SALESiAMO news

Il mensile che racconta la scuola *MAGGIO 2021*

Nel cuore del mondo #livethedream

IL MESE MARIANO:

di: **don Stefano**

In questo mese del tutto speciale, non poteva mancare una particolarità che ha res oil mese dedicato a Maria, ancora più bello!!!
Quest'anno abbiamo ricevuto la proposta di poter accogliere l'immagine della Beata Vergine di San Luca nella nostra casa.
Questo, perchè il nostro Vescovo, Zuppi Card. Matteo ha espresso il desiderio di poter vivere un pellegrinaggio di rientro al Colle della Guardia, del tutto particolare.
Vedi in copertina il reportage!!!
Non perdetevi l'ultimo numero di quest'anno di **saleSiamo news.**
Prossimamente il mese di GIUGNO!!!

SI RIASSAPORA IL CORTILE

La B.V.S.L. ci ha visitato e noi l'abbiamo accolta!!!

Nelle foto: alcuni allievi impegnati nella preparazione per accogliere la Beata Vergine di San Luca e le immagini che raccontano il pomeriggio di Domenica 23.

Abbiamo vissuto una Domenica pomeriggio speciale!
Famiglie, allievi, ex-allievi dell'Istituto e dell'Oratorio, bambini, giovani ed anziani sono intervenuti per testimoniare la propia fede e la propria devozione alla Beata Vergine di San Luca con quell'affetto verso Maria, imparato seguendo don Bosco. Un grazie enorme che si è trasformato in preghiera!!!

ISTITUTO SALESIANO

«Beata Vergine di San Luca»
via Jacopo della Quercia, 1 - 40128 BOLOGNA
tel. 051/41.51.711 – *www.salesianibologna.net*
presideme.bolognabv@salesiani.it
tel. 051/41.51.711 – *www.salesianibologna.net*

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

Intervista allo CHEF: Edoardo Bruni

Da Milano a Perth in Australia, sempre alla ricerca di prelibatezze!!!

di: **Riccardo Tramondo3^ B**

Quando e come è nata la sua passione per la cucina?
Ho cominciato ad appassionarmi al mondo della cucina **grazie ai miei zii**, avevano un bar vicino a Bergamo, lì ho avuto il mio primo contatto con il mondo culinario, in più a casa mi lasciavano dare una mano nei lavori più semplici come sbucciare le patate, tagliare le zucchine...

Quale è stato il suo percorso professionale? E' andato in una scuola alberghiera, ha svolto dei corsi oppure è un autodidatta?
A 14 anni dovevo scegliere l'indirizzo scolastico da fare e **scelsi la scuola alberghiera,** mi piaceva come scuola. Dopo qualche anno di frequentazione **un mio professore** notò la mia particolare attitudine alla cucina e investì su di me, facendomi praticare dei corsi e facendomi lavorare come lavapiatti presso **il ristorante "Al Cantuccio di Rho" a Milano** in cui imparai cosa significava stare in cucina, scrissi nel mio ricettario tutte le ricette del ristorante e osservai le movenze dei cuochi per poi adattarle al mio stile perché si impara di più guardando gli altri invece di leggere una ricetta, infatti il saper fare il cuoco non è saper fare la ricetta super difficile **ma saper fare bene anche le cose più umili** come il tagliare le cipolle, tenere pulito e ordinato il piano su cui si cucina o **utilizzare bene il coltello** perché esso è il primo attrezzo con il quale tu inizi ad imparare a cucinare e pensa che nella **cucina europea** di solito sono usati **18 coltelli diversi**, in quella **asiatica 32.**

A che età ha aperto il suo primo ristorante?
Allora, io **non ho mai aperto un ristorante** ma ho lavorato in molti di essi, il primo in cui abbia lavorato con uno stipendio è stato presso il locale del grande **chef Vincenzo Marconi**, con lui ho iniziato a fare la pasta, ero in coppia con il suo "braccio destro" che si occupava dei primi. Riprendendo la domanda, **dopo 24 anni di carriera ora ho un pastificio situato a Perth in Australia** in cui faccio arancini, gnocchi ravioli, pasta, ma tutto questo senza glutine, non perché sono intollerante ad esso ma pensaci: quanto ne ingeriamo al giorno? Iniziamo col dire che cosa è: esso è una molecola che fa da "colla" nel grano per permettere di trasportarlo in giro per il mondo, il problema è che normalmente non è presente nel grano e quindi a grandi quantità può far male. Ora pensa, a colazione cosa mangi? Dei biscotti, di che cosa sono fatti? Di farina e quindi c'è il glutine. A merenda cosa mangi? Una brioche, che è fatta di che cosa? Farina. A pranzo cosa mangi? Della pasta, e di che cosa è fatta? Penso che hai capito dove voglio andare a parare.

