

LA VISITA DELLA 2P IN DUE REALTÀ PRODUTTIVE DEL TERRITORIO

# Tre reporter... alla scoperta delle eccellenze del Made in Italy

■ Opportunità interessante e formativa per i nostri ragazzi della redazione "La Valsusa" scelti tra gli allievi che frequentano i corsi IeFP. Isaac, Giada e Lucas sono stati i nostri reporter dell'uscita didattica "Alla scoperta delle eccellenze tra identità ed innovazione" del 4 aprile. La classe 2P Operatore delle produzioni alimentari è stata protagonista della visita presso due realtà produttive del territorio e i nostri reporter hanno potuto vivere l'esperienza del raccogliere notizie, fare fotografie e parlare con i protagonisti.

Un ruolo importante per essere portatori e narratori di uno sguardo giovane sui temi della scoperta delle eccellenze del nostro territorio nella giornata nazionale del Made in Italy.

Per la giornata del Made in Italy l'amministrazione di Giaveno ha organizzato l'iniziativa "Azienda A Porte Aperte", con visite aperte al pubblico.

Non ci siamo quindi lasciati scappare questa occasione per dare un'occhiata alle aziende del nostro territorio.

Le aziende partecipanti erano: Guido Castagna, Kobra Racing, IT Design e Tecnos.

La prima azienda visitare è stata la Cioccolateria Guido Castagna, dove siamo stati



accolti da Guido Castagna in persona.

All'entrata siamo stati invasi da un meraviglioso profumo di cioccolato, e la nostra vista si è soffermata sui dei giganteschi sacchi di cacao, provenienti da tutto il mondo.

Ci ha spiegato come funzionano i macchinari, le fasi, i procedimenti e tutto quello che c'è da sapere sulla produzione del loro cioccolato, con tanto di cioccolatini da assaggiare. Deliziosi cioccolatini aromatizzati con la cannella, il pistacchio e la malva.

Ci ha spiegato come producono i loro gianduiotti, con il 40% di nocciola Piemonte I.G.P., e il macchinario creato da loro, con il quale li producono. Siamo poi passati nella parte del laboratorio dove decorano e incartano, con nastri e tessuti, le uova, in attesa della Pasqua.

Finita la visita ci siamo recati presso l'azienda IT Design

E' un'azienda che produce cassette per galline, resistenti e confortevoli. Realizzate in HPL, ovvero legno e carta compattati ad alta pressione, impregnata con resina fenolica.

La loro produzione prevede anche mobili da giardino e altro materiale per il benessere degli animali domestici.

Una realtà innovativa sempre al passo coi tempi!

Isaac, Giada e Lucas

RICETTA PASQUALE NATA NEL 1500

## Ecco come fare la pastiera napoletana!

■ Carissimi lettori de La Valsusa, per la festa di Pasqua vi proponiamo un dolce tipico: la Pastiera Napoletana. Un vero e proprio rito, fatto di gesti e segreti che si tramandano di generazione in generazione. La ricetta della



pastiera sarebbe nata nel sedicesimo secolo tra le mura di un convento di San Gregorio Armeno, la famosa strada dei pastori nel cuore del centro storico di Napoli. Una delle suore benedettine volle realizzare un dolce che potesse unire insieme alcuni degli ingredienti più simbolici del periodo pasquale, in primis le uova, che rappresentano nella simbologia cristiana la nascita a vita eterna dell'uomo attraverso la morte e Resurrezione del Figlio di Dio. Ben presto, diventarono famose le pastiere realizzate dalle suore del monastero, che preparavano in grande quantità durante la settimana santa per offrire ai signori della ricca borghesia partenopea. Questa torta ha una base di pasta frolla, arricchita da un composto cremoso fatto con ricotta, zucchero, grano, latte, uova. Nella speranza che abbiate trascorso buone festività pasquali, vi allettiamo con la nostra ricetta!

**Ingredienti per la frolla:**

farina 00 250 g  
strutto 50 g  
burro 50 g  
zucchero 80 g  
miele millefiori 20 g  
uova 60 g  
latte intero 40 g  
scorza di limone  
scorza d'arancia  
sale fino 1 pizzico

**Ingredienti per il ripieno:**

grano cotto 290 g  
burro 25 g  
zucchero 250 g  
2 tuorli  
uova 110 g  
latte intero 140 g  
sale fino 1 pizzico  
350 di ricotta  
1 bustina di vanillina  
aroma di arancia 40 ml  
zucchero a velo per decorare

**Preparazione:**

Preparare il latte e il grano e li facciamo bollire in una pentola per qualche minuto, nel mentre tagliare il burro e lasciare riposare in frigo. Dopo che gli ingredienti hanno bollito per qualche minuto, aggiungere il burro freddo e lasciare andare ancora per qualche minuto, una volta raggiunta una consistenza cremosa. Mentre una parte del ripieno sta cuocendo, iniziare a fare la frolla per dare la struttura alla torta.

