I.P.S.S.E.O.A. CAVALCANTI **Marzo 2012** **Numero 1**

Il "Giovan@le"

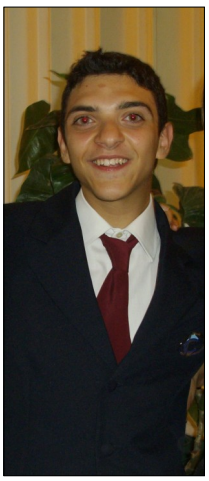
on.line

Camilla Vilardo e Leonardo Palazzo II U vincitori del 2° premio del concorso, **"Un cocktail per Alessandra"**; **Manuela Greco e Brunella Matacena II S** vincitrici del 3° premio. Grande soddisfazione per la nostra piccola sede di Giovenale e per tutto il Cavalcanti.

Un altro ex alunno del Cavalcanti ci ha lasciato, il giorno 2 marzo, in situazione tragica. Valerio De Falco, 19 anni, è stato nostro alunno per 5 anni, si è diplomato lo scorso anno con ottimi voti, ha partecipato sempre alle attività scolastiche con entusiasmo e profitto, finendo la sua carriera scolastica con un applauso della commissione d'esame. Lascia in noi un ottimo ricordo e non dimenticheremo mai quel suo sguardo vispo e intelligente, ma allo stesso tempo triste e malinconico per i suoi problemi, che lui stesso non riusciva ad accettare.

Ciao Valerio sarai sempre nei nostri cuori.

5.03.12 ***Luisa Giannetti***



Primo numero del nuovo Giornalino d'Istituto online, a cura della prof. Luisa Giannetti e degli alunni della sede di via Giovenale.
Gli articoli sono scritti dagli alunni di tutte le classi che vorranno partecipare, saranno raccolti e corretti dalla redazione, impaginati in questo format, stampati e lanciati online sul sito della sede a questo indirizzo:

http://ipssargiovenale.xoom.it/virgiliowizard/

La redazione augura una buona lettura a tutti e accetterà volentieri critiche e suggerimenti. L' indirizzo di posta elettronica cui inviare articoli, materiale da pubblicare, foto, video e quant' altro è

ipssargiovenale@alice.it

Grazie a tutti per la collaborazione. ***4.03.12***

Luisa Giannetti

BULLISMO O SCHERZO ECCESSIVO?

Il bullismo è un comportamento aggressivo che spesso è diretto verso persone con problemi, o fisici o psicologici. Si esprime tramite molestie verbali, aggressioni fisiche, persecuzioni continue e sono dovute anche a discriminazioni etniche, religiose, di genere o orientamento sessuale, insomma vengono presi di mira ragazzi o individui o con diversità o con un carattere docile, che non riesce a reagire alle provocazioni.

Questo problema ormai è diffuso quasi in tutti gli ambienti. Negli ultimi anni il problema "bullismo" a scuola si è innalzato notevolmente, la causa principale è che comunque viviamo in una città problematica dove c'è un alto tasso di criminalità purtroppo seguita da noi giovani come modo facile per procurarsi denaro, rispetto e donne, ma invece non ci rendiamo conto che solo grazie a noi hanno la possibilità di continuare a rovinare la nostra città. E sin da piccoli per strada o a scuola c'è un modo di tra gli alunni, sbagliato, aggressivo e lesivo .

La motivazione di tale comportamento nella società di oggi molto probabilmente e che oggi si pensa più all'apparire che all'essere e magari se si appare come una persona pericolosa si han meno problemi. Ma perché dover dimostrare violenza per ricevere rispetto? Il rispetto si guadagna col rispetto reciproco e con l'onesta, non con l'aggressività ed è questo che bisogna capire.

Lo scherzo eccessivo a differenza del bullismo non sfocia come aggressività su un soggetto debole ma tra compagni, ma può comunque portare ad una sorta continua di pressioni che infastidiscono e poi possono generare delle reazioni non facilmente controllabili. Infatti in molti casi lo scherzo si trasforma in litigio tra compagni, spesso si arriva alle mani, magari perché chi ha subito lo scherzo ha accumulato troppa rabbia o perché lo scherzo era di cattivo gusto.

10.01.12 ***Nando Vinciguerra IV S***

Visita guidata all' Exposudhotel

Le classi II e III della sede di via Giovenale si stanno recando in questi giorni all' Exposudhotel alla mostra d'oltremare, guidati dai prof. di pratica.

