



La parola al direttore **Non c'è un Pian(eta) B!**

Edoardo Carnevale Schianca

Oggi nasce qualcosa di speciale! Sono orgoglioso di poter scrivere qualche riga sul primo numero del CSF Cooking NEWS. Grazie ai ragazzi e agli insegnanti che hanno creduto in questo progetto e a tutti coloro che lo porteranno avanti.

(continua a pagina 7)

La ricetta dolce del mese

Cristian Tenuta e Lorenzo Cecchetto (2ª A)

Muffin al Cioccolato con gocce di uvetta al Cognac

La ricetta di oggi è stata ideata da due nostri studenti, dopo che hanno sperimentato per la prima volta la loro creazione artistica (con inevitabile sbronza) che, siamo sicuri, avrà un grande successo.

(continua a pag. 4)



Champion Chef

Chi è il re degli Chef? Ponete questa domanda agli studenti della nostra scuola e la risposta sarà unanime: il nostro Prof! A Gambolò, lo chef vigevanese Davide Aguzzi vince la prima edizione di "Stendardo e Cucchiario" sbaragliando la concorrenza con uno dei piatti forti tradizionali della nostra terra.

(continua a pagina 4)



NON SAI ANCORA COSA FARE
DOPO LA TERZA MEDIA??
**FAI LA SCELTA
GIUSTA!**
VIENI AL CSF E DIVENTA
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Greta Vitone, Rebecca Acquafredda, (2ª A)

Il 27 settembre 2019, a Vigevano e nel resto del mondo si è tenuta la manifestazione a favore del movimento per la difesa del nostro pianeta, rinvigorito dalla protesta della giovane Greta Thunberg, una ragazza svedese di 16 anni che ha smosso milioni di persone in tutto il mondo dal torpore in cui erano caduti i movimenti per la salvaguardia della nostra Terra.

(continua a pag 5)



Blowin' in the wind

Lorenzo Primavera, Stefano Facchini,
Vittorio Priamo, Matteo Pisani (2ª B)

Abbiamo scelto questo capolavoro del cantautore americano Bob Dylan perché crediamo che le parole del testo possano in qualche modo farci riflettere e pensare a come vivere la nostra vita, a come ci si dovrebbe comportare nelle situazioni difficili che la vita ci presenterà lungo il nostro cammino.

Non abbiamo la presunzione di avere le risposte ai vari problemi nazionali ed internazionali, come diceva il menestrello a volte le risposte sono nel vento. Sta a noi alzare la testa e cercare di afferrarle, ma crediamo di sapere come ci dovremo comportare quando sarà il nostro momento di prendere delle decisioni.

*How many roads must a man walk down,
Before you call him a man?*

TRAD: Quante strade deve percorrere un uomo, Prima che lo si possa chiamare uomo?

Uno dei passaggi principali della canzone che ci ha maggiormente colpito. Per noi questa frase vuol dire molto...

(continua a pag 8)

Lavoro 2019 Cercasi

1 milione di cuochi,

Riportiamo sotto un articolo apparso qualche giorno fa (26/10/2019) sul quotidiano nazionale **"Corriere della Sera"** di **Francesco Sellari**. Un articolo che, siamo sicuri, potrà essere di interesse per tutte le persone coinvolte nel mondo CSF di Vigevano e di tutti coloro che vorranno avvicinarsi alla nostra realtà.

Le qualifiche professionali

Dai cuochi agli elettricisti. Dai commessi ai cosiddetti «caregivers». Sono alcuni dei profili che le imprese vorrebbero assumere ma per i quali dichiarano di non riuscire a trovare candidati.

(continua a pagina 8)

Chico Forti

una storia surreale

Lisa Darone, (1ª B) Emanuele Montagna,
Francesco Lo Meo, Matteo Sabioneta (2ª A)

Da tempo gli alunni del CSF si stanno interessando a questa vicenda. La storia di un uomo che da venti lunghi anni sta scontando una pena all'ergastolo in un carcere di Miami, Florida.



La domanda sorge spontanea: Perché dovrebbe interessarci la vicenda di quest'uomo, originario di Trento, di cui poche persone conoscono la storia? La risposta è stata fornita da uno dei giurati, la cittadina americana Veronica Lee, che, assieme agli altri undici giurati, ha ritenuto che Chico Forti fosse colpevole per l'omicidio di Dale Pike, pur non essendo state esibite prove inconfutabili, condannando Chico all'ergastolo, senza possibilità di appello. Ecco la sua storia.

(continua a pagina 3)



Il mondo della cucina

Filetto in crosta

La ricetta salata del mese

Lorenzo e Mhedi (2^aB)

Il filetto in crosta è un secondo piatto buono e molto scenografico, ideale da servire per stupire i vostri ospiti durante i pranzi delle feste. Per questa ricetta, il filetto viene farcito con una crema di funghi, viene poi avvolto con il prosciutto crudo e infine chiuso con la pasta brisée. Cuocendosi in forno la pasta brisée diventa un involucre croccante e dorato che dona al filetto un aspetto davvero succulento. Per dare un tocco ancora più raffinato al filetto, prima di completare la cottura in forno, potete decorare la sua sfoglia creando delle decorazioni con la brisée avanzata.



