

numero 0 - giugno 2015


 ISI News

Periodico di informazione scolastica edito dall'Istituto Superiore di Istruzione di Barga (Via dell'Acquedotto - 55051 Barga, Lucca)
Realizzato in collaborazione con Il Giornale di Barga - stampato in proprio - logo di Lisa Jasmine Marchetti



*In redazione: prof.ssa Alessandra Venuti, Maria Elena Caproni
Laura Barbi, Lucia Bernardi, Lorena Bravi, Consuelo Cinquini,
Niccolò Giambastiani, Silvia Fusari, Amanda Guazzelli, Teo Landi,
Lisa Jasmine Marchetti, Ilaria Mariani, Tommaso Poggi*

Questo progetto nasce con l'ambizione di realizzare un giornale scolastico che sia la voce dell'ISI di Barga.

Il nostro obiettivo è di riportare le notizie che riguardano la vita della nostra scuola e i suoi rapporti con il territorio, che si tratti di eventi, di corsi di formazione, iniziative o semplici fatti di cronaca.

Con la collaborazione della professoressa Alessandra Venuti e della giornalista Maria Elena Caproni del Giornale di Barga siamo riusciti a pubblicare quello che ci auguriamo sia il primo numero di una lunga serie. Chi si dimostrerà più interessato avrà poi l'opportunità di partecipare agli stage proposti dal Giornale di Barga.

In questa occasione vorremmo invitarvi ad unirvi alla nostra redazione, che punta ad ingrandirsi sempre di più, accogliendo studenti e docenti di tutti gli istituti dell'ISI: riusciremo così ad offrire una più ricca messe di informazioni e a descrivere i fatti da diversi punti di vista, nel segno di una sempre più proficua collaborazione tra tutti che vada a vantaggio della crescita e del prestigio della nostra scuola.

Expo 2015, un'opportunità anche per l'ISI di Barga

Silvia Fusari

Anche il liceo linguistico "Giovanni Pascoli" di Barga ha partecipato, con un progetto regionale, all'Expo 2015. I ragazzi delle classi II e III A, coordinati dal professor Marco Musto, hanno aderito ad un'iniziativa riguardante questo evento internazionale ed hanno sviluppato un progetto che sarà poi valutato da una giuria.

Per il vincitore il premio sarà l'ingresso alla manifestazione. Abbiamo dunque intervistato le ragazze della II A che hanno partecipato.

Che cosa avete ideato per Expo 2015?

Poiché il tema di quest'anno riguarda l'alimentazione, abbiamo scelto, con il professore, di parlare dell'alimentazione medievale locale, rappresentandola attraverso un video.

E dove avete raccolto le informazioni necessarie?

Ci siamo documentati presso l'archivio diocesano di Lucca e anche attraverso una rappresentazione tenutasi presso il museo di Villa Guinigi (*nella foto in alto*), sempre a Lucca, organizzata da una guida del museo stesso che ha mostrato immagini e fornito spiegazioni riguardo all'argomento scelto.

Poi avete realizzato un video...

Sì, diviso in una parte narrata e in una parte recitata: Elisa Poli, Nicole Centofanti, Eleonora Marchetti, Vanessa Turri, Rebecca Coiai ed Eleonora Vergaro hanno raccontato, mentre Maria Chiara Bertagni ed Elisa Poli hanno recitato alcune scene riprese principalmente a scuola e in Duomo. Da sottolineare che la parte narrata del video è interamente in inglese, una scelta che ci è sembrata un'arma vincente nei confronti della giuria.

Di cosa si parla, in particolare, nel video?

Elisa ha trattato della "Pratica Escalcaria" di Antonio Frugoli, un manoscritto in cui vengono descritti i prodotti locali e la gastronomia lucchese. Quest'opera fu pubblicata nel 1631 a Roma ed era dedicata al cardinale Capponi. Essa è divisa in sette volumi che trattano dei vari prodotti.

Rebecca ha invece trattato delle "bacchette", manoscritti custoditi all'Archivio diocesano di Lucca in cui si trovano annotate le varie pietanze che il vescovo mangiava. In particolare abbiamo lavorato sulla numero 585, nella quale vengono riportati i piatti tipici delle festività natalizie. Anche Eleonora



Vergaro ha trattato dei cibi che venivano consumati durante le festività natalizie, che erano in particolare carne, verdure, uova, pesce e formaggio. In generale venivano preparate molte torte ed erano ampiamente usati il burro e le spezie.

Nicole ha trattato della castagna, il prodotto tipico della Garfagnana che è stato alla base dell'alimentazione nel territorio. Nella sua parte di narrazione specifica di cosa si tratta e aggiunge i vari modi in cui la farina può essere cucinata, menzionando ad esempio i necci e precisando come questi possono essere serviti.

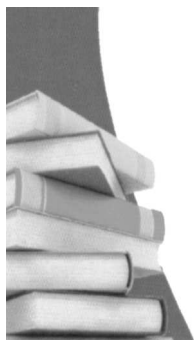
Vanessa ed Eleonora, voi di cosa avete parlato?

Della situazione di Barga nel XII secolo. Al tempo il paese era controllato dal duca di Lucca, Castruccio Castracani.

In questo periodo la vita per i Barghigiani era molto difficile a causa delle pesanti tasse e punizioni che venivano imposte dal duca. Tra le molte limitazioni che aveva imposto c'era anche il blocco dei commerci con Firenze.

Questo per quanto riguarda la parte narrata del video. Poi c'è una parte recitata...

Sì, l'hanno realizzata Maria Chiara e Elisa e si ispira a quello che succedeva nel Medioevo quando si era stati condannati per avere rubato il pane. Nell'episodio le due ragazze parlano a due condannati che si dimostrano felici del loro gesto poiché è la prima volta che qualcuno rivolge la parola a dei ladri.



Edicola Poli

giornali, libri, pubblicazioni locali, servizio fax
fotocopie a colori, stampa da pc, articoli da regalo

Via G. Pascoli - Barga | tel. e fax 0583 710270 | edicola.poli@libero.it

“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”: a Milano apre Expo 2015

Consuelo Cinguini

A distanza di oltre un secolo, sul suolo nazionale si prefigura il ritorno trionfale di uno degli eventi più attesi ed ambiti a livello mondiale: l'Esposizione Universale. Dopo il successo dell'edizione cinese del 2010 sarà infatti la città di Milano ad ospitare Expo 2015, con tema “Nutrire il Pianeta. Energia per la vita”.