Exposudhotel è una tra le fiere di più lunga tradizione in svolgimento a Napoli. Exposudhotel è l'unica manifestazione fieristica per dimensione e partecipazione destinata all'anello finale della filiera: albergatori, ristoratori e proprietari di pubblici esercizi (bar, gelaterie, pasticcerie, pub, pizzerie, etc.) che possono soddisfare in un'unica visita esigenze di acquisto, formazione, conoscenza e confronto. La mostra prevede:

- aree espositive riservate agli eventi speciali
- dimostrazioni, esibizioni, prove di abilità
- approfondimenti di temi specifici, con convegni, seminari e workshop.

Exposudhotel è la fiera più importante del settore del Centro–Sud Italia, essa non può essere considerata come una fiera, ma come un salone-evento. E' alla sua 48° edizione. Le aree speciali consentono agli espositori di mettersi in mostra con esibizioni, dimostrazioni tecniche e momenti di confronto diretto con i visitatori.

Exposudhotel è la piattaforma ideale per presentare novità, offerte commerciali e nuovi trend. Le aree espositive sono organizzate per settori merceologici ed aree tematiche.

Il nostro assistente tecnico, Pasquale Falco, vicefiduciario dell' AIBES, ha dato dimostrazione, insieme a colleghi ad ex alunni, tra cui Mariano Sannino, della sua abilità nel Free Style, offrendo uno spettacolo eccezionale fatto di acrobazie e sfide alla forza di gravità, facendo gustare cocktail agli spettatori sbigottiti.

14.03.12 ***Enza Tansella II U***

Antonio ... *il boss delle torte*

Nel mondo della decorazione dei dolci italiani si sta assistendo ad una vera e propria 'rivoluzione', dettata dalla esigenza del cliente di avere un prodotto personalizzato.

Così, seguendo la tradizione tutta anglosassone, maghe e maghi nella decorazione ricoprono i loro dolci con la pasta di zucchero. Ma cosa è la pasta di zucchero ? Innanzitutto permette di costruire torte e dolcetti come se fossero vere e proprie sculture. La pasta di zucchero è una preparazione dolciaria dalla storia piuttosto recente. Alcuni fanno risalire il suo uso all'epoca vittoriana, in Gran Bretagna, dove veniva utilizzato per dare un aspetto candido ai dolci offerti nei banchetti nuziali della nobiltà e per permettere una più lunga conservazione della torta. Era uso, infatti, preparare per i dolci nuziali torte ricchissime di frutta secca e canditi (il **fruit cake** che tuttora si prepara nei paesi anglosassoni soprattutto per i festeggiamenti natalizi), una sorta di panforte, insomma, simbolo di fertilità e di abbondanza, ma anche capace di mantenersi per diverso tempo. Una delle tradizioni dei matrimoni diventò, infatti, quella di conservare il piano più alto del dolce nuziale a torre (il tortino più piccolo che stava al livello più alto) fino al primo anniversario, per essere consumato dalla coppia. Nemmeno il migliore fruit cake poteva mantenere la sua bontà per così tanto tempo, e senza nemmeno l'ausilio di un frigorifero! Ecco allora che la copertura di pasta di zucchero veniva in aiuto. Oltre a migliorare l'aspetto esteriore, infatti, il mantello di pasta di zucchero fungeva da isolante, impedendo all'aria di entrare in contatto con il dolce e di deteriorarlo. Fino a qui la storia.

Ma di cosa è fatta la pasta di zucchero ? Altro non è che zucchero a velo, acqua, glucosio e glicerina. La particolarità di questo impasto è appunto la sua malleabilità, paragonabile a quella della plastilina e la capacità di asciugarsi piuttosto rapidamente all'aria conservando le forme che gli vengono date. Se non è colorato con coloranti alimentari, il suo candore lo rende perfetto per dare un aspetto lindo e vellutato ad ogni tipo di torta, ma è eccellente per fare fiori, nastri, statuine, figure di ogni tipo. Il limite è solo la padronanza delle tecniche e la fantasia. Ecco perché la pasta di zucchero è diventato una vera e propria arte, soprattutto oltreoceano, dove esistono ormai veri e propri **cake designer** le cui opere appaiono sulle copertine di riviste, non solo specializzate. Avete presente **Buddy il boss delle torte** di Real Time che riproduce i palazzi di Manhattan ricoprendo il pan di spagna con pasta di zucchero? Ecco, **lui è un cake designer**, un artista della decorazione. In Italia, la moda sta prendendo piede e cominciano a spuntare torte nuziali e dolce di compleanni, ma non solo, decorati con questa tecnica. Unire l'estetica inglese al rispetto che noi italiani abbiamo per il cibo è l'obiettivo di un ottimo cake designer.

