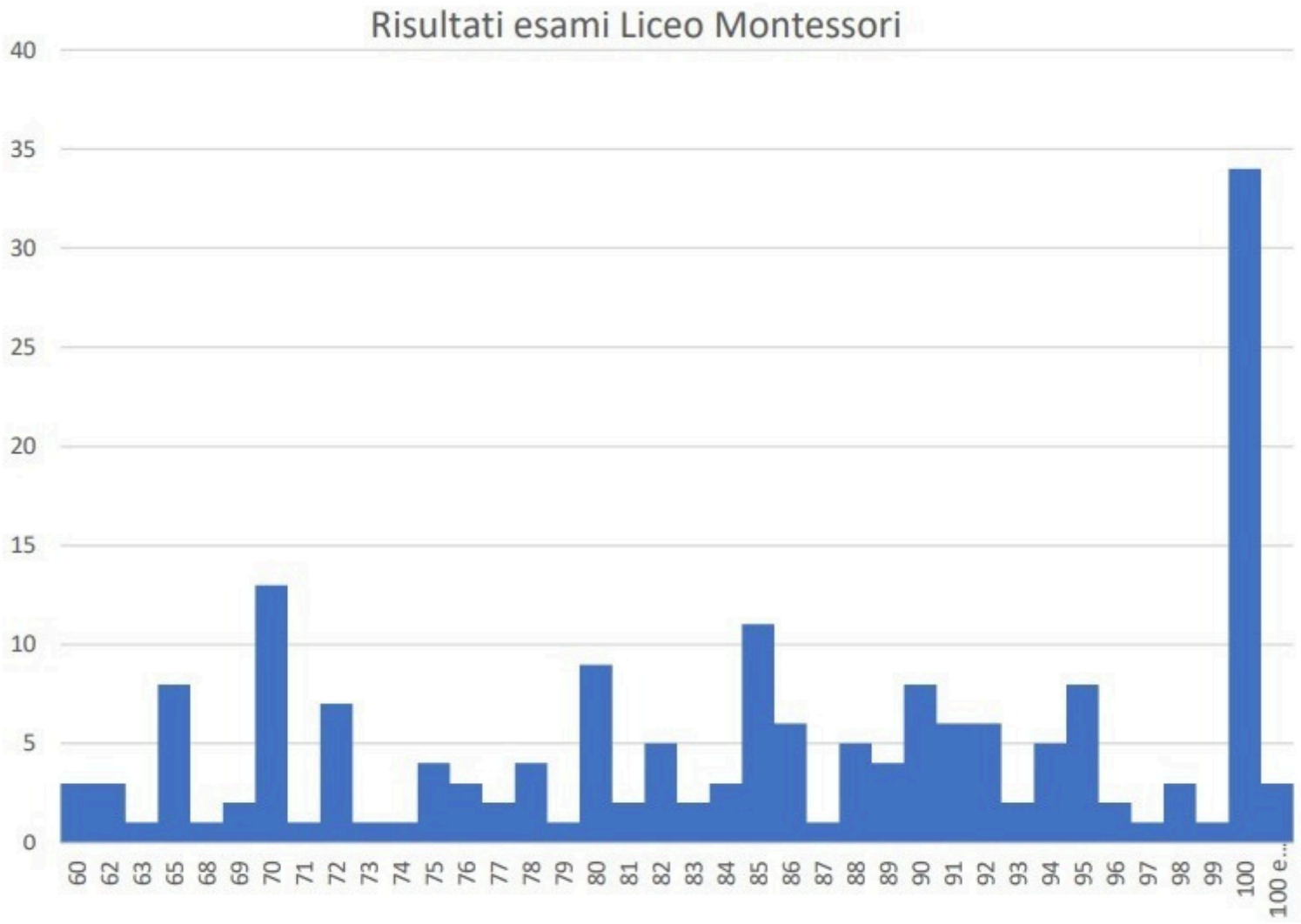


Nella nostra scuola gli esami si sono svolti regolarmente pur mantenendo tutte le misure di prevenzione e sicurezza: si sono diplomati quest'anno in 182 studentesse e studenti del Montessori e solo 2 hanno dovuto sostenere l'esame a distanza.

I risultati delle cinque commissioni ci sembrano molto soddisfacenti: la media generale dei voti ottenuti è stata dell'85.2. Se la scomponiamo secondo gli indirizzi di studio abbiamo 83 come media dei voti delle Scienze applicate e delle Scienze Umane, 88 per il Classico e 90.5 per il Linguistico.

Con il punteggio minimo si sono diplomati solo in tre, così come in tre hanno raggiunto la lode mentre in 34 hanno ottenuto cento.

A tutte e a tutti congratulazioni e auguri per il loro percorso successivo, qualsiasi esso sia.



SUPER MIAOOOOOO 5BSAP 2021

di Maria Cristina Schio
docente di Italiano e Latino presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

Non so veramente da che parte cominciare; sono giorni che penso a un saluto, il verso finale, il the end di questi 5 anni di liceo, qualcosa che rimanga, da rileggere ogni tanto, così, per ricordare, quando giocherete a fare il superuomo/superdonna, il fanciullino che è in voi.

Ma non mi viene niente, niente di originale e nemmeno di retorico, o di comune, o di stereotipato, cioè quelle frasi di circostanza del tipo "buona vita", "che il futuro veda i vostri sogni realizzarsi", " siate sempre onesti e sinceri con voi stessi e con gli altri".

Lo so il perché…. per la prima volta mi capita di non voler salutare, di non volervi vedere andare via; per la prima volta mi capita che vi vorrei trattenere, vi vorrei dire "state ancora un po', riempite ancora quell'aula delle vostre battute, le risate, le osservazioni improponibili; riempite l'aria dei vostri respiri, dei vostri sguardi, dei vostri sorrisi.

Rimanete, c'è ancora molto che si potrebbe fare:

il debate, un viaggio, allevare il muto pesce di plastica, il cambio di stagione delle ciabatte nell'armadio…."

Così penso queste cose, mentre voi scorrete ad uno ad uno davanti a me, belli come il sole nelle vostre camicie bianche, emozionati come per un debutto importante, grandi e cresciuti, ormai responsabili di voi stessi e degli altri, distinti e definiti, e nel mio cuore il presente si confonde con il passato, e capisco che ormai avete attraversato la soglia del vostro futuro.

Il viaggio comincia adesso ed io vi devo lasciare andare, fiera e orgogliosa di ciò che siete diventati tutti e tutte, felice e appagata per la strada che abbiamo fatto insieme, compagni di viaggio, di quelli che seppure non si scelgono, imparano a camminare a fianco, con lo stesso passo, lo stesso piede, rimanendo vicini, attenti gli uni agli altri e a che nessuno rimanga indietro.

Non perdete la vostra indole di ragazzi e ragazze perbene, di quell* che è difficile incontrare tutti insieme, educati e rispettosi, mai in modo forzato, ma sempre con quel "grazie" che viene dal cuore. Solo così avrete successo e renderete il mondo sicuramente migliore. Ne sono certa!

E molti complimenti per il risultato strepitoso dei vostri esami!!!!





IL PARLAMENTO EUROPEO … 35 ANNI DOPO "BLADE RUNNER"

di Emilia Sanci
membro Consiglio Direttivo AC Scuola Montessori APS
docente di Economia e Diritto presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

AI, Artificial Intelligence, Robot: si tratta del tema, di grande attualità, affrontato nel romanzo "Le api non vedono il rosso", di Giorgio Scianna, Einaudi, pubblicato nel maggio scorso. Prima ancora, è del settembre 2019 il romanzo distopico "Macchine come me" di Ian McEwan, Einaudi, nel quale la medesima tematica si sviluppa sotto la guida di un Turing fatto rivivere negli anni '80.

Storicamente, i Robot sono passati dall'essere concepiti come la realizzazione fantascientifica dei progetti di automi, passione per lettori o cinefili dalla fantasia più fervida, a qualcosa di più concreto e realistico, tanto da indurre lo stesso Asimov – padre della fantascienza – ad interrogarsi (per poi concepirle nel 1942) sulle c.d. leggi della robotica:

1) un robot non può recare danno a un essere umano;

2) un robot deve obbedire agli umani pur di non violare la regola precedente;

3) un robot deve proteggere la propria esistenza a patto di non infrangere le altre due leggi.

Ecco, dunque, gli esordi dell'idea di Robot posto in "relazione" con l'essere umano: certo, la strada era ancora lunga!

Oggi l'esigenza di disciplinare questo settore e, dunque, di prevedere nuove moderne "leggi della robotica" è più pressante, diventando sempre più attuale e preoccupante il problema connesso all'individuazione di norme che disciplinino l'attività e – in particolar modo – la responsabilità dei robot nel nostro ordinamento alla luce delle inevitabili conseguenze giuridiche del fenomeno della loro diffusione. Esigenza tanto più profonda se si considerano le nuove forme di intelligenza non umana, ossia dotata di algoritmi di "intelligenza artificiale" che consentono una elaborazione di dati e un autoapprendimento in qualche modo autonomi.

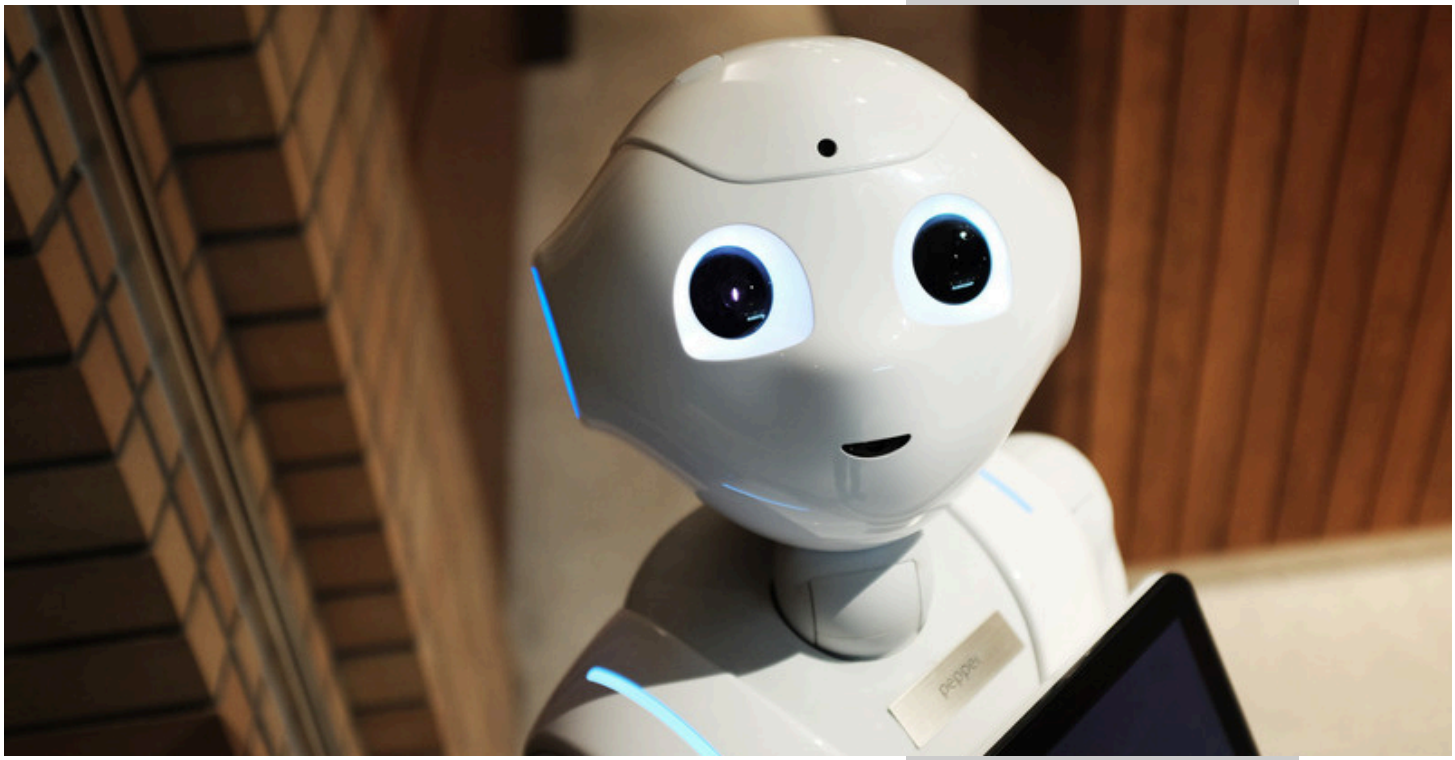
Così è accaduto in ambito europeo con la mozione del Parlamento europeo 2015/2103 e poi con la risoluzione del 16 febbraio 2017, recante raccomandazioni alla Commissione concernenti norme di diritto civile sulla robotica.