Qual' è il suo piatto forte?
Sicuramente è **la pasta**, di ogni tipo: carbonara, al sugo di carne, al pesto...

Ha qualche consiglio per chi volesse intraprendere questa arte?
Più che consigli ho delle **raccomandazioni ovvero ti devi rendere conto che** mentre i tuoi amici saranno fuori a divertirsi tu sarai in cucina e viceversa, quindi ti devi preparare mentalmente col fatto che potresti perdere molte amicizie e quindi devi rendere i tuoi compagni di cucina pure compagni "di vita" oltre che semplici colleghi. Se volete vedere il pastificio potete andare sul suo sito: http://www.theglutenfreelab.com.au/

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

Intervista allo chef: Paolo Parmeggiani

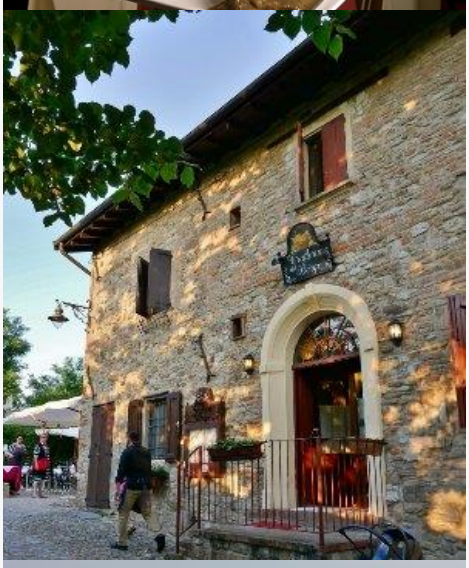
La famiglia e la tradizione, al centro della mia cucina...

di: **Riccardo Tramondo 3^ B**

Quando e come è nata la sua passione per la cucina?
Ho avuto la fortuna di avere **una mamma e due nonne che erano delle grandissime cuoche** purché casalinghe e soprattutto mi hanno lasciato pasticciare in cucina fin da piccolo, cosa che mi ha permesso di fare molti esperimenti anche assurdi, perché non avevo paura di essere sgridato visto l'età. **I primi piatti che ho imparato** erano della tradizione bolognese, piatti che hanno formato le fondamenta del mio percorso, ma **come disse Carlo Petrini (fondatore di slow food):** La tradizione traccia la via, la fantasia allarga i confini. Perché prima di fare le ricette "difficili" devi saper fare bene la cucina tipica del tuo paese perché essa ha dei limiti, la fantasia no.

Quale è stato il suo percorso professionale?
E' andato in una scuola alberghiera, ha frequentato dei corsi oppure è un autodidatta?
Tutto nasce **ai Salesiani** dove mi sono diplomato in meccanica, poi un giorno i miei fratelli mi dicono che un locale all'Abbazia di Monteveglio era in vendita e mi hanno chiesto se volessi tentare o continuare con il lavoro che mi era stato assegnato. **Ho corso il rischio** ed ho comprato quello che oggi è il mio ristorante. Dopo di questo frequentai **vari corsi** di vari cuochi sparsi per tutta Italia, tutto il resto è stato autodidattico.

Nelle foto: lo CHEF Paolo Parmeggiani**.** L'ingresso della sua "TRATTORIA del BORGO" nell'incantevole borgo medioevale di Monteveglio (Bologna).



Una cosa da fissarsi bene in mente però è che non devi fare tutto autonomamente perché se prendi lezioni da un cuoco che ha speso molto tempo ad imparare una tecnica o piatto lui te la può insegnare in molto meno tempo: mettiamo caso che lui abbia speso 2 anni della sua vita a cercare di maestrare una tecnica col coltello, tu imparando da lui la saprai utilizzare alla perfezione in molto meno tempo, come per esempio 30 giorni abbattendo molti tempi morti.

Qual è il suo piatto preferito?
Il mio piatto, come hanno già detto in molti, **è quello che devo ancora inventare,** ma visto che sono goloso ti dico che in questo momento della vita mi piacciono molto le paste ripiene, quelle classiche alla bolognese, ma devo fare un distinguo, nell'arco della vita ho avuto molte tappe tipo che da bambino mi piaceva un piatto ma crescendo non era più così buono e me n'è piaciuto un altro e così via, quindi ti posso solo dire cosa mi piace di più in questo momento perché i gusti cambiano.

Invece il suo piatto forte?
Per es. quello che userebbe per far colpo su una ragazza?
Sono un po' indeciso perché più che dirti il mio piatto migliore vorrei presentarne uno semplice, non elaborato perché **se devo fare colpo devo essere sicuro di non** fare una schifezza perché più faccio qualcosa di più elaborato, più il rischio di sbagliare è alto, quindi un grande piatto potrebbe essere anche una pasta in

bianco, ma se ho usato una pasta di alto livello, un parmigiano strepitoso delle vacche rosse o una bianca modenese buonissima, un burro fatto veramente come si deve e un olio fantastico, io in realtà ho fatto un piatto semplice ma grande allo stesso tempo, ma se in questo momento dovrei fare colpo preparerei un cosciotto di capretto al forno.

