

"Buongiorno signor preside"

"Buongiorno professoressa Rossi, la aspettavo. Si accomodi. Ho ricevuto il suo curriculum. Direi che lei ha delle esperienze interessanti alle spalle. Ma posso farle una domanda?"

"Prego, dirigente, sono qui per questo"

"Fa parte di qualche organizzazione sindacale?"

*"Sì. Ho la tessera della **** ... ma... scusi è un problema?"*

"No, signora si figuri. In Italia è consentito essere iscritti ad un'organizzazione sindacale".

*"Sono stata anche RSU nella mia ultima scuola. Abbiamo organizzato anche delle manifestazioni contro la riforma *****. So che lei preside, magari, non la pensa come me ma ... ovviamente ciò non influisce sul mio lavoro, che è fare l'insegnante"*

"Certo. Certo. Si figuri, signora. Io rispondo alla legge: ho solo il compito di essere trasparente, di valorizzare le sue esperienze e competenze professionali. Piuttosto posso farle una domanda personale?"

"Certo, signor preside"

"Ecco non è che...lei è in stato di gravidanza? Perché sa dovremmo poi sostituirla... nulla di grave ma..."

"No, no, signor preside, per ora, non ho intenzione di fare figli"

"Scusi signora, attenda un attimo che rispondo al telefono... Pronto? Ah sì, caro sindaco. Come sta? Tutto bene? Come posso esserle utile? Ah sì, certo, certo. Come si chiama questo ragazzo... Cosimo Callisto. Ah, è il figlio di suo cugino. Nessun problema, caro sindaco. Ci penso io"

"Torniamo a noi, professoressa. Leggo dal curriculum che è nata ad Asmara. Influenze religiose?"

"No, no, alcuna. Sono atea. Non credo che sia un problema non professare. D'altro canto io sono qui per insegnare "

"No, professoressa. Si figuri. Io sono cattolico praticante ma non scelgo certo gli insegnanti in base al loro credo. Abbia pazienza, scusi, rispondo un attimo al telefono..."

- Pronto? Monsignore, buongiorno. Come posso esserle utile Eccellenza? Ah sì mi ricordo quel ragazzo impegnato nell'animazione dell'oratorio e nel coro della Chiesa. Un gran bravo giovane. Non sapevo avesse passato il concorso. Sì, sì. Non si preoccupi Eccellenza. Il mio compito è solo quello di valorizzare i curriculum, le esperienze e le competenze professionali. Sarà fatto tutto in maniera trasparente, come Dio comanda. Buona giornata Eccellenza -

"Scusi signora professoressa. Torniamo a noi: guardi ripassi la prossima settimana. Lei ha davvero delle



esperienze interessanti alle spalle. Sarà mia cura valutarle e vedere quanto corrispondono alle esigenze del nostro Piano dell'offerta formativa. Ops...scusi. Un attimo ancora".

- Pronto? Carissimo dottor Bianchi, che onore sentirla. Sa che il suo finanziamento per l'acquisto delle sedie e dei banchi è stato davvero prezioso. Speriamo che quest'anno ci possa dare una mano anche per rinnovare il laboratorio d'informatica e acquistare qualche lavagna multimediale visto che ne abbiamo solo una. Ah bene, bene dottor Bianchi. Sì, dica, dica pure. Sì mi ricordo di quel suo amico imprenditore: ah quel ragazzo assunto dalle Gae quest' anno è suo figlio? Nessun problema, dottor Bianchi. Son certo che avrà un curriculum all'altezza delle esigenze del nostro piano dell'offerta formativa. Grazie, a presto dottore - "Scusi, signora. Mi perdoni ma sono molto preso. Allora facciamo così, ripassi tra una settimana le farò sapere. Buongiorno, in bocca al lupo".

p.s. Forse a garanzia di tanti dirigenti onesti e a tutela dei docenti non resta che sperare che al Senato si ponga rimedio all'art. 9 approvato dalla Camera.

(liberamente tratto da "Il Fatto Quotidiano")

Sommario

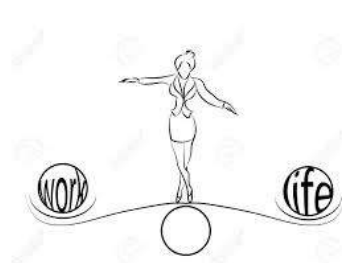
Il super-preside	pag. 1
P.O.F	pag. 3
Arrivi	pag. 4
Partenze	pag. 5
Peripezie	pag. 6
Siamo quel che mangiamo	pag. 8
Cibo per la mente	pag. 11

Il Super-preside

(liberamente tratto dal web:
L'Espresso - Mariangela Vaglio)

Intanto lo so, non sono Presidi. Sono Dirigenti Scolastici da un bel po'. Ma per comodità e per abitudine continuiamo a chiamarli così, Presidi. Quando sono cominciate a filtrare le prime notizie sulla #buonascuola di Renzi, i Presidi si sono trovati nel mirino. La #buonascuola parlava essenzialmente di loro: avrebbero avuto più potere, avrebbero potuto scegliersi gli insegnanti e la squadra di lavoro, e addirittura licenziare o per lo meno allontanare dalla loro scuola gli insegnanti scellerati di cui, nella fantasia popolare, la scuola pubblica pullula. I giornali li hanno subito ribattezzati "Presidi sceriffo", il Governo ha cercato di farli passare per "Presidi Sindaco".

