

Il Guglielmo

Liceo Scientifico Statale "G. Marconi" Parma



Anno X
Numero II

Marzo 2015

EXPECTANDO EXPO

Expo 2015 di Milano si avvicina con il suo tam tam sempre più intenso circa le occasioni di rilancio e visibilità del nostro Paese. Una manifestazione di cui avrete sicuramente sentito parlare. Se non è ancora successo, da qui a maggio, data di apertura, avrete l'occasione di ascoltare animate discussioni sul tema, polemiche sul ritardo dei lavori e sulla corruzione dei responsabili; persino la simpatica mascotte, Foody, un Arcimbollo in chiave originale e amante della buona e sana cucina, è stato ribattezzato dai più maliziosi Frody. Ma inesorabilmente, nonostante gli "expo-scettici", sale la febbre per un evento che ora cercheremo di definire. Non è un'operazione semplice, considerato che alcune delle risposte più convincenti alla domanda "Che cos'è l'Expo?" rivolta ai marconiani sono state "Una manifestazione a Milano dove si mangia" e "Non lo so, non mi interessa". Ma non possiamo esserne sorpresi, dato che anche il viceministro dell'agricoltura Olivero, in un'intervista ad "Agorà", ha avuto qualche difficoltà, per poi cavarsela con "Non è una grande fiera, non un luogo per esporre soltanto prodotti e l'obiettivo è fare girare la gente".



L'Expo è un'Esposizione Universale di natura non commerciale, organizzata normalmente ogni quattro anni in un Paese ospitante. La prima Esposizione Universale è stata quella di Londra nel 1851 e dal 1928 questi eventi sono regolati da un organismo internazionale, il Bureau International des Expositions (BIE), a cui attualmente aderiscono 157 Paesi. Alcuni spazi, creati appositamente per la manifestazione, si sono trasformati in veri e propri simboli della cultura e della storia di un'epoca. Basti pensare alla Tour Eiffel, eretta a Parigi per l'Esposizione del 1889, all'Atomium di Bruxelles per quella del 1958 o all'Acquario di Genova nel 1992. Quest'anno il tema centrale è "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita". Dopotutto, il cibo non è solo un fatto di gusti individuali, ma di tradizioni e fatti culturali e sociali che nel nostro Paese sono, giustamente, molto sentiti. Riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri, e promuovere le innovazioni per un futuro sostenibile sono solo alcuni degli obiettivi. Un altro, come indicava il viceministro Olivero, è portare gli oltre 20 milioni di spettatori attesi a visitare il nostro Paese. Non è un caso che ci sia la possibilità di acquistare pacchetti completi: oltre al biglietto di ingresso all'Expo

anche soggiorni ed escursioni nelle principali città d'Italia, isole comprese.

Il primo spazio che i visitatori attraverseranno, progettato per essere una sorta di teatro delle meraviglie con cui spiegare il tema, è lo scenografico Padiglione Zero: 9000 metri quadrati di costruzioni, collezioni antiche e moderne in modo da raccogliere l'immediata emozione degli spettatori. Il percorso si snoda attraverso una biblioteca - un imponente archivio della memoria del mondo - una balaustra adibita a palcoscenico e una parete di mattoni trasparenti che simboleggia la biodiversità. Una delle sale sarà dedicata alla follia dello spreco del cibo. Un'altra contiene una quercia artigianale alta 23 metri, che "sfonda" il tetto, esce all'esterno e simboleggia la vittoria della natura su tutto. Ma, appena varcato l'accesso principale, entriamo in un castrum moderno, ispirato ad un accampamento romano a forma di croce, in cui Cardo e Decumano si intersecano su una superficie di centomila metri quadrati. Sarà lì, l'Italia. Distesa lungo il Cardo, dal padiglione del vino fino a Palazzo Italia, in un percorso che vuole essere la metafora del Grand Tour, quando il nostro Paese era una tappa obbligatoria dei viaggi di formazione del Settecento.

Il tema del cibo verrà presentato in tutte le sue forme: dagli stand ai padiglioni dell'arte di Vittorio Sgarbi, che spaziano da quello dedicato a Leonardo a quello di Raffaello, da quello del Libro a quello del Giornalismo. Verranno proposti approfondimenti sulle tematiche di carattere scientifico e tecnologico, con attenzione ai processi produttivi, alle politiche e ai meccanismi di mercato per garantire la sicurezza e la qualità alimentare. Puntuale è stato, alla prova generale di Expo, sabato 7 febbraio, l'intervento video di Papa Francesco: il pontefice incita ad avere "uno sguardo e un cuore orientati non ad un pragmatismo emergenziale, ma ad un orientamento deciso nel risolvere le cause strutturali della povertà (c'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre lo spreco e l'uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi)". Quindi l'invito ad essere custodi, non padroni della terra. L'urgenza dell'allarme dello sfruttamento del pianeta offre un'opportunità di analisi, confronto, raccolta di idee e pianificazione di progetti.

Infatti, a causa dell'evidente necessità di un'azione la più concreta possibile, verrà proposta per la prima volta una Carta di responsabilità e impegni rivolta a cittadini, governi e istituzioni. Il documento si propone come lo strumento per guidare il dibattito che si svolgerà nei prossimi mesi e vuole essere la grande eredità dell'evento. Un primo scheletro della "Carta di Milano" dovrebbe essere pronto prima dell'apertura dei cancelli e verrà sottoposto, durante la manifestazione, anche alla firma dei visitatori. Il modello è quello del protocollo di Kyoto: in questo caso, però, invece che di parametri sul rispetto dell'ambiente, si parlerà di alimentazione.

In conclusione sarà fondamentale cosa, ma anche come si comunicherà: è importante riempire l'Expo di contenuti, ma anche farlo diventare un grande show che attiri l'attenzione con valenza pubblicitaria, una vetrina. Perché nel mercato globale la pubblicità è fondamentale e come diceva l'imprenditore Henry Ford: "Le anatre depongono le loro uova in silenzio. Le galline invece schiamazzano come impazzite. Qual è la conseguenza? Tutto il mondo mangia uova di gallina."

Fabiola Ricci



EDITORIALE



Marconiani! Eccoci con una nuova puntata del "Guglielmo"!

In questo numero, oltre a dilettarvi con la scienza, le lingue, i racconti di avventure in giro per il mondo, ecc., abbiamo riservato uno spazio speciale a quello che sarà l'evento dell'anno: il tanto atteso Expo2015 di Milano, che tratterà una tematica che ci tocca quotidianamente... il CIBO! Vi abbiamo, per questo,

già resi partecipi con il grande sondaggio interno alla scuola circa le vostre abitudini alimentari e vi segnaliamo, in particolare, la proposta di riflessione sul tema "Cibo e ecosostenibilità" di pag. 3. Ritroverete queste tematiche non solo in prima pagina ma ancora... sfogliando il nostro giornalino!

In bacheca: la pagina che la "Gazzetta di Parma" ha dedicato al nostro giornale il 28 gennaio 2015 e, ultimo ma non ultimo, come ogni anno qualche scatto della giornata di Andalo.

Quindi: ENJOY!

Silvia Capelli, Sara Dallagiacoma, Valentina Fornari, Fulvia Marenghi



ALL'INTERNO:

"Sondaggio sull'alimentazione" e "Sportenti"

2

"One planet - Sostenibilità, una sfida globale" e "Chef di successo: famosi per cosa?"

3

"A quattr'occhi sull'Europa"

4

"I fatti dal mondo", "Lo scaffale", "Cinepedia" e "Ipod del Marconi"

5

"Auckland, città ideale", "Boston, una città tra il vecchio e il nuovo" e "Viva gli occhi a mandorla!"

