

**A Pagina 2**

La preside: uniti  
contro il virus

**A Pagina 4**

Franco Pepe,  
pizza mondiale

**A Pagina 7**

Il maialino nero  
casertano

**A Pagina 8**

Risotto, passione  
e fantasia in cucina

# De Gustibus FERRARIS



I vini doc  
del Casertano  
A Pagina 10 e 11

Una dolce  
Delizia al limone  
A Pagina 9

Ritorno sui  
banchi di scuola  
A Pagina 14

*Ferraris Caserta*

De Gustibus

FERRARIS

Colloquio con la preside  
Tarantino: docenti  
e studenti insieme  
per contrastare il virus

# “Uniti contro la Pandemia”



La Preside Antonietta Tarantino

**CASERTA** - Siamo i cronisti del giornale scolastico “De Gustibus-Ferraris” e crediamo che sia giusto e opportuno dare voce nel nostro primo numero alla dirigente scolastica, la professoressa Antonietta Tarantino, la quale molto gentilmente ha accettato di rispondere ad alcune domande.

#### Come si diventa preside?

Tramite un concorso pubblico per esami e titoli; nel dettaglio ho partecipato e superato il concorso pubblico bandito nel 2006 e, dopo aver superato due prove scritte, un colloquio di gruppo e una prova orale, sono entrata nel ruolo dirigenziale nell'anno scolastico 2008/09 presso il Liceo artistico “Carlo Levi” di Eboli.

#### Qual è il compito principale di una dirigente scolastica?

Il Dirigente (il preside... come a me piace ancora chiamarlo) svolge un ruolo complesso, in quanto deve gestire “risorse umane” da un lato e “risorse economiche” dall'altro, per cui deve essere un leader autorevole e un manager esperto contemporaneamente, senza trascurare la valorizzazione del capitale umano/sociale che coordina, unitamente a una gestione oculata e lungimirante delle finanze pubbliche.

#### Quest'anno è stato attivato il Liceo del Gusto, quali sono le prospettive per uno studente che si avvicina a questo corso di studi?

L'indirizzo attivato, più precisamente, è il Liceo Economico Sociale, curvatura Gusto Campano.

La necessità emotiva di comunicare il gusto risulta evidente dai social media, dalle pubblicazioni di settore e dall'affermarsi, ormai da diversi

anni, di una forma di giornalismo denominata “giornalismo alimentare”, ma la necessità individuata non è solo quella attuale bensì, soprattutto, in prospettiva: la “chiusura” (o lockdown) determinata dalla pandemia coronavirus ha evidenziato e accelerato dinamiche di strategie di mercato, soprattutto in campo alimentare, che erano già presenti, benché in forma latente, e che adesso stanno imponendosi in maniera importante (vedi il Food Delivery).

Tale indirizzo di studi, quindi, vuole dare risposte sociali, economiche e soprattutto di comunicazione al “cibo” in senso lato e formare operatori del settore (giornalisti enogastronomici, food blogger, critici gastronomici, eccetera) sempre più preparati e motivati alle nuove richieste del mercato del lavoro.

#### Quali sono state le difficoltà incontrate nella gestione dell'istituto in questo periodo di pandemia?

Le difficoltà sono state tante! Nessuno era preparato ad affrontare una pandemia. Ma, passato il primo momento di spaesamento, ci siamo rimoccati le maniche “tutti”: docenti, studenti, famiglie, personale ausiliario e in capo la dirigente, che hanno rivelato una forza d'animo e un coraggio notevoli nell'affrontare tutto ciò che via via veniva comunicato dalle fonti istituzionali, dalla cronaca, ma anche dalle notizie via web.

Solo la costanza e la determinazione, unita allo spirito di sacrificio e all'amore per il proprio lavoro, hanno permesso di superare e reggere un così lungo periodo di crisi, sanitaria, sociale e non ultimo economica.

## Il messaggio agli studenti

“Restate appassionati del sapere, innamoratevi ogni giorno di cose nuove per raggiungere orizzonti diversi”



La sigla del protocollo d'intesa tra il "Ferraris" di Caserta e il College of Tourism in Uzbekistan. Nella foto la preside del Ferraris Antonietta Tarantino e l'ambasciatore Otabek Akbarov

### Quale è stata la sua soddisfazione più grande come dirigente scolastico?

È quella che registro ogni volta che uno studente che possiamo, amorevolmente, definire "biricchino" una volta diplomato nel ritornare a scuola per salutarci, dichiara candidamente: "Quando frequentavo la scuola non ero consapevole dell'utilità di tutto ciò che i professori e la preside ci dicevano per il nostro futuro, ma col senno di poi non posso che ringraziarvi!" Una gioia sincera l'ho provata quando un ex studente, attualmente chef affermato a Manhattan, mi ha detto: "Grazie preside perché ci avete dato un'alternativa, una speranza diversa, a me e a mio fratello gemello, rispetto allo 'spaccio' che vedevamo tutti i giorni sotto casa!"

E poi sicuramente mi riempiono di gioia tutti gli studenti campioni italiani, regionali, provinciali che hanno portato a "casa" trofei, premi, menzioni, guadagnati con tanto sacrificio e soprattutto passione profusa, da loro e dai propri insegnanti, come pure sono contenta di tutti i ragazzi della scuola che, nonostante le difficoltà di collegamento, il distanziamento, a volte la malattia, mantengono vivo l'interesse per la scuola e quindi per il loro futuro.

### La nostra scuola ha rapporti internazionali con altre realtà scolastiche simili o aziende/enti stranieri?

Certo! Gli scambi culturali e professionali hanno arricchito in modo evidente il bagaglio personale e professionale di tutti quelli che vi hanno preso parte.

Per citarne solo qualcuno, abbiamo realizzato permanenze, lunghe e meno lunghe presso:

- 1) ICE - Istituto Commercio Estero a Londra
- 2) Eurodisney - Parigi
- 3) Ambasciata italiana a Taskent (Uzbekistan)
- 4) Corsi di lingua inglese, francese e spagnola a Londra, Bruxelles, Malta, Valencia, eccetera.
- 5) Scambi culturali tra docenti e studenti adulti con Turchia, Norvegia, Cipro, Portogallo, Paesi bassi e Irlanda.

### Vuole mandare un messaggio agli studenti attraverso le pagine del nostro giornale "De Gustibus Ferraris"?

Certo, con molto piacere!

Cari Ragazzi, care Studentesse e Studenti, è passato più di un anno dall'inizio dell'emergenza Covid 19 nel mondo, da quando il 31 dicembre 2019 si apprendeva dai media che il governo cinese stava indagando sul dilagare di una polmonite virale in quel paese.

