La Pulce

Gennaio
2023

REDAZIONE

DIRETTORI: Alessia 5C, Martina 4D, Michele 5C

COPERTINA: Anita 4G

IMPAGINATRICI: Mari 5C, Giorgia 4D

REDATTORI: Ale 5C, Michele 5C, Rebecca 2C, Federica 5H, Guendalina 4A, Giulio 3E, Namory 4C, Francesca 4S, Irma 5I, Mari 5C, Martina 4D, Anna 2H, Clotilde 4C, Nicola 3L, Giocatore_1729

SOCIAL: Francesca 4S

Chiunque può partecipare al nostro giornalino, abbiamo sempre bisogno del vostro contributo! Se avete degli articoli, disegni o vignette che volete pubblicare inviateli ai direttori:
Martina 4D: +39 331 792 7845
Michele 5C: +39 349 847 7066
Alessia 5C: +39 389 613 2654

Ricordate di seguirci sulla nostra pagina Instagram @laredazionedellapulce:
i nostri dm sono sempre aperti per qualsiasi domanda!

La Pulce

Editoriale 4

Breaking-news 5
- Cibo del futuro
- Suini nella cultura musulmana
- Cannibal cafè

Te lo dice Peano 8
- Studiare il cibo: le scienze gastronomiche

Penso dunque scrivo 9
- Cibo e psiche attrazione fatale?
- Lo spreco alimentare
- Veganuary
- Preferiresti vivere senza la chimica o senza mangiare?
- Pensieri casuali di una ragazza magra

Il mondo in versi 13
- Fiocchetto Lilla

Armonia e caos 14
- L'arte: il cibo senza data di scadenza
- Ago&cibo
- Straordinaria quantità

I-Movie 19
- Il cibo come metafora della società

Legg-io 21
- La scienza delle verdure: la chimica del pomodoro e della cipolla
- La caponatina di Adelina

Il significato dei sogni 23
- Sognare… cibo!

Giochi 24

Grazie! 25

EDITORIALE

Eccoci all'inizio del nuovo anno, una nuova pagina bianca, o meglio, una serie di tante pagine ancora vuote da riempire anche questa volta con la versione migliore di noi, nuove avventure, nuovi momenti indimenticabili, una nuova storia tutta da scrivere. E, come dice Dargen D'amico in "Dove si balla", "Non si può fare la storia se ti manca il cibo".
Logico, per vivere il cibo è essenziale, ma usciamo dalla prospettiva del cibo solo come mezzo di sopravvivenza per combattere la fame.
Il cibo è molto di più di questo, "La cucina è poesia" come la definisce Heinz Beck. È una vera e propria cultura, con le sue regole e le sue tradizioni, è un modo per esprimere se stessi, anche attraverso le scelte che si fanno, è una forma d'arte, in tutte le possibili direzioni.
In questa edizione La Pulce vi invita alla scoperta di curiosità riguardanti gli alimenti, nella speranza che in queste pagine possiate apprendere di più su un compagno di vita così essenziale come il cibo e, perché no, conoscere nuovi aspetti di voi stessi. Come ogni edizione a tema, anche in questo numero di gennaio, avrete l'opportunità di conoscere vari punti di vista e differenti aspetti di un solo argomento presentati da alliev* del liceo. Non vi preoccupate, la lettura sarà tutt'altro che noiosa…si spazia dalla moda all'arte, dall'intervista ad un ex studente fino ad arrivare ai sogni, il tutto sempre all'insegna del cibo!

Vi lasciamo con l'augurio che ci siano sempre 100 gr di serenità in questo vostro anno, 300 gr di felicità, un cubetto di fantasia, un bicchiere di allegria, tre cucchiaini di speranza e coraggio quanto basta. E, ricordate, se avete un problema, aggiungete olio.

Ale, Michele e Martina, i direttori

CIBO DEL FUTURO

Giulio 3E

Il cibo è una componente essenziale della nostra vita. Ognuno di noi deve assumerne la giusta quantità in modo tale da mantenersi in salute ed energico.
Al giorno d'oggi, però, siamo sempre più consapevoli che fornire una sufficiente alimentazione a tutti gli abitanti della terra sia dispendioso. (Basti pensare agli allevamenti intensivi).
Molte persone per ridurre questo impatto così incisivo hanno deciso di convertirsi ad un'alimentazione vegana o vegetariana, anche per rispetto degli animali, le cui condizioni, a volte, sono davvero pessime. Sicuramente diventare vegano e/o vegetariano riduce in parte l'impatto ambientale ma non lo azzera (esempio: per produrre 1kg di fagioli di soia sono necessari più di 2000 litri d'acqua e macchinari molto inquinanti).
Team di scienziati negli ultimi tempi hanno condotto numerose ricerche su quello che in futuro potrebbe diventare il nostro cibo, anche per risolvere il problema della fame nel mondo con mezzi alternativi, per quanto possibile.
Come riportato nell'articolo di Federica Maccotta del 2 giugno 2022, il cibo dell'avvenire potrebbe trasformarsi in burger o in un piatto di pasta a base di microalghe ed insetti. Questi alimenti contengono il giusto fabbisogno di macronutrienti e sono parzialmente presenti già ai giorni nostri. Per esempio, in Svizzera, sono numerosi i locali in cui vengono servite queste pietanze, con l'obiettivo di trovare nuovi modi per trasformare i sistemi alimentari rendendoli più sostenibili ed equi. Altri ricercatori, invece, stanno studiando varie tecniche che permettono di ottenere prodotti raffinati ed elaborati a partire dagli insetti. I più utilizzati sono le locuste e i grilli, con i quali si sono già realizzati barrette e snack.
Nonostante l'innovazione e il tentativo di rendere il nostro stile alimentare più sostenibile, questo tipo di alimentazione è molto criticata e in molti sono disgustati dall'idea di mangiare insetti. Resta quindi un'influenza di base: la nostra tradizione culinaria e culturale.
Per controbattere a queste obiezioni occorre considerare che raramente vengono serviti o preparati insetti mantenendo invariato il loro aspetto. Infatti, nella preparazione dei burger , vengono aggiunti anche ortaggi e non si percepisce affatto il gusto o le fattezze dell'insetto stesso.
Cambiando ambito, sono sempre più in voga le proposte "plant based". Questo tipo di dieta propone piatti a base di proteine vegetali che tentano di imitare il gusto o la consistenza della carne e del pesce. Questa soluzione appare più appetibile e meno traumatizzante rispetto ad ingerire insetti. Al fine di imitare il gusto e la consistenza della carne o di altri tipi di proteine animali, vengono spesso utilizzati aromi e addensanti. Uno dei più importanti colossi di questo settore è nuovamente svizzero. Il nome dell'azienda è "Firmenich", ovvero una delle più importanti a livello mondiale.
In conclusione tutte queste alternative al cibo "tradizionale" hanno come obiettivo quello di ridurre le emissioni di gas o scarti inquinanti derivanti dal cibo. In parte sono la soluzione verso un futuro più green, ma al tempo stesso la loro produzione avrà comunque un certo peso ambientale.
Occorre quindi scegliere con cautela ed attenzione i cibi che portiamo sulle nostre tavole, andando a prediligere, dunque, prodotti locali e di stagione.