6

"Scrittura creativa", "Science quiz" e "Le vignette di Andrea"

7

"Dulcis in fundo" e "La bacheca"

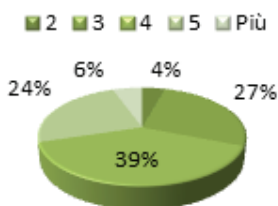
8

SONDAGGIO SULL'ALIMENTAZIONE PROPOSTO NEL NOSTRO LICEO NEL MESE DI GENNAIO

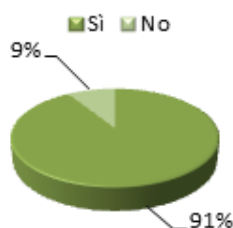
1) Quesito: Presti attenzione alla tua alimentazione?
Risposte: Sì 60%, No 40%



2) Quesito: Quanti pasti consumi al giorno?
Risposte: 2 4%, 3 27%, 4 39%, 5 24%, Più 6%

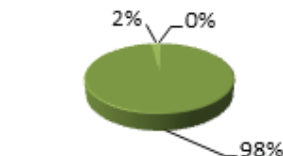


3) Quesito: Mangi a casa a pranzo?
Risposte: Sì 91%, No 9%



4) Quesito: Hai un'alimentazione tradizionale, o sei vegetariano o vegano?
Risposte: Tradizionale 97,8%, Vegetariano 1,9%, Vegano 0,3%

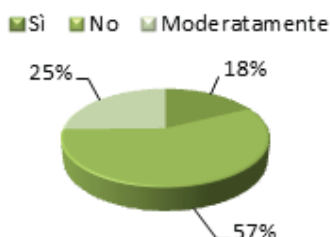
Tradizionale Vegetariano
Vegano



5) Quesito: Pensi che sia da preferire il consumo di prodotti biologici?
Risposte: Sì 56%, No 44%

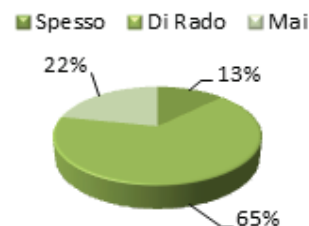


6) Quesito: Se pratichi sport, la tua dieta è influenzata dall'attività sportiva?
Risposte: Sì 18%, No 57%, Moderatamente 25%



7) Quesito: Frequenti fast food?

Risposte: Spesso 13%, Di rado 65%, Mai 22%

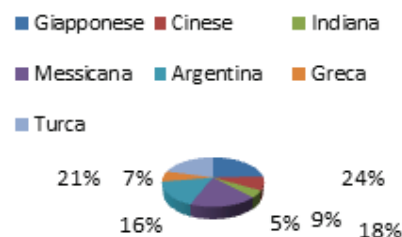


8) Quesito: Ami la cucina straniera?
Risposte: Sì 56%, No 44%



9) Quesito: Quale cucina straniera preferisci?

Risposte: Giapponese 24%, Cinese 9%, Indiana 5%, Messicana 18%, Argentina 16%, Greca 7%, turca 21%



Dati e grafici di Lorenzo Fendillo

SPORTENTI

GIULIA GALVANI



Data di nascita: 24/06/1999
Classe: 2^{AD}
Sport: Tennis
Società: Tennis Club Castellazzo
Risultati: Vice campionessa provinciale, componente della squadra di Serie A del Castellazzo (squadra classificatasi terza in Italia), partecipazioni a tornei di livello europeo (Budapest, Monaco, Rijeka e Avignone).
Motto: "Listen, smile, agree and then do whatever what you were gonna do anyway"

SQUADRA MARCONI PALLAVOLO



Anno: 2014/2015
Componenti: Martina Reggiani 3^{AM}, Martina Pellegrini 3^{AM}, Asia Chiappalone 2^Q, Nicole Ruggeri 3^{AC}, Leonardo Dondi 3^{AD}, Nicolò Concarì 1^{AD}, Rocco Mordonini 1^{AD}, Vittorio Menozzi 1^{AD}, Michele Storti Gaiani 2^{AA}, Lucrezia Ravasini 2^{AA}
Risultato: Vincitori triangolare di pallavolo tra scuole (Liceo Marconi, Liceo Romagnosi e Liceo Boon)

CHIARA BACCHINI



Data di nascita: 15/06/1998
Classe: 3^{AM}
Sport: Basket
Società: Basket Parma
Risultati: Capitana della nazionale femminile Under 16 all'Europeo di Debrecen, titolare nel proprio Club di Serie A.
Motto: "La fatica non è mai sprecata: soffri ma sogna"

Filippo Delpogetto e Alessia Passerini



ONE PLANET - SOSTENIBILITÀ, UNA SFIDA GLOBALE

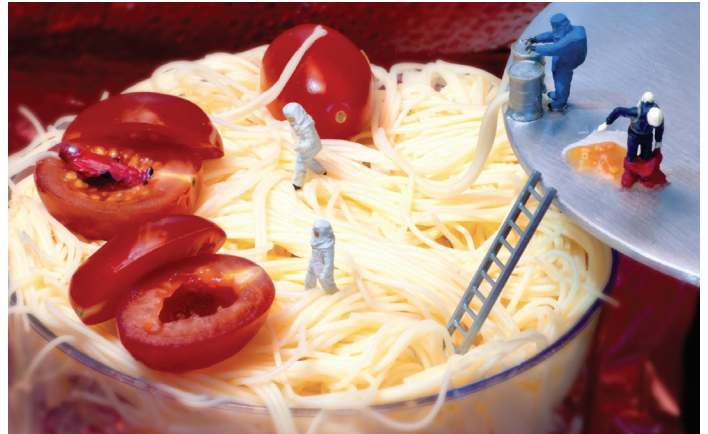


"Entro il 2050 il pianeta conterà oltre 9 miliardi di abitanti, 2 miliardi di bocche in più da sfamare", "La popolazione aumenta, presto saremo 9 miliardi": così tuona la rivista "National Geographic Italia" e così anche Expo Milano 2015 si impegna -con il programma Feeding Knowledge e il bando delle Best Sustainable Development Practises- ad essere il luogo nel quale riflettere e confrontarsi su "scelte politiche consapevoli, stili di vita sostenibili" e nel quale trovare un equilibrio tra disponibilità e utilizzo delle risorse "anche attraverso l'utilizzo di tecnologia all'avanguardia". Ma, in primo luogo, cosa possiamo fare ogni giorno per risolvere il problema del cibo? A ciò cerca di rispondere Umberto Veronesi, in *La scelta vegetariana* e *La dieta del digiuno*, che sostiene l'inevitabilità del vegetarianesimo anche per una questione di tipo ecologico-sociale: poiché i prodotti agricoli sono in grado di sfamare i sette miliardi di abitanti che attualmente siamo, se i due terzi non fossero destinati all'allevamento, e poiché la produzione agricola è meno dispendiosa di risorse naturali (si calcola che per produrre la stessa quantità di cibo con l'allevamento intensivo si utilizza settanta volte più acqua che con la coltivazione), ridurre o eliminare il consumo di carne dalla dieta porterebbe non solo vantaggi contro l'obesità e il cancro ma anche su scala globale nella tutela delle risorse naturali, dando così una potenziale risposta alla fame nei paesi emergenti e nel terzo mondo. E' davvero la scelta vegetariana quella che garantisce un minor impatto ambientale e il riparo da ciò che ci spaventa, e non sappiamo curare, come per esempio il cancro? Cosa intendono gli Expo Ambassadors con "tecnologia all'avanguardia"? Siamo davvero in grado di garantire una sufficiente produzione agricola per sfamare il sempre crescente numero di vegetariani e i nuovi nati? Come è possibile "rendere più produttivi i terreni", ma "congelare l'impronta ambientale dell'agricoltura"?

Questa è la sfida che Monsanto Corporation e International Research Institute (IRRI) cercano di affrontare da anni attraverso l'utilizzo delle Green Biotechnologies.

Come esempio di biotecnologie applicate in campo agricolo si possono prendere in esame quelle attuate dal IRRI nelle Filippine per aumentare la produzione di riso e far fronte alle sempre più frequenti alluvioni (probabilmente causate dallo scioglimento dei ghiacciai e dal conseguente innalzamento del livello dei mari): l'ingegneria genetica applicata al riso con la creazione delle varietà IR8 e IR64 Sub1.