Lei è sposato? Ha conquistato la sua dolce metà con le sue doti culinarie?

Sì**,** sono sposato, ho due figlie una di 18 e l'altra di 14 anni. Con mia moglie, la cucina, ha dato una grande mano a conquistarla, visto che tutti e due siamo delle buone forchette a tavola, è stato un modo di passare molto tempo piacevole assieme, soprattutto **a tavola abbiamo riscoperto il valore di parlare, di guardarci e di comunicare,** cosa che ultimamente succede molto meno, lo puoi vedere anche in questo momento tra me e te, ovviamente cose come il cellulare nella società di oggi è indispensabile perché per esempio la mia figlia più grande è in Canada e senza di esso non riceverei quasi mai notizie da lei. Comunque sì, **la cucina ha aiutato molto nella conquista di mia moglie.** Ricordati comunque che il pranzo o cena, è composta da più elementi: la location, la compagnia e per ultimo il cibo perché tu preferiresti mangiare il piatto più buono del mondo in un contenitore di cartone, in macchina, da solo o un piatto un po' più mediocre ma con un'impiattamento spettacolare, su un terrazzino affacciato al mare con i tuoi amici, preferiresti mangiare da dio ma da solo o mediocremente ma in compagnia con delle persone che ti fanno stare bene? Ovviamente la seconda. Quindi fissati questa cosa in testa: **fare il cuoco è pure fare il manager del tuo ristorante, il designer di esso, l'ambiente circostante,** perché anche se mangi bene con persone a te care ma i camerieri ti hanno trattato male, l'ambiente è mediocre, tu ci torneresti? Avrai solo la pancia piena ma niente di più. Come ultima cosa ti vorrei dire quella più importante da tenere a mente: **se intraprenderai questo lavoro preparati alla "solitudine" perché** tu lavorerai quando i tuoi amici sono fuori a divertirsi, questo non significa che non vedrai più i tuoi amici ma il tuo compito sarà quindi quello di organizzare il tempo libero degli altri, quindi scegliti bene il tuo team in cucina perché loro saranno i tuoi compagni di vita perché sotto questo punto di vista la cucina può essere la tua prigione come il tuo luogo felice, ma lo decidi tu.

Al di fuori della cucina ha qualche hobby?

I miei **hobby** sono principalmente quelli **di andare a mangiare nei ristoranti di amici e colleghi,** leggere riviste del settore, creare nuovi piatti che di solito non sono buoni ma per la legge dei grandi numeri qualcuno riesco a metterlo pure nel menù, quindi alla fine nel mio tempo libero mi dedico comunque alla cucina, poi ovviamente non ci sto H24, anche io **ogni tanto vado in vacanza** o mi faccio un fine settimana al lago o al mare.

Quando ha aperto il suo ristorante?

Avevo 25 anni, ora ne ho 51, **ho aperto "La trattoria del Borgo" il 31 dicembre del 1995.** Sì! Sono stato un matto, perché ho aperto il mio locale l'ultimo dell'anno, avevo uno stress addosso che mi è passato solo ieri l'altro. È stata una scommessa con la mia famiglia, che mi ha supportato, e mi ha sempre incitato ad andare avanti.

Ha aperto pure altri locali?

Sì, con mio fratello ne abbiamo aperto un altro, che gestisce lui nel paese di Monteveglio, mentre io proseguo con quello in Abbazia.

La spesa è così fondamentale?

Guarda, **buona parte del mio tempo lo passo a fare la spesa** perché **ci sono due modi per lavorare in questo settore:** Alzi il telefono e chiami un fornitore qualsiasi, ti fa arrivare l'ordine, arriva un corriere anonimo che ti scarica roba anonima con cui preparerai un piatto anonimo; **oppure fai come ho fatto io:** oggi ho servito degli asparagi con un uovo croccante, questi asparagi li ho presi da un signore di Anzola dell'Emilia che mi ha fornito quelli freschi del territorio, quando ho servito il piatto nominato in precedenza ho raccontato ai miei clienti la storia di questo signore, che ha fatto un impianto

Nella foto: durante l'intervista online.