Per prima cosa mettete a rosolare la carne in una padella dove avrete fatto scaldare in precedenza 3 cucchiaini di olio. Salate e pepate e fatela dorare per bene in tutte le sue parti per circa 20 minuti. Una volta terminata la rosolatura mettete a raffreddare il filetto su una gratella in modo che perda tutti i suoi liquidi. Nel frattempo preparate i funghi, lavateli e tagliateli a fettine.

In una padella fate soffriggere l'aglio in tre cucchiaini di olio e il burro, quindi aggiungete i funghi e lasciateli appassire a fuoco vivace fino a quando saranno cotti. Quindi metteteli nella tazza di un mixer e frullateli fino a ottenere una crema fine.

Fate raffreddare anche la crema di funghi e poi spalmatela su tutti i lati del filetto ad eccezione del lato sottostante. Disponete le fette di prosciutto su un foglio di carta da forno mettendone alcune in verticale e in orizzontale e spalmate con la crema di funghi la parte centrale

delle fette. Adagiateci sopra il filetto e avvolgetelo con il prosciutto. Quindi tirate la pasta brisée in una sfoglia sottile e adagiateci la carne ricoperta dal prosciutto. Rompete il tuorlo nella panna e spennellatela su tutta la superficie della sfoglia con un pennello. Dalla sfoglia avanzata ritagliate delle piccole strisce con le quali potete creare un decoro a lusinghe. Spennellate ancora con la panna e l'uovo in modo che le strisce di pasta aderiscano bene alla sfoglia. Trasferite il filetto in crosta su una leccarda da forno ricoperta con l'apposita carta e lasciate cuocere il filetto a 180 gradi per circa 30-35 minuti, o comunque fino a che la superficie non sarà di un bel colore dorato. Servite il filetto in crosta accompagnandolo magari con delle patate o un misto di verdure al forno. Buon appetito!

Si ringrazia il sito

<https://ricette.giallozafferano.it/Filetto-in-crosta.html>

GialloZafferano

Liberté, Egalité, Fraternité

Hanno collaborato a questo servizio: Gabriele, Samuele e Andrea (2^aA)

La novità dell'anno scolastico appena iniziato che noi studenti abbiamo trovato, o meglio, che non abbiamo trovato, è la scomparsa della lingua francese dalle materie di studio, pur essendo il francese una lingua molto importante nell'ambito della cucina.

Abbiamo spiegato a tutti i ragazzi di 2° l'accaduto e abbiamo calcolato la percentuale di quelli a favore del reinserimento della lingua francese. Quelli non a favore e si parla del 65,6% di quelli a favore e del 34,4% di quelli non a favore. Abbiamo chiesto anche allo chef che essendo specializzato nel campo ha detto che per lui è stata una decisione molto sofferta perché molte specialità arrivano dai nostri cugini al di là della Alpi.



NON SAI ANCORA COSA FARE DOPO LA TERZA MEDIA??

FAI LA SCELTA GIUSTA!

VIENI AL CSF E DIVENTA OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Centro Servizi Formazione

Abbiamo intervistato la nostra "vecchia"

insegnante di francese, Prof. Selvag-



gia Bovani, che ha risposto alle nostre domande:

Cosa ne pensa della rimozione di francese? La docente ha risposto con testuali parole: "Ovviamente togliere lo studio di una lingua qualunque essa sia è sempre una scelta penalizzante per gli studenti; mi spiace in modo particolare per quelli appena iscritti che non avranno la possibilità di approfondire la loro conoscenza del francese."

Se il francese venisse reinserito lei tornerebbe ad insegnare al CSF?

"Certo che sì, ma dipende dal piano di studi e dal direttore dell'istituto, ma sarei più che felice di tornare."

Cosa ne pensa di questo nostro progetto, con il varo del nostro giornalino, scritto da noi studenti?

"Penso che sia una buona iniziativa. Scrivere di proprio pugno su argomenti scelti dagli studenti, dando voce ai loro pensieri aiuta a prendere conoscenza delle proprie capacità, sia di pensiero che di abilità letterarie. Dovendo poi in un secondo momento tradurre il proprio articolo in una seconda lingua (inglese) farà di questo progetto un ottimo strumento per perfezionare le proprie competenze linguistiche."

La Prof ha poi risposto ad altre domande, fornendo anche qualche spunto interessante, visto le sue competenze in campo giornalistico, per arricchire questo progetto.

Non ci resta ora che proporre al direttore del nostro istituto la nostra richiesta di far reinserire la lingua francese nelle ore della settimana, sperando che via sia una possibilità di ottenere un successo. In caso contrario, avremo comunque avuto la possibilità di averci provato. Grazie alla Prof Bovani per essere venuta a visitarci.

