



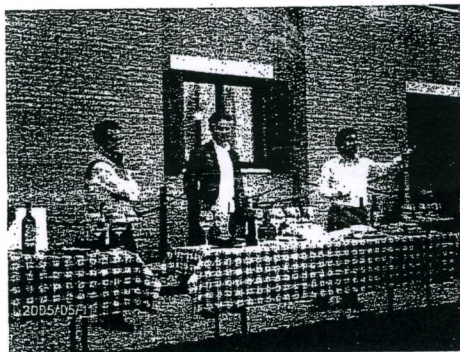
Vari i progetti realizzati anche quest'anno nella nostra scuola

## Nunc est bibendum

### Il vino protagonista tra gli studenti del liceo

#### Un bicchiere in classe... e "2" a Nocciano

Si è concluso mercoledì 10 maggio il progetto "Un bicchiere in classe", nato per volontà dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) di Roma con l'obiettivo di avvicinare i giovani ad un consumo consapevole e razionale delle bevande alcoliche. Un progetto pilota quello che ha coinvolto le classi quinte del nostro Liceo, che si è rivelato però esperienza interessante e senza ombra di dubbio divertente. Dopotutto le premesse erano ottime: compagni simpatici, professori ed organizzatori cordiali e tanto buon vino ad accarezzare i nostri giovani palati. Sì, perché protagonista indiscusso dell'esperienza è stato lui, il vino, o forse sarebbe meglio dire lei, citando le evoluzioni linguistiche e gustative del maître sommelier Fernando: "Il vino è come una donna: possiamo essere attratti dal vestito (l'etichetta), dalle forme (la bottiglia), ma se poi ci viene vicino ed ha un "odore sgradevole" noi ci allontaniamo!!!". L'abbiamo conosciuto a Nocciano (PE), Fernando, visitando l'Azienda Agricola Chiusa Grande che ci ha aperto due volte le sue porte... e molte più volte le sue bottiglie! C'era anche Franco lì in Azienda, Franco D'Eusanio, il proprietario, il vigneron filosofo, ad accoglierci nel migliore dei modi con le sue lezioni di vita e con i suoi consigli. E mentre eravamo al cospetto del nostro bicchiere, mentre ci impegnavamo nei nostri esami visivi ed olfattivi in attesa spasmodica dei più ricercati, quelli gustativi, guidati dal sommelier che ci "rimproverava" per non aver fiutato quell'essenza di mela renetta, quella fragranza di ribes, quell'odore intenso di carrube, beh, Franco era lì che gioialmente contendeva: "Ragazzi, quando stappate una bottiglia assaggiate il vino: se vi piace bevetelo, altrimenti cambiate bottiglia!". Risate condivise, dallo stesso sommelier.



Un clima amichevole quello che ha accompagnato l'intera durata del corso, 16 ore, trascorse per metà in Azienda. Un'ultima lezione, poi, tenutasi a scuola, nella quale si è discusso principalmente dei rischi che il consumo eccessivo di bevande alcoliche porta con sé e, c'è da crederlo, ci si accorge che sono

davvero molti. Dopotutto lo scopo del corso era questo: rendere i giovani consapevoli del rischio rispettando la loro libertà, portarli ad un consumo razionale e moderato senza voler proporre teorie abolizioniste. In definitiva il corso ha convinto e ci si sente di consigliarlo qualora venga ripetuto. Con l'auspicio però che se mai vi troverete con quel bicchiere in mano, con quel vino frizzantino, quel bianco dal colore paglierino che vi sta facendo vibrare il midollo osseo, o quel rosso fuoco che vi fa tremare le vene, alla ricerca di quella fragranza di carrube (ma poi sappiamo davvero tutti cos'è la carruba?), con il sommelier che vi inviterà a sorseggiare facendo entrare aria e vino contemporaneamente in estatico connubio, beh, con l'auspicio che se proprio deciderete di farvi da parte con i vostri amici e farvi quel bicchiere alla "calata", farete almeno un brindisi a noi, i vostri colleghi, iniziatori del progetto. Bibere humanum est, ergo bibamus... ma usiamo la testa !!! **Paride Di Federico**

**IL 29 MAGGIO POMERIGGIO VISITA AI CIMITERI DI GUERRA DI ORTONA E DI TORINO DI SANGRO. CHI FOSSE INTERESSATO PUO' RIVOLGERSI ALLA REDAZIONE**



**Progetto scuola-lavoro III C.** Con e nella "Cantina Tollo". Meritano il primo ricordo le deliziose pizze mangiate non lontano da enormi botti e accompagnate naturalmente da un po' di vino. Ma questa è la "ricreazione". E le ore trascorse intorno al tavolo? Il progetto ci ha dato la possibilità di scoprire e conoscere una delle grandi realtà economiche abruzzesi, facendoci avvicinare al mondo del lavoro. Alla fine passeremo un'intera giornata lavorativa all'interno della Cantina!

**Paolo D'Alesio**

**Giovedì 1 giugno ore 21:30 si terrà al Coktie Cafè il concerto con i gruppi della scuola. Info: Francesco Cutugno (3 B)**