raccolto degli asparagi e quello per cucinarli è passato solo 24 ore, tutto questo per dire **quando si fa la spesa bisogna farla bene,** bisogna conoscere i propri produttori perché significa che tu non prepari solo un piatto ma racconti una storia, al contrario in questo caso tu non hai cucinato per una persona ma l'hai solo nutrita e fidati, c'è molta differenza, questa ricerca dei giusti ingredienti ovviamente ti assorbirà molto tempo. Per esempio quando vai dal contadino e li chiedi cosa ha oggi ti dirà che per esempio ha i broccoli, i carciofi e gli asparagi e tu dovrai inventare un piatto con i broccoli, i carciofi e gli asparagi, non con le fragole o i peperoni ma con i prodotti giornalieri, ed è sempre una sfida. **Mi ricordo di un cuoco francese a 3 stelle Michelin** che era sempre alla ricerca della perfezione, ha scritto pure un libro a proposito di questo, comunque lui a un certo punto nel suo locale ha tolto tutti i frigoriferi e freezer perché lui voleva solo lavorare con il prodotto fresco portato 2 volte al giorno, per il pranzo e per la cena, allora io dicevo: come fai a gestire il burro, i formaggi senza frigo... Lui ce la faceva con l'aiuto della cantina e lavorando come un pazzo tutto il giorno perché lui aveva i fornitori che li portavano le vivande 2/3 volte al giorno...poi questo è un pazzo ma tutto questo per dire che non c'è bisogno di lavorare tanto il "fresco" perché è già buono di suo, ti semplifica la vita lavorando queste primizie, invece lavorandone uno dozzinale devi impazzire per farlo diventare buono e alla fine non so se ne vale la pena.

Se volete visitare il ristorante questo è il sito web con tutte le informazioni:

TRATTORIA del BORGO a Monteveglio

www.trattoriadelborgomonteveglio.it

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

Intervista a: Gianfranco Contri

Ieri, campione del mondo di ciclismo; oggi sponsor della Fortitudo Pallacanesto

di: **Federico Vasta 3^B**

Che cos'è per lei lo sport?

É la crescita di un uomo che passa dall'essere bambino, **lo sport insegna** tantissimo, come motivazione, abnegazione, motività di essere semplicemente presente agli allenamenti e non vuol dire l'essere per forza il Cristiano Ronaldo nel calcio o nel ciclismo l'equivalente, adesso di Van der Poel. Bisogna vivere le varie attività sportive con il **rispetto degli allenatori, dei compagni per giungere agli avversari.** Non serve essere un campione il rispetto che oggi sto cercando di insegnare ai miei figli.

Che emozioni ha provato quando ha vinto la gara dei 100 km e si è laureato CAMPIONE del MONDO?

L'ho vinta 3 volte ed è stata una **vittoria inaspettata,** una gioia immensa. Ma la vittoria è bellissima ma non è solo la vittoria che è bella è **il miglioramento** perchè anche se fossi arrivato secondo sarei stato stra-felice, però il primo ha sempre quella soddisfazione in più.

l'importante dello sport è **viverlo come una soddisfazione personale.**

Perché ha voluto sposare il progetto fortitudo quindi dal ciclismo alla pallacanestro?

Per il fatto del tifoso, dello sportivo perché a Bologna o sei da una parte o sei dall'altra, **è una passione** che ci ha permesso di aiutare la Fortitudo per la sponsorizzazione.

Che cosa porta nel lavoro che fa oggi quello che ha imparato nello sport?

Il **cercare di non mollare mai**, ma soprattutto nello sport individuale per

Nelle foto: Gianfranco Contri come atleta e come imprenditore.

in testa dici chi me lo fa fare torno indietro perchè devo sputare sangue e nel lavoro il concetto è sempre quello.

Un consiglio, visto che rmai sono alle porte della prima superior e frequenterò Mecatronica qui ai Salesiani?

Federico, **inizia subito bene dalla prima superiore,** dimostra che hai voglia, sei presente, i compiti li fai, alle interrogazioni ti presenti… Solo così avrai cinque anni in scioltezza!!!

Nel senso che quello che ti da il primo anno come imprinting per gli anni successivi, è fondamentale!

L'ultimo consiglio che ti do è di curare le lingue straniere, perchè oggi nel mondo del lavoro, per ogni campo, sono sempre fondamentali!!!

Federico: volevo chiedere una mia curiosità, c'è quella pista rotunda…

Gianfranco: quello è il velodromo!

Federico: io vedo dei video che lì sfrecciano ad una velocità pazzesca e spesso ci sono cadute spettacolari.

Gianfranco: fortunatamente non si cade spesso, però chi ci corre ha delle biciclette speciali, senza freni e con lo scatto fisso. Cioè, in pista non puoi mai smettere di pedalare, altrimenti ti capotti e non puoi frenare!

Federico: É pericoloso!

Gianfranco: il ciclismo è pericoloso di per sè, in pista non hai il fattore auto, però si ha a che fare con un'altro tipo di pericolosità.

É comunque l'ideale per imparare ad andare in bicicletta.

Federico: bene! Grazie per la sua disponibilità e Forza Fortitudo!!!