Il tema scelto dall'Italia è forse la più imponente iniziativa legata all'alimentazione e alla nutrizione mai progettata prima, e attorno ad essa si articolerà la manifestazione, inaugurata ufficialmente il primo maggio scorso e che rimarrà fruibile sino al 31 ottobre. Sei mesi all'insegna della creatività, del confronto e dell'intreccio fra sapori, culture e realtà profondamente distanti.

Quella di Milano sarà una vetrina internazionale di grande rilievo, che offrirà ai Paesi partecipanti la possibilità di far conoscere le proprie eccellenze in campo enogastronomico, condividere ed integrare l'ampio bagaglio di competenze e tecnologie nazionali, nell'ottica di uno sviluppo sinergico e concertato di strategie di produzione e distribuzione del cibo che ne assicurino il godimento ad una fetta di popolazione sempre più estesa. Il tutto prestando un'attenzione particolare alla salvaguardia della salute del Pianeta e preoccupandosi di non pregiudicarne in alcun modo gli equilibri.

L'area espositiva si sviluppa su una superficie di 1,1 milioni di metri quadri per ospitare 3 Organizzazioni Internazionali (Onu, Ue, Cern) e ben 145 Paesi, i cosiddetti Partecipanti Ufficiali, che hanno ricevuto l'invito da parte del governo italiano, cui si aggiungono altri soggetti, istituzionali e non, detti Partecipanti Non Ufficiali. Considerata l'importanza socio-politica del tema di questa edizione, il governo italiano ha scelto di aprire le porte anche alle Organizzazioni della società civile e alle imprese private, ritenendoli interlocutori chiave nel panorama alimentare mondiale. Ai partecipanti è richiesto uno sforzo interpretativo, volto alla formulazione di risposte concrete alle sfide in cui, quotidianamente, si imbatte il processo nutrizionale. Finalità della manifestazione è sensibilizzare la popolazione mondiale sul tema della sicurezza e dell'efficienza della filiera agroalimentare, oltre che della sua sostenibilità dal punto di vista ambientale e socio-economico. L'esposizione - per la quale sono attesi 20 milioni di visitatori - prevede anche una serie di eventi volti a mettere in luce il patrimonio artistico-culturale della città di Milano. È stato scelto di suddividere gli appuntamenti in sei categorie e, in sostanza, sarà possibile assistere ad un grande evento per ogni mese di durata dell'Expo. I campi di interesse spaziano dall'arte allo sport passando per moda e design, senza dimenticare il cinema.



È stato calcolato che nell'arco dei sei mesi di Expo gli eventi saranno circa settemila. A maggio, la tappa più importante è stata rappresentata da “Expo Arte” con l'apertura, il 2 maggio, della mostra sull'operato di Leonardo da Vinci durante la sua permanenza nel capoluogo lombardo. È stata questa l'occasione per seguire seminari ed altre esposizioni mirate, come quella sul futurismo milanese.

Expo è anche vetrina per lo sport: basti pensare che, nel mese di luglio, il celebre Tour de France partirà proprio da Milano e che tutti gli eventi dedicati alle Olimpiadi 2016 si terranno proprio nel capoluogo lombardo.

Il periodo compreso fra i mesi di luglio ed agosto consentirà ai visitatori di confrontarsi anche con alcune fra le migliori produzioni artistiche del mondo, sia sotto il profilo teatrale che sotto quello musicale.

Nell'intento degli organizzatori, inoltre, Expo dovrà rappresentare una finestra sul mondo della creatività, pronta ad esplodere a settembre, in varie forme che andranno dalla cucina alla moda. “Expo Cinema”, che chiuderà la rassegna, offrirà invece il contesto giusto per ammirare i migliori film-documentari del mondo.

Una pioggia di finanziamenti per l'ISI Barga

Silvia Fusari

Dopo i 500mila euro stanziati per ampliare il laboratorio di cucina e i 641mila previsti per realizzare 7 nuove aule, per l'istituto barghigiano è prevista la ricostruzione ex novo. La maggior parte dei fondi proverranno dalla Provincia di Lucca che ha chiesto alla Regione Toscana un totale di quasi 10 milioni di euro per 11 progetti riguardanti l'edilizia scolastica di 9 scuole, tra cui rientra anche l'ISI di Barga.

Ma andiamo per ordine: il 12 dicembre 2014 il presidente della Provincia Stefano Baccelli e l'assessore provinciale all'istruzione Mario Regoli, durante una riunione con i dirigenti dell'ISI e i rappresentanti del comune di Barga guidati dal sindaco Marco Bonini, avevano annunciato la costruzione di un nuovo laboratorio di cucina e di ben 7 nuove aule per l'Istituto Alberghiero "Fratelli Pieroni".

Da qui lo stanziamento di 500mila euro per ampliare il laboratorio di cucina dell'Istituto Alberghiero che verosimilmente sarà pronto per settembre 2015, al quale seguirà l'avvio dei lavori per le nuove aule, coperto da un importo erogato sempre dalla provincia di Lucca pari a 641mila euro.

Nel frattempo gli iscritti all'Alberghiero hanno potuto continuare ad esercitarsi spostandosi nei locali della Misericordia di Castelvecchio grazie a una convenzione con la Provincia che ha coperto le spese di trasferimento e di messa a norma della struttura.

Adesso è previsto un terzo finanziamento, che ammonterebbe a 3,7 milioni di euro e servirà per la ricostruzione ex novo del blocco A dell'ISI di Barga.

Quest'intervento è necessario non solo per ospitare i tanti nuovi alunni, ma anche per la messa in sicurezza della scuola secondo le più recenti norme anti-sismiche.

Da sottolineare il fatto che il nuovo edificio sarà realizzato con materiali ad alta sostenibilità ambientale.

Per concludere questo massiccio restyling delle scuole superiori barghigiane sono stati poi richiesti anche 390mila euro per la riqualificazione delle coperture e per l'efficientamento energetico della palestra.

