

Viaggio, storia e cucina s'incontrano in Polesine

LA NOSTRA RASSEGNA DI "CULTURA DA GUSTARE"
ARRIVA A ROVIGO E ALLA PROVINCIA DI PADOVA

Il Dirigente Scolastico
Prof. Francesco Lazzarini

Rovigo e la provincia di Padova è il titolo del secondo appuntamento della Rassegna "Polesine Cultura da Gustare" in calendario per il prossimo 21 febbraio all'Istituto Alberghiero "Cipriani" di Adria. Dopo il successo della prima serata dedicata alle province di Rovigo e di Verona animata dagli studenti delle classi 4A Sala, 4E Enogastronomia e 4B accoglienza e dai loro docenti Laura Freguglia, Alessandro Finessi e Lia Novo, il prossimo appuntamento ci porta nella zona di confine tra Rovigo e Padova. I protagonisti della tappa di febbraio saranno i ragazzi della 4C Sala, 4C Enogastronomia e 4A Accoglienza accompagnati dai docenti Erika Furegato, Andrea Duò e Lucia Ferrarese.

Il Polesine dunque terra di passaggio e di confine fin dai tempi più remoti del commercio dell'ambra baltica che giungeva dalle pianure del nord Europa a Frattesina di Fratta Polesine nell'ultimo scorcio del secondo millennio avanti Cristo; una terra legata in modo speciale a viaggiatori antichi e moderni, fra tutti Johann Wolfgang Goethe che agli inizi dell'Ottocento intraprende il Grand Tour dell'Italia sulle orme del padre che aveva viaggiato nella penisola tra il 1739 e il 1740 e a Rovigo aveva conosciuto Carlo Silvestri,

10^a
edizione
Polesine
Cultura
da
Gustare



uomo illustre ed erudito del tempo. Di passaggio in Polesine fu anche il leggendario Pellegrino Artusi, scrittore e gastronomo di Forlimpopoli; verso la metà del XIX secolo, insieme ad un amico negoziante di cavalli di ritorno dalla fiera di Rovigo, ebbe l'avventura di fermarsi a Polesella dove i due viaggiatori vennero accolti in uno "stanzone terreno" da un'ostessa in difficoltà sul menù della serata per i viandanti; quand'ècco che improvvisamente la donna afferma di avere "tirato il collo a diversi

polli per domani e potrei fare i risi". Nasce così il "Risotto alla cacciatora alla Polesella," immortalato per sempre al numero 43 della raccolta di ricette dell'Artusi.

Ma "Polesine Cultura da Gustare" è soprattutto un'attività che vede gli studenti e i loro insegnanti coinvolti in un lavoro multidisciplinare che non si accontenta solo di approfondire le materie specifiche di indirizzo ma che spazia in maniera trasversale attraverso tutta la didattica di classe. Il momento dell'anno in cui si inserisce l'evento e questo numero della *Gazeta* ci porta allora ad una riflessione meno leggera, alla figura di un viaggiatore particolare che nel corso della seconda guerra mondiale viene deportato dal Polesine al campo di concentramento ad Essen, in Germania: è la storia di "KR73456", così Beatrice Benà ha intitolato l'opera, con il numero di matricola che venne dato al nonno al momento dell'entrata nel campo. La giornata della memoria delle vittime dell'olocausto, il 27 gennaio, la giornata del ricordo delle vittime delle foibe del Carso triestino, il 10 febbraio, sono momenti fondamentali della nostra storia recente da condividere nella scuola con i nostri giovani per fare in modo che l'orrore che ha insanguinato l'Europa settant'anni fa non si ripeta mai più.

LA
GAZZETTA
dell'Istituto Alberghiero di Adria "G. Cipriani"



Il Menù

La degustazione a buffet

Soppressa e grana
Polenta morbida
e crudo di Montagnana
Crema mais e sfilacci di cavallo
Crostini dorelli e fegatini
Pastissada di cavallo
con crema di mais
Bresaola equina e formaggi assortiti

La cena

Insalata "Athesis"
Risotto ricco alla padovana
Petto d'anatra con glassa
di vino rosso dei Colli

Patate al rosmarino
Carote con crema di latte
Pane padovano
e polesano/ montasu e ciabatta

...