Gianfranco: Grazie a te Federico! Ciao!!!

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

Intervista a: Silvana Maggioni

Una vita tra i colori, con i colori, per i colori!!!

di: **Giulia Principato 1^E**

Come e quando è nata la tua passione per l'arte?

Da sempre! Quando ero piccolina, non volevo i giochi, le bambole e quelle cose lì, ma solo colori.

Hai avuto delle difficoltà nel diventare pittrice? Se si, come le hai superate?

Dunque, io sono dell'avviso che non si diventa artisti o pittori ma si nasce. È un talento che ti viene dato.

Cosa provi quando dipingi?

Ah guarda, quando ciò le mie menate e sono inversa, scendo giù in cantina nel mio atelier. **Il segreto sta nell'avere sempre a disposizione** tele, fogli e colori che così quando sei giù c'è tutto a completa disposizione e non devi togliere, mettere. Perché io vivo nel caos.

Quando hai capito che l'arte sarebbe stata la tua professione?

Fin da sempre ho voluto far questo. Io ho sessant'anni quindi tanto tempo fa parlare di arte, soprattutto, **io sono nata in un paese in provincia di Milano** molto piccolo, era una cascina praticamente, e quindi parlare di arte nessuno sapeva niente. E qui **Brera** era vista come la scuola dei drogati, dei balordi, quindi è stato difficile per me accedere all'istituto d'arte, allora non c'erano le scuole come adesso. Si chiamavano diversamente, comunque erano tre anni più due e poi si accedeva in accademia. Comunque sia, bisogna studiare!

Che cosa consigli ad un ragazzo/a della mia età che sente di essere portato per l'arte?

Tieni sempre con te matite, gomme, colori, acquarelli e fai quello che ti viene in mente, non farti rovinare da nessuno, fai quello che vuoi, esci e vedi un fiore disegnalo, entri in casa e vedi una tazzina e disegnala. Cioè, **qualsiasi cosa ti senti di fare**, non devi far le cose belle perché non servono a niente, **il bello viene col tempo**, tu non devi creare adesso tu adesso devi imparare e devi lasciarti trasportare, tutto quello che vuoi fare fai. **Chiaramente segui i tuoi professori a scuola** perché loro ti insegneranno le tecniche, ma è ancora presto per dirti cosa succede dopo i cinque anni delle scuole superiori, i primi sei mesi **in accademia a Brera** ci hanno dato dei grandissimi fogli di carta da pacco grandi quattro metri per quattro metri e lì bisognava tirare delle linee a mano libera per acquistare gestualità. Tu pensa cosa ho fatto nei primi sei mesi. È chiaro che c'è la sete, io capisco te, **la sete di fare, di imparare, i colori.** Poi mi ricordo che siamo passati dove c'erano tutte queste ossa da copiare, i teschi. Poi ci hanno portato al monumentale di Milano a fare tutte le statue. C'è però io volevo fare la modella, volevo fare questo volevo fare quello là, avevo questa sete di fare sono arrivata forse al secondo anno di pittura dove mi hanno ammesso per la prima volta in accademia quindi i cinque anni delle superiori dopo due i colori in mano. Quindi, prima, ho sempre usato i colori e sono sempre stati parte di me. **La mia fortuna è stata che** molti anni fa quando io avevo diciassette diciotto anni facevano, nei paesi in giro, dei concorsi di pittura ovvero ti davano la tela e tu riuscivi con quattro colori e dipingevi e l'importante per me non era tanto vincere, ma era vendere i quadri così avevo la possibilità di comprare i colori. Tu pensa che **la mia prima scatola di Carandace l'ho avuta in terza superiore** perché costavano troppo e mia mamma non me li comprava e dovevo arrangiarmi.

Nelle foto: Silvana Maggioni e un crocifisso realizzato da lei.

E io come regalo **a mio figlio in prima elementare gli ho regalato i Carandace** che però non ha mia usato ed è diventato un ingegnere.

Hai frequentato qualche corso per diventare pittrice?

Si, ho fatto la scuola media superiore e devo dire che, adesso col senno di poi se tornassi indietro **qualche ora in più da dedicare a Storia dell'Arte e studiarla** perché il sapere a livello generale fa molto dopo perché ti aiuta anche nella pittura, ***la conoscenza è importante*.** E poi ho fatto a Brera, pittura, poi per lavoro essendomi occupata di comunicazione dell'immagine dopo aver abbandonato l'insegnamento. **Allora si facevano le fiere in giro** per l'Europa e per il mondo e per poter godagnare di più mi sono iscritta ad architettura per poter firmare i progetti ma a me non è che piacesse molto, a me piaceva ideare e progettare. E per dirti ***l'artista non è colui che copia o che realizza, è colui che ha l'idea*.**