Progetto FOR.TU.NA, il nostro Istituto è capofila

Giovedì 12 marzo, presso la sede della Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, è stato presentato il Polo Tecnico Professionale (PTP) FOR.TU.N.A., un progetto innovativo che si propone di mettere in rete il mondo della scuola con quello del lavoro, rafforzando la competitività e l'occupazione in un settore strategico come quello del turismo e dei beni culturali.

La scuola capofila di questo progetto che vede importanti sinergie sarà proprio l'ISI di Barga, chiamato a coordinare la collaborazione con l'ISI Pertini di Lucca, l'ISI Marconi e l'ISI Piaggia di Viareggio, il mondo imprenditoriale del settore produttivo e turistico e le diverse fondazioni e associazioni culturali operanti in Media Valle e Garfagnana, Piana di Lucca e Versilia.

Nella giornata di insediamento, dopo i saluti delle autorità, è stata proprio la dirigente scolastica Catia Gonnella dell'ISI di Barga a sottolineare l'importanza della cooperazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro in un sistema integrato in grado di offrire un valore aggiunto alla formazione e spendibile per l'arricchimento e la promozione del nostro territorio.

Sono poi seguiti gli interventi dei dirigenti degli altri istituti e agenzie formative, quindi la mattinata ha visto la premiazione degli studenti che hanno realizzato il logo del PTP (ISI Pertini), il sito web (ISI Piaggia), la pagina Facebook (ISI Barga), l'accoglienza e il buffet (ISI Marconi e ISI Barga). I PTP, che nascono nelle diverse province e in diversi settori su sollecitazione della Regione Toscana come politica integrata di istruzione, formazione, orientamento e lavoro, hanno come obiettivi il favorire la programmazione di filiera e creare sinergia tra i diversi soggetti dell'offerta formativa e le imprese, condividendo professionalità e logistica, analisi di fabbisogni e progettualità, attraverso la sottoscrizione di un accordo di rete per rispondere ai complessi bisogni emergenti anche a livello territoriale a fronte di nuovi scenari competitivi.

La collaborazione tra enti pubblici e privati facenti parte del PTP FOR.TU.NA è finalizzata a realizzare modalità di apprendimento quali alternanza scuola-lavoro e apprendistato, favorendo la realizzazione di percorsi didattici rispondenti alle esigenze del sistema produttivo in continua evoluzione. Importante sarà il ruolo delle aziende del territorio provinciale che operano nella filiera e che contribuiranno a definire le competenze necessarie nello specifico ambito professionale, a garanzia di un reale e proficuo collegamento tra istruzione tecnico professionale e bisogni del tessuto produttivo locale.

Barga a Mezzogiorno in Famiglia per la sfida dei Comuni

Ilaria Mariani

Sabato 24 e domenica 25 gennaio la cittadina di Barga ha partecipato per la prima volta a Mezzogiorno in famiglia, programma televisivo in onda su Rai2 nel quale concorrenti provenienti da due comuni italiani si sfidano cimentandosi in giochi in studio e in piazza. Il comune fra i due che totalizza il maggior numero di punti vince la puntata e torna in studio la settimana successiva per sfidare un altro comune. Grazie a questo meccanismo Barga è rimasta campione di Mezzogiorno in Famiglia per ben quattro settimane, aggiudicandosi di diritto la partecipazione alle finali che si sono tenute poi nel mese di maggio e perdendo solo per un soffio lo scuolabus in palio.

Lo scopo della trasmissione è, oltre a far divertire il numeroso pubblico che vi assiste da casa, quello di far conoscere le ricchezze e le tradizioni che ogni paese ha. A tal proposito, oltre ai giochi che si tengono in studio fra i concorrenti dei diversi comuni, c'è spazio per collegamenti in diretta con le piazze dei paesi, dove viene raccontata la storia del luogo, dove si parla dei suoi punti di forza o dove vengono presentate le tradizioni del comune. Barga ha dunque fatto bella mostra di sé fino all'ultimo, accedendo alle



semifinali e poi alle finali, ogni volta presentando tradizioni e caratteristiche del luogo e soprattutto piatti e prodotti tipici della cucina locale. Per questo anche se la cittadina non si è aggiudicata il premio della trasmissione c'è comunque da essere soddisfatti, dato che molte sono state le apparizioni in TV, soprattutto da parte dell'Istituto Alberghiero "F.lli Pieroni", presente ogni domenica di trasmissione sul piazzale del Fosso per cucinare, davanti alle telecamere di Rai 2, quanto di più buono può offrire il nostro territorio.

Ogni domenica, in diretta TV, i piatti dell'Istituto Alberghiero

Teo Landi

Durante le numerose puntate di Mezzogiorno in Famiglia a cui Barga ha partecipato, protagonista dei collegamenti in diretta dal Piazzale del Fosso è stato spesso l'Istituto Alberghiero dell'ISI. Professori e studenti hanno saputo preparare e presentare perfettamente una grandissima varietà di specialità locali e non, incantando il pubblico a casa in ogni puntata.

Oltre ai piatti tipici della zona - il farro, i tortelli, la polenta, il cinghiale, la trota - via via sono state presentate dalla scuola alberghiera anche le sculture realizzate con frutta e verdura in cui il nostro insegnante Claudio Menconi è maestro; una grande torta dedicata al poeta Giovanni Pascoli; i piatti tipici scozzesi, come il fish and chips, l'haggis e il cheesecake, conosciuti anche a Barga grazie all'emigrazione barghigiana in Scozia del secolo scorso e molte altre preparazioni, compreso, nella finale, il cocktail "Pascoli" che ha permesso all'istituto di vincere



all'Istituto Alberghiero un importante riconoscimento.

Nel corso dei collegamenti, ai piatti già pronti disposti sulla grande tavola, si è accostata la preparazione in diretta di un altro piatto eseguita, a turno, da uno studente della scuola.