Il primo, anche chiamato "Super Rice", nei primi sei anni sembra aver dato il 60% di chicchi e il 40% di crusca contro il 50% di chicchi del riso comune, portando ad un aumento del 20% del raccolto finale. Il secondo, che è stato pensato per affrontare il problema delle crescenti alluvioni in Asia, è il risultato dell'inserimento di DNA ricombinante, che garantisce la resistenza alla sommersione per tempi più lunghi della varietà IR64, nella tipologia di riso scelta come cellula ospite. Entrambi sono volti a fronteggiare la richiesta di riso delle zone del Medio e Estremo Oriente, ma possono essere portati come esemplum delle "tecnologie all'avanguardia" pubblicate da Expo, che dedicherà largo spazio alla tematica del riso. Però questo è davvero il modo per produrre di più e salvaguardare l'ambiente? I problemi etici della manipolazione genetica implicano: la sicurezza del suo impiego e la valutazione del rischio connesso al suo utilizzo; l'utilità per il bene della società presente e futura; la conservazione della biodiversità. Consideriamo inoltre che non si conoscono gli effetti a lungo termine di questi nuovi modi di fare agricoltura, dato che si tratta di modificazione di esseri viventi il cui sviluppo porta ad effetti indesiderati ed elementi di imprevedibilità e dato che l'utilizzo di meno pesticidi e più biotecnologie non ci assicura la sostenibilità della produzione. Forse è proprio l'aumento di popolazione a non essere di per sé 'sostenibile': dal momento che ciascun essere umano utilizza risorse per ottenere cibo, riparo e benessere, ma, pur facendolo in maniera attenta e coscienziosa, le consuma e non le rende più disponibili per sostenere altre specie, quanti più homo sapiens ci saranno su questo pianeta tanto più ne soffrirà la biodiversità. D'altronde se nel diciannovesimo secolo si poteva ancora immaginare l'avvenire di uno "stato stazionario" (J.S. Mill, *Principles of Political Economy*) idealmente in grado di soddisfare tutti i bisogni di una società, oggi, più di 150 anni dopo, possiamo scorgere un futuro amaramente diverso: non solo la crescita demografica - non più dovuta allo scarso controllo della nascite, ma soprattutto ad un aumento della prospettiva di vita grazie al miglioramento delle condizioni igienico-sanitarie mondiali e al progresso medico- ma anche la continua nascita di



nuovi bisogni -diretta conseguenza del consumismo capitalista- ci impediscono di creare lo stato millenario e ci portano a dover affrontare sfide future come l'invecchiamento e le migrazioni di popoli. Una cosa è certa, se non si prenderanno decisioni rapide e mirate, i rischi per la sicurezza sociale nei singoli stati saranno molteplici: la presenza di folli gruppi di disoccupati, combinata con l'esistenza di città sovraffollate e lo scarso accesso alla terra coltivabile e all'acqua, darà origine ad una popolazione adirata e frustrata rispetto al proprio status quo, e perciò più suscettibile a ricorrere anche alla violenza per migliorare la situazione. In conclusione, dobbiamo riflettere sulla sostenibilità delle produzioni e sul loro aumento o forse il quesito su cui oggi è necessario riflettere è piuttosto la costante crescita demografica?

Valentina Fornari

CHEF DI SUCCESSO: FAMOSI PER COSA?

Negli ultimi anni la cucina, o meglio il cucinare, è diventato un argomento di grande interesse, una vera e propria moda: ci sono interi eventi dedicati, studi specializzati, sugli scaffali delle librerie sono sempre più numerosi i libri di ricette, tanti sono i programmi culinari di successo.

Quando un argomento, un tema, un settore diventa di moda, i suoi protagonisti diventano personaggi. Ed ecco allora che anche gli chef, gli autentici protagonisti della cucina, assumono un ruolo che trascende la loro abilità tecnica. Come afferma Gualtiero Marchesi, uno degli chef italiani più conosciuti nel mondo, "oggi il cuoco professionista non deve solo essere un maestro nel maneggiare i prodotti primari, ma deve dimostrare anche grandi doti di comunicazione e di pubbliche relazioni". In sostanza, l'identikit del cuoco è oggi cambiato. Un tempo il cuoco era il "re" della sua cucina, del suo ristorante, tutt'al più della sua città, ma fino a qualche anno fa nessun addetto ai lavori avrebbe pensato che alcuni chef sarebbero diventati protagonisti di programmi televisivi, avrebbero avuto stampato il loro volto sui furgoncini di grandi aziende alimentari, sarebbero diventati delle vere e proprie star conosciute da milioni di persone. Proprio come un famoso attore, un grande calciatore, un artista di fama mondiale. E invece è andata proprio così e ovviamente

sono cambiate anche le regole del gioco: se vuoi essere famoso, non devi essere solo bravo, devi essere bravo a farlo pensare agli altri. Oggi uno chef che voglia diventare un "Masterchef" deve prima di tutto saper comunicare al grande pubblico, deve piacere come personaggio prima ancora che come specialista del suo mestiere. L'abilità tecnica è sicuramente necessaria, ma è probabilmente secondaria.

Ci sono attori molto famosi che non rappresentano l'eccellenza in termini di recitazione, ci sono sportivi che diventano icone mondiali senza essere i migliori nelle loro rispettive discipline, ci sono cantanti che vendono milioni di dischi senza essere fenomenali nel canto. Sono però veri personaggi, animali da palcoscenico che sanno trasmettere emozioni a chi li guarda e a chi li ascolta.

I "Masterchef", poi, hanno ancora qualcosa in più. Stiamo assistendo ad un fenomeno nuovo e paradossale. Provate a rispondere a questa domanda: quanti di voi hanno effettivamente assaggiato i piatti di Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Joe Bastianich? Pochissimi! Pensateci bene: è come se un calciatore diventasse famoso per aver raccontato bene quanto bene sa giocare al calcio senza averlo fatto mai vedere; è come se un musicista ci avesse convinto della bellezza della sua musica senza aver-

cela mai fatta ascoltare; è come se un pittore ci avesse incantato facendoci solo immaginare la straordinarietà del suo dipinto; è come se un poeta si dichiarasse tale senza aver mai scritto un verso.

La domanda sorge spontanea: i grandi "Masterchef" del giorno d'oggi sapranno veramente cucinare o ce l'hanno solo raccontata? Personalmente, dei loro piatti non ho nemmeno sentito il profumo.

Pietro Azzali





A QUATTRO OCCHI SULL'EUROPA

DIETA MEDITERRANEA EN ESPAÑA

La propuesta de la dieta mediterránea es disfrutar en la mesa de un modo muy saludable. Ha sido declarada patrimonio Cultural e Inmaterial por la Unesco. Está basada en el consumo de aceite de oliva, vegetales y productos frescos de temporada. Para resumir es una alimentación equilibrada y completa. La dieta mediterránea es la base de la gastronomía española y sus principios están presentes en muchos platos típicos de España. Por ejemplo el aceite de oliva es un condimento fundamental en muchas recetas: España es una de sus principales productoras que se produce en Andalucía y Cataluña, para saborearlo se sugieren recetas como el gazpacho o el salmorejo. El aceite es también recomendable para la salud porque tiene muchos beneficios para el corazón. Las frutas, las verduras y las legumbres son productos muy importantes de la dieta. Cultivaciones importantes son los plátanos de las Canarias, las fresas de Huelva, las uvas de Vinalopó y los melocotones de Calanda (Aragón). También el consumo de cereales pertenece a la dieta mediterránea y el producto más utilizado es el arroz, ingrediente principal en platos como la paella, típica de Valencia. Otros de los productos de la dieta son los lácteos; sobre todo las regiones del norte son las más reconocidas por postres tradicionales a base de leche, mientras el queso puede acompañar muchas comidas. Entre las recomendaciones de la dieta mediterránea se encuentra también el consumo moderado de huevos y el consumo de pescado azul o mariscos por los menos una o dos veces a la semana. En el primer caso, nada mejor