Ci si pone, cioè, il problema se sia ormai necessario riconoscere ai robot una qualche nuova forma di soggettività: ma soprattutto, di che natura? Gli ordinamenti giuridici moderni riconoscono le figure delle persone fisiche, delle persone giuridiche e – in modo limitato – la soggettività degli animali. E dunque, dovendo collocare i robot nell'ambito delle tradizionali categorie della soggettività giuridica, quale spazio dovrebbero occupare? In altre parole, i robot possono essere considerati al pari delle persone fisiche? Sono persone giuridiche? Sono animali? Oppure si potrebbe pensare, così come il Parlamento europeo suggerisce a chiare lettere, ad un nuovo *status*, ossia quello di "PERSONALITA' ELETTRONICA", con specifici diritti e doveri?

Letture per l'estate:

- *"Le api non vedono il rosso"*, di Giorgio Scianna, Einaudi, 2021
- *"Macchine come me"* di Ian McEwan, Einaudi, 2019

(Al punto 59, lett. f della citata Risoluzione, infatti, il Parlamento invita la Commissione ad esplorare, esaminare e valutare, tra le altre cose, la percorribilità della introduzione, nei vari ordinamenti "…[omissis] ***di uno status giuridico specifico per i robot nel lungo termine, di modo che almeno i robot autonomi più sofisticati possano essere considerati come persone elettroniche responsabili di risarcire qualsiasi danno da loro causato, nonché eventualmente il riconoscimento della personalità elettronica dei robot che prendono decisioni autonome o che interagiscono in modo indipendente con terzi***").



Dunque, è ancora così assurdo parlare dei diritti dei robot, se anche il mondo del diritto (che tradizionalmente arranca nel tentativo di stare al passo con l'evoluzione della realtà circostante) e le stesse Istituzioni già da tempo si interrogano sulla questione? La rivoluzione è vicina, se non già in atto: una rivoluzione fatta di piccoli ma decisivi passi.
Pensiamo, ad esempio, alla proprietà intellettuale di opere prodotte dalle intelligenze artificiali in maniera sostanzialmente autonoma, sulla base di pochi iniziali input forniti dai programmatori.

QUALCHE ESEMPIO

NELL'ARTE

Christie's, la famosissima casa d'aste newyorkese, nell'ottobre 2018, ha battuto all'asta per la prima volta un'opera d'arte creata dall'intelligenza artificiale: il ritratto di Edmond Belamy, membro di una famiglia immaginaria. Nato dall'idea del gruppo Obvious, formato da ricercatori e artisti francesi, interessati ad esplorare il potenziale artistico dell'AI, l'esperimento ha dato risultati ben superiori rispetto alle previsioni: da una base d'asta tra i 7 e i 10 mila dollari il quadro è stato aggiudicato al prezzo di 432.500 dollari, circa 380.200 euro.

NELLA IMMAGINE UNO DEI MEMBRI DI OBVIOUS POSA ACCANTO ALL'OPERA CITATA.





NELLA MUSICA:
Amper è un "musicista e compositore" emergente che, in collaborazione con la cantante Taryn Southern – famosa su Youtube con oltre 500 milioni di visualizzazioni - ha prodotto l'album "I AM AI", il primo album interamente composto, suonato e prodotto dall'intelligenza artificiale: sì, perché Amper, lungi dall'essere la nuova stella del pop contemporaneo, è un sistema di Intelligenza Artificiale, frutto della collaborazione di un gruppo di ingegneri e musicisti (come lo stesso titolo non sembra voler nascondere). Amper ha studiato le caratteristiche dell' "umana" con cui avrebbe collaborato (Taryn Southern, appunto), lavorando sulla base di pochi iniziali input forniti dagli artisti del Team, sullo stile o la ritmica, e trasformandoli in accordi e melodie, come un sarto che cuce su misura il vestito per il suo modello.

Puoi ascoltare il brano di Amper "I AM AI" al link https://www.focus.it/tecnologia/innovazione/il-primo-album-di-amper-lartista-digitale

DEI DIRITTI …
A questo punto è lecito chiedersi: a chi spettano i proventi, ad esempio, delle vendite delle opere di un Robot? O meglio: a seguito dell'ormai prossima rivoluzione degli ordinamenti giuridici tradizionali, a chi spetteranno? Del resto, se i robot sono persone ("…artificiali") bisogna garantirne i diritti.
Secondo alcuni questo passaggio è ancora prematuro: occorre almeno attendere che gli androidi sviluppino una forma di autocoscienza, ossia che abbiano coscienza di sé.
Ma quando può affermarsi essere stata raggiunta tale condizione?

Si propone, da più parti, di ricorrere al c.d. "test di Turing", presentato da Alan Turing, padre dell'informatica e grande matematico del XX secolo, nell'articolo "Computing machinery and intelligence", apparso nel 1950 sulla rivista Mind. Si tratta di un modo per determinare se una macchina è capace di pensare, ossia di comportamenti intelligenti tanto da non essere distinguibile dall'essere umano: un test divenuto famoso tra i cinefili con "Blade runner", film del 1982 di Ridley Scott, ambientato negli anni '90 dello scorso secolo.

In tre stanze diverse vengono collocati, rispettivamente, un robot, un essere umano e un giudicante: quest'ultimo pone domande agli occupanti le altre due stanze e alla fine dell'esperimento dovrà individuare la stanza in cui si trova l'uomo: se la risposta è sbagliata vuol dire che la macchina si confonde con l'uomo (in questo senso, ad esempio, in "Macchine come me" si legge "… quando non fossimo più stati in grado di distinguere il comportamento di una macchina da quello di una persona, avremmo dovuto per forza riconoscere umanità alla macchina", pag. 80).

I più critici contestano a questo test il fatto di essere idoneo a rivelare unicamente se una macchina sa simulare un comportamento intelligente, ma ciò non significa essere intelligente. Da ciò l'idea di "completare" il test di Turing con il c.d. test del "*riconoscimento allo specchio*", ideato per comprendere se un bambino (ma vale anche per un robot!) riesce a riconoscersi allo specchio, dimostrando così di avere sviluppato il senso di sé.



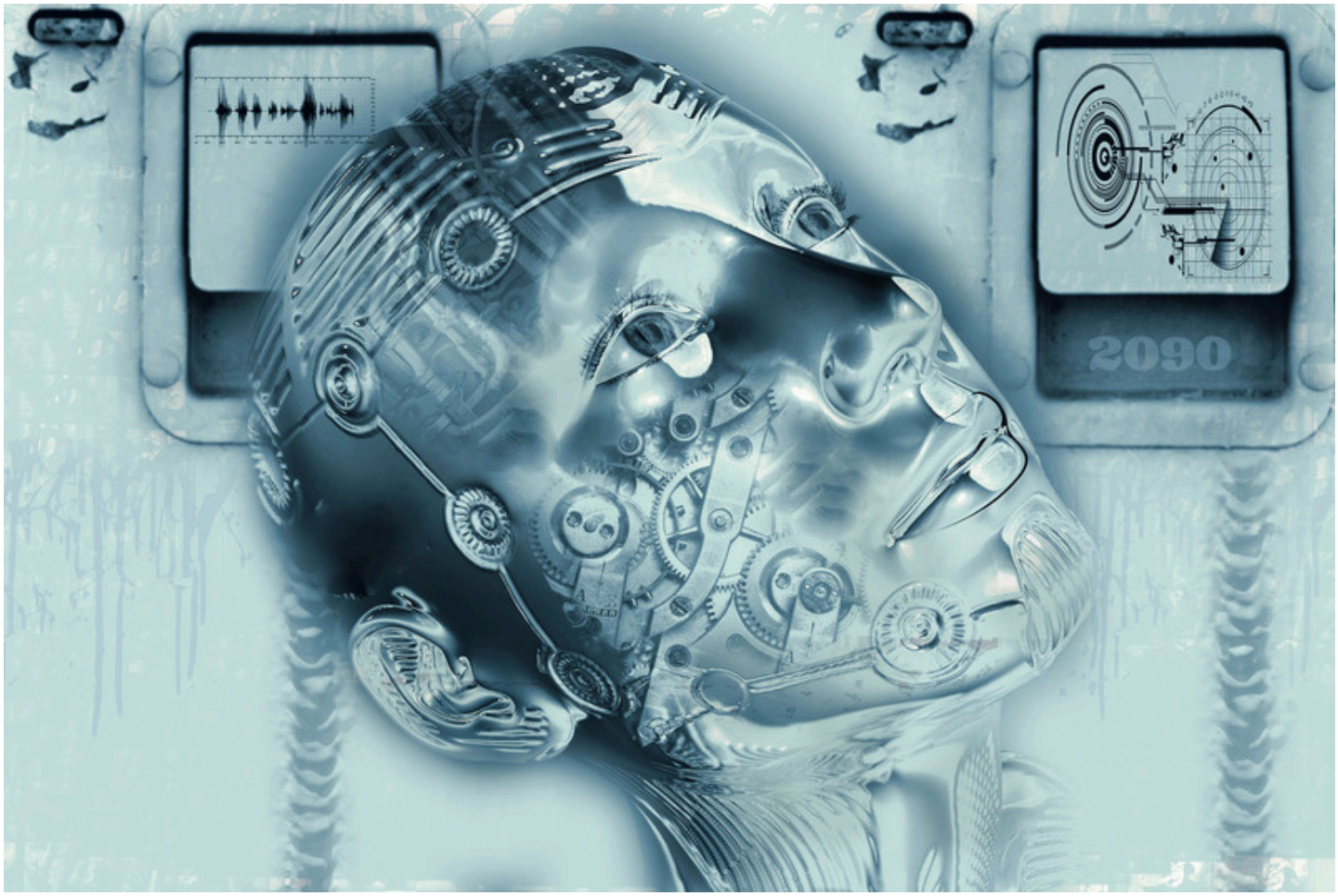
In questi casi ai robot andrebbe attribuita soggettività e dunque garantita la tutela dei diritti.
Ma quali diritti?
Rispondono i più: "quelli fondamentali", come il diritto alla vita, da tradursi in tutela del robot dallo "spegnimento" del sistema, il diritto d'espressione, il diritto alla partecipazione fino a pensare al diritto al voto (tale forma di riconoscimento, ove realizzata, porterebbe, inevitabilmente, ad immaginare sul lungo periodo un Parlamento rappresentativo anche della componente "artificiale" del popolo sovrano)!

… E DEI "DOVERI"

Ma esiste (e a dire il vero, tutto inizia proprio da lì) il problema della responsabilità per i danni cagionati dai robot, da quelli più sofisticati, le c.d. machine learning, ossia i robot capaci di apprendimento autonomo e automatico: maggiore è l'autonomia del robot, minore è il legame con l'uomo e dunque la possibilità di riversare la responsabilità su quest'ultimo.
Pensiamo alla realtà delle "self-drive cars", al centro della trama de "Le api non vedono il rosso", ma tutt'altro che romanzata.
E' di qualche anno fa, infatti, la notizia di un reale incidente che ha visto coinvolta una macchina Google: il primo sinistro causato da una self-drive car che, individuato un ostacolo davanti a sé, ha "deciso" di spostarsi sull'altra carreggiata in cui sopraggiungeva un autobus: la macchina aveva "supposto" che l'autobus vedendola avrebbe rallentato evitando l'impatto. Ma così non è stato!
Ebbene, in un caso del genere, chi è il responsabile? Il nostro legislatore non ha ancora sciolto questo nodo, con una normativa ad hoc.
Alcuni Paesi hanno "risolto" il problema – almeno in questa prima fase di sperimentazione - prevedendo la presenza a bordo di un ("umano") patentato, pronto a prendere i comandi in caso di necessità. Dunque, nel caso in esame la responsabilità per i danni cagionati ricadrebbe sull'essere umano, giuridicamente responsabile per non aver preso i comandi in tempo utile evitando l'incidente.
Ma in assenza di un simile escamotage giuridico, chi risponderebbe dei danni?