Lucca Film Festival, noi c'eravamo

Laura Barbi

Il 22 marzo scorso si è conclusa l'undicesima edizione del Lucca Film Festival, un evento annuale impegnato a celebrare e a diffondere la bellezza della settima arte. Il protagonista di quest'edizione è stato il regista canadese David Cronenberg, autore di numerosi film (principalmente "body horror"), che sono diventati parte integrante della storia del cinema. Nonostante non abbia potuto presenziare personalmente al Festival, suscitando l'immediata delusione dei fan che si aspettavano di incontrarlo come avevano incontrato David Lynch nella precedente edizione, il cineasta si è collegato con Lucca tramite Skype e, dopo aver ricevuto il suo premio per la carriera, ha tenuto un'interessante videolezione di cinema, addolcendo in questo modo il dispiacere del pubblico. Come Cronenberg anche gli altri ospiti del Festival Alfonso Cuarón, Matteo Garrone, Terry Gilliam e Jeremy Irons hanno parlato della settima arte nel corso di alcune conferenze, e hanno ritirato il loro meritatissimo premio. Dopo una settimana ricca di proiezioni, in coincidenza con la conclusione del Festival, il centro storico di Lucca ha preso le sembianze di un vero e proprio set cinematografico, con ben 41 locali allestiti per riprodurre le ambientazioni di alcuni tra i più famosi film mai proiettati.



Gli eventi e le proiezioni in programmazione sono terminati domenica 22 marzo, tuttavia fino al 3 maggio, sono rimaste aperte quattro esposizioni, sempre dedicate a Cronenberg, consigliate a chiunque voglia approfondire lo stile cinematografico e la filosofia di questo regista. Le prime tre mostre, dai titoli "Evolution", "Red Cars", "M. Butterfly", sono state allestite a Lucca, mentre "Chromosomes" ha avuto luogo a Viareggio. Un'undicesima edizione davvero memorabile e ricca di emozioni, che ci lascia con la speranza che il Film Festival continui a sorprenderci come è puntualmente riuscito a fare anno dopo anno.

La Settima Arte in quattro incontri

Lucia Bernardi



Lo scorso 17 febbraio è iniziato presso la sede della nostra scuola un corso di storia del cinema, tenuto dalla professoressa Monica Lorenzini, docente di storia dell'arte del nostro istituto. Il corso, della durata complessiva di dieci ore, è stato diviso in due fasi: nella prima, coincidente con le prime due lezioni, sono state illustrate ad alunni e insegnanti la nascita del cinema e le vere e proprie basi delle tecniche di ripresa, con brevi esempi pratici di scene tratte da film che sono vere e proprie pietre miliari.

Le lezioni successive sono invece state dedicate alla proiezione, con relativo commento, di "Citizen Kane" (Quarto Potere - *nella foto*) di Orson Welles e "I quattrocento colpi" di François Truffaut, film essenziali per capire lo sviluppo di quest'arte nata da poco più di un secolo.

Una seconda edizione del corso di storia del cinema sembra essere in progetto anche per il prossimo anno: ce lo auguriamo, visto il successo riscosso da questa prima breve edizione, da questo primo viaggio nell'affascinante mondo del cinema.

La "Medea" rinasce all'ISI di Barga

Tommaso Poggi

Dopo il successo della "Notte Nazionale del Liceo Classico", noi studenti dell'"Ariosto" di Barga ci siamo posti un altro ambizioso obiettivo per valorizzare la cultura classica: costituire un laboratorio teatrale, scegliere un testo di repertorio greco o latino e metterlo in scena. A coadiuvarci in questa avventura la professoressa Alessandra Venuti e la compagnia teatrale "Le Fortunate Eccezioni", ovvero l'attrice Valeria Belloni, l'attore Alessandro Lutri e il regista Roberto Pecchia che già ci avevano guidato nell'esperienza della "Notte".

La scelta è caduta sulla celeberrima "Medea" di Euripide. La tragedia, andata in scena per la prima volta ad Atene nel 431 a.C., è un'opera ancora attualissima, che ha molto da dire anche alla sensibilità moderna.

Medea, dopo aver aiutato Giasone nella conquista del vello d'oro, essere diventata sua concubina e avergli dato dei figli, viene da lui abbandonata per un più conveniente matrimonio con la figlia del re di Corinto; incapace di accettare il dolore e l'umiliazione, la donna, dopo aver ucciso la promessa sposa e il padre di lei, uccide i figli e abbandona Giasone alla sua disperazione.

Già da queste poche righe si intuisce la molteplicità delle sfaccettature del personaggio, la cui grandezza risiede proprio nell'essere assai complesso, scisso nell'anima in un conflitto insanabile, in una continua lotta tra razionalità e passioni.

Medea è una donna debole e forte allo stesso tempo: forte perché padrona della sua vita e non disposta a piegarsi davanti a nessuno; debole perché sola, disperata ed intenzionata a distruggere tutto quello che rappresenta il suo passato.

Sebbene per allestire il laboratorio si sia partiti dal testo euripideo, per la messa in scena è stata scelta la riscrittura (1946) di Jean Anouilh, più snella e agile. L'atto unico del drammaturgo francese vede peraltro un'innovazione notevole: dopo l'assassinio della promessa sposa e del padre di lei e l'infanticidio, Medea si toglie la vita, in una scelta di annullamento che testimonia la sua estraneità alla nuova realtà. Durante le riunioni laboratoriali si è analizzato il



copione, evidenziandone analogie e differenze rispetto all'archetipo euripideo, si è entrati nella psicologia dei personaggi calandosi nella scena prima ancora di interpretarla. Infine sono stati assegnati i diversi ruoli agli attori e, sotto la direzione di Roberto Pecchia e con i consigli di Valeria Belloni e Alessandro Lutri, sono iniziate le prove.

I protagonisti sono stati Rebecca Moscardini, Giulia Rapaoli e Carlotta Mannini (Medea), Alfredo De Servi (Giasone), Tommaso Poggi (Creonte), Gaia Cosimini (Nutrice), Niccolò Giambastiani (il Ragazzo), Giulia Toni, Alessia Bravi e Teo Landi (coro).

Le sezioni corali, recitate in greco antico e collocate in apertura e chiusura dello spettacolo, non appartengono al testo francese: si tratta di stralci delle parti iniziali e finali del testo euripideo inseriti nell'opera per scelta di regia, a sottolineare la continuità tra il testo classico e quello moderno.

La parte di Medea è stata tripartita per enfatizzare la poliedricità degli atteggiamenti della protagonista.