Era l'inizio della più grande emergenza sanitaria mondiale degli ultimi cento anni. I mesi che si sono susseguiti sono stati terribili, fatti di ospedali affollati, di morti, lockdown in varie parti del mondo e un totale cambiamento e stravolgimento - oserei dire - nelle nostre

abitudini.

I ristoranti, bar, negozi, aprono e chiudono a seconda della curva dei contagi, gli spostamenti sono consentiti e poi vietati e ogni popolo cerca la via migliore per contenere l'emergenza.

Miliardi e miliardi sono stati spesi dai governi per dare sostegno ai lavoratori, sprofondati in quella che si è trasformata ben presto in una profonda crisi economica, con prospettive future comunque catastrofiche.

Nelle prime settimane della pandemia, chiusi nelle nostre case trasformate in pochi giorni in uffici e postazioni di lavoro improvvisate, ci chiedevamo cosa sarebbe cambiato per sempre e quali gesti invece avremmo potuto fare una volta terminata l'emergenza.

Un po' di mesi dopo abbiamo imparato a non salutarci stringendoci la mano e toccandoci il gomito, riconosciamo la giusta distanza da tenere all'interno di un luogo chiuso e, in alcuni casi, limitiamo in maniera autonoma certi comportamenti che non ci sembrano più sicuri. Parole e concetti nuovi fanno ormai parte del gergo quotidiano come indice Rt, droplets, lockdown, anticorpi, tamponi e test sierologici e sicuramente siamo molto più attenti di prima alla nostra salute. Ma ci sono risvolti positivi da questa emergenza?

Siamo stati costretti a un'accelerazione straordinaria riguardo allo sviluppo tecnologico che ha permesso a milioni di lavoratori di continuare a lavorare da casa, ma ha anche consentito a bambini, ragazzi e giovani di seguire le lezioni quando le scuole sono chiuse (anche se con difficoltà e disuguaglianze che si sono rese ancora più evidenti). Non tutte le famiglie, infatti, hanno accesso a Internet super veloce e ci sono migliaia di bambini e ragazzi che sono stati estromessi dall'educazione. Secondo alcune statistiche circa il 12% degli studenti non ha usufruito della dad durante la prima ondata. Un fatto molto grave, che porterà nel futuro a maggiori differenze, perché non avere accesso all'istruzione vuol dire avere meno possibilità e questo ragazzi è un concetto che non dovete assolutamente trascurare!

Restate appassionati al "sapere", innamoratevi ogni giorno di cose nuove, imparate nuove strade per raggiungere nuovi orizzonti!

Sarà possibile tornare a stare insieme nei vari contesti sociali? Ancora non è così, dato che il virus circola tuttora con numeri preoccupanti.

Si spera, però, che quando ci sarà più sicurezza, torneremo a vivere in contesti di socialità vera e non virtuale, per il momento bisogna ancora osservare il distanziamento fisico e mantenere i dispositivi di protezione. Non scompariranno i baci e gli abbracci, così come le strette di mano, perché fanno parte del nostro essere persone umane, non lo permetteremo!

3. Fine.

Anastasia Ciervo  
Sara Matarazzo



De Gustibus

FERRARIS

## Intervista a Franco Pepe, patron del celebre locale di Caiazzo “Pepe in Grani”

# “I segreti di una pizza mondiale”



**CASERTA** - In questo primo numero del nostro giornale abbiamo avuto il piacere e l'onore di incontrare il maestro pizzaiolo e panificatore Franco Pepe, patron della rinomata pizzeria “Pepe in Grani” di Caiazzo, più volte campione mondiale della categoria. Il maestro ha risposto con grande disponibilità alle domande dei giornalisti-studenti di “De Gustibus”.

**Come si diventa top mondiale e quale è stato il suo percorso per diventarlo?**

*Il raggiungimento di un obiettivo si ottiene quando si fa un percorso con continuità e soprattutto senza saltare nessuna tappa, guardando sempre con grande rispetto la tradizione ma con un approccio diverso che non escluda innovazione ed evoluzione.*

*Se durante un percorso lavorativo c'è la voglia di alzare l'asticella dei propri limiti, piano piano a piccoli passi ci sarà una crescita e quindi ogni progetto può diventare vincente. Quando il progetto si diffonde a livello nazionale ed internazionale si ha la consapevolezza che è un percorso fatto con gli ingredienti giusti.*

**Come e quando si è avvicinato alla pizza e ha capito che era questa la sua vocazione?**

*Mi sono avvicinato alla pizza da quando sono nato e sono cresciuto nella pizzeria di famiglia condividendo quel luogo con i miei genitori. Crescendo, negli anni, pur avendo fatto un percorso di studi che mi ha portato al conseguimento del diploma Isef con specializzazione sul sostegno, ho sempre dato una mano e ho lavorato nella pizzeria di famiglia. Tra gli anni 2000 e 2010 mi sono trovato a riflettere su quale potesse essere il mio futuro e in quegli stessi anni mentre la mattina ero un insegnante, la sera diventavo un pizzaiolo.*

*Nel 2011 ho deciso di interrompere il mio percorso di insegnante e mi sono dedicato completamente alla mia idea di pizza che raccontasse un intero territorio. Ad ottobre 2012 nasce così Pepe in Grani.*

**Quali sono state le difficoltà del suo percorso per giungere ad un traguardo così importante?**

*Le difficoltà sono state tante. In effetti, in un percorso che funziona le difficoltà non devono mai mancare perché niente è facile nella vita per raggiungere un obiettivo. Per me, superare le difficoltà è uno stimolo in più per affrontare il futuro e pormi nuovi obiettivi. Non c'è nessun percorso, lavorativo o personale che sia, che non abbia delle tappe difficili da affrontare. Superando le difficoltà si ottiene la vera crescita dei propri progetti.*

**Quale consiglio si sente di dare ai giovani del Ferraris che hanno scelto il settore enogastronomico?**

*Il consiglio è di fare il percorso affrontando tutte le tappe con la fame di apprendere. Il settore enogastronomico oggi è in grande evoluzione.*

*Per esempio il pizzaiolo degli anni Settanta e Ottanta non è quello di oggi così come la figura degli chef di alta cucina. Oggi c'è una visione diversa del cibo, strutturato con competenze e soprattutto con un approccio al mangiare sano. Per capire il sano ci vogliono competenze. Nel passato un piatto poteva essere buono o non buono.*

*Oggi si parla di sano o non sano e questo significa saper scegliere le materie prime, saperle trasformare e saperle portare nel piatto. Invito i ragazzi del Ferraris ad approfittare di questo percorso di studi perché gli può permettere di far realizzare i loro sogni.*