Si inizia facendo la sabbatura con farina e burro, aggiungere lo zucchero, gli aromi e infine il tuorlo. Non appena il composto diventa omogeneo bisogna rimuoverlo, chiuderlo in una pellicola e lasciarlo riposare in abbattitore o frigo per 25 min. Quando la frolla sta riposando, dato che abbiamo scelto di fare una pastiera più "golosa", al posto delle uova abbiamo scelto di preparare una crema pasticciata.

Aggiungiamo lo zucchero alla ricotta e lasciamo da parte. Una volta preparati i tre composti, mischiarli tutti insieme, fino ad ottenere il solito composto cremoso e lasciar riposare in abbattitore. Quando il composto ha finito di riposare, versarlo in un ring con la frolla usata come base e contorno, utilizzare la frolla avanzata per fare le 7 strisce della pastiera e infine infornare per 20 minuti a 170°C. Una volta finita la cottura, spolverare con un po' di zucchero a velo e impiattare.

Buon appetito!

Isaac e Lucas

IN BORGATA SALA REALIZZATA DAGLI ALLIEVI DELLA 2E CON ROSALBA CASTELLI

## Il gruppo Rosso Indelebile ha finito la sua opera completata la panchina contro la violenza



■ Il gruppo Rosso indelebile di Casa di Carità ha terminato la sua prima iniziativa.

Un'iniziativa simbolica, che richiama l'attenzione sulla tematica della violenza di genere. La panchina rossa del parco della borgata Sala sta giungendo al termine e diventerà la terza sul territorio comunale. Un'opera realizzata da noi, 5 allievi della 2E, insieme a Rosalba Castelli, direttrice artistica dei lavori. Insieme abbiamo scartavetrato le assi della panchina e, muniti di pennelli e vernice rossa, abbiamo dato vita al nostro messaggio "Una nessuna centomila". Durante i lavori

non sono mancati momenti di riflessione accompagnati dall'ascolto della canzone "Combattente" di Fiorella Mannoia, dalla quale abbiamo tratto ispirazione: "E' una regola che cambia tutto l'universo, perché chi lotta per qualcosa non sarà mai perso". Per noi questa artista simboleggia la persistenza e la forza di volontà nel combattere una lotta che riguarda ognuno di noi. Tra noi studenti c'è felicità per avere realizzato questo simbolo della lotta alla violenza di genere e per avere instillato la speranza in un futuro di parità e solidarietà.

Giulio Kevin

IL LIBRO DI CHRISTOPHER UN INCORAGGIAMENTO PER I COETANEI

## "Forse io, forse noi"

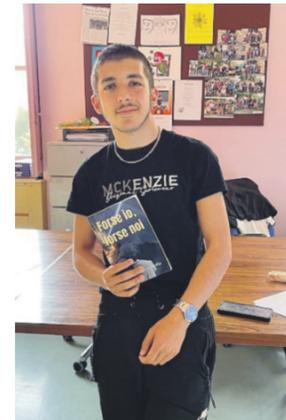
■ Abbiamo il piacere di presentare Christopher un giovane ragazzo che ha deciso di scrivere il suo primo libro all'età di 16 anni, un carissimo compagno e allievo del nostro istituto. Christopher frequenta il corso di Operatore alle produzioni alimentari ed è al secondo anno. E' un ragazzo al quale piace scrivere infatti la scrittura è sempre stata la sua valvola di sfogo poiché ha passato momenti difficili nella sua vita e mettere i suoi pensieri per iscritto lo confortava. Un passato scolastico turbolento e a rischio di dispersione

scolastica e varie vicissitudini personali. Durante l'intervista, a cura dei ragazzi della Redazione, Christopher ci ha raccontato molto di sé e dei suoi sogni.

Quale titolo hai dato al tuo primo libro? "Forse io, forse noi". Quando hai iniziato a scrivere il tuo diario? Un anno e mezzo fa. Come definiresti il tuo libro? E' un romanzo autobiografico. Narro le mie vicissitudini, le lezioni di vita apprese fino ad oggi e i miei compagni di viaggio. A chi lo consiglieresti? Lo consiglieri ai ragazzi della mia età o un po' più grandi che

si sentono dispersi e senza ambizione, per poter loro fare capire che anche nel buio, c'è sempre uno spiraglio di luce.

Cosa ti ha spinto a pubblicarlo? Non ho mai avuto intenzione di pubblicarlo poiché nasceva come diario ma in occasione del mio compleanno è stato pubblicato da una mia conoscente su Amazon. E' stato un successo? Nel giro di pochi giorni, il libro è stato letto da molte persone e questo mi ha fatto molto piacere. Sono una persona ambiziosa e spero di potere esaudire il mio sogno: diventare un giornalista op-



pure uno scrittore di successo. Un messaggio per i lettori? Non esiste altro che l'ambizione e rincorrete la vita che avete sempre sognato.

Isaac, Giada, Lucas