SUINI NELLA CULTURA MUSULMANA

Namory 4C

Quanti di voi amanti del prosciutto si sono chiesti almeno una volta perché ai musulmani non sia permesso di ingerire carne suina di alcun tipo?
Oggi intendo fornire una risposta a questo enigma a coloro che non l'hanno mai trovata e spero che impariate qualcosa di nuovo.
Ingerire carne suina di qualsiasi tipo è considerato "aram", ossia proibito, in quanto costituisce un peccato.
In molti versi del Corano, il libro sacro a cui facciamo riferimento noi musulmani, è espressamente proibito ingerirla.
Per esempio, la Sura 5 del Corano (Al-Mā'ida, traduzione italiana "La tavola imbandita") recita al terzo versetto:
"Vi sono vietati (per cibo) gli animali morti, il sangue, la carne di porco e ciò su cui sia stato invocato altro nome che quello di Allah…
La Sura 6 (Al-An'ām, traduzione italiana "Il bestiame"), al versetto 145, specifica il motivo per cui la carne suina non deve essere consumata: "In quello
che mi è stato rivelato non trovo altri interdetti a proposito del cibo, se non l'animale morto, il sangue effuso e la carne di porco – che è immonda –
e ciò che, perversamente, è stato sacrificato ad altri che ad Allah». Quanto a chi vi fosse costretto, senza intenzione o ribellione, ebbene, il tuo Signore
è perdonatore, misericordioso".
Infatti, mentre è proibita in ogni momento, ci sono delle eccezioni a tale regola, come nel caso in cui sia l'unico cibo disponibile, ossia in una situazione di vita o di morte.
In generale il maiale è considerato immondo poiché si ciba di tutto, e dato che crediamo che la purezza d'animo si alimenti anche attraverso il cibo, consumare qualcosa di così sporco può rendere un umano
impuro.
Inoltre, i maiali sono animali che non hanno il collo, il che rende impossibile sgozzarli nel modo islamico.
Oltre alle ragioni religiose, all'epoca tale divieto potrebbe anche essere nato per ragioni secondarie come quelle ecologiche al fine di proteggere i fedeli dalla nocività di quel tipo di carne nei climi caldi, prevalenti nella zona dove si sviluppò la religione.
Infatti la carne di suino, se poco cotta, può essere vettore di parassiti, e allora il combustibile per il fuoco poteva essere difficile da trovare, quindi poteva risultare difficile assicurarsi una buona cottura.
Un'altra ragione potrebbe essere attribuita alla difficoltà di conservazione: infatti, senza strumenti moderni come il frigorifero, a quei tempi conservare la carne suina, specialmente in climi caldi, risultava molto problematico.
Tuttavia, tenete a mente che la principale risposta rimane semplicemente perché è stato proibito da Allah.
Curiosità: ancora oggi, in molti paesi del medio oriente come l'Iran, l'Arabia Saudita e il Qatar, oltre al consumo è anche tassativamente vietata la produzione, l'importazione e la vendita di tale carne.
Lo sapevate che anche nella religione ebraica la carne suina è proibita?

Infatti, il porco si trova tra gli animali impuri, ovvero quelli che non devono essere mangiati, insieme al cammello, il coniglio, la lepre e gli altri animali carnivori o privi d'unghie.
Gli studiosi hanno fatto diversi ipotesi sul motivo: per motivi igienici, perché in passato poteva essere considerato un'animale sacro totemico o semplicemente per avvicinarsi a Dio.
Motivi sanitari per ridurre il consumo del maiale e in generale della carne rossa
Per coloro che non ne sono consapevoli, la carne suina ha un elevato contenuto di grassi saturi e colesterolo, che se assunti in grandi quantità possono causare determinate patologie come diabete, malattie cardiovascolari e addirittura alcuni tipi di tumore. Se non adeguatamente cotta, può anche esporre l'individuo a vari vermi parassiti, e anche allora alcuni sono capaci di sopravvivere anche a una buona cottura.
Recenti studi hanno dimostrato che la carne rossa, se assunta regolarmente e specialmente se lavorata, è cancerogena.

CANNIBAL CAFÈ

Anna 2H

Cannibal Cafè era un forum dove vari cannibali si riunivano per parlare delle loro fantasie sul mangiare qualcuno.
Questo forum venne scoperto da Armin Meiwes, un informatico dell'esercito tedesco, che pubblicò un annuncio attraverso il quale cercava dei giovani da macellare. Risposero in moltissimi al suo annuncio ma praticamente tutti non riuscirono a soddisfare le sue richieste, tranne Bern Brandes, un infermiere di Berlino. Quando si conobbero, tra i due scattò subito una forte attrazione, ma nonostante questo Armin somministrò a Ben farmaci e sonniferi, dopo di che lo dissanguò tagliandogli la gola e successivamente lo macellò. In particolare mangiò le sue parti intime cuocendole con olio, sale e pepe come una qualsiasi pietanza. Seppellì i resti del suo corpo in giardino ma conservò la carne nel suo frizer come se fosse carne normale. Decise però che non era soddisfatto e allora decise di pubblicare un altro annuncio perché era alla ricerca di nuove vittime. La polizia riuscì a scovarlo grazie ad una telefonata di un ragazzo che aveva letto l'annuncio

TE LO DICE PEANO

STUDIARE IL CIBO: LE SCIENZE GASTRONOMICHE

Michele 5C

Francesco Kretly, un nostro ex compagno di liceo, ha intrapreso un percorso di studi coraggioso e non a tutti noto: le scienza gastronomiche. Noi della Pulce abbiamo avuto modo di scambiare con lui dei pensieri su questa scelta e su quello che è il cibo, a 360°.

"Ho scelto di studiare il cibo perché è ciò che di più profondo ci connette alla vita. Dalla percezione sensoriale delle molecole prodotte dall'ambiente (che rileviamo attraverso chemorecettori situati in tutto il corpo che codificano e trasducono nel cervello le informazioni in segnali nervosi) che ci permettono di comprendere la realtà intorno a noi e scegliere quali cibi consumare, alla storia dell'evoluzione umana attraverso le trasformazioni di prodotti naturali in alimenti edibili e conservabili e l'affinamento di queste tecniche grazie alla coevoluzione con il fuoco. Le scienze gastronomiche sono l'insieme di eredità lontanissime che guidano l'umanità da milioni d'anni e costituiscono il patrimonio fondamentale da cui attingere per trovare un pool di diversità di soluzioni a problemi di natura ecologica che hanno toccato l'uomo in ogni tempo, in questo periodo di crisi globale climatica e culturale.
Permettendo di creare una dialettica dall'unione fra saperi tecnologici e saperi tradizionali, la gastronomia può suggerire un nuovo paradigma di sviluppo sostenibile, perché piacere, salute e biodiversità sono valori diversi dello stesso gusto: buono, pulito e giusto!
Scegliere un cibo buono che induca piacere è il primo modo per amare ed imparare ad apprezzare nuovi orizzonti nei gusti, che rappresentano la diversità offerta dalla natura; pulito è un alimento che non sporca l'ambiente, e che nutre… un suolo sano produce più composti secondari (studiati per le loro proprietà nutraceutiche); infine un cibo giusto è tale se rende giustizia sociale alle persone che l'hanno prodotto, sia nelle condizioni lavorative che nel prezzo a cui va pagato, che spesso oltre alla qualità racchiude lo sforzo di chi sceglie di andare controcorrente e mantenere la biodiversità locale, l'utilizzo di mezzi produttivi a basso impatto ecologico, seguendo saperi antichi e coevoluti con la capacità degli ecosistemi di sopportare l'inserimento umano in essi."