*Noi pizzaioli in passato non abbiamo sempre avuto la possibilità di frequentare corsi di formazione, ma oggi questa possibilità è presente e il settore enogastronomico è all'avanguardia.*

*È un settore in cui è possibile lavorare fin da subito e con continuità a patto che si faccia un percorso con dedizione e passione.*



Nella foto sopra Franco Pepe campione del mondo



# De Gustibus

FERRARIS

“Verso una nuova normalità post pandemia per la ripartenza con altre idee e progetti”



Franco Pepe con una sua creazione. Il maestro pizzaiolo: nuove idee e progetti per la ripartenza in sicurezza

**Quali sono le manifestazioni internazionali alle quali ha partecipato e che le hanno dato le maggiori soddisfazioni?**

Ho partecipato a tante manifestazioni internazionali ma anche nazionali e territoriali e ognuna mi ha dato grande soddisfazione. Così come nella mia pizzeria non faccio distinzione tra clienti, allo stesso modo non faccio differenza tra emozioni che ogni manifestazione mi dà. Una grande emozione è stata, ad esempio, quando sono stato insignito del titolo “ambasciatore della dieta mediterranea” nel Cilento. A Seoul, invece ho avuto il piacere e l'onore di realizzare una pizza insieme ad Heinz Beck, uno chef con 3 stelle Michelin. Anche la partecipazione ad eventi internazionali negli Emirati Arabi mi ha reso molto orgoglioso. Dunque per me tutte le manifestazioni hanno una loro importanza che siano esse regionali, nazionali o internazionali. Io le affronto con la stessa passione e la stessa importanza.

**Come ritiene si possa rilanciare questo settore messo in ginocchio dalla pandemia?**

La ripresa e la ripartenza può avvenire in maniera positiva se si ha la consapevolezza che abbiamo lasciato una normalità che difficilmente ritroveremo e ora bisogna lavorare per adattarsi ad una nuova normalità. Nel mio caso, nel periodo tra il primo e il secondo lockdown, ho lavorato ad un nuovo progetto chiamato “Proxima Franco Pepe” che vuole essere l'evoluzione di Pepe in Grani. Questa è un'idea strutturata anche dalla necessità di capire come preservare il mio team di 40 ragazzi impiegandoli nuovamente a Caiazzo oppure posizionarli su esperienze esterne. Ho lavorato insieme ad una squadra che include un architetto, un designer e la comunicazione e insieme a loro abbiamo dato vita a “Proxima Franco Pepe”. La pandemia ci ha fermati e fatto riflettere, ma non ha fermato le nostre menti pronte a trovare nuovi stimoli che diano senso ad una ripartenza. In quest'ottica, con delle proposte chiare, strutturate e di qualità, è possibile garantire il ripristino delle attività in maniera positiva e dare vita ad un progetto vincente per il futuro.

**Il settore enogastronomico è di traino per l'economia della Provincia di Caserta? Cosa è possibile, secondo lei, per il futuro?**

Negli ultimi 10 anni abbiamo fatto un grande lavoro sul territorio dell'alto casertano e della provincia di Caserta che ha portato ad una crescita dell'attenzione sui nostri prodotti. Abbiamo cercato così di mitigare l'etichetta “Terra dei fuochi” che per anni ha reso difficile far capire che un prodotto che nasceva da questo territorio poteva essere salubre. Da Pepe in Grani abbiamo creato una sinergia dove non c'è solo un artigiano pizzaiolo ma ci sono produttori e figure scientifiche che garantiscono i prodotti. Con le nostre competenze e qualità abbiamo anche fatto in modo che una pizza possa raccontare il gusto del territorio e abbiamo fatto capire alle persone che dietro quella pizza e quei prodotti c'è un gran lavoro fatto in modo onesto e serio. Quando faccio dei viaggi in Italia e all'estero porto sempre con me i nostri prodotti e dopo aver fatto gustare le mie pizze, questi stessi prodotti vengono conosciuti ed apprezzati. Un esempio è la “pellecchiella”, ovvero

l'albicocca del Vesuvio che uso sulla mia pizza dolce “Crisommola”, che dopo averla fatta assaggiare ad Hong Kong, sono arrivati degli importatori interessati a questo fantastico frutto. Il futuro del territorio Casertano sta nel lavoro che facciamo sulle materie prime, ma sta anche sulla classe politica coscienziosa che deve permettere di creare interazione tra i settori per garantire un'immagine idonea del territorio.

**Lei è anche molto conosciuto per la rivalutazione del territorio caiatino e non solo. Può essere questo un fattore vincente per il futuro di noi ragazzi del Ferraris?**

Certamente, io invito gli istituti alberghieri a effettuare dei viaggi di istruzione proprio sul territorio che è ancora da scoprire. Infatti ai clienti di Pepe in Grani, che scelgono anche di soggiornare nelle nostre camere, proponiamo un tour sul territorio e li portiamo a visitare e toccare con mano i prodotti che utilizziamo sulle nostre pizze. Hanno così l'opportunità di scoprire, per esempio, la lavorazione della mozzarella di bufala, vedere un campo di ceci o di pomodoro riccio, guardare la produzione del conciato romano che è un presidio Slow Food, o ancora visitare le cantine dove si imbottiglia il Pallagrello. Un altro esempio è il museo vivente della Dieta Mediterranea, omaggio ad Ancel Keys, che molti ragazzi non conoscono e non conoscono dove è nata la Dieta Mediterranea. Queste esperienze servono a far crescere la cultura del cibo ma soprattutto è dalla conoscenza che parte la valorizzazione del territorio.

**Infine, sappiamo che lei ha fatto dell'impegno nel sociale e per gli indigenti una sua scelta di vita. Come si concilia il suo successo, certamente fatto di sacrifici, con questo impegno e quali indicazioni si sente di dare in tal senso nell'era degli smartphone e della globalizzazione?**

Il mio percorso è fatto di impegno sociale che io sento di avere nel mio Dna. Questo aspetto l'ho sicuramente ereditato da mio nonno. Infatti durante la Seconda Guerra Mondiale, lui non chiuse il suo forno ma continuò a panificare pagnotte da mezzo chilo divise poi in 150gr. Le persone in quegli anni, esibendo una tessera, potevano ricevere 150 grammi di pane per capite, ma mio nonno donava questo pane anche a quelli più sfortunati che non avevano la tessera o semplicemente ne avevano bisogno. La mia famiglia è sempre stata attenta verso i più bisognosi e anche io continuo questa tradizione e spesso lo faccio in maniera riservata. Durante la pandemia ho reso pubblica la beneficenza perché avevo bisogno della collaborazione e sinergia di altre persone per raggiungere un obiettivo importante: far arrivare delle donazioni a clochard e all'ospedale civile di Caserta. Oggi viviamo in un'era molto influenzata dagli smartphone e dalla globalizzazione e questa tecnologia ci aiuta sicuramente molto. Il nostro compito però è quello di saperla utilizzare sapientemente e soprattutto comprendere che non tutte le esperienze, come ad esempio quella del gusto, possono essere trasmesse in maniera virtuale.