que una sabrosa tortilla, con huevos y patatas, típico alimento español. En cuanto al pescado España, bañada del Mar Mediterráneo, el Océano Atlántico y del Mar Cantábrico, permite saborear diferentes tipos. Entre las más características están las anchoas, el bacalao y el pescado de Andalucía y, sobre todo el marisco de Galicia. Al fin, recuerden que beber vino con moderación en el ámbito de la dieta mediterránea es un hábito saludable. En España podrán probar muchos vinos típicos. Aquellos producidos en la Rioja son entre los más prestigiosos a nivel internacional. Tener en cuenta: La dieta mediterránea es mucho más de una recomendación gastronómica saludable: es un estilo de vida que exige una elaboración artesanal de los alimentos y una tradición de comer en compañía con los amigos, en una atmósfera tranquila, donde la comida representa un momento relajante. En España es costumbre comer después de las 14 y se cena cerca de las 22. En el desayuno de base no pueden faltar leche, galletas, dulces, tostos y ni tampoco pan con mantequilla y mermelada. A las 11 si se puede, se va de tapas: bocadillos con embutidos, quesos, tortilla, café o cerveza. A las 13 los amigos se encuentran en un bar para beber una copa de vino tinto. Cerca de las 17 los niños meriendan en los salones de té y en las pastelerías. A las 19 está el aperitivo, otras tapas con vino y cerveza. La comida de la noche se realiza cerca de las 22 pero en verano puede ser también más tarde.

Filippo Mazzoli e Silvia Percudani



NOCH STÄRKER UND FREIER

Am 7. Januar 2015 haben schwerbewaffnete Angreifer die Räume der Satirzeitung „Charlie Hebdo“ überfallen und mindestens zwölf Menschen getötet; unter den Opfern des Anschlags sind acht Journalisten und zwei Polizisten.

Nach dem Angriff hat Kanzlerin Angela Merkel erklärt: „Diese abscheuliche Tat ist nicht nur ein Angriff auf das Leben französischer Bürgerinnen und Bürger und die innere Sicherheit Frankreichs. Sie stellt auch einen Angriff auf die Meinungs- und Pressefreiheit dar, ein Kernelement unserer freiheitlich-demokratischen Kultur, der durch nichts zu rechtfertigen ist.“

Journalist Berthold Kohler schreibt: „Der Anschlag trifft eine kleine Zeitung, er gilt aber der ganzen freien Presse. Mehr noch, er stellt eine Kriegserklärung an die ganze freie Welt dar.“ Seiner Meinung nach, dürfen wir nicht zulassen, dass Männer mit Kalaschnikows und Panzerfausts bestimmen, was man sagen, schreiben, zeichnen und auch nur denken darf. „Ein solcher Meinungskampf wäre das Ende der freien und offenen Gesellschaft.“

Deshalb sind in Deutschland viele Bewegungen geboren, die gegen die Islamisierung Europas kämpfen. Die berühmteste ist „Pegida“: der Name steht für „Patriotische Europäer gegen die Islamisierung des Abendlandes“ und wurde am 11. Oktober 2014 von Lutz Bachmann gegründet.

Trotzdem sind viele Deutsche gegen die Pegida-Bewegung. Wenige Tage nach dem Anschlag in Paris haben Präsident Joachim Gauck und Kanzlerin Angela Merkel eine Demonstration organisiert, mit den Schlagwörtern: „Islam gehört Deutschland“. Der Präsident erklärt: „Freiheit und Menschenrechte sind nicht französisch, deutsch oder europäisch: sie gehören jeden Menschen. Einwanderer haben mit ihrer Kultur und Religion Deutschland bereichert, und jetzt ist unser Land interessanter und erfolgreicher geworden.“

Einwanderer sind eine Bereicherung, und der Islam hat mit diesen Anschlüssen nichts zu tun. Auf jedem Fall, dürfen die freie Welt und ihre Presse sich nicht von solchen Blutbädern einschüchtern lassen.

Marta Mancini



STOP À LA LIBERTÉ D'EXPRESSION?

L'attentat qui a bouleversé le monde entier s'est produit le 7 janvier à 11.30 quand deux hommes, les frères Kouachi, armés de kalashnikov, ont attaqué le siège de Charlie Hebdo causant la mort du directeur du journal, Stephan Charbonnier, cinq collaborateurs, deux policiers et beaucoup de blessés. Certainement ce qui a provoqué beaucoup de douleur et terreur, au-delà de la mort des personnes, c'est le fait que la liberté de presse et de pensée ont été remises en question, ou peut-être ont-elles toujours été une utopie? Les chefs d'état se sont exprimés de manière différente: le président français Hollande considère l'attentat comme « attaque de terrorisme » et il affirme que la France, restant unie, pourra affronter ses ennemis avec courage, comme elle a toujours fait et que le message de liberté des dessinateurs sera défendu à leur

nom. « La liberté d'expression est un droit mais aussi un devoir », dit le Pape Bergoglio à propos de ce qui s'est passé. Il soutient que tuer au nom de Dieu c'est une aberration et que la religion des autres ne doit pas être un instrument de ridiculisation parce que la liberté de parole et de culte sont des droits humains inaliénables. Les positions des journaux du moyen-orient ont été souvent en opposition et différentes: l'agence officielle saoudienne Spa définit l'attentat comme « une couarde attaque de terrorisme, rejeté par l'Islam et par toutes les religions » et le quotidien libanais As Saafir comme « une attaque à la liberté de presse et aux arabes », alors que le journal que le journal

conservateur Yeni Akit écrit que l'attentat a été provoqué par les français et le Türkiye considère les dessins comme une « attaque au prophète ». Jusqu'à aujourd'hui, cet attentat a eu des résultats différents pour l'Orient et pour l'Occident: si pour le premier ce qui est arrivé a été un avertissement et une motivation pour améliorer les systèmes de sécurité nationale, pour l'Orient, par contre, et en particulier Al Qaeda ou les autres organisations terroristes c'est la preuve que avec un petit effort, pas au niveau des grandes attaques (New York, Madrid, Londres), ils ont obtenu un écho médiatique extraordinaire. Le risque vient du fait que cet événement soit considéré un succès et qu'il puisse se répliquer de nouvelle fois.

Sara Dallagiacoma

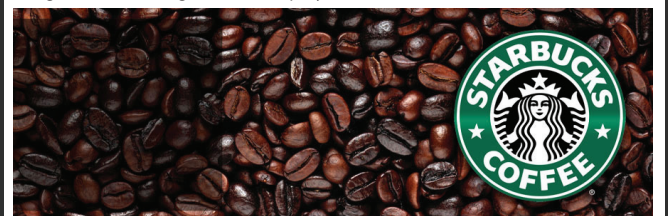


BIG IDEAS COME IN FRONT OF A CUP OF COFFEE

How was one of the most popular international coffee chains started. This is the story of Starbucks, one of the most powerful production and delivery companies in the coffee industry. Created in 1971 in Seattle, USA, as a normal coffee distributor, Starbucks began its expansion in 1980 with the arrival of Howard Schultz. Today Howard Schultz is worth 1.5 billion dollars; thanks to him this brand has become famous worldwide. Everything began with a trip to Italy, where coffee is a sort of life style. Schultz went to Milan where he became fascinated by the magic atmosphere that a cup of coffee could produce. Therefore, he decided to import the Italian coffee culture to the USA, adapting it to the American context. He decided to found his coffee house and call it "The Newspaper". It was a great success, and with the profits gained, he bought the company

and concentrated on its expansion. Since Schultz's return in 1987, Starbucks has grown exponentially, not only in the USA. In 2009 it was estimated that two Starbucks were opened almost every day. Less than the half of the 20 thousand coffee houses are in the USA, the others are found all over the world, from China to the UK. But why is Starbucks so famous? Because of its friendly atmosphere and a team of young employees that sell 2.3 billion cups of coffee every year. They call their customers by their names, which is something you can't find anywhere else: at Starbucks "one cup is one story". Sofas, free Wi-Fi and a relaxing atmosphere characterize each of the 20 thousand coffee houses around the world. You can find Starbucks everywhere except in Italy, so we would like to ask Schultz: "Is it time for Starbucks to come to Italy?"

