IL LICEALE

LICEO ROSMINI - TRENTO

2 NOVEMBRE 2023



2 NOVEMBRE 2023 - NUMERO 72

IL LICEALE

Giornalino scolastico
Liceo Antonio Rosmini • Trento
Via Bartolomeo Malfatti, 4
0461 914400

ANNO VIII

Un progetto curato da
Monique Ciola e Stefania Ravagni

In redazione: Elisa Ridolfo, Deborah Rizzi, Arianna Briamonte, Claudia Bertoldi, Consuelo Fontana, Benedetta Maioli.

Per collaborare scrivere a:
giornalino@rosmini.eu



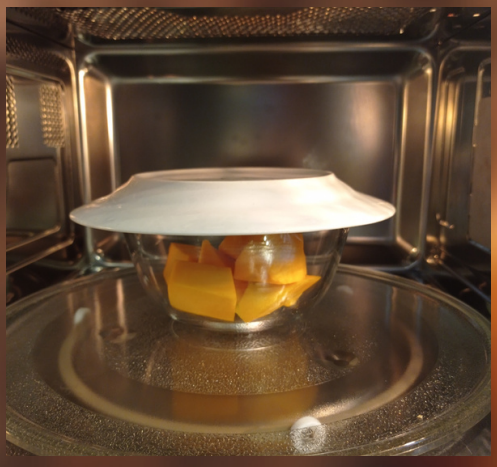
RICETTE D'AUTUNNO

Pancake alla zucca

La zucca è universalmente riconosciuta come il miglior ingrediente sulla terra. Se non vi piace è perché non l'avete ancora mangiata nella maniera corretta. Ecco quindi un paio di ricette tutte a base di zucca per stuzzicare il vostro appetito ed entrare finalmente in questo autunno (che ha fatto molta fatica ad arrivare).



Cominciamo mettendo la zucca tagliata a cubetti in microonde per quattro minuti, coprendo la ciotola con un piattino. Mi raccomando, sia la ciotola che il piattino devono essere di vetro o di ceramica per andare in microonde! In alternativa potete sempre cuocerla al vapore, l'importante è che si ammorbidisca.



Mentre aspettate mettete l'uovo in una ciotola insieme allo zucchero di canna, e mescolate con una frusta (vanno bene anche i robot da cucina e le fruste elettriche, ovviamente).
Prendete la vostra zucca cotta e schiacciatela con una forchetta o un frullatore, poi aggiungetela alle uova e allo zucchero.

Mescolate ed incorporate il latte, poi inserite la farina lentamente in modo da non creare grumi. Consiglio l'utilizzo di un setaccio. Ora resta solo da aggiungere il lievito e l'impasto è finito! Può restare in frigo, coperto da una pellicola trasparente, per un giorno o due.

La cottura è quella classica dei pancake, Aiutandovi con un piccolo mestolo mettete una parte di impasto sulla padella (coperta da un filo d'olio se serve) e giratelo quando iniziate a vedere delle bolle. Deve dorarsi bene da entrambe le parti, altrimenti all'interno sarà crudo.
Infine servite decorando a piacere. Io ho aggiunto dello zucchero a velo e lo sciroppo d'acero, ma potete usare miele, mandorle o anche la Nutella se preferite.



Claudia Bertoldi

Dal canto mio la ricetta è apprezzatissima: il sapore della zucca non è forte, ma dà quella nota dolce in più che li rende dei pancake fantastici per il periodo autunnale.

Ragnetti di Halloween

Cari tutti, sentite anche voi nell'aria un'atmosfera tenebrosa? Direi di sì, quindi per deliziarvi un po' vi lascio una ricetta adatta ad Halloween, chi ama cucinare potrà farla, chi ama il cibo, invece, potrà "obbligare" qualcun altro a prepararla.

Per prima cosa vediamo cosa ci serve per preparare 20 ragnetti:

- 40g di confettura di albicocca,
- 250g di torta al cioccolato o allo yogurt.

Per la ricopertura:

- 150g di cioccolato fondente,
- 30g di burro,
- codette di cioccolato q.b.,
- 30ml di panna fresca liquida (facoltativa).