# De Gustibus

FERRARIS

## Le recensioni di “De Gustibus” per i lettori del nostro giornale Agriturismo, che passione “Miravalle” e “Ghiandaie” i locali visitati

### L'agriturismo “Miravalle”

Vicino ai Ponti di Valle di Maddaloni, un paesino in provincia di Caserta, si incontra l'agriturismo Miravalle.

Già dal cancello di ingresso si può notare l'immensa distesa del prato che circonda tutta la struttura con dondoli, giochi per bambini ed enormi alberi di tutti i generi, dalle querce ai ciliegi.

Per attraversare la struttura si percorre un vialetto di rose. All'entrata si viene accolti dai camerieri che accompagnano i clienti al tavolo e si dimostrano molto gentili e a

disposizione per qualsiasi evenienza. La sala è decisamente accogliente e l'arredamento è tutto in tema shabby chic, i tavoli sono sistemati con una *mise en place* perfetta, il menù è ben programmato e l'attesa nella norma. Il cibo è ottimo e il prezzo è regolare.

### Agriturismo “Le Ghiandaie”

Si tratta di un agriturismo situato a Piana di Monte Verna, un paesino in provincia di Caserta. L'esterno è molto accogliente e ben sistemato, l'interno è ben pulito e i colori

della sala si addicono molto alla predisposizione del luogo, dei tavoli, delle sedie e alla divisa del personale. In sala è presente l'esposizione dei vari prodotti dell'agriturismo, il menù è ben programmato, il cibo ottimo, l'attesa nella norma e il personale educato e gentile. Il locale dispone di una vista sul paese, divertimenti per bambini e il prezzo è regolare. In conclusione, sono rimasta soddisfatta e ben servita.

Anastasia Ciervo  
Sara Matarazzo



L'agriturismo Le Ghiandaie



L'agriturismo Miravalle



# De Gustibus

FERRARIS

Alla riscoperta di un'eccellenza del territorio casertano un tempo dimenticata

## Il maialino nero, razza unica

*Le sue carni magre ricche di Omega 3 e Omega 6*

**CASERTA** - Il maialino nero casertano è una razza suina piuttosto nota, conosciuta e consumata sin dall'epoca romana e ancora oggi molto apprezzata a livello nazionale. Si caratterizza principalmente per la cute scura, dal colore grigio ardesia, e dall'assenza di peluria, che gli vale il soprannome di "pelatella".

Gli allevamenti di suini hanno vissuto un periodo di grande declino che ha messo la specie a rischio di estinzione. Ciò a causa della diffusione dei maiali di colore chiaro e rossastro e dalla migliore resa che queste razze offrivano agli allevatori e ai commercianti.

Soltanto grazie ad un'efficace azione di salvaguardia della specie e alla passione di molti allevatori, la carne di maialino

nero casertano sta vivendo una vera e propria rinascita.

Gli allevamenti della razza nera si trovano prevalentemente in Campania, nel territorio casertano, e nelle regioni limitrofe, in particolare nel Basso Lazio e in alcune zone del Molise e della Calabria.

La carne di maialino nero casertano è particolarmente buona e molti chef la considerano tra le più pregiate del nostro Paese.

La tecnica di allevamento rustica utilizzata per questa razza suina è il vero segreto del suo straordinario sapore. Infatti, l'alimentazione dei maiali prevede una scarsa integrazione di farine di grano, orzo e mais. Si prediligono inoltre ambienti con ampi spazi che garantiscano piena libertà al suino. Fin dalla

loro nascita, i suini neri sono infatti lasciati liberi: il parto delle scrofe avviene senza utilizzo di gabbie e i piccoli vengono lasciati con la madre per non meno di 60 giorni. Dopo il primo periodo di allattamento, i suini iniziano la fase di svezzamento a base di farine, frutta e verdure e giocano liberamente in ampi recinti. Dopo circa due mesi vengono inseriti nelle ampie zone recintate dove, lasciati liberi di muoversi, possono nutrirsi con un'alimentazione vegetale e controllata, fatta di cereali, erbe, tuberi, frutti di bosco ed altri alimenti di qualità.

Nonostante il suo strepitoso sapore, la carne di suino nero resta piuttosto magra, nutriente e ricca di Omega 3 e Omega 6: diversi studi scientifici hanno

dimostrato che la composizione del grasso di suino nero è simile a quella dell'olio extra vergine di oliva, quindi una carne ricca di grassi insaturi

La presenza di grasso nei tessuti e la ridotta ritenzione idrica conferiscono un gran sapore alla carne, rendendola ideale per la cottura e per la realizzazione di salumi.

La marezatura dovuta alla tecnica di allevamento brado permette di ottenere salumi pregiati e molto apprezzati dagli amanti della carne di maiale, come prosciutti, costatelle, tracchie, capocolli, pancette, salumi tipici delle zone campane e delle regioni circostanti con un sapore davvero distintivo.

**Vincenzo Esposito  
Angelo Cinotti**



# De Gustibus

FERRARIS

La rubrica gastronomica a cura degli allievi del corso di giornalismo

## Risotto, che passione

*Oggi proponiamo carnaroli con funghi, nocciole e provola*

**CASERTA** - Il risotto è un primo piatto tipico della cucina italiana, originario della Lombardia poi diffusosi in tutto il nord Italia e oggi presente in numerose versioni in tutto il Paese. La sua caratteristica principale è il mantenimento dell'amido che lega i chicchi tra loro in un composto di tipo cremoso. La sua storia è tutt'oggi piena di incongruenze e leggende: probabilmente nasce intorno al 1500 come piatto povero nelle case dei ceti meno abbienti ed è per questo che sono pochissime le testimonianze su questa celebre preparazione, almeno fino all'800.

Oggi proponiamo il risotto ai funghi porcini, nocciole di Giffoni Igp e provola affumicata. La ricetta è stata ideata dal

professor Antonio Papale dell'istituto Galileo Ferraris.