I Presidi sono ex-insegnanti passati dall'altra parte, ma l'altra parte è sempre la scuola. È un lavoro massacrante, se lo si fa bene, in cui corri come un disgraziato fra un plesso e l'altro, devi tenere sotto controllo le normative che cambiano spesso di ora in ora, assistere a riunioni infinite con le varie istituzioni del territorio, avere a che fare con le lamentele di tutti, genitori,



insegnanti, ragazzi. Come in ogni ambito lavorativo, si possono incontrare Presidi bravi, Presidi pessimi e Presidi così così. Ma i nuovi "poteri" sembrano pensati apposta per rendere ancora più difficoltoso gestire il tutto. Si dice: sceglieranno i loro insegnanti. Già, ma come? Poi "sceglierà" è una parola grossa: se sei Preside in un paesino mal servito dai mezzi o in un quartiere di quelli fetenti, trovali insegnanti che siano disposti a venire da te. Ti dovrai accontentare degli scarti.

Del resto, in una azienda privata puoi allettare chi hai scelto offrendogli una maggiorazione di stipendio, ma nel pubblico no, mica sei tu Preside che puoi decidere le busta paga. Quindi, nisba. Poi lui stesso sarà valutato. In base a quali parametri e da chi di preciso non è nemmeno chiaro. Non è chiaro per gli insegnanti, figuriamoci per il Preside. Ogni tre anni, dicono. E se poi viene valutato male, che gli accade? Dice il nostro ministro che tornerà ad insegnare. Il "tornare ad insegnare" presentato ai Dirigenti come una punizione o una degradazione, non è carina, eh. Dove viene mandato? In che scuola? E anche a fare cosa, visto che magari fa il Preside da vent'anni e non ha più messo piede in una classe? Insomma, i Presidi così entusiasti per la #buonascuola un pochino lasciano perplessi. Si sa che fa comodo dipingere una scuola in cui gli insegnanti fancazzisti brontolano contro i Dirigenti che vogliono solo farli lavorare. Ma la realtà non è così: Presidi ed insegnanti sono sulla stessa barca.

E rolla paurosamente, come se stesse per affondare.

P.O.F.

P. proposte per
O. organizzare il
F. uturo

In una società che cambia di continuo e pone sempre maggiori richieste, dovremmo concentrare la nostra attenzione non tanto sul percorso di apprendimento seguito, quanto sull'acquisizione di competenze che permettano ai nostri ragazzi di compiere uno sviluppo progressivo:

Capacità di progettare consapevolmente il proprio futuro scolastico

Benessere di tutti e rimozione dei condizionamenti

Consapevolezza della propria identità e maturazione delle capacità relazionali

P.O.F. – interpretare un acronimo

P.O.F., un acronimo che sa suggerire, con straordinaria e rara efficacia, ciò che vuol significare e questo per merito del suono onomatopoeico che lo contraddistingue e che crea l'immagine plastica di qualcosa di morbido, avvolgente, informe, abbozzato e instabile: la **poltrona di Fantozzi** appunto, con Fantozzi alla disperata ricerca di un punto d'appoggio, di un equilibrio, di una forma.

Studenti, insegnanti e genitori sono fagocitati da questo sacco informe che li costringe ad una lotta faticosa, già persa in partenza, quasi un metaforico corpo a corpo per riuscire a cavarne una logica di base che caratterizzi un **percorso formativo serio**, un **curricolo situazionale**, una **didattica stimolante e rinnovata** con una **finalità**, con una **missione**, definita da Maria De Benedetti, **PROGETTO UOMO**.

Maria De Benedetti, nel suo libro "Psicologia e didattica", si domanda: "è possibile non avere un **PROGETTO UOMO** quando si educa, quando si cura, quando si aiuta, quando si giudica, quando si governa?"

E chiarisce infatti che "...c'è una **differenza sostanziale tra progettare e programmare l'insegnamento e progettare e programmare l'apprendimento.**"

Nel nostro sistema scolastico domina purtroppo l'**insegnamento** "confezionato nella forma ritenuta ottimale" con l'obbligo, da parte dell'alunno, di "**restituire** all'insegnante il suo **insegnamento** talvolta ispessito dalle indicazioni di un libro di testo.

Prestare attenzione a qualcuno che <<spiega>> ed esige restituzioni simili alla spiegazione data"*.

L'**insegnamento** non si esaurisce certo in questo, nel proporre cioè il **riassunto semplificato** di un testo, un **sapere liofilizzato** facilmente digeribile dagli alunni; si offre in tal modo una visione riduttiva della "funzione docente che è assai più articolata e prestigiosa... non si nega

dunque la necessità dell'insegnare, ma si afferma l'insufficienza dell'insegnare".

Continuando con questa riflessione si evidenzia la scarsa attenzione verso una **metodologia dell'apprendimento** che richiede:

1. il coinvolgimento dell'alunno
2. uno stato di disequilibrio per cui è necessario rivedere quello che si sa perché non basta più

l'assessamento di un nuovo disequilibrio con l'acquisizione di elevate e spendibili competenze a livello individuale e collettivo. Così afferma Piaget ed io condivido.