CIBO E PSICHE ATTRAZIONE FATALE?

Ale 5C

Mangiare non significa solo appagare lo stimolo della fame ma è anche convivio - nel senso latino del termine - piacere, consolazione, rifugio. Mente e alimentazione sono strettamente interconnessi e si influenzano a vicenda. Infatti il bisogno di mangiare non dipende esclusivamente dalla reale necessità dell'organismo di apportare nutrimento ed energia, ma anche da meccanismi inconsapevoli che fanno sì che il cibo rappresenti un appagamento psicologico. Quindi il cibo non nutre solo il corpo ma può spesso rappresentare una valvola di sfogo, un anestetico, un bisogno di coccole, un desiderio di premiarsi o un modo per ridurre l'ansia. Inoltre non dimentichiamo quanto l'alimentazione sia correlata a fattori culturali e sociali, a usi e abitudini familiari.

Il cibo, quindi, assume valenze che vanno oltre il "semplice" nutrimento. Ultimamente, ad esempio, si sente parlare spesso del cosiddetto comfort food ovvero cibo consolatorio o cibo per l'anima, che ha effetto sull'umore nella misura in cui l'umore ha bisogno di essere confortato, consolato e al di là dei cibi serotoninergici (ossia in grado di scaturire attivazione di serotonina, ormone del benessere) ogni cibo è confortevole per chi lo consideri tale. Può trattarsi delle lasagne della nonna, del ragù del papà o delle frittelle dell'infanzia… ognuno ha il suo. È evidente che non è il cibo in quanto tale che consola, quanto l'attribuzione psicologica del significato soggettivo. Pare esistano anche cibi dell'amore, ovvero piatti afrodisiaci come: ostriche, caviale e champagne. Anche in questo caso però ciò che conta è la proprietà intrinseca attribuita psicologicamente al cibo piuttosto che le reali proprietà.

Ma il cibo non ha solo accezione positiva. Spesso infatti, in alcune situazioni patologiche quali i disturbi del comportamento alimentare, ad esempio, il cibo si associa ai sentimenti negativi di rabbia, senso di colpa, tristezza, frustrazione.

I sintomi che lasciano presagire un rapporto distorto con il cibo sono innanzitutto l'evidenza del fisico, frutti del comportamento alimentare assunto, poi (forse un po' più nel senso psichiatrico del termine) l'umore depresso verso la voglia di non vivere. Trattare male il fisico, con qualunque mezzo, è sempre una punizione per qualcosa e quindi lo si mortifica, lo si rende 'morto'. Sia l'anoressia che la bulimia possono condurre alla morte, quindi non mangiare o mangiare moltissimo ha a che vedere con la sfida vita-morte: si instaura innanzitutto questa sfida su chi sia più forte, se il fisico a resistere nonostante tutto o la volontà di supremazia.

E quando c'è desiderio di sfida c'è rabbia, senso di colpa, frustrazione ad accompagnare i sintomi. Il rapporto distorto con il cibo in realtà è già esso stesso un segno, un sintomo, dunque non è lì, nel comportamento alimentare, che occorre agire, bensì sulla motivazione psicologica sconosciuta al soggetto del bisogno di umiliare, ferire, mortificare il corpo.

LO SPRECO ALIMENTARE

Francesca 4^S

Lo spreco alimentare rappresenta un grave problema poco percepito dall'opinione pubblica e che sta avendo conseguenze notevoli su popolazione e risorse del Pianeta. Ogni anno, infatti,

viene sperperato 1/3 del cibo prodotto globalmente e il suo smaltimento presenta spesso difficoltà e limitazioni. Nonostante ciò, esistono delle soluzioni finalizzate alla riduzione dello spreco alimentare e di tutte quelle problematiche che da esso derivano.
La riduzione dello spreco alimentare si basa sulla consapevolezza delle proprie scelte consumistiche, basate sulle vere necessità dell'uomo. È fondamentale pianificare una lista della spesa per non cedere alle offerte proposte, spesso riservate a confezioni *formato famiglia*, prestare attenzione alle date di scadenza dei vari prodotti e non utilizzare un carrello grande che, inconsciamente, sollecita a comprare fino al 30% in più: i trucchi del marketing utilizzati dai supermercati inducono i consumatori all'acquisto di merce inutile che incrementa lo spreco alimentare.
Negli ultimi anni, però, il movimento contro questa tipologia di consumismo si è molto diffuso, grazie anche alle numerose associazioni ambientaliste e culinarie che hanno portato avanti campagne di sensibilizzazione al cibo. Tra le iniziative più conosciute troviamo le Disco Soupe, una serie di eventi in cui vengono salvati chili di verdure cucinati in zuppe deliziose, Feeding the 5000 ma anche il Banco Alimentare ONLUS e le cosiddette *doggy bag*, un sacchetto nel quale il cliente del ristorante può conservare gli avanzi del pasto.
Inoltre, il 19 Agosto 2016 venne approvata la legge n. 166, firmata da Maria Chiara Gadda, per la limitazione agli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale.
Ispirandosi alla legge Gadda, il Banco Alimentare e Costa Crociere hanno iniziato a collaborare fondando il progetto "4 Good Food". Il loro obiettivo è quello di dimezzare gli sprechi alimentari sulle navi crociere entro il 2020 e, allo stesso tempo, aiutare le persone in difficoltà.
Un altro problema legato allo spreco di cibo è lo smaltimento dei rifiuti alimentari: in mancanza di impianti adeguati alla gestione del processo di bio-decomposizione della materia organica avviene la cosiddetta decomposizione *anaerobica* che genera metano allo stato libero, un gas serra molto inquinante e pericoloso, una minaccia per il Pianeta. Un'ottima soluzione è la produzione di compost, un fertilizzante naturale che permette agli scarti alimentari di tornare nella terra, arricchendola di sostanze nutrienti.
Alcuni potrebbero sostenere che lo spreco alimentare sia ormai radicato nelle nostre vite: la crescente disponibilità e varietà alimentare unita al tendenziale calo dei prezzi hanno favorito una maggior tolleranza del fenomeno al punto da portare molti mercati a non scoraggiare lo spreco: più cibo viene sperperato e più aumentano le vendite. Altri fattori che hanno favorito questo processo sono la crescita della popolazione mondiale e dell'urbanizzazione, l'aumento del reddito disponibile e la crescente globalizzazione. Nei paesi più ricchi la questione è maggiormente sviluppata perché solo un individuo con ampie possibilità economiche può permettersi questo tipo di consumo.
Nonostante ciò, la libertà finanziaria di quegli individui dev'essere limitata. Le conseguenze degli sprechi alimentari non riguardano il singolo consumatore ma tutta l'umanità!
Inoltre, comportano un'importante perdita di cibo, risorse, energie umane e denaro.
Un esempio concreto è il processo necessario per la vendita di un ortaggio fresco.
Durante la fase di coltivazione e raccolto vengono utilizzate acqua, fertilizzanti, energie umane e macchinari agricoli, nel processo di lavorazione gli alimenti vengono lavati, pelati, immersi in soluzione sanitizzante, asciugati, confezionati e refrigerati per favorirne la conservazione. Nella fase di distribuzione e vendita la merce viene imballata in plastica, consegnata a un corriere che la trasporterà su un veicolo, probabilmente a benzina, verso i negozianti.