**Riso superfino Carnaroli kg 1**  
**Funghi porcini g. 500**  
**Nocciole di Giffoni Igp g. 150**  
**Cipolla g. 150**  
**Basilico fasci n. 2**  
**Vino bianco 100 ml**  
**Provola fresca affumicata g. 250**  
**Parmigiano stagionato g. 100**  
**Burro g. 100**  
**Panna da cucina 200 ml**  
**Olio extravergine 100 ml**  
**Brodo vegetale 8 l**  
**Sale quanto basta.**

**Ricetta per il brodo vegetale:**  
**Sedano g. 150**  
**Cipolla g. 150**  
**Pomodori ramati g. 200**  
**Patate g. 300**

**Prezzemolo g. 30**  
**Sale quanto basta.**  
**Olio extravergine d'oliva 50 ml.**

### Procedimento.

Pulire i funghi ed eliminare i residui di terra, tagliarli a dadini e poi saltarli in padella con olio extravergine d'oliva.

Preparare il brodo inserendo tutti gli ingredienti in una pentola con l'acqua e far cuocere a fuoco moderato per circa 2 ore.

In una casseruola rosolare la cipolla tritata con l'olio, unire il riso e farlo tostare per qualche minuto fino a quando diventa trasparente e caldo.

A questo punto bagnare con il vino, far evaporare e unire il brodo poco alla volta

mescolando costantemente. A metà cottura unire i funghi e dopo pochi minuti la panna, cuocere ancora per pochi minuti e unire la provola affumicata a dadini. A cottura ultimata togliere dal fuoco e mantecare il risotto con il burro, il formaggio grattugiato e le nocciole tostate e tritate. Inoltre il risotto va servito "all'onda" cioè non deve essere né troppo asciutto né troppo liquido ma quando agitiamo la casseruola il riso all'interno deve simulare l'onda del mare.

### Da abbinare:

Vino bianco Fiano di Avellino annata 2015 (Consigliato dal professor Nicola Visca dell'istituto Galileo Ferraris).

Alessio Farina





# De Gustibus

FERRARIS

Un dessert che ricorda i colori e i profumi della Costiera Sorrentina

## Il dolce? Una Delizia al limone

*De Gustibus Ferraris propone la ricetta originale*

### Ingredienti per 5 Delizie

#### PER IL PAN DI SPAGNA

Ova a temperatura ambiente 100 g  
Tuorli a temperatura ambiente 10 g  
Zucchero 60 g  
Farina 00 30 g  
Fecola di patate 30 g  
Baccello di vaniglia ¼  
Scorza di limone ½

#### PER LA PANNA AROMATIZZATA

Panna fresca liquida 700 g  
Zucchero 70 g  
Scorza di limone 2

#### PER LA BAGNA

Acqua 35 g  
Zucchero 35 g  
Limoncello 70 g  
Scorza di limone 1

#### PER LA CREMA AL LIMONE

Tuorli 70 g  
Zucchero 70 g  
Succo di limone 70 g  
Burro cremoso 70 g  
Baccello di vaniglia ½  
Scorza di limone 1

#### PER LA CREMA PASTICCERA

Latte intero 175 g  
Panna fresca liquida 75 g  
Tuorli 90 g  
Zucchero 75 g  
Amido di mais 18g  
Baccello di vaniglia 1  
Sale fino q.b.  
Scorza di limone 3

#### PER AROMATIZZARE LA FARCITURA

Limoncello 50 g

#### PER LA GLASSA DI COPERTURA

Latte intero q.b.

**CASERTA** - Se c'è un dolce in particolare che evoca le belle giornate, le passeggiate al mare e profumi di fiori che sbocciano è proprio la delizia al limone! Con l'inizio della primavera le mie passeggiate in Costiera Sorrentina si moltiplicano e con esse anche le mangiate di questi meravigliosi dolcetti tipici di questo luogo così incantevole. Avete mai assaggiato le delizie al limone? E' un'esperienza sensoriale magnifica, ne mangerei due, tre consecutive senza mai stancarmi! Furono ideate per la prima volta dall'estro creativo di un pasticcere della Costiera Sorrentina, Carmine Marzuillo nel 1978, immancabili in ogni pasticceria della Campania.

Sono delle cupolette di pan di spagna con bagna al limoncello e tanta crema

diplomatica aromatizzata al limone, un vero connubio di sapori e profumi da far innamorare chiunque le assaggia per la prima volta. Dopo alcuni esperimenti sono arrivata finalmente alla mia ricetta definitiva quella che incontra i miei gusti personali, sono delicate e cremose e aromatizzate al punto giusto. Prepararle non è poi così difficile, se vi dividete le preparazioni in più step risulterà ancora più semplice. Un dolce perfetto per stupire i vostri ospiti in occasioni speciali, compleanni e ricorrenze, ottimo come dolcetto della domenica servito a fine pasto. Vi consiglio di provarle quanto prima.

**Vincenzo Esposito  
Angelo Cinotti**



# I vini Doc casertani

De Gustibus  
**FERRARIS**

## Cin cin, in alto i calici

### Aversa Asprinio e Falerno del Massico tra storia e leggenda di un gran bel bere

**CASERTA** - Doc è l'acronimo di denominazione di origine controllata e si intende di tutti i vini che vengono prodotti con uve di una determinata zona. Nel Casertano vengono imbottigliati i vini: **Aversa Asprinio** prodotto con il vitigno Asprinio, il **Falerno del Massico** prodotto con i vitigni Falanghina, Aglianico, Piediroso e Primitivo e **Galluccio** prodotto con i vitigni Falanghina, Aglianico, Pallagrello bianco e Pallagrello nero.

#### L'AVERSA ASPRINIO

L'Aversa Asprinio è un vitigno a bacca bianca di tipo Doc la cui produzione è consentita nella zona di Aversa, nel Casertano, dove dà ottimi risultati soprattutto se coltivata ad alberata.

Il vitigno, la cui caratteristica è l'altezza, può superare i 20 metri di altezza. Si narra che i Borbone li usassero come barriere difensive contro le cavallerie nemiche.

Sulla sua provenienza si sono fatte molte ipotesi: una voleva l'Asprinio appartenere alla famiglia dei Pinot importato dai francesi durante la dominazione del 1400 per la produzione di vini spumanti. Un'altra lo farebbe derivare dalla domesticazione da parte degli Etruschi di viti selvatiche presenti nella zona. Un'altra ipotesi, basata su recenti analisi molecolari, ridurrebbe l'Asprinio a semplice biotipo del Greco; infine, quella più attendibile, che in epoca angioina Louis Pierrefeu cantiniere di corte di Roberto d'Angiò, individuò nei declivi vicino Aversa il suolo ideale per impiantare le viti che assicurassero alla corte angioina una riserva ricca di spumanti.