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

A una mia fiera internazionale a New York, adesso tu sei piccolina ma, la meccanica una volta era molto legata a delle macchine brutte eccetera e la ditta che promuoveva, promuoveva i nastri, tipo quelli che portano le valigie negli aeroporti, e lì portavano pezzi da assemblare e c'era una tavola girevole che gli ingegneri dovevano promuovere. Comunque ho fatto noleggiare qualcosa come quattrocento metri quadri e in fiera non ti dico quanti soldi sono: l'ho fatta tutta bianca, in diagonale ho messo questi due nastri e in cima dove girava questa tavola ho messo un manichino (uomo) di quà e un manichino (donna) vestiti con i costumi del carnevale di Venezia e la musica. Tu, immagina questo capannone dove c'erano cilindri e pistoni che andavano, sentire la musica del carnevale di Venezia e tutti questi ingegneri incuriositi si fermavano e mi chiedevano e poi i venditori facevano loro e li agganciavano; il mio compiti quale è stato, attirare la gente. Ecco, l'artista è colui che ha l'idea e se la vuoi vendere la devi proporre. Però io ho sempre pensato di farmi trasportare mentre faccio le cose è lì il segreto, e poi tanta scuola. **Quando mi chiedono: "fammi il corso di pittura, ti pago" io gli rispondo: "Guardate, sono soldi buttati via"** anche i ragazzi, quando vado dai ragazzi ai Salesiani dico: "Sono soldi buttati via". Poi fare le scuole normali, camminare passo dopo passo non serve a niente, quando è il momento. **I programmi scolastici vanno bene,** io non ho fatto niente in più niente in meno anche perché i miei non è che andavano a spendere i soldi per mandarmi, però io sono contenta perché ho visto molti ragazzi che i genitori li hanno forzati alla tua età e quando arrivano a diciassette diciotto anni si spegne tutto perché pensano che perché sanno usare certi pigmenti certe cose, ma non è quello.

Come ti viene l'ispirazione per un nuovo dipinto?

Camminando per strada, io devo dire che la mia forza ultimamente sono i miei ragazzi, il sorriso vostro, magari una battuta che mi fanno. È come adesso che **ho messo su Instagram questo fiore che è per te,** lo sappiamo io, te e il Don ma tutti mi scriveranno:" Mi dedichi un quadro?" ho capito, ma mica è per loro a me non me ne frega niente e la partenza è l'anima di quello che uno ha messo che uno ha fatto. Io li lascio parlare non me ne frega proprio niente. Non esiste un momento.

Nel tuo percorso per diventare pittrice hai incontrato qualche persona che ti ha aiutata a migliorare e ti ha incoraggiata?

Certo, **a Brera**, adesso non è più così, c'erano degli artisti veri adesso c'erano questi quattro pittori che adesso pensano tutti che tagliare una tela e fanno arte così, ma l'arte è un'altra cosa. Io ho avuto la fortuna di avere dei docenti di pittura molto molto bravi e io ho imparato il restauro, devi imparare tutto, poi sceglierai tu se vorrai tagliare la tela. È stato bravo chi l'ha inventata per prima, tutti gli altri che lo hanno copiato sono degli asini.

Quali sono i pittori che ti stanno più a cuore?

Secondo te una pazza come me chi vuoi che ami. **Van Gogh lo amo!** Se tu guardi dei miei quadri uso il viola, il giallo, l'arancione anche se si incidono tra di

Nelle foto:
alcune opera realizzate da Silvana. Da in alto – Maria Ausiliatrice e la Croce dei Salesiani di don Bosco. Silvana da alcuni anni trasmette ml'amore per l'arte ai giovani dei Salesiani di Treviglio in provincial di Bergamo.

Rubrica

INTERVISTA il SOGNO

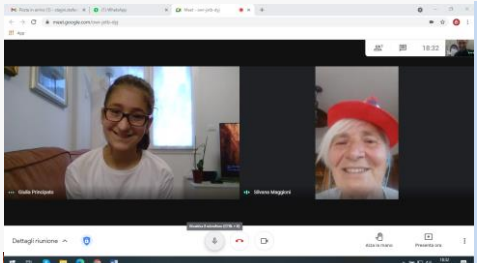
loro. Van Gogh era un pazzo come me.

Hai mai esposto qualche tuo quadro?

Si, ho fatto mostre internazionali. La pittura è diventata per me uno strumento di lavoro. Poi un brutto percorso di malattia, dove poi ho incontrato Don Bosco e ho capito che ***la pittura non erano i soldi ma era far battere il cuore***. Da lì ho incontrato persone meravigliose a cui ho regalato tanti quadri e ho trovato tantissimi amici, la differenza è stata lì.

Io so disegnare molto bene solo se copio delle immagini, invece non so disegnare molto bene a mano libera. Mi potresti dare qualche consiglio per migliorare?