Lo spettacolo è stato presentato alla "Rassegna Regionale del Teatro della Scuola" di Bagni di Lucca il 7 maggio al Teatro Comunale e poi replicato il 22 maggio a Lucca nel complesso di San Michele.

Per noi ragazzi del laboratorio – che abbiamo deciso di chiamare la nostra compagnia "Gli Argonauti" – sono stati momenti di autentica emozione.

Gli applausi del pubblico, prolungati e convinti, ci hanno rassicurati circa la bontà della nostra performance. Un'esperienza straordinaria, che auguriamo di ripetere a molti altri studenti della scuola: l'anno prossimo il laboratorio sarà aperto a tutti gli studenti dell'ISI. Vi aspettiamo!

La bellezza della musica classica per i giovani dell'ISI Barga

Lucia Bernardi

Già da diversi anni il professor Marco Musto, nell'ambito del "Progetto Scala", accompagna in brevi viaggi d'istruzione di uno o due giorni gli alunni interessati a questa particolare esperienza, che registra un sempre crescente successo.

Quest'anno sono stati due gli spettacoli prescelti: il balletto "Cello Suites (In den Winden im Nichts)" danzato sulle note di tre suites per violoncello solo di Johan Sebastian Bach, cui gli studenti dell'ISI hanno assistito lo scorso 19 marzo, e il celeberrimo "Giselle", balletto di Jules-Henry Vernoy de Saint-Georges da Théophile Gautier, danzato dalle étoiles Svetlana Zakharova e Roberto Bolle, andato in scena lo scorso 16 aprile.

Due serate straordinarie, che hanno consentito agli studenti coinvolti di vivere la dimensione della musica e del balletto ai più alti livelli. Ma a colpire i partecipanti è stata anche la bellezza mozzafiato del teatro, a ragione considerato uno dei migliori d'Europa. Un'esperienza che sarà possibile ripetere, dal momento che confidiamo che il "Progetto Scala" continuerà a far parte dell'offerta formativa dell'ISI di Barga anche nei prossimi anni.

La Notte nazionale del Liceo Classico, un orgoglio tutto italiano

Amanda Guazzelli

Neppure il professor Rocco Schembra, docente di latino e greco del liceo Classico Gulli e Pennisi di Acireale, ideatore dell'iniziativa, si sarebbe aspettato il successo di quella che forse era partita come una provocazione.

L'idea era molto ambiziosa: una "Notte dei Licei Classici" con eventi da svolgersi il 16 gennaio 2015 in contemporanea in tutti i licei classici d'Italia.

La manifestazione avrebbe portato docenti, esperti e studenti ad esibirsi in ogni performance utile a suscitare l'interesse e la riflessione di quella parte di opinione pubblica convinta che lo studio e l'amore per Euripide, Platone, Cicerone e la cultura umanistica in generale abbiano fatto il loro tempo. Il "tam-tam" dell'evento in pochissimo tempo si è diffuso a macchia d'olio e solo su Facebook il gruppo dedicato ha raccolto più di 1.000 iscrizioni. Arrivata la data fatidica del 16 gennaio, la notte si è riempita di rappresentazioni teatrali, danze e canti ed ogni Istituto aderente all'iniziativa ha dato il meglio di sé coinvolgendo insegnanti e ragazzi in un lavoro appassionato.

La degna conclusione della notte bianca è stata

comune per tutta l'Italia: la lettura in greco e in traduzione italiana del suggestivo "Notturmo" di Alcmane, lirico greco del VII sec. a.C. Il concetto finale ribadito è che applicarsi alle materie classiche non è un puro esercizio di stile. Studiare il greco e il latino e conoscere le origini della lingua italiana e di molte altre lingue cosiddette romanze permette di esprimersi in maniera consapevole e argomentare agevolmente, con maggiori possibilità di difendere le proprie idee.

Lo sforzo nel tradurre testi da lingue antiche diventa un allenamento a non arrendersi alle prime difficoltà nella risoluzione dei problemi. È triste pensare che in una nazione come la nostra, culla di grandi tradizioni e civiltà, si disprezzino le materie umanistiche quando invece dovremmo essere tutti orgogliosi della nostra storia e del nostro patrimonio culturale.

Plutarco diceva che "I giovani non sono vasi da riempire ma fiaccole da accendere" e gli studenti del Classico vogliono essere quelle fiammelle: custodi della cultura antica, ma pronti ed aperte ad ogni sfida dell'epoca in cui vivono.

La "nostra" Notte Bianca, un'esperienza indimenticabile

Laura Barbi



Sembra incredibile a dirsi, ma, nonostante il pochissimo tempo a disposizione, il nostro liceo "Ariosto" ha deciso di non tirarsi indietro di fronte all'iniziativa, riuscendo, con un'organizzazione lampo, a mettere in scena la sua "Notte", simultaneamente con gli altri 150 licei italiani.

Sono state tre ore di piacevole intrattenimento, in cui studenti e insegnanti hanno esaltato le peculiarità del loro Liceo per guidare gli spettatori verso una sorta di scoperta e rivalutazione della classicità. Testi omerici e liriche di Catullo, conferenze di attualità e cultura, teatro e tanta musica grazie ai gruppi Sound, The Strangers, Outsider e alla cantante Caterina Pieretti: questa è stata la nostra "Notte", che si è conclusa con la

recita del celebre Notturmo di Alcmane, scelto in accordo con tutti gli altri licei.

Alla riuscita della "Notte" un contributo importante è stato dato dai ragazzi dell'Istituto Alberghiero che, solidali con gli studenti del Classico, hanno partecipato alla serata sia esibendosi con alcuni gruppi musicali, sia accogliendo con ineccepibile professionalità il numeroso pubblico.

"È stato bellissimo vedere come studenti e professori abbiano collaborato per realizzare al meglio il progetto di partenza, condividendo anche l'ansia e le emozioni provate sul palcoscenico. Inoltre, l'entusiasmo e l'impegno che gli studenti hanno dedicato alla messa in scena di questa serata hanno dimostrato ancora una volta quanto si sentano partecipi e vogliano contribuire alla difesa di questo meraviglioso indirizzo di studi", ha commentato la professoressa Alessandra Venuti, organizzatrice e coordinatrice dell'evento.