La maturazione avviene in genere fra la fine di settembre e i primi di ottobre. La produttività è abbondante e la vigoria della pianta è ottima. Ha una gradazione alcolica di 11,50%, un colore paglierino chiaro con riflessi verdastri, un odore intenso e fruttato e un sapore secco e fresco.

Vino da pasto, con una temperatura ottimale tra i 7°-10°. Vi è poi una versione che viene prodotta

nella doppia versione "demi-sec" e "brut": entrambe hanno un profumo tipico ed elegante e un perlage sottile. Tutti e tre serviti freddi si adattano con antipasti freddi, tartine, stuzzichini, piatti di pesce, crostacei, molluschi, piatti fritti campani, mozzarella di bufala in carrozza, primi piatti al sugo di pesce senza pomodoro.

La zona di produzione comprende i comuni di Aversa, Lusciano, Carinaro, Casal di Principe, Casapesenna, Cesa, Casaluce, Frignano, Gricignano di Aversa, Orta di Atella, Parete, San Cipriano d'Aversa, San Marcellino, Sant'Arpino, Succivo, Teverola, Trentola-Ducenta, Villa di Briano e Villa Literno, in provincia di Caserta, nonché Giugliano in Campania, Qualiano e Sant'Antimo, nella città metropolitana di Napoli.

#### FALERNO DEL MASSICO

Il Falerno del Massico è un vino antichissimo, da sempre prodotto nell'Ager Falernus, alle pendici del monte Massico nella provincia di Caserta, con tecniche apprese già dagli Etruschi. Secondo una leggenda la nascita del Falerno risalirebbe alla Seconda Guerra Punica, durante l'assedio di Capua. Annibale e i suoi Cartaginesi stavano mettendo a ferro e fuoco la zona ma risparmiarono un podere lì vicino, coltivato da un contadino di nome Falernus.

In questo scenario apparve, sotto mentite spoglie, il Dio Bacco che andò in persona a visitare l'uomo, il quale, pur ignaro dell'identità del suo ospite, gli offrì generosamente latte e cibo nonostante l'imperversare della guerra. Per ringraziarlo del gesto, il Dio trasformò tutto il podere in una lussureggiante vigna dalla quale sarebbe nato il vino Falerno.

Al di là del mito, quel che è certo è che effettivamente il Falerno fosse il vino più pregiato di quel periodo, talmente ricercato da essere descritto da Rosanna Marziale non come "un" vino, ma come "il" vino per eccellenza.





# I vini Doc casertani

De Gustibus  
**FERRARIS**

## Brindisi di qualità

### Galluccio doc e i vitigni “vulcanici”, il Casavecchia ottimo con la grigliata



#### GALLUCCIO DOC

La Galluccio Doc è una denominazione che si trova nelle colline settentrionali della provincia di Caserta, lungo il confine con il Lazio. È stata creata nel 1997 e comprende vini rossi, bianchi e rosati. La denominazione insiste su cinque comuni che giacciono tutti sui terreni vulcanici scuri ricchi di minerali depositati dal Roccamonfina, un antico vulcano oggi spento, ma un tempo molto attivo.

Le tracce di potassio e basalto presenti nel terreno creano un particolare equilibrio chimico che si trova solo nei siti vulcanici, che conferisce ai vini una spiccata mineralità e grande longevità. Il Galluccio Rosso Doc e

il Galluccio Rosato Doc sono prodotti principalmente da uve del vitigno Aglianico, la più importante uva a bacca nera della Campania. I vini bianchi della Doc Galluccio si basano sul classico vitigno campano Falanghina, presente per almeno il 70% nel Galluccio Bianco Doc. Il restante 30% può essere costituito da qualsiasi varietà bianca autorizzata per l'uso in Campania.

#### IL VINO CASAVECCHIA

Il vino Casavecchia viene prodotto con il vitigno Casavecchia, è un vitigno poco conosciuto diffuso soprattutto in provincia di Caserta e presenta delle caratteristiche molto originali, ed essendo poco produttivo questo



vitigno è favorito soprattutto per i prodotti di alta qualità. Il vino Casavecchia ha un colore rosso intenso e ha una notevole predisposizione all'invecchiamento. Si ritiene che un vino Casavecchia ottenuto dalle migliori uve possa raggiungere anche i 20 anni e più di invecchiamento. Ha un odore intenso, persistente e caratteristico, ha un sapore secco, morbido e sapido giustamente tannico. Si può abbinare a primi piatti con il ragù di carne, salumi, salsicce, carni rosse alla griglia, capretto e agnello al forno, carne di bufala e formaggi stagionati.

**Articoli a cura di Anastasia Ciervo,  
Vincenzo Esposito e Angelo Cinotti.**

# De Gustibus

FERRARIS

In questo numero vi presentiamo i personaggi che hanno fatto la storia

# I geni della matematica

## Ruffini e i polinomi



Il medico e matematico italiano Paolo Ruffini, vissuto tra il Settecento e l'Ottocento, deve la propria fama ai risultati raggiunti in campo algebrico. Ha scoperto una regola per dividere rapidamente i polinomi e si è occupato della risolubilità delle equazioni algebriche, una delle più rilevanti questioni del pensiero matematico classico.

## Euclide e i suoi teoremi

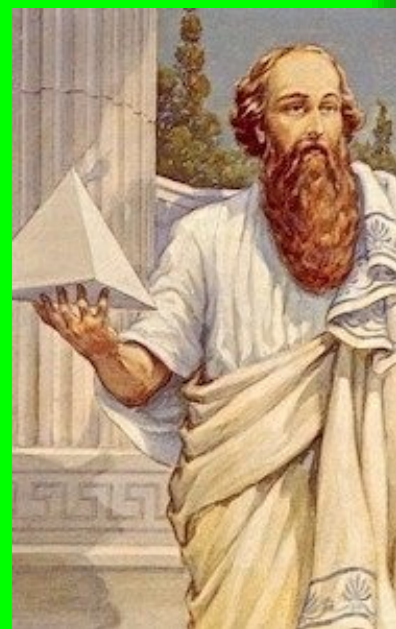


Euclide è stato un antico matematico e filosofo greco che si occupò di vari ambiti cominciando dall'ottica all'astronomia, dalla musica alla meccanica, fino ad arrivare alla matematica. Il famoso matematico, vissuto nel 300 a.C. ad Alessandria, è noto per aver inventato la geometria euclidea, ovvero lo studio e la misura dello spazio, basata su cinque principi che permettono di costruire un sistema logico-deduttivo per derivare tutte le proprietà delle figure. Questa organizzazione della geometria permise l'introduzione della retta, del piano, della lunghezza e dell'area. Le teorie di Euclide, che rappresentano la scienza matematica di allora, sono state raccolte in 13 libri chiamati "Gli Elementi", ma purtroppo ad oggi ne sono rimasti solamente 8 a causa dell'incendio avvenuto nella biblioteca di Alessandria d'Egitto nel 48 a.C.