Il valore del cibo è imprescindibile, sprecarlo è di conseguenza un danno economico e ambientale. La soluzione è rappresentata dallo stile di vita *green* ed ecosostenibile, vantaggioso per la collettività.

VEGANUARY

Mari 5C

Il Veganuary, unione tra le parole vegan e January, è un evento nato da un'organizzazione no-profit inglese nel 2014. Questo evento che potremmo chiamare una challenge è ormai diventato un fenomeno globale (nel 2022 hanno aderito 209 paesi) e in Italia è rappresentato dall'associazione per i diritti animali 'Essere Animali'.
L'obiettivo è quello di motivare più persone possibili a provare un'alimentazione del tutto vegetale per un mese, dimostrando così che l'alimentazione vegana non è una rinuncia, ma,al contrario, fa conoscere alimenti nuovi che prima si ignoravano o non si consumavano molto.
Il Veganuary non vuole essere un'imposizione, ma appunto una sfida, per questo motivo la si deve vivere secondo le proprie esigenze. Se si è 'principianti' all'inizio è meglio fare passi graduali e adattarsi al cambiamento pian piano.
L'iscrizione è molto semplice, gratuita e puoi scegliere di annullarla quando vuoi. È sufficiente iscriversi su Veganuary.com inserendo il proprio indirizzo email così da poter ricevere una mail ogni giorno. Infatti in questo percorso non sarete abbandonati a voi stessi ma vi verranno date le informazioni necessarie su quali alimenti sono fondamentali e presentate delle ricette da sperimentare.
Se volete scoprire altre ricette io vi consiglio Cucina Botanica (su Instagram o sul sito cicinabotanica.com) e le sorelle di 'Il Goloso mangiar sano' (su Instagram e sul sito ilgolosomangiarsano.com). Oltre a presentare molte ricette, spiegano e sfatano diversi miti sull'alimentazione vegetariana e vegana e danno informazioni utili sul meal prep e l'organizzazione della dispensa.
Buon Veganuary a tutti!

PREFERIRESTI VIVERE SENZA LA CHIMICA O SENZA MANGIARE?

Martina

Avete mai visto quelle magliette, piuttosto che le pubblicità dove per esprimere una frase si fa ricorso ai simboli chimici? Vi faccio un esempio. Se non sapete come dichiararvi al grande amore della vostra vita, c'è sempre la possibilità di dirlo attraverso gli elementi chimici: titanio, americio, ossigeno.
Ecco, bene, ora che avete in mente una di quelle scritte, immaginate per un attimo gli altri ambiti della vita quotidiana che possono interessare la chimica.
Se qualcuno ha pensato a "tutti", ha ragione. Plastica, tessuti, detergenti, cosmetici, pitture, vernici e farmaci son tutte sostanze che hanno nella loro natura componenti chimici.
È dunque possibile vivere senza la chimica?
Domanda ardua, la cui risposta è la stessa del "Si sopravvive senza mangiare?". Tecnicamente sì, ma è quasi impossibile.
Si sa che mangiare è un bisogno primario e che non potremmo fare a meno di ingerire alimenti solidi e semisolidi, masticarli ed infine deglutirli.

Subito dopo aver immesso nella nostra bocca un determinato cibo esso diverrà bolo, chimo ed infine chilo e da qui in poi la chimica farà il suo corso, ma prima, prima di tutto questo, cosa succede?
Tutti gli amanti del ben mangiare, come me, dovrebbero essere degli esperti di chimica, perchè, forse ve ne sarete già accorti, ma senza essa non si comprenderebbe appieno il senso di un alimento e viceversa. Dai fertilizzanti alle biotecnologie, dai coloranti agli additivi per alimenti, dai metodi di conservazione agli agrofarmaci, la chimica fornisce un aiuto fondamentale in termini di innovazione, miglioramento e maggiore disponibilità della produzione, fornitura di materie prime sicure e controllate, rispetto per l'ambiente e sostenibilità.
Il primo esempio di come senza la chimica non si comprenderebbe ciò che mangiamo è dato dal fenomeno dell'imbrunimento, un processo chimico che porta alla creazione di sostanze di colore scuro. La formazione della crosta del pane leggermente brunastra o l'annerimento della mela dopo averla tagliata sono tutti fenomeni che avvengono grazie a questo processo.
Se possiamo gustare la crosta del pane dobbiamo ringraziare la reazione di Maillard, una fra le più importanti concernenti l'imbrunimento degli alimenti. Essa avviene durante la cottura tra zuccheri riducenti che possono reagire con proteine, peptidi, amminoacidi e ammine. I principali composti colorati che si formano sono le melanoidine di colore scuro.
Quando si parla invece di frutta e vedura, alimenti ricchi di polifenoli, si fa riferimento alle reazioni di imbrunimento enzimatico nonchè la trasformazione tramite enzimi di composti fenolici in polimeri colorati di nero denominati "melanine". Nonostante questo cambiamento nell'aspetto del cibo, però, i valori nutrizionali come gli aromi rimangono gli stessi, quindi sarebbe ora di smettere di fare gli schizzinosi e metterci a mangiare anche la frutta leggermente annerita.
Se qualcuno di voi va a scavare nei suoi ricordi del programma di chimica si dovrebbe ricordare dell'esistenza di due tipi di reazioni, quelle reversibili e quelle irreversibili. Fortunatamente l'imbrunimento dei polifenoli è un processo reversibile, ecco spiegata l'aggiunta del limone nella macedonia!

PENSIERI CASUALI DI UNA RAGAZZA MAGRA

Guendalina 4A

È la quinta ora di un noiosissimo mercoledì mattina. Mancano quindici minuti al suono della campanella.
Sento i miei compagni descrivere minuziosamente la voragine che governa il loro stomaco. Vorrei solamente andarmene, vorrei uscire senza dover salutare nessuno, vorrei camminare ininterrottamente per ore, vagare senza meta e osservare i piccioni pulire accuratamente i marciapiedi dalle briciole che stamattina qualche bambino ha lasciato cadere, come si osserva un quadro in un museo. Invece sono qui, seduta al mio banco a fissare le lancette dell'orologio sperando che arrivino velocemente all'ora.
Non ho fame, mangio perché le persone "normali" fanno così.
Mangio perché non sopporto l'idea di guardarmi allo specchio e vedere ogni vertebra della mia spina dorsale.
Mangio perché odio toccarmi il torace e sentire, sotto ai miei morbidi polpastrelli, profondi solchi tra le mie costole.
Quindi sì, io mangio, mi nutro, ma potrei benissimo non farlo.