Dalla nostra possiamo solo augurarci di essere riusciti a smontare, almeno in parte, le critiche spesso mosse contro gli studi classici, e di aver comunicato il messaggio che questa prima Notte Nazionale del Liceo Classico voleva trasmettere: "Studiate il passato per capire il presente e, qualche volta, intuire il futuro".

L'ISI Barga ha un comitato studentesco?

Tommaso Poggi

Salve a tutti, sono Tommaso Poggi, attuale segretario del Comitato Studentesco d'Istituto.

Vorrei parlarvi proprio di questo organismo scolastico, forse ancora sconosciuto e comunque spesso poco preso sul serio, mentre invece la sua importanza è da non sottovalutare.

Quando all'inizio di quest'anno la nostra Preside ha riunito i rappresentanti delle classi per informarci che aveva intenzione di ricreare un Comitato d'Istituto, ammetto che sono rimasto un po' spaesato: in cinque anni che frequento questa scuola non avevo mai visto un vero e proprio comitato. Tutto, dalle assemblee, alle autogestioni, agli incontri, veniva gestito da studenti molto volenterosi (e molto in gamba) che ricordo ancora con ammirazione. Quest'anno invece è toccato a noi, e con modalità completamente diverse: ci è stata offerta un'importante occasione per riunire gli studenti di tutti gli indirizzi del nostro Istituto per confrontarci, discutere di tematiche relative alla nostra scuola e non solo.

Fra i membri viene eletto un presidente, che si occupa di convocare le riunioni e di gestirle, e un segretario, il cui scopo è quello di redigere ogni volta il verbale delle riunioni.

Ad ogni nuova assemblea viene presentato o deciso assieme un ordine del giorno, ovvero una lista che riporta gli argomenti da affrontare nel corso dell'assemblea.

Ciò che può fare il Comitato è esprimere pareri o

formulare proposte su qualsiasi aspetto della vita scolastica direttamente al Consiglio d'Istituto. Possiamo inoltre convocare l'assemblea studentesca e coordinarne le attività, come abbiamo fatto svariate volte, e anche con discreto successo. Possiamo anche essere consultati dal Dirigente Scolastico per motivi urgenti. Se dobbiamo organizzare eventi o progetti particolarmente impegnativi, possiamo suddividerci in Commissioni, ciascuna formata da uno o più membri del Comitato, coordinati dal Presidente.

Quest'anno sono stati due gli eventi più importanti organizzati: l'assemblea d'istituto in occasione della Giornata della Memoria, in cui è stato trattato il triste e poco conosciuto tema delle sperimentazioni mediche dei medici nazisti su cavie umane, e che ha riscosso molto successo tanto da essere stata ripetuta due volte; e l'assemblea che ha visto come ospiti della nostra scuola i rappresentanti dell'associazione "Andare oltre si può", per trattare il delicato tema della sindrome di Down.

Io, come studente di quinta, mi appresto a lasciare quest'istituto, come anche molti membri del comitato.

Pertanto, la nostra speranza ed esortazione è che il prossimo anno e gli anni futuri gli studenti che prenderanno il nostro posto possano serbare e continuare nel migliore dei modi questa preziosa occasione per essere parte attiva della vita della nostra scuola.

Un anno ricco di attività all'ITI "FERRARI"



Quest'annoper l'ITI Ferrari è stato un anno ricchissimo di attività, progetti, concorsi.

Fra le tante attività ricordiamo brevemente le conferenze condotte da docenti universitari su argomenti di chimica ed energia.

I ragazzi con i voti più alti in chimica delle classi quarta e quinta hanno partecipato ai giochi della chimica classificandosi entro i primi 20 migliori della regione su oltre 80 partecipanti e i ragazzi della seconda sempre nei primi 20 su oltre 150 partecipanti.

La classe 3A ha lavorato al progetto "Solar Still" in gemellaggio con una scuola di Massawa (Eritrea) per la progettazione di un distillatore per la potabilizzazione di acqua marina. I ragazzi hanno messo a punto il progetto tecnico del distillatore e hanno

poi eseguito le analisi chimiche sull'acqua purificata. Tali distillatori sono costituiti di materiali facilmente reperibili in quelle zone e verranno installati in villaggi di pescatori che non hanno acqua potabile. Il progetto ci vedrà impegnati anche l'anno prossimo.

Entrambe le classi terze hanno inoltre partecipato al concorso "Ultim'ora" promosso dalla USL2 di Lucca per la prevenzione dell'AIDS. Il progetto prevede la produzione di articoli di giornali, video e poster che informino la popolazione sulle problematiche inerenti questa malattia. A novembre sapremo i risultati del concorso.

Ovviamente ricordiamo a tutti che da ottobre 2014 l'ITI si è trasferito nella nuova sede e a settembre 2015 avremo anche i nuovi laboratori: al prossimo anno!

L'ISI di Barga dice "stop al bullismo"

Lorena Bravi

Uno dei fenomeni più frequenti nelle scuole di tutta Italia è il bullismo e l'ISI di Barga, purtroppo, non fa eccezione. Diverse, tuttavia, sono le iniziative che la scuola e in particolare il suo Dirigente Scolastico hanno attivato per contrastarlo.

Che cosa è il bullismo?

Il termine "bullismo" descrive una forma di prepotenza ricorrente e continuativa che può verificarsi tra bambini o adolescenti; la persona presa di mira viene perseguitata da parte di uno o più compagni finendo per provare un forte sentimento di angoscia, paura e impotenza, poiché non sa come difendersi. La conseguenza a questo fatto è l'emarginazione della "vittima".

Quante forme di bullismo esistono?

Esistono principalmente due tipi di bullismo: diretto e indiretto. "Diretto" è quando gli attacchi nei confronti della vittima sono aperti e ben visibili, come aggressioni verbali o fisiche. Si tratta invece di bullismo indiretto quando gli attacchi sono "coperti", come ad esempio quando false voci vengono messe in giro per poter danneggiare la vittima.

Come si riconosce un bullo?