Linda D'Onofrio e Sveva Turchi



I FATTI DAL MONDO



05/01/15: La musica italiana è in lutto: muore nella notte Pino Daniele, cantautore napoletano.
08/01/15: Arriva anche dai colleghi giornalisti italiani la solidarietà alla redazione del periodico satirico "Charlie Hebdo" presa d'assalto da due franco-algerini il 7 gennaio. Tutto il mondo parla di questo attacco terroristico, 12 vittime e 8 feriti.
13/01/15: Divieto di fumo nelle automobili in presenza di minori. È questo l'obiettivo del decreto al quale sta lavorando il Ministro della Salute Beatrice Lorenzin.
27/01/15: Giorno della Memoria 2015: sono settant'anni dall'apertura dei cancelli del lager di Auschwitz. Il 27 gennaio 1945 vennero rivelate al mondo le violenze compiute principalmente sul popolo ebraico ma non solo.
31/01/15: Sergio Mattarella, giudice della Corte Costituzionale, palermitano, è il dodicesimo Presidente della Repubblica italiana. Eletto al quarto scrutinio con 665 voti: quasi due terzi dell'assemblea dei grandi elettori.

8/02/15: Pietro Aliprandi: "Sarò il primo italiano su Marte, faccio



sul serio, non è Star Trek". Lo studente di Conegliano Veneto ha 25 anni ed è l'unico connazionale tra i 100 selezionati. La missione: colonizzare il pianeta sotto gli occhi delle telecamere.
12/02/15: Demografia, Istat: nel 2014 sono nati 509mila bambini, mai così pochi dall'Unità d'Italia.
14/02/15: E' morto Michele Ferrero, inventore della Nutella e dei Tic Tac.
16/02/15: Expo, colline e foreste: la cittadella ha preso forma. I padiglioni sono sempre più definiti: su 50 padiglioni riservati ai vari

Paesi, 32 sono in fase avanzata. In alcuni si lavora 24h su 24: ogni giorno più di 40mila operai e 400 camion entrano ed escono dai cancelli del cantiere di Rho-Pero.
22/02/15: Donazioni dall'Olanda per riparare la Barcaccia. Arrivano le scuse dai Paesi Bassi, diverse le donazioni online raccolte grazie alla campagna "Scusa Roma".
22/02/15: Agli Oscar 2015 trionfa *Birdman* con quattro premi, tra cui quello per Miglior film. Milena Canonero è la vincitrice dell'Oscar per i migliori costumi per *Grand Budapest Hotel* (nona nomination e quarto riconoscimento per la costumista italiana).

Elena Luca



LO SCAFFALE

Il cacciatore di aquiloni- Khaled Hosseini
<<C'è un solo peccato. Uno solo. Il furto. Ogni altro peccato può essere ricondotto al furto. Per esempio, se dici una bugia a qualcuno, gli rubi il diritto alla verità>> esordì Baba, il padre di Amir, protagonista del libro. Quest'ultimo scoprì solo dopo quasi 40 anni che aveva privato ed era stato privato del "diritto alla verità".

Hosseini ci mostra l'Afghanistan attraverso i ricordi del protagonista, fornendoci due immagini differenti di questo paese: l'Afghanistan il cui cielo invernale si riempie di colorati aquiloni e nelle cui vie giocano vivaci bambini; e l'Afghanistan oppresso da violenza e conflitti, senza infanzia e senza futuro.
Un libro che si legge tutto d'un fiato, ma che lascia riflettere molto.

Linda D'Onofrio

L' amico ritrovato, Fred Uhlman

Hans Schwarz è un ragazzo sedicenne, figlio di un medico di origine ebraica, che frequenta il Karl Alexander Gymnasium di Stoccarda. Un giorno arriva nella sua classe un nuovo ragazzo di nome Konradin von Hohenfels. Hans, incuriosito dalla sua eleganza e dai suoi modi di fare aristocratici, vorrebbe subito diventargli amico e prova così ad attirare la sua attenzione portando in classe la propria collezione di monete. All' inizio Konradin non sembra provare alcun interesse per Hans, ma un giorno, sulla strada di casa, gli rivolge inaspettatamente la parola. Così tra i due nasce un' amicizia perfetta e magica. Hans presenta l' amico ai genitori e lo invita spesso a casa sua, ma Konradin non presenta Hans ai propri genitori e, anzi, cerca di evitarlo in loro presenza (infatti la madre odia e teme gli ebrei, e il padre non

vuole contraddirla). Proprio per questo motivo la loro amicizia comincia ad affievolirsi, fino alla totale compromissione con l' introduzione delle leggi razziali di Hitler: a causa di queste Hans è costretto a partire per l' America. Solo dopo molti anni si renderà conto di non esser mai stato rinnegato dall' amico "ritrovato".

Fulvia Marengini

Lo scaffale... della biblioteca

Il Signore delle Mosche - William Golding, LETT. INGLESE 823 GOL
Ritrovarsi naufraghi su una meravigliosa isola del Pacifico, circondata da una natura selvaggia e incontaminata, superstiti di un incidente aereo e lontani da un brutale conflitto planetario: questa è l' introduzione ideale per un romanzo d'avventura. I protagonisti sono alcuni bambini inglesi dalle personalità profondamente differenti, accomunati dall' entusiasmo di essere liberi dal controllo degli adulti. Ralph e Piggy, lasciandosi guidare dai precetti educativi che rimarranno sempre vivi in loro, definiscono un progetto democratico fondato sull' eguaglianza e sulla libertà. La situazione degenera rapidamente a seguito dell' arrivo di Jack, un bambino autoritario e violento che riesce a dividere il gruppo originario. "Le leggi!" gridò Ralph. "Tu non rispetti le leggi!" A chi gliene importa? Ralph chiamò a raccolta tutte le sue facoltà. "Ma le leggi sono l' unica cosa che abbiamo!" Ma Jack li guardava in piena rivolta: "Chi se ne frega delle leggi!" I protagonisti iniziano a trascurare i propri doveri, si riuniscono in una sorta di società tribale in cui prevalgono i bambini portatori di valori negativi. L' autore dà voce ad un' infanzia degenerata. "Ralph piangeva la fine dell' innocenza, la durezza del cuore umano, e la caduta nel vuoto del vero amico, l' amico saggio..."

Il lettore è inevitabilmente portato a riflettere sulla capacità dell' animo umano di produrre atrocità, ma è lo stesso Golding a fornire una risposta forte nelle pagine del suo romanzo. "L' uomo produce il male come le api producono il miele."

Giulia Devincenzi



CINEPEDIA

THE IMITATION GAME

Siamo nell'inverno del 1952 e le autorità britanniche entrano nella casa del matematico, crittografo ed eroe di guerra Alan Turing per indagare su una segnalazione di furto con scasso. Finiscono invece per arrestarlo con l'accusa di atti osceni e quest'incriminazione lo porterà alla condanna per il reato di omosessualità. Tuttavia le autorità non sapevano che stavano incarcerando il pioniere della moderna informatica, che, riuscendo a decifrare i messaggi criptati nazisti attraverso la macchina Enigma, salvò più di quattordici milioni di persone, anticipando di ben due anni la fine della seconda guerra mondiale. Il racconto mira così a ricostruire la figura di un uomo eccezionale, mettendo sullo stesso piano l'unicità del suo genio e una personalità estremamente vulnerabile.

Maria Chiara Ferrari



IPOD DEL MARCONI

A place like this - Majid Jordan

Media voti: 7,4
Genere musicale: Contemporary R&B
"Dal momento che rende continuamente la propria trasparenza, A Place Like This diventa una rappresentazione agrodolce di ciò che la lucidità ti dà: mancanza di intrighi."
"Troverai che i loro testi contengono complessivamente una certa malinconia oltre all'angoscia e alla vulnerabilità emotiva."