Io ho deciso di dare sfogo alla mia creatività, in un giorno qualunque, così quasi per caso, ed oggi sono affascinato da questo mondo e **spero di diventare anche io un cake designer**.

29.02.12 ***Antonio Pisco 2U***

Il 7.03.12 Antonio porta a scuola tutti gli ingredienti per elaborare questa bellissima e squisitissima torta, preparata interamente da lui per augurare a tutte le donne di Giovenale un'ottima giornata della donna.

Bravo Antonio!! Complimenti

Cos'è un Cocktail?

COCKTAIL, parola misteriosamente affascinante!!!

Che cos'è un cocktail?

Partiamo innanzitutto dall'etimologia della parola, di cui esistono molte versioni. Quella che io ritengo la più attendibile potrebbe essere la seguente: -cock = gallo, tail = coda, "coda di gallo"-.

La coda di alcune specie di galli e soprattutto quelli da combattimento è variopinta, ricca di colori e tante sfumature a volte anche cangianti, per cui, l'affinità del significato della bevanda così chiamata è più che evidente….!!!

Il cocktail

è un miscuglio, di più prodotti alcolici e non, dai sapori, dai colori, dai profumi i più diversi, che miscelati dal barman con precisione certosina, fantasia, e profonda conoscenza degli ingredienti, lo rendono bevanda dal gusto sempre nuovo, piacevole al palato, stimolante, a tratti morbido, a tratti vigoroso.

Il cocktail

esprime le sue caratteristiche, ovviamente, a seconda dei prodotti di cui è composto e della loro proporzione. Per esempio: se oltre al distillato di base, gin, vodka, rum, whisky o altro,

il drink contiene del vermouth, del bitter, è chiaro che sarà un aperitivo **(pre-dinner**),se invece dei liquori dolci, una crema o un "amaro" sarà un digestivo **(after-dinner**), ma quando a questi intrugli viene aggiunto del succo di frutta, sciroppi, acque gassate diventano bevande dissetanti **(long-drink**), se, infine, la base è spumante , sarà uno **sparkling.** E' ovvio, che quando viene eliminata la parte alcolica avremo, certamente, un drink dietetico (**soft-drink**).

Ma, quali sono le sue origini?

L'anno di nascita del cocktail si perde nella notte dei tempi, infatti i primi miscugli risalgono all'antichità mediorientale, come **l'Idromele,** miscela di acqua e miele fatta fermentare e aromatizzata con spezie, il vino **Absinthiatum** dei Greci e dei Romani, il **vinum Hippocraticum**

oggi **Ippocrasso,** vino cotto aromatizzato con chiodi di garofano, cannella, peperoncino, zenzero ed altro ed addolcito con miele. Molto in voga anche alla Corte di Luigi XIV e Luigi XV, la sua invenzione è stata attribuita ad **Ippocrate di Cos** famoso medico dell'antica Grecia.

La preparazione di tali ed altri intrugli fu continuata nel corso dei secoli anche grazie alla scoperta dell'alambicco e quindi della distillazione alcolica, praticata da alchimisti, medici, farmacisti, ma soprattutto da monaci, i quali con paziente impegno e certosina devozione inventarono pozioni ed elisir che sono arrivati fino ai giorni nostri per merito di molti **"Speziali"** diventati nel tempo rinomate aziende liquoristiche.

Ma, il cocktail moderno, di origine americana, fino agli anni '40, era conosciuto solo nei grandi alberghi dai maestri barmen di esperienza internazionale, e si è diffuso in Italia dopo la seconda guerra mondiale, con l'arrivo appunto dei militari Alleati.

A conclusione di tanto parlare di bere, proporre un brindisi virtuale con uno dei più famosi cocktail mondiali:

Il Manhattan: Versare del ghiaccio nel Mixing glass, due gocce di Angostura, 3/10 di vermouth rosso, 7/10 di whisky Canadese, raffreddare per pochi secondi e mescere nel classico bicchiere da cocktail. Una ciliegina al maraschino per decorazione. **SALUTE!**

01.11.2011
Alfonso Cascella

Via Giovenale Fax : 081 19570734 Tel: 081 19323997
Via Taverna del ferro Tel.: 081 5592588 Fax: 081 5597568
Napoli

Cavalcanti
1954/2012
58anni di storia

Se vuoi pubblicare qualcosa scrivi a :

ipssargiovenale@alice.it

LG

Gli articoli pubblicati li puoi trovare in rete su:

http://ipssargiovenale.xoom.it/virgiliowizard