Chico Forti Una storia surreale

La trasmissione CBS 48 hours, condotta da Erin Moriarty andata in onda in prima serata negli Stati Uniti il 4 maggio di quest'anno ci aiuta a capire meglio. La giornalista, nel corso delle indagini svolte dal network USA, è riuscita a intervistare Veronica Lee, uno di membri della giuria che aveva emesso la sentenza di colpevolezza nei confronti di Chico Forti. Sentenza che lo avrebbe condannato all'ergastolo.



Chico campione di windsurf

Ecco un breve estratto, 4/5/2019:
Lei crede che Chico Forti abbia ucciso o sia stato coinvolto nel delitto di Dale Pike?

"No, non credo!"

Ma lei era uno dei dodici giurati che ha emesso la sentenza di colpevolezza!

"Sì, lo so! ... ho provato con tutta me stessa a convincere gli altri membri della giuria che, non essendoci prove inconfutabili della sua colpevolezza, non si poteva condannare una persona all'ergastolo. Essi mi risposero che non sapevo di cosa stessi parlando ... e alla fine mi sono rassegnata al parere della maggioranza ... Non riuscii a guardare Chico negli occhi mentre il giudice pronunciava la condanna ..."

A questo punto dobbiamo capire quali sono state le, poche, prove che hanno fatto sì che una giuria condannasse Chico:

Le uniche prove sono dei granelli di sabbia presenti sulla macchina di Forti trovati dopo 45 giorni dal delitto e il fatto che Forti avesse mentito dicendo di non conoscere Dale Pike. I granelli di sabbia erano uguali a quelli provenienti da Sewer Beach, a Miami, la stessa dove è stato trovato il corpo di Dale Pike.

"La mia macchina è stata smontata in oltre 700 pezzi, è stata tenuta nel deposito della polizia, analizzata da esperti in ogni millimetro, non hanno trovato nessun tipo di connessione con la spiaggia del morto. Due o tre mesi dopo, il giorno prima che devono rilasciarmi la macchina, decidono di prenderla e guidarla su una spiaggia identica, di composizione identica a quella dove è stato trovato il morto. Decidono di smontare la macchina di punto in bianco e guardare l'interno del gancio di traino."

In quel pezzo, e solo in quel pezzo d'auto, verranno trovate le "prove" che porteranno la giuria ad emettere un giudizio di colpevolezza.

Il caso Forti è scoppiato in Italia in questi giorni, grazie al programma delle Iene andato in onda su Italia 1 martedì 5 novembre, pochi giorni fa.

https://www.iene.mediaset.it/2019/news/chico-forti-ergastolo-innocente_581468.shtml



Chico con lo Zio Gianni

Un reportage dettagliato e toccante che ha riscosso uno share televisivo importante, con oltre due milioni di telespettatori che hanno seguito, molti per la prima volta, la vicenda del nostro connazionale e la battaglia che i suoi familiari ed amici più stretti stanno conducendo da anni, capitanati dallo zio Gianni.

Crediamo sia importante, al fine di rendere il più completo possibile il nostro racconto illustrarvi quali siano gli altri aspetti legati a questa storia surreale.

Chico Forti e Gianni Versace

Gianni Versace, Andrew Cunanan e Enrico Forti, pur essendo tre personaggi estremamente diversi tra loro, sono comunque collegati in un certo aspetto.

Il primo, lo stilista italiano che aveva contribuito a far diventare la moda italiana la protagonista assoluta sullo scenario mondiale, assassinato

mentre rientra a casa a Miami. Il secondo per aver commesso l'omicidio e per un suicidio e il terzo, Enrico Chico Forti, per aver documentato alcuni risvolti della vicenda in qualità di produttore televisivo.

Il 15 luglio 1997, Cunanan si trova davanti alla casa di Versace, a cui spara due colpi di pistola alla testa. Le cause sono introvabili in quanto Cunanan viene trovato otto giorni dopo su una casa galleggiante sulla Collins Avenue a Miami.

La polizia e l'FBI chiudono il caso dichiarando che Cunanan si è suicidato. Il corpo del presunto assassino viene cremato senza che le autorità abbiano effettuato l'autopsia, caso più unico che raro, visto che il killer era responsabile di altri omicidi, inserito nella black list dell'FBI come uomo ricercato in tutti gli USA. Alcuni hanno dei dubbi, tra questi Chico Forti, che acquista i diritti per girare un documentario sulla stessa casa galleggiante:

"Il sorriso della Medusa"

Proprio Chico Forti parlò nel documentario di tutta questa vicenda e di come, secondo lui, vi fossero delle pesanti ombre sulle indagini. Infatti pensava che Cunanan non si suicidò sulla casa galleggiante, ma che fosse stato ucciso e poi trasportato nella house boat e che potrebbe essere stato qualcun'altro a uccidere sia lo stilista italiano che il presunto Cunanan. Mette così in dubbio il lavoro della polizia di Miami, facendosi così mettere in cattiva luce con gli inquirenti.