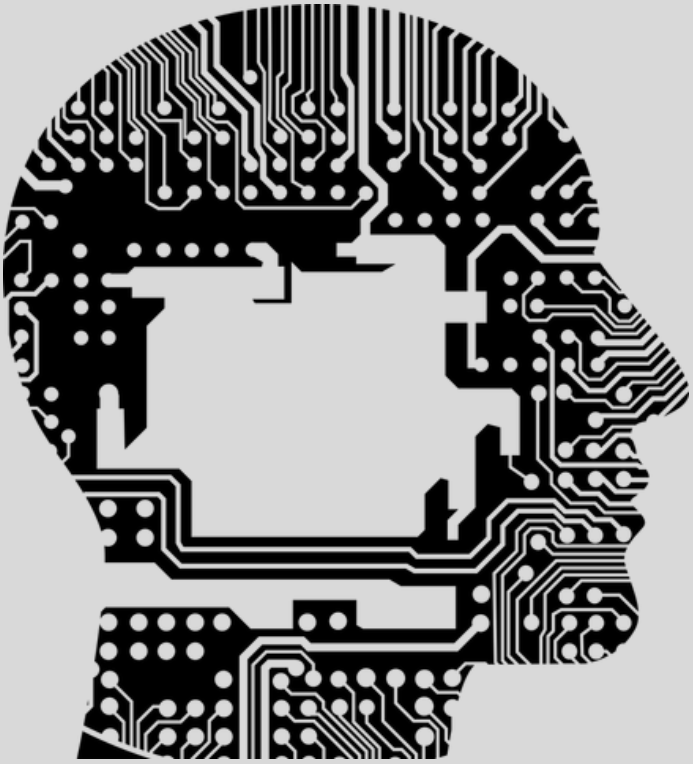
- Il proprietario/utilizzatore? Ma la macchina procedeva da sé!
- Il produttore/programmatore? Ma il robot ha assunto un comportamento frutto di apprendimento autonomo, dunque fuori dal controllo dei programmatori!
- Si può pensare ad una imputabilità autonoma? Il Parlamento europeo, all'art.59 della citata risoluzione, prospetta l'istituzione di una RCA obbligatoria in capo al robot, unitamente ad un fondo di garanzia per i danni causati da robot non assicurati.

Considerata la difficoltà di adattare i tradizionali Istituti giuridici ad una realtà così nuova e specifica, si rende necessario integrare i codici civili dei Paesi membri prevedendo una nuova forma di responsabilità, ossia quella diretta delle AI. In attesa che le Istituzioni si adeguino alla nuova, ormai impellente, esigenza, c'è chi ha lavorato alla stesura di 19 articoli, confluiti in una vera e propria "Carta dei Diritti e dei Doveri dei robot", nell'ambito del progetto "RobotLaw", finanziato dall'UE, con il contributo decisivo della Scuola Superiore di Sant'Anna di Pisa.
Le considerazioni di natura giuridica sin qui accennate, sollecitate dai due racconti, afferiscono solo ad uno dei numerosi profili coinvolti nella tematica, tanto attuale quanto complessa, dell'intelligenza artificiale.
Invito, dunque, alla lettura dei due romanzi che, sono certa, sapranno suscitare innumerevoli interrogativi e riflessioni (di natura economica, filosofica, tecnologica, per fare solo qualche esempio), oltre che soddisfare il piacere di una lettura fluida e accattivante.



I 19 ARTICOLI

1. I robot servono per svolgere un servizio o un lavoro. Non può esistere robot se non c'è un lavoro o servizio da svolgere.
2. I servizi compiuti dai robot devono essere rilevanti per la società e/o l'ambiente (salute, inquinamento, disuguaglianze, catastrofi naturali, etc.).
3. Il robot deve essere sempre un mezzo e mai un fine.
4. I robot devono rispettare le regole degli esseri umani.
5. I robot non possono essere programmati per uccidere gli esseri viventi.
6. Il profitto non deve essere mai posto prima della rilevanza sociale e/o ambientale.
7. I servizi o lavori svolti dai robot non dovranno diminuire l'occupazione delle persone ma migliorarla.
8. Un robot deve essere sempre riconosciuto come tale. Non deve mai ingannare le persone, né per le sembianze fisiche, né per le capacità cognitive, né per i sentimenti che può comunicare.
9. Se un robot causa un danno per via di un errore, la colpa deve essere sempre riconducibile a una persona: progettista, costruttore, programmatore, assemblatore, manutentore, venditore, proprietario, utilizzatore (il problema sarà riuscire a capire chi).
10. I robot dovranno essere dotati di una scatola nera da cui sarà possibile risalire alle cause di un mal funzionamento.
11. Se non è possibile risalire a un colpevole, la decisione di utilizzare il robot deve essere condivisa e accettata da tutti.
12. L'impossibilità di risalire a uno o più colpevoli, non può essere motivo per evitare responsabilità civile o penale.
13. Gli esseri umani non potranno mai tramutarsi in robot, né totalmente né in parte. L'utilizzo di protesi robotiche dovrà essere consentito solo per scopi terapeutici.
14. I robot non dovranno essere progettati nell'aspetto e nelle funzioni per riproporre stereotipi sociali (razziali o di genere).
15. Le possibilità percettive e di accrescimento derivanti dall'utilizzo di sistemi robotici indossabili o collegabili al sistema nervoso, dovrà rispettare la dignità degli individui e comunque mai creare discriminazione o disparità tra gli esseri viventi.
16. Gli esseri umani non dovranno mai essere impiegati al servizio dei robot.
17. Per quanto intelligenti i robot non potranno mai dare ordini agli esseri umani, ma solo consigli.
18. I robot non potranno mai essere utilizzati per sostituire gli esseri viventi nei legami affettivi. Sono esclusi specifici casi patologici in cui è dimostrato che l'interazione con robot produce effetti benefici, come nel caso della demenza senile o dell'autismo.
19. La roboticizzazione di un compito comporta sempre una percentuale di imprevedibilità che determina un certo rischio. Il rischio deve essere sempre espressamente dichiarato e l'utilizzo del robot accettato solo dopo un'attenta valutazione dei costi, benefici e pericoli per gli esseri umani e l'ambiente.



Il contest

Giochiamo leggendo: individua nei due romanzi i brani in cui riconosci uno dei 19 articoli della *"Carta di Diritti e dei Doveri dei robot"* e condividili con noi, inviandoci un commento all'articolo.

La Redazione individuerà le 3 risposte più complete e pertinenti che saranno premiate con un simpatico ed utile gadget.

Buona lettura e…buona caccia!

UN EFFICIENTE E DIVERSO MODO DI CUOCERE I CIBI: LA CUCINA A INDUZIONE

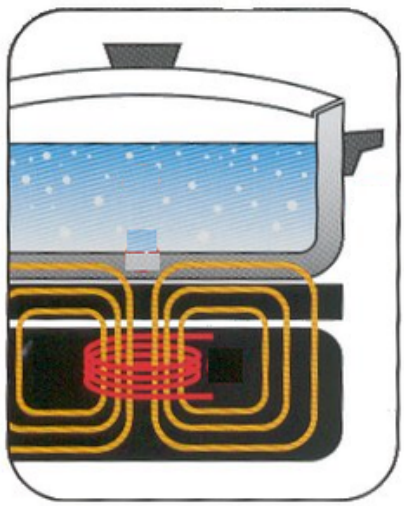
di Marco Natale Ostili
membro Consiglio Direttivo AC Scuola Montessori APS
docente di Matematica e Fisica presso LSS G. Galilei, Terni

"Cucinare" significa usare il calore per scaldare i cibi e renderli così più digeribili e appetibili. È una tecnica antichissima, praticamente contemporanea alla scoperta del fuoco da parte dell'uomo primitivo: il fuoco illuminava e riscaldava gli ambienti, teneva a bada gli animali feroci, ma cuoceva anche carni e altri cibi per facilitarne la masticabilità o per renderli commestibili, riusciva a mantenere l'integrità proteica degli alimenti per tempi più o meno lunghi, diminuiva il rischio di insorgenza di malattie dovute alle contaminazioni di batteri. Inizialmente per cuocere il cibo esso veniva semplicemente posto molto vicino alla sorgente di calore (come attualmente ancora facciamo con il barbecue o lo spiedo), e solo successivamente si cominciò a usare recipienti adatti, realizzati con materiali resistenti alle alte temperature, che avevano la doppia funzione di distribuire il calore in modo più uniforme e di poter raccogliere e cucinare ingredienti diversi, solidi e liquidi. Questa tecnica è rimasta sostanzialmente immutata nel corso dei millenni: infatti per cucinare vengono utilizzati ancor oggi gli stessi combustibili vegetali e fossili (legna, carbone) e solo "ultimamente" il gas e l'elettricità.

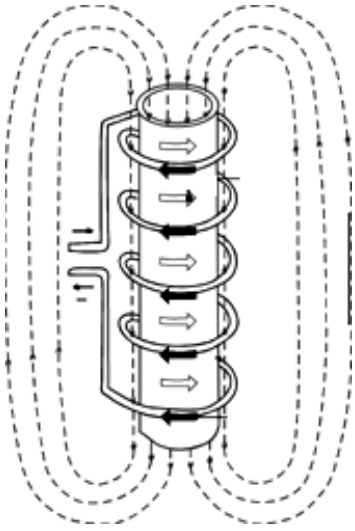


Nelle società economicamente più sviluppate, attualmente il calore necessario alla preparazione dei cibi può essere prodotto chimicamente, elettricamente, ed elettro-magneticamente. Il primo metodo consiste nella combustione delle sostanze già citate come appunto il legno, il gas naturale, il carbone. Il secondo sfrutta invece la corrente elettrica per generare il calore tramite l'"effetto Joule": è noto infatti che, quando un conduttore metallico è attraversato da una corrente elettrica, esso si riscalda tanto più quanto è alta la sua resistenza al passaggio della corrente ed elevata la corrente che vi scorre; la resistenza elettrica a sua volta dipende dal tipo di materiale e dalle dimensioni del conduttore (lunghezza, sezione). Il cibo viene comunque la maggior parte delle volte posto all'interno di un recipiente (pentola, padella, ecc…) che funge da "mediatore" dello scambio di calore: il combustibile oppure la resistenza elettrica della piastra si scaldano, cedendo parte del loro calore al recipiente che a sua volta scambia parte del proprio calore assorbito al cibo che contiene.

E' evidente quanto siano inefficienti dal punto di vista energetico tali passaggi, a causa proprio della dispersione del calore nell'ambiente circostante nelle diverse fasi: si può calcolare infatti che il rendimento energetico, inteso come rapporto tra il calore assorbito dal cibo e l'energia utilizzata dalla sorgente di calore, non supera normalmente il 50-60%. Il terzo metodo, quello elettromagnetico si applica alla cucina ad infrarossi o al forno a microonde. Nel primo caso la cottura avviene per irraggiamento elettromagnetico generato da una forte sorgente di calore, senza dispersione per convezione del calore nell'aria; inoltre, la velocità i tempi di riscaldamento sono ridottissimi in quanto il processo avviene alla velocità della luce. I raggi infrarossi sono generati da una resistenza elettrica, da una lampada alogena o dal gas, che per contro causano un consumo elevato di energia alla fonte per il loro funzionamento. Il forno a microonde è chiamato così perché genera onde elettromagnetiche nello spettro delle microonde alla frequenza di 2,45 GHz attraverso un dispositivo chiamato magnetron: le molecole d'acqua contenute nei cibi riescono ad assorbire con facilità le microonde, producendo una cottura finale più uniforme anche nelle parti più interne.



I Esiste tuttavia una quarta modalità "ibrida" di generazione del calore, che sfrutta sia la corrente elettrica e che il campo magnetico da essa generato: la cucina a induzione. Al di sotto di una zona ristretta (circolare o rettangolare) del piano di cottura in vetroceramica viene posto un induttore ferromagnetico avvolto da una bobina. Il passaggio di corrente elettrica alternata nella bobina genera un campo magnetico variabile nel tempo che si propaga nelle immediate vicinanze. La base del recipiente metallico appoggiato nella zona riservata "intercetta" le linee di flusso del campo magnetico. A questo punto sul fondo della pentola, e solo su di esso, si generano delle "correnti parassite", fenomeno fisico noto anche con il nome di correnti di Foucault, o correnti vortice (il nome di corrente vortice, "eddy" in inglese, deriva dall'analogia dei vortici creati dal remo di una barca sulla superficie dell'acqua). Questo effetto di solito assume un'accezione negativa quando si manifesta nei motori elettrici o nei trasformatori, poiché le correnti parassite si contrappongono al campo magnetico indotto e trasformano parte dell'energia elettrica in calore.



Nel caso della cucina a induzione invece questo fenomeno è invece utilizzato positivamente affinché il fondo della pentola (quindi solo la parte a contatto con il piano a induzione) si scaldi e possa trasferire in modo diretto il calore al cibo. E' facile intuire la differenza tra questa e tutte le altre modalità di cottura: nella cucina a induzione il calore è generato direttamente "dal" fondo del recipiente, e non "sul" fondo; quest'ultimo quindi non ha la funzione di mediatore del calore, bensì di vera e propria sorgente termica. Diminuendo il tempo di cottura dei cibi o dell'ebollizione dell'acqua, le tecniche della cucina a induzione possono a volte risultare notevolmente differenti da quella tradizionale.