Trust - 18+

Media voti: 7,7
Genere musicale: R&B
"Questa musica è per le tue ossa, melodie così primordiali che si può quasi credere di non averle mai sentite prima, ma allo stesso tempo reso nel misterioso, nell' alieno,

e nell'inquieto. Il risultato è un album di dissonanza melodica-un record avvolto in beats da spostare, ma sovrapposto con il tipo di testo che mette sudore sulla fronte e un brivido lungo la schiena."

Unknown Memory - Yung Lean

Media voti: 6
Genere: Rap
"I suoi testi sono più scuri e più introspettivi, ma non ha perso il suo senso dell'umorismo giovanile."
"Lui è un musicista di cui le persone imitano i suoni, che ha un'estetica, per quanto goffo possa essere, che è di vasta portata e si connette con un enorme numero di ascoltatori, e continua a incuriosire."
"Sorpontemente per uno svedese adolescente, c'è una ricchezza di profondità emotiva. Sono riluttante a chiamarla satira perché non credo che ci sia l'intenzione di suscitare risate nell'ascoltatore, ma Yung Lean prende alcuni dei più familiari giochi rap e li conficca nella testa in un modo che solo lui è capace."

2014 Forest Hills Drive - J.Cole

Media voti: 7,3
Genere musicale: Hip hop
"Un disco personale, fin troppo per certi versi, in cui il rapper ama vestire i panni del

populista e narrare fama, famiglia e sforzi dell'uomo comune."

"Tralasciando gli ego-moment più che naturali del rap, *2014 Forest Hills Drive* è un disco veramente pregevole e ben costruito. Produzioni deliziose e rap eccellente."

Adele Tanzi

Una voce dal coro

The show must go on

Molto diversa dai canoni dei Queen, *The show must go on* è caratterizzata da tonalità minori e un ritmo lento, sottolineato dall'imponente utilizzo degli archi. In un continuo crescendo di solennità, che esplode nel ritornello con l'imitabile acuto di Freddy Mercury, questa canzone trasporta l'ascoltatore in mondi nuovi e sognanti e lo spinge a riflettere grazie al testo di profonda protesta.

Carol of the bells

Questa canzone è stata rivisitata e amata da decine di cori, grazie alla sua grande potenza emotiva. Sorretta dai bassi e dai contralti e coronata dai soprani e dai tenori, nel suo culmine obbliga il pubblico a provare un brivido, che scompare lentamente, trasportato dal solenne rintocco di campane che pone fine alla canzone.

Giovanni Pelosi



AUCKLAND, CITTÀ IDEALE

Come forse molti di voi sanno, Auckland è una tra le più importanti e conosciute città della Nuova Zelanda: originale, affascinante, per certi aspetti simile alle grandi città europee, ma per altri profondamente diversa e con un "carattere" tutto suo. Auckland si trova nell'estremo nord del Paese e, con quasi un milione e mezzo di abitanti, è la città più popolata della Nuova Zelanda ed anche la più attiva dal punto di vista economico. Ciò che la caratterizza e che la rende speciale è l'infinito "blu" che la circonda, essa è infatti situata tra un golfo ed un porto, e da qualunque parte si guardi si riesce sempre a scorgere un "pezzo" di Oceano; numerosi sono coloro che si spostano ogni giorno, per andare al lavoro o a scuola, con il battello (cosiddetto ferry), proprio come noi facciamo con l'autobus. Altro elemento tipico di Auckland è il "verde": molto frequentemente si trovano parchi estesi e ben curati, così come fiori ai bordi di alcune strade o "strisce" di erba verde brillante. È dunque chiaro come essa sia una città "simbolo" di tranquillità e serenità, qualità che spesso vengono associate alla Nuova Zelanda stessa, ma, nonostante questo suo essere "in pace", Auckland è al tempo stesso sempre "in moto" con uomini in giacca e cravatta di corsa tra una telefonata e l'altra, centri commerciali colmi di gente, persone che di fretta mangiano qualcosa sulla strada, una vita notturna entusiasmante, non facile da trovare nelle altre città neozelandesi. Infine, qualcosa che visitando Auckland sicuramente si nota è la presenza di un vastissimo numero di persone provenienti da tutto il mondo: passeggiando per Queens Road, la via del centro per eccellenza, non è affatto raro sentire parlare cinese, tedesco, francese, o un'altra lingua, naturalmente oltre all'inglese. Ricca di una meravigliosa natura, Auckland offre diverse opportunità ai suoi abitanti, rivelandosi dunque un luogo ideale per vivere a qualsiasi età.

Matilde Passerini



BOSTON, UNA CITTÀ TRA IL VECCHIO E IL NUOVO



Boston, situata nel punto in cui il Charles River e il Mystic River sfociano nell'Atlantico formando il Boston Harbour, a nord della regione del New England, è la capitale dello Stato del Massachusetts. È un pezzo di Inghilterra nel cuore degli Stati Uniti, un ponte tra due culture e due continenti. I bellissimi edifici storici, con i vicoli acciottolati, le antiche chiese e i viali alberati, si fondono armoniosamente con la parte più moderna dei grattacieli e regalano a Boston un fascino particolare. È da qui che hanno avuto inizio fenomeni che hanno in seguito influenzato la politica e la cultura del paese, come lo sbarco dei pellegrini del Mayflower nella vicina Plymouth, che segnò l'avvento degli inglesi nel continente americano. Ed è per questo motivo che i suoi abitanti la chiamano affettuosamente The Hub, ovvero il centro di tutto. La città, con la sua architettura di tipo anglosassone e i suoi quartieri multiculturali è forse una delle più affascinanti di tutti gli Usa. Non solo importante per il ruolo avuto nella storia degli Stati Uniti, Boston è anche un importante centro culturale: nella sua zona vi sono, infatti, oltre cinquanta college e università fra cui la rinomata Harvard e il MIT, e sono molti i centri di ricerca sia di tipo scientifico sia sociale. Nel passato l'area di Boston è stata al centro dei movimenti culturali più influenti degli Stati Uniti, come il Transcendentalismo; inoltre vi sono diversi musei come il Museum Of Fine Arts, che è il più grande museo d'arte del New England. Boston è stato inoltre uno dei centri musicali più importanti per il rock underground negli anni Ottanta e Novanta.

Da non perdere il Freedom Trail, letteralmente il "sentiero della libertà": un percorso di circa sei chilometri, tracciato con una linea rossa continua, verniciata sui marciapiedi e sulle strade pedonali e a volte anche segnata con mattoni rossi, che va a toccare sedici luoghi di interesse storico. Si incomincia dal centrale Boston Common, il primo parco pubblico americano, e si continua verso nord ammirando la sontuosa cupola dorata della State House, l'ultima dimora del patriota Samuel Adams, oggi sede del Governo. Imboccando Park Street si raggiunge la Park Street Church, dove fu cantato per la prima

volta l'inno nazionale. Di fianco, all'Old Granary Burial Ground, hanno trovato riposo gli eroi della Rivoluzione. Mete successive sono la King's Chapel, la prima chiesa non puritana e l'Old Corner Bookstore, lo storico luogo d'incontro di letterati e di personaggi che hanno fatto la storia della città. Il primato di edificio pubblico più antico spetta all'Old State House, ex sede dei governatori inglesi, dalla cui balconata, nel 1776, venne proclamata la Dichiarazione d'Indipendenza. Di fronte sorge uno dei luoghi simbolo di Boston: cinque archi di pietra nel prato a indicare il Boston Massacre Site, dove il 5 marzo del 1770 cinque patrioti morirono dando l'avvio alla Rivoluzione. Nel quartiere del North End si raggiunge la Paul Revere House e la Old North Church, la più antica chiesa di Boston. Da lì si prosegue visitando la Uss Constitution, la più antica nave armata degli Stati Uniti, per finire al Bunker Hill Monument, dove sorge un obelisco di 67 metri in ricordo di una delle battaglie più cruente della storia americana. Altri luoghi che attirano l'attenzione sono il Faneuil Hall Marketplace: è il mercato cittadino di Boston, una vasta area pedonale dove si può trovare di tutto, dalle boutique a buon mercato fino a locali e ristoranti aperti quasi a ogni ora, è uno dei punti nevralgici della città, tant'è che qui si riuniscono molti artisti di strada per proporre le proprie esibizioni; il Boston Public Garden: è il più antico giardino botanico della nazione, le famose Swan Boats (imbarcazioni con giganteschi cigni finti) percorrono in festa i Boston Public Garden ogni primavera, da quando sono stati inventati nel 1877 da Robert Paget; il Fenway Park: sede storica dei Boston Red Sox, squadra della Major League di baseball; il New England Aquarium: una delle mete più indicate per la famiglia, dove si possono ammirare la piscina all'aperto con le lontre marine, l'anfiteatro galleggiante degli spettacoli con le otarie e, soprattutto, una colossale vasca cilindrica di tre piani in cui nuotano, l'una vicina all'altra, svariate specie marine (l'acquario organizza anche gite in barca con avvistamento balene).