Hanno collaborato a questo servizio gli studenti: Lisa Darone, Emanuele Montagna, Francesco Lo Meo, Matteo Sabioneta, www.cbsnews.com/news/enrico-forti-was-a-former-tv-producer-and-windsurfing-champion-wrongly-convicted-for-a-murder-he-says-he-didnt-commit/ la versione trascritta del programma è su: www.localbuzzot.com/2019/05/05/the-case-against-enrico-forti-is-he-the-italian-amanda-knox/



Il mondo della cucina

CSentro
FServizi
Formazione

*Muffin al
cioccolato con
uvetta al Cognac*

**La ricetta
dolce del mese**

Cristian e Lorenzo (2^aA)

Preparazione:

In una ciotola mescolate le farine con la cannella, il lievito e il bicarbonato. In un'altra ciotola mescolate le uova con l'olio, il latte e lo zucchero mescolando con una frusta a mano per ottenere gli ingredienti umidi ben lavorati. Se utilizzate uno stampo multiplo per muffin foderate ogni alveolo con pirottini doppi di carta apposta per evitare di imburrare e infarinare lo stampo; operazione da farsi se invece optate per gli stampini usa e getta in allu-



minio o di porcellana.

Accendete il forno a 180° in modalità statico. Tagliate il cioccolato fondente a tavoletta in pezzetti non troppo piccoli. mescolate con cura gli ingredienti solidi con quelli liquidi aggiungendo le gocce di cioccolato e l'uvetta che era rimasta a macerare nel cognac. Aiutandovi con un mestolino o due cucchiaini riempite ogni stampino per 3/4 con l'impasto e infine affondete in ogni muffin il pezzetto di cioccolato. Infornate per il tempo consigliato tenendo presente che è sempre indicativo; la cottura perfetta è sempre in base alle funzionalità del proprio forno. A cottura ultimata sfornate i muffin integrali con cioccolato e uvetta e lasciateli intiepidire prima di servirli in tavola... Sono squisiti!

Nuove ricette cercasi!

Avete qualche nuova, unica, interessante ricetta da proporre ai nostri lettori, fatevi avanti! I vostri suggerimenti verranno valutati dai nostri esperti e cucinati a puntino!

Champion Chef

Il nostro Chef, Davide Aguzzi vince a Gambolò la prima edizione di "Stendardo e Cucchiaino"

Spazio alla creatività, ma ad una condizione: utilizzare obbligatoriamente il fagiolo borlotto, prodotto tipico di Gambolò. La prima edizio-



ne della gara culinaria "Stendardo e Cucchiaino" è stata un successo.

Buona la partecipazione di pubblico per un format fresco e nuovo che verrà sicuramente riproposto nei prossimi anni. A far compiere il salto di qualità all'evento è stata soprattutto la giuria d'eccezione composta, tra gli altri, dal pasticciere Damiano Carrara ed il giornalista gastronomo Edoardo Raspelli.

A sfidarsi sono stati 7 chef in rappresentanza di altrettanti Comuni: Mattia Silva (Palestro), Emanuele Giordano (Mortara), Gesualdo Liguoro (Garlasco), Gianfranco Sacchi (Tromello), il sindaco Roberto Francese (Robbio), Walter Camera (Gambolò) e Davide Aguzzi (Vigevano).

E' stato proprio quest'ultimo a prevalere sugli avversari vincendo così la prima edizione della gara culinaria "Stendardo e Cucchiaino". Conosciutissimo nella città ducale per la sua attività di docente presso il CSF di Vigevano e in passato presso il ristorante da lui creato e condotto per 25 anni "Da Maiuccia", Aguzzi ha cucinato a Gambolò un risotto con fagioli e verze.

Il suo piatto è stato particolarmente apprezzato, così come è stato gradito quanto prodotto da Gianfranco Sacchi, classificatosi al secondo posto, e da Emanuele Giordano, che ha chiuso sul terzo gradino del podio. L'evento, iniziato verso le ore 10.30, ha visto il suo epilogo

intorno alle 13, orario in cui buona parte dei presenti si sono fermati in piazza Colonnello Bellazzi per gustare le specialità cucinate.

La manifestazione è stata presentata dal giornalista di MilanoPa- via Tv Paolo Barni ed ha visto una macchina organizzativa particolarmente attiva.

Dal sito Vigevano 24—articolo di Fabrizio Negri

Intervista allo Chef

di Laura, Matilda e Melissa (2^aB)

Dove è nata la passione per la cucina? *"La passione per la cucina è nata dal rapporto con la famiglia, sono sempre stato nel settore e sono praticamente cresciuto in cucina."*

Quali sono i piatti che lo hanno reso famoso? *"I miei piatti di battaglia sono gli spaghetti all'astice e risotto alla marinara."*

Cosa si prova ad insegnare alle future generazioni? *"Ad insegnare alle future generazioni si ha una grossa responsabilità di quello che si insegna. In cambio si ha soddisfazione per i traguardi che i ragazzi raggiungono."*

Quali sono i punti fondamentali per un buon risultato in cucina? *"I punti fondamentali per un buon risultato in cucina sono: passione, sacrificio, fantasia, gusto del bello, ricerca di sapori nuovi, rispetto regole, umiltà e pulizia."*

Chi sono stati i suoi punti di riferimento all'inizio della sua carriera?