## Pitagora, il «re» del triangolo rettangolo

Pitagora nacque a Samo, una delle isole del dodecaneso nel 580 a.C. circa. Morì attorno al 496 a.C. Dopo aver viaggiato in Egitto, in Italia e Babilonia, dove raccolse informazioni matematiche, astronomiche e credenze religiose, emigrò a Crotona nella Magna Grecia per sottrarsi alla tirannia di Policrate. Crotona era uno dei tanti centri del sapere di quel tempo, dove diede impulso alla nascita di una setta filosofico-politica-esoterica (riservata ad una cerchia ristretta di iniziati), cui potevano essere affiliate anche le donne, che sviluppò uno studio della filosofia inteso come ricerca di leggi generali e di giustificazione a tutto, che ebbe notevole successo e la cui conoscenza è limitata dal fatto che l'attività della setta era solo all'inizio. Quando la comunità fu dispersa in seguito a una sommossa politica dei democratici contro gli aristocratici, dei quali i pitagorici erano fautori, Pitagora si rifugiò a Metaponto verso la metà del V secolo a.C. e molti dei suoi seguaci emigrarono in Grecia. Gli si attribuisce il merito del riconoscimento della validità generale del teorema omonimo

(peraltro già noto agli antichi babilonesi), dimostrò quelli di Talete, scoprì la teoria delle figure cosmiche, il teorema dei triangoli rettangoli che porta il suo nome, il quale afferma che la somma degli angoli interni ad un triangolo è di un angolo piatto, la costruzione di alcuni poliedri regolari, la scoperta dell'incommensurabilità (incapacità di confrontare) tra la diagonale e il lato del quadrato, e quindi dei numeri irrazionali, i primi elementi della teoria delle proporzioni e delle similitudini, la risoluzione geometrica delle equazioni di secondo grado, la somma dei primi  $n$  numeri dispari è uguale a  $n^2$ , ma soprattutto l'aver impostato una geometria razionale, operando una netta divisione tra le pratiche di calcolo (logistica) e la scienza dei numeri (aritmetica). La scienza che studiava la realtà secondo Pitagora era l'aritmogeometria. Così le relazioni matematiche si affermano come realtà immanenti delle cose. Prima di lui in Egitto e in Mesopotamia la geometria e l'aritmetica erano ritenute procedimenti numerici per risolvere dei problemi.





De Gustibus

FERRARIS

# Benvenuti nell'angolo poetico

*Poesie sul tema enogastronomico scelte dal Ferraris*

## IL PANE

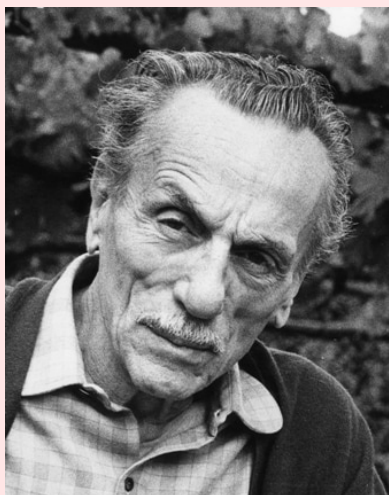
Se io facessi il fornaio,  
vorrei cuocere un pane  
così grande da sfamare  
tutta, tutta la gente  
che non ha da mangiare.

Un pane più grande del sole,  
dorato, profumato  
come le viole.

Un pane così  
verrebbero a mangiarlo  
dall'India e dal Chili  
i poveri, i bambini,  
i vecchietti e gli uccellini.

Sarà una data da studiare a memoria:  
un giorno senza fame!  
Il più bel giorno di tutta la storia.

**Gianni Rodari**



## 'O RRAU

'O rraù ca me piace a me  
m' 'o ffaveva sulo mammà.  
A che n'aggio spusato a te,  
ne parlammo pè ne parlà.

Io nun songo difficultuso,  
ma luvàmmel' 'a miezo st'uso.  
Sì, va buono: cumme vuò tu.  
Mò ce avéssem' appicceca?

Tu che dice? Chest' 'è rraù?  
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...  
M' 'a faja dicere na parola?  
Chesta è carne c' 'a pummarola.

**Eduardo De Filippo**

# De Gustibus

**FERRARIS**

Dopo mesi di lezioni a distanza finalmente siamo ritornati in aula

## In classe, ma in sicurezza

*La paura c'è ancora però il rientro è un segno di fiducia*

**CASERTA** - Dopo quasi un anno di Dad finalmente ad aprile noi studenti siamo potuti tornare tra i banchi di scuola, anche se al 75%.

Ovviamente non tutti sono stati contenti di tornare a scuola perché un po' tutti noi ci eravamo abituati alla Dad, ci eravamo abituati a svegliarci pochi minuti prima della lezione, di rimanere in pigiama tutto il giorno. Però un po' tutti non

avevamo più la cosiddetta "vita sociale" e rimanendo in casa tutto il giorno potevamo parlare con i nostri compagni di classe solo tramite il cellulare chattando o facendo videochiamate.

Ci mancava poter parlare con i nostri amici, scambiare due chiacchiere, ma anche semplicemente una passeggiata mentre aspettavamo il pullman. Anche le lezioni erano diverse,

passare 5/6 ore davanti un computer vedendo i prof solo da uno schermo, dove solo un messaggio o anche la connessione scarsa ti facevano distrarre e non sentire più la lezione, era complicato. Invece in presenza quelle ore trascorrevano velocemente, potendo parlare con i compagni o anche interagire con i professori e rendere più leggera la lezione.

Ovviamente tutti abbiamo ancora paura dei contagi, il timore di contagiarsi e infettare i nostri parenti e amici, la paura che possano di nuovo chiudere tutto, ma con il buon rispetto delle regole speriamo che diminuiscano i contagi e che l'anno prossimo si possa ritornare in classe anche al 100%.