L'**apprendimento** deve essere **attivo** e produrre una **trasformazione** della **persona-alunno** in funzione del **futuro** dove serviranno **competenze e capacità consolidate, senso di responsabilità, autonomia, spirito critico e flessibilità cognitiva**. Questi termini potrebbero sostenere ed orientare la stesura del P.O.F. per dargli una **forma**, una **stabilità**, un **rigore scientifico**; in caso contrario l'acronimo P.O.F. si presta ad una lettura ironica e deludente: **PROBABILE OCCASIONE FATALE**, fortemente marcata dal termine **fatale** cioè **fato**, inesorabile ed imm modificabile destino della **istituzione scuola** definita dal **registrare nozioni, ripetere le stesse, identiche, nozioni, cancellare pensieri divergenti e alternativi**.

Il tutto protetto e garantito dalla **sacralità del libro di testo**.

(*op. cit.)

S. Alessandria



P.O.F. Cosa offriamo ai nostri alunni?

Cosa offriamo ai nostri alunni? Tutto!!!

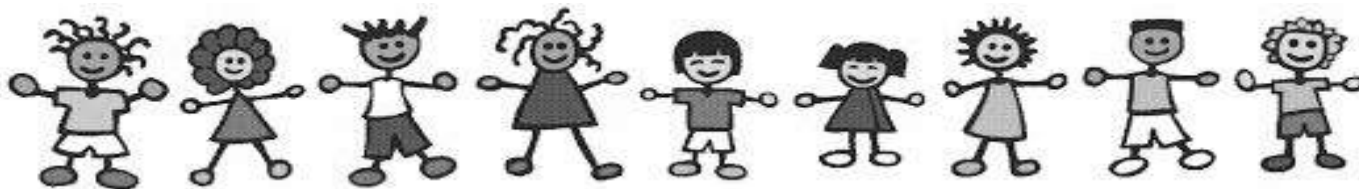
Li abbiamo sempre nel cervello e nel cuore. Io non credo di essere stata così importante nella vita della mia maestra quanto lo sono i miei bimbi nella mia.

Noi insegnanti abbiamo ancora voglia e stimoli per cambiare qualcosa, per alleggerire le vite più difficili dei bambini che vivono situazioni disagiate e per aiutare gli altri ad essere generosi ed accoglienti. Ad un bambino si può solo insegnare l'accoglienza e la generosità perché lui da noi cerca questo e conosce bene il significato di queste parole finché qualche adulto "screanzato" non glielo stravolge lasciandolo spaesato ed infelice.

Cosa offriamo ai nostri alunni? La cultura delle cose belle, dell'arte, del viaggio della natura, dei colori, del cielo, della vita e, poi, ben venga il saperlo raccontare su un quaderno, ben vengano tutte le altre conoscenze.

Tutto consegue allo stare bene tra persone e cose amate e belle. Per questo la domanda "Cosa offriamo ai nostri alunni?" ci sottopone ad una verifica importante del nostro ruolo e se a questa domanda rispondiamo "Tutto!", non serviranno più test per definirci "buoni maestri".

Anonima refrancorese.



Arrivi: dicono i nuovi

Maggio 2014: entrata in ruolo, era ora di scegliere la sede definitiva. Voci di colleghe e conoscenti si susseguivano, fra queste spesso ricorreva "Ah, a Rocchetta si sta bene" e "Ah, Rocchetta è un'isola felice". Compilo la domanda di trasferimento decidendo di fidarmi del passaparola. Così eccomi approdata qui e, devo dire, che le varie voci non mentivano: sono rimasta stupita dall'accoglienza ricevuta, dalla collaborazione e dalla serenità con cui i problemi vengono gestiti.
... *Chi prova Rocchetta non la lascia più!* Valentina B.

Sono una docente di scuola primaria presso l'I.C. Rocchetta Tanaro. Provingo da un'altra regione; laddove il sole splende quasi ogni giorno e la vista del mare placa i pensieri ansiosi, inquieti e cattivi; annegandoli e mandandoli via con il rumore delle onde.

Detto questo, riguardo al mio nuovo Istituto... Beh.... Il primo impatto è stato quello di una scuola preparata ad ogni tipo di evenienza, dall'impeccabile serietà alla novità e al cambiamento. L'anno scolastico è iniziato molto bene, i miei colleghi, il personale ATA e il personale della Segreteria hanno dimostrato accoglienza e collaborazione.

Durante l'anno ho iniziato a conoscerli con i loro pregi e difetti; pur andando incontro a delusioni, incomprensioni e discussioni sono riuscita lo stesso a instaurare degli ottimi rapporti professionali e d'amicizia, basati sulla fiducia, sulla stima e sul rispetto, creando così un clima sereno e tranquillo. Silvia Calcaterra

Era il 12 gennaio, sono entrato in una scuola elementare ed era un bel po' che non mi capitava. Ho iniziato a relazionarmi con le maestre e a conoscere gli alunni: era partito il progetto Luoghi di Sport sostenuto dal CONI.

Sono letteralmente volati cinque mesi in cui ho imparato molto dalle insegnanti - sempre disponibili e presenti - e ancora di più ho imparato dagli alunni. Mi hanno fatto scoprire alcune mie zone d'ombra, sull'insegnamento e sull'approccio e mi hanno aiutato a crescere. Michele

Partenze: Paola Garelo



Le insegnanti della
scuola dell'Infanzia

E così tra programmazioni, verifiche, feste e gite, 23 anni sono passati e ORDINET, al secolo Paola Garelo, non più di primo pelo, deciso ha di avvicinarsi al paesello, lasciando quel di Castello di Annone con rimpianto e, perché no, qualche pianto!!!