"Lo chef Antonietti. Ho lavorato più di 8 anni con lui, mi ha formato non solo in cucina ma anche in teoria preparandomi sui menù, le forniture e i costi da gestire anche... Con la moglie lo chef ha sempre creduto in me e spero di essere riuscito ad accontentarlo."

Che consigli vuole dare ai ragazzi che stanno per andare in stage? *"La prima cosa che chiedo è l'educazione, il rispetto dell'orario, la pulizia della persona e dei lavori che svolgono. Per voi ragazzi è un'occasione importante per la vostra formazione, visto che il mondo del lavoro ha bisogno di gente preparata."*

La vita nelle cucine è veramente dura. Se capiamo già cosa troveremo, saremo più forti nell'affrontare le sfide lavorative nel nostro futuro.

Attori hollywoodiani arrestati a Washington, D.C. - tra cui Jane Fonda e Ted Danson

Venerdì 25 ottobre, l'attrice americana Jane Fonda è stata arrestata per la terza settimana consecutiva per aver partecipato a una protesta ambientalista davanti alla sede del Congresso statunitense, a Washington DC. Insieme a Fonda, che ha 81 anni, è stato arrestato anche l'attore Ted Danson. Insieme a loro poi sono stati arrestati altri 30 attivisti.



Durante l'ennesima protesta pacifica a favore del clima e contro Trump davanti al Congresso degli Stati Uniti a Washington DC. E come ogni militante che si rispetti, **Jane Fonda** è tornata a fare la *pasionaria* in strada con la divisa d'ordinanza. In questo caso, **un cappotto rosso vermiglio**. Riconoscibile. Elegante. Trendy. La richiesta di un Green New Deal. Cioè di un piano politico (così l'ha chiamato l'ideatrice, la deputata democratica **Alexandria Ocasio-Cortez**), che abbia la centro la tutela ambientale. Trasformandola nel motore dell'economia del Paese. In chiave sostenibile. «Ho capito che dovevo fare qualcosa leggendo l'ultimo libro di **Naomi Klein**, *Il mondo in fiamme*. E ascoltando Greta Thunberg accusare i potenti della Terra di averle rubato il futuro» ha raccontato all'inviata del quotidiano italiano *La Repubblica*. «Sono vegana, ho l'auto elettrica, riciclo plastica: ma non basta. Così ho voluto usare la mia celebrità per dare un esempio a chi vorrebbero agire, ma si sente troppo vecchio o non sa cosa fare. Uniamoci ai ragazzi. Protestiamo con loro». Ma siccome è Jane Fonda è pur sempre una star, non può dimenticarsi di Hollywood. Avrebbe dovuto ricevere il Stanley Kubrick award for excellence in film. Ma essendo in stato d'arresto, sapeva

che non avrebbe potuto partecipare alla serata di gala. Ha deciso così di improvvisare il discorso di ringraziamento mentre veniva portata via dalla Polizia.

Non c'è un Pian(eta) B! (continua da pag 1)

Hanno collaborato a questo articolo:
Greta, Rebecca, Laura, Matilda, Melissa

Molti ragazzi hanno deciso di partecipare al corteo di protesta con il permesso dei loro genitori. Il ritrovo per l'inizio della manifestazione, davanti al Duomo. Una volta arrivate tutte le scuole di Vigevano, la manifestazione è partita, andando verso Via del Popolo poi proseguendo in Castello, andando in Cavallerizza per poi in fine tornare nella nostra Piazza Ducale.

L'augurio di tutti gli studenti del CSF di Vigevano è che presto si possa porre fine a questo problema, causato dalla egoismo e dall'ignoranza dell'uomo.

Inquinamento atmosferico con fabbriche che emettono gas nocivi. Tonnellate di plastica riversate nei mari. Utilizzo di pesticidi e diserbanti indiscriminato nei terreni. Il tutto con l'unico scopo di produrre guadagno facile per pochi in modo che essi possano sfoggiare i loro inutili orologi da decine e decine di migliaia di euro o di vantarsi di possedere case, ville, auto per poter rivaleggiare contro il vicino di casa a chi guadagna di più!



Sono stati interpellati alcuni professori e il direttore del nostro istituto per chiedere loro se fosse corretta la decisione di non aderire formalmente alla manifestazione di protesta. La risposta che ci hanno fornito è stata che gli studenti avevano il diritto di partecipare allo sciopero solo nel caso le famiglie fossero messe al corrente. Non vi era alcun veto da parte dell'istituto a

Siamo convinti che sia arrivata l'ora in cui si debba mettere fine allo sfruttamento del pianeta.