No no, la palestra è giusta copia, nessuno nasce imparato. Copiare è come quando tu hai imparato a scrivere, ecco, **tu stai imparando adesso, il copiare è un esercizio come fare i solfeggi in musica** e non ti devi sminuire perché tu copi e non sai inventare, quando tu avrai da tirar fuori un qualcosa dentro allora dopo tirerai fuori quello che hai preso copiando, facendo. Io ho copiato le statue del monumentale per anni. **Vai avanti così. Anche a scuola, se la docente di educazione artistica** ti da un voto che tu non vuoi, fa niente, va bene quello che hai dentro uscirà col tempo non esce adesso, ci vogliono anni e anni di studi e lo studio è importante. Io ero un po' una somarella in quello, nel senso che, copiavo mi "svangavo" un po' perché a me piaceva solo l'arte. **Il consiglio che do a tutti:** studia, studia perché non bisogna conoscere solo i colori, **i colori sono l'anima che va sulla tela** ma se tu non conosci l'anima da portare non vai da nessuna parte.



Nelle foto:
da in alto – Giulia e Silvana durante l'intervista online. Seguono alcune opera realizzate da Silvana ed alcuni momenti di laboratorio con I giovani dell'istituto Salesiano di Treviglio (Bergamo).

La Rubrica

La tavola si evolve…

IL CIBO DEL FUTURO

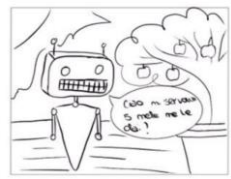
Quali soluzioni al problema globalizzazione?

di: **3^ A - M. Alvoni, A. Andreazza, M. V. Bellini, C. Billi, G. Butucel, M. Carrattieri, G. Chiarenza, E. Fava, F. Ferraro, A. Fontana, S. Gambera, F. Gubellini, C. Iaquinta, L. Maffeis, M. Magli, A. Mencarelli, S. Menegatti, R. Negrini, C. Procopio, W. Qiu, A. Ricci, P. Rossi, G. Tona, A. Toselli, A. Ying, S. Zhan, S. Zheng. Prof.ssa G. Rosi.**

La globalizzazione è un fenomeno che interessa tutti i Paesi del mondo: si tratta della diffusione su scala mondiale di tendenze, idee e stili di vita.
Quando si parla di globalizzazione bisogna anche pensare agli effetti sul cibo.
Fino a pochi anni fa uno degli elementi caratterizzanti dei diversi Stati era la cucina: ogni comunità aveva la propria tradizione culinaria e chi partiva per un paese lontano si chiedeva cosa avrebbe mangiato.
Questa domanda ora non ha più senso perché la globalizzazione ha investito anche il settore culinario, riducendo le differenze. Oggi potremmo chiederci: "Cosa si mangia ad Hong Kong?" La risposta sarebbe: "Le stesse cose che si mangiano a Parigi!"
La globalizzazione infatti sta rendendo sempre più simili gli stili alimentari del mondo. Basti pensare che in ogni nazione più di due terzi delle derrate alimentari consumate ha origine in altre aree geografiche, spesso molto lontane. Di questo passo in futuro nessun Paese avrà una dieta composta interamente da cibi locali e la biodiversità andrà quindi a scomparire, così come accadrà alla varietà alimentare.
Ci sono molte iniziative per trovare un accordo con l'ambiente e allo stesso tempo risolvere il problema della fame nel mondo, ma alcune di esse sono poco convincenti. Se la situazione dovesse diventare critica, un aiuto potrebbe arrivare dalla Norvegia. Nelle isole Svalbard vi è una gigantesca cassaforte scavata nel ghiaccio, che contiene una delle risorse più preziose per la biodiversità del pianeta: i semi. Questo particolare progetto è finanziato dalla FAO e dall'ONU e sostenuto da diverse associazioni in tutto il mondo.
Un'altra soluzione è più vicina di quanto si possa pensare: gli insetti. Se non siete convinti, ecco alcune considerazioni che potrebbero farvi cambiare idea. **Mangiamo insetti da sempre:** durante i processi di lavorazione degli alimenti, infatti, frammenti di insetti finiscono nel nostro cibo. In Europa, inoltre, gli insetti venivano consumati già nell'antichità. Oggi, la loro produzione provoca poche emissioni in quanto si tratta di animali a sangue freddo. Il loro allevamento e la loro lavorazione, infine, garantirebbero nuovi posti di lavoro. Per ora, a livello globale, gli insetti più consumati sono coleotteri, bruchi, cavallette, locuste e grilli.
Come disse Kennedy "Il cambiamento con tutti i rischi che comporta, è la legge dell'esistenza."
Il mondo è pronto ad evolversi, e tu?