*Dolce, sorridente, affabile, scherzosa, sensibile, organizzatrice e super-ordinata (da qui il soprannome ORDINET)... le sue colleghe ha deciso di lasciar
Quanto lavoro... quante risate... quanto tempo dedicato alla scuola per trasformarla, abbellirla, renderla accogliente e funzionale, quasi fosse una seconda casa...*

Beh!!! Bando alla malinconia guardiamo avanti!

*Fortunate le insegnanti e i bambini che ti conosceranno
e della tua professionalità godranno...*

*Che dirti ancora? Una bel percorso insieme abbiamo fatto, con noi nel cuore sempre
resterai e ... ricordati ... il prossimo anno in gita a Varigotti,
Montegrosso e Annone si troveranno*

Le tue colleghe

E per finire...

*Peperina e assai carina
or ci lascia la Paolina
per andare a lavorare a più non posso
in quel di Montegrosso.
Or la neve può cadere lieve lieve
lavorando a Montegrosso
non c'è più il rischio di finire nel fosso!*

Le discese ardite e le risalite... Peripezie scolastiche

Parafrasando Battisti, mi proietto indietro nel tempo.

Anno 1997, scuola elementare (allora si chiamava così) di Mongardino.

Giovane supplente proveniente dalla scuola materna, mi trovo a svolgere un incarico in quella sede: ambiente nuovo, bambini "grandi" e non proprio semplici da gestire, colleghe con cui imparare a relazionarsi, programma da svolgere, un alunno border-line che minaccia di camminare sul tetto o di colpire un compagno sollevando il banco contro di lui AIUTOOO! Se le elementari sono così, torno all'asilo!

Davanti a me, una bella DISCESA ARDITA!

Ma le sfide sono fatte per essere affrontate, ci si fa forza e si cerca di superare limiti e difficoltà. Fortunatamente c'è anche chi ti aiuta, ti incoraggia e ti fa capire che, anche nelle situazioni di difficoltà, rivesti una funzione e puoi combinare qualcosa di buono: inizia ad intravedersi una RISALITA! R.G.

Ricordo il primo giorno di Scuola Infanzia Statale a Portacomaro, entro senza aspettative, con l'entusiasmo di chi vorrebbe rendere il primo giorno *un giorno speciale* e mi ritrovo come materiali a disposizione due barattoli di tempera stagionata e neanche un foglio di carta su cui pitturare. Fortuna vuole che, abbandonati in un angolo, ci fossero dei quotidiani e da buona maestra, di quelle che affrontano ogni situazione con filosofia, improvviso una bella pittura in "riciclarte"... et voilà, i giornali si trasformano in meravigliose tele per pittura.

Piccoli guizzi di creatività, dovremmo nominare come santo protettore degli insegnanti il grande Sant'Arrangiati, che tuttora ci sostiene nei momenti di crisi. G.F.



Ricordo un giorno in cui mi sono sentita davvero *sola*: ero con tutta la monosezione 28 bambini, un bambino stava male, influenza intestinale suppongo – avete presenti i sintomi – ed io non sapevo davvero dove sbattere la testa, correvo avanti indietro bagno, sezione, sezione, bagno... avrei voluto avere il dono dell'ubiquità e invece ero solo nel panico più totale, ancora oggi a ripensarci provo la stessa sensazione. G.F.

In 13 anni di insegnamento ho accumulato un bagaglio di "cose" positive: i sorrisi e i successi di tanti bambini, l'impegno di chi faticando ci ha provato, gli scivoloni di alcuni, l'aiuto e il sostegno di indimenticabili colleghe/i, caratteri spigolosi in cui ho trovato un tratto di positività, genitori che mi hanno ben accolta, sostenuta, criticata, ma con cui ho cercato sempre uno spiraglio di confronto.

E poi ci sono stati i momenti negativi... le volte che a giugno mi hanno comunicato di aver perso posto, di dover scegliere una nuova sede... i pianti, i saluti, i bigliettini di colleghe e alunni... Michela P.

Le feste, quante formule sempre nuove ci siamo inventate per riuscire a festeggiare insieme, soprattutto a Natale, quando i bambini sono ancora in fase di inserimento e non sono pronti ad affrontare il palcoscenico. Quell'anno ci era venuta la grandiosa idea di proiettare un video per dare un saggio ai genitori del lavoro fatto con i bambini, una finestra sulla scuola dell'infanzia. Chiediamo l'appoggio di un genitore per montare del filmato che ormai è quasi ultimato.

È la sera che precede il grande evento ... e non siamo ancora pronti, com'è successo non si sa, un tasto sbagliato e ops ... il lavoro di ore ed ore dei giorni precedenti cancellato in un secondo... una vampata di caldo mi pervade, che tragedia!!! Il giorno dopo duecento persone ci aspettavano al salone ed era la proiezione la parte principale dell'evento, che fare?? Credo che aver fatto le 5 di notte a casa di un genitore sia da annoverare tra le rocambolesche peripezie. Ma il giorno dopo il video era pronto, diciamo mezz'ora prima dell'ora della proiezione ed è stato un grande successo! Dopo aver inserito il cd e aver visto che era tutto a posto ricordo di aver tirato un gran sospiro di sollievo e non mi vergogno a dire che è scesa anche qualche lacrima, una bella miscela di gioia e tensione. L.T.