Torta pazientina
di cioccolato fondente
e salsa al torroncino

Con l'aiuto di Garbato sulle tracce dell'Artusi

FORLIMPOPOLI CELEBRA IL MAESTRO

B. Franceschi
4A Accoglienza

A Forlimpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, è stata istituita dal 2007 Casa Artusi, all'interno del complesso della Chiesa dei Servi, vicino ai locali dove visse il noto gastronomo. Comprende Ristorante, Museo e una Scuola di cucina. È l'unica in Italia a trattare la cucina domestica per realizzare l'intento dell'opera di Artusi, cioè offrire proposte sane, gustose e cucinate con prodotti di stagione di prima qualità. Il Museo ospita la biblioteca di 45.000 volumi e l'archivio che Artusi donò al Comune. La Scuola di cucina è intitolata a Mariella che fu la governante del gastronomo e colei che riproduceva in casa le ricette che poi venivano inserite ne "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

C. Bertaggia, L. Bertotto
4A Accoglienza Turistica

Il secondo Evento della rassegna "Polesine Cultura da gustare" proposto dal nostro Istituto, è intitolato "Rovigo e la Provincia di Padova".

Le classi coinvolte 4A Accoglienza, 4C Sala e 4C Eno hanno deciso di approfondire la conoscenza del capoluogo polesano, collegandolo alla Provincia di Padova attraverso alcune eccellenze del territorio padano: la Gallina Padovana Ciuffata e quella di Polverara, quella Ermellinata di Rovigo e i vini dei Colli Euganei ben noti a livello nazionale.

Il primo piatto protagonista della serata sarà il riso Carnaroli del Delta del Po alla Padovana rivisitato in chiave moderna, collegato idealmente con il "Riso alla Cacciatora", degustato da Pellegrino Artusi a Polesella. Questo piatto venne inserito dal noto gastronomo per la sua bontà nel ricettario "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" con il n. 43, come riferisce Sergio Garbato nel suo libro "Di passaggio, tracce di viaggiatori in Polesine da Dante a Herbert".

In questo volume Garbato, con gli occhi di musicisti, cantanti lirici e poeti che hanno soggiornato nel nostro capoluogo, descrive le bellezze di palazzi e luoghi in modo così efficace che finiscono per sorprendere anche chi in Polesine ci vive.

Ma non si parla solo di gustosi piatti e buon vino: gli studenti del "Cipriani" di Adria infatti fanno proporre ai loro ospiti anche particolari meno noti di Rovigo e dei suoi dintorni. Seguendo le tracce di Garbato muniti di cartina e macchina fotografica, hanno saputo scoprire angoli segreti

e cogliere immagini affascinanti, dimostrandoci che i nostri luoghi meritano di essere visitati con calma per cogliere i particolari della storia locale. La nostra Provincia d'altronde non è stata solo sfiorata dalla grande Storia, ma ne è stata purtroppo

coinvolta direttamente, come testimonia il libro "Kr73456" della studentessa di Rovigo Beatrice Benà, nipote di un deportato nei campi di concentramento della seconda Guerra Mondiale che ha raccolto la tragica esperienza del nonno.



“ Mi chiedi perché compro riso e fiori? Compro il riso per vivere e i fiori per avere una ragione per cui vivere. ”

Pellegrino Artusi

PETTO D'ANATRA AL CABERNET DEI COLLI EUGANEI



INGREDIENTI:

- 120 gr. di anatra per persona
- Cabernet dei Colli Euganei
- 10 gr. cipolla
- 10 gr. carote
- 10 gr. sedano
- 10 gr. farina
- Olio extra vergine d'oliva dei Colli Euganei

PROCEDIMENTO

- Cuocere il petto d'anatra a 160 gradi per ca. 45 minuti in forno caldo.
- Interrompere la cottura e sgocciolare il grasso in eccesso.
- Preparare una salsa con le verdure brasandole nell'olio con aggiunta di vino rosso.
- Frullare la salsa di verdure e legarla con la farina.
- Riscaldare il petto d'anatra nel forno, tagliare a fette e servire con la salsa di verdure brasate.

Ricetta a cura del Prof. Andrea Duò e della 4C Enogastronomia

“ La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. ”

Se volete una buona regola, nel pranzo arrestatevi al primo boccone che vi fa nausea e senz'altro passate al dessert. ”

Pellegrino Artusi

L'arte del produrre vino

Il "Fiore" che nasce nei Colli

B. Luppi
4C Servizi di Sala e Vendita

Nei Colli Euganei che si stagliano inaspettati nel cuore della pianura veneta con i loro inconfondibili volumi conici i vigneti degradano dolcemente sulle colline: produrre vino qui è da sempre un'arte, sostenuta dalla natura favorevole, dalla morfologia delle vigne e dal clima. Le numerose aziende vitivinicole di Cinto Euganeo producono ottimi vini, tra cui molte etichette insignite di prestigiosi riconoscimenti e denominazioni certificate. Tra le eccellenze primeggia il Fior d'Arancio Docg, ma la gamma di vini bianchi e rossi prodotti nel territorio è davvero vasta ed è in grado di stupire anche gli intenditori.

