ANNO XIII, N.2 FEBBRAIO - GIUGNO 2025
quellidels.benedetto@libero.it

QUELLI DEL SAN BENEDETTO

RIVISTA SCOLASTICA

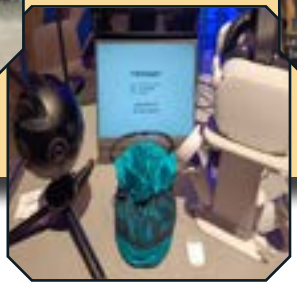
ORIENTARSI TRA I BANCHI DI SCUOLA

SEMPRE AL TOP

Premi prestigiosi, sfilate di moda esclusive, viaggi all'estero in PCTO, arricchimento dell'offerta formativa con nuovi indirizzi quadriennali, progetti, concorsi, PNRR, convegni, banchetti, visite guidate e chi più ne ha più ne metta… è stato un anno denso di avvenimenti, di soddisfazioni e di grande impegno per il nostro istituto che, guidato dalla spumeggiante ed inarrestabile Dirigente Scolastica, Dott.ssa Maria Venuti, si prepara ad affrontare una nuova sfida il prossimo anno scolastico: l'aggregazione dell'IIS Medaglia d'Oro Città di Cassino all'IIS San Benedetto. Questa unione favorirà una maggiore integrazione tra competenze economico-gestionali e quelle pratiche e tecniche, creando percorsi di studio più completi e orientati al mondo del lavoro. Gli studenti beneficeranno di una formazione più variegata, che unisce la teoria alla pratica, preparandoli meglio per le sfide del mercato del lavoro.

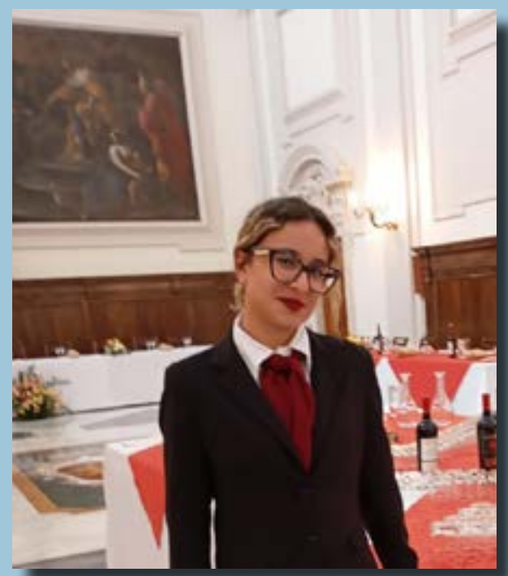
Nel frattempo, ringraziamo come sempre tutti coloro che hanno collaborato a questo numero della nostra rivista scolastica. A tutti i maturandi, che stanno per affrontare una tappa cruciale della loro vita, ai colleghi che intraprendono un nuovo percorso altrove e a chi si gode il meritato riposo della pensione: che questa nuova fase della vostra vita sia ricca di successi, serenità e soddisfazioni. Che ogni scelta vi porti verso la serenità e che ogni cambiamento sia un'opportunità per crescere. Un augurio particolare e di cuore va al nostro collega e collaboratore Salvatore Iodice per un matrimonio sereno e felice, ricco di momenti indimenticabili e di gioia immensa!

La Redazione: Gabriella Latempa, Rossana Chirico, Annalisa Valente, Mariapia Raimondi, Salvatore Iodice, Serena Miele



Congratulazioni, Angelica!

Con grande orgoglio condividiamo con tutti voi la recente notizia che la nostra studentessa Angelica De Sivo della classe 4B è risultata vincitrice della ventunesima edizione del Premio annuale delle professioni Turistiche - Alberghiere “Pandolfo-Roscioli”, concorso nazionale indetto annualmente dall’Associazione Internazionale dei Cavalieri del Turismo (AICT) in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione e del Merito-Direzione Generale per l’istruzione tecnica e professionale e per la formazione tecnica superiore.
Il tema dell’edizione di quest’anno è stato: “L’utilizzo dell’intelligenza artificiale (IA) nel settore turistico”.
Angelica De Sivo, preparata dalle docenti Carla Paolisso e Maria Grazia Di Paolo, ha presentato un progetto per l’impiego di dispositivi di IA ad integrazione dell’attività di front office delle aziende ricettive.
Le soluzioni proposte hanno ricevuto il plauso della Commissione di valutazione del Concorso: Angelica è risultata vincitrice assoluta del Premio, sbaragliando partecipanti frequentanti il quarto anno di Istituti Tecnici ad indirizzo turistico e Istituti Professionali ad indirizzo di enogastronomia e ospitalità alberghiera di tutt’Italia e aggiudicandosi un PCTO della durata di due mesi presso l’Hotel Casa Bianconi di Norcia (PG).
La struttura si è detta interessata ad implementare le strategie e i dispositivi illustrati nel progetto proposto e, durante il periodo di svolgimento del PCTO, la nostra studentessa affiancherà i titolari di Casa Bianconi in questa importante fase di rinnovamento del proprio reparto front office.
Ci congratuliamo con Angelica e le auguriamo un’esperienza ricca di stimoli e gratificazioni, certi che questa opportunità rappresenta un momento importantissimo per la sua crescita personale e professionale e un punto di vanto per l’operato del nostro Istituto.



Prof.sse Carla Paolisso e
Maria Grazia Di Paolo

Campionato di Automazione Siemens 2025

L’indirizzo di Assistenza e Manutenzione Tecnica ha partecipato, per la prima volta, al campionato nazionale di automazione Siemens che in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione e del Merito, ha inserito il concorso nel Programma per la valorizzazione delle eccellenze per’a.s. 2024/2025 (D.M. n. 108 del 4 giugno 2024), persegue l’obiettivo di offrire alla Scuola tecnica e professionale la possibilità di misurarsi con l’ambito dell’Automazione, dell’Industria 4.0 e della Transizione 5.0.
Il Team di lavoro composto dalle classi 5G, 4H e 4G rappresentate rispettivamente dagli alunni Amir Nabli e Roberto Polifroni, Lorenzo Tomassi e Antonino Nucera hanno realizzato il progetto “Diagnostic Check Service” atto alla gestione automatizzata della manutenzione predittiva.
Direttamente guidati dai Responsabili del progetto i Prof. Ferdinandi Daniel Patrick e Prof. Ceccacci Tommaso sono riusciti a conquistare, partecipando per la prima volta ad un campionato nazionale, il Premio Regione Lazio. Una immensa soddisfazione considerata l’alta competizione che il concorso richiede e l’alta caratura delle scuole partecipanti.
Il Prof. Ferdinandi congiuntamente al collega Prof. Ceccacci si ritengono altamente soddisfatti del risultato e promettono una più incisiva partecipazione per le edizioni successive.
La Dirigente Scolastica Dott.ssa Maria Venuti esprime grande entusiasmo e sottolinea che la nostra scuola è una realtà attenta al progresso tecnologico e garantisce ai propri alunni competenze di alta specializzazione da poter spendere nel mondo del lavoro sempre più evoluto alle nuove tecnologie. Siemens è una realtà presente nei contesti di lavoro automatizzati e i laboratori della nostra scuola sono forniti di tecnologia Siemens. Con questo risultato possiamo garantire che l’indirizzo di Manutenzione e Assistenza Tecnica è in linea con i nuovi processi di lavoro nell’ambito dell’Automazione, dell’Industria 4.0 e della Transizione 5.0.
Gli alunni del Team di lavoro riceveranno un attestato di premiazione da inserire nel proprio CV e gli alunni della scuola avranno a disposizione gratuitamente la licenza d’uso del software TIA Portal Siemens per ampliare le proprie competenze.

Prof. Daniele Patrick Ferdinandi

Incontri “AMO” L’ OLIO EVO

Grande entusiasmo da parte della nostra Dirigente Scolastica, Dott.ssa Maria Venuti, per il brillante risultato conseguito nella fase finale del concorso Evo Masterclass, alla sua prima edizione.

Protagonista assoluto l’Olio Evo e l’entusiasmo di noi alunni partecipanti, coordinati con altrettanto entusiasmo dai docenti Sonia Gasdia, Antonio Pinchera e Antonietta Di Criscio.

Il concorso “Ambasciatori dell’olio EVO italiano” è stato indetto a conclusione del primo anno del progetto didattico EVO Masterclass, nato dalla collaborazione tra Oleificio Zucchi e RE.NA. I.A., la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, rivolto alle classi III degli Istituti Professionali Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, con indirizzo Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita.

La nostra classe è risultata tra le cinque classi finaliste selezionate tra 130 Istituti Alberghieri di tutta Italia ed ha partecipato alla fase finale del concorso che si è svolta il 26 Maggio presso l’Istituto Alberghiero “Amerigo Vespucci” di Milano. Accompagnati dalla prof.ssa Sonia Gasdia, referente del progetto, abbiamo presentato e raccontato dinanzi ad una giuria di esperti ed esponenti del Ministero dell’Istruzione e del Merito una ricetta tipica del nostro territorio ”La Frionza”.

Sotto la guida esperta del docente di Enogastronomia settore Cucina, prof. Antonio Pinchera, abbiamo realizzato questa minestra di verdure e pane raffermo, ingredienti semplici, che hanno conferito al piatto il vero senso di territorialità, il cui gusto è stato esaltato dall’utilizzo dell’Olio Licinius, racchiuso in preziose gocce di isomalto, per assaporarne l’essenza e la purezza.

Un trionfo di gusto impiattato con originalità e creatività Abbiamo ottenuto un grande riconoscimento, portando a casa un meritatissimo secondo posto, mostrando grande interesse ed entusiasmo per il progetto didattico che ci ha visti veri protagonisti nel ruolo di ambasciatori dell’Olio Evo.

In premio al nostro istituto, una fornitura di olio Evo offerta dall’Oleificio Zucchi che ha collaborato alla realizzazione del progetto.

Gli alunni della III D Alb

L’IIS San Benedetto di Cassino protagonista alla Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell’Olio: ricevute due prestigiose borse di studio dall’AIS

Si è svolta lo scorso 23 maggio, alle ore 10.30, presso il Ministero dell’Istruzione e del Merito a Roma, l**a Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell’Olio**, un evento di rilievo nazionale che celebra e valorizza le eccellenze vitivinicole e olivicole del nostro Paese.

Tra i protagonisti dell’edizione 2025, **l’IIS San Benedetto di Cassino si è distinto ricevendo ben due delle cinque borse di studio promosse dall’AIS – Associazione Italiana Sommelier**, a sostegno dello studio, della formazione degli studenti e nella promozione delle eccellenze italiane.

Un riconoscimento prestigioso, assegnato da **una giuria di qualità composta da rappresentanti del Ministero dell’Istruzione e del Merito (MIM), del Ministero della Cultura (MIC) e del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF)**.

Le borse di studio mirano a promuovere tra gli studenti del secondo ciclo la conoscenza del patrimonio culturale legato alla produzione enologica e olearia, valorizzando la storia economica dei territori e le tradizioni che ne rappresentano l’identità profonda.

A rappresentare l’Istituto alla cerimonia di premiazione, la prof.ssa **Annalisa Valente**, referente del concorso, il prof. **Eugenio Di Maio**, e le studentesse **Miriam Vendittozzi** della classe **5B** (indirizzoAccoglienza Turistica) e **Chiara Capraro** della classe **5E** (indirizzo Sala e Vendita), portando a Roma l’impegno, la passione e la qualità dell’intera comunità scolastica.

I due elaborati premiati si sono distinti per originalità e profondità tematica:

- Il primo, dal titolo **“Sapori di Venafro: un viaggio tra la tradizione gastronomica e l’essenza dell’olio extravergine d’oliva”**, realizzato dalla classe **5B**, ha avuto come punto di partenza una pietanza tipica locale, **v’scuott e insalata venafrana**, un piatto in cui ingredienti semplici si trasformano in un’esperienza gustativa autentica. Il piatto è stato abbinato a un olio d’eccellenza: **l’olio extravergine di oliva Licinius**, prodotto nel cuore del **Parco Nazionale di Venafro**. L’elaborato ha voluto mettere in luce un prodotto straordinario che rappresenta non solo un’eccellenza agricola, ma anche un simbolo di tradizione, storia e cultura profondamente radicato nel territorio molisano.
- Il secondo elaborato, intitolato “**Sapori antichi: un viaggio nel gusto”**, redatto dalla classe **5A**, ha valorizzato il territorio della **Valle di Comino** attraverso un piatto ricco di storia e gusto: **cecapreti al sugo di capra**, esaltati dal **pecorino di Picinisco DOP**. A completare l’abbinamento gastronomico, un vino locale di pregio: il **Cabernet di Atina DOP**, che ha conferito armonia e complessità all’esperienza sensoriale descritta.

La Dirigente Scolastica, prof.ssa Maria Venuti, si è congratulata con docenti e alunne per l’importante traguardo raggiunto, sottolineando come questi riconoscimenti siano il frutto di un lavoro basato su passione, competenza e attenzione al territorio.

La cerimonia ha rappresentato anche un importante momento di dialogo tra istituzioni, scuola e mondo produttivo, riaffermando il ruolo centrale della cultura del vino e dell’olio nella formazione dei cittadini del futuro.

La partecipazione dell’IIS San Benedetto a questa iniziativa nazionale è motivo di grande orgoglio e conferma la vocazione dell’Istituto a valorizzare il patrimonio locale, formando giovani capaci di custodire e promuovere le tradizioni culturali e agroalimentari italiane.

Prof.ssa Annalisa Valente

Sapori di Venafro

Un viaggio tra la tradizione gastronomica e l'essenzadell'olio Extravergine d'Oliva

La nostra esperienza al concorso Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio

Quest'anno la nostra classe VB, indirizzo accoglienza turistica, ha partecipato con grande entusiasmo al concorso nazionale Giornata della Cultura del Vino e dell'Olio (GNCVC), un'iniziativa rivolta alle scuole del secondo ciclo di Istituti tecnici con indirizzo turistico e Istituti Professionali per i Servizi per Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera per promuovere la conoscenza della storia economica dei territori e delle tradizioni legate alla produzione enologica e olearia. È stata un'occasione preziosa per scoprire quanto patrimonio culturale, materiale e immateriale, si nasconda dietro a prodotti che consumiamo ogni giorno.

Guidati dalla nostra professoressa di Scienze e Cultura dell'Alimentazione, prof.ssa Annalisa Valente, abbiamo elaborato una relazione approfondita partendo da una pietanza a cui abbiamo abbinato un olio d'eccellenza: l'olio extravergine di oliva Licinius, prodotto nel cuore del Parco Nazionale di Venafro. Il nostro piatto protagonista è stato il Vscuott, il tipico tarallo venafrano, considerato un vero e proprio prodotto identitario della cucina contadina molisana.
Attraverso ricerche abbiamo raccontato il legame profondo tra territorio, tradizione e qualità. Il lavoro è stato impegnativo, ma anche estremamente formativo: abbiamo imparato a valorizzare ciò che ci appartiene, a comunicarlo in modo consapevole e a riflettere sull'importanza di conservare le radici culturali.

Miriam Venditttozzi VB ALB

Sapori di Venafro

LA TRADIZIONE GASTRONOMICA DI VENAFRO

L'ANTICO BORGO DI VENAFRO, VANTA UNA TRADIZIONE GASTRONOMICA RICCA DI SAPORI AUTENTICI E STORIE CHE SI INTRECCIANO CON LA CULTURA MEDITERRANEA. L'OLIO LICINIUS SI SPOSA PERFETTAMENTE CON I PIATTI TIPICI DELLA CUCINA CONTADINA MOLISANA, CHE AFFONDANO LE RADICI NELLA TRADIZIONE CONTADINA E RURALE. L'ABBINAMENTO DI QUESTO OLIO CON I PIATTI TIPICI CREA UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA, CHE ANCORA OGGI PUÒ ESSERE APPREZZATA IN OGNI ASSAGGIO. DELICATO E RAFFINATO È UTILIZZATO ANCHE PER LA REALIZZAZIONE DEL PRODOTTO LOCALE PER ECCELLENZA OVVERO PER IL "VSCUOTT", IL TIPICO TARALLO DI VENAFRO.

L'INTEGRAZIONE DELL'OLIO LICINIUS NELLA RICETTA DEL TARALLO È UN CHIARO ESEMPIO DI COME L'ALIMENTO E IL TERRITORIO SIANO LEGATI INDISSOLUBILMENTE. SONO, QUINDI, DUE FACCE DELLA STESSA MEDAGLIA: ENTRAMBI TESTIMONI DI UNA TRADIZIONE MILLENARIA CHE UNISCE LA STORIA, LA GEOGRAFIA E L'ANTROPOLOGIA DI UNA COMUNITÀ CHE HA FATTO DELL'OLIVO E DEI SUOI FRUTTI UNA RISORSA PRIMARIA.