BATTIAMOCI X DIFENDERLO.
PER FARLO ABBIAMO BISOGNO DEL VOSTRO AIUTO!

Prodotti a impatto zero: cosa sono

I prodotti a impatto zero, sono i prodotti ecosostenibili con minore impatto ambientale. Sono individuati sulla base all'emissioni di anidride carbonica necessaria per produrli.

Fattori che contribuiscono al calcolo dell'impatto ambientale e dell'impronta ecologica

Uno dei grandi problemi della nostra epoca è senz'altro la non sostenibilità dei modi e dei ritmi di consumo, che non danno il tempo all'ambiente di rinnovarsi coi suoi cicli, degradando gli agenti inquinanti e rigenerando nuove risorse.

Negli anni la coscienza sociale ha cominciato a porre sempre più attenzione, arrivando a studiare un sistema per calcolare l'impatto energetico di qualsiasi prodotto (o azione), calcolato in emissioni di anidride carbonica (CO₂), ritenuta la principale causa dell'effetto serra. Si parla quindi di prodotti a impatto zero o ecosostenibili.

Possiamo parlare di Life cycle assessment quando prendiamo in considerazione tutto il ciclo di vita di un prodotto e si analizza complessivamente il suo impatto ambientale.

Questa analisi comprende sia le fasi di consumo del prodotto sia tutte le fasi di produzione cioè viene calco-



lata l'estrazione delle materie prime, il loro trasporto e trattamento di lavorazione, la fabbricazione stessa del prodotto, la distribuzione con il trasporto, l'uso e il consumo del prodotto e alla fine del ciclo quanto è riciclabile e riutilizzabile.

Tifosi beceri: Statevene a casa!

Il razzismo nello sport

Noi studenti del CSF di Vigevano vogliamo lanciare un messaggio forte e chiaro a tutte le teste di c...etriolo che credono ancora che pagare il biglietto per la partita di calcio o di un altro sport, li autorizzi ad insultare gratuitamente i calciatori per il colore della loro pelle:

STATEVENE A CASA!!!

Troppe persone vengono attaccate per il loro colore della pelle, queste discriminazioni contro le persone dal colore della pelle diverso dal nostro. E' una forma di ignoranza che va avanti da troppo tempo e questa cosa deve finire perché le persone attaccate possono essere insultate verbalmente/fisicamente e possono avere conseguenze negative sul loro modo di vivere perché troppo condizionati.

Tra i tanti personaggi coinvolti tro-



viamo:

- Kalidou Koulibaly (difensore del Napoli) è stato attaccato pesantemente con ululati durante una partita. Successivamente ci fu la decisione del Giudice Sportivo: "Contro il razzismo, contro la violenza". Solidarietà a Koulibaly: maschere e striscioni dopo gli episodi di razzismo.

- Un altro esempio di lotta contro il razzismo ci è stato dato, in forma diversa e in tempi remoti da Billy Holiday (cantante afro-americana). Una delle sue canzoni più discusse fu STRANGE FRUIT (strano frutto), sfidando il sistema in tempi in cui la segregazione razziale era ancora molto forte sia negli USA che in molti altri paesi (Sud Africa). Cantò una canzone coraggiosa; il frutto descritto nella canzone erano i corpi dei fratelli neri uccisi dai bianchi ed appesi agli alberi in molti stati.

Al giorno d'oggi il razzismo è molto frequente sia nello sport sia fuori nel mondo e si fa di tutto per

abolirlo anche se difficile.



Il nostro pensiero sul razzismo è di non giudicare le persone in base al colore della pelle visto che siamo tutti esseri umani e tutti uguali, non isolarli ma coinvolgerli e cercare di essere d'aiuto ai più deboli e come promuove sempre la FIFA concludiamo dicendo:

"SAY NO TO RACISM"

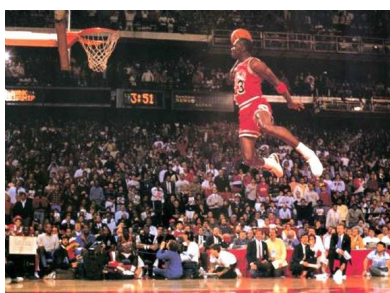
Emblematico e da prendere ad esempio quanto successo nel basket NBA la scorsa stagione. Durante un incontro, Oklahoma Thunder contro Utah Jazz, un tifoso ha urlato delle frasi ingiuriose verso un giocatore ospite (Russell Westbrook), il quale ha avuto una reazione violenta cercando di scagliarsi contro il tifoso. La lega NBA ha multato il giocatore, ma quel che più ha lasciato il segno è stata la decisione degli Utah Jazz di sospendere a vita al tifoso di partecipare alle gare della squadra. Un esempio che le nostre società dovrebbero seguire.