IL MONDO IN VERSI

FIOCCHETTO LILLA

Ti diranno di
mangiare
e di non pensare
al tuo disturbo alimentare
Troppi bambini senza alimenti
perché ti lamenti?
Loro non capiscono questi problemi,
ma tu non vivere di pensieri
Prendi una matita e inizia a scrivere ciò che più
aggrada
e trova la tua strada

Rebecca 2C

L'ARTE: IL CIBO SENZA DATA DI SCADENZA

Martina 4D

Scusate se vi distraggo durante la lettura, ma vi chiedo di estrarre un attimo il vostro smartphone per domandare a Google una semplicissima frase: *"Quali sono gli abbinamenti più amati dagli italiani?"*.
Senza che voi andaste a specificare gli argomenti l'algoritmo vi presenta subito innumerevoli proposte tutte inerenti al cibo. *"I 10 formati di pasta più amati"*, *"Ecco le pizze che il Bel Paese ama "*, *"Grappa e caffè, il connubio più amato dagli italiani"* solo per citarne alcune.
Sembra tutto vertere sul cibo. Ma non è così d'altronde?!
Non è grazie ad un bel piatto di pasta al sugo che ci sentiamo subito a casa?
Non è grazie alla solita cena a lume di candela che una scena d'amore diventa subito romantica?
Non è anche grazie alle cosiddette "robe da mangiare" che si conosce un paese?
Se, quindi, tutta la nostra vita sembra esser condizionata da ciò di cui ci rimpinziamo, anche la letteratura e l'arte sono diventate lo specchio del rapporto spesso controverso che ha l'uomo con il cibo.
Proverbi, citazioni e aforismi sono farciti di riferimenti al mondo culinario. Già nel '700 Jane Austen decretava che *«Una parte considerevole della nostra felicità domestica sono delle buone torte di mele»*, ai giorni d'oggi l'autore Haruki Murakami le risponderebbe che *«La vita è una scatola di biscotti. Hai presente quelle scatole di latta con i biscotti assortiti? Ci sono sempre quelli che ti piacciono e quelli no. Quando cominci a prendere subito tutti quelli buoni, poi rimangono solo quelli che non ti piacciono. È quello che penso sempre io nei momenti di crisi. Meglio che mi tolgo questi cattivi di mezzo, poi tutto andrà bene»* e poi ci siamo noi che non siamo romanzieri né tanto meno scrittori, ma che abbiamo capito che la solita frase "instagrammabile" *«se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza»* è la dura realtà.
Il cibo diventa così il metro del nostro vivere e l'arte è lo specchio della nostra esistenza.
Ecco spiegato il legame indissolubile tra cibo e arte.
Dai primi esempi di raffigurazioni artistiche fino ad arrivare alle più recenti scoperte come la "Food Art", accanto all'uomo in costante evoluzione ci sono gli alimenti che diventano il filo rosso che unisce la storia. Perchè, in fin dei conti, siamo ciò che mangiamo.

Attenzione a rovesciare il sale!

Cenacolo - Leonardo da Vinci, 1495-1498

Confrontando due delle mie più grandi passioni, ovvero il cibo e l'arte, il primo riferimento che mi è venuto in mente è "Ultima Cena", un tema religioso senza tempo che mette in primo piano proprio due vivande. Pane e vino, oltre ad essere identificative dell'istituzione dell'Eucaristia, sono, uno, l'alimento base del sostentamento di ogni uomo, e l'altro, la bevanda della festa. Tra le rappresentazioni più note dell'ultima cena vi è quella di Leonardo da Vinci.

Tralasciando il significato religioso che si cela dietro il "Cenacolo", possiamo vedere che su questo tavolo imbandito a festa è presente anche un salino rovesciato nei pressi di Giuda. Questo piccolo dettaglio rievoca lo scaramantico gesto di gettarsi il sale alle spalle contro il malaugurio e l'ideale superstizioso secondo cui rovesciare granelli di sale porti sfortuna. Questa credenza deriva dagli antichi romani per i quali il sale aveva un costo ben superiore a quello odierno e sprecarlo era una vera sciagura. Il salino rovesciato sarebbe dunque un preludio degli eventi nefasti che sarebbero sopraggiunti appena terminata la cena con gli apostoli.

DA ARCIMBOLDO A CÉZANNE: FRUTTA E VERDURA

Natura morta in bianco e nero - Paul Cézanne, 1868

Passando ad artisti più moderni un uomo che ha ben saputo abbinare arte e cibo è senza ombra di dubbio il cinquecentesco Giuseppe Arcimboldo. I suoi ritratti compositi sono un accumulo di verdura, frutta, fiori o foglie che, uniti, vanno a formare il volto di un soggetto.

Facendo un tuffo di qualche secolo nella semi contemporaneità approdiamo nel 1800. Qui, a raffigurare gli alimenti, è Paul Cézanne, post-impressionista francese che ha posto le basi dell'arte del XX secolo. Con lui torna in voga un tema molto amato nel '400, ovvero le nature morte. Tavole ricche ed imbandite vengono sostituite da asettiche composizioni caratterizzate dalla grande attenzione ai particolari. In "Natura morta in bianco e nero" sembra quasi esserci un'anticipazione al cubismo di Picasso. L'opera è spoglia di ogni fronzolo e abbellimento, si presenta nella sua natura più spoglia e reale. Un vaso, una caffettiera e della frutta, con le loro volumetrie perfette, entrano in contrasto con il candore del morbido fazzoletto.

SENZA COLORE, MA CON UN'ANIMA ETERNA *Achrome (stoned rosette) - Piero Manzoni, 1962*

Da Piero Manzoni mi sarei aspettata di tutto, ma non del pane immerso in una soluzione a base di caolino.

Eppure la bellezza dell'arte sta nella sua capacità di stupirci e nella sua caratteristica di essere (quasi) sempre eterna.

Manzoni toglie quindi la funzione del pane, ovvero quella di essere commestibile, e gli dona il potere dell'eternità. Queste rosette immerse in una speciale creta bianca sono uno degli esempi più iconici della serie "Achromes" realizzata negli anni '60, un insieme di lavori "senza colore", ma capaci di interloquire con lo spettatore senza una data di scadenza.

AGO&CIBO

Federica 5H

Ciao a tutte/tutti/tuttu, popolo del liceo scientifico (gente del classico mmm.. andate a leggere il vostro giornalino).

Come proposito per il nuovo anno, mi sono finalmente decisa ad iniziare a scrivere per la Pulce, coronando un mio vecchio sogno di aprire una rubrica di moda. La mia intenzione è sempre stata quella di parlare, ogni mese, di una *maison* in particolare, analizzandone storia, caratteristiche e influenza. Tuttavia, questa edizione è a tema ‘’cibo’’ e quindi c’è stato un cambio di piani obbligato. Credo che però questa restrizione mi permetta di trasmettere una delle caratteristiche migliori della moda, cioè la sua varietà e bizzarria.

Quando pensate alla moda, a meno che non siate degli appassionati (*sneakerheads*, assidui user di Pinterest etc etc), probabilmente vi vengono in mente vaghe idee di passerelle, supermodelle o nel peggiore dei casi uno scaffale di H&M.

Ma la moda è molto più di tutto ciò: è un modo per esprimersi, sfogarsi, rompere gli schemi e trasformare il corpo in una vera e propria opera d'arte. L’obiettivo di questa rubrica è di trasmettere la mia passione per quest’arte attraverso la storia di alcuni dei brand più famosi, influenti e iconici della storia della moda.