Lavinia Guerra



VIVA GLI OCCHI A MANDORLA!

Dato il suo amore per il viaggio, Elena Frolidi, 4^L, non poteva non cogliere al volo l'occasione: un viaggio di quindici giorni attraverso la Cina, con Shanghai come meta principale.

1. Perché hai scelto proprio la Cina?

Prima di tutto sono stata mossa da un interesse verso la cultura: ho sempre voluto conoscere l'Oriente, quindi quando mio padre mi disse che avrebbe dovuto fare un viaggio di lavoro in Cina non ho perso tempo e mi sono aggregata.

2. Cosa ti ha colpito di più di Shanghai?

Non essendo abituata all'aspetto tipico della metropoli, sono subito rimasta impressionata dall'altezza dei grattacieli. All'ora di punta, poi, è impossibile muoversi per le strade a causa del traffico e della confusione... Per un europeo è molto difficile immaginarsi una realtà così diversa. Inoltre sono rimasta piacevolmente sorpresa dall'ospitalità dei

cinesi, e posso affermare che gli stereotipi non sono veri. Come, ad esempio, quello secondo cui mangiano solo riso.

3. A proposito di cibo, cosa mangiavi? E qual era il tuo cibo preferito?

La cucina cinese è molto varia: si mangiano diversi tipi di carne e tantissima frutta e verdura. Il mio piatto preferito era senza dubbio il riso alla cantonese, uno dei cibi tipici.

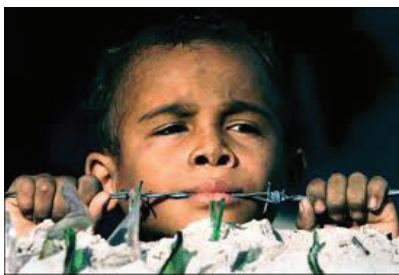
4. Consigliaresti agli studenti del "Marconi" questo viaggio?

Absolutamente sì: siamo nel 2015 e la Cina è da visitare per avere un'idea più completa del mondo e della direzione in cui esso sta andando.

Linda D'Onofrio
Marta Mancini
Sveva Turchi



SCRITTURA CREATIVA: "LA CHANCE"



Qual è il tuo nome? Gridamelo, non tacere: ho bisogno della tua voce. Chi t'ha rubato il sorriso? Piccolo, sii forte: il meglio deve ancora venire. Ricordati, amore, che ciò che vedi ora svanirà. Innocenza, mi strazia il vuoto dei tuoi occhi. Dammi i tuoi incubi, i tuoi ricordi: dimentica, amore. Tremo e grido forte contro coloro che ti hanno oltraggiato. Il vedere le armi che ti trascinano verso il suolo mi offende e amareggia.

Attento! Tieni il respiro, così il nemico non ti sente. Ecco, se ne sta andando, non senti i suoi passi che si allontanano?

Forse no, hai sentito troppi urli, spari ed esplosioni: troppo male. Respira liberamente, siediti anche se non è comodo quanto vorrei. Ehi, attraverso quella fessura si vede il cielo, guarda. Immagino che non lo vedessi da molto tempo: ti si sono illuminati gli occhi. Il tuo sguardo vagante per quell'immensità azzurra, pur triste, mi dà speranza. Non alzare troppo la testa, amore. Mi dispiace che debba essere così.

Piccolo, ora sgattaiola rapido, come solo tu sai fare, per queste macerie nascoste. Sposta quelle macerie e riparati. Mia madre mi diceva di coprirmi con un materasso quando venivano i tornado. Tuttavia, non credo che tu abbia un materasso. Mi ricordo i venti che piegavano gli alberi, ma ero sicura dietro un materasso nelle braccia di mia madre. Dov'è tua madre? Hai ragione, non lo sai neanche tu. So bene che l'apprensione ti schiaccia mentre si avvicina il sibilo assordante. Tappati le orecchie! Ecco che l'ordigno si schianta a terra e lo spostamento d'aria ti percuote. Alzati, le fiamme si stanno elevando al cielo. È rosso e grigio ora. Corri, svolta e scendi quei gradini precari. Prendi quel pezzo di specchio e guarda fuori: via libera. Vedo anch'io le fiamme, affrettati dunque. Inseguì quell'ultimo pezzo di azzurro.

No! Non lasciarti prendere dal panico, amore! So che hai paura, sei arrivato fin qua! Va bene, riparati e chiudi gli occhi. Non vuoi vedere questo ennesimo massacro, non vuoi sapere... lo non vorrei che tu sentissi gli spari che, uno ad uno, macchiano di rosso altri innocenti. Devo serrare

velocemente le palpebre per non vedere corpi consunti e disarticolati. Questo non voglio che tu lo sappia, ma sei rimasto solo.

Sto arrivando, sono veloce e forte. Non sono un militare, non sono nessuno se non un essere umano e anche tu lo sei, per quante volte lo abbiano negato davanti ai tuoi occhi, amore! Sei più vivo che mai. Senti quel battere sordo e profondo, non scoppiierà, tranquillo. Ecco, senti che sta rallentando? È il tuo cuore.

Sono già dall'altra parte del cortile, ma sopraggiunge una raffica di spari contro il muro che ti protegge. Ora salto e mi lanciai attraverso il cortile, mi volto cieca tra il fumo e le fiamme. Infine ti trovo.



Piccolo, sembra che tu stia dormendo. Non hai idea di quanto mi diano sollievo i tuoi minuscoli respiri, ti abbraccio e ti spoglio delle luride armi che ti appesantivano corpo e anima.

Annidati nella coperta tra le mie braccia e dormi: ti proteggerò io. M'incammino verso il confine: ti porterò via da tutto questo.

Solo allora scorgo una targhetta che pende dal tuo collo: "Naam: Ruan Soldaat" ("Nome: Ruan. Soldato") la nascondo nelle mie tasche, quelle che stanno sul mio

cuore e lì resteranno.

Inizialmente non sapevo dove e come sarei arrivata esplicitando parole che da qualche tempo tenevo dentro. Tuttavia ora mi rendo conto che una ragione c'era: dare voce alla miseria davanti agli occhi di troppi. Inizialmente, in una riflessione, avevo scritto: "Vediamo bambini che non sanno sorridere o giocare, ma portano fucili e non conoscono il riposo." Dovevo trovarci un destino, un dunque: ora l'ho trovato. Quindi vi invito ad ascoltare le grida, i disperati pianti di coloro che sono stati ingiustamente ridotti al silenzio. Se ascoltiamo attentamente, ci accorgeremo che hanno ancora una voce: cresce lentamente da sussurro a chiassoso monologo. Non deve essere così: trasformiamo i loro monologhi in dialoghi.