Hanno collaborato a questo articolo: Diego, Simone, Alessandro

I ragazzi del CSF vorrebbero partecipare ai vari tornei sportivi

Quest'anno noi ragazzi del corso di ristorazione e preparazione pasti della 2°B del CSF di Vigevano, desidereremmo informarvi della nostra volontà di partecipare ai vari tornei di sportivi studenteschi nella nostra città, tra cui:

Il torneo Unicef che si svolge presso la palestra Carducci, dove



ogni anno si affrontano a palalacanestro le scuole della città.

Un altro torneo a cui vorremmo partecipare è quello del "Serra Club Vigevano Lomellina" dove ci si affronterà in un torneo di calcio a 11 il prossimo 8 aprile 2020 presso l'istituto Negrone a Vigevano.

Ovviamente se aveste in mente qualche proposta riguardante tornei rivolgetevi direttamente a: Mhed, Fontana e Stas (2^b).

Ci teniamo a partecipare a questo tipo di eventi per farci soprattutto conoscere come istituto e anche perché pensiamo sia molto importante l'aggregazione e il gioco di squadra per crescere come scuola e gruppo.



Se sei dei nostril, vienici a parlare in 2°B, ti aspettiamo!

Hanno collaborato a questo articolo: Alessandro, Stanislav, Mhed e Daniele

#It's our time!

Tocca a noi! Questo è il nostro messaggio a tutti i giovani, e anche ai diversamente giovani. Attraverso lo sport, i ragazzi imparano importanti abilità di vita come: il lavoro di squadra, la leadership, la fiducia in sé stessi.

Praticare uno sport aiuta a:

Aumentare la fiducia in sé stessi

Promuove una vita sana

Sviluppare capacità di leadership

Creare un'immagine di sé positiva

Insegnare il lavoro di squadra

L'allenamento ti fa sentire a tuo agio, fiducioso, felice

Lo sport ti aiuta a diventare te stesso

Ti insegna ad andare avanti, qualunque cosa accada

Lo sport ti insegna a abbattere le barriere, ragazzi e ragazze possono giocare e collaborare insieme

Lo sport ti insegna che per raggiungere gli obiettivi, devi fare sacrifici

Lo sport avrà un impatto importante sul resto della tua vita

Blowin' in the wind

Bob Dylan - *continua da pag 1*
"Yes, and how many years can some people exist, before they're allowed to be free?"

TRAD: sì, e quanti anni può un popolo esistere, prima che possa essere finalmente libera?

Per noi un uomo può definirsi libero quando raggiunge i propri obiettivi combattendo, ma la domanda vera potrebbe essere: Chi può decidere quando un uomo è veramente libero?

"Yes, n" how many times can a man turn his head, Pretending he just doesn't see?"

TRAD: Sì, e quante volte un uomo può voltare la testa, Fingendo di non vedere?



Quante volte può un uomo voltare la testa fingendo di non vedere nulla? Perché nascondersi dietro a sé stessi senza fare nulla solo per paura? Ciò che vogliamo dire in questo pezzo è: smettiamola di far finta di non vedere. Facciamo qualcosa, non nascondiamoci dietro a noi stessi solo per paura. Se c'è qualcosa che non va, dobbiamo intervenire, anche se andiamo incontro a dei problemi, amen, l'importante è fare il primo passo e smetterla di fingere.

La frase che più ha lasciato il segno durante la lezione di inglese è sicuramente la seguente, a cui ognuno di noi ha dato la propria definizione, cercando di cogliere il vero senso del messaggio di Bob Dylan:

Quando un uomo si può definire un uomo?

Una persona si può definire un uomo quando è consapevole dei propri errori che ha commesso e li ammette davanti a tutti, ma soprattutto quando combatte. Combatte per ciò che vuole, combatte per salvare sé stesso, cercando di fare il proprio dovere, andando incontro a tutto senza paura. Un uomo solo così si può definire uomo: mostrando il coraggio e la forza di andare avanti nonostante tutto!

Lavoro 2019 Cercasi

continua da pag 1

Per questi profili sono attivi, su base regionale, i percorsi di istruzione professionale, di durata triennale e quadriennale.

Qualifiche e diplomi che, oltre ad avere sbocchi di mercato, garantirebbero una maggiore stabilità in settori caratterizzati da forte precarietà. A fine 2018, le imprese hanno comunicato l'intenzione di fare circa 4,5 milioni di assunzioni - Per il 26% di queste previsioni di assunzione, le imprese hanno dichiarato di avere difficoltà nel reperire professionisti.

Stiamo parlando di 1,2 milioni di profili. Le motivazioni in genere sono due: l'assenza di possibili candidati e la scarsa qualificazione professionale».

"Corriere della Sera" articolo di Francesco Sellari - 29/10/2019

Lo chef

E' arrivato il nostro chef mascotte, a cui dobbiamo dare un nome.

Aspettiamo i vostri suggerimenti



La parola al direttore

(cont. pag 1)

Oggi nasce qualcosa di nuovo!

Oggi nasce qualcosa di speciale! Sono orgoglioso di poter scrivere qualche riga sul primo numero del CSF Cooking NEWS.