Sono passati tanti anni, ma ricordo ancora come se fosse ieri il giorno in cui mi trovai con 50 bambini da solaaaaa!!!!, in sostegno solo la collaboratrice. Come ci si trova in situazioni di questo tipo? È presto detto: la supplente doveva arrivare da lontano. La cosa più sconcertante fu la risposta che mi venne data dalla segreteria quando, dopo ore di attesa, telefonai per chiedere chiarimenti: "È tutto regolare, la supplente ha tempo 24 ore per raggiungere il posto di lavoro!", che dire, allora non faceva una grinza. Fortunatamente qualcosa è cambiato e ai piani alti qualcuno si è accorto che in quel modo non poteva funzionare. L.G.

Il mestiere dell'insegnante è davvero un mestiere che difficilmente puoi fare se non hai la **passione**. Nel corso degli anni maturi piccole strategie che ti permettono di barcamenarti in quel mondo tutto a sé, che è la scuola, fatto di relazioni e compromessi, di fiducia e responsabilità, di soddisfazioni e tormenti e la **dedizione** e la **pazienza** sono senz'altro qualità indispensabili per sopravvivere.

Quante le ore passate a ritagliare forme di ogni genere, a mettere elastici a nasi di Pinocchio, ad infilare ogni tipo materiale in fili trasparenti, a raccattare qua e là materiali di recupero da utilizzare senza costi per la scuola, a cucire a

macchina burattini, a preparar barchette e vele, anche con un solo occhio buono, perché sei a casa in malattia, ma ti senti in qualche modo partecipe anche da lì ai "lavori in corso" per la festa di fine anno che pare essere irrinunciabile.

Le feste sono per noi occasioni nelle quali vorremmo trasmettere ai genitori il senso del lavoro svolto durante tutto l'anno e a volte ci imbarchiamo in progetti davvero al di sopra delle nostre forze e ci ritroviamo, a volte non sappiamo neanche come, ad appendere fondali arrampicate su una scala sotto il sole, grondanti di sudore, e ci passa quel pensiero "*Ma chi ce lo fa fare?*" Arriviamo così alla fine dell'anno stremate e prive di energie ma fortunatamente, come dopo un parto difficile, dimentichiamo ... e ci rimangono la soddisfazione di quel che è il risultato degli sforzi profusi, i sorrisi dei bambini e il riconoscimento di alcuni genitori sensibili che riconoscono il nostro lavoro e lo apprezzano.

Tutti gli anni ci diciamo: "Facciamo meno, eliminiamo qualche progetto", ma niente, non ce la possiamo fare!, ci affezioniamo anche a quelli, non si sa se la passione supera il buon senso o se il senso di quello che per noi è una "**vera buona scuola**" ci stimola a non rinunciare a niente nonostante tutto, ma noi, imperterrite, continuiamo a mettere tanta carne al fuoco.



Siamo quel che mangiano...



Spiedotto - risotto - robiolotto

La robiola risale al periodo Celtico-Ligure, il nome "robium" descrive il colore rossiccio della parte esterna delle formaggette stagionate.

La robiola scelta per la ricetta è stagionata, alla robiola fritta viene aggiunta la torta verde di riso.

Ingredienti per 6 persone

Torta di riso

4 hg riso arborio o vialone nano - 4 hg verdure bollite miste (spinaci, coste, borragine, erbe, tarassaco, papavero) - 4 uova - 1 bicchiere latte - 1/2 cipolla - prezzemolo - rosmarino - 4hg pangrattato - sale grosso e fino - 1 hg prosciutto cotto - olio - 30 g lardo (o burro) - 4 cucchiaini parmigiano grattugiato - olio extravergine di oliva per il soffritto - 15 g burro

Preparazione

Mondare e far bollire le verdure miste mettendo in prevalenza coste e spinaci. Scolare, strizzare e tritare.

Mettere in un tegame assieme all'olio e al lardo fuso (in alternativa burro) la cipolla, il prezzemolo e il rosmarino tritati. Aggiungere le verdure tritate.

Mettere nel tegame il riso e far insaporire. Aggiungere il latte e farlo assorbire, aggiungere acqua calda salata e procedere con la cottura del risotto. Fermare la cottura cinque minuti prima del tempo previsto in modo da avere i chicchi di riso non morbidi.

Fuori dal fuoco aggiungere le uova, il prosciutto tritato ed il parmigiano, mescolando bene.

Ungere una teglia e cospargerla di pangrattato.

Versare il risotto nella teglia e livellarla. Cospargere la superficie di abbondante pangrattato e fiocchi di burro.

Cuocere in forno a 150° C per 1/2 ora.

Estrarre dal forno e lasciare intiepidire a temperatura ambiente, tagliare a cubetti.

Robiola fritta

Togliere la parte esterna della robiola, tagliarla a cubetti, infarinarla, passarla nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Tuffare i cubetti in olio caldo e far dorare. Scolare e mettere su un foglio di carta assorbente.

Salsa di robiola

1 robiola di Roccaverano stagionata - 25 ml latte

Togliere la parte esterna della seconda robiola, tagliarla a pezzetti e far sciogliere in un pentolino aggiungendo il latte.

Versare la salsa di robiola su un piatto e posizionare uno spiedino realizzato alternando cubetti di robiola fritta e cubetti di torta di riso.



POLLO alla GREEK con INSALATA (Grecia)

INGREDIENTI: 2 petti pollo a fette - 150 g feta - 70 g olive nere greche - origano secco - 3 pomodori oblungi - 1 cetriolo - 100 g patatine fritte (in bustina) - olio extra - sale - pepe

PROCEDIMENTO: Tagliare il pollo a fettine. Ridurre le patatine fritte in micro particelle.