L'angolo della lettura

In questo mese presentiamo un „curioso" lavoro realizzato dalla classe 3^A e pubblicato per „Cronisti in Classe" su: Il Resto del Carlino nello scorso mese di Aprile. Gli allievi della 3^A sono stati coordinati dalla Prof.ssa Giorgia Rosi.
Buona lettura!



ISTITUTO SALESIANO

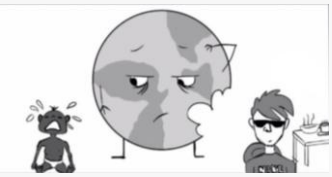
«Beata Vergine di San Luca»
via Jacopo della Quercia, 1 - 40128 BOLOGNA
tel. 051/41.51.711 – *www.salesianibologna.net*
presideme.bolognabv@salesiani.it
tel. 051/41.51.711 – *www.salesianibologna.net*

La Rubrica

Allerta fame!

Spreco alimentare: è il momento di allarmarci

Alcuni rimedi alla malnutrizione



di: **3^ A**

Nuovi dati confermano che il numero delle persone che soffrono la fame nel mondo è in crescita: sono 821 milioni, cioè 1 abitante del pianeta su 9. In Africa Orientale quasi un terzo della popolazione (30,8%) è denutrito. In Siria oltre 6 milioni di bambini sono senza cibo, in India la metà dei bambini soffre di malnutrizione grave. Quasi 1/3 del cibo prodotto nel mondo (1,5 miliardi di tonnellate) è perduto o sprecato ogni anno, una quantità pari a 27 kg di cibo per persona. Secondo il rapporto annuale redatto dalla FAO e da diverse agenzie delle Nazioni Unite (inclusa UNICEF), negli ultimi 5 anni milioni di individui in tutto il mondo sono passati nelle fila dei sottoalimentati cronici e molti Paesi sono alle prese con la malnutrizione. Sono sempre più diffusi ristoranti e supermercati presso cui si possono comprare alimentari senza portarli a casa, ma donandoli in beneficenza. Esistono inoltre diverse app che vendono il cibo scartato a fine giornata dalle attività ristorative, creando delle "magic box" che vengono vendute a prezzi ridotti. Un altro tema riguarda il raccolto dei prodotti agricoli, scartato in buona parte per via dell'aspetto e delle dimensioni non perfette. L'iniziativa "Basta sprechi" recupera questi alimenti e li rivende per evitare che vengano buttati. Coloro che usufruiscono di questo servizio dicono che questo cibo è addirittura più buono di quello del supermercato.

Nella foto:
gli allievi della classe 3^A.

No all'esportazione

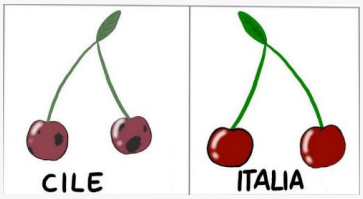
CIBO CHE INQUINA

La soluzione è a Km 0

di: **3^ A**

Ci sono tante azioni che possono portarci, anche involontariamente, a nuocere al nostro pianeta. Se pensiamo al cibo, sono tre le fasi che possono inquinare l'ambiente: la produzione, l'imballaggio e il trasporto. Molti dei cibi che arrivano sulle nostre tavole provengono da estese produzioni intensive, che impiegano grandi quantità di acqua, concimi e pesticidi inquinanti per il terreno e le falde acquifere. Per far spazio a queste coltivazioni vengono distrutte grandi riserve di biodiversità, come accade per la coltivazione dell'avocado in America Latina o per l'olio di palma in Madagascar. Spesso questi prodotti compiono lunghi viaggi su mezzi che producono gas di scarico, contribuendo all'effetto serra. Per ogni alimento confezionato, inoltre, viene prodotto un imballaggio, solitamente in plastica, realizzato in fabbriche che emettono grandi quantità di CO2. Esistono anche particolari cibi come gli oli che, se non smaltiti correttamente, possono essere molto inquinanti. Ecco la lista della Coldiretti con i dieci cibi che inquinano di più se importati e consumati in Italia:

10- fagiolini dell'Egitto
9- melograni di Israele
8- meloni di Guadalupe
7- cocomeri del Brasile
6- more del Messico
5- rose dell'Ecuador
4- noci della California
3- asparagi del Perù
2- mirtilli dell'Argentina
1- ciliegie del Cile



Questi cibi sono tutti di origine vegetale: fanno bene al nostro stomaco, ma di certo non all'ambiente! Ma come cittadini italiani possiamo fare qualcosa per salvare il nostro pianeta? Sicuramente è bene fare sempre la raccolta differenziata e prediligere prodotti a chilometro zero e di stagione, che aiutano sia l'ambiente che l'economia locale.
Non dimentichiamoci che il nostro meraviglioso pianeta è tanto prezioso quanto fragile.