Generalmente si tratta di un soggetto aggressivo e

spavaldo che provoca intenzionalmente sofferenza alla vittima, non provando alcuna compassione, anzi alle volte essendone divertito. Il livello di autostima del soggetto appare elevato agli occhi degli spettatori, ma esaminandolo più accuratamente possiamo notare un grave disturbo interiore causato anche da scarsa fiducia in sé stesso e negli altri.

Come si contrasta il bullismo?

Il problema va affrontato immediatamente e tenuto regolarmente sotto controllo, per permettere ad ognuno di poterlo comprendere senza sottovalutarlo e poter così evitare di inquadrare l'accaduto come un semplice scherzo tra amici.

Per contrastare il fenomeno, durante l'anno scolastico la dirigente scolastica Catia Gonnella si è adoperata personalmente per ridurre questo fenomeno, sia discutendone apertamente con gli studenti in occasione delle assemblee d'istituto, sia per mezzo del progetto, realizzato in collaborazione con l'università di Firenze, "Non cadiamo in trappola", che ha permesso di sviluppare tra i ragazzi una buona conoscenza del fenomeno e di registrare un miglioramento nel livello di autoconsapevolezza.

Ma il problema ha colpito anche vicino a noi

Niccolò Giambastiani



Numerose sono state le offese e le minacce arrecate nei confronti di un ragazzo di 16 anni che frequenta l'istituto alberghiero di Barga.

I bulli, che lo hanno perseguitato per oltre due mesi, abitano tutti a Capannori e Porcari e hanno età compresa fra i 15 e i 17 anni.

Gli episodi di bullismo si svolgevano sul pullman che da Altopascio giunge a Barga e, inizialmente, si verificavano con poca frequenza. Progressivamente le cose sono degenerare e nemmeno coloro che assistevano a questi soprusi avevano la possibilità di dare una mano, poiché venivano allontanati con parolacce e spintoni dai teppisti, i quali, addirittura, non permettevano più a nessuno di sedersi accanto alla vittima sul pullman.

Per fermare questo sopruso sono dovuti intervenire i carabinieri di Barga e Castelnuovo che, anche grazie alla collaborazione offerta da alcuni professori dei ragazzi coinvolti, sono riusciti ad ottenere dal tribunale dei minori di Firenze la misura cautelare della permanenza in casa.

I componenti della banda, tuttavia, sotto la supervisione dei genitori hanno potuto frequentare regolarmente la scuola.

Campionato Italiano Barman: un altro successo per l'Alberghiero

Laura Barbi

Un altro goal per il nostro istituto alberghiero "Fratelli Pieroni", che, per concludere in bellezza questo 2014/2015, si è aggiudicato il trofeo del Campionato Italiano Barman, concorso per istituti alberghieri organizzato dalla FIB (Federazione Italiana Barman), dunque una delle più grandi manifestazioni di quest'ambito a livello nazionale.

Questa quindicesima edizione si è svolta il 5 e 6 maggio scorso a Viareggio, come è ormai tradizione dal 2007, e ha visto salire in pedana più di 20 scuole italiane. A parlarci dell'evento è stato il prof. Roberto Zito, insegnante di sala e docente degli alunni partecipanti alla gara: "La vittoria che abbiamo conseguito al C.I.B rappresenta sicuramente un grandissimo traguardo per noi e per i nostri studenti, che si sono impegnati a fondo dall'inizio alla fine della competizione. Si tratta infatti di un campionato nazionale, suddiviso in tre categorie - Flair, C.I.B classico e Special...mente Barman - ciascuna delle quali si occupa di un ramo tecnico dell'universo barman".

Andando più nello specifico, il Flair consiste nell'insieme delle tecniche acrobatiche spettacolari utilizzate dai barman, mentre il Campionato classico - sezione nella quale siamo usciti vincitori - riguarda principalmente la preparazione di cocktail e cappuccini. In quest'ultima categoria, dopo un test di 40 domande a risposta multipla riguardante i diversi tipi di cocktail, seguono le fasi finali, che comprendono la preparazione di un cappuccino, eseguita tenendo presente delle particolari indicazioni, e la creazione di un cocktail originale, che riesca a sorprendere la giuria, costituita dai massimi esperti del settore. Il tutto procede secondo un meccanismo di eliminazione diretta, di modo che a fine gara risulti un solo vincitore. Inoltre da due anni è stata inserita la sezione "Special...mente barman", che dà l'opportunità anche agli studenti diversamente abili di cimentarsi in gare di questo tipo".

Il nostro istituto si è presentato con una squadra composta da quattro studenti (Vanessa Bertoncini, Samanta Ghilarducci, Riccardo Iole e Alessio Rossi) che, superando una dopo l'altra tutte le fasi della competizione, sono riusciti a vincere il premio finale, che quest'anno consisteva in una statuetta di Burlamacco, la storica maschera simbolo di Viareggio, in veste di barman (*nella foto la consegna del premio*). A trionfare è stato un cocktail di nuova invenzione, il Pascoli, che qui a Barga si spera di far riconoscere come cocktail distintivo della zona. Questa è solo l'ultima delle manifestazioni a cui i nostri studenti dell'Alberghiero hanno partecipato durante il corso dell'anno: infatti hanno avuto modo di presenziare a diversi eventi sia di carattere provinciale che di



carattere regionale. Lo scorso 25 ottobre, per esempio, la Cassa di Risparmio di Lucca ha richiesto la presenza dell'istituto per preparare la cena di gala della "Giornata delle eccellenze", in occasione della quale Lucca ha ospitato 100 tra i migliori studenti provenienti da tutta Italia, proponendo un incontro formativo tra "giovani e adulti eccellenti". Inoltre è da ricordare la conquista del quarto posto nel concorso regionale promosso dalla AIBES (Associazione Italiana Barman E Sostenitori), comprensivo di una prova teorica su distillati, fermentati e liquori, e di una prova pratica, articolata nella preparazione di un caffè shakerato e di un cocktail aperitivo a basso contenuto alcolico (sotto il 5%): una gara importante, in quanto legata alla campagna contro l'abuso dell'alcol da parte dei giovani. Accanto al tema dell'alcolismo, anche quello della celiachia ha interessato molto i componenti di questa scuola, tanto che nel corso dell'anno, in collaborazione con l'Accademia della Cucina Italiana, hanno preso parte a varie gare e convegni incentrati su quest'ambito dell'alimentazione, con l'idea di creare dei gustosi piatti gluten free per offrire una valida alternativa di scelta a chiunque sia affetto da questa intolleranza alimentare.