Le considerazioni che derivano dall'uso della cucina a induzione non si restringono esclusivamente alla questione di un eventuale risparmio energetico, ma anche a quello della sicurezza domestica:

- i tempi necessari al raggiungimento delle temperature più elevate risultano molto ridotti rispetto a tutti gli altri metodi; inoltre, per diminuire o aumentare la temperatura si agisce sull'intensità del campo con estrema semplicità, ottenendo un effetto praticamente immediato, con conseguente risparmio energetico;
- la pentola non si scalda per induzione nella sua interezza, perché lo scambio termico avviene solo tra il fondo e i cibi contenuti, con rendimenti prossimi al 90%;
- toccare il piano di lavoro al di fuori della zona interessata non comporta rischi di alcun tipo, non ci si scotta e non si "prende la corrente", perché l'effetto magneto-termico si attiva solo sul fondo della pentola (di acciaio con uno spessore anche di qualche centimetro). Quest'ultima proprietà risulta molto importante per la sicurezza in cucina, soprattutto se pensiamo alla prevenzione degli incendi e alla sicurezza personale: infatti, togliendo la pentola dal piano di lavoro, il passaggio di corrente istantaneamente si interrompe, così come avviene se ad es. fuoriescono acqua o liquidi dalla pentola, mentre se si appoggiano inavvertitamente oggetti di piccole dimensioni benchè metallici, avendo essi una superficie di appoggio sul piano trascurabile si producono all'interno correnti parassite altrettanto trascurabili;



- il campo elettromagnetico è a media frequenza ed agisce esclusivamente sul fondo della pentola e non sul suo contenuto, diminuendo comunque con il quadrato della distanza dalla sorgente: il livello di riferimento a 1 cm di distanza diventa quattro volte inferiore a 2 cm, nove volte inferiore a 3 cm, sedici volte inferiore a 4 cm, e così via.



In Italia la cucina a induzione non ha avuto ancora una grande diffusione, certamente a causa di una scarsa (o inesistente) informazione da parte delle aziende costruttrici e della grande distribuzione sul rapporto costi/benefici della cucina a induzione rispetto agli elettrodomestici usuali, soprattutto quelli alimentati a gas metano o GPL. Certamente la produzione dell'energia elettrica generata dai sistemi "tradizionali" (combustibili fossili, nucleare) non favoriscono certamente una sostenibilità tecnologica di questo tipo, anche se nelle abitazioni in cui sono presenti impianti fotovoltaici con sistemi di accumulo dell'energia è abbastanza ragionevole progettare l'uso di cucine a induzione. Si aggiunge a tali considerazioni anche una certa inerzia psicologica a coinvolgere nelle attività gastronomiche, che nel nostro Paese rivestono un rilevante ruolo socio-culturale, questa particolare innovazione, perché ciò va a modificare, in modo più o meno marcato, tecniche, tradizioni e abitudini consolidate ormai da lunghissimo tempo.

(Le fotografie e le illustrazioni sono prese dal sito http:\\theinductionsite.com)

IL SUCCESSO NAZIONALE DEL LICEO MONTESSORI NELLA MODELLIZZAZIONE MATEMATICA

di Matteo Bianchi, Alessio Blandini, Matteo Cardelli, Alessandra Maria Forleo, Matteo Francioso, Francesco Carlo Ietto, Sofia Marongiu, Giulia Oricchio , Jacopo Pandolfi, Andrei Yaromenka
3D Liceo Scientifico - opz. Scienze Applicate

Nell'ambito del progetto nazionale Matematica & Realtà (M&R) proposto dal Dip. di Matematica ed Informatica dell'Università degli studi di Perugia, le due terze sez. B e D, coordinate dalla Prof.ssa Cristina Cipolla, hanno presentato quest'anno alcuni importanti progetti.
Su quello riguardante Dante e la matematica, che si è classificato al terzo posto nella classifica nazionale, si è già trattato in un articolo del precedente numero del Magazine.



Ora segue la presentazione di altri due progetti di estremo valore, uno riguardante i raggi UV e la vitamina D ed un altro incentrato sulla programmazione a blocchi nel mondo cubico di Minecraft.

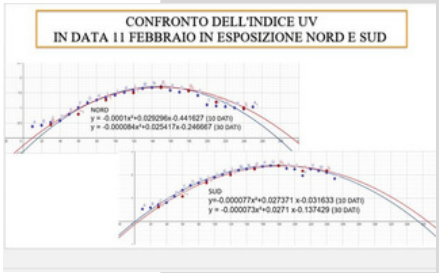






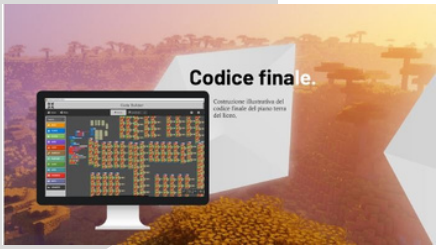
L'obiettivo iniziale del primo lavoro è stato quello di calcolare l'irraggiamento solare dovuto ai raggi UVA ed UVB ed il valore dell'indice UV in vari momenti della giornata, valutandone il livello di pericolosità.
Successivamente ci siamo concentrati sui benefici indotti da un'esposizione responsabile alla luce solare, in particolare sulla sintesi della vitamina D.
Criticità: l'elaborazione di dati, di fonte I.S.S. e la loro modellizzazione, relativi a misure dell' intensità dei raggi UV prese con dosimetri integrati su intervallo spettrale degli UV.

Il secondo gruppo invece ha lavorato sulla programmazione a blocchi, grazie alla quale è riuscito a ricreare la nostra scuola nel mondo di Minecraft, basandosi per la programmazione del concetto di modello lineare.
Criticità: la misura delle dimensioni della scuola e la loro trasposizione nel codice "makecode", allo scopo di far risultare il prodotto una rappresentazione quanto più affine al reale.



Tutte queste difficoltà sono state risolte grazie all'impegno, alla serietà e al lavoro di squadra, sempre insieme ai docenti tutor, ovvero la Prof.ssa Tripodo e la Prof.ssa Chiaese.

La classifica finale ci ha ampiamente ripagato: al progetto "Il sole che fa bene" è andato il primo posto, mentre la seconda posizione è stata occupata dal progetto "M.A.R.I.A.".



E già stiamo pensando a nuovi progetti e nuove modellizzazioni per il prossimo anno!!!!



PANX ROMANA: GRECIA – UNA VOCE ROCK DI PROTESTA

di Dafni Souli

Ormai è uno stereotipo che le generazioni passate abbiano attraversato momenti duri e che i giovani siano cresciuti con più difficoltà, ma anche con valori più forti. Basta fermarsi un attimo a guardare il nostro tempo, il mondo in cui vivono i giovani d'oggi, per capire che le cose non stanno proprio così. Il cambiamento delle relazioni a causa della tecnologia, lo sfruttamento del lavoro, le guerre, la fame e l'immigrazione sono solo alcuni dei problemi che affliggono il mondo nella nostra epoca. Tuttavia, la nostra intenzione non è quella di approfondire questi problemi ma di collegarli in qualche modo alla musica. La nostra intenzione è di farvi conoscere una band greca che è nata con l'idea di protestare contro tutto ciò che danneggia il nostro mondo, cercando sempre di far arrivare ai giovani, ma anche ai grandi, messaggi attraverso le parole e la musica. Perché si sa che se c'è qualcosa in questo mondo che possa arrivare all'anima delle persone, questo è la musica.

Stiamo parlando dei Panx Romana. Il nome della band è un'alterazione della frase latina Pax Romana, che significa pace romana. L'aggiunta della n fa suonare Pax come il plurale di punk, in modo che possa tradursi molto liberamente in "punk romani".

I Panx Romana sono apparsi per la prima volta nel 1984 in una famosa sala concerti di Atene. I membri della band sono il cantante Frank (Φραγκίσκος Νίνος – Frangiskos Ninos), fondatore della band nel 1982, insieme a Woody (Γιάννης Βασιλιάδης – Giannis Vassiliadis) alla chitarra, Julio (Χρήστος Αθανασάκος – Christos Athanasakos) al basso e Γιάννης Καφαντάρης – Giannis Kafantaris alla batteria.

Frank, figlio di una famiglia problematica, cresce con Nikos, suo fratello minore, e con la madre. Dopo vari incidenti nel corso della sua infanzia, sviluppa una personalità esplosiva, contaminata di idee provenienti dall'anarchismo, dal punk e dalla religione. Frank rifiuta la chiamata per l'arruolamento nell'esercito perché le sue credenze religiose non lo permettono. Quindi, si finge pazzo e con un attestato riesce ad essere esonerato. Da allora scrive canzoni, per lo più contro il servizio militare. Suo fratello, invece, decide di arruolarsi, non condividendo le opinioni del fratello Frank. Ma la tragica ironia del destino vuole che Nikos venga ucciso da una mina. Frank dedica al fratello il primo album "Kids in the Arms" dei Panx Romana, uscito nel 1987.

I Panx Romana sono forse una delle più antiche band punk ad aver avuto un ruolo importante nella scena artistica greca e ad aver fatto "tremare le acque di Atene" con i loro testi rivoluzionari, con messaggi antinazionalisti, antimilitaristi e pieni di rabbia ma, allo stesso tempo, didattici e capaci di unire intere generazioni attraverso canzoni per l'uguaglianza, la libertà e l'umanità.

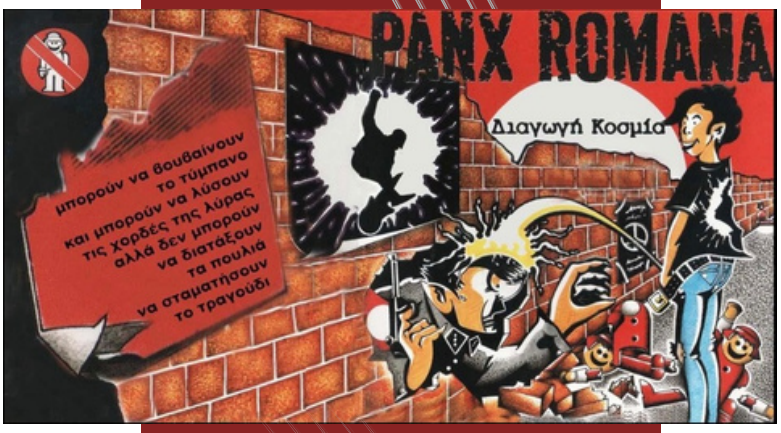
I Panx Romana sono apparsi per la prima volta nel 1984 in una famosa sala concerti di Atene. I membri della band sono il cantante Frank (Φραγκίσκος Νίνος – Frangiskos Ninos), fondatore della band nel 1982, insieme a Woody (Γιάννης Βασιλιάδης – Giannis Vassiliadis) alla chitarra, Julio (Χρήστος Αθανασάκος – Christos Athanasakos) al basso e Γιάννης Καφαντάρης – Giannis Kafantaris alla batteria.

È il potere del rock'n'roll consapevole che il sogno si possa realizzare anche se sembra un'utopia. “Sembra tanto utopistico vincere, ma ancor di più essere vinti” è la frase preferita di Frank Panx.

Ogni loro album è accompagnato da un opuscolo di “stampa gialla”, che spiega la visione dell'ideologia delle loro canzoni. Un'ideologia che non vive solo di parole, ma diventa anche uno stile di vita contro l’indifferenza per i rifugiati, il razzismo, la xenofobia, l'uso di stupefacenti, lo sfruttamento degli animali da parte dell' "uomo superiore". Infatti, spesso partecipano a concerti di solidarietà e sostegno ai problemi sociali con il motto "Io sono colui che non fa qualcosa, ma diventerò il Nessuno che farà qualcosa".

Ciascuno dei loro innumerevoli concerti è una celebrazione di suoni e immagini, uno spettacolo sonoro esplosivo con infinite dosi di adrenalina provocata dalle loro storie musicali. Non sono poche le volte che hanno condiviso la stessa scena con nomi di leggende come Ramones, Dead Kennedys, Adicts, Nikola Asimo, Pavlos Sidiropoulos e altri.

Nel 1999 la band si scioglie per altri impegni. La loro riunione, tuttavia, non tarda a venire. Dopo 8 anni di assenza, riappaiono a Corinto in un concerto a sostegno della comunità di recupero Nostos. Il loro ultimo album è stato pubblicato nel 2016. Dopo quasi vent’anni sono ancora in attività, impegnati, hanno qualcosa da dire e con la loro musica lanciano sempre un "segnale di allarme" !



"La Grecia dei giudici greci
senza parlamento ed elezioni
la Grecia dei giudici greci
stato chiuso "
Dalla canzone "Kratos Cleiston"
"Una madre sterile mi ha portato al mondo anonimo, senzatetto e illegittimo
Non ho assaggiato il latte dei suoi seni nella sua vena inchiodato il suo siero
Dimmi cosa vedere, cosa ascoltare, cosa dire
Dimmi, dimmi, cosa vedere, rimango muto
E quando mi ammalo per morire, Di notte sul cartone respiro nell'elenco dei tristi, disoccupati, senzatetto, feriti, sopportati
Ah Grecia, tremo al tuo tocco "
Dalla canzone "Paramana".