**Anastasia Ciervo**





# De Gustibus

FERRARIS

## È in uscita il primo numero del periodico “De Gustibus-Ferraris” E ora ci presentiamo noi Vi presentiamo il progetto di giornalismo enogastronomico

**CASERTA** - È iniziato nella nostra scuola il nostro progetto di giornalismo. Il laboratorio tratta vari argomenti che spaziano dall'enogastronomia alle eccellenze della Campania non trascurando anche la cronaca della stretta attualità e tematiche culturali. I nostri tutor sono Domenico Palmiero, giornalista professionista e il professor Antonio Miele che, insieme ad altre persone dietro le quinte, ci danno l'opportunità di dare libero sfogo alla nostra creatività attraverso gli articoli. Un ringraziamento va anche alla nostra preside Antonietta Tarantino che ha subito creduto in questo progetto. Gli alunni hanno formato una vera e propria redazione giornalistica con la divisione delle mansioni e degli incarichi: caporedattore, caposervizio, redattore, deskista e fotoreporter. I giornalisti in erba dell'istituto Ferraris sono: Arianna

Anastasio, Anastasia Ciervo, Vincenzo Esposito, Angelo Cinotti, Alessio Farina, Sara Matarazzo e Simona Ruggiero. I deskisti, comunemente conosciuti come impaginatori, sono Vincenzo Damiano, Sara Matarazzo e Romualdo Liparulo, mentre i fotografi sono Francesca Marino, Simona Ruggiero, Sara Matarazzo e Alessio Farina. Nonostante questo corso sia iniziato da poco abbiamo già appreso numerose curiosità e tecniche sul mondo del giornalismo che proveremo ad applicare al nostro giornale *De Gustibus-Ferraris*. Quindi ci sentiamo in dovere di affermare, anche a nome dei nostri compagni, che si tratta di uno dei progetti più proficui ai quali abbiamo mai partecipato.

**Arianna Anastasio  
Sara Matarazzo**



Domenico Palmiero



Antonio Miele



# Super League

De Gustibus  
**FERRARIS**

# Colpaccio sventato

## Uefa e Fifa bloccano il calcio dei ricchi



**CASERTA** - 19 Aprile 2021: una notte che ha rischiato di cambiare e spaccare il calcio europeo.

Era nata, infatti, o almeno nelle intenzioni dei fondatori era così, la Superlega: una competizione europea che sarebbe andata a sostituire la Champions League o sarebbe stata comunque alternativa a quest'ultima. L'iniziativa ha subito suscitato la reazione della Uefa e della Fifa, cioè le organizzazioni che controllano il calcio e livello europeo e mondiale. Il risultato è stato che prima le squadre britanniche e via via le altre hanno fatto marcia indietro. Alla fine sono rimaste solo Juventus e Real Madrid.

L'annuncio ufficiale è scattato intorno alle mezzanotte tra domenica 18 e lunedì 19 aprile. E da quel momento si è scatenata la polemica di un'ampia fetta del mondo del pallone. Che non vuole quello che "definisce un calcio dei ricchi". Una Superlega fondata dai club più ricchi d'Europa: Milan, Inter e Juventus per l'Italia; Tottenham, Arsenal, Liverpool, Manchester City e United per il Regno Unito; Barcellona, Real Madrid e Atletico Madrid per la Spagna.

Il format prevedeva partite infrasettimanali come quelle che adesso si disputano in Champions League.

Con i club partecipanti suddivisi in due gironi da dieci squadre, che avrebbero giocato sia in casa che in trasferta e con le prime tre classificate di ogni girone che si sarebbero qualificate automaticamente ai quarti di finale. Le quarte e quinte classificate si sarebbero affrontate in una sfida andata e ritorno per i due restanti posti disponibili per i quarti di finale. Il formato a eliminazione diretta, giocato sia in casa che in trasferta, doveva essere utilizzato per raggiungere la finale a gara secca che doveva disputarsi alla fine di maggio in uno stadio neutrale.

Scopo della Super League sarebbe stato quello di dare uno sviluppo sostenibile al calcio delle grandi. Fiaccate in tutta Europa dai minor

introiti di quest'ultimo anno, caratterizzato da stadi vuoti e dal conseguente minor fatturato in termini di marketing.

Come in un domino, la nascita della Super League ha portato a una serie di mosse e contromosse. La più clamorosa ma anche scontata ha riguardato il presidente della Juventus Andrea Agnelli. Che ha lasciato la presidenza dell'Eca, l'European Club Association, l'associazione dei club europei che difende gli interessi delle big del calcio del Vecchio Continente. Agnelli ha lasciato anche l'esecutivo Uefa e doveva diventare vicepresidente della Superlega.

L'Uefa, il governo europeo del calcio, si è opposta fermamente alla Super League e ha annunciato ritorsioni per i team partecipanti. "Ci teniamo a ribadire - recitava una nota ufficiale dell'Uefa - che resteremo uniti nei nostri sforzi per fermare questo cinico progetto, un progetto fondato sull'interesse personale di pochi club in un momento in cui la società ha più che mai bisogno di solidarietà. Prenderemo in considerazione tutte le misure a nostra disposizione, a tutti i livelli, sia giudiziario che sportivo, al fine di evitare che ciò accada. Il calcio si basa su competizioni aperte e meriti sportivi, non può essere diversamente".

Ma le critiche sono state anche politiche e hanno coinvolto anche leader di governo come Johnson e Macron. Regno Unito e Francia hanno criticato il progetto.

Anche il presidente del Consiglio Draghi è intervenuto affermando che il Governo "segue con attenzione l'evolversi della vicenda e sostiene le posizioni delle autorità calcistiche italiane per preservare le competizioni Nazionali, i valori meritocratici e la funzione sociale dello sport".

**Angelo Cinotti**  
**Vincenzo Esposito**



# De Gustibus

**FERRARIS**

Oggi 13 aprile si celebra la giornata mondiale. Negli Usa il 22 giugno

## Un bacio è per sempre

*Migliora lo stato di salute e riduce il livello di stress*

**CASERTA** – Oggi, 13 aprile 2021, in Italia si festeggia la giornata mondiale del bacio. L'evento, invece, negli Stati Uniti (International kissing day) si festeggia il 22 giugno ed è un modo per dimostrare il proprio affetto alle persone a cui si vuole bene. La giornata, però, non essendo una festa ufficiale viene solennizzata in giorni diversi, come ad esempio il 6 aprile per onorare il bacio tra una coppia durato ben 58 ore, e il 13 aprile per ricordare quello tra una coppia thailandese durato 46 ore. Nella tradizione indiana, infine, la giornata del bacio si festeggia il 13 febbraio, ovvero il giorno prima di San Valentino. Il bacio

oltre a dimostrare il proprio affetto può migliorare lo stato di salute in quanto riduce il livello di ansia, abbassa la pressione sanguigna e rafforza una relazione. Quest'anno a causa della pandemia globale non potendosi dare un bacio dal vivo per le regole anticovid, ci si è scambiato un bacio virtuale non solo come segno di affetto, ma anche come dimostrazione di salute e speranza. Perché anche se non hanno lo stesso effetto, i baci sono sempre belli da inviare e da ricevere.

**Sara Matarazzo  
Arianna Anastasio  
Francesca Marino**