Per questa volta, però, dovendo rispettare gli ordini della redazione, ne approfitto per parlare di 4 interpretazioni che alcuni designer hanno dato al tema "cibo" e dei diversi modi in cui esso è stato incorporato nelle passerelle.

C'è chi sembra aver preso la parola un po' troppo letteralmente. È il caso di questo look di Pyer Moss, dove un barattolo di burro di arachidi diventa abito, nel vero senso della parola.

Pyer Moss è un brand fondato nel 2013 da **Kerby Jean-Raymond**, designer di origine haitiana e cresciuto a Brooklyn. I suoi design, sempre colorati e ispirati alla *pop-art* e allo *streetwear*, diventano qua delle vere e proprie opere scultoree che stravolgono quella che è l'idea di "vestito", come dimostra il gigante barattolo qua a fianco. La cosa interessante è che questa sfilata è stata il debutto nella haute couture per il brand, nonostante alcuni look siano ben lontani dai favolosi abiti da sera e completi su misura che ci aspetteremmo nell'alta moda.

Il filo conduttore di questa sfilata è la rivendicazione del ruolo degli afroamericani nella storia: ogni oggetto portato sulla passerella è infatti un'invenzione afroamericana.

Possiamo vedere come la moda, e in particolare la haute couture, non sia necessariamente fatta di gonne, pantaloni e magliette fatte per vendere per essere riprodotti da catene poco costose. La moda può essere poco pratica o totalmente importabile, perchè, alla fine della fiera, è comunque una forma d'arte, un modo per i creativi di esprimersi o, come in questo caso, narrare una storia attraverso i tessuti.

In alcuni casi il cibo non è direttamente usato sui vestiti, ma va a comporre lo sfondo della sfilata; è l'esempio della famosa sfilata **"ready-to-wear"** della stagione autunno-inverno 2014 di **Chanel**, diretta da **Karl Lagerfeld**:

Ambientata in un *grand magasin* allestito nel *Grand Palais* a Parigi, questa sfilata è una satira del consumismo. Un vero e proprio labirinto di corsie e reparti pieni di prodotti di tutti i gironi, rietichettati con il simbolo di Chanel (la doppia C) e con giochi di parole che rimandavano alla maison. In realtà la collezione in sé non aveva granché a che fare con il cibo, se non per alcune borse-involucro che assomigliavano a cibi confezionati in vaschette. Volutamente, però, sono stati i prodotti alimentari sugli scaffali a catturare l'attenzione degli spettatori, e non gli outfit.

Ancora un'altra variazione sul tema: niente più modelli e modelle, solo cibo. Nel 2004, **Jean Paul Gaultier** presenta un'esposizione intitolata **''*Pain Couture*''**, creata per la ***Fondation Cartier Pour L'Art Contemporain***.
Jean Paul Gaultier, stilista francese, è da sempre conosciuto per le sue collezioni iconoclaste e innovative, e anche questa non è da meno. Composta da diversi tipi di pane ed elementi in vimini (che rimandano ai panieri), mostra la sintesi tra due arti diverse, la panificazione e la moda. Il cibo è il protagonista, senza dover essere plasmato su modelli, ma diventando il manichino stesso. Lo stilista ha potuto così giocare con le *silhouettes* ma anche con gli odori e i sapori, in una "collezione" (o colazione, ahah) unica nel suo genere.

STRAORDINARIA QUOTIDIANITÀ

Guendalina 4A

Confucio, uno dei più importanti filosofi cinesi, affermava: "Non c'è uomo che non possa bere o mangiare, ma sono in pochi in grado di capire che cosa abbia sapore".

Infatti per sopravvivere abbiamo tutti bisogno di nutrirci e ce ne rendiamo conto fin dal primo respiro, quando istintivamente, appena mettiamo il naso fuori dall'utero delle nostre madri, piangiamo e urliamo per un po' di latte. Quando cresciamo entriamo a fare parte di una società frenetica dove la velocità è al centro delle nostre vite, di conseguenza, iniziamo a correre contro il tempo e a mettere in secondo piano il momento del pasto, facendolo diventare solo un istante di una pausa veloce dal lavoro, senza quasi rendersi conto di cosa si ha nel piatto.
Nonostante ciò l'uomo moderno, successivamente alla nascita della tecnologia e alle nuove agevolazioni ha iniziato a vivere per mangiare, la sua mente è costantemente incentrata sui generi alimentari e così facendo questi sono diventati protagonisti delle nostre vite e hanno invaso ogni ambiente culturale, dall'arte alla letteratura.

Nell'ambito letterario Marcel Proust, nel romanzo "Dalla parte di Swann", ovvero primo volume dell'opera "Alla ricerca del tempo perduto", descrive la rievocazione del passato attraverso il profumo di una madeleine, dolce tipico francese, unendo presente e passato in un tempo uno solo. In particolare nell'estratto che segue:

"Una sera d'inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po' di tè. Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati madeleine, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo. E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto di madeleine. Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m'aveva invaso, isolato, senza nozione di causa. E subito, m'aveva reso indifferenti le vicissitudini, inoffensivi i rovesci, illusoria la brevità della vita…non mi sentivo più mediocre, contingente, mortale. Da dove m'era potuta venire quella gioia violenta? Sentivo che era connessa col gusto del tè e della madeleine. Ma lo superava infinitamente, non doveva essere della stessa natura. Da dove veniva? Che senso aveva? Dove fermarla? Bevo una seconda sorsata, non ci trovo più nulla della prima, una terza che mi porta ancor meno della seconda. E tempo di smettere, la virtù della bevanda sembra diminuire. È chiaro che la verità che cerco non è in essa, ma in me. "

Il cibo è arte, è letteratura.
Un piatto, racconta un popolo, una storia, una vita.
Un piatto è in grado di riaffiorare i ricordi, di fare rivivere emozioni.
In un piatto, in un aroma e in un sapore si nascondono momenti di straordinaria quotidianità in cui basta un attimo per perdersi senza riuscire più a tornare indietro.