IL TARALLO RAPPRESENTA UNA DELLE ESPRESSIONI CULINARIE PIÙ ANTICHE E AUTENTICHE DI QUESTA ZONA; IL SUO CONSUMO DURANTE LE FESTIVITÀ O IN OCCASIONI SPECIALI SOTTOLINEA L'IMPORTANZA DELLA CONDIVISIONE E DELLA TRADIZIONE. OGGI, COME ALLORA, IL TARALLO CONTINUA A ESSERE UN SIMBOLO DI IDENTITÀ E DI AUTENTICITÀ, E L'OLIO LICINIUS NE RAPPRESENTA L'ESSENZA.

IL TARALLO DI VENAFRO: UN PIATTO DI IDENTITÀ E TRADIZIONE

ERA PROBABILMENTE IL XVIII SECOLO QUANDO FU CREATO QUESTO ANELLO INTRECCIATO DI CROCCANTE PASTA DI PANE E SI DIFFUSE L'ABITUDINE TRA I FORNAI DI REALIZZARE TALE CORONCINA PER NON SPRECARE L'IMPASTO AVANZATO. LA FRIABILITÀ E LA CROCCANTEZZA DEL BISCOTTO DI VENAFRO SONO IL FRUTTO DELLA LAVORAZIONE A MANO E SOPRATTUTTO DELL'USANZA DI BOLLIRLO PRIMA DI ESSERE INFORNATO. SEMPRE PRESENTE SULLE TAVOLE DEI VENAFRANI, IN TEMPI MENO RECENTI VENIVA LANCIATO DAI BALCONI ALLA FOLLA, ASSIEME AI CONFETTI, AL PASSAGGIO DELLA SPOSA DURANTE IL CORTEO NUZIALE. SALATO O A VOLTE SPEZIATO, VIENE PREPARATO IN VARI MODI A SECONDA DELLE TRADIZIONI FAMILIARI O DELLE STAGIONI, MA L'OLIO LICINIUS DI ALTA QUALITÀ CONTRIBUISCE A ESALTARNE IL SAPORE, ARRICCHENDO IL PIATTO CON UN PROFILO ORGANOLETTICO UNICO.

IL TARALLO, NELLA SUA VERSIONE MOLISANA, È UN PRODOTTO CHE PUÒ ESSERE CONSIDERATO COME IL RISULTATO DI INFLUENZE CULTURALI CHE VANNO DALLE TRADIZIONI ROMANE, PASSANDO PER IL MEDIOEVO E L'INFLUENZA DELLE POPOLAZIONI NORMANNE, FINO ALLA CUCINA CONTADINA DELLE GENERAZIONI PIÙ RECENTI. LA TRADIZIONE DI FARE PANE E PRODOTTI DA FORNO CON OLIO D'OLIVA RISALE A QUEL PERIODO, E SI È PERPETUATA NEI SECOLI, ANCHE GRAZIE ALLA PRESENZA DI ULIVETI CHE DA SEMPRE CARATTERIZZANO LA REGIONE MOLISANA. È DUNQUE, UN'EVOLUZIONE DELLA TRADIZIONE PANIFICATORIA CHE SI È ARRICCHITA NEL TEMPO DI INGREDIENTI LOCALI E STAGIONALI, COME L'OLIO D'OLIVA, CHE LO RENDE PIÙ FRAGRANTE E SAPORITO RISPETTO AD ALTRI PRODOTTI SIMILI. LA SUA PREPARAZIONE, CHE RICHIEDE FARINA, OLIO EVO, ACQUA E SALE, CON VARIANTI CHE INCLUDONO ZUCCHERO, VINO, SPEZIE O SEMI, È UNA TRADIZIONE CHE SI TRAMANDA DA GENERAZIONI E CHE CONTINUA A ESSERE UN SIMBOLO DI OSPITALITÀ NELLE CASE VENAFRANE.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: v'scuott e insalata venafrana

Il tarallo venafrano: un croccante legame con la tradizione dell'insalata venafrana

POMODORI, CIPOLLE ROSSE, SEDANO E OLIVE SI COMBINANO IN UN'ARMONIA DI GUSTI, MA È IL TARALLO A CONFERIRGLI UNA MARCIA IN PIÙ. LA SUA CONSISTENZA FRIABILE CREA UN CONTRASTO PIACEVOLE CON GLI ALTRI INGREDIENTI, DANDO AL PIATTO UNA DIMENSIONE PIÙ RICCA E INVITANTE, RENDENDO OGNI BOCCONE UN VIAGGIO NEI SAPORI DELLA TERRA MOLISANA.

IL V'SCUOTT, OTTIMO COME MERENDA O SOSTITUTO DEL PANE, ECCEZIONALMENTE ACCOMPAGNATO AL VINO, SUPERLATIVO SE INSERITO NELL'INSALATA VENAFRANA, È UN PIATTO CHE RACCONTA LA STORIA E LA CULTURA DEL MOLISE, IN CUI LA SEMPLICITÀ DEGLI INGREDIENTI SI TRASFORMA IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI GENUINI. L'ELEMENTO CHIAVE CHE ARRICCHISCE QUESTA RICETTA TRADIZIONALE È L'USO DEL TARALLO VENAFRANO, UN PRODOTTO RUSTICO E CROCCANTE CHE, LONTANO DAL SUO CLASSICO RUOLO DI SNACK, SI INSERISCE CON ELEGANZA NELL'INSALATA. IL TARALLO SI SBRICIOLA DELICATAMENTE SOPRA L'INSALATA, AGGIUNGENDO UNA NOTA CROCCANTE CHE SI SPOSA PERFETTAMENTE CON LA FRESCHEZZA DELLE VERDURE.

SAPORI ANTICHI
“UN VIAGGIO NEL GUSTO”

Ci troviamo nel basso Lazio, nel cuore della ciociaria, a Sonnino, dove i “**cecapreti**”, pasta che risale ai tempi dell’antico Stato Pontificio, nel 1830 incontrano il sugo di capra. Ed è così che nasce un piatto della tradizione.
La zona del Basso Lazio si rivela sempre più sorprendente. Si scoprono miti e leggende, tra i vicoli si respira la Storia, quei tempi antichi che hanno costruito una vera e propria identità di quei posti magnifici. In Ciociaria, si individuano delle peculiarità molto singolari, naturalmente note a coloro che vi risiedono. Tra questi, si vogliano presentare i “cecapreti”.
Partiamo dal sottolineare la differenza tra i “cecapreti” e gli “strozzapreti”, molto spesso ritenuti la stessa tipologia di pasta, i “cecapreti” sono degli spaghettoni allungati, l’impasto è formato da acqua, uovo e farina, la particolarità sta nella consistenza della pasta, in quanto richiede un’attenta masticazione per assaporarla al meglio. Il nome “cecapreti” fà riferimento all’antica credenza che i preti peccavano di golosità quando sulla tavola era presente la pasta. Un classico della Ciociaria sono i **cecapreti al ragù di capra** con abbondante pecorino locale. Una vera delizia per i palati più decisi che amano i sapori con carattere. Questo golosissimo piatto ha dato vita a molteplici manifestazioni popolari a lui dedicate, in nome della convivialità e del piacere.

RICETTA DEL PIATTO
Ingredienti per la pasta:
- kg. 1 di farina
- 1 uovo intero
- acqua, quanto basta

Ingredienti per il sugo:
- 1 kg Carne di capra (circa)
- Limoni
- Vino bianco
- 2 Cipolle
- Olio di oliva
- Polpa di pomodoro (e anche della salsa)
- Sale
- Basilico
- Alloro
- Rosmarino
- Salvia
- Peperoncino
- Pecorino di Picinisco DOP

PECORINO DI PICINISCO: UN INGREDIENTE “SPECIALE”

La denominazione “PECORINO DI PICINISCO DOP” è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale il 9 novembre 2018. Nel 1998 le Denominazione di Origine Protetta erano veramente poche in Italia, nel Lazio c’era il Pecorino Romano DOP, che comprende tutta la regione come areale, compresa la Valle di Comino, che aveva però tutta un’altra storia sui formaggi. Così per respingere la richiesta di aderire alla certificazione del Pecorino Romano, i produttori locali, fieri della loro tradizione di Pastori e Casari decisero di formare un’associazione di produttori e richiedere una nuova denominazione che avrebbe protetto il pecorino locale. Per «denominazione d’origine», si intende un prodotto agricolo o alimentare originario di una regione, di un luogo determinato o di un paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. Picinisco, piccolo comune che domina dall’alto la Valle di Comino ha una storia agro-pastorale rappresentativa e radicata nel tempo, con un numero maggiore di produttori.
Nel corso dei secoli, la produzione del pecorino si è diffusa in tutto il territorio italiano, con la creazione di numerose varietà di formaggio a seconda della zona di produzione e del metodo di lavorazione utilizzato.
Le regioni più importanti per la produzione del Pecorino sono la Sardegna, la Toscana, il Lazio, l’Umbria e le Marche. Il pecorino è diventato uno dei formaggi italiani più conosciuti e apprezzati nel mondo, grazie al suo sapore unico e alle sue proprietà nutrizionali.
Oggi, la sua produzione è ancora un’importante attività economica per molte zone rurali italiane, che sfruttano le tradizioni antiche e le tecniche di lavorazione artigianale per produrre formaggi di alta qualità e dal sapore autentico.
Un aspetto interessante è l’inclusione del pecorino in questa dieta. Ad esempio, uno studio pubblicato sul Journal of Nutrition ha evidenziato che il consumo moderato di formaggi come il pecorino può contribuire a migliorare la salute cardiovascolare. Altri studi hanno mostrato che i grassi presenti nel pecorino, in particolare gli acidi grassi omega-3, possono aiutare a ridurre l’infiammazione e migliorare la funzione cerebrale. Il pecorino è un alimento nutriente e versatile che si integra perfettamente nella dieta mediterranea. I suoi benefici nutrizionali, la sua storia nella tradizione culinaria mediterranea e i risultati degli studi scientifici ne fanno un ingrediente prezioso per una dieta sana ed equilibrata.

ARMONIE DI GUSTO: L’INCONTRO PERFETTO TRA CIBO E VINO

La pasta fresca ha una tendenza dolce ma le erbe aromatiche e i sentori di pecora vanno a mascherare questa sensazione dovuta alla presenza del pecorino di Picinisco DOP. La combinazione degli ingredienti crea un sapore equilibrato e armonioso.
Il vino in abbinamento a questo piatto è un Cabernet 2021, ottenuto da uve Cabernet Sauvignon; dell’antica Tenuta Palombo di Atina (FR). E’stato scelto questo abbinamento poiché il vino ha un sapore intenso e ben strutturato e risulta armonico l’abbinamento con i cecapreti al sugo di capra poiché hanno un sapore intenso e ricco. Un vino rosso superbo, dal sapore inconfondibile. L’azienda: “Antica Tenuta Palombo”, fondata nel 1980 da Giovanni Palombo, si trova ad Atina nell’incantevole Valle di Comino. I vigneti sono racchiusi fra monti pittoreschi: davvero arduo non esserne colpiti. La Valle, inoltre, si trova in una zona geografica particolarmente favorevole alla crescita armoniosa dell’uva. Essa rappresenta il luogo migliore in cui poter dar vita e forma alla passione per il vino.

Chiara Capraro 5A ALB

Rose rosse per la Moda in Musica

Nella splendida cornice della sala dei Baroni del Maschio Angioino di Napoli, durante **Moda in Musica**, l'indirizzo Moda Made in Italy ha presentato 24 originalissimi abiti creati ed indossati dagli studenti e dalle studentesse del nostro istituto. Il tema proposto è stato: L'eleganza della Rosa: Passione e femminilità in rosso ed è stato questo colore, in tutte le sue sfumature, il filo conduttore degli abiti proposti, espressione di estro e creatività di questi giovanissimi che con grazia e portamento hanno sfilato dinanzi al numeroso pubblico presente. Abiti lunghi, abiti corti, abiti con piume e balze, abiti impreziositi da gigantesche rose, abiti unici come un simbolo di forza e rispetto per la dignità femminile. Il colore rosso, spesso associato alla passione e all'amore, è diventato un potente emblema della lotta contro la violenza sulle donne. La rosa, pur delicata, ha spine che rappresentano la determinazione e la capacità di difendersi. La collezione ha voluto celebrare la donna come essere forte, capace di rinascere e di trasformare il dolore in bellezza e resilienza.

"E' un onore essere presenti a questa manifestazione che vede la presenza di tante personalità della moda e della cultura in genere, ma anche altri istituti con i quali possiamo rapportarci e che fanno parte della rete Tam. La nostra sfilata affronta un tema attuale, lo fa attraverso la bellezza ed anche attraverso l'ingenuità dei nostri ragazzi e delle nostre ragazze per i quali questa esperienza rappresenta un elemento da aggiungere alla loro formazione e che rimarrà indelebile nel loro cuore. Torneremo a casa con un bagaglio culturale e umano decisamente rinnovato" ha commentato la Dirigente Scolastica, Maria Venuti, presente in sala con le docenti di indirizzo (prof.sse Letizia Pontarelli, Annamaria Leonetti, Maria Di Fruscia, Pina Saltarelli, Rossella Bicco, Gabriella Fuoco) le quali hanno ricevuto scroscianti applausi e sinceri complimenti dalle

personalità presenti, tra cui la fashion stylist Titti Petrucci. Al termine della sfilata i tre studenti hanno omaggiato le signore presenti con una rosa rossa.

L'evento, organizzato da OggiScuola e dal Segretario Generale del Sindacato autonomo FederIstruzione, prof. Antonio Scarpellino, e che si è proposto di orientare gli studenti verso scelte professionali consapevoli, ha visto la partecipazione degli studenti e delle studentesse degli istituti ad indirizzo moda dell'IS "Bernini De Sanctis" di Napoli il cui tema della sfilata è stato "Cinema e Moda – Stanley Kubrick", dell'ISIS "Isabella d'Este Caracciolo sempre di Napoli che ha presentato "Capsule Collection – NOUS. Principio ordinatore dedicato ai quattro elementi Acqua – Terra – Aria – Fuoco", dell'Accademia di Belle Arti di Napoli e dell'Atelier Evalab.

Gianmarco Varlese e Marco Saroli, due ragazzi del progetto Web tv, diretti dal prof. Gilberto Belli, hanno ripreso i momenti salienti della manifestazione e le interviste condotte dalla prof.ssa Gabriella Latempa.

Hanno sfilato:

1 N: DE SIVO ROSALY, DI ZAZZO NOEMI, GROSSI MELISSA, GROSSI VIOLA, MARATTA VANESSA, MARRICO LUDOVICA, DI RUZZA DENNY

2 N: PONTONE GRETA, COTUGNO GIADA, MALAGISI ERIKA, PATRIZI MARTINA STELLA

3 N: ACETI VALENTINA, META ROSARIA, SIMIONE DENISE, ZOTTOLA MESIA, GROSSI ONOFRIO, CAPASSO BARBATO FRANCESCO

4 N: CAMELIO GAIA, CALZETTA EMANUELA, TAGLIALATELA GIULIA, IASEVOLI NICOLE, VIOLA RACHELE

5 N: DI NARDO ALESSANDRA, SANTARPIA ASIA, SOARES WINY

L'intero evento sarà trasmesso su IIS San Benedetto web tv.

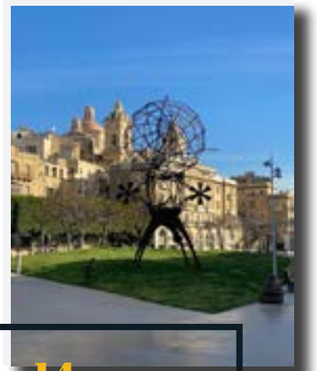
Prof.ssa Gabriella Latempa

UN'AVVENTURA A MALTA TRA INGLESE E SCOPERTE URBANE

Quando abbiamo deciso di partire per Malta, l'idea era semplice: imparare meglio l'inglese e allo stesso tempo goderci un po' di sole e cultura mediterranea. Non avremmo mai immaginato quanto questa piccola isola ci avrebbe regalato in così poco tempo. Le nostregiornate era suddivise tra mattinate impegnate a visitare la città e il pomeriggio occupato dal corso di inglese, organizzato dalla scuola internazionale ESE, European School of English, tenuto all'interno del nostro hotel "Salini Resort" situato a Salina Bay, affacciato sul Mediterraneo con una vista panoramica. Le lezioni erano dinamiche e coinvolgenti, ogni giorno era una nuova occasione per mettere in pratica l'inglese non solo in classe, ma anche nelle conversazioni quotidiane, nei bar, nei negozi e persino durante le escursioni. Oltre allo studio, abbiamo avuto anche il tempo per esplorare la città e i suoi dintorni. La Valletta ci ha colpito con la sua architettura barocca, le strette vie acciottolate e i panorami mozzafiato sul mare. È una città viva ma con un'anima antica, dove ogni angolo racconta una storia. Indimenticabile anche la visita a Mdina, la "Città Silenziosa", con i suoi bastioni dorati e l'atmosfera quasi magica. Passeggiare per le sue strade è stato come fare un salto nel tempo. Abbiamo anche assaporato uno dei piatti tipici maltesi i famosi "pastizzi", una vera prelibatezza, una sorta di sfogliatelle salate farcite, i più buoni secondo il nostro parere erano quelli alla ricotta.

Malta non è stata solo un'opportunità per migliorare l'inglese, ma un'esperienza completa di crescita, scoperta e divertimento. Un viaggio che ci ha arricchiti, sotto ogni punto di vista, facendoci conoscere culture oltre alla nostra, aprendoci la mentalità e aiutandoci ad ambientare anche in posti diversi aumentando il nostro spirito di adattamento, facendoci apprezzare culture diverse e conoscere tradizioni nuove. Una delle giornate più belle a mio parere è stata sabato 15 marzo, durante la quale abbiamo trascorso l'intera giornata al mare all'insegna del divertimento e della socializzazione, godendo del sole maltese e della spensieratezza della giornata. Anche la successiva escursione all'isola di Gozo è stata interessante. Non è mancata neppure l'esperienza di barca con la visita alle grotte marine mozzafiato. Con la conclusione di questa esperienza, io e tutti gli altri compagni di viaggio ci siamo portati a casa un bagaglio di emozioni, nuove conoscenze e nuove esperienze e non per ultimo una certificazione di lingua inglese.

Giulia Grossi V L SSS



Parigi: un biglietto di sola andata per il futuro

Per noi studenti e studentesse del triennio Moda e Made in Italy dell'IIS San Benedetto di Cassino, l'esperienza del **PCTO estero** è stata molto più di un viaggio: è stato un vero e proprio **percorso di crescita personale, culturale e professionale**. Grazie alla nostra dirigente scolastica **Maria Venuti**, abbiamo avuto l'opportunità di immergerci nel cuore pulsante della moda internazionale: **Parigi**.

Un'esperienza che va oltre la scuola
Per 15 giorni, abbiamo avuto l'opportunità di vivere la capitale francese non solo come turisti, ma come futuri professionisti del settore. Abbiamo visitato aziende legate alla moda parigina, scoprendo **i segreti di un'industria che detta le tendenze in tutto il mondo**. Ogni visita è stata un tassello fondamentale per comprendere il valore della creatività, dell'innovazione e del saper fare artigianale.

Un viaggio tra arte, moda e cultura
Parigi non è solo moda, è anche storia, arte e cultura. Per questo, il nostro percorso ci ha portati in alcuni dei luoghi più iconici della città:
Centro Pompidou – Un'istituzione culturale di fama mondiale, dove arte e design si fondono in un linguaggio contemporaneo.
59 Rivoli Paris – Un collettivo di artisti emergenti, che ci ha fatto riflettere sulla libertà di espressione e sull'importanza della sperimentazione, nel quale erano presenti opere e artisti emergenti che dipingevano e scolpivano le loro opere davanti ai nostri occhi.
Gallerie Lafayette – Il simbolo del lusso e dell'eleganza parigina, dove abbiamo potuto osservare da vicino il mondo del retail di alta gamma.
Institut Français de la Mode – Un centro di formazione di eccellenza, che ci ha aperto le porte su nuove prospettive di studio e di carriera.
Musée du Louvre e Musée d'Orsay – Due tesori dell'arte mondiale, che ci hanno ispirato con le loro collezioni senza tempo. Al Louvre era presente la mostra "Louvre Couture: Objets d'art, objets de mode", dove erano presenti moltissimi capi appartenenti a oltre 45 case di moda diverse. Mentre è stato un vero e proprio viaggio nell'arte il museo d'Orsay, tra i quadri di Van Gogh, Monet e tutti gli altri artisti.
L'Appartement Sézane – Un esempio di come il concetto di boutique possa trasformarsi in un'esperienza unica per i clienti.
Calzaturificio di Parigi – Un'immersione nel mondo dell'artigianato di lusso, dove ogni dettaglio fa la differenza.
Castello di Vincennes – Un viaggio nella storia, tra architettura e tradizione.

Passeggiando per gli Champs-Elysées abbiamo potuto osservare le varie boutique e i negozi più importanti come Louis Vuitton, Dior o Galerie Lafayette, per arrivare davanti all'Arco di Trionfo. Prendendo il battello abbiamo osservato Parigi direttamente dalla Senna, con una vista spettacolare in particolare sulla torre Eiffel. Abbiamo anche esplorato il quartiere di Montmartre con la famosa Basilica del Sacro Cuore, per poi andare al muro dei ti amo, una parete blu con scritto "ti amo" in tutte le lingue del mondo.
Con la tutor abbiamo svolto varie ricerche e progetti di gruppo come la presentazione della storia di un brand a scelta, delle tabelle comparative tra brand di lusso e non o anche tra un brand e l'altro dello stesso target, per capire come sono impostati e le loro strategie di marketing. Come progetto finale abbiamo dovuto preparare un powerpoint dove dovevamo illustrare un brand completamente nuovo, ideato da noi partendo da 0, iniziando dal moodboard, il nome, il logo e arrivando persino alla scelta del marketing da utilizzare, per poi finire anche con degli esempi dei prodotti proposti.

Un passo verso il nostro futuro
Questa esperienza ci ha insegnato che la moda non è solo abiti e passerelle: è **arte, cultura, innovazione e visione**. Ci ha fatto capire quanto sia importante **guardare oltre i confini, mettersi in gioco e imparare dai migliori**. E questo è solo l'inizio. Sappiamo che il nostro percorso non si fermerà qui.
L'IIS San Benedetto non si ferma mai. E noi, nemmeno.

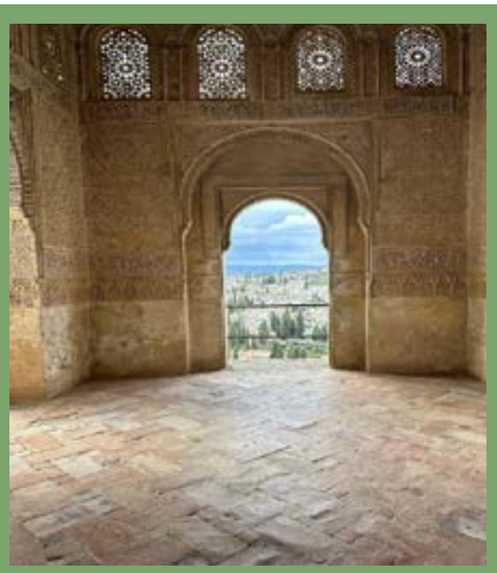
Gloria Grimaldi V N Moda Made in Italy

MALAGA: UNA MERAVIGLIA DA SCOPRIRE

Nel periodo compreso tra il 13 ed il 26 marzo ho partecipato ad un'esperienza di PCTO all'estero e precisamente a Granada in Spagna.
Questa attività ha avuto come obiettivi di sviluppare le competenze trasversali, di migliorare sia il mio spirito di iniziativa in nuovi contesti, che le capacità di comunicare in modo più efficace e l'organizzazione della gestione del tempo, abilità utili sia nel mondo del lavoro che nella vita quotidiana.
Inoltre, l'esperienza mi ha permesso di apprendere una nuova lingua, lo spagnolo, attraverso un corso che mi ha arricchito non solo dal punto di vista formativo ma anche culturale ed umano, grazie al confronto con una cultura di un paese diverso dall'Italia.

Le principali attività culturali a cui abbiamo partecipato sono state: la visita al centro storico della città di Granada dove si trova la maestosa Cattedrale rinascimentale e la Cappella Reale, e la celeberrima Alhambra con i giardini del Generalife, l'antica residenza dei sovrani mussulmani di Granada, famosa per le sue fontane e i giochi d'acqua con i giardini ben curati.
L'esperienza di questo viaggio a Granada è stata molto significativa per me. Ho avuto l'opportunità di conoscere una nuova realtà, un'esperienza che consiglierei a tutti e rifarei di nuovo per aprire la mente ed aprirsi al meglio al futuro.

Riccardo Marrocco IV H MAT



Moda, Innovazione e Realtà Virtuale:

l'ISS San Benedetto protagonista all'EP Summit di Firenze con il progetto "Meta Zoom"

La moda non è più solo un abito da indossare, ma un linguaggio in continua evoluzione che dialoga con tecnologia, design e comunicazione. Ne è una chiara dimostrazione il progetto META ZOOM – Live 360 Experience, che ha visto protagonisti gli studenti dell'ISS San Benedetto di Cassino durante il prestigioso EP Summit, evento organizzato da Pitti Immagine presso la suggestiva Stazione Leopolda di Firenze nei giorni 21-25 maggio.

Per cinque giorni, la capitale toscana dell'arte e della cultura si è trasformata in un laboratorio creativo dove la moda ha incontrato la realtà virtuale, dando vita a un'esperienza immersiva senza precedenti. Guidati da docenti appassionati e con una visione rivolta al futuro, gli studenti degli indirizzi Moda Made in Italy e Manutenzione e Assistenza Tecnica hanno collaborato fianco a fianco per realizzare un percorso completo: dall'ideazione stilistica alla progettazione tecnica, fino alla produzione finale.

Il cuore del progetto è stato lo spazio espositivo firmato META ZOOM, una startup specializzata nello streaming live a 360 gradi, che ha permesso di raccontare la moda attraverso un linguaggio innovativo e interattivo. Grazie all'utilizzo di visori multimediali e tecnologie di realtà virtuale, il pubblico ha potuto vivere un vero e proprio viaggio immersivo all'interno del processo creativo, esplorando ogni fase del lavoro svolto dai giovani protagonisti.

Un'esperienza che ha messo in luce quanto la moda non sia più confinata alle passerelle, ma diventi sempre più piattaforma multidisciplinare, capace di unire saperi tecnici, arte, comunicazione e digitale. Il progetto presentato dall'ISS San Benedetto rappresenta un esempio virtuoso di didattica innovativa, in cui la scuola non si limita a insegnare, ma diventa incubatore di idee, creatività e futuro professionale.

La presenza a un evento del calibro dell'EP Summit ha offerto agli studenti dell'indirizzo Moda Made in Italy e Manutenzione ed Assistenza Tecnica un'occasione unica per misurarsi con il panorama nazionale e internazionale del settore moda e design, portando sul palco la qualità della formazione tecnica e professionale della scuola italiana.

In un contesto dove l'industria della moda è chiamata a rinnovarsi continuamente, integrando sostenibilità, digitale e nuove forme di fruizione, esperienze come quella dell'ISS San Benedetto testimoniano quanto le nuove generazioni siano pronte a raccogliere la sfida, con competenza, entusiasmo e visione.

Un successo che è motivo di orgoglio per l'istituto di Cassino e per tutto il territorio, e che conferma come la scuola possa e debba essere protagonista attiva dei cambiamenti culturali e tecnologici del nostro tempo.

Prof.ssa Letizia Pontarelli

Banca d'Italia

Un'esperienza formativa tra Cassino e Roma

Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), noi studentesse delle classi V L SSS e IV L SSS abbiamo avuto l'opportunità di partecipare a un progetto formativo molto interessante presso la Banca d'Italia, con sede a Roma.

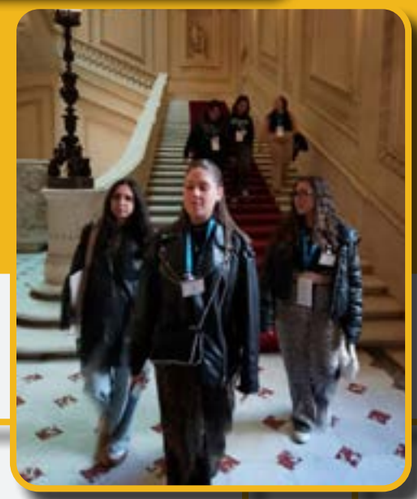
Per una settimana, ogni giorno siamo partiti da Cassino per raggiungere la capitale, dove abbiamo preso parte ad attività e lezioni incentrate su un tema tanto attuale quanto affascinante: il riconoscimento delle banconote false rispetto a quelle autentiche. Attraverso incontri con esperti del settore, laboratori pratici e momenti di confronto, abbiamo scoperto i segreti della sicurezza monetaria e delle tecnologie impiegate per proteggere la nostra valuta.

Questa esperienza non solo ci ha permesso di avvicinarci al mondo del lavoro e delle istituzioni economiche, ma ci ha anche arricchiti dal punto di vista personale e culturale.

Abbiamo imparato a osservare con maggiore attenzione ciò che ci circonda e a riconoscere l'importanza della legalità anche nei piccoli gesti quotidiani.

Un'esperienza intensa, che ha richiesto impegno e puntualità, ma che ha saputo ripagarci con nuove conoscenze e una maggiore consapevolezza su temi economici e civili.

Alexandra Gaglione V L SSS



Indirizzo sperimentale Made in Italy

Diploma in quattro anni e alta formazione: il futuro della scuola passa per la filiera Made in Italy

Un'innovazione destinata a rivoluzionare l'istruzione superiore e la formazione professionale è pronta a prendere forma grazie alla collaborazione tra tre istituti d'eccellenza: l'Itis Ettore

Majorana, l'IIS San Benedetto di Cassino e l'IIS Marconi di Anagni. Il progetto 4+2, che partirà ufficialmente dall'anno scolastico 2025-2026, rappresenta un modello sperimentale di didattica modulata, accelerata e orientata al futuro. Un percorso pensato per rispondere a esigenze concrete del mercato del lavoro, con un occhio di riguardo per il settore Moda Made in Italy, simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo.

Un diploma per costruire il proprio futuro

Il nuovo percorso 4+2 permetterà agli studenti di ottenere un diploma in quattro anni, senza precludere alcuna opportunità futura. Infatti, i diplomati potranno scegliere se entrare subito nel mercato del lavoro, accedere all'università o proseguire la loro formazione nei percorsi di alta specializzazione post-diploma, come gli ITS. Una flessibilità che risponde alle esigenze dei giovani di oggi e alle richieste sempre più pressanti del mondo produttivo.

Il dirigente scolastico dell'Itis Ettore Majorana e reggente dell'IIS Marconi, prof. Pasquale Merino, ha sottolineato l'urgenza di formare tecnici qualificati per affrontare la crescente carenza di figure professionali nelle aziende italiane. "Tra qualche anno mancheranno migliaia di tecnici nelle aziende, quindi è urgente formare nuove professionalità. La scuola diventa un campus, si prolunga l'orario scolastico e si acquisiscono competenze immediatamente spendibili", ha spiegato il dirigente.

Moda Made in Italy: un settore da tutelare e valorizzare

Tra gli indirizzi di punta del progetto c'è quello Moda Made in Italy, curato dall'IIS San Benedetto. La dirigente scolastica Maria Venuti ha illustrato il valore di un percorso formativo che guarda al futuro senza dimenticare le radici del nostro Paese. "La moda è un settore trainante dell'economia nazionale e dobbiamo imparare a tutelare il Made in Italy attraverso figure professionali altamente qualificate. È un'idea di scuola che si apre al territorio, esteso alle regioni confinanti", ha dichiarato la preside.

Gli studenti del percorso Moda Made in Italy avranno accesso a una didattica innovativa che include esperienze dirette con aziende e accademie di moda, come quelle della Capitale. Il progetto prevede già dal secondo anno percorsi PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) strutturati in collaborazione con imprese leader del settore. Negli ultimi due anni, inoltre, sarà possibile accedere a un'alta formazione che porterà gli studenti a essere non solo professionisti competenti, ma anche potenziali imprenditori capaci di avviare start-up.

Una scuola che si adatta agli studenti

Il progetto 4+2 offre anche un'importante garanzia: la possibilità di tornare al percorso quinquennale tradizionale nel caso in cui gli studenti cambiassero idea. Una flessibilità che conferma l'attenzione di questa iniziativa verso le esigenze individuali di ciascun ragazzo e ragazza. È bene sottolineare, tuttavia,

che il passaggio inverso – dal quinquennale tradizionale al 4+2 – non sarà possibile.

Una rete educativa per il futuro

Alla base di questo progetto c'è un accordo di rete che unisce scuole, ITS e università, creando un sistema formativo integrato che punta all'eccellenza. La collaborazione tra i tre istituti coinvolti garantisce percorsi diversificati e complementari. L'Itis Majorana, con i suoi indirizzi di Meccanica, Meccatronica ed Energia, Informatica e Telecomunicazioni, si unisce all'IIS San Benedetto e al suo indirizzo Moda, e all'IIS Marconi, in una sinergia che risponde alle richieste di settori chiave dell'economia italiana.

Conclusioni: una scommessa vincente per il Made in Italy

Il progetto 4+2 rappresenta un'opportunità unica per gli studenti e per il sistema formativo italiano. Non si tratta solo di abbreviare il percorso di studi, ma di offrire una formazione di qualità, immediatamente spendibile nel mondo del lavoro e capace di garantire un futuro ai giovani e alle eccellenze del nostro Paese. La moda, fiore all'occhiello del Made in Italy, trova in questo progetto un nuovo alleato per continuare a essere un motore trainante dell'economia nazionale.

Gli studenti e le famiglie interessati possono già iscriversi alle sezioni sperimentali dei tre istituti. È una scelta che guarda al futuro, un investimento in una formazione che unisce tradizione, innovazione e opportunità concrete.

Di Salvatore Iodice

Bullismo e Cyberbullismo

PREVENZIONE E CONSAPEVOLEZZA: L' IIS SAN BENEDETTO DI CASSINO COMBATTE BULLISMO E CYBERBULLISMO

Il 27 febbraio 2025, l'Istituto d'Istruzione Superiore San Benedetto di Cassino ha ospitato un importante convegno sul bullismo e cyberbullismo, con l'obiettivo di sensibilizzare studenti, insegnanti e la comunità locale. L'evento ha visto come relatore principale l'Avv. Antonio Maria La Scala, esperto nella tutela dei minori e nella lotta contro la violenza giovanile, che ha discusso le implicazioni legali di comportamenti scorretti online. In particolare, il convegno ha coinvolto gli studenti del biennio, un gruppo particolarmente vulnerabile a questi fenomeni.

L'iniziativa è stata realizzata con la collaborazione dell'Associazione Nazionale Finanzieri d'Italia e dell'Associazione Gens Nova, con il patrocinio del Comune di Cassino. Sono intervenuti ospiti di rilievo, tra cui il Sindaco di Cassino e il Presidente del Consiglio Provinciale, Gianluca Quadrini, che hanno sottolineato l'importanza di un impegno comune tra scuole, famiglie e istituzioni per combattere il fenomeno.

Durante l'incontro, l'Avv. La Scala ha spiegato le gravi conseguenze legali di comportamenti come la diffamazione e l'istigazione al suicidio online, enfatizzando che la rete non dimentica. Il Luogotenente Marcello Fargnoli ha trattato il tema della protezione della privacy online e dei pericoli del furto d'identità mentre la Dirigente Scolastica, Dott.ssa Maria Venuti, ha ribadito l'importanza di educare al rispetto e alla legalità.

L'IIS San Benedetto non si limita a organizzare eventi di sensibilizzazione, ma lavora costantemente per creare un ambiente sicuro per gli studenti. La Commissione Bullismo, composta dai docenti Prof.ssa Lucia Dusmet, Prof.ssa Raffaella del Vecchio, Prof. Andrea Tomasso, svolge un'attività quotidiana di monitoraggio e prevenzione.

A guidare questo percorso è la prof.ssa Elisabetta Paliotta, referente del bullismo e cyberbullismo dell'Istituto, che coordina le iniziative di contrasto al fenomeno e garantisce agli studenti un punto di riferimento in caso di difficoltà.

Classe II DN

Il convegno è stata un'ulteriore conferma dell'impegno dell'IIS San Benedetto di Cassino nella formazione civica e sociale dei ragazzi. Grazie alla guida della Dirigente dott.ssa Maria Venuti, la scuola promuove un'educazione consapevole, aperta alle sfide del presente e orientata al benessere degli studenti.

Il messaggio è stato chiaro: bullismo e cyberbullismo non sono fenomeni da sottovalutare, e la lotta contro di essi richiede un'azione congiunta tra scuola, famiglie e istituzioni: solo attraverso il dialogo e la prevenzione potremo costruire una comunità consapevole, che lavora insieme per costruire un ambiente più sicuro e accogliente per tutti, basato sul rispetto e sulla legalità.

Classe II DN

La Notte della Moda 2025:
talento, passione e sogni che prendono forma

Il **31 gennaio 2025**, dalle ore 18:30 alle 21:00, il nostro Istituto ha avuto l'onore di partecipare alla **seconda edizione della Notte della Moda**, un evento promosso dalla rete **TAM** (rete nazionale degli Istituti del Settore Tessile). Un'occasione speciale che ha messo in primo piano il **talento** e la **passione** di noi studenti, seguiti con dedizione dai nostri docenti e proiettati verso un futuro ricco di ideali e di sogni, che speriamo possano diventare una splendida realtà.
Noi alunni e alunne dell'indirizzo **Moda Made in Italy**, guidati dai docenti **Pina Saltarelli, Maria Di Fruscia, Rossella Bicco, Letizia Pontarelli, Salvatore Iodice e Simona Pagliari**, abbiamo avuto l'opportunità di organizzare e realizzare un evento che è stato molto più di una semplice sfilata: è stato un vero e proprio tributo alla moda italiana, alla sua storia e alla creatività delle nuove generazioni.

Un viaggio nella moda dagli anni '50 a oggi
La passerella ha raccontato l'evoluzione dello stile dagli anni '50 ad oggi, attraverso **abiti interamente realizzati da noi studenti**. Ogni decennio è stato rappresentato con capi ispirati alle tendenze dell'epoca, frutto di ricerca, studio e passione. La sfilata ha celebrato la **tradizione sartoriale italiana**, reinterpretata con creatività e innovazione.
L'evento ha visto la partecipazione di **tutti gli indirizzi del nostro Istituto**, rendendolo un'esperienza ancora più coinvolgente. Il settore **MAT - Manutenzione e Assistenza Tecnica** ha curato l'aspetto tecnico, con installazioni audio e luminotecniche che hanno reso l'atmosfera ancora più suggestiva. L'indirizzo **Servizi Socio-Sanitari** ha intervallato le sfilate con momenti di gruppo basati su metodologie socio-sanitarie, sottolineando il legame tra moda e benessere. L'indirizzo **Alberghiero** ha invece deliziato il pubblico con cocktail ispirati alle epoche della moda, creando un perfetto connubio tra estetica e gusto.

Una serata di emozioni e partecipazione istituzionale
A presentare la serata sono stati gli alunni dell'indirizzo **Moda Made in Italy, Onofrio Grossi e Siria Cerasi**, insieme agli studenti dell'indirizzo Socio-Sanitario. Il loro entusiasmo e la loro professionalità hanno accompagnato il pubblico in questo viaggio nel tempo, tra tessuti, colori e tendenze.
L'evento ha visto la partecipazione di **numerose autorità**, accolte dalla **Dirigente scolastica, prof.ssa Maria Venuti**, e dagli insegnanti. Tra gli ospiti presenti:

- **Il Sindaco di Cassino, Enzo Salera**
- **L'Assessora alla Pubblica Istruzione, Maria Concetta Tamburrini**
- **Il Presidente del Consiglio della Provincia di Frosinone, Gianluca Quadrini**
- **Il Consigliere provinciale con delega alla cultura, Luigi Vacana**
- **Il Difensore Civico del Lazio, Marino Fardelli**

Nel suo intervento, il Presidente Quadrini, visibilmente emozionato dalla qualità delle opere presentate, ha sottolineato l'importanza di investire nei giovani, nei loro sogni e nelle loro ambizioni:

> ***"Questa serata è una testimonianza del grande lavoro che ogni giorno studenti e insegnanti portano avanti con passione e dedizione. Le creazioni presentate stasera sono il frutto di un impegno costante e di un talento che merita di essere valorizzato. La formazione è la chiave per un futuro migliore e, vedendo questi ragazzi, sono certo che il nostro territorio potrà vantare numerosi professionisti nel campo della moda."***

Il Presidente ha inoltre ringraziato la Dirigente scolastica, prof.ssa Maria Venuti, e tutti i docenti per il lavoro svolto con impegno e competenza, contribuendo a formare giovani pronti ad affrontare le sfide del mondo del lavoro.

Oltre la moda: una scuola come comunità educante
La **seconda edizione della Notte della Moda** non è stata solo una vetrina di talenti, ma un vero e proprio momento di crescita e condivisione. Per noi studenti è stato emozionante **sfilare con le nostre creazioni**, vedere l'orgoglio negli occhi dei nostri genitori e sentire il sostegno dei nostri docenti.
Questa esperienza ha dimostrato ancora una volta come la nostra scuola sia molto più di un luogo di apprendimento: è una vera **comunità educante**, capace di valorizzare il talento di ciascuno e di prepararci al futuro con passione e professionalità.
Un evento che porteremo nel cuore e che ci spinge a guardare avanti con entusiasmo, pronti a dare il meglio di noi stessi.

Gli alunni e le alunne
dell'indirizzo Moda Made in Italy

M'ILLUMINO DI MENO

Quest'anno, per la manifestazione "M'illumino di meno" della Giornata nazionale del risparmio energetico e degli stili di vita sostenibili, l'attenzione si è concentrata su un tema su cui, sempre di più, stanno maturando consapevolezza e voglia di sperimentare nuove pratiche di produzione e consumo: la moda.
L'evento, che si è tenuto il 21 febbraio, presso l'aula Magna "Federico Rossi" dell'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, ha visto la partecipazione dell'I.I.S. "San Benedetto" con lavori prodotti dai diversi indirizzi di studio.

MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

La tematica sviluppata dalle classi 4 sez.G e 4 sez.H è stata "INTELLIGENZA ARTIFICIALE, SOSTENIBILITÀ ED IMPATTO AMBIENTALE NEL SETTORE DELLA MODA – Potenzialità e prime applicazioni".
Infatti, negli ultimi anni, il settore della moda ha iniziato ad integrare sempre più l'Intelligenza Artificiale, con esempi significativi di applicazione che si trovano nei processi produttivi e distributivi, nello sviluppo di nuovi materiali, nella personalizzazione dell'esperienza del consumatore.
Questa trasformazione, che sta compiendo i primi passi, si sta rivelando una chiave fondamentale per migliorare la sostenibilità e ridurre l'impatto ambientale dell'intero comparto. Nel lavoro presentato, è stata fatta una panoramica delle opportunità offerte dall'intelligenza artificiale con alcuni esempi applicativi, relativi ad importanti brand del settore moda, con particolare riferimento ai seguenti ambiti:
• Ottimizzazione della produzione
• Gestione degli stock e della logistica
• Materiali innovativi ed ecologici
Per quanto riguarda l'ottimizzazione della produzione sono stati affrontati i punti relativi alla previsione della domanda, ai processi di produzione automatizzati, al taglio intelligente dei tessuti, alla manutenzione predittiva, al controllo qualità ed alla riduzione dei difetti dei tessuti. Per la gestione degli stock e della logistica sono stati sviluppati gli aspetti relativi ai magazzini intelligenti, alla previsione della domanda, alla pianificazione delle spedizioni, alla riduzione dei resi. Per lo sviluppo di nuovi materiali è stato analizzato il tema dei materiali innovativi ed ecologici.
Il lavoro è stato presentato dagli alunni Gabriel Rea della 4 sez.G e Antonino Nucera della 4 sez.H.

Gli alunni IV G e IV H MAT

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

La sostenibilità non è solo un fatto ambientale ma riguarda tutto ciò che ci circonda. Bisogna riprogettare il mondo rispettando l'ambiente, quando parliamo di sostenibilità occorre sensibilità, recupero del senso civico e della sostenibilità umana per costruire un mondo migliore. È quanto hanno affermato le ragazze dei Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale durante il Convegno M'illumino di meno in occasione della Giornata Nazionale del Risparmio energetico durante la quale sono state presentate attività che richiamano stili di vita sostenibili. Il mondo cambia ma non da lontano, non poi ma adesso, subito. Le alunne delle classi IV e V L SSS hanno presentato un contributo che è stata un'esperienza di pcto. Si tratta di un Progetto per educare alla sostenibilità e al riciclo nei nidi d'infanzia all'interno dei quali la presenza di un Responsabile pedagogico sarebbe utile per far comprendere il rispetto all'ambiente. Ogni oggetto infatti può avere una seconda vita e nei nidi d'infanzia è possibile organizzare tante attività come: Il Gioco dei tessuti per stimolare la creatività utilizzando materiali riciclati, le Scatole delle sorprese con materiale recuperato nelle nostre case e che non utilizziamo più. Il senso civico deve diventare la normalità e iniziare a preparare i giovani dai 3 ai 5 anni è molto importante e soprattutto possibile. Occorre ricordare sempre: "Ciò che sembra un rifiuto può trasformarsi in risorsa". Il progetto è realizzato per mettere in moto piccole mani ma grandi idee.

Classi IV e V L SSS

MODA MADE IN ITALY

Anche noi, studenti dell'indirizzo Moda Made in Italy abbiamo avuto l'onore di partecipare all'evento "M'illumino di Meno". Grazie al supporto della nostra Dirigente Scolastica, la Dott.ssa Maria Venuti, e dei nostri docenti, abbiamo realizzato una collezione ecosostenibile che coniuga creatività e responsabilità ambientale.
L'iniziativa, promossa dal Comitato di Ateneo per lo Sviluppo Sostenibile, con la partecipazione del Prorettore Luigi Ferrigno e del Presidente Marcello De Rosa, ha rappresentato un'occasione unica per dimostrare come la moda possa essere non solo un'espressione artistica, ma anche uno strumento per sensibilizzare sulle tematiche ambientali.

Creatività e Sostenibilità: la Nostra Sfida

Durante l'evento, abbiamo dato nuova vita a materiali di scarto, creando abiti innovativi attraverso il riciclo e l'upcycling. In particolare, abbiamo lavorato con canapa naturale, un tessuto ecologico per eccellenza, e tovaglie di plastica, trasformandole in capi originali e unici. Questo progetto ha dimostrato che la moda può ridurre l'impatto ambientale e valorizzare risorse che altrimenti verrebbero sprecate.
La Dirigente Maria Venuti ha sottolineato l'importanza di coinvolgere le scuole in iniziative di questo tipo, perché quando un ateneo lavora con gli studenti, i risultati a medio e lungo termine sono eccezionali. Parlare di moda e sostenibilità attraverso il nostro lavoro ci ha permesso di partecipare attivamente alla tematica, mettendo in campo idee e competenze.

Un Progetto Multidisciplinare

Il nostro contributo si è arricchito grazie alla collaborazione con altri indirizzi del nostro istituto che hanno partecipato attivamente, dimostrando che la moda sostenibile può essere affrontata da diversi punti di vista: dalla tecnologia, all'innovazione tessile, fino alla valorizzazione di materiali alternativi, come i tessuti alimentari.
La sostenibilità è il futuro, e noi giovani abbiamo il compito di renderla una realtà concreta.
Attraverso la moda, possiamo educare, innovare e creare nuove opportunità imprenditoriali, trasformando materiali di scarto in risorse preziose.
Essere parte di "M'illumino di Meno" è stato per noi un grande traguardo, ma soprattutto un punto di partenza per continuare a lavorare su una moda più etica e consapevole.

Studenti e studentesse
dell'Indirizzo Moda Made in Italy,
classi IN – IIN – IIIN - IVN - VN

IL BEL LAVORO DELLA CLASSE IV B/N

Ci siamo, è iniziato maggio: è tempo di bilanci! E' naturale ripercorrere con la mente quello che ci ha tenuti maggiormente impegnati, le situazioni che abbiamo vissuto con i nostri ragazzi, con i colleghi, le esperienze condivise, le cose che volevamo fare e poi magari abbiamo tralasciato, i propositi, gli esiti attesi, i risultati concretamente raggiunti...C'è un po' di stanchezza nell'aria, inutile negarlo, ma l'anno scolastico non è ancora finito ed è fondamentale continuare a lavorare per portare a termine le attività in corso di svolgimento. Come questa che sto per raccontarvi, che ha tenuto impegnato il IV B/N fin dal mese di Ottobre, recuperando all'approfondimento e alla condivisione piccoli spazi di tempo che magari avremmo rischiato di far correre via senza averli prima "cesellati" con il nostro lavoro. All'inizio è stato quasi un gioco, una proposta inaspettata per i ragazzi e pure, diciamocelo francamente, un po' folle: assolutamente non chiara; per qualcuno persino poco pertinente. E invece poi…E' diventato una specie di assillo quotidiano, un continuo impegno a pensare, ideare, studiare, realizzare, valutare, usando tutto quello che avevamo a disposizione: dai computer (un grazie infinito alla disponibilità di Donato!) ai libri di testo; da matite, colori, cartelloni, colle e centinaia di punesse infilate a forza di martellare - sali sulla scala, scendi dalla scala, riporta la scala a Carlo e… il martello… dove sarà finito mo'? - ai volumi di una vecchia, cara enciclopedia che sonnecchiava in un angolo di casa, incurante del tempo che passa e che ha inesorabilmente cambiato le nostre abitudini. A proposito, ragazzi…Vi ricordate chi ha scritto la prima enciclopedia? In che secolo è stato? E prima, e dopo… cos'era avvenuto? Che usiamo noi per recuperare informazioni? E scusate… quanto sono attendibili le fonti che consultiamo?

Un dedalo di questioni, spunti e suggestioni continue. Mi sono resa conto ad un certo momento che stavamo andando contemporaneamente in tante direzioni diverse, che riuscivo a dimostrare ai ragazzi che si può partire da un punto e arrivare lontanissimi, percorrendo tante vie, provandone gusto, ritornando indietro per esplorare percorsi appena intravisti, per riprendere ancora a inseguire il nostro personale traguardo: costruire - anche proprio visivamente - una panoramica di tre secoli di storia, letteratura, arte, con incursioni nel campo delle scienze, della musica, della filosofia, allo scopo di capire il più possibile quello che è stato e cosa c'entra con noi; perché noi oggi la pensiamo in un certo modo e non in un altro; come ci caratterizza, senza che ce rendiamo neanche conto, l'enorme patrimonio culturale che abbiamo ereditato dal passato e che, grazie alla Scuola, abbiamo la possibilità di conoscere e apprezzare ogni giorno un po' di più.

Ho notato in questi anni di insegnamento che è difficile per gli studenti individuare collegamenti tra i campi del sapere, altrettanto difficoltoso argomentare, piuttosto noioso stare a studiare, quasi impossibile decifrare le grosse questioni dell'attualità. Allora, cogliendo spunto dalla lettura del bel testo di Edgar Morin, La testa ben fatta. Riforma dell'insegnamento e riforma del pensiero (Milano, Raffaello Cortina Editore, 1999), ho voluto tentare un allenamento alla complessità del reale e nello stesso tempo ho voluto proporre un'attività pratica che divenisse il "capolavoro" tutto particolare della classe 4B/N per quest'anno scolastico.

Ringrazio di cuore tutti gli studenti della classe, che amo profondamente, la tirocinante Myriam Di Cicco, i collaboratori scolastici e tutti i miei colleghi che hanno dato un preziosissimo contributo con le loro idee, i loro materiali e la disponibilità a trattare approfondimenti. Ringrazio tutti i docenti in particolare per la pazienza che ha loro richiesto veder svolgere quest'attività, la quale è diventata, a partire dal mese di novembre, una vera e propria Uda Interdiscipliare, di Orientamento Formativo e di Sostegno alla classe, che si concluderà in questi giorni con una "gara di verifica" e, spero, con un bel momento di convivialità.

Prof.ssa Maria Grazia Di Paolo

UNA PASSEGGIATA TRA I VIGNETI PER IL CORSO SERALE

Non solo scuola! Un brindisi alla conoscenza: gli alunni del corso serale in visita ad un'azienda vitivinicola.
Tra filari di viti, botti di rovere e racconti di tradizione, gli studenti del corso serale scoprono i segreti della viticoltura e del vino.

A conclusione dell'anno scolastico e del loro intenso percorso formativo, gli alunni del corso serale dell'Istituto I.I.S. San Benedetto hanno partecipato a un'uscita didattica speciale: la visita all'azienda vitivinicola "Aia dei Colombi", situata nel cuore della campagna beneventana. Un'occasione preziosa per coniugare apprendimento, esperienza diretta e condivisione, celebrando insieme il traguardo raggiunto in un contesto ricco di tradizione, natura e saperi autentici.
Accompagnati dai responsabili dell'azienda, gli studenti hanno potuto esplorare da vicino tutte le fasi della produzione del vino: dalla coltivazione della vite alla vendemmia, dalla fermentazione all'affinamento in bottiglia. Particolarmente coinvolgente è stato il momento della degustazione, in cui profumi, colori e sapori si sono trasformati in strumenti di conoscenza, dando nuova vita alle nozioni apprese in aula.
Durante la visita, non sono mancati taccuini aperti, fotografie e domande curiose: piccoli gesti che hanno reso evidente il coinvolgimento genuino degli studenti.
L'esperienza ha permesso di apprezzare anche il profondo legame tra il vino e il territorio: la scelta dei vitigni autoctoni, la valorizzazione delle tradizioni locali, l'attenzione alla sostenibilità e alla produzione biologica hanno mostrato come ogni bottiglia sia, in realtà, una narrazione di cultura, identità e rispetto per l'ambiente.
Al termine della giornata, tra sorrisi, foto di gruppo e qualche bottiglia acquistata come ricordo, il sentimento condiviso era uno solo: gratitudine. Verso la scuola, per aver offerto un'opportunità concreta e stimolante; verso chi ha saputo trasmettere la passione per il proprio lavoro; e verso sé stessi, per aver dimostrato che non è mai troppo tardi per imparare con il cuore, con la mente, e, in questo caso, anche… con il palato.

Prof.ssa Serena Caputo

L'amicizia si celebra a Montecassino

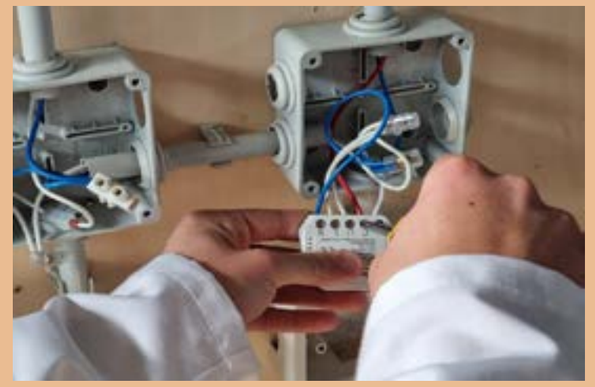
L'annuale Meeting Internazionale dell'Amicizia si è svolto, il 20 maggio, nella magnifica cornice millenaria dell'Abbazia di Montecassino e in modo specifico nel Salone San Benedetto. Dopo i saluti dell'abate Dom Luca Fallica e delle autorità presenti, l'incontro ha avuto il suo momento principale nel discorso di Luigi Maria Epicoco, presbitero, teologo, filosofo e scrittore italiano. Condividendo il pensiero dell'abate "Amicizia come fondamento della speranza", il teologo ha affrontato un lungo monologo nel quale ha ribadito il concetto dell'amicizia come luogo di incontro, come atto di donazione e come attività che cambia la nostra esistenza perché gli amici ci guardano come unici, irripetibili e speciali. Si è soffermato molto su questa frase: "dimmi quanto sei amico e ti dirò quanto umano sei", infatti l'amicizia è un aspetto fondamentale della nostra vita e ci rende più umani e socievoli.
Tutta la manifestazione ci ha molto affascinato e anche noi abbiamo riflettuto, in seguito, sull'importanza dell'amicizia e sul suo valore e infatti siamo perfettamente d'accordo con il detto "chi trova un amico, trova un tesoro".

Classe I D ALB

L'indirizzo alberghiero ha curato il servizio di accoglienza e il banchetto di ricevimento.

Alla scoperta delle potenzialità della domotica

L'I.I.S. "San Benedetto" di Cassino è da sempre impegnato ad offrire ai propri studenti un percorso di crescita che permetta di sviluppare competenze innovative ed all'avanguardia, in tutti i settori caratterizzanti i vari indirizzi di studio della scuola. Tutto questo per consentire agli allievi di avere le migliori chance di successo al termine degli studi ed entrare rapidamente nel mondo del lavoro.
L'istruzione professionale è caratterizzata, sin dal primo anno, da un significativo numero di ore di laboratorio, con attività di tipo pratico che permettono, già dal primo anno, di sviluppare importanti competenze professionali.
In tale contesto, gli studenti della prima classe dell'indirizzo "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" sono stati impegnati nel mese di gennaio, nella scoperta delle potenzialità che la domotica e più in generale l'IoT (Internet of Things) consentono nell'ambito dell'impiantistica elettrica civile.

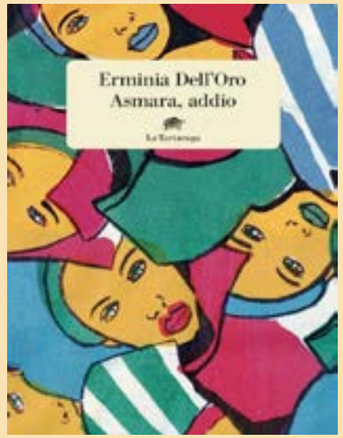


All'interno delle attività sviluppate negli insegnamenti di "Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni" e di "Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica" gli allievi, nei primi mesi dell'anno scolastico, hanno studiato tecnologie e schemi dell'impiantistica elettrica civile e soprattutto realizzato "praticamente" gli impianti sviluppando tutte quelle competenze che gli permettono, dopo soli pochi mesi dall'inizio dell'anno scolastico di muoversi con sicurezza in tale contesto.
Successivamente, con lo studio dei dispositivi smart home e specialmente con il montaggio e l'installazione degli impianti caratterizzati dalla presenza di tali componenti gli studenti hanno compiuto il passo che li ha fatti entrare nell'impiantistica elettrica civile del futuro.
Gli stessi studenti, per documentare il lavoro svolto, si sono impegnati nella realizzazione di foto e soprattutto di un video completamente gestito da loro, a partire dalla realizzazione delle riprese e dei relativi commenti, fino ad arrivare al montaggio post produzione. Il video è stato pubblicato sui canali sociali del nostro istituto. L'ottimo risultato raggiunto evidenzia non solo lo sviluppo delle hard skills specifiche dell'indirizzo ma anche di tutte quelle soft skills, dal lavoro di squadra alla comunicazione, dalla motivazione alla gestione del tempo e delle risorse, che oggi sono tanto richieste dalle aziende di tutto il mondo.
Tutto questo è stato reso è possibile grazie alle metodologie didattiche innovative utilizzate dai docenti ed alle risorse laboratoriali che la scuola mette a disposizione dei propri studenti. Impegno e passione dei docenti, interesse e voglia di apprendere degli alunni hanno permesso il raggiungimento di questo importante obiettivo in tempi rapidi. A pochi mesi dall'inizio delle attività didattiche gli studenti della prima classe dell'indirizzo "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" hanno dimostrato di essere in grado di operare in tutte quelle attività di installazione e manutenzione tipiche dell'impiantistica elettrica civile.
Rendere gli allievi autonomi nello svolgimento dei propri compiti e pronti ad affrontare le sfide dell'innovazione è uno dei target che i docenti dell'indirizzo "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" perseguono ogni giorno con il loro impegno.

Proff. Massimo Ceccacci
e Marcello Schicchi

LETTERATURE DAL FRONTE

Il 29 maggio si è tenuta la giornata della Nomination del concorso “Letterature dal fronte”, un progetto giunto quest’anno alla ventesima edizione, che ha coinvolto diversi istituti superiori di Cassino e anche una scuola di Trieste. L’evento finale si è svolto nell’auditorium dell’Istituto Tecnico Commerciale “Medaglia d’Oro” di Cassino, con una giornata intensa e ricca di spunti interessanti.



Durante l’anno scolastico abbiamo letto quattro romanzi legati alla letteratura coloniale del Corno d’Africa, un tema non semplice, ma molto affascinante, che ci ha permesso di riflettere su un periodo della storia italiana spesso poco approfondito.

Il momento clou della giornata è stato quello della “Giornata della nomination”, in cui tutti noi studenti abbiamo votato il romanzo preferito scansionando un QR code. Un modo moderno e veloce per far sentire la nostra voce!

La giornata è stata organizzata con grande cura dalla scuola ospitante, con il supporto della professoressa Clara Abatecola, presidente dell’associazione Letteratura del fronte, e del dirigente scolastico Marcello Bianchi, che hanno coordinato i lavori in modo impeccabile.

Oltre alle letture, abbiamo assistito a interessanti lezioni universitarie sulla letteratura coloniale italiana e ascoltato le toccanti testimonianze di due studenti etiopi dell’Università di Cassino. Un mix perfetto tra studio, attualità e confronto diretto con esperienze reali.

Ma il momento che ci ha coinvolto di più è stato quello in cui siamo saliti sul palco! Ogni gruppo ha letto un passo significativo da uno dei romanzi. Noi abbiamo scelto un estratto dal libro La signora Meraviglia e lo abbiamo messo in scena, visto che si trattava di un dialogo vivace. Il pubblico ha apprezzato molto la nostra interpretazione: ci hanno applaudito con entusiasmo e abbiamo ricevuto i complimenti della nostra preside e delle professoresse presenti in prima fila.

È stata un’esperienza davvero stimolante, che ci ha permesso non solo di scoprire una parte importante della nostra storia, ma anche di metterci in gioco con letture, riflessioni e un pizzico di spettacolo. Alla prossima edizione!

Francesca Vettraino, Maria Mignacca,
Siria Cerasi IV L SSS

Il difensore civico tra i banchi di scuola

Il 13 febbraio 2025 nel nostro Istituto Scolastico, IIS San benedetto, abbiamo trascorso una giornata con il difensore civico, dott. Marino Fardelli, eletto nel Consiglio generale del Lazio nel 2021. Ha spiegato le origini della figura e quali sono le sue funzioni. La figura del difensore civico nasce in Svezia nel 1809 con l’Ombudsam che aveva una funzione di controllo sul buon funzionamento e sull’imparzialità degli apparati amministrativi. La Regione Lazio è stata tra le prime regioni in Italia ad introdurre la figura del difensore civico nel suo primo Statuto del 1970 e poi con la legge regionale del 1980. Il Difensore Civico con il suo intervento contribuisce a migliorare i rapporti tra la pubblica amministrazione e i cittadini, esercita la sua attività in piena autonomia, tutela i diritti e gli interessi di tutti i cittadini italiani e stranieri al fine di assicurare il buon andamento e la correttezza dell’attività amministrativa. Non può fare interventi in materia di difesa nelle questioni tra privati, rappresentare o assistere i cittadini in giudizio, Si può chiedere aiuto al Difensore civico in modo gratuito e non occorre l’assistenza di un avvocato e possono rivolgersi a lui anche i cittadini che non risiedono nel Lazio.

Dopo abbiamo eseguito un test per verificare cosa abbiamo imparato del Difensore civico. Io ho capito che questa figura, poco conosciuta, è molto importante e può essere di aiuto a tutti perché fa risolvere abbastanza rapidamente, in modo gratuito, i problemi dei cittadini nei confronti della pubblica amministrazione.

Michela Cancanelli IV L SSS

“NON CHI COMINCIA MA QUEL CHE PERSEVERA”...Il San Benedetto a bordo dell’Amerigo Vespucci, “ la Nave più bella del mondo”...

PREVENIRE E' VIVERE!

"Uniti nella lotta contro le morti bianche: educare le nuove generazioni sull'importanza della sicurezza sui luoghi di lavoro" è l'enunciato chiave dell'incontro che i ragazzi delle classi quarte dell'indirizzo MAT hanno avuto con esperti del settore: l'Avv. Biasucci e gli Ing. D'Ermo ed Arcese, in collaborazione con i Lions Club Cassino, rappresentati dal Dott. Carmelo Palombo. Il dibattito si è focalizzato non solo sull'importanza dei dispositivi di sicurezza, indispensabili in ogni luogo di lavoro ma anche sui diritti dei lavoratori in genere, soprattutto dei giovani che sono sempre più sfruttati e sottopagati. Soltanto nel primo trimestre del 2025 le morti sul lavoro in Italia sono aumentate del 10% rispetto all'anno precedente ed i più a rischio sono gli over 55 ed i giovanissimi, di questi il rischio di morte per i lavoratori stranieri risulta essere due volte superiore rispetto agli italiani.
L'incontro è parte integrante di un progetto più ampio dal titolo "**Prendiamoci cura**" ideato e portato avanti dalla consigliera comunale Ornella Rodi. Il progetto, attraverso una continuità di eventi che si svolgono nei luoghi di cultura e nelle scuole, affronta tematiche importantissime: la sicurezza sui luoghi di lavoro, la violenza di genere e la salute.

La Redazione

Ambasciatori dello Sport Inclusivo

al San Benedetto una missione che cambia il futuro

Dal 24 ottobre 2024 al 20 maggio 2025, il nostro istituto ha vissuto un'esperienza straordinaria, intensa e profondamente umana: il progetto "Ambasciatori dello Sport Inclusivo". Un viaggio formativo carico di emozioni, consapevolezze e sogni, rivolto alle studentesse e agli studenti dell'indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, che ha lasciato un segno indelebile nei cuori e nelle menti di tutti i partecipanti.
Il progetto si è ufficialmente concluso il 20 maggio 2025, dopo mesi di incontri, attività laboratoriali, lezioni con esperti e simulazioni coinvolgenti che hanno formato i partecipanti sul valore e la pratica dell'inclusione attraverso lo sport. Una formazione profonda, trasversale e ricca di stimoli, che ha trasformato gli studenti in promotori di diritti, uguaglianza e partecipazione.
Il 28 maggio, nell'auditorium della scuola, si è svolto l'evento di consegna degli attestati: una cerimonia toccante, densa di significato e di emozioni.
Alla presenza della Dirigente Scolastica Dott.ssa Maria Venuti, del Cavaliere dello Sport Inclusivo Giuseppe Torcinaro e della referente del progetto Prof.ssa Giovanna Russo, sono stati consegnati gli attestati ufficiali agli alunni, ma anche alla scuola tutta, per aver creduto nella forza dell'inclusione.
Un riconoscimento speciale è stato conferito alla Dirigente, per aver accolto e sostenuto con convinzione l'iniziativa alla Prof.ssa Russo, per la passione e la dedizione instancabile; e simbolicamente all'intera comunità scolastica, che ha reso possibile questa straordinaria avventura.
Le parole del Cavaliere Torcinaro hanno toccato il cuore di tutti: "Lo sport può abbattere muri, unire anime, restituire dignità e speranza." Ed è proprio questa l'essenza del progetto: far sentire ogni persona parte di un tutto, dove nessuno è escluso e dove le differenze diventano ponti, non barriere.
Essere "Ambasciatori dello Sport Inclusivo" non è solo un titolo: è una responsabilità, una vocazione, una scelta di vita.
Gli studenti dell'indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale porteranno con sé, nel proprio futuro lavorativo e umano, una visione nuova della cura e della relazione, fondata su empatia, ascolto e rispetto.
L'IIS San Benedetto di Cassino si conferma così non solo una scuola, ma un luogo dove si formano persone consapevoli, capaci di cambiare il mondo con piccoli, grandi gesti quotidiani.

Prof.ssa Elisabetta Paliotta

In cucina con Pacojet è tutto più facile!

Incontro formativo PACOJET per gli alunni del triennio dell'Alberghiero, organizzato con grande impegno dal professore Massimo Cataldi, curato brillantemente dallo chef formatore Walter Frontalini e accolto con interesse ed entusiasmo dai ragazzi.
L'apparecchio gioiello Pacojet hi tech che Sirman Spa distribuisce in esclusiva per l'Italia, genera un nuovo concetto di eccellenza culinaria, grazie al supporto della tecnologia intelligente. Una vera e propria rivoluzione in campo gastronomico, che consente di preparare mousse, purè, zuppe, impasti, farciture, sorbetti, gelati dolci e salati direttamente dal prodotto congelato, mantenendo inalterato gusto e colore, tramite la speciale lavorazione della pacossatura che, mediante sovrapressione, riduce in micro purea preparazioni di alimenti congelati freschi senza previo scongelamento.
La grande versatilità dello strumento, consente la migliore preparazione di una vasta e variegata gamma di piatti dall'antipasto al dolce, permettendo ogni giorno allo chef professionista di esprimere al meglio la propria arte e passione culinaria creando veri e propri capolavori del gusto.
Come evidenziato dallo chef formatore Walter Frontalini l'utilizzo efficiente degli alimenti "dalla radice alla foglia", genera non solo profitto ma anche sostenibilità poiché riduce lo spreco alimentare.
L'incontro ha stimolato la curiosità e la passione degli studenti che hanno avuto modo di ascoltare, osservare, domandare e degustare le texture ultrafini e spumose. Un'esperienza di gusto unica che ha consentito di sperimentare Pacojet con tutti i sensi.
La DS Maria Venuti ha espresso immensa soddisfazione e sempre nell'ottica di continuità e crescita, sempre audaci e visionari, salvaguardando creatività, sperimentazione e riduzione degli sprechi, già si progetta la calendarizzazione delle prossime attività formative.

Alunni V E Alb

UNA CACCIA AL TESORO PASQUALE

Alla ricerca delle uova

Un viaggio tra i sensi: un'esperienza inclusiva e multisensoriale nei cortili e laboratori dell'istituto!
Lunedì 11 aprile, dalle ore 9:30 alle 12:30, si è svolto il progetto "Alla ricerca delle uova: un viaggio tra i sensi", una speciale caccia al tesoro prepasquale progettata per promuovere l'inclusione scolastica attraverso il gioco cooperativo e il coinvolgimento sensoriale.
L'iniziativa ha visto protagonisti circa 50 ragazzi, tra studenti inseriti nel progetto di assistenza specialistica della Cooperativa Stile Libero e i loro compagni di classe, insieme agli assistenti specialistici e ai docenti di sostegno.
La caccia si è svolta all'interno di spazi dedicati nelle sedi di via Berlino, via Rapido e via Casilina, trasformati per l'occasione in ambienti creativi e accoglienti.
Le attività hanno spaziato dall'udito, con suoni misteriosi da riconoscere, al tatto, con materiali da scoprire a occhi chiusi, fino all'olfatto, con profumi e aromi da abbinare alla giusta immagine.
Particolarmente coinvolgente è stata la tappa dedicata alla vista, dove i ragazzi hanno dovuto cercare delle piccole uova colorate nascoste all'interno di un grande paesaggio primaverile, realizzato nei giorni precedenti durante i laboratori creativi.
La conclusione è stata affidata al gusto, con una dolce sorpresa: un piccolo uovo decorato contenente cioccolatini e caramelle, simbolo di condivisione e festa.
Un'esperienza significativa che ha saputo coniugare divertimento, inclusione e stimolazione sensoriale, creando un clima di partecipazione serena e coinvolgente.

Gli Assistenti Specialistici
Coop. Stile Libero

Progetto inclusivo "Alla ricerca delle uova: un viaggio tra i sensi"

Si è svolta nei giorni scorsi l'iniziativa "Alla ricerca delle uova: un viaggio tra i sensi", un progetto inclusivo che ha coinvolto gli alunni delle classi in via Rapido seguiti dall'assistenza specialistica, affiancati dai tutor e dai docenti. L'attività, strutturata come una caccia al tesoro multisensoriale, è stata ideata per favorire l'interazione tra pari, la socializzazione e lo sviluppo delle abilità sensoriali in un contesto ludico-educativo.
I partecipanti, organizzati in squadre miste, hanno collaborato per superare una serie di prove basate sui cinque sensi: riconoscere oggetti al tatto, indovinare suoni, associare profumi e sapori, decifrare messaggi visivi. Il percorso ha stimolato la cooperazione, il rispetto reciproco e la valorizzazione delle diverse abilità individuali.
A testimoniare il successo dell'iniziativa, le parole degli alunni della classe I B, che hanno così raccontato la loro esperienza: "È stata un'iniziativa che ci ha permesso di socializzare con i ragazzi di altre classi in un ambiente stimolante e inclusivo, dove ci siamo aiutati reciprocamente per superare delle prove e vincere il "Tesoro", ovvero un premio goloso."
L'entusiasmo e la partecipazione attiva degli studenti confermano quanto momenti come questi possano essere fondamentali per costruire una scuola davvero inclusiva, dove ogni differenza diventa una risorsa e ogni traguardo è il frutto della collaborazione.

Classe IB ALB

LA WEB TV AL SAN BENEDETTO

È UNA REALTÀ

Sono bastate poche ore di lezione sul mondo della web tv per affascinare un gruppo di studenti del nostro istituto a questa realtà. Infatti, guidati dal prof. Belli, e la prof.ssa Latempa, i partecipanti al corso hanno potuto avvicinarsi alla tecnologia dello streaming per creare una TV che utilizza interamente la rete internet.
Attraverso lezioni teoriche e pratiche, svolte nel nuovo laboratorio allestito presso la sede di via Casilina Nord, i neotecnici hanno appreso le basi del linguaggio audiovisivo, l'utilizzo di videocamere digitali, di microfoni direzionali, di mixer video/audio, di software di montaggio e piattaforme di streaming (come OBS Studio, Premiere Pro e YouTube Live).
Sono stati introdotte nozioni di regia multicamera, pratiche sull'impiego di green screen e modalità di gestione di una scaletta televisiva.
L'esperienza si è concretizzata nelle riprese della manifestazione "Corriamo Verso Montecassino – XXXI Maratonina di Cassino", svoltasi sabato 10 maggio. L'evento, anticipato da una maratonina inclusiva con la partecipazione di ragazzi con disabilità, alunni e docenti dell'Istituto, è stato interamente documentato e successivamente montato e trasmesso sulla Web TV dell'IIS San Benedetto.
È stata così creata una Web TV degna di una vera emittente televisiva, che presto inizierà le sue trasmissioni regolari via web con programmi originali, documentari, talk show, riprese di eventi in auditorium e in esterna, di attività di PCTO documentate etc. I ragazzi saranno protagonisti assoluti nel diffondere le esperienze che vivono in ambito scolastico.
Tutti i contenuti saranno ideati, prodotti e trasmessi interamente all'interno dell'istituto, grazie all'impegno dei docenti e degli studenti. Tutto rigorosamente made in SAN BENEDETTO CASSINO WEB TV.

Prof. Gilberto Belli

Un Viaggio Creativo tra Moda e Territorio:

il Progetto degli Studenti dell'I.I.S. San Benedetto di Cassino

Gli studenti dell'I.I.S. San Benedetto di Cassino, specializzati nell'indirizzo Moda Made in Italy, hanno dato vita a un progetto che coniuga passione, creatività e tradizione. Grazie alla guida esperta dei docenti e alla partecipazione attiva degli studenti, è nato un percorso che ha visto la progettazione e realizzazione di capi unici, immortalati in scatti fotografici ambientati nella suggestiva terra della Ciociaria, precisamente a Cassino, sede dell'Istituto.
Ogni creazione, risultato di una meticolosa ricerca e lavoro di squadra, racconta la storia di giovani talenti che, con impegno e dedizione, sono pronti a lasciare il segno nel mondo della moda. La realizzazione degli abiti non è solo un atto estetico, ma un'espressione concreta dei valori del Made in Italy, in cui si fondono la qualità artigianale, la tradizione e l'innovazione. Gli studenti hanno avuto modo di apprendere dalle mani esperte dei docenti, perfezionando tecniche fondamentali e sviluppando una profonda passione per questo settore, simbolo del nostro Paese nel panorama internazionale.
Questo progetto non è solo un'opportunità formativa, ma anche un'esperienza che prepara i giovani designer a future sfide, insegnando loro l'importanza della disciplina, del lavoro di squadra e del rispetto per la tradizione, elementi essenziali per costruire una carriera di successo nel mondo della moda.
L'I.I.S. San Benedetto di Cassino, con il suo indirizzo Moda Made in Italy, continua a essere un punto di riferimento per la formazione di giovani talenti pronti a fare la differenza, sostenendo e promuovendo le eccellenze del nostro territorio e del Made in Italy nel mondo.

Professor Salvatore Iodice
in collaborazione con gli studenti
dell'Indirizzo Moda Made in Italy

Parlare d'amore in tutte le lingue del mondo

Nell'ambito del Progetto "Letteratura dal fronte", l'11 marzo 2025 è stata organizzata, presso l'Aula Magna dell'Università di Cassino, "La giornata delle lingue".
La nostra classe ha preso parte all'evento, dal titolo "L'amore non avrà mai fine", insieme ad altri studenti universitari e di altre scuole superiori, di Trieste, in collegamento online, e di Cassino. La partecipazione prevedeva la scelta e la lettura delle più belle poesie d'amore nelle lingue studiate.
Dopo la presentazione della giornata da parte del

Prorettore dell'Università e i saluti del Presidente del corso di laurea in Lingue, professor Fuksas, la professoressa Clara Abatecola, presidentessa del Progetto Letteratura dal fronte ha spiegato che i sentimenti, in particolare l'amore, sono comuni in tutte le lingue del mondo, ha poi aggiunto che l'amore non è estraneo alla guerra, quest'ultima anzi tira fuori l'esigenza di amare e l'amore stesso. Il professor Finocchi ha a sua volta confermato che c'è un nesso in quanto la poesia d'amore si contrappone all'odio.

La mattinata è proseguita con l'interpretazione delle poesie scelte dagli studenti universitari e delle scuole superiori partecipanti, sulle note di un sottofondo musicale.
I versi d'amore erano tratti sia dalla letteratura classica, latina e greca, che dalle letterature nelle varie lingue moderne, ad esempio lo slovacco, il

rumeno, il tedesco, l'arabo, il francese, lo spagnolo, il russo, l'inglese, l'italiano.
È stato incredibile come anche delle poesie declamate in lingue che non comprendiamo, grazie ad una interpretazione appassionata, siano riuscite a suscitare in noi delle emozioni e sentimenti!
La nostra classe ha presentato tre poesie interpretate da Francesca Vettraino ("Nous dormirons ensemble" di Louis Aragon, in francese), Siria Cerasi ("L'amore" di Alda Merini, in italiano), Desyreé D'Avino (If I can stop…" di Emily Dickinson, in inglese). È stato molto emozionante partecipare a questo incontro e messo in mostra le nostre capacità nel recitare le poesie d'amore davanti a molti studenti di altre scuole. Anche se ci siamo preparate a lungo, per noi è stata una prova di coraggio superare l'ansia e la paura di quel momento; nonostante la tensione tutto è andato molto bene, infatti abbiamo ricevuto i complimenti dai nostri insegnanti, inoltre abbiamo assaggiato l'aria che si respira all'Università.

Francesca Vettraino, Siria Cerasi,
Desyreé D'Avino IV L SSS

Alla scoperta della Reno De Medici

Le visite aziendali sono sempre molto interessanti per il nostro indirizzo di studio. E ciò che abbiamo visto durante la visita alla Reno De Medici situata a Villa Santa Lucia, lo conferma. Essendo una cartiera, abbiamo visto soprattutto molta carta, molti macchinari enormi che facevano un grosso rumore ed emanavano tanto calore.
Prima di entrare nella fabbrica abbiamo dovuto indossare i dispositivi di sicurezza: il caschetto per proteggere la testa, il giubbotto catarifrangente per essere più visibili e dei tappi per le orecchie per il rumore assordante ed evitare così eventuali problemi di udito.
Gli addetti ci hanno spiegato come funzionano i macchinari e quali sono le fasi di lavoro.
La carta presente in fabbrica è tutta da riciclare, proveniente dalla raccolta differenziata.
Una volta pulita, vengono fatte delle balle pressate di carta dal peso di circa due tonnellate e portate nei magazzini appositi, dopodiché, grazie a dei macchinari e con dei nastri trasportatori, questa carta viene tranciata e poi messa in vasche per essere bagnata con un tasso di umidità ben preciso, così che possa essere facilmente spappolata. In seguito, la carta passa nei rulli dove ci sono pannelli che emanano forte calore per farla asciugare completamente. Ovviamente tutte queste operazioni sono effettuate con degli appositi computer che controllano tutto il processo. Una volta finito il procedimento portato alla perfezione, c'è un macchinario che fa dei rotoli molto grandi di carta che poi vengono presi e portati in un altro settore della fabbrica, per essere srotolati ed arrotolati di nuovo nel senso contrario. La fase successiva prevede il trasporto, sempre con dei nastri automatizzati, nella zona dove la carta viene tagliata secondo le misure richieste, messa su apposite pedane, che dovranno essere prima imballate con il cellophane per evitare l'ingresso dell'aria che potrebbe renderla inutilizzabile a causa dell'umidità, e poi depositata in un grande magazzino, in attesa di essere spedita ai clienti.
È stata una bella esperienza, abbiamo toccato con mano il mondo lavorativo di una fabbrica dove ci sono molte regole da rispettare, e questo ci è stato molto utile per prepararci all'ingresso nel mondo del lavoro.

Gabriel Rea e Lorenzo Tomassi IV H MAT

A SCUOLA CON I MICROONDE

Grande successo per la seconda edizione del corso formativo “A scuola con il microonde” che si è svolto nella sede di Via Casilina Nord, per gli alunni delle classi quarte e quinte indirizzo enogastronomia.
L’organizzazione della mattinata formativa è stata scrupolosamente organizzata dal prof. Massimo Cataldi ed è stata accolta con grande entusiasmo dagli studenti.
Il talentuoso Chef formatore, prof. Paolo Rossetti, docente presso l’indirizzo Alberghiero “Alfredo Panzini” di Senigallia e formatore della Sirman Spa (distributore in Italia dei forni a microonde professionali Panasonic), ha brillantemente guidato tutti i presenti in una full immersion nell’universo della cottura al microonde e nei nuovi orizzonti nel settore della ristorazione.
Il microonde costituisce un alleato perfetto nella preparazione di ottimi piatti unici grazie ad un sistema di cottura ideale. L’innovazione tecnologica funge sempre più da supporto creativo ed efficiente per una ristorazione di successo e spalanca le porte al futuro.
Lo Chef Paolo Rossetti ha curato il momento formativo con l’obiettivo di far conoscere ai giovani allievi, la nuova generazione di chef e operatori di cucina, le immense potenzialità del forno a microonde professionale.
Lo Chef formatore è giunto munito di dispense e materiale informativo, forni a microonde professionali, piccola utensileria e derrate alimentari.
Alla breve introduzione teorica volta ad illustrare le caratteristiche del forno a microonde e i vantaggi che il suo corretto utilizzo possono apportare in ambito professionale, ha fatto seguito una abile e scrupolosa fase dimostrativa in cui si sono potuti sperimentare funzionalità e procedimenti
chiave nella cottura di ortaggi, carni, pesci e frutta.
L’attenzione degli alunni è stata abilmente catalizzata. Le numerose domande poste ne sono la testimonianza.

Alunni V C Alb

IL CIBO È UN AMICO VERO

Il cibo è un amico vero, ci fornisce l’energia per il lavoro.

Macronutrienti e micronutrienti, ci aiutano a vivere felici e contenti.

Le proteine ci danno forza, i carboidrati ci forniscono energia;

le vitamine ci fanno star bene, i sali minerali ci tengono in salute.

Mangiare sano è la chiave, per vivere a lungo.

Con un’alimentazione equilibrata, ci sentiamo bene, sempre energici, e motivati!

L’acqua è fondamentale, ci idrata e ci mantiene in forma!

Quindi ricordati sempre di mangiare sano, per una vita piena di energia!

Mangiare sano è la chiave per vivere a lungo e in salute

Con un’alimentazione equilibrata, ci sentiamo bene, sempre energici, e motivati!

Gabriele Pacitto I B ALB

Carnevale alla Caritas

FESTEGGIARE IL CARNEVALE ALL’INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ

La mia classe ha avuto l’opportunità di partecipare, nell’ambito delle attività di PCTO, ad una giornata dedicata alla solidarietà presso la mensa della Caritas di Cassino.
La mensa Caritas è una struttura frequentata da persone italiane o straniere di diversa provenienza; i frequentatori italiani sono spesso cittadini del nostro territorio che vedono nel servizio prestato dalla mensa di più di un semplice “piatto caldo”: trovano il calore dell’illusione di una famiglia, una possibilità di dialogo con gli altri che stanno affrontando le stesse problematiche e spesso allacciano rapporti di reciproco aiuto e sostegno.
La mattina del 4 marzo, insieme ai nostri docenti accompagnatori, ci siamo recati presso la mensa della Caritas che si trova al centro della città e siamo stati accolti dalla Direttrice, professoressa Maria Rosaria Lauro e dal personale che prestava servizio quel giorno. Gli addetti erano tutti ragazzi giovani e disponibili che ci hanno spiegato cosa fanno ogni giorno per le persone in difficoltà che frequentano il centro per consumare un pasto caldo.
Durante la distribuzione dei pasti, alla quale anche io ho partecipato, alcune persone ci hanno raccontato un po’ della loro storia, alcuni stranieri in cerca di lavoro, fra gli italiani molti i pensionati che non riescono ad “arrivare a fine mese” e sono quindi costretti ad usufruire dei pasti della mensa. Questa informazione ci ha fatto riflettere e fatto comprendere come sia facile cadere in difficoltà e l’importanza che ci sia qualcuno a tendere una mano verso chi ne ha bisogno.
Dopo il pranzo e mentre servivamo la torta offerta dalla nostra scuola, abbiamo allietato la giornata e festeggiato il Carnevale con momenti di spensieratezza, grazie anche ad un amico DJ e ad una nostra compagna di classe che ha animato la festa e fatto ballare tutti.
Ciò che ha suscitato in noi particolare sorpresa e stupore è stata la dignità e la gratitudine dei presenti che si sono presentati a pranzo in modo decoroso, con abiti puliti e ordinati. La direttrice ci ha spiegato che la Caritas cerca di trovare anche delle soluzioni ai problemi dei frequentatori della mensa, che resta un punto di riferimento per loro. Quel giorno abbiamo notato un signore all’esterno del centro, che pur invitato ad entrare è rimasto fuori perché non ha più bisogno dell’aiuto, avendo trovato un lavoro. Mi ha colpito molto perché, pur potendo approfittarne, ha dignitosamente rifiutato l’invito per non togliere un pasto ad un’altra persona in difficoltà e per dimostrare di aver ottenuto il proprio riscatto sociale.

Mariastella De Silva IV L SSS

MUSEO FERRAGAMO FIRENZE

Un Viaggio nella Moda: La Nostra Esperienza al Museo Ferragamo

In qualità di studenti e studentesse dell'Indirizzo Moda Made in Italy abbiamo avuto l'opportunità di concludere il nostro Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) con una straordinaria esperienza presso il Museo Ferragamo di Firenze. Accompagnati dalle nostre docenti tutor, Prof.sse Pontarelli, Bicco e Saltarelli, ci siamo immersi nella storia di un'icona della moda italiana, scoprendo l'eredità artistica e innovativa di Salvatore Ferragamo.

Firenze non è solo la culla del Rinascimento, ma anche un luogo in cui arte e moda si intrecciano da secoli. Camminando per le sue strade, si respira ancora l'influenza dei grandi maestri come Michelangelo, Leonardo da Vinci e Botticelli, che con la loro genialità hanno ispirato generazioni di artisti e designer. La città ha sempre rappresentato un punto di riferimento per il design e l'artigianato, e proprio in questo contesto storico e culturale si inserisce il lavoro visionario di Ferragamo.

Il Museo Ferragamo: Tra Innovazione e Artigianalità

Visitare il Museo Ferragamo è stato come entrare nel cuore pulsante della moda italiana. Abbiamo potuto ammirare da vicino creazioni che hanno fatto la storia delle calzature, scoprendo le tecniche artigianali e i materiali innovativi che hanno reso Ferragamo un punto di riferimento nel panorama internazionale. Ciò che più ci ha colpito è stata la sua capacità di unire tradizione e sperimentazione, trasformando ogni scarpa in un'opera d'arte.

Un aspetto fondamentale che abbiamo approfondito è stato il concetto di sostenibilità nella moda.

Ferragamo è stato un pioniere nell'uso di materiali alternativi e naturali, un tema oggi più attuale che mai. Abbiamo riflettuto su quanto sia importante per noi futuri professionisti della moda coniugare creatività e rispetto per l'ambiente, valorizzando le risorse in modo responsabile.

Un'Esperienza che Ci Ha Arricchito

Questa visita non è stata solo un'occasione per conoscere la storia di un grande marchio, ma un vero e proprio momento di crescita. Abbiamo compreso che la moda non è solo tendenza, ma cultura, innovazione e artigianato. Firenze ci ha insegnato che dietro ogni creazione c'è una storia, una tradizione da custodire e un futuro da costruire con passione e competenza. Portiamo con noi questa esperienza come un tassello fondamentale della nostra formazione, consapevoli che il nostro percorso nel mondo della moda è appena iniziato.

Studenti e studentesse
dell'Indirizzo Moda Made in Italy

Fiera MECSPE 2025 di Bologna

Gli studenti del corso di “Manutenzione ed Assistenza Tecnica” dell’I.I.S. “San Benedetto” di Cassino, accompagnati dai docenti Belli, Ferdinandi e Schicchi, nel corso di un recente viaggio hanno visitato la fiera MECSPE 2025, fiera internazionale di riferimento per l’industria manifatturiera, che si è svolta a Bologna dal 5 al 7 marzo.
La fiera, alla 23° edizione, con i suoi 13 saloni espositivi e 2100 aziende presenti, costituisce un punto di riferimento internazionale per conoscere le principali innovazioni tecnologiche nell’ambito dei processi industriali.
Gli studenti attraverso la visita dei vari saloni della fiera, ognuno dedicato ad un settore specifico, hanno potuto conoscere ed osservare di persona le ultime novità in ambito industriale interagendo direttamente con gli espositori e toccando con mano le soluzioni proposte.
Tra i tanti saloni presenti al MECSPE 2025, quelli che hanno suscitato il maggior interesse degli studenti sono stati:

- Automazione e Robotica;
- Fabbrica Digitale;
- Controllo e Qualità;
- Elettronica Italia;
- Additive Manufacturing;
- Macchine e Utensili;
- Subfornitura Meccanica.

Un momento particolarmente interessante è stato la visita allo stand espositivo di una importanterealtà industriale locale, la CML International S.p.A. di Piedimonte S.G. che con le sue filiali presenti in Germania, Svezia, Corea del Sud e Stati Uniti ed i suoi marchi ERCOLINA E PEDRAZZOLI è leader nel settore della produzione di macchine destinate alla curvatura, taglio ed altre lavorazioni di tubi e profilati. Gli studenti accolti dal General Manager Alessandro Primo Caporusso hanno avuto la possibilità di osservare da vicino il funzionamento di queste macchine nonché ricevere utili consigli sul loro futuro inserimento nel mondo del lavoro.
La giornata trascorsa tra gli stand all’interno della Fiera MECSPE 2025 di Bologna ha permesso agli studenti di sviluppare competenze specifiche sullo stato dell’arte delle principali tecnologie industriali e nello stesso tempo vivere un’esperienza professionale ed umana in un contesto stimolante ed innovativo.

Prof. Marcello Schicchi

VISITA AL CENTRO ANTIVIOLENZA KALIMESS:

UNA LEZIONE DI VITA E PROFESSIONALITÀ

Una mattinata intensa, ricca di emozioni e di riflessioni profonde quella vissuta dalle studentesse dell’indirizzo Servizi per la Sanità e l’Assistenza Sociale dell’IIS San Benedetto di Cassino che, in occasione della Festa della Donna, si sono recate presso il Centro Antiviolenza Kalimess, per un’esperienza didattica che va ben oltre i banchi di scuola.
L’uscita didattica, guidata con professionalità e passione dalla docente Prof.ssa Sara Costa, è stata pensata non solo come un’opportunità formativa, ma come un vero e proprio percorso di crescita personale e professionale. Per le future operatrici del settore socio-sanitario, comprendere le dinamiche della violenza di genere e il lavoro che si svolge nei centri di protezione delle vittime è un tassello essenziale nel loro cammino formativo.
È stata scelta l’occasione della festa della donna perché questa giornata, spesso banalizzata da un’ottica consumistica, dovrebbe essere il simbolo della lotta per i diritti, della consapevolezza e della costruzione di un futuro senza discriminazioni e violenze. E chi meglio di coloro che si formeranno come assistenti sociali, operatori socio-sanitari ed educatori può farsi promotore di un cambiamento concreto?
Le studentesse coinvolte in questa visita non hanno solo assistito alle testimonianze di esperti e operatori del settore, ma hanno anche avuto modo di interagire, porre domande, comprendere le difficoltà e i percorsi di rinascita delle donne che trovano supporto in questi centri. Hanno toccato con mano cosa significa ascoltare, proteggere, riabilitare, competenze che saranno il cuore della loro futura professione.
Un momento di particolare rilievo della giornata è stato l’intervento dell’Avv. Antonella Capaldi, presidente del Centro Antiviolenza Kalimess, che ha accolto con grande professionalità le studentesse e i docenti, guidandoli in un approfondimento coinvolgente sulle problematiche legate alla violenza di genere. Il suo intervento ha fornito spunti di riflessione fondamentali sul ruolo della prevenzione, sulle modalità di intervento e sulla necessità di una rete solida di supporto per le donne in difficoltà.
La visita al Centro Antiviolenza Kalimess ha trasmesso alle studentesse non solo conoscenze teoriche, ma una consapevolezza più profonda del ruolo che, un domani, potranno e dovranno avere nella società. Perché la formazione nel settore socio-sanitario non è solo una scelta di studio, ma un impegno verso il futuro.

Indirizzo SSS

MAXXI DI ROMA

Moda e Arte Contemporanea: Gli Studenti del San Benedetto di Cassino in Visita al MAXXI

Gli studenti del triennio Moda Made in Italy dell'I.I.S. San Benedetto di Cassino hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza formativa unica presso il MAXXI di Roma, nell'ambito del progetto PCTO. Accompagnati dalle docenti tutor Bicco, Pontarelli e Saltarelli, insieme ai docenti dell'indirizzo Moda Iodice e Fuoco, i ragazzi hanno esplorato l'affascinante connessione tra arte, design e moda, elementi fondamentali del Made in Italy.
Il MAXXI, Museo Nazionale delle Arti del XXI secolo, ha offerto agli studenti un percorso immersivo tra mostre che combinano innovazione, creatività e arte contemporanea. Attraverso l'osservazione di opere e installazioni, i giovani hanno potuto riflettere su come la moda sia influenzata dalle tendenze culturali attuali, acquisendo nuove ispirazioni per il loro percorso creativo e professionale.
Questa esperienza ha stimolato la loro curiosità e rafforzato la consapevolezza dell'evoluzione della moda italiana, dimostrando come il passato e il presente dialoghino costantemente per dare vita a nuove espressioni artistiche. Inoltre, la visita ha rappresentato un importante ponte tra scuola e mondo del lavoro, offrendo agli studenti un'occasione concreta per unire teoria e pratica e prepararsi in modo più completo alle sfide future nel settore della moda.
L'I.I.S. San Benedetto di Cassino continua così a promuovere iniziative che valorizzano la creatività e la formazione dei suoi studenti, preparandoli a diventare i protagonisti del Made in Italy di domani.

Professore Iodice Salvatore
e alunni dell'Indirizzo Moda Made in Italy

Il mondo visto con altri occhi

In occasione del mese dedicato alla consapevolezza sull'autismo, la nostra scuola, inserita nel progetto "Rete di scopo", ha realizzato il primo aprile un evento intitolato "Il mondo visto con altri occhi"; si sono così aperte le porte agli istituti di scuola secondaria di primo grado coinvolgendoli in specifiche attività laboratoriali e in una conferenza che ha visto partecipi autorità e professionisti specializzati nel settore rappresentati anche dall'Associazione "I colori dell'autismo".
Gli alunni delle scuole medie, muniti di una benda blu per modificare la percezione visiva e stimolare il modo di vedere di un bambino con autismo, sono stati coinvolti in un "ingresso simbolico nel Mondo Blu". I ragazzi con esigenze specifiche e non, hanno partecipato attivamente ai 7 laboratori dislocati nei vari locali della scuola guidati dai ragazzi dell'Indirizzo "Servizi Socio - Sanitari " supportati dagli educatori.

Illustrazione dei vari laboratori:
Lab 1 - costruiamo una storia in CAA (Comunicazione Aumentativa e Alternativa): utilizzare le parole del cuore per raccontare la "Storia di Leo" al fine di favorire la comunicazione e la creatività attraverso la narrazione;
Lab 2 - giochiamo con le emozioni: aiutare i ragazzi a riconoscere e ad esprimere le emozioni attraverso il gioco;
Lab 3 - coloriamo il mondo di blu, tocca e senti, vedo diverso: laboratorio tattile per stimolare tutti i sensi;
Lab 4 - l'arte delle mani: sperimentare la creatività attraverso attività artistiche e sensoriali;
Lab 5 - percorso motorio inclusivo - stimolare la coordinazione motoria e la consapevolezza corporea attraverso il movimento;
Lab 6 - la musica delle emozioni: destinato alla spementazione del suono attraverso vibrazioni, ritmo e movimento;
Lab 7 - l'angolo del relax: uno spazio calmo, strutturato e prevedibile, progettato per ridurre l'eccessiva stimolazione e per promuovere il benessere. L'evento si è concluso con il Flash Mob "Blu nel cuore" e la consegna degli attestati di amicizia inclusiva: un momento corale per affermare che l'inclusione nasce dalla consapevolezza.

Prof.ssa Monica Todisco

LA LOCANDIERA STUDIATA CON LA CAA

Intervento di Comunicazione Aumentativa Alternativa basato sulla spiegazione della "Locandiera" di Carlo Goldoni, dove i simboli e le immagini hanno sostituito le parole ed aiutato l'alunna ad esprimersi e a comunicare in modo efficace.

Elisa Ilardi 4L SSS

IL FASCINO DELLA "RHEINMETALL"

In occasione del percorso PCTO la mia classe ha avuto l'opportunità di visitare la sede della Leonardo Rheinmetall s.p.a. a Roma, azienda multinazionale che lavora nel settore della difesa, in particolare nella produzione di tecnologie radar, sistema di difesa aerea e soluzioni elettroniche avanzate.

Al nostro arrivo siamo stati accolti dal personale che ci ha guidato nel percorso durante il quale abbiamo avuto modo di visitare alcuni dei tanti reparti dell'azienda molto importanti, come quelli del controllo qualità e della progettazione. Molto interessante è stato osservare da vicino l'utilizzo delle tecnologie radar: infatti, a turno siamo entrati in un simulatore ed abbiamo avuto la possibilità di verificare, in forma virtuale, il funzionamento di un radar. Bello è stato anche poter interagire con ingegneri e tecnici che ci hanno spiegato le loro mansioni in sede. Abbiamo visitato anche un piccolo museo interno alla struttura ed abbiamo anche pranzato nel ristorante aziendale, come veri e propri dipendenti.

Ci hanno accompagnato i professori Marcello Schicchi, Daniele Bibbo e Michele Raccio ed i Maestri del Lavoro del Consolato Provinciale di Frosinone, Enrico Bassini e Bernardino Cicconi.

Questa visita per me è stata molto stimolante, ha suscitato interesse per questo tipo di lavoro e per un'opportunità di crescita nel settore della difesa e dell'ingegneria.

Riccardo Marrocco IV H MAT

"Pensieri liberi e felici"

27 gennaio – Per non dimenticare

In occasione della Giornata della Memoria, celebrata il 27 gennaio, noi alunni della classe 1B abbiamo realizzato un cartellone dal titolo "Pensieri liberi e felici", un lavoro collettivo nato dalla riflessione su uno dei periodi più bui della storia: la Shoah. Il cartellone raccoglie pensieri, frasi, disegni e parole chiave scritti dagli studenti, che hanno voluto esprimere, con semplicità e sincerità, il loro rifiuto dell'odio e della discriminazione, affermando con forza il valore della libertà, della pace e del rispetto per ogni essere umano. Guidati dai nostri docenti, abbiamo riflettuto sull'importanza della memoria come strumento per costruire un futuro migliore, in cui nessuno venga escluso o perseguitato per la propria identità.

"Pensieri liberi e felici" è il messaggio abbiamo voluto lanciare: un invito a ricordare, ma anche a sperare e a costruire una società più giusta, a partire dai piccoli gesti quotidiani. Un cartellone semplice ma profondo, che parla con le parole dei ragazzi e arriva dritto al cuore.

Classe 1B ALB

Partecipazione "LIVE LABORATORIALE" di cittadinanza attiva progetto "Cancro io ti boccio" (classi del biennio Alberghiero) ALCOL, SALUTE E FALSI MITI

Dante interpretato dalla classe III G MAT

Un progetto interdisciplinare della classe sperimentale 1D – Indirizzo Alberghiero

Una sana colazione: il nostro progetto interdisciplinare

Noi alunni della classe 1D – Indirizzo Alberghiero abbiamo realizzato un progetto dedicato all'importanza di una colazione sana ed equilibrata, coinvolgendo le discipline di:

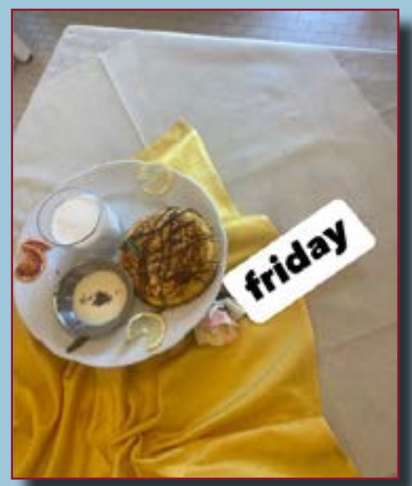
- Scienze degli Alimenti: per conoscere il valore nutrizionale dei cibi e i benefici di una colazione completa;
- Laboratorio di Cucina: per ideare e preparare colazioni sane, gustose e adatte a tutti;
- Laboratorio di Sala/Vendita: per imparare a presentare e servire le nostre proposte con cura e professionalità;
- Lingua Inglese: per approfondire il lessico della colazione e del servizio in lingua;
- Tecnologie Informatiche (TIC): per creare presentazioni digitali e materiali visivi che illustrano il nostro progetto, utilizzando software e strumenti online per una comunicazione efficace.

Attraverso questo lavoro, abbiamo unito teoria e pratica per promuovere un'alimentazione consapevole, partendo dal primo pasto della giornata!

Classe I D

"Energia al mattino, benessere tutto il giorno!"

Una colazione sana
la salute in tavola



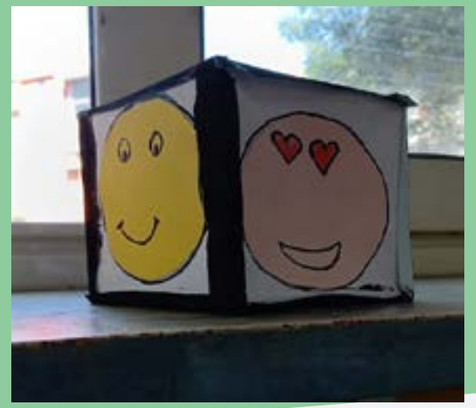
Esperimento: dalla teoria alla pratica!

Gli alunni delle classi 2A e 2D dell'indirizzo Alberghiero, guidati dalle docenti di Scienze degli Alimenti e di Laboratorio di Enogastronomia, hanno realizzato un interessante esperimento sul riconoscimento del glutine. In modo pratico gli studenti hanno imparato a distinguere la presenza di glutine, acquisendo competenze fondamentali per l'analisi degli alimenti e per la gestione di diete speciali. Un'esperienza che ha unito teoria e pratica, stimolando curiosità e creatività!

La scatola delle emozioni

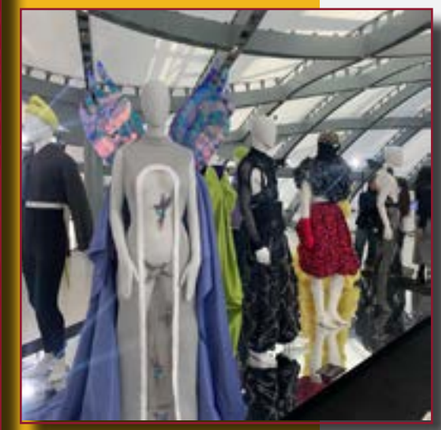
Durante le attività in classe con la docente di sostegno e con la docente di psicologia, abbiamo spesso parlato delle emozioni: la gioia, la rabbia, la tristezza, la paura… e di quanto sia importante riconoscerle e saperle esprimere.
Da queste riflessioni è nata un'idea speciale: costruire la scatola delle emozioni, uno strumento colorato e creativo per aiutare a raccontare come ci sentiamo. La scatola è stata realizzata con materiali di riciclo: cartone, carta colorata, colori, colla e altri oggetti trovati in casa. È stato bello trasformare cose semplici e riutilizzarle in qualcosa di unico e significativo. Io ho avuto il piacere di aiutare Maria, una compagna piena di entusiasmo, nella costruzione della scatola. Insieme abbiamo scelto i colori, tagliato e incollato, ma soprattutto ci siamo divertite a dare forma alle nostre emozioni. Abbiamo parlato, riso e riflettuto insieme: è stata un'esperienza ricca di gioia e condivisione.
Questa attività ha ispirato Maria a creare anche il suo capolavoro personale, sempre legato al tema delle emozioni. Un lavoro originale e pieno di sentimento, nato proprio da quell'idea semplice e profonda condivisa in classe.
La scatola delle emozioni non è solo un oggetto, ma un simbolo del nostro percorso e della bellezza che nasce quando si lavora insieme con il cuore.

Alexandra Gaglione,
Maria Cinquanta VL SSS



Creatività e Innovazione alla Nuvola di Roma

Gli studenti e le studentesse dell'Indirizzo Moda Made in Italy dell'Istituto San Benedetto di Cassino hanno avuto l'opportunità di vivere un'esperienza straordinaria partecipando a FORMA - Prospettive di Moda + Arte + Creatività, il prestigioso festival dedicato alla creatività e all'innovazione nel mondo della moda.
L'evento, che si è svolto presso la suggestiva cornice della Nuvola di Roma, ha rappresentato un'occasione unica di confronto con le più importanti accademie di moda, gli stilisti e le figure di spicco del settore. Le docenti Pontarelli e Bicco hanno preso parte a workshop esclusivi organizzati da istituzioni di rilievo come l'Accademia Italiana, l'Accademia di Belle Arti di Roma, l'Accademia Koefia e l'ABA Accademia, entrando in contatto con nuove idee e prospettive per il futuro della formazione degli studenti.
Tra i momenti più emozionanti del festival, spicca l'incontro con Maria Grazia Chiuri, Direttrice Artistica delle collezioni donna di Dior. Chiuri ha condiviso la sua visione della moda come strumento di narrazione e di emancipazione, sottolineando l'importanza della creatività e della collaborazione artistica.
La sua esperienza con l'artista Pietro Ruffo ha offerto spunti innovativi, dimostrando come moda e arte possano intrecciarsi in un dialogo continuo.
L'Indirizzo Moda Made in Italy dell'Istituto San Benedetto non si limita a fornire una preparazione teorica, ma punta a un'educazione completa, fatta di esperienze concrete, contatti diretti con il mondo del lavoro e ispirazioni provenienti dai grandi protagonisti della moda. Partecipare a eventi come FORMA rappresenta un'opportunità preziosa per gli studenti, che possono ampliare i propri orizzonti e avvicinarsi sempre di più al proprio futuro professionale.
Creatività, innovazione e connessioni internazionali: questo è lo spirito con cui l'Istituto San Benedetto guarda al futuro della moda!



SAN VALENTINO:

L'AMORE E L'EMPATIA PER IL SOCIALE

San Valentino, la festa che celebra l'amore, assume un significato straordinario all'Istituto San Benedetto, dove le studentesse dell'indirizzo Servizi per la Sanità e Assistenza Sociale trasformano il concetto di amore in azioni tangibili e cariche di profonda umanità. Qui, l'amore non è solo sentimento, ma un atto concreto, una forza che attraversa l'anima e si riversa sugli altri, specialmente sui più fragili.

Nell'aria di febbraio, le ragazze dell'istituto indossano il cuore come simbolo e motore delle loro azioni. San Valentino diventa l'occasione per andare oltre il romantico, per abbracciare l'amore universale, quello che guarisce, consola e accoglie. Non ci sono mazzi di fiori o biglietti scintillanti: ci sono mani che si intrecciano a quelle degli anziani, carezze che solcano volti segnati dal tempo, sorrisi che spezzano il silenzio della solitudine. In una casa di riposo, l'amore si manifesta in un gesto semplice: una parola dolce, una canzone cantata sottovoce, un ricordo che torna alla mente grazie alla compagnia di queste giovani donne.

Ma l'amore qui non si ferma. Vola tra i corridoi di un asilo, dove i bambini ricevono non solo cuori di carta colorati, ma anche quello più grande e invisibile: l'affetto sincero. Una carezza, un abbraccio, un gioco che accende una risata: ogni piccolo gesto diventa un seme di speranza piantato nei cuori più giovani.

E che dire degli immigrati, che vivono in bilico tra paure e sogni? Le studentesse regalano loro la cosa più preziosa: l'ascolto. Con parole di conforto, tendono ponti invisibili tra mondi e culture, ricordando a chi è lontano da casa che la dignità e l'accoglienza non conoscono confini.

Infine, c'è l'amore per i senza tetto, per chi ogni giorno combatte contro l'indifferenza della società. È qui che le ragazze dell'indirizzo Servizi per la Sanità e Assistenza Sociale brillano, portando una parola di incoraggiamento, un sorriso che riscalda più di una coperta, e la promessa che, con impegno e passione, il futuro può essere migliore.

Il loro amore, però, non è solo altruismo: è anche crescita personale. Attraverso queste esperienze, le studentesse acquisiscono competenze preziose per il loro futuro professionale. L'amore diventa un ponte tra la teoria e la pratica, tra l'apprendimento e la vita reale. L'empatia, l'ascolto attivo, la capacità di prendersi cura degli altri sono strumenti essenziali per costruire il benessere psico-fisico, non solo degli altri, ma anche di sé stesse.

In un mondo spesso troppo veloce, distratto, e a volte crudele, queste giovani dimostrano che l'amore non è debolezza, ma forza. San Valentino, vissuto all'Istituto San Benedetto, è un inno alla bellezza della condivisione, un'esplosione di gesti semplici che racchiudono un significato potente.

È il ricordo che, anche in mezzo alla fragilità, esiste una luce capace di illuminare il cammino. È l'amore che diventa vocazione, passione, e speranza per un mondo più umano.

Indirizzo SSS

IIS SAN BENEDETTO IN LOVE

In occasione del 14 febbraio, giornata in cui si festeggia l'amore, gli alunni dell'IIS SAN BENEDETTO, hanno proposto una singolare iniziativa.

Abituati ad elaborare gustose ricette gastronomiche e a preparare dessert e cocktail, hanno, in questa occasione, voluto realizzare qualcosa di veramente originale dando avvio ad un progetto che negli anni può continuare ad essere attuato.

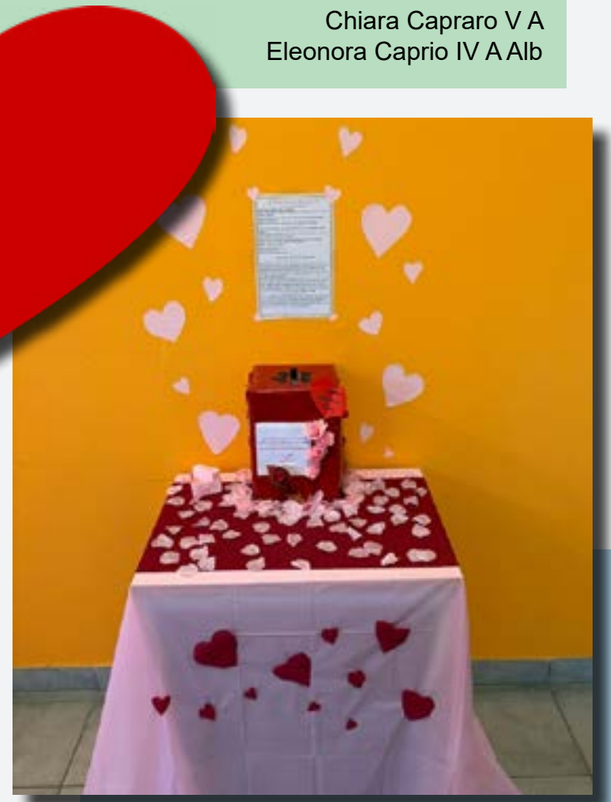
In un'epoca in cui si lamenta la mancanza di emozioni ed emotività da parte dei giovani potrebbe rappresentare una grande occasione per dare sfogo ai propri sentimenti. Anche chi non ha il coraggio o ha paura di comunicare le proprie emozioni può esprimersi e dare sfogo ai propri sentimenti grazie a questa iniziativa.

Chiara CapraroV A ed Eleonora CaprioIV A hanno pensato di installare una "box di san Valentino", in tutte le sedi dell'istituto.

Gli studenti hanno potuto inserire dei bigliettini con dediche e pensieri indirizzati a compagni, docenti e personale A.T.A, in anonimo o firmati.

Nella giornata di San Valentino i bigliettini sono stati fatti recapitare ai destinatari con l'intento di rafforzare/creare i rapporti d'amore e di amicizia.

Chiara Capraro V A
Eleonora Caprio IV A Alb



Il Formaggio DOP: Eccellenza, Tradizione e Nutrizione

Nel nostro lavoro abbiamo approfondito il tema del formaggio DOP (Denominazione di Origine Protetta), un prodotto che rappresenta una delle eccellenze gastronomiche italiane. Con la docente, professoressa Valente Annalisa, abbiamo analizzato le caratteristiche che rendono il formaggio DOP unico, dal punto di vista della produzione, delle tradizioni locali e dei benefici nutrizionali. Il nostro lavoro esplora i diversi tipi di formaggio DOP, il loro processo di lavorazione e la loro importanza nel panorama alimentare e culturale italiano. Con questa presentazione, vogliamo condividere con voi ciò che abbiamo imparato su uno degli alimenti più amati e riconosciuti a livello mondiale.

Classe III ALB

Valorizzazione prodotti tipici

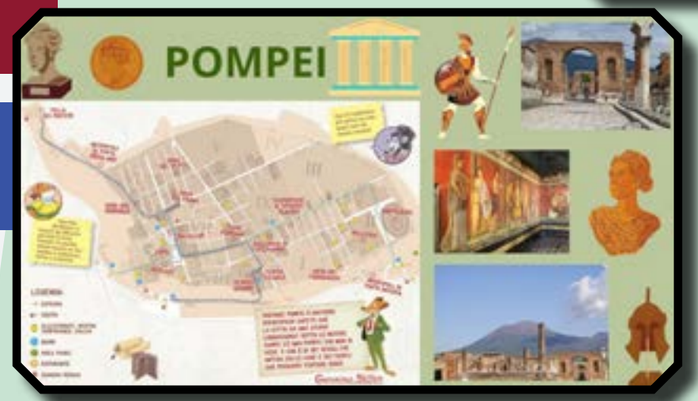
Valorizzazione prodotti tipici delle regioni italiane assegnate e descrizione del percorso enogastronomico con attrattori turistici

MENÙ
ANTIPASTO
CAPRESE CON MOZZARELLA CAMAPANA DOP
PRIMO PIATTO
GNOCCHI ALLA SORRENTINA CON POMODORINI SAN MARZANO DOP
SECONDO
BALSICCIA E FRARIELLI
DOLCE
PASTIERA NAPOLETANA CON RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP
DIGESTIVO
LIMONCELLO CON LIMONI DI SORRENTO

LE PROVINCE DELLA CAMPANIA
NAPOLI
CASERTA
BENEVENTO
SALERNO
AVELLINO
PICCOLO TOUR ALLA SCOPERTA DELLA CAMPANIA

LA COSTIERA AMLFITANA
Capri
Sorrento
Positano
Amalfi
Capri & Amalfi Coast

LA PASTIERA NAPOLETANA


POMPEI

STORIA E PATRIMONIO CULTURALE
PIZZA
Ingredients
I Siti Unesco in Campania

LA REGGIA DI CASERTA

Arrivederci al prossimo
anno scolastico.
Buona estate!

La Redazione