Sciacquare le fettine di petto di pollo e lasciarle umide affinché le patatine si attacchino al meglio, impanarle con le patatine fritte micronizzate e metterle in forno preriscaldato su di una teglia rivestita di carta forno e lasciarle cuocere a 180° C per 15 minuti rigirandole a metà cottura.

Nel frattempo preparare un'insalata: tagliare la feta a dadini, il pomodoro a cubetti, il cetriolo - se si vuole 1/2 cipolla bianca - unire alle verdure le olive. Condire con olio, sale, origano e qualche goccia di aceto. Sfnare il pollo, servire con l'insalata.

Max - dal web

TORTINO di PATATE alla BIRRA (Germania)

INGREDIENTI: 1 cipolla - burro qb - 750 g di patate - sale - 125 ml di panna - 250 ml di birra

PROCEDIMENTO: Sbucciare e affettare sottili le patate e le cipolle, poi trasferire il tutto in una teglia imburrata a strati alternati, terminando con le patate.

Aggiustare di sale, poi versare la panna ed infine coprire tutto con la birra.

Cuocere in forno a 200° C per circa un ora.

Max - dal web

Castagnuzzo (con amaretti di Mombaruzzo)

La ricetta tradizionale è stata modificata facendo bollire le castagne nel latte ed usando solo amaretti morbidi di Mombaruzzo.



Torta di castagne

1kg castagne secche sbucciate - 1hg cacao amaro e 1hg cacao dolce - 2 hg di amaretti di Mombaruzzo - 6 uova - 2 mele - ½ bicchiere liquore all'amaretto - 1 l di latte - 500 g zucchero - sale

Preparazione

Mettere in una pentola le castagne e il latte e lasciare riposare 15 min. Bollire le castagne nel latte, fino a che risultino morbide. Scolarle, ma conservare un bicchiere di latte di cottura per eventuali aggiunte. Passare le castagne in uno schiacciapatate fino ad ottenere una purea morbida. Unire al composto il cacao dolce, quello amaro, le uova, gli amaretti sbriciolati, lo zucchero, le mele grattugiate finemente, un pizzico di sale e mescolare. Aggiungere il liquore poco per volta, fino a che il composto non risulta morbido. Se l'impasto risulta troppo compatto e difficile da mescolare, aggiungere un po' del latte di cottura delle castagne. Mettere l'impasto in una pirofila rivestita da carta forno e mettere in forno a 150° C. Cuocere per 1 ora.

Fare raffreddare a temperatura ambiente.

Crema di vaniglia

250 ml latte - 2 tuorli - 70 g zucchero - 1 baccello di vaniglia - 20 g farina Mondare e incidere il baccello di vaniglia e metterlo in un padellino con metà del latte a scaldare senza far bollire. Togliere il baccello e lasciare intiepidire il latte. Lavorare i tuorli con metà dello zucchero. Unire il latte freddo rimasto e la farina setacciata amalgamando bene. Cuocere in pentolino per 5 minuti. Trasferire il composto nel latte alla vaniglia e cuocere a fuoco basso, mescolando finché la crema velerà il cucchiaino.

Preparazione del piatto

Tagliare la torta a fette di 1 cm di spessore e 5 cm di lunghezza, posizionare tre fette su un piatto su cui è stata posizionata la crema di vaniglia tiepida. Guarnire con amaretti sbriciolati e scaglie di cioccolato.

Prof. Bronđolo

TACO BACON (Messico)

INGREDIENTI: bacon a fette qb - 2 uova - burro - 1 fetta di formaggio

PREPARAZIONE: stendere le fette di bacon sulla carta forno e disporle su un rotolo di stagnola, per dare la forma di taco. Infornarle al grill per 5min. Intanto sbattere le uova e cuocerle in padella con un po' di burro, mescolandole. Una volta pronto, sfornare il taco bacon e farcirlo con le uova strapazzate e con il formaggio tagliato a dadini. Ripassare in forno i taco bacon per un paio di minuti.

Max - dal web

TORTA SOFFICE con

BANANA e CIOCCOLATO (Brasile)

INGREDIENTI: 200 g di farina bianca 00, 80 g di cioccolato fondente spezzettato, 100 g di zucchero di canna, 100 ml di olio di mais, 125 g di yogurt intero, 1 bustina di lievito per dolci, 2 uova, 2 banane.

PROCEDIMENTO: Per prima cosa sbucciare le banane e tagliarle a dadini.

Tagliare a scaglette anche il cioccolato fondente. In una capiente terrina mettere lo yogurt intero, le uova, l'olio di mais, la farina e mescolare. Ora aggiungere lo zucchero di canna, le scaglie di cioccolato, la bustina di lievito e le banane a dadini. Amalgamare il tutto delicatamente.

Imburrare e infarinare una teglia; versare l'impasto, livellarlo e infornare a 180° C per 40-45 min.

Servire la torta quando si sarà intiepidita.

Max - dal web

Dolce Gobbo alla nocciola con robiola di Cocconato e cioccolato



Protagonisti la nocciola Piemonte, la robiola di Cocconato e il cioccolato avvolti in un "gobbo" astigiano.

L'agnolotto è preparato con un impasto di farina e nocciole ripieno di robiola e scaglie di cioccolato, accompagnato da croccante di nocciole e una delicata salsa alla vaniglia.