Discography
Παιδιά στα όπλα (Paidia Sta Opla) "Kids in the Arms" (1987)
Αντάρτες πόλεων (Andartes Poleon) "Urban Guerillas" (1989)
Σπάσε τη γραμμή (Spase ti Grammi) "Break the Line" (1993)
Διαγωγή Κοσμία (Diagogi Kosmia) "Decent Demeanor" (1996)
Κράτος κλειστόν (Kratos Kleiston) "State Closed" (1999)
“Pax Americana” (2016)



> ***Quando capiterà qualche richiesta dalle altre squadre ci inginocchieremo per sentimento di solidarietà e sensibilità verso l'altra squadra***

IN GINOCCHIO CONTRO IL RAZZISMO

di Leonardo Rantucci e Riccardo Rizzo
5B Liceo Scientifico - opz. Scienze Applicate

Prologo:

Giugno 2021, Campionato europeo di calcio: la Nazionale azzurra già nelle prime 4 partite ci sta facendo sognare, grazie al lavoro di squadra diretto e coordinato dal CT Roberto Mancini, che ha riportato entusiasmo e passione tra i giocatori e gli Italiani.

La protesta contro il razzismo esordisce nei quarti di finale degli europei.

"Take a knee", inginocchiati, è lo slogan per un gesto compiuto da decine di giocatori nel football americano come nella Nba, spesso durante l'esecuzione dell'inno americano.

Il gesto si ispira alla protesta del quarterback dei San Francisco 49ers Colin Kaepernick che in questo modo aveva espresso la sua solidarietà al movimento 'Black Lives Matter' ,"Le vite nere valgono", dopo la morte di una donna afroamericana investita da un'auto a Charlottesville mentre manifestava contro i supremastisti bianchi.

La capofila di questa iniziativa contro il razzismo è, nel mondo del calcio europeo, l'Inghilterra, dove in Premier League già da un anno molti giocatori si inginocchiano prima delle partite.

E dunque lo stesso invito è stato rivolto a tutte le squadre prima delle partite dell'Europeo, ma solo in poche hanno deciso di aderire e comunque non tutti i giocatori.
Ed è polemica tra chi ritiene che il Campionato Europeo sarebbe un ottimo palco per mandare un forte segnale al mondo intero. Vedere infatti i calciatori più forti del mondo, ritenuti dei veri idoli e simboli, inginocchiarsi contro il razzismo, ovvero compiere un gesto semplice nella forma, ma potente sul piano simbolico, darebbe un fortissimo segnale mediatico e morale;
e chi invece sostiene, in maniera a dire il vero piuttosto superficiale, che la politica debba rimanere fuori dal calcio e più in generale dallo sport, considerato come un momento di svago e distrazione da tutti i problemi e che perciò il campo non sia il luogo giusto per manifestare.

Dalla Nazionale fanno comunque sapere che *"Aderire o meno ad una forma di protesta per quanto simbolica non vuol dire ignorare la lotta al razzismo"* e Giorgio Chiellini, capitano della Nazionale e voce del gruppo afferma che "*Quando capiterà qualche richiesta dalle altre squadre ci inginocchieremo per sentimento di solidarietà e sensibilità verso l'altra squadra*", dimostrando con ciò di non aver capito molto bene il vero significato e valore del "Take a knee".

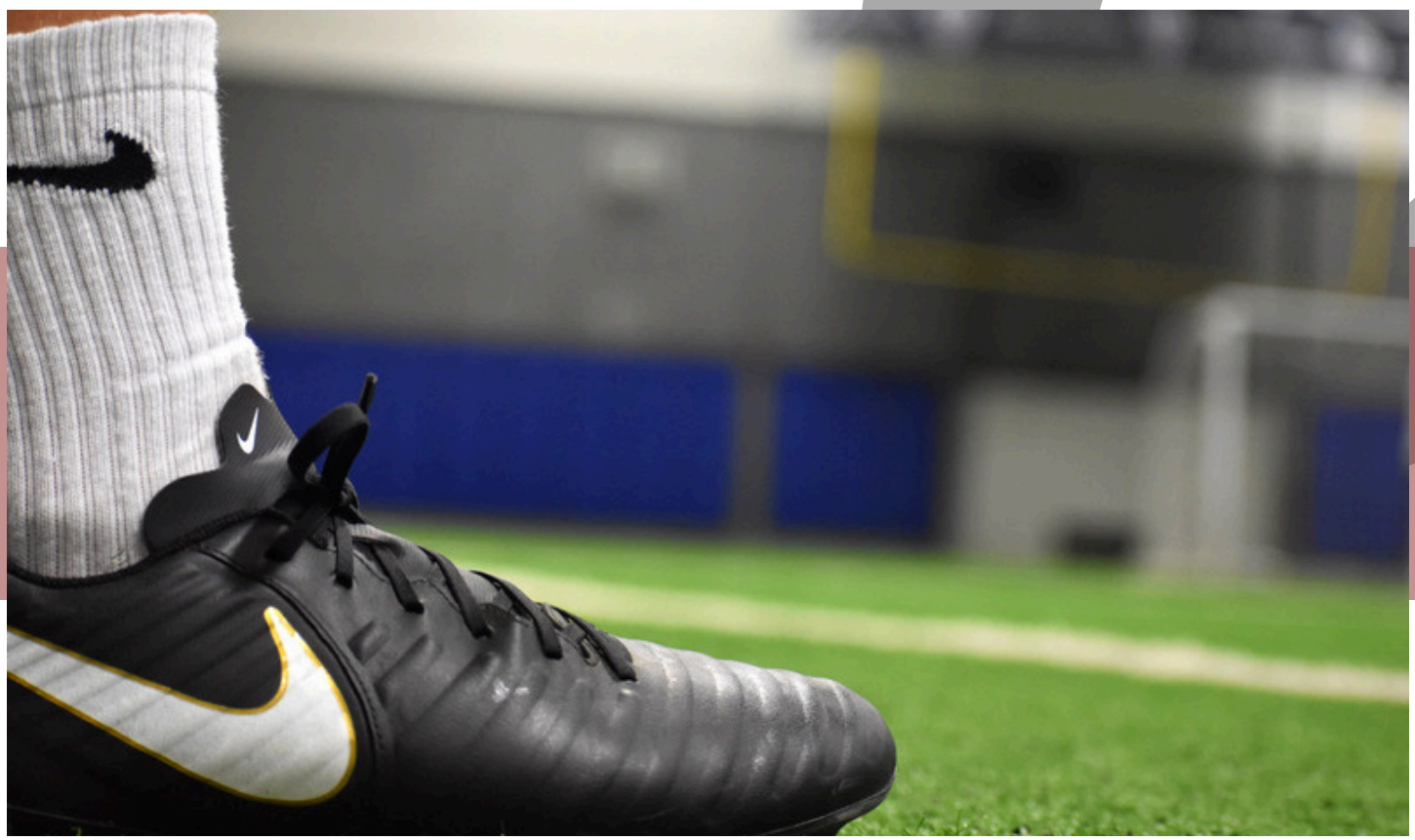
Conclusione:

Domenica 11 luglio 2021, allo stadio di Wembley, a Londra, nella partita finale tutti i giocatori di **Italia** e **Inghilterra**, si sono inginocchiati prima del fischio d'inizio del match.



ROBERTO BAGGIO
IL DIVIN CODINO

di Federico Piccini
1A Liceo Linguistico



Era soprannominato Divin Codino per la sua acconciatura, e proprio questo soprannome è il titolo del biopic che Netflix ha presentato a fine maggio, incentrato sulla sua vita e sulla sua carriera. Roberto Baggio aveva anche scritto un'autobiografia, "Una porta nel cielo", pubblicata nel 2001, nella quale ripercorre la conversione al Buddhismo, la carriera e approfondisce i suoi complicati rapporti con alcuni allenatori.

Nato a Caldogno il 18 febbraio del 1967, sesto di otto figli, si avvicinò al calcio fin da piccolo cominciando a tirare i primi calci al pallone all'età di tre anni avendo come idolo Zico.

La carriera calcistica di Baggio è stata segnata da un grave infortunio al ginocchio: fratture del crociato anteriore, della capsula, del menisco e del collaterale della gamba destra. Giocatore offensivo, poteva ricoprire più ruoli, e viste le sue grandi doti tecniche era il tipico fantasista. Infatti giocava prevalentemente come seconda punta o trequartista ma poteva essere schierato anche come centravanti di manovra o esterno d'attacco. Michel Platini, vincitore di tre palloni d'oro, lo considerava come un "nove e mezzo" visto il suo modo di giocare a metà tra un rifinitore e un attaccante.

Con i club ha conquistato diversi titoli: con la Juventus, una Coppa Italia e uno scudetto nella stagione '94-'95, e una Coppa Uefa (l'attuale Europa League) nel '92-'93 quando nella finale sconfisse il Borussia Dortmund. Con il Milan ha vinto una Serie A nella stagione '95-'96. Con la nazionale Baggio ha preso parte a tre mondiali, nelle edizioni Italia '90, Stati Uniti '94, Francia '98. Sfiorò la vittoria nell'edizione del 1994, quando trascinò l'Italia fino in finale con cinque gol, però in seguito, fu uno dei tre italiani che fallirono il rigore nella serie decisiva per il titolo mondiale: il suo tiro alto, sopra la traversa, decisivo, coronò il Brasile campione del mondo e lo fece maledire da milioni di tifosi. Baggio provò in tutti i modi, forse per cancellare quel ricordo, a essere convocato anche per il mondiale del 2002, all'età di 35 anni, ma Trapattoni, allora allenatore della nazionale, che pure gli aveva promesso la convocazione nel caso di una grande forma alla fine non lo reputò all'altezza di una nuova partecipazione.

A livello individuale Baggio ha avuto il riconoscimento di diversi titoli: un *FIFA World Player* e il *Pallone d'oro* nel 1993, e un *Golden Foot* (premio individuale per giocatori di almeno 28 anni che si sono distinti per i loro risultati sportivi e per la loro personalità) nel 2003.
Baggio era in grado di calciare con entrambi i piedi, ma preferiva il destro con il quale tirava molto bene: nei rigori è secondo, in Serie A, per realizzazioni, dietro solo a Totti; nelle punizioni dalla distanza ha ispirato a Pirlo l'esecuzione chiamata "La Maledetta".

Ripercorriamo la sua carriera, costellata da molti cambiamenti e iniziata, nel calcio importante, quando aveva tredici anni e venne chiamato dal Lanerossi Vicenza che comprò il suo cartellino dal Caldogno per 500.000 lire. Gioca tre anni nelle giovanili per poi esordire all'età di sedici anni, il 5 giugno del 1983, nell'ultima sfida del campionato di Serie C1, Vicenza-Piacenza. La sua esperienza al Vicenza è segnata dall'infortunio al ginocchio destro, evento che ebbe conseguenze importanti, non solo nel fisico ma anche nello spirito: infatti durante la convalescenza, grazie ad un incontro casuale, si convertì al Buddhismo.

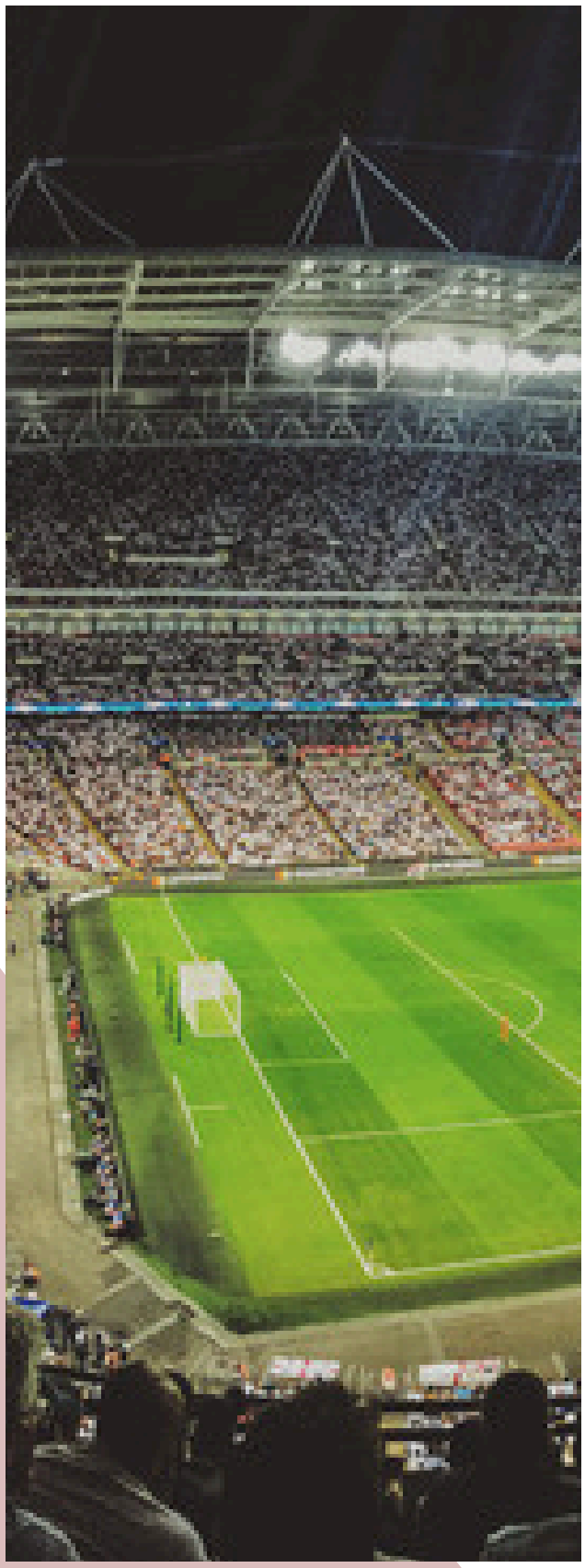
Baggio poi passerà alla Fiorentina, la squadra che gli consentì di mettersi in luce: è con la maglia viola che esordisce in Serie A il 21 settembre del 1986, grazie all'allenatore Eugenio Bersellini, nella sfida casalinga contro la Sampdoria. Ma la settimana successiva l'attaccante della Fiorentina subisce un altro infortunio al menisco del ginocchio destro, è costretto a stare fermo per mesi per poi rientrare in campo a fine stagione e segnare il suo primo gol in Serie A, il 10 maggio del 1987, contro il Napoli, rete che consente la salvezza alla Fiorentina.