Il vitigno moscato giallo presente nei Colli è una particolare varietà chiamata Fior d'Arancio proprio per i nettissimi sentori che rimandano al profumo della zagara, il bianco fiore degli agrumi, giunto qui molti secoli fa dopo un lungo viaggio dall'Oriente,

forse dalla Siria e dalla Mesopotamia. Il vino passito Epilogo Igt imbottigliato della cantina "La Roccola" di Cinto Euganeo è un vino dolce ottenuto da uve stramature coltivate nella zona sud-est dei Colli in un terreno lavico-calcareo in uvaggio

per il 70% moscato giallo e 30% garganega. Le uve sovrarmature rimangono in pianta fino a novembre per poi essere appassite su graticci. La spremitura avviene solo ai primi di gennaio. Viene affinato in piccole botti di legno. Alla vista si presenta di color oro con riflessi ramati. Al naso sprigiona un intenso profumo di uva sultanina e albicocca matura, con note tostate e di caffè. Il sapore risulta intensamente aromatico, dolce, e nello stesso tempo mantiene una piacevole acidità. È un vino che si abbina con dolci secchi, accompagna bene anche formaggi non stagionati serviti con miele.

EL VINO DE PASAS EPILOGO IGT VÉNETO

B. Luppi
4C Sala e Vendita

En las colinas de la población de Padua se producen vinos exquisitos con etiquetas que han obtenido galardones y denominaciones de origen.

Entre los más importantes destaca el Fior d'Arancio Docg, pero la amplia gama de vinos blancos y tintos producidos en el territorio es capaz de asombrar todos los paladares. La variedad de uva llamada moscato giallo cultivada en esta zona se llama Fior d'Arancio, y tiene perfumes cítricos de flores y frutas. El vino de pasas Epilogo Igt embotellado en la bodega La Roccola de Cinto Euganeo es un vino dulce obtenido de uvas maduras secadas y criadas en tinajas de roble. Tiene perfumes de albaricoque, uvas pasas y toques de café. El sabor resulta aromático, intenso y al mismo tiempo mantiene una agradable acidez. Se combina con dulces secos, quesos no curados y miel.



“Di passaggio”, un’opera che è guida turistica e memoria storica

Un indimenticabile risotto dell’ostessa

GARBATO, POLYEDRISCHE AUTOR

L. Bertin, 4C Enogastronomia

Sergio Garbato hat mit seinen zahlreichen kulturellen Interessen dazu beigetragen, das Image von Polesine bekannt zu machen und zu verbreiten. Er ist 1942 in Rovigo geboren. Nach dem Diplom in Fremdsprachen und fremdsprachlicher Literatur hat er am Gymnasium unterrichtet. Er war Mitglied der Accademia dei Concordi, künstlerischer Berater von Rovigos Teatro Sociale, und war für die Organisation des Theatersommers in Polesine verantwortlich. Er hat mit der Zeitung “Il Resto del Carlino” für die Kultur- und Unterhaltungsseite zusammengearbeitet. Begeistert von Geschichte, besonders von Kultur und lokalen Traditionen, hat er zahlreiche Publikationen geschrieben, die dem Polesine gewidmet sind, von besonderem Interesse “Im Vorübergehen, Spuren von Reisenden in Polesine von Dante bis Herbert”.

Sergio Garbato, la biografia

Un autore poliedrico

J. Segantin 4C Enogastronomia

Personalità poliedrica quella di Sergio Garbato che ha contribuito con i suoi numerosi interessi culturali a far conoscere, scoprire e diffondere l’immagine del Polesine. Nasce a Rovigo nel 1942 e scompare nella stessa città nel novembre del 2017. Si laurea in lingue e letterature straniere, insegna nelle scuole superiori. È stato socio dell’Accademia dei Concordi, appassionato di teatro e per diversi anni consulente artistico del Teatro Sociale di Rovigo e responsabile organizzativo dell’Estate teatrale in Polesine; autore di molti saggi riguardanti arte, teatro e musica, tra i quali si ricordano: “I grandi del Polesine”, “Atlante polesano” e “Rovigo e Polesine tra Ottocento e Novecento”.