Valentina Perria

SCIENCE QUIZ

1. Perché il pesce pagliaccio vive generalmente nei pressi degli anemoni di mare?

A. Per avere protezione e cibo B. Per cibarsene C. Per mimetizzarsi

2. Il pesce arciera come riesce a catturare gli insetti?

A. Li infilza con un bastoncino B. "Spara" acqua C. Li colpisce con la coda

3. Alcune specie di calamari con cosa sembrano comunicare fra loro?

A. Movimenti dei tentacoli B. Cambiamenti di colore C. Getti d'acqua

4. Gli eucalipti per quale ragione furono piantati nell'Agro Pontino?

A. Adegarsi alla moda B. Generare ombra C. Prosciugare le paludi

5. Le vespe normalmente di cosa si cibano?

A. Insetti B. Polline C. Foglie

6. Le agame sono lucertole africane. Come sfuggono ai predatori?

A. Si fingono morte B. Saltano sopra il predatore C. Si gonfiano

7. In Nuova Zelanda quante famiglie di mammiferi autoctoni esistono?

A. Nessuna B. Una C. Più di cento

8. Quale di questi uccelli è il più diffuso in Europa?

A. Fringuello B. Merlo C. Passero

9. La salamandra gigante cinese è la salamandra più grande del mondo. Che lunghezza può raggiungere?

A. 1,20 metri B. 1,80 metri C. 2,50 metri

10. Oltre ai polipi dei coralli quali polipi possono avere una simbiosi con le alghe?

A. Anemoni B. Octopus C. Poseidonia oceanica

11. Qual è uno degli adattamenti che permette al picchio di perforare i tronchi senza avere danni al cranio?

A. Cranio con struttura a nido d'ape B. Lingua lunga C. Cervello piccolo

12. Quante famiglie di animali si pensa abbiano sviluppato capacità bioluminescenti?

A. 1 B. 15 C. 50

13. Quale tra questi animali è considerato il più velenoso?

A. Mamba nero B. Formica proiettile C. Conus geographus (mollusco)

14. Cosa fanno gli uccelli per evitare che le uova si schiudano in periodi diversi?

A. Le depositano contemporaneamente B. Aspettano a covare fino a che non ci siano tutte

C. Le depositano in stadi di sviluppo diversi

15. In Europa qual è l'unico luogo nel quale è possibile trovare scimmie allo stato selvatico?

A. Gibilterra B. Inghilterra C. Andorra

16. Perché i pipistrelli della frutta utilizzano maggiormente la vista rispetto al radar?

A. Perché sono diurni B. Per riconoscere i colori C. Per poter evitare meglio i rami

17. La tarantola oltre a essere un aracnide è anche ...

A. Un gecko B. Una trota C. Una farfalla

18. Il grillaio è un rapace che si nutre principalmente di insetti, in particolare libellule. In che momento del giorno riesce più facilmente a catturarle?

A. Mattina presto B. Primo pomeriggio C. Notte

19. Gli scarabei che vivono nel deserto come riescono a procurarsi l'acqua?

A. Scavano buche profonde

B. Parassitano altri animali

C. Condensano l'umidità

20. Alcune piante marittime, come il nostro pino d'Aleppo, possiedono un adattamento chiamato serotinia, che regola il rilascio dei semi. Uno dei fattori che provoca tale rilascio è:

A. Una forte vento B. Un incendio C. Una forte nevicata

Alberto Pieri

Soluzioni: 1:A 2:B 3:B 4:C 5:A 6:C 7:B 8:A 9:B 10:A 11:B 12:C 13:C 14:B 15:A 16:B 17:A 18:A 19:C 20:B

Le vignette di Andrea

Il sito ufficiale dell'EXPO MILANO 2015 ha pubblicato un elenco degli oggetti che non potranno essere introdotti all'interno della fiera. Tra essi ci sono: pistole, rivoltelle, lanciafiamme, coltelli, spade, mannaie, arpioni... ma anche tamburi, trombe...



DULCIS IN FUNDO

CHEESCAKE

Uno dei dolci più amati in America è la cheesecake, dolce che affonda le sue radici all'epoca degli antichi greci. Il primo antenato risale al 776 a.C. nell'isola di Delos, in Grecia, dove veniva servito agli atleti, durante i primi giochi olimpici, un dolce a base di formaggio di pecora e miele, per caricarli di forze ed energie. Il primo riferimento letterario, secondo Callimaco, è da attribuirsi a Aegimius, autore di un testo sull'arte di fare torte di formaggio. I romani dunque esportarono dalla Grecia la ricetta che si propagò poi in tutta Europa. La versione più moderna appartiene alla tradizione americana, preparata con crema fresca di formaggio. Nel 1872 un lattaiolo americano, di nome James L. Kraft, inventò il formaggio fresco pastorizzato che poi chiamò Philadelphia, come il nome della città dove era stato



creato, e nel 1880 iniziò la grande diffusione di questo prodotto utilizzato per la preparazione della moderna cheesecake.

RICETTA

180 grammi di Digestive (biscotti)
70 grammi di Burro
100 grammi di Cioccolato bianco
350 grammi di Formaggio spalmabile
150 millilitri di Panna, fresca
40 grammi di Zucchero a velo
10 grammi di Gelatina in fogli
2 cucchiai da tavola di Latte intero
40 grammi di Farina di cocco
Per preparare la base tritare in un mixer i biscotti, ottenendone una polvere fine. Sciogliere in un pentolino il burro e il cioccolato assieme. Quando sono completamente sciolti e amalgamati, unire ai biscotti tritati in una ciotola. Foderare una tortiera sganciabile con della carta da forno e riempirla con il composto di biscotti. Schiacciare bene con un cucchiaino in modo da formare sia la base che i bordi. Lasciare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Per preparare la crema mettere a mollo la colla di pesce in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato in un pentolino, mescolando bene per scioglierlo completamente. Unire in una ciotola il Philadelphia, lo zucchero a velo, il cioccolato sciolto e il cocco. Togliere la colla di pesce dall'acqua, strizzarla bene e scioglierla completamente nei due cucchiai di latte precedentemente riscaldati al microonde o in un pentolino. Quando la colla di pesce si è sciolta, aggiungere la colla al composto. Montare la panna fresca con le fruste elettriche e aggiungerla alla crema poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto. Livellare la superficie e lasciare riposare in frigo per almeno due ore. Prima di servire decorare a piacere con del cocco grattugiato e il cioccolato bianco. La ricetta della cheesecake è presente anche nel sito ufficiale EXPO 2015.



Bianca Maria Bosschi e Laura Ghirardini

Gazzetta di Parma
28 gennaio 2015

La Gazzetta di Parma Scuola

Liceo Marconi, i primi 10 anni di «Guglielmo»

Il giornale dei ragazzi: viaggi, cultura e scienza in attesa del numero dedicato a Expo 2015

I viaggi degli studenti del Marconi

NUOVA ZELANDA E TUBINGA

Giovani marconiani siate vivi e partite

La Bacheca in pillole

Andalo, 12 febbraio 2015
Foto di Giovanni Pelosi

CAPOREDATTORI: Silvia Capelli IVA, Giulia Devincenzi IVA, Andrea Fois IVA

REDAZIONE: Pietro Azzali IIIA, Alessandra Bastoni IIIP, Leonardo Bertoli IIIA, Roberta Bignetti IIIA, Giorgia Biselli IIIA, Bianca Maria Boschi IVA, Sara Dallagiocoma VA, Filippo Delpogetto IIIA, Andrea De Simone IIIP, Linda D'Onofrio IVL, Edoardo Fanti IIC, Lorenzo Fendillo IIIA, Maria Chiara Ferrari IVA, Valentina Fornari VA, Laura Ghirardini IVA, Lavinia Guerra IVA, Elena Luca IIIA, Giulia Magnani IVA, Marta Mancini IVL, Lorenzo Marconi IIC, Fulvia Marenghi VA, Giorgia Marmiroli IIIA, Filippo Mazzoli II I, Elena Musarò IIIA, Aminata Ndiaye IM, Alessia Passerini IIIA, Matilde Passerini IVA, Giovanni Pelosi IIIA, Silvia Percudani IIL, Alessandro Pietralunga IVA, Fabiola Ricci IIIA, Adele Tanzi VA, Andrea Terenziani IIT, Sveva Turchi IVL

DOCENTE COORDINATORE: Elisabetta Baruzzo