Nella stagione '87-'88 si consacrò riuscendo ad avere continuità e riuscendo a diventare un giocatore importante se non cruciale per la Viola. Il giocatore poi nel 1990 venne venduto alla Juventus controvoglia, infatti nella sua avventura bianconera rimase comunque legato alla formazione di Firenze. Celebre fu il gesto nella conferenza stampa dopo il trasferimento, quando gli venne messa al collo la sciarpa bianconera e lui contrariato se la tolse.

Baggio, però, è con la Juventus che conquista la maggioranza dei suoi titoli, e questi successi hanno anche un valore aggiunto dato dal ruolo da capitano della squadra che quindi ha l'onore di alzare questi trofei.

Invece fu tutto l'opposto la sua avventura rossonera, anche se vincerà un campionato nel suo primo anno al Milan. L'anno dopo sulla panchina arrivò Tabarez che non conseguì buoni risultati e diede le sue dimissioni a dicembre: al suo posto arrivò Arrigo Sacchi e con lui emersero i trascorsi non buoni del mondiale del 1994. Stanco di fare la riserva, Baggio si sfogò con il tecnico in una conferenza stampa per poi arrivare alla rottura quando il giocatore rifiutò l'invito dell'allenatore di andarsi a scaldare. Quindi Baggio passa al Bologna, esperienza senza grandi eventi che anche in questo caso si chiude (nel 1998) a causa dei brutti rapporti con l'allenatore, Renzo Ulivieri. Sceglie di tornare a Milano, ma questa volta in nerazzurro: l'Inter infatti punta al titolo, ma l'annata sarà negativa. Nella stagione '99-'00 con Marcello Lippi, l'impiego di Baggio diminuì e quindi il fantasista veneto decise di trasferirsi ancora, per chiudere la carriera al Brescia. Nei suoi quattro anni con i lombardi riuscì sempre a centrare il principale obiettivo del club, la salvezza.

A 37 anni, il 16 maggio 2004, il divin codino decide di ritirarsi dal calcio giocato.





PROPOSTE ESTIVE



SUGGERIMENTI DI LETTURA

di Maria Cristina Schio
docente di Italiano e Latino presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

Di solito quando desidero proporre dei libri da leggere, faccio prima un rapido giro di telefonate; ho la fortuna di avere amiche e amici che condividono con me la passione per la lettura e così mi confronto su autrici/autori, generi, tematiche.
Poi penso a chi voglio destinare i miei suggerimenti, a quale percorso abbiamo fatto o vogliamo fare, e quando infine decido spero sempre che la scelta sia quella che ci terrà incollati e incollate alle pagine, che non ci farà smettere di leggere, che ci invoglierà a fare nuove proposte e a **leggere ancora e ancora e ancora ...**
Ovviamente leggere su ebook è meno costoso e meno pesante e vi consente di portare dietro tutti i libri che volete, ma accanto non devono mancare penna e quaderno, per scrivere appunti, pensieri e riflessioni, per non dimenticare le mille sensazioni che le storie vi faranno sicuramente provare!

Biennio
- Danila Comastri Montanari, *Ludus in fabula* ed. Mondadori
- Harper Lee, *Il buio oltre la siepe*
- Sarah Crossan, *Apple e Rain*
- Marie-Aude Murail, *Oh, boy*
- Marie-Aude Murail , *Cécile. Il futuro è per tutti*

Triennio
- Benjamin Alire Sáenz, *Aristotele e Dante scoprono i segreti dell'universo*, Loescher 2015
- Jandy Nelson, *Ti darò il sole,* ed. BUR
- Luigi Garlando, *Vai all'Inferno, Dante!,* ed. Rizzoli
- Sarah K. Castle, *Il cervo di Horn Creek*, ed. Mincione 2016
- Ray Bradbury, *Cronache Marziane*

Tra i suggerimenti che non mancano mai

- **Carlo Rovelli**

- *Ci sono luoghi al mondo dove più che le regole è importante la gentilezza,* ed. Corriere della Sera
- *Helgoland*, Adelphi

- **Virginia Woolf, ed. Feltrinelli**

- *Le tre ghinee*
- *Una stanza tutta per sé*
- *Al Faro*
- *Le onde*
- *Mrs Dalloway*

RICETTE DAL MONDO

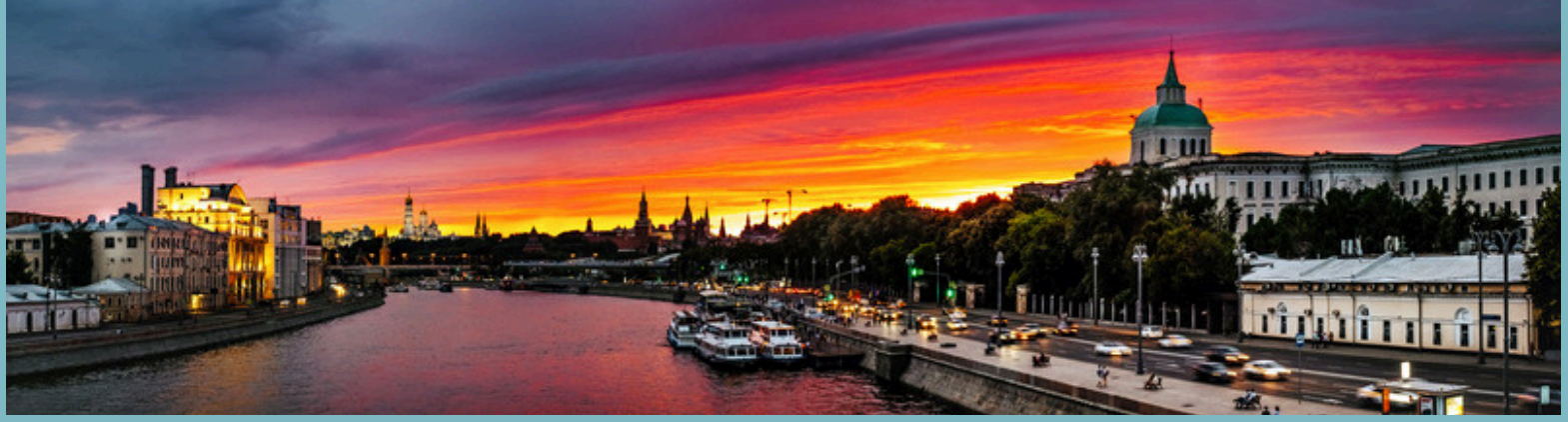
Finalmente vacanze! Quale che sia la meta, Italia, Europa o Estero, proponiamo alcuni piatti tipici che qualcuno sicuramente potrà assaggiare questa estate o provare a realizzare: mandateci i vostri commenti e….buon appetito!

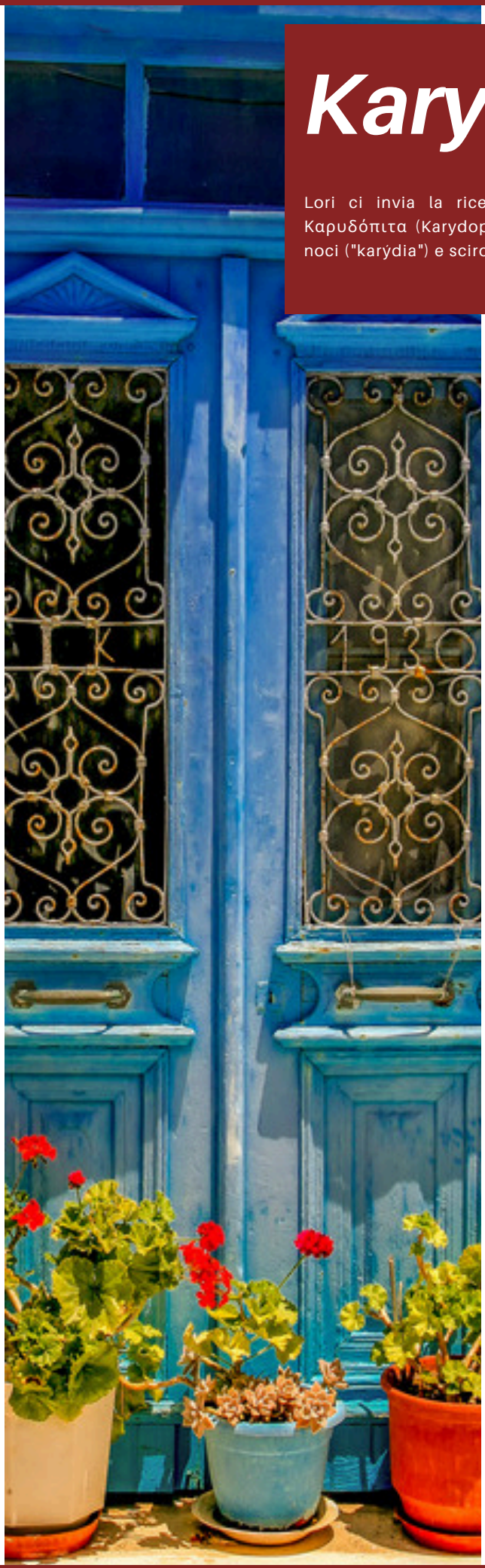












Karydopita

Lori ci invia la ricetta di un tipico dolce greco: Καρυδόπιτα (Karydopita), una torta ("pita") a base di noci ("karýdia") e sciroppo.



Ingredienti per l'impasto:
14 cucchiai di noci
14 cucchiai di semolino fino
14 cucchiai di zucchero semolato
8 uova (dividere tuorli da albumi)
250 grammi di burro morbido
1 bustina Lievito

Ingredienti per lo sciroppo:
1 bicchiere di acqua
2 bicchieri di zucchero semolato
3 chiodi di garofano
Cannella
Buccia di limone

Ingredienti per la glassa
250 grammi di cioccolato fondente
3/4 cucchiai di latte
Noci tritate

Procedimento:
(1) Versare i tuorli insieme allo zucchero in un contenitore, fino ad avere una massa composta. (2) Unire il burro sciolto e mescolare insieme alle noci. (3) Aggiungere il semolino, il lievito e gli albumi montati a neve (è importante mescolare con delicatezza per non farlo sciogliere). (4) Infarinare, imburrare la teglia e infornare l'impasto a 170° gradi di cottura per 40 minuti circa.

Procedimento sciroppo:
Acqua, zucchero, limone e spezie (garofano e cannella). Far bollire in una pentola finché lo zucchero non si scioglie.

Procedimento glassa
Far sciogliere il cioccolato fondente con il latte unendo anche le noci tritate.





Tulumba

Sempre Lori condivide con noi la ricetta dei Tulumba, dolci di origine turca, qui proposti nella versione albanese.