Appassionato ed esperto di storia, soprattutto di cultura e tradizioni locali, ha scritto numerose pubblicazioni dedicate al territorio polesano e alla sua storia, intervenendo anche sulla grafica delle immagini e sulla stessa realizzazione editoriale. Nel 1978 inizia la collaborazione giornalistica con “Il Resto del Carlino” occupandosi quotidianamente della pagina dedicata a cultura e spettacoli; inoltre è stato animatore del Circolo della stampa di Rovigo. Per il suo impegno culturale gli sono stati conferiti diversi premi: Premio Città di Rovigo San Francesco, Premio Rhodigium e Premio Renato Salvato.

K. Comunian 4A Accoglienza Turistica

Da sempre terra di passaggio, da Firenze a Venezia, il Polesine ha visto nel tempo illustri personaggi che attraversando la nostra Provincia, fatta di fiumi e paludi, hanno avuto l’idea di una terra desolata e insalubre. Ma Sergio Garbato, grande intellettuale rodigino scomparso da un anno, giornalista della pagina culturale de Il Resto del Carlino, sensibile e coltissimo autore del libro “Di passaggio. Tracce di viaggiatori in Polesine da Dante a Herbert” (foto a destra), ci fornisce un’immagine diversa del Polesine. Lo fa ripercorrendo i luoghi toccati anche per poco tempo da alcuni famosi personaggi italiani ed europei (Dante, Ariosto, Maria Callas, Pellegrino Artusi, eccetera) per descrivere monumenti, nobili abitazioni, teatri e paesaggi — quasi sempre nebbiosi — di Rovigo

Un’immagine della celebre Trattoria La Tona, oggi scomparsa. Si fermò qui l’Artusi?



Come Beatrice Benà in “KR73456” ha raccolto i ricordi del nonno

La studentessa scrittrice racconta la deportazione

I. Bologna, R. Ferrari 4C Servizi di Sala e Vendita

Beatrice Benà è nata il 23 febbraio del 1994 a Rovigo e vive con la famiglia a Villa Estense. La sua passione per la scrittura nasce da bambina e lei ha subito deciso di coltivarla. Ancora studentessa dell’ultimo anno al Liceo Scientifico Paleocopa di Rovigo, spinta dalla lettura di romanzi storici, dedica un libro al nonno che come altri italiani è stato internato a Hessen all’età di 19 anni, durante la Seconda Guerra Mondiale. Beatrice

appunta le storie del nonno e decide di trasformarle in un romanzo, sostenuta dai suoi insegnanti di Storia e di Lettere del Liceo, Luigi Zorzato e Silvia Buson. Intitola il libro “Kr73456”, editato dallo stesso liceo, perché la sigla “kr” indicava i prigionieri di guerra internati nei campi di lavoro, seguita dal numero di matricola che il nonno portava stampato sulla giacca dell’uniforme. Tale stesura nasce dalla volontà di raccogliere i ricordi del nonno Aldo Sbicego, prigioniero di guerra a Hessen, con cui ha un rapporto speciale.



e località polesane com’erano al tempo degli illustri “turisti per caso” della nostra terra. Il testo di Garbato risulta una guida turistica, in primo luogo per i suoi conterranei che attraverso il garbo della scrittura dell’autore e i mirabili disegni di Gabbris Ferrari, artista anch’esso assai poliedrico (è stato pittore, regista teatrale, scenografo e costumista) scoprono scorci e luoghi che credevano di conoscere da sempre. In secondo luogo, parla del Polesine come terra di passaggio che un tempo ospitava molte osterie e in una di queste, in prossimità del Po, Artusi giovane si fermò e

mangiò un enorme piatto di riso con il pollo, preparato dall’ostessa con gli unici ingredienti che a quell’ora tarda aveva. Il piatto era così buono e sano che Artusi lo inserì nel suo ricettario come “Risotto alla cacciatrice alla Polesella”. Garbato nel descriverci Artusi che mangia, ci porta nelle cucine dei polesani dove venivano rielaborate le ricette raccolte dalle province confinanti, per esempio mantovane e ferraresi, ma rese poi uniche dalle massaie locali e che vivono nella memoria collettiva: la crema frita, la torta di patate americane, il baccalà, e lo strudel dell’epoca in cui c’erano gli austriaci.