Ingredienti per 6 persone

Agnolotto

200 g farina 0 - 2 uova - 100 g farina nocciole - 1 cucchiaino d'olio - 1pz sale

Ripieno

150 g robiola di Cocconato - 3 cucchiaini latte - 50 g cioccolato fondente - 25 g zucchero a velo

Salsa alla vaniglia:

250 ml latte intero - 4 tuorli uova - 1 stecca vaniglia - 100 g zucchero

Croccante alla nocciola

100 g nocciole - 100 g zucchero - 3 cucchiaini d'acqua

Preparazione

Pasta: disporre la farina a fontana versare le uova, un pizzico di sale l'olio e impastare fino a ottenere una massa elastica. Tirare la pasta a sfoglia sottile e, iniziando dall'alto disporre il ripieno, ripiegare la sfoglia e, sigillare bene i bordi. Ritagliare con la rotellina dando agli agnolotti una forma quadrata.

Ripieno: mettere in una ciotola la robiola, lo zucchero, il latte e mischiare tutto. Tritare il cioccolato fondente e aggiungere alla robiola, amalgamare il tutto e farcire ogni agnolotto con circa 25 g di ripieno.

Salsa: scaldare il latte e mettere in infusione una bacca di vaniglia poi filtrare il composto. Lavorare i tuorli con lo zucchero, diluire con il latte e cuocere a bagnomaria mescolando fino a quando la salsa aderirà al cucchiaino.

Croccante: sciogliere lo zucchero con l'acqua, aggiungere le nocciole e mescolare fino a colore ambrato.

Una volta pronti si fanno sbollentare gli agnolotti per cinque minuti e, spennellati con un rosso d'uovo, terminare la cottura in forno a 180° C per quindici minuti.

Servire accompagnando con abbondante salsa alla vaniglia e croccante.

Prof. Brondolo

Il matrimonio del latte con la Cugnà

La cugnà, detta anche mostarda, un po' salsa ed un po' marmellata, è un prodotto della tradizione povera e contadina astigiana, il nome deriva dalla frase piemontese "Quel c'un ha".

Terminata la vendemmia, una sola volta all'anno veniva preparata la cugnà.

Per ore e ore, mele, pere, fichi, zucche e una manciata di frutta secca immersi nel mosto - di Barbera o Moscato - cuocevano

per un tempo variabile tra le 12 e le 18 ore.

Bisognava mescolare e rimescolare perché occorreva fare in modo che la mistura si addensasse, pur senza alcun apporto di zucchero.

Ingredienti per 6 persone

Crema di latte

0,5 l latte - 75 g farina 00 - 50 g zucchero - 2 tuorli d'uovo - scorza 2 limoni - 1 cucchiaino di cannella

Frittura

70 g farina 00 - 2 albumi - 70 g pangrattato - olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione

Mescolare in una casseruola la farina, lo zucchero, 2 tuorli e un po' di sale.

Unire al composto il latte e far cuocere sul fuoco. Quando il composto inizia a staccarsi dalle pareti, spegnere il fuoco, unire la scorza di un limone grattugiata e la cannella, mescolare e trasferire in una pirofila e livellarlo aiutandosi con una spatola in silicone o con il dorso di un cucchiaino.

Tagliare la scorza del secondo limone a liste piuttosto larghe e poggiarle sulla crema in modo che gli oli essenziali del limone permeino nel composto, coprire e lasciare riposare almeno una notte.

Preparare la farina setacciata in un piatto, montare due albumi a neve e porre in un piatto il pangrattato, mettere l'olio extravergine di oliva a scaldare in un pentolino non troppo largo.

Tagliare a quadratini di 3 cm di lato, dopo aver tolto dalla superficie le scorze di limone.

Passare la crema nella farina, nell'albume e per ultimo nel pangrattato. Tuffarli nell'olio caldo e farli dorare.

A doratura completata asciugare l'eccesso di olio, spolverizzarli di zucchero a velo e servirli caldi accompagnati con cugnà.

Prof. Brondolo





Cibo per la mente

Don Pino Pellegrino - I valori, le vitamine dell'educazione - Astegiano editore

Leggendo il nome dell'autore si penserebbe ad un libro di carattere prettamente religioso; non è così ... o, almeno, non solo.

Questo testo è un libro di riflessioni che contestano l'ondata diseducativa del mondo massmediale e, di capitolo in capitolo, valorizzano l'essere umano con il suo bisogno di volontà, ottimismo, coraggio, attenzione, silenzio, stupore, calma, gentilezza, affettività, riconoscenza. R.G.

L.Trossarelli - Condannate a morte Luigia Sola! Storia di una delinquente - ArabaFenice.

Ho letto questo libro in pochissimo tempo; è scritto in un bell'italiano ed è molto appassionante. Viene narrata la storia vera di una parente della scrittrice; costretta a sposare a 14 anni, per interesse, un cugino molto più grande di lei e al quale non si sentiva per niente affine; troverà in seguito la forza di allontanarsene e di andare ad abitare da sola a Torino, anche se ciò comporterà vedere pochissimo i figli. La vita sembra riservarle una seconda possibilità: l'amore di un uomo più giovane di lei, Francesco Gariglio. Purtroppo sarà soltanto un'amara illusione.

Folle di gelosia, Luigia organizza l'omicidio dell'ex amante che viene pugnalato in mezzo alla strada da un sicario ingaggiato dalla donna ferita.

Subito viene sospettata e poco dopo arrestata. Viene condannata a morte, ma la pena è tramutata nei lavori forzati a vita ed è tradotta nel reclusorio di Trani, in Puglia.