Grazie ai ragazzi e agli insegnanti che hanno creduto in questo proget-

CSF Centro Servizi Formazione



to e a tutti coloro che lo porteranno avanti.

Essere del CSF significa appartenere ad una scuola che chiede impegno e serietà e, con questa iniziativa, state dimostrando di averlo compreso.

Lo slogan che contraddistingue la nostra scuola è "Fai la scelta giusta!" e, con questa iniziativa, state dimostrando di averla fatta.

Resto curioso! Non voglio scrivervi raccomandazioni o farvi una "morale" rispetto a quello che avete in mente di scrivere e di pubblicare. Resto curioso! Ho proprio voglia di conoscere quello che vi interessa, che vi appassiona, anche al di fuori delle nostre aule.

Ogni volta che un ragazzo o una ragazza decidono di "fare" qualcosa, di uscire dalla solita routine e di proporre una nuova iniziativa, gli adulti dovrebbero applaudire, restare curiosi e lasciarsi stupire.

Questo è lo spirito con cui io, gli insegnanti e i genitori, assistiamo alla nascita di CSF Cooking NEWS. Il mio augurio è che possiate essere contagiosi e che il vostro desiderio di costruire il giornale della scuola, coinvolga sempre più persone.

Nelle settimane che hanno preceduto l'uscita del CCN (vi do un'idea su come abbreviarlo), ogni tanto qualcuno di voi si è intrufolato nel mio ufficio e, con un po' di timore mi ha chiesto: "Potremmo farle qualche domanda per il giornale?" Sappiate che la risposta sarà sempre SÌ. Nessuna paura. State facendo qualcosa di bello ...

e io resto curioso.

(Edoardo Carnevale Schianca)

#wearecsf

La parola agli studenti



trattare qualsiasi argomento che invece a volte, facciamo fatica a raccontare.” Andrea Delfino (2^aA).

“Il progetto, nato come un complemento alla nostra istruzione, ci ha permesso di conoscere nuove realtà. Personalmente sono rimasto colpito dalla vicenda del nostro connazionale Chico Forti, una storia che noi studenti del CSF conosciamo da tempo in quanto il nostro Prof di inglese ci ha messo al corrente delle vicissitudini del nostro amico di Trento.” Mhedi Mamdouh (2^aB)

Hanno collaborato a questa prima storica edizione del CSF Cooking News (in ordine sparso);

Lisa Darone, Adjo Credo Afandougbo, Davide Figlio di Dio (1^aB)

Cristian Tenuta, Lorenzo Cecchetto, Greta Vitone, Rebecca Acquafredda, Basma Hajli, Emanuele Montagna, Francesco Lo Meo, Matteo Sabionetta (2^aA) Laura Famiglini, Matilda Bagini, Melissa Spairani Lorenzo Primavera, Stefano

Facchini, Vittorio Priamo, Matteo Pisani, Gabriele Manazza, Samuele Faccioni, Andrea Delfino, Diego Magliano, Simone Savino, Alessandro Ruscigno, Alessandro Fontana, Stanislav Cotorobai, Mhedi Mamdouh e Daniele Piani, Noel Leone (2^aB)

Noi studenti del CSF abbiamo voluto chiedere al Prof. Pippa, docente di Seditionis et Mentemque Liberas quali fossero le sue prime sensazioni dopo aver letto in anteprima gli articoli pubblicati sulla prima edizione storica del NOSTRO giornale.

“Prof. Pippa, ci dica cosa ne pensa di questa iniziativa?”

La sua risposta ci ha dapprima colto di sorpresa, poi dopo un breve confronto tra di noi, abbiamo raccolto il guanto di sfida che ci ha lanciato. Ecco cosa ci ha risposto:

“La vera domanda non è quello che penso io di questa vostra iniziativa, ma cosa ne pensate voi del vostro giornale!”

A questo punto non potevamo restare con le mani in mano ed abbiamo effettuato un breve sondaggio tra gli studenti del nostro istituto.

Ecco alcune delle risposte che abbiamo raccolto:

“Una bella idea per far vedere alle persone, non solo nel nostro circuito interno, ma a tutto il mondo, quello che facciamo al CSF di Vigevano. Il fatto di poter trovare il nostro giornale sul sito della scuola, ci consentirà di essere visibili in tutto il mondo. Sapere che potranno conoscerci a New York, Tokyo, Sydney, Mosca è emozionante.” ci ha raccontato Simone Savino (2^aB).

“In alcuni casi avremo l’opportunità di sviluppare un talento che era rimasto nascosto in quanto un’esperienza simile non l’avevamo mai provata. Ho visto alcuni miei compagni entusiasti di poter esprimere

liberamente il proprio pensiero su argomenti trattati in classe.” queste le parole di Basma Hajli (2^aA).

“Per alcuni di noi, scrivere su questo giornale, oltre a fornirci un motivo di vero orgoglio, è la possibilità di scrivere su argomenti in modo approfondito, consapevoli di poter