I-MOVIE

IL CIBO COME METAFORA DELLA SOCIETÀ

Irma 5I

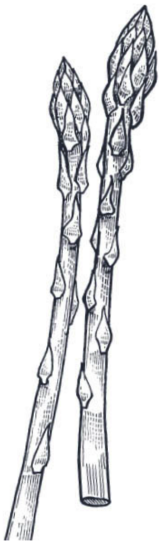
Next floor è un cortometraggio realizzato da Denis Villeneuve nel 2008. In soli 10 minuti il regista francese riesce a provocare nello spettatore angoscia e un forte senso di smarrimento provenienti soprattutto dal fatto che le uniche parole che vengono pronunciate sono appunto "Next floor". L'ambientazione non è complessa, è composta da una tavolata di persone, di alto borgo come ci fanno notare i vestiti eleganti, intenta a divorare qualsiasi cosa gli venga servita dai camerieri. Non tutti però mangiano: una donna infatti è ferma, pietrificata, guarda gli altri mangiare con aria terrorizzata. Più i colletti bianchi si ingozzano e più si cade in basso, letteralmente, infatti il tavolo e i suoi commensali sprofondano sotto il loro stesso peso al piano sottostante, insieme alle travi di legno del pavimento. Questa scena si ripete più e più volte fino a quando la tavolata inizia a cadere così velocemente che i camerieri non fanno in tempo nemmeno a scendere al piano successivo per rifornire il banchetto. In quest'opera, come in altre, viene utilizzato il cibo come strumento per raffigurare la realtà. Una metafora molto semplice ma allo stesso tempo di forte impatto sullo spettatore. Una situazione analoga ci viene riproposta in "il buco". Questo film netflix del 2019, ha infatti un concept che richiama molto quello del cortometraggio francese. Una tavolata piena di cibo che parte dall'alto e scende per svariati livelli, questa volta però è solamente il tavolo a muoversi; infatti i protagonisti del film sono disposti in coppia sui vari livelli, e possono mangiare solo il cibo avanzato dai piani superiori. È palese quindi che questo film voglia far riflettere, senza girarci troppo attorno, sul mondo estremamente iniquo e ingiusto in cui viviamo. E soprattutto punta il dito sul fatto che la colpa di questa situazione è dell'uomo stesso e di nessun altro. Se nel film tutti mangiassero solo quello di cui hanno bisogno, a tutti arriverebbe del cibo, e invece questo non succede, anzi; si arriva addirittura a schernire quelli dei piani più bassi e a prendere appositamente più cibo del necessario per toglierlo a chi arriverà dopo. A un certo punto del film il protagonista decide che bisogna fare qualcosa, bisogna mandare un messaggio a coloro che gestiscono quella sorta di esperimento sociale; il simbolo è una panna cotta. Se questo piatto ritornerà intatto al piano più alto dove è stato cucinato allora vorrà dire che si è riusciti a razionare il cibo per sfamare tutti, e che quindi l'uomo può rimanere uomo,senza diventare animale, anche nelle situazioni più difficili da

affrontare. L’utilizzo del cibo come proiezione del mondo non è però una novità. Già l'artista francese Daumier in una litografia del 1831,"Gargantua", riprende questo mostro tipico delle fiabe dei bambini e gli dà le sembianze di Luigi Filippo D'Orleans. O meglio, è l'imperatore che assume le fattezze del Gargantua, che da divoratore di cibo diventa divoratore delle finanze dello stato.

LA SCIENZA DELLE VERDURE: LA CHIMICA DEL POMODORO E DELLA CIPOLLA

Francesca 4^S

Autore: Dario Bressanini
Edizione: 2019 Gribaudo, 277 pagine
Commento: Dopo "La scienza della pasticceria" e "La scienza della Carne", il docente di chimica e ricercatore Dario Bressanini, ne "La scienza delle verdure", offre al lettore una serie di consigli pratici, basati su principi chimici e fisici, per trattare le verdure correttamente, valorizzandole al massimo. Attraverso un linguaggio semplice, numerosi esperimenti illustrati, ricette spiegate *step by step* e tabelle vengono sfatati i falsi miti riguardo gli ortaggi e presentate le tecniche fondamentali per sfruttarli in maniera ottimale.
Come preparare il pesto senza che il basilico annerisca?
Come mai i peperoni hanno colori diversi?
Il libro fornisce la risposta a queste e altri quesiti correlati ad alcuni capitoli dedicati esclusivamente ai tre elettrodomestici maggiormente presenti nelle nostre case: frigorifero, freezer e microonde.
Questo manuale di scienza della cucina tratta inoltre della storia di alcuni dei principali ortaggi, come il pomodoro e le patate.
Consiglio questo libro a tutti coloro vogliano approfondire la conoscenza dei vegetali, saperne di più sulla loro conservazione e scoprire quale sia il miglior modo per cucinarli secondo la scienza.



LA CAPONATINA DI ADELINA

AAVV, TRENTA EDITORE, 224 PAGINE.

Nicola 3L

"Appena aperto il frigorifero, la vide. La caponatina! Sciavuròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnùto, una porzione per almeno quattro pirsone. Erano mesi che la cammarera Adelina non gliela faceva trovare…". Ecco la reazione al piatto che dà il titolo al libro di questo mese. Chi ha letto un libro del commissario Montalbano o ha guardato una puntata della fiction Rai sa benissimo che il commissario è un buongustaio. Che sia uno dei piatti che Adelina, la cameriera, gli ha preparato, o il primo del giorno alla trattoria di Enzo,

Montalbano non si tira mai indietro. E allora possiamo sederci con lui sulla verandina di Marinella, di fronte al mare, e gustare i piatti della tradizione siciliana raccontati nei libri. Tra le 155 ricette di questo volume possiamo trovare, divise in 4 capitoli, i piatti che Montalbano trova nel frigo o nel forno, preparati da Adelina; quelli che gusta nei suoi ristoranti preferiti; le pietanze che gusta "fuori casa" e quelle che gli vengono preparate dalla *zita* Livia o dall'amica Ingrid.
Montalbano ha un rapporto profondo con il cibo, si può dire che gli dedichi il giusto rispetto; quando ha dei pensieri che gli girano nel *ciriveddro* (il cervello) non riesce a mangiare, non riuscirebbe a godersi appieno quello che ha nel piatto. Altra prerogativa durante i suoi pasti è il silenzio; raramente il commissario accetta che ci sia una conversazione, che lo porterebbe alla distrazione.
Che sia *pasta 'ncasciata*, arancini o spaghetti al *nivuro di siccia*, buon appetito!

SOGNARE… CIBO

Clotilde 4C

"I sogni ci rammentano continuamente cose a cui abbiamo cessato di pensare e che da lungo tempo hanno perso importanza per noi."

Sigmund Freud

- Hai sognato del **PANE**? Il pane è il simbolo del duro lavoro e degli obiettivi raggiunti. Mangiarlo indica il nostro desiderio di godersi i propri guadagni. Impastarlo indica il bisogno inconscio di impegnarci in qualcosa di nuovo.
- Hai sognato una **TORTA**? Sognare torte e in generale dolci indica il bisogno di sfamarci. Probabilmente una nostra mancanza ci sta causando frustrazione e stiamo tentando di riempire quel vuoto nel modo sbagliato.
- Hai sognato della **ZUPPA**? La zuppa è il simbolo della famiglia e dell'armonia. Sognarla indica stabilità mentale ed emotiva.
- Hai sognato dell'**INSALATA**? L'insalata simboleggia la semplicità e la purezza. Se l'hai sognata, allora probabilmente senti il bisogno di cose naturali e non trattare, di riconnetterti con la tua natura primordiale.
- Hai sognato una **BISTECCA**? In quanto in passato la carne era riservata ai ceti sociali più ricchi, la carne è da sempre simbolo di ricchezza. Sognarla indica soddisfazione e contentezza.
- Hai sognato una **MACEDONIA**? Sognare la macedonia indica il desiderio di diversificare le attività e di andare contro la monotonia.
- Hai sognare delle **PATATINE FRITTE**? Le patatine fritte non sono esattamente il più sano dei cibi e oltretutto, si sa, una tira l'altra. Sognarle indica che ci sentiamo preda di tentazioni.
- Hai sognato una **PIZZA**? La pizza nella vita di tutti i giorni ci rimanda a momenti di gioia e compagnia. Simboleggia infatti l'abbondanza e la felicità.
- Hai sognato del **GELATO**? Sognare di mangiare il gelato indica il bisogno di consolazioni e attenzioni e il desiderio di provare piacere.