Alla sua morte, il famigerato professor Lombroso ne richiede il cranio per farlo oggetto di esame. Il macabro reperto finì tra gli altri innumerevoli che costellavano il suo studio e di lì al Museo di Antropologia criminale di Torino. A. Ferrero

Sándor Mărai, Le braci, Adelphi

Considerato uno dei capolavori di questo scrittore ungherese, è definito da Pietro Citati "un libro straordinario per grandezza d'ispirazione e intensità di stile". Personalmente, ho trovato che la narrazione si snodi un po' lentamente. Sicuramente il lettore è intrigato dall'alone di mistero che lo avvolge già dalle prime pagine. Due uomini, che da giovani sono stati inseparabili amici, tornano a incontrarsi nel castello ai piedi dei Carpazi di proprietà di uno di essi per parlare di due fatti tragici che li hanno separati: un tentativo di omicidio durante una battuta di caccia e la scoperta di un tradimento. Non rivelo altro, per non rovinare la sorpresa. A. Ferrero

Zsuzsa Bánk, Il nuotatore, Neri Pozza editore 2014

Sono gli anni cinquanta, molti fuggono dall'Ungheria per raggiungere l'Occidente; l'operaia Katalin, un mattino esce di casa, non saluta la figlia che la guarda dalla finestra, va in stazione e sale su un treno diretto in Austria. A casa restano il marito Kalman e i due figli, Kata e il piccolo Isti. Inizia per loro un periodo di assenza, di solitudine, di domande senza risposte, fino a quando i tre partono per un luogo indefinito. Si spostano, non mettono radici, viaggiano, entrano ed escono dalla vita di molti. I bambini imparano a nuotare nel lago, Isti è affascinato dall'acqua. Cresce, immagina, talvolta non sa se dorme o se è sveglio. Il ghiaccio sottile ricopre il fiume; è inverno, ma nella mente di Isti è già primavera. l.r.

Laurent Seksik, *Il caso Eduard Einstein*, Frassinelli

Laurent Seksik è un radiologo nativo della cittadina francese Nizza, che ha accompagnato alla sua professione anche l'attività collaterale di scrittore.

In questo libro viene indagata la sofferenza del figlio del grande fisico Einstein e l'impotenza dei suoi genitori di fronte alla malattia. Il piccolo Eduard era un talento precoce: suonava Brahms al pianoforte, scriveva poesie e leggeva filosofi come Kant, Schopenhauer e Nietzsche. Appassionato di Freud, voleva diventare psicanalista. Aveva un grande problema: portare il cognome di un genio con il quale era impossibile competere.

La malattia di Eduard aveva un'origine materna e probabilmente derivava dalla zia Zorka, che soffriva di catatonia. Nella sua biografia, Seksik affronta tre filoni: quello dello sfortunato Eduard, quello di Albert Einstein esule e quello di Mileva, compagna dello scienziato e madre del piccolo Eduard. Ella, dopo che Einstein si trasferì a Berlino e si rifecce una vita privata, crebbe i suoi due figli: Eduard, appunto, e Hans-Albert. Poco prima di sposare Albert, mentre la giovane coppia era squattrinata, ella decise di abbandonare l'altra figlia, Lieserl, che morì di scarlattina dopo qualche mese. Il trauma di Eduard non fece che aggravare gli incubi e i sensi di colpa di madre di Mileva, provata inoltre dall'abbandono del marito.

Le voci narranti sono tre (Albert, Milena, Eduard) e si alternano lungo il libro, che è anche, in parte, un racconto della vita e degli spostamenti del geniale fisico. A. Ferrero

S. Vreeland, *La lista di Lisette*, Neri Pozza

Storia di una donna che, lasciata Parigi, si rifugia in un villaggio della Provenza. Sullo sfondo la Seconda Guerra Mondiale, per la quale perde il marito. Ma lei, Lisette, è un'amante dell'arte e ci racconta i dipinti di Cezanne, Pissarro Marchesini

Michele Serra, *Gli sdraiati*, Feltrinelli

"Forse sono di là, forse sono altrove. In genere dormono quando il resto del mondo è sveglio, e vegliano quando il resto del mondo sta dormendo. Sono gli sdraiati. I figli adolescenti, i figli già ragazzi".

Michele Serra racconta l'estraneità, i conflitti, le occasioni perdute tra genitori e figli, ipotizzando un possibile ricongiungimento nell'invito ad una passeggiata in montagna.

Il libro mette a confronto il mondo ignoto dei figli e dei padri, indagando una generazione che si è allungata orizzontalmente nel mondo e, forse, da quella posizione, riesce a vedere cose che gli "eretti" non vedono più, non vedono ancora, hanno smesso di vedere. R.G.

David Grossman, *Applausi a scena vuota*, Mondadori 2014

Dova'le è un attore. Recita la sua vita sul palco, senza fine, senza pietà.

A questo spettacolo nella sua città natale, ha voluto invitare un amico d'infanzia, ora giudice emerito. Dova'le ripercorre episodi della sua vita, emozioni, sensazioni, l'amore per la madre, il timore del padre, la fatica di vivere, il vezzo di camminare sulle mani.

Tutto rivive sul palcoscenico. Provoca nel pubblico attrazione e repulsione, prima lo allaccia teneramente con le parole, poi lo straccia mortificando se stesso e alienandosi il suo favore. I.r.

Buone
Vacanze!!