Naturalmente non dimentichiamo la partecipazione alla trasmissione Mezzogiorno in Famiglia, che da gennaio fino alla combattutissima finale dello scorso 31 maggio ha tenuto impegnati studenti e docenti non solo nella preparazione di piatti originali, ma anche nell'allestimento della tavola da presentare alla diretta. È stato dunque per l'Istituto "Fratelli Pieroni" un anno scolastico davvero intenso e ricco di iniziative e di successi, che hanno portato grandi soddisfazioni non solo a studenti e professori, che hanno visto largamente premiato il loro impegno, ma anche alla preside, sicuramente orgogliosa dell'entusiasmo e della preparazione dei suoi alunni. Non possiamo che complimentarci ancora per questi traguardi e augurarci che anche il prossimo anno scolastico possa essere altrettanto positivo come questo che sta volgendo al termine.

Un anno intenso per il Liceo Linguistico dell'ISI di Barga

Consuelo Cinguini

Un anno scolastico particolarmente intenso ha visto protagoniste le classi del Liceo Linguistico "Giovanni Pascoli" di Barga: dal teatro agli stage professionali passando per i soggiorni didattici, tante sono state le occasioni per i ragazzi di mettersi alla prova e sperimentare sul campo le proprie abilità linguistiche. P

Uno degli ambiti che ha riscosso maggiori consensi è sicuramente il progetto del teatro in lingua originale, che ha consentito agli studenti di fruire di arte recitativa e tecnica linguistica. Due, in particolare, le lingue coinvolte: lo spagnolo, con la partecipazione all'incontro con la compagnia di San Miniato, che ha messo in scena un monologo tratto dall'opera "Gramatica para un sueño" di Alay Mercedes, e l'inglese, con la trasferta al Teatro Puccini di Firenze per assistere allo spettacolo "An ideal husband" di Oscar Wilde. P

Lo sviluppo costante delle competenze linguistiche è, come naturale, uno degli obiettivi primari del liceo, che mira a formare figure professionali in grado di padroneggiare le lingue studiate ed inserirsi facilmente nel mercato del lavoro. In questa direzione si muove anche la scelta di promuovere stage mensili in agenzie di viaggi ed aziende di import-export, per far sì che gli alunni possano entrare in contatto con la realtà post-scolastica ed iniziare a ritagliarsi uno spazio.

Da segnalare poi il soggiorno didattico nella città spagnola di Salamanca, dove i ragazzi hanno preso parte ai corsi promossi dal centro linguistico

D.I.C.E. Un'esperienza altamente formativa sotto molteplici punti di vista: non solo erano previsti corsi per approfondire la lingua, ma anche escursioni nella vicina città di Madrid; inoltre per l'alloggio di studenti e docenti accompagnatori è stata scelta la formula del soggiorno in famiglia. Un'opportunità da non sottovalutare: vivere sotto lo stesso tetto con persone del luogo, confrontandosi non solo con la lingua, con le tradizioni, con le abitudini, gli orari, le usanze culinarie costituisce un momento di crescita personale importante, che consente di arricchire enormemente il proprio bagaglio di esperienze umane e linguistiche. P

Altra tappa internazionale di rilievo è stata quella di Londra: i ragazzi delle classi III D e VA hanno preso parte ad un tour artistico nei musei della capitale londinese, entrando in contatto con la cultura e la storia dell'arte inglese ed avendo modo di confrontarsi direttamente con la lingua e con le tradizioni del luogo.

La vocazione dell'Istituto a misurarsi con situazioni e tematiche di stretta attualità è confermata anche dalla partecipazione della classe II A ad un concorso promosso nell'ambito dell'Expo di Milano, con un filmato inerente l'alimentazione in Media Valle e Garfagnana in epoca medievale, in linea con il tema portante ("Nutrire il pianeta, energia per la vita") della manifestazione.

Insomma, un panorama di attività variegato ed interessante che ha contribuito a rafforzare la motivazione di chi ha scelto questa scuola.

Tante interessanti attività al Liceo delle Scienze Umane

Anche il Liceo delle Scienze Umane si è distinto quest'anno per le molteplici attività extracurricolari proposte, coerenti con gli obiettivi formativi del percorso di studi.

Notevole successo ha riscosso il progetto "Peer Education – Educazione alla pari", finalizzato alla prevenzione del disagio e dei fenomeni di devianza giovanile. I ragazzi coinvolti nel progetto vengono formati come peer educators per intervenire nelle aree dell'accoglienza e della negoziazione con la finalità di migliorare il clima relazionale e la coesione nel contesto scolastico.

Un ruolo non secondario è stato poi ricoperto dagli stage condotti dagli studenti, in collaborazione con i centri didattici, nelle scuole materne ed elementari, e che hanno riguardato anche l'insegnamento della lingua inglese: un'occasione notevole, per gli allievi, per cimentarsi in attività molto simili a quelle che un giorno potrebbero svolgere entrando nel mondo del lavoro.

Infine un aspetto qualificante di questa parte dell'offerta formativa è costituita da quelle attività che vengono svolte in collaborazione con soggetti del territorio e che confermano la vocazione della scuola ad operare e a realizzare la propria mission educativa e didattica in stretta relazione con esso. A questo proposito sono da ricordare la collaborazione con il C.E.S.C.O.T. (Centro di Sviluppo Commercio Turismo e Terziario), che ha visto alcuni alunni della scuola, coordinati dal personale dell'organizzazione, svolgere attività di volontariato presso alcuni reparti dell'ospedale di Barga; e il progetto "Paceguerra non soltanto", svolto in collaborazione con la volontaria Mary Campbell, che opera in Iraq nei campi che accolgono i profughi fuggiti dagli attacchi dell'Isis: i ragazzi sono in contatto via email con alcuni coetanei che stanno vivendo questa terribile esperienza. Anche gli studenti del Liceo delle Scienze Umane hanno vissuto un anno impegnativo e ricco di stimoli: ad maiora, dunque, e appuntamento al prossimo anno!