GIOCHI

Giocatore_1729

TROVA LE 7 DIFFERENZE

Indovinello del ”contadino John”

Il contadino John vive in un paese dell’Inghilterra dove i giorni di sole e pioggia si alternano.
Oggi che è una giornata piovosa, John decide di piantare
una foglia di una particolare di lattuga: che nei giorni soleggiati le foglie raddoppiano (quindi domani avremo
2 foglie), ma nelle giornate piovose la nostra insalata perderà un terzo delle foglie arrotondate per difetto.
Se John mangia tutti i giorni 42 foglie di lattuga, quanti giorni dovrà aspettare per raccogliere le foglie essendo sicuro che nei giorni seguenti potrà mangiare la sua “magica insalata” senza che la pianta finirà mai.

SUDOKU MEDIO

3		8		6	2		1	5
4							6	
	6			7				8
8		2	4			1		7
					8	3		
				5	3	2	8	
			5			6	7	
2								
	1			2		5	4	

SUDOKU LETTERARIO

Le lettere da inserire sono: A; C; E; F; L; O; S; T; U. Inoltre se sei curioso di sapere cosa bevo al mattino sostituisci ai pallini le lettere corrette.

	O	U					L	E
	E			O	A			
			L		E	F	O	
	T						F	
		A			T	U	E	
	C		O	E		T		S
			T					
			E	L	U	C	T	A
C		T	A					

P.s. Chi ha una risposta, si catapulti da Marzia: chi indovinerà otterrà un premio. Per coloro della succursale, riferirsi ad Anna Cisnetti 2H!

GRAZIE!

Grazie a Noemi Concordano, Samuele Giraudo e Rachele Ribotta che sono tornati a salutare i prof e hanno lasciato un grazie [baci dell'uni, Med&Vet] Grazie ai grazie lasciati sui fazzoletti *Grazie a Marianna D. (4S) per averci regalato un fantastico show con M.G.* **Grazie a Marghe per mandarmi sempre i compiti di informatica e per portare latte e nesquik la mattina** Non grazie alle quinte dello scientifico che dopo una settimana in Grecia pensano di essere al pari del Classico *Grazie a tutti i Santi che ci assistono in questo periodo di verifiche!* **Grazie a quel tipo di 4 che si fa stalkerare, riempie i miei intervalli e i tragitti sul pulmann** Grazie a Elisa che mi sopporta come vicina di banco e mi dispiace per tutti gli schiaffi tirati Grazie a Caio (di 4S) **Non grazie ai bambini che ti urtano nei corridoi #gerarchia** Grazie a Montale che dice Pascoli **GRAZIE A NICOLA E AL SUO 4 DI INGLESE CHE CI HA RESI TUTTI UN PO'UMANI** Un grazie ai due ragazzi di quinta che ogni mattina ci fanno aspettare per l'acqua della fontanella **Grazie a Bea Fidanzata** *Grazie ai maranza che colonizzano il liceo...c'è chi apprezza la combo TECH+TN (o forse no)* Grazie ad Aury che si è innamorata come me della Simon's song ♡ *Grazie agli specchi del traghetto e ai loro effetti ottici* Grazie a "senza offesa" Grazie ai giochi che ti fanno sentire un idiota quando non li capisci Grazie a taboo giocato in classe GRAZIE A IVAN KARAMAZOV PERCHE' I CAN FEEL YOU **Grazie a Wille e Simon per avermi fatto ricredere nel vero amore** *Grazie a YR2 per esser stata bellissima e grazie al rinnovo per l'ultima stagione (io e Mary ti aspettiamo)* **GRAZIE A TE CHE STAI LEGGENDO PERCHÈ SEI UNA PERSONA FANTASTICA** Grazie alla ragazza che cammina con stivali di occhi neri sui fiori del mio cuore **Grazie a Marta per avermi fatto capire con i suoi giochetti, la complessità della psiche umana (e quanto io sia ingenuo)** Non grazie a chi limona nei corridoi, non siamo in discoteca **Grazie per la gita delle quinte che mi porterò dentro al cuore per sempre** Grazie all'influsso della cultura greca **GRAZIE A KA PER AVERMI STOICAMENTE PORTATA FINO A CASA PUR ESSENDO QUASI IN RISERVA** Non grazie agli 06 che ci fanno sentire i polsi freddi *Un grazie alla ragazza bionda che piangeva in corridoio, ci hai strappato un sorriso* **Grazie a Miri e alla sua voglia di giocare a pallavolo che ogni volta mi stupisce** **Grazie a Sof, hai occhi stupendi...ti invidio** Giorgia: te amo, te quiero, tequila **Grazie al planetario e ai tipi in blu** Grazie per habibi Non grazie alla Pulce che non pubblica i nostri grazie (sad) *Grazie a Gise che mi rallegra sempre le giornate* **GRAZIE A TE CHE SEI VENUTA A VEDERE I BAMBINI DELL'ORATORIO** *Grazie al vitellino nato a capodanno che ci ha salvato da slay* **Grazie ai regali brutti che mettono alla prova le tue doti**

recitative Grazie alle vacanze che sono volate manco fossero un jet **Grazie al relax delle vacanze** Grazie a Gesù che ha salvato Simon Grazie alle cene condivise e a Sergio ***Grazie al bob giù dalle scale della pagoda*** *Grazie alle vacanze di Natale migliori di sempre* **GRAZIE AI COLPI SD: SOLO DENTRO** Grazie a Paola che è una stronza ma ci fa ridere **Grazie al prof Pione che mi migliora il mercoledì e il sabato mattina Grazie a Tommaso Beltramone che ormai mi mantiene dal 2020** Grazie Madamoiselle di far colazione con me e di sopportarmi tutte le mattine **Grazie ai racconti inediti su Ferrando** **Grazie al mio primo capodanno** **Grazie agli insulti non velati in redazione** *Grazie al cappuccino e alla chiacchierata con Giulia* **Grazie a Samuele, ti amoo** Non grazie alle pozzanghere davanti al liceo **Grazie a QUEL bus** Grazie a Raimundis e al suo essere affascinante e filosofico **Grazie alla prof Gucciardino che ha un figlio stra figo** ***Grazie a chi ha inventato i termosifoni*** Grazie a Ale f e Ale b che mi hanno salvata mille volte Grazie a Milly per la sua lezione gratis di pattinaggio [i miei piedi erano giusti] Grazie al karma per avermi punito (in)giustamente **Grazie al latte che sembra acqua colorata di bianco** Grazie a Francesco che nonostante 18 anni non perde la passione per Fortnite

E il grazie che si è aggiudicato il posto di "grazie del mese" è:

Grazie perchè amarti è davvero come raccogliere le margherite di campo

SCRIVI GRAZIE PER LA (PULCE)!

SEI IL FORTUNATO CHE HA RICEVUTO LA PULCE ZEBRATA? C'È UN REGALO PER TE!!

Per ritirare il premio dirigersi da Michele Toselli in 5C