Beatrice Benà in Sala Celio a Rovigo partecipa alla consegna delle medaglie d’onore ai cittadini italiani, militari e civili, deportati e internati nei lager

La sua storia è quella degli altri soldati italiani che si rifiutano di continuare la guerra e di andare con i tedeschi a fare la Repubblica sociale, finendo poi nei campi di lavoro in Germania, come prigionieri di guerra. Nonno Aldo si trova in Croazia come militare quando viene catturato dai tedeschi e deportato a Hessen, all’epoca una succursale del campo

di Buchenwald. Nel libro, alle vicende della guerra si unisce la storia d’amore tra nonno Aldo e la moglie: quando lui ha 18 anni e lei 16 si conoscono, e lui parte per il fronte con la sua foto nel taschino dell’uniforme. L’amore per le Lettere e per gli studi umanistici, l’hanno spinto ad iscriversi a Lettere moderne all’Università di Padova, dove si è laureata.

Un ricettario di fama mondiale

La cucina è scienza e mangiare un’arte

E. Massimiliano 4C Enogastronomia

Pellegrino Artusi è considerato uno dei padri fondatori della moderna cucina italiana che ha saputo imporsi nel mondo. Scrittore, gastronomo e critico letterario, autore del famoso ricettario “La scienza in cucina e l’arte di

maneggiare il fornaio” datato 1891. Nasce a Forlimpopoli il 4 agosto del 1820, allora Stato Pontificio; come molti ragazzi di buona famiglia, studia nel seminario della vicina Bertinoro. Negli anni tra il 1835 e il 1850, Artusi frequenta ambienti studenteschi bolognesi, appassionandosi ai classici. Ritornato nel paese natale, si inserisce nell’attività commerciale di famiglia e, fra libri e spezie, conduce una vita tranquilla fino ai trent’anni. Nel 1855 la svolta: giunto a Livorno, si reca in una trattoria per cenare; dopo aver consumato il minestrone, decide di prendere alloggio nella palazzina dei Domenici in piazza del Voltone. Come lui stesso racconta, trascorre la notte in preda a forti dolori di stomaco, dando la colpa al minestrone. Il giorno dopo, di ritorno a Firenze, gli giunge la notizia che Livorno è stata colpita da un’epidemia di colera: allora “salva” il minestrone non più responsabile delle sofferenze notturne. Tuttavia avendo meditato tutta la notte sul minestrone, decide di scrivere una propria ricetta su questo piatto che ben presto diventa famosa. È il primo passo, o meglio, il primo piatto che lo porta a scrivere il trattato “La scienza in cucina”. Nel 1870, cinquantenne, si ritira a vita privata, trovando casa nel cuore di Firenze. Non si dà all’ozio: continua a leggere i classici e a scrivere ricette mettendo insieme conoscenze ed esperienze, vecchie e nuove. Muore a 90 anni lasciando tutto il suo patrimonio in eredità al comune natale.



La scienza in cucina e l’arte di maneggiare il fornaio

LE PÈRE DE LA CUISINE ITALIENNE

E. Massimiliano 4C Enogastronomia

Pellegrino Artusi est considéré un des fondateurs de la cuisine Italienne. Il naît à Forlimpopoli en 1820. En 1855 le tour: il arrive à Livourne, et il se rend dans une taverne pour le dîner; après avoir consommé une soupe, Artusi passe la nuit en proie à de douleurs abdominales, peut-être à cause de la soupe. Le lendemain, à Florence, il apprend que Livourne a été frappée par une épidémie de choléra: la soupe n’était pas la cause de ses souffrances nocturnes. Cependant, après avoir médité toute la nuit sur ce plat, il décide d’écrire sa propre recette, qui devient bientôt célèbre. C’est la première étape qui le conduit à écrire le traité “La science in cucina” daté de 1891. En 1870 Artusi se retire de la vie publique et il continue à écrire des recettes, en rassemblant ses connaissances et ses expériences. Il meurt à Florence à 90 ans.

Le nuove tendenze del turismo basate sulle esperienze enogastronomiche

Per accogliere i foodies ci vogliono cibo e vino



il 69% dei turisti la scelta della località si basa su proposte enogastronomiche, molti ritornano per acquistare i prodotti locali. L'enogastronomia racchiude tutti i valori che il turista contemporaneo ricerca: rispetto del-

la cultura e delle tradizioni, sostenibilità, benessere psico-fisico. Anche per l'Italia questo comparto è diventato una componente fondamentale, colloca il nostro Paese tra i primi in Europa e nel mondo. Inoltre in Italia

Si viaggia con calma per scoprire il territorio e farsi accettare da chi lo abita

Il turismo moderno è ogni giorno più slow

M. Milani
4C Enogastronomia

“Sì, viaggiare, dolcemente viaggiare, rallentare per poi accelerare, con un ritmo fluente di vita nel cuore, gentilmente senza strappi al motore”, cantava Lucio Battisti negli anni Settanta. E già anticipava, sia pure inconsciamente, sia pure parlando di sentimenti più che di turismo, quello che oggi chiamiamo “Slow tourism” espressione diventata da un po’ di tempo di uso comune per indicare il turismo lento, un modo diverso di organizzare e vivere un’avventura, un modo di viaggiare attraverso sentieri meno battuti dove la presenza dell’uomo è quasi assente, per lo meno non dev’essere invadente. Si viaggia, soprattutto, per sentirsi a contatto diretto con il territorio: dalla natura all’ambiente storico, dal patrimonio culturale a quello enogastronomico.

Tra le attività più diffuse che caratterizzano lo Slow tourism si trovano: passeggiate a piedi o in bicicletta, andare a cavallo, birdwatching, canoa, sci di fondo e andar per musei

e negli angoli nascosti. Il turismo lento, dunque, prima di un modo d’essere è una filosofia, un modo particolare di vivere perché è l’opposto del turismo di massa, veloce e di consumo che non valorizza gli aspetti tipici del territorio né dal punto di vista artistico né dal punto di vista enogastronomico.

Chi adotta la filosofia slow tourism si propone di superare l’abitudine a scegliere i luoghi basandosi esclusivamente sulle brochure delle agenzie di viaggio, è un visitatore che vuole conoscere l’impatto ambientale di una struttura turistica, la sensibilità ecologica dei proprietari e la provenienza del cibo che viene proposto. Vuole conoscere i prodotti che caratterizzano i singoli territori, prodotti a Km 0 che qualificano quel territorio. Vuole approfondire anche curiosità e tradizioni dietro a ogni singolo piatto, vuol sapere tutto sul percorso che lo fa approdare in tavola: turismo lento è soprattutto pazienza di conoscere, mettersi in ascolto dell’ambiente, farsi accettare dal territorio e dalla sua gente.

LA RICETTA NUMERO 43 A POLESILLA

M. Braguta
4A Accoglienza

Dal 2003 Polesella, località polesana affacciata sul Po, ha iniziato a proporre in varie occasioni la ricetta n. 43 “Riso alla cacciatora” o “Riso dell’ostessa” per ricordare come Artusi conobbe questo piatto confezionato da un’ostessa di Polesella con riso e pollo. L’associazione “Soffitte in Piazza”, che organizza da decenni il mercato dell’antiquariato ogni terza domenica del mese, ha ottenuto l’autorizzazione di proporre la ricetta nelle manifestazioni in cui si valorizza la cucina locale. Alla “Festa Artusiana”, che si tiene ogni anno per nove giorni nella seconda metà del mese di giugno, a Forlimpopoli nel 2013 lo stand di Polesella era uno dei più affollati, oltre al risotto presentava anche baccalà e minestra di fagioli, due piatti tipici polesani.

SLOW FOOD: THE REASONS FOR TASTE

Z. Bing Qing
4A Accoglienza

In the last five years it has been recorded a high increase in the number of tourists who choose a destination because they are attracted by the gastronomy of the place. The World Food Travel Association has revealed that the interest for typical cuisine has increased of 92%.

Gastronomy is the main reason of the trip for 21% of tourists, while for another 8% a trip is chosen by considering if they can participate in some oenological experience and as such, savour local alcoholic drinks.

Food and wine tasting includes all the values that contemporary tourists are looking for: respect for culture and tradition, sustainability, mental and physical wellness. Italy is highly involved in this kind of tourism because it offers high quality local products and a wide range of recipes based on the Mediterranean diet.

F. Granato
4A Accoglienza Turistica

Il turismo enogastronomico o gastroturismo da qualche anno coinvolge un numero sempre maggiore di persone mettendo in primo piano cibo, vino e degustazioni a tema per valorizzare un territorio attraverso i suoi prodotti tipici. Il cibo assume il ruolo d’intermediario tra cultura e tradizioni, il viaggio o la vacanza sono vissuti come un’avventura che fonde la storia di un luogo con i suoi prodotti tipici. Il cibo è diventato una tendenza, lo dimostra il fenomeno dei “foodies”, appassionati che collezionano esperienze gastronomiche.

Nei soli Stati Uniