

Istituto d'istruzione superiore "Apicio-Colonna Gatti"



Numero 1 anno 2019-2020

Giornalino scolastico dell'Apicio-Colonna Gatti

giornalinoapiciocolonna@gmail.com

LETTERA APERTA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

Ai docenti
Al personale ATA
Agli studenti ed alle loro famiglie

Sono molto onorata di essere il Dirigente Scolastico dell'IIS "Apicio-Colonna Gatti", un Istituto nato il 1 settembre 2019 dall'aggregazione dell'Istituto professionale "Colonna Gatti" all'IPSSEOA "M. Gavio Apicio". È un grande polo professionale con importanti indirizzi:

- Industria e artigianato per il Made in Italy - Moda;
- Servizi commerciali;
- Servizi commerciali per la comunicazione visiva e pubblicitaria;
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Possiamo fare nostra la definizione di "sinergia" data da Aristotele: "Il tutto è maggiore della somma delle sue parti". Insieme possiamo fare molto e siamo già avviati su questa strada.

Per i nostri studenti si aprono grandi opportunità di confronto e di crescita umana e culturale.

Per i nostri docenti cresce la possibilità di rapportarsi con docenti di nuove discipline, di insegnare in nuovi indirizzi di studio, di allargare i propri orizzonti.

Per il personale ATA cresce sicuramente l'impegno per la gestione di un così imponente Istituto con quattro sedi, 1300 studenti e con più di 250 persone tra docenti ed ATA, ma al tempo stesso crescono le occasioni di crescita professionale ed umana nel confronto continuo con realtà variegata e stimolanti. Per me il contesto è molto sfidante e stimolante, per cui vivo con entusiasmo quest'esperienza che mi sta dando molto sul piano umano e professionale.

Ad maiora semper!

Il Dirigente scolastico

Prof.ssa Maria Rosaria Villani

Sommario:

XI Coffee Competition	Pagina 2
Photo Maratona	Pagina 5
Donna, chi sei?	Pagina 7
Un calcio alla diversità	Pagina 10
L'angolo della poesia	Pagine 11-12
All'inseguimento della bellezza	Pagina 13
Pensieri e parole per l'anno che sarà	Pagina 15
Cultura e tradizioni dal mondo	Pagine 16-19
La favola emotiva	Pagine 20-21

Responsabile :

Prof.ssa M. D'Onofrio

E-mail della redazione:

giornalinoapiciocolonna@gmail.com

GRANDE SUCCESSO PER L'XI COFFEE COMPETITION

Si è consumato giovedì 12 dicembre l'appuntamento con l'edizione 2019 della Coffee Competition, eccezionalmente organizzata in periodo pre-natalizio dalla torrefazione Cubacafè di Anzio, in collaborazione con l'istituto alberghiero *Apicio-Colonna Gatti*, numerosi sponsor di prestigio legati al mondo della caffetteria e il patrocinio del Comune, presente nella figura dell'assessore alle Politiche Culturali e della Scuola Laura Nolfi: quest'ultima ha concluso la giornata ringraziando tutti coloro che lavorano da undici anni dietro le quinte per una "manifestazione che fa cre-

scere e onora il nostro territorio". Hanno presentato la kermesse l'ex studentessa Miria Maggio e il prof. Antonio Ambrosino, con la supervisione del prof. Antonio Stigliano e la partecipazione attiva del Dirigente scolastico, Maria Rosaria Villani.

A concorrere sono state 21 scuole provenienti da ben 7 regioni italiane, record storico per la rassegna: Lazio, Toscana, Marche, Campania, Basilicata, Molise e la new-entry rappresentata dall'Abruzzo. Come già accaduto in passato, dopo la

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

scere e onora il nostro territorio". Hanno presentato la kermesse l'ex studentessa Miria Maggio e il prof. Antonio Ambrosino, con la supervisione del prof. Antonio Stigliano e la partecipazione attiva del Dirigente scolastico, Maria Rosaria Villani.

A concorrere sono state 21 scuole provenienti da ben 7 regioni italiane, record storico per la rassegna: Lazio, Toscana, Marche, Campania, Basilicata, Molise e la new-entry rappresentata dall'Abruzzo. Come già accaduto in passato, dopo la

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*



**Ben 21 istituti scolastici
partecipanti, 7 regioni
rappresentate**

trionfato Fabiola Santucci (*San Benedetto* - Latina), vincitrice di una macchinetta a cialde Spinel e di un kit professionale offerto da Metallurgica Motta per affinare le tecniche di free pouring, topping, etching. Piazza d'onore per Marta Callari (*G. Di*

fornitura annuale PulyCaff, la medaglia del primo posto è finita sul collo di Elisa Duranti (*P. Artusi* - Chianciano Terme) con la ricetta “Un posto al sole”, davanti a Damiano Ruderì (*Tor Carbone* - Roma), secondo con il piatto “De cafei itinere”, e Valerio Spera (*G. Di Vittorio* - Ladispoli) con “Orange in the new black”.

A decretare le classifiche finali è stata una giuria composta da tante professionalità del settore: per la pasticceria Salvo Leanza, Agnese Seccavigne e Antonio Romano; per il bar Pino Mondello, Biagio Zecchinelli e Simone Ciambrone, ex studente dell’*Apicio* e già plurivincitore

della Coffee Competition; per l’espresso e la Latte art Luigi Mingiacchi, Paolo Giribuola, Corrado Di Fazio e Angelo Marazza (con l’aggiunta delle professoressa Maria Cristiana Bortoluzzi e Laura Maraziti, per la valutazione delle esposizioni in lingua straniera).

Quattro categorie di concorso, 12 vincitori

Affettuosi saluti a distanza sono arrivati anche dai videomessaggi della lady chef stellata Iside De Cesare del ristorante “*La Parolina*” di Acquapendente, dal pastry chef Fabrizio Fiorani del Bvlgari Tokyo e dal sopracitato Beppe Palmieri.

La manifestazione, intitolata come sempre alla memoria di Martina Forino – studentessa dell’*Apicio* drammaticamente scomparsa undici anni fa, a cui la Coffee Competition è intitolata sin dalla prima edizione – ha riscosso un grande seguito, estracolma in ogni ordine di posto, a conferma della bontà del progetto ideato nel 2009 dal prof. Antonio Stigliano in collaborazione con Cubacafè.

Non a caso, quest’anno, il coinvolgimento si è esteso ad esponenti di importanti aziende nazionali legate al mondo della caffetteria e dintorni: Ancap, Antes, Astoria, Bloom Coffee School, Bwt, Carpigiani, Imperator, Mazzer, Metallurgica Motta, Pratesi Hotel come dimostrato dalla platea Division, PulyCaff e Spinel, oltre alla stampa di settore Comunicafè e Notiziario Torrefattori GITC.



A cura dell’Ufficio Stampa Cubacafè srl

Foto di Maria Teresa Barone