Per decorare:

- 6 rotelle di liquirizia,
- 40 caramelle di zucchero colorate.



Come prima cosa, sbriciolate la torta in una ciotola e aggiungete la marmellata di albicocche, mescolate bene gli ingredienti fino a formare un composto compatto. Dopodiché prendete un cucchiaio e formate tante palline con il composto, modellando l'impasto con le mani. Infine ponete le palline su un vassoio ricoperto di carta da forno.

Come secondo passaggio, facciamo sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e aggiungiamo il burro: la glassa dovrà essere liscia e omogena, nel caso fosse troppo dura, aggiungete i 30ml di panna. Una volta pronta, immergete una pallina alla volta fino a ricoprirla interamente. Passate, poi, le palline ricoperte nelle codette di cioccolato e riponetele sul vassoio. Infine posizionate due palline di zucchero argentate o bianche su ogni pallina per formare gli occhietti e fatele asciugare in un luogo fresco.



Mentre aspettate che si asciughino, preparate le zampette per i ragnetti, ricavando 160 pezzetti dalle rotelline di liquirizia. Poi, con un bastoncino per spiedini fate 8 fori (4 per lato) su ogni pallina e in ognuno di essi infilateci i pezzetti di liquirizia che fungeranno da zampette.
Dopo questo ultimo passaggio e tanta pazienza, i vostri ragnetti per Halloween saranno pronti.

Potete conservare i vostri dolcetti per 3/4 giorni in un contenitori di vetro o ermetico in frigorifero.





Benedetta

Premi

NOBEL

2023



A partire dal 2 fino al 9 ottobre sono stati annunciati i vincitori dei premi Nobel 2023, importanti riconoscimenti in ambito umanistico e scientifico che vengono concessi a persone le cui scoperte, opere o gesta vengono considerate meritevoli di riconoscimento, perché hanno portato o porteranno progresso e sviluppo sociale.

Vediamo insieme tutti i vincitori di quest'anno.

Disclaimer: la maggior parte delle scoperte che vi riporto sono di carattere scientifico e ahimè, per quanto ami la scienza, non sono bravissima ad afferrarne i concetti. Se volete saperne di più vi consiglio di leggere articoli scientifici specifici a riguardo, che sono sicuramente più completi e più corretti.

Pierre Agostini, Ferenc Krausz e Anne L'Huillier: Premio Nobel per la Fisica

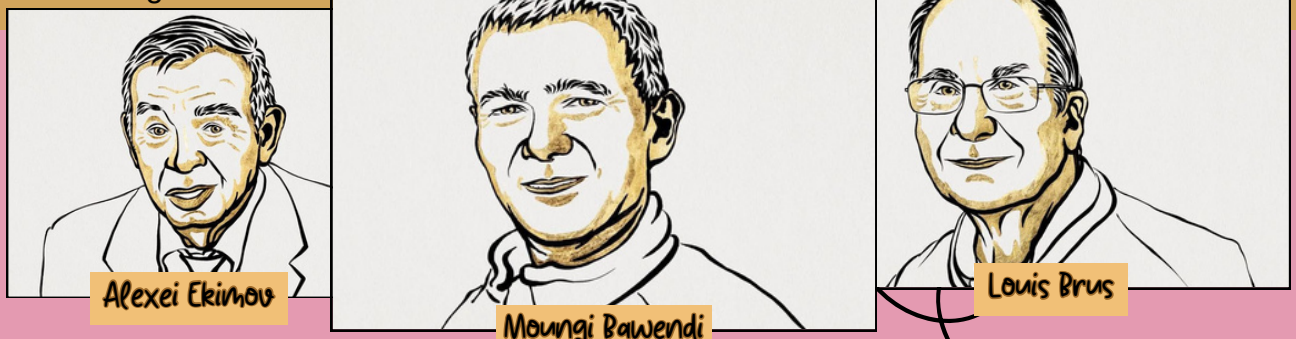
Rispettivamente professore all'*Ohio State University*, direttore del *Max Planck Institute of Quantum Optics* e professoressa all'*Università di Lund*, i tre scienziati sono stati premiati per le loro **ricerche** fatte **sugli elettroni** utilizzando alcuni **laser** che durano **attosecondi**, un'unità di misura che che corrisponde ad un trilionesimo di secondo, e che fino ad ora esisteva solo in teoria. Ma cosa ce ne facciamo di un laser che dura così poco? Be', la scoperta risulta fondamentale nello studio degli elettroni, particelle velocissime il cui movimento risulta impossibile da osservare ad occhio nudo, ma che grazie proprio a questo tipo di laser potrebbe passare dall'esistere unicamente in maniera teorica all'essere osservato direttamente.



Moungi Bawendi, Louis Brus e Alexei Ekimov: Premio Nobel per la Chimica

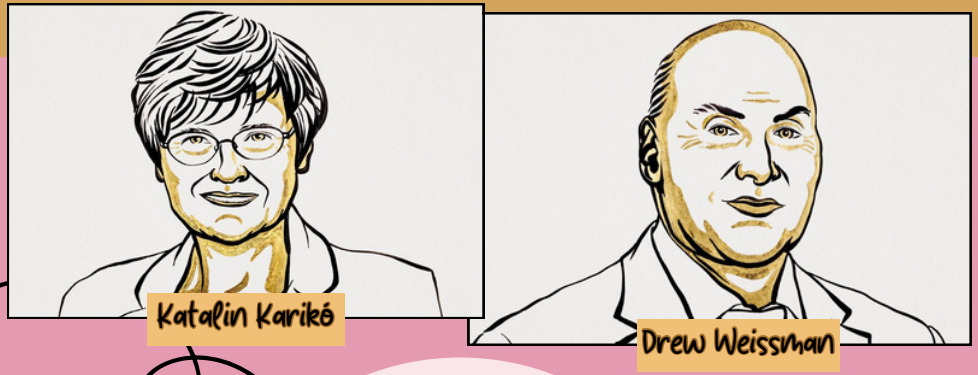
I tre ricercatori sono stati premiati per i loro studi sui **punti quantici**, che potrebbe sembrare il titolo del prossimo film di *Ant-Man*, ed effettivamente sono una vera e propria figata.

Prima di tutto: esiste una branca della fisica chiamata meccanica quantistica, che studia il comportamento della materia di dimensione atomica o subatomica (quindi delle cose grandi come un atomo o meno), dove le leggi della comune fisica non valgono. Infatti, se di solito le caratteristiche di un elemento dipendono dalla sua composizione, nella meccanica quantistica tutto dipende dalla dimensione. I tre ricercatori, in circa quattro decenni di studio, sono riusciti a mettere a punto dei **nanocristalli**, chiamati appunto "punti quantici", così piccoli che è possibile "decidere" le loro caratteristiche, come la quantità e la qualità di luce che riflettono, aumentando o diminuendo le loro dimensioni. Questa scoperta può avere infinite applicazioni, dalle TV ad altissima risoluzione all'oncologia.



Katalin Karikó e Drew Weissman: Premio Nobel per la Medicina

Questo premio ci forza a tornare indietro di un paio di anni. Ricorderete sicuramente i nomi *Pfizer* e *Moderna*, due delle tante case farmaceutiche che nel 2020 avevano messo a punto e distribuito un **vaccino contro il Covid-19**. Ebbene, se sono stati in grado di farlo è stato proprio grazie alle ricerche di Karikò e Weissman, i quali hanno studiato come l'***RNA* messaggero**, o *mRNA*, riesce ad interagire con il nostro sistema immunitario, sviluppando un nuovo metodo per creare vaccini mai utilizzato prima. Questo tipo di vaccino elimina completamente la necessità di inserire nel corpo il patogeno morto o indebolito, il metodo *old school* per la somministrazione dei vaccini. Per chiarirci, questo sistema NON è pericoloso, ma i vaccini ad *mRNA* sono più veloci da sviluppare e anche più efficaci, perché la molecola di *RNA* contiene già dentro di sé le informazioni per creare l'antigene in grado di "sconfiggere" il virus, necessita solo di entrare in contatto con una cellula. Inoltre questo tipo di meccanica sta venendo studiata anche per la cura del cancro.



Jon Fosse: Premio Nobel per la Letteratura



Poeta e drammaturgo norvegese, è considerato uno dei migliori sulla scena teatrale contemporanea. Il premio gli è stato assegnato "**per le sue opere teatrali e la sua prosa in grado di parlare dell'indicibile**": le opere di Fosse, infatti, sono stimate per essere estremamente introspettive, e con il suo linguaggio poetico ma diretto è in grado di trattare temi di grande importanza come il confronto/scontro generazionale e la difficoltà dei rapporti umani. Molti dei suoi libri sono stati tradotti anche in italiano.

Narges Mohammadi: Premio Nobel per la Pace



Attivista per i diritti umani in Iran, Narges Mohammadi è attualmente in prigione a causa delle sue continue proteste contro il regime del terrore che vige nel suo Paese.
L'assegnazione del Nobel a lei è stata molto discussa, tra chi lo considera un gesto meravigliosamente simbolico e chi crede che sia solo un atto a sfondo politico: è innegabile tuttavia che questa premiazione voglia fungere da segnale di avvertimento verso il governo iraniano, che deve ascoltare le proteste dei suoi cittadini. Al momento non sappiamo se Mohammadi sia venuta a conoscenza della notizia e se potrà ritirare il premio a dicembre, ma l'assegnazione di un Nobel "per la Pace" non significa che la pace sia stata raggiunta. In Iran si continua a lottare, anche se noi sembriamo dimenticarci di queste cose molto velocemente.

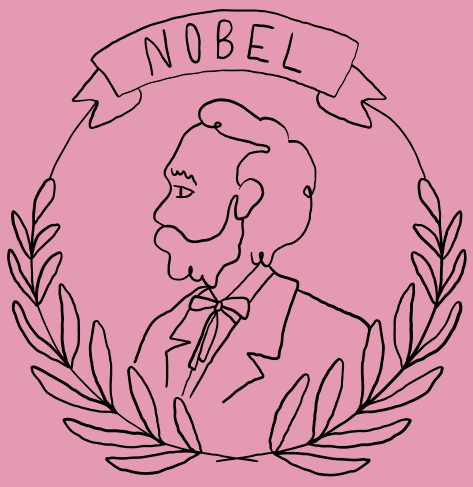
Claudia Goldin: Premio Nobel per l'Economia



Storica e professoressa di Economia all'*Università di Harvard*, Gordin è stata premiata per i suoi **studi sul *gender gap***, la differenza di genere che esiste in campo lavorativo. La ricerca di Gordin riesce a coprirne praticamente ogni ambito, dalla differenza di salario all'istruzione, e si sforza di comprendere i problemi attuali guardando come e da dove si sono sviluppati nel passato. Questo tipo di indagini sono fondamentali per comprendere la società in cui viviamo e come superare i problemi che ancora oggi fanno in modo che la scalata sociale delle donne sia incredibilmente rallentata

E parlando di donne nella società....

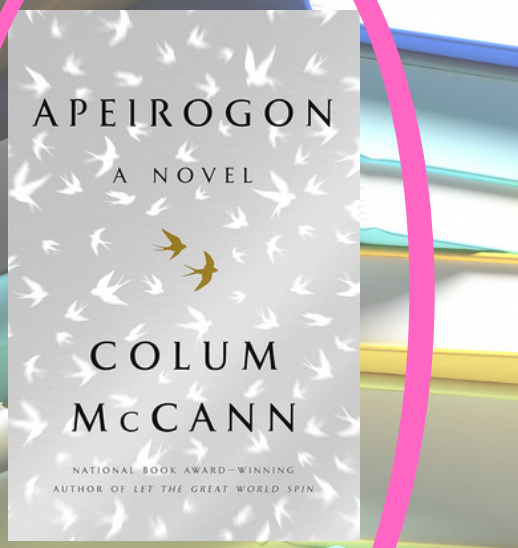
Degli 11 vincitori, 4 sono state le donne premiate. Perché questo dato è così importante? Be', perché dal 1901, anno della prima premiazione, solo il 4% dei riconoscimenti è stato concesso a delle donne.
Ultimamente gli organizzatori hanno cominciato a prestare più attenzione alla questione, sottolineando come il Nobel voglia, come ideale, premiare le grandi scoperte, indipendentemente da qualunque altro fattore.



Claudia Bertoldi

...E PER CONOSCERE UNA STORIA...

Se è difficile comprendere questa nuova guerra tra Israele e Palestina, forse possiamo capire di più su quello che vivono le persone coinvolte attraverso un romanzo.
Si tratta di **Apeirogon** dello scrittore irlandese Colum McCann, una lettura proposta dalla libreria Arcadia di Rovereto per prendere parola rispetto alla nuova guerra che da ormai un mese sta investendo i territori di Israele e della Palestina.



Questo libro è come un messaggio di speranza da quella terra che vediamo incendiata in questi giorni. I due protagonisti del romanzo, il palestinese Bassam e l'israeliano Rami, ispirati da due persone reali, sono due uomini di buona volontà costretti a coabitare, momento dopo momento, con la violenza che li circonda e che finisce con il permeare le loro esistenze tutte. Bassam e Rami abitano la stessa identica terra. Vivono con la paura. Hanno la paura per orizzonte. Sono abituati ad una normalità che è paura. A Bassam e Rami capita quello che avevano sempre temuto: che la figlia del primo, dieci anni appena ed un mucchio di sogni, sia uccisa da un proiettile di gomma sparato da un soldato israeliano e che la tredicenne figlia del secondo resti vittima di un attentato suicida compiuto da un palestinese.

Ci si aspetterebbe che Bassam e Rami si rassegnino all'odio. E invece non lo fanno. Vengono a conoscenza l'uno del dolore dell'altro: il lutto li accomuna, vi si riconoscono. Bassam e Rami diventano amici: sembra una cosa "normale" esserlo. E il loro dolore si trasforma in uno strumento di pace.

Nel Kohélet o Quohelet o Ecclesiaste si legge che c'è un momento per gettare pietre ed uno per deporle; un momento giusto per abbracciare e uno per sciogliersi nell'abbraccio. Uno per cercarsi e uno per perdersi. E spesso quei momenti sono lo stesso momento, solo che non lo capiamo mai quando li viviamo. Leggendo tutti assieme questo romanzo - propone la libreria Arcadia - potremmo fare "una piccola buona cosa" .

IL CORAGGIO DI ASCOLTARSI

Nello spazio di ascolto ho incontrato un ragazzo che mi ha raccontato quanto si sia sentito in difficoltà la prima volta che è uscito con una ragazza che gli piaceva e che ancora adesso gli fa battere il cuore. L'imbarazzo di non sapere bene cosa fare, come comportarsi.
Dentro di me ho pensato che, per fortuna, ci sono ancora ragazzi così. Uscire con una che mi piace e avere voglia solo di parlare, di conoscerla, di capire il suo mondo, significa aver scoperto che l'altro è un universo da guardare sempre con curiosità e rispetto. L'incontro richiede la pazienza di stare sulla soglia e aspettare un cenno, un invito per poter fare un altro passo.
Bisogna non avere fretta e lasciare che i desideri prendano forma e ci dicano, più chiaramente possibile, chi siamo e cosa ci promette felicità. Bisogna avere coraggio per riuscire a fidarsi di sentimenti come l'incertezza, la paura, l'insicurezza. Sono più di moda l'aggressività e la sfrontatezza. Serve coraggio per non fare quello che tutti dicono di fare o quello che tutti si aspettano che tu faccia perché si sa: "ogni lasciata è persa". Ci vuole un gigantesco coraggio per non fare un passo in più se mi sento insicuro e ho bisogno di tempo per capire cosa sto provando.

Vinicio Carletti



FELICE DI RISPONDERE ALLE VOSTRE DOMANDE
SE MI SCRIVETE A SPAZIOASCOLTO@ROSMINI.EU