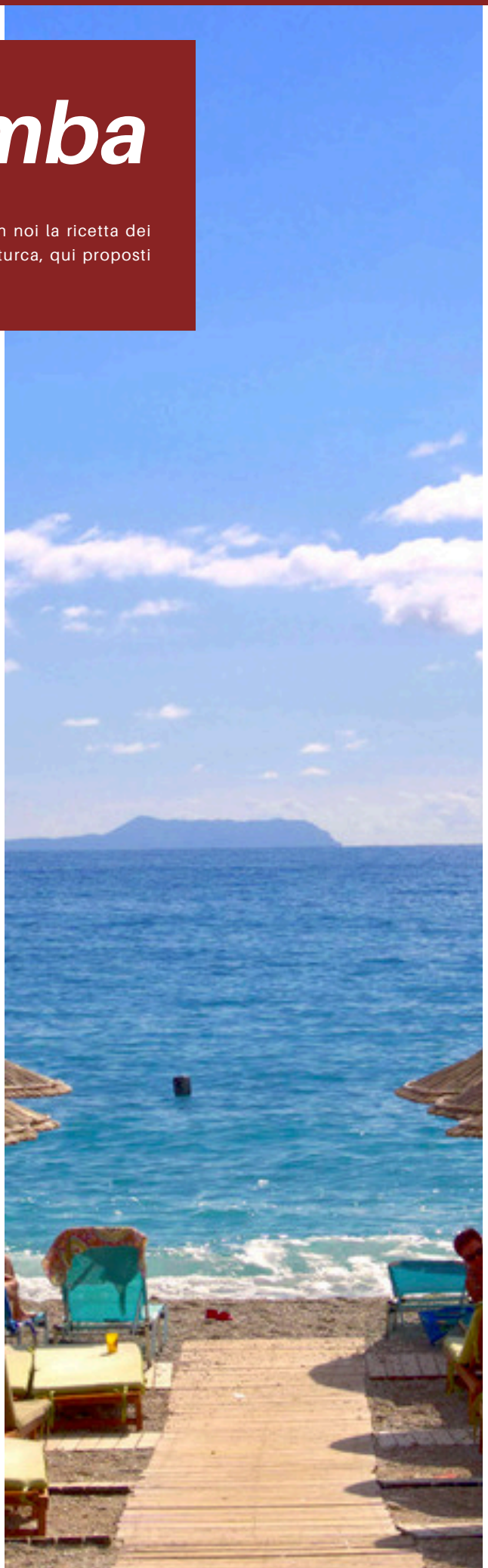
Ingredienti
1 bicchieri di farina
4 uova
1 bicchiere di acqua
3 cucchiai di burro
Un po' di sale
Olio di girasole o di mais per friggere

Ingredienti per lo sciroppo
2 bicchieri di zucchero e due di acqua

Procedimento
(1) Far bollire un bicchiere di acqua con 3 cucchiai di burro.
(2) Aggiungere un bicchiere di farina, mescolare a fuoco basso e dopo due minuti aggiungere 4 uova intere, un pizzico di sale e zucchero.
(3) Mescolare finché si raggiunge un composto liscio, senza grumi.
(4) Togliere dal fuoco e intanto preparare lo sciroppo: mettere sul fuoco a fiamma alta i due bicchieri di acqua e zucchero, fino al completo scioglimento e poi sciare raffreddare).
(5) In una pentola portiamo ad alta temperatura l'olio abbondante e friggere l'impasto con le forme più gradite. Una volta assunto un colore dorato togliere dal fuoco e versare lo sciroppo.

Lasciare i Tullumba per 10 minuti in frigo e servirli freddi.







Hiyashi chuka



Sachie ci suggerisce l'Hiyashi chuka, letteralmente "piatto cinese freddo": una rielaborazione di una ricetta originaria di Shangai, talmente apprezzata da divenire un piatto al centro delle celebrazioni ogni 7 luglio, in Giappone, nella "giornata dell'Hiyashi chuka".

Ingredienti:
pasta giapponese a vostra scelta (o in alternativa spaghetti)
bicarbonato di sodio
sale
acqua
1 cucchiaino olio di semi di sesamo giapponese
Guarnitura e salsa
1 cetriolo tagliato a julienne
10 pomodorini tagliati in 4
60 g di prosciutto cotto tagliato a julienne
tamagoyaki (omelette sottile giapponese)

Per la salsa
1/6 cucchiaino di sale
3 aceto di riso
1,5 cucchiai di salsa di soia
½ cucchiaio di zucchero
½ cucchiaino olio di semi di sesamo giapponese
1 mirin

Tamgoyaki
1 uovo
un po' di sale
olio di semi di girasole

Procedimento:
(1) Portate l'acqua ad ebollizione (circa 4-5lt), aggiungete il sale (se usate pasta italiana aggiungete 4-5 cucchiai di bicarbonato di sodio che darà maggiore elasticità agli spaghetti, per dare la consistenza tipica dei ramen, i tagliolini giapponesi. Cuocere gli spaghetti per 5 -7 min. (2) Quando sono cotti, lavateli bene con l'acqua fredda. (3) Versate un po' di olio di sesamo (o qualsiasi altro olio di semi, ma non di oliva) e mescolate bene per evitare che si attacchino.

Guarnitura
Mettete tutti gli ingredienti per la salsa in un pentolino e portate ad ebollizione.

Impiattamento
(1) Mettete gli spaghetti in ciascuna ciotola e decorare con cetrioli, pomodorini, prosciutto e omelette. (2) Versate la salsa (che avrete lasciato raffreddare) e cospargete con chicchi di semi di sesamo tostati e pestati sopra.

Tamgoyaki
Mettete in una padella per tamagoyaki tutti gli ingredienti eccetto l'olio e mescolate bene. Scaldate l'olio in una padella, a fuoco medio (eliminando quello in eccesso con della carta assorbente da cucina), poi versate nella padella una quantità di miscela di uova sufficiente a formare uno strato sottile.
Quando l'omelette comincia a rassodarsi voltarla con l'aiuto di un bastoncino o di una forchetta per cuocere l'altro lato. Evitate di cuocere troppo l'omelette e di fare increspare i bordi.



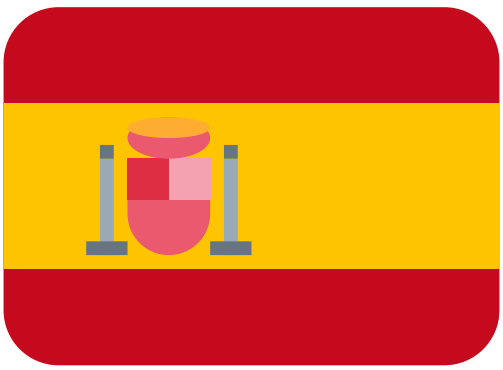
Gazpacho

"¡No hay verano sin gazpacho!". Anna ci racconta la ricetta del gazpacho con alcune curiosità.
Il gazpacho è una zuppa fredda tipica della Andalusia. Grazie ai suoi ingredienti, verdure crude , e al fatto che si serve fredda è l'alternativa ideale per rinfrescarsi durante le caldi estati.

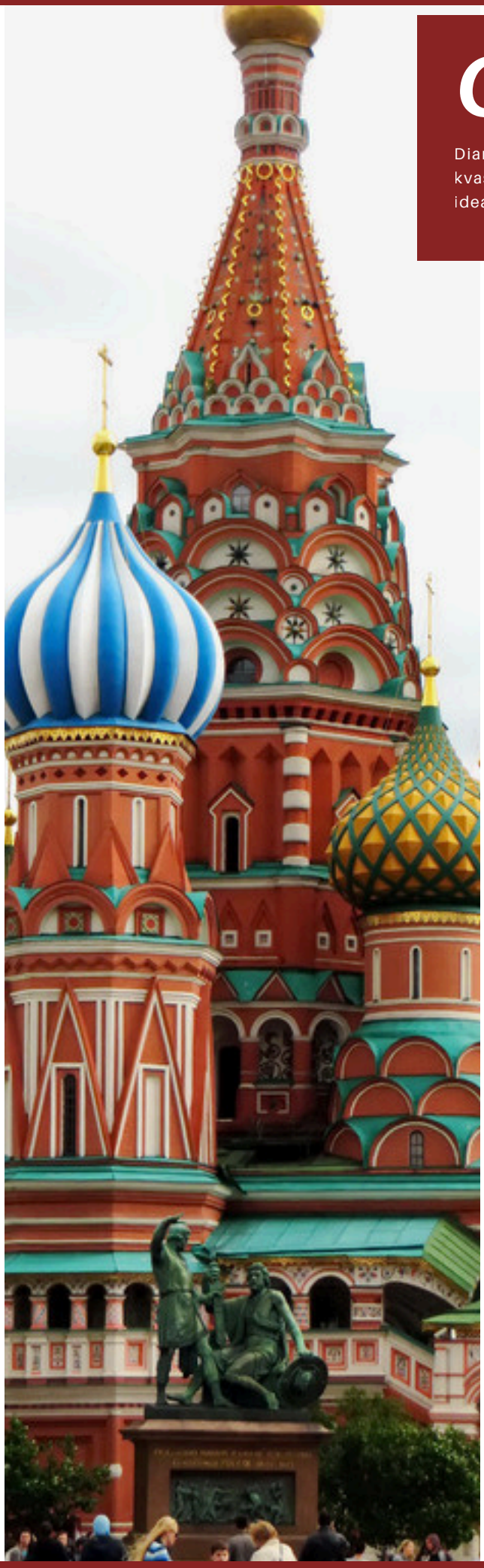


Ingredienti per 4 persone:
1 chilo di pomodori maturi
1 peperone verde
1 cetriolo
2 spicchi di aglio
3 cucchiai di olio di oliva
3 cucchiai di aceto di vino bianco
Una presa di sale.

(1) Prima di tutto ammorbidite il pane con 1 bicchiere d'acqua circa e l'aceto.
(2) Poi lavate tutte le verdure, tagliatele e ponetele in un mixer con sale, pepe, olio e aglio.
(3) Frullate tutto fino ad ottenere una purea cremosa. A parte strizzate bene la mollica di pane. (
4) Aggiungete la mollica di pane e azionate di nuovo il mixer tritando tutto.
(5) Passate quindi al setaccio il tutto, schiacciando bene per ricavare tutta la purea!
(6) Riponete la zuppa in frigo dove dovrà raffreddarsi almeno per 2 h.
(7) Servite il vostro Gazpacho freddo di frigo, se gradite con un paio di cubetti di ghiaccio, verdurine e crostini e una spolverata di pepe se gradite.



Origine del gazpacho
Il gazpacho, in quanto parte della dieta Mediterranea, è inserito nella lista UNESCO del Patrimonio Immateriale dell'Umanità. La storia del gazpacho inizia in Andalusia, intorno al secolo VIII, quando era usuale consumare pane imbevuto d'acqua, olio e aceto, accompagnato da aglio o mandorle. Era questo il gazpacho tradizionale conosciuto durante il periodo Al-Ándalus.
Il gazpacho moderno nasce però a metà del secolo XVI quando dall'America arrivano due degli ingredienti più importanti: il pomodoro e il peperone.
In quegli anni sorsero varianti del gazpacho che si trasformarono in un alimento molto noto, soprattutto tra i contadini che cercavano una soluzione semplice, economica e rinfrescante per abbassare la temperatura corporea nei giorni di maggiore caldo.
Per dare più sapore al gazpacho originale, poco a poco, si aggiunsero ortaggi tagliati a pezzettini che appena spiccavano tra il pomodoro, che veniva spremuto con le mani e schiacciato così come l'aglio.



Okroshka

Diana ci suggerisce la ricetta dell'Okroshka con kvas o kefir e manzo, una zuppa fredda russa, ideale per una calda giornata estiva.



Ingredienti (per 5 porzioni):
Manzo (polpa) - 400 g
Patate - 300 g (2-3 pezzi)
Cetrioli - 200 g (2 pz.)
Ravanello - 150 g (4-5 pezzi)
Aneto fresco - 3-4 rami
Cipolle verdi - 3-4 pezzi
Uova - 3 pezzi
Panna acida - 250 g
Sale - 1 cucchiaino (o a piacere)
Pepe nero macinato - 1/5 cucchiaino (o a piacere)
Kvas scuro (freddo), o kefir - 1 l.

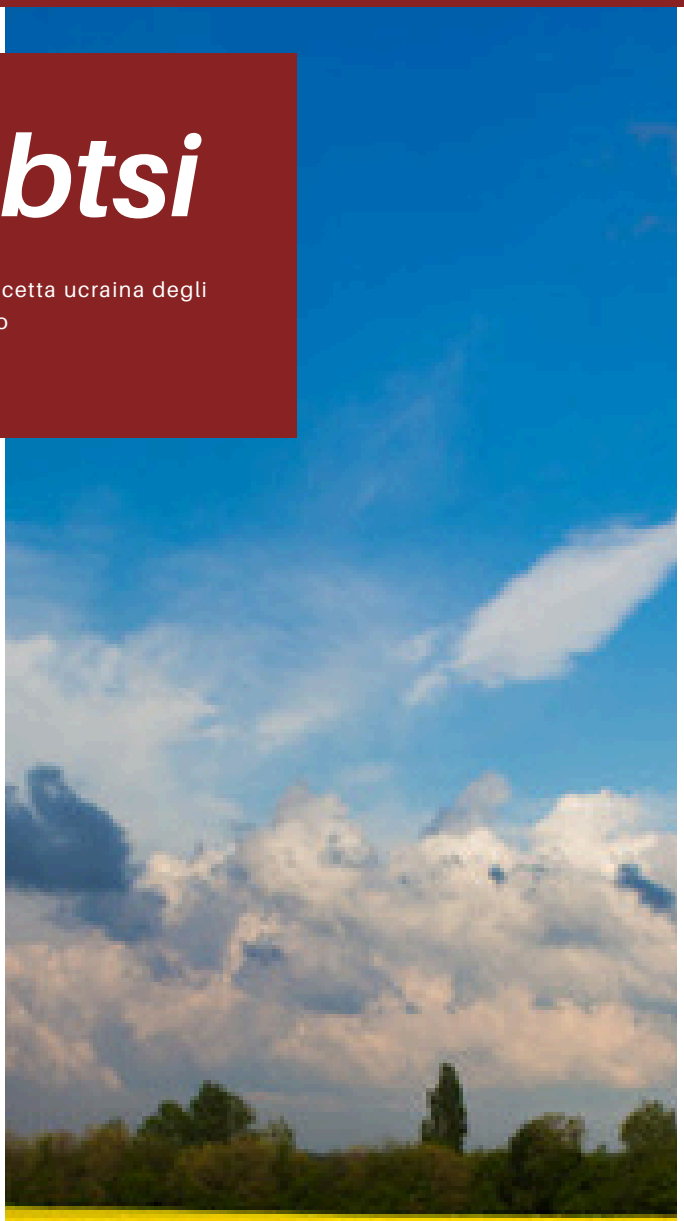
Preparazione
Scegli delle erbe fresche, poiché il gusto del piatto finale dipende dal loro sapore. Inoltre, fai attenzione al kvas (tipica bevanda a basso contenuto alcolico, derivata dalla fermentazione di vegetali), o al kefir (bevanda derivata dalla fermentazione del latte) per l'okroshka: se ti piace il suo sapore puro, ti piacerà anche l'okroshka.
(1) Bollire la carne e raffreddarla, poi lessare le patate e le uova;
(2) tagliare le verdure a cubetti sottili, tritare finemente la cipolla verde e l'aneto con un coltello.
(3) tagliare le patate e le uova e la carne raffreddata a cubetti e riporre il tutto in una casseruola. Aggiungi kvas (o kefir) e mescola tutto.
(4) A seconda della densità desiderata del piatto, avrai bisogno di 0,8/1 litri di kvas (o kefir) gassato scuro.
(5) Aggiungere il sale e il pepe nero e poi mescolare. Provalo e regolalo a tuo piacimento.
(6) Metti l'okroshka in frigorifero per 1 ora.
(7) Versare l'okroshka sul kvas nei piatti, aggiungendo la panna acida ad ogni porzione se lo si desidera, ed infine servire.





Holubtsi

Svetlana ci segnala la ricetta ucraina degli Holubtsi, involtini di riso



Ingredienti:
Verza
200 gr di macinato
300 gr riso
3 o 4 cucchiai di sugo
1 cipolla
1 carota
olio

Procedimento
(1) Separare, una per una, le foglie di verza e cuocerle in acqua bollente salata, per 1 o 2 minuti circa.
(2) Intanto, tagliare la cipolla a cubetti e soffriggerle fino a rosolarla.
(3) Grattugiare la carota e aggiungerla alla cipolla per rosolarla.
(4) aggiungere il macinato e continuare a soffriggere.
(5) Aggiungere il riso e continuare la cottura, continuando a mescolare.
(6) Togliere dal fuoco e far raffreddare.
(7) Prendere le foglie di verza precedentemente bollite e riempirle con il composto.
(8) Adagiare gli involtini così ottenuti in una pentola, uno accanto all'altro, eventualmente anche in più strati e coprire con acqua e sugo.
(9) Cuocere per 20/30 minuti circa, coprendo con coperchio, in modo da completare la cottura del riso.



Trova la parola

Individua, nello schema, le parole indicate nell'elenco che possono comparire da destra a sinistra o dall'alto al basso e viceversa. Sono tutte legate al tema della serenità … ciò che la redazione vi augura per queste vacanze!

W	H	C	E	H	R	T	V	X	O	T	N	O	M	A	R	T	Z	N	L
P	S	G	O	N	M	T	D	D	C	G	C	E	A	V	V	N	F	V	Q
I	T	Y	X	N	O	S	Y	O	I	R	B	I	L	I	U	Q	E	E	S
Q	R	U	Y	N	S	I	Z	G	N	C	M	Z	B	N	P	T	D	Z	P
C	U	N	F	O	G	A	Z	C	A	H	A	O	P	U	R	Q	U	N	L
K	M	V	Z	F	K	E	P	A	O	B	Z	G	H	E	V	O	C	A	I
R	E	D	Y	I	N	A	Q	E	F	M	L	W	A	I	W	K	F	C	M
A	N	W	Z	B	M	H	A	O	V	S	P	L	E	P	V	A	O	A	P
R	T	I	J	C	J	F	B	M	V	O	I	E	O	T	U	T	R	V	I
U	O	X	T	N	S	I	O	A	F	Z	L	D	T	V	M	A	Z	C	D
S	F	H	E	T	E	E	A	T	Z	Z	F	E	D	E	B	T	A	O	E
I	M	T	L	T	E	I	N	A	N	Z	F	W	Z	O	N	D	D	O	Z
M	U	P	T	A	N	G	Z	T	G	E	E	F	T	Z	S	Z	R	K	Z
E	J	I	F	O	N	I	O	P	I	X	M	T	U	U	A	Q	A	E	A
W	V	Q	M	C	O	G	B	R	Y	M	A	A	L	T	R	P	R	C	I
O	L	R	P	N	R	O	K	P	P	K	E	L	G	O	U	Q	Z	F	J
Z	A	L	E	U	K	T	V	Z	O	C	Z	N	E	A	I	R	P	X	H
C	Z	R	Z	S	C	E	L	T	E	Z	V	M	T	R	P	C	O	Q	U
A	Q	A	F	I	D	U	C	I	A	A	X	U	I	O	I	P	S	P	I
U	M	E	G	V	M	V	U	H	M	E	B	K	P	Y	O	K	A	X	N

appagamento
armonia
competenza
consapevolezza
equilibrio
fiducia
forza

futuro
limpidezza
misura
obiettivo
progetti
realizzazione
relax

scelte
scioltezza
sentimento
soddisfazione
strumento
tramonto
vacanze

150° anniversario
Maria Montessori

"Aiutamoli a fare da soli"
Maria Montessori

LICEO STATALE "MARIA MONTESSORI"

- LICEO CLASSICO
- LICEO DELLE SCIENZE UMANE - OPZIONE ECONOMICO SOCIALE
- LICEO LINGUISTICO
- LICEO SCIENTIFICO - OPZIONE SCIENZE APPLICATE

Sede Via Livenza, 8 - 00198 Roma
Autobus: n. 630, 83, 63, 910, 38, 490, 491, 495, 92, 80

Sede Via Casperia, 23 - 00199 Roma
Metro: Linea B1 - fermata Libia
Stazione Ferroviaria: Roma Nomentana
Cotral: fermata Gondar
Autobus: n. 38, 83, 88, 63, 92, 80, 310, 235, 135

Sede Via Livenza: 06/121124505
Sede Via Casperia: 06/121124865

rmpq010009@istruzione.it
rmpq010009@pec.istruzione.it

www.istitutomontessori.edu.it



VINCENT JOLIVET

Vincent Jolivet, direttore di ricerca presso il Centre National de la Recherche Scientifique, di Parigi, ma da anni in Italia all'EFR e attivo nell'archeologia etrusca, ci invita a prendere parte, tra il 6 luglio e il 6 agosto, agli scavi di Piana del Lago.

IL SITO DI PIANA DEL LAGO INTERVISTA A VINCENT JOLIVET

di Agostino Bistarelli
membro Consiglio Direttivo AC Scuola Montessori APS
docente di Storia e Filosofia presso il Liceo Statale "Maria Montessori"

Lo scavo

Sulla sponda meridionale del lago di Bolsena (Montefiascone, VT), il sito di Piana del Lago è stato messo in luce in occasione dei lavori di costruzione del depuratore del lago nel 1987.
Scavato dalla Soprintendenza Archeologia dell'Etruria Meridionale tra il 1988 e il 2005, il sito è stato interpretato come un "piccolo santuario di campagna", caratterizzato da un portico parallelo alla riva del lago di lunghezza m 60, per una larghezza di m 18, che racchiude diverse strutture di natura prevalentemente sacra - due templi, altari - in pietra locale, per una superficie totale esplorata di circa 1300 metri quadrati. Nello stato attuale delle nostre conoscenze, dopo una frequentazione attestata da cocci di ceramica della prima età del Ferro, il sito presenterebbe almeno due maggiori fasi di vita: una fondazione intorno al 500 a.C. ed una ristrutturazione nei III e II sec. a.C., contesto da cui proviene la maggiore quantità del materiale, prima dell'abbandono completo del santuario nella prima età imperiale.

Sito in posizione di frontiera, al contatto tra i territori di Orvieto e di Tarquinia, il sito occupa una situazione strategica anche grazie alla sua vicinanza al lago e al fiume Marta, che mettono in relazione la facciata tirrenica del Mediterraneo con l'entroterra. La natura precisa del culto, in assenza di ogni dedica, rimane ignota. Il materiale raccolto nei primi scavi, piuttosto abbondante e diversificato, evoca la sfera cultuale: capitelli, elementi architettonici (tegole dipinte, antefisse), ex voto anatomici (braccia, piedi, cuori, uteri) e teste fittili (velate o no), lastre di rivestimento, ciotole miniaturistiche tra le quali parecchie iscritte, monete, bronzetti a figura umana o animale, ceramica…



Gli abbiamo posto alcune domande.

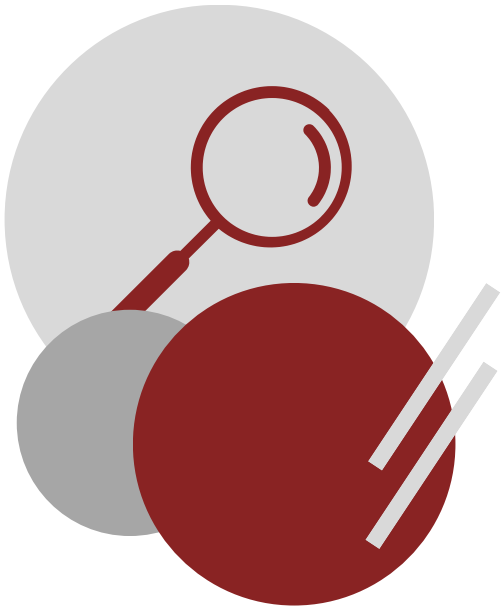
Come sei diventato archeologo?
Tramite lo studio della letteratura latina e greca, con il desiderio di avere un contatto più diretto con le civiltà sparite del bacino mediterraneo.

Qual è l'esperienza più bella che hai fatto?
Difficile da dire... le più belle sono i cantieri con molti giovani che s'interessano al lavoro di scavo e condividono felicemente l'esperienza insieme. Ma non sempre funziona.

Consiglieresti questa strada agli alunni di un liceo?
Solo se sono veramente appassionati, visto che si incontrano tante difficoltà per trovare un lavoro stabile nel campo, e che non si diventa mai ricchi con gli scavi.

Quali sono i punti critici da affrontare e quali i punti di forza?
L'esito degli scavi è incerto, il lavoro di terreno pesante, il lavoro di studio del materiale molto lungo.
Le scoperte, fatte sia sul terreno che nel corso dello studio del materiale, che ci insegnano cose nuove sul passato, talvolta di completare o di rettificare le fonti antiche; il lavoro di gruppo, quando funziona.

Chi volesse visitare il sito può prenotarsi all'indirizzo mail vincent_jolivet@libero.it





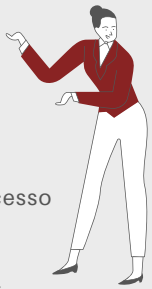


HANNO CONTRIBUITO A QUESTO NUMERO...



Matteo Bianchi, Alessio Blandini, Agostino Bistarelli, Matteo Cardelli, Alessandra Maria Forleo, Matteo Francioso, Francesco Carlo Ietto, Sofia Marongiu, Giulia Oricchio, Marco Natale Ostili, Jacopo Pandolfi, Leonardo Rantucci, Riccardo Rizzo, Emilia Sanci, Maria Cristina Schio, Dafni Souli, Andrei Yaromenka.

RINGRAZIAMENTI



Ringraziamo Vincent Jolivet per aver concesso l'intervista.

Ringraziamo Anna, Diana, Lori, Sachie e Svetlana per averci suggerito le "ricette dal mondo".

VUOI CONTRIBUIRE ANCHE TU?



Vuoi condividere il piacere della lettura, della scrittura e della informazione in un contesto più ampio rispetto a quello scolastico?

Vorresti contribuire alla creazione di un luogo di condivisione tra alunni, insegnanti, genitori e territorio?

Scrivi all'indirizzo email acscuolamontessori@gmail.com per proporre il tuo contributo.



Montessori Magazine ...

la tua voce

acscuolamontessori@gmail.com
www.acscuolamontessori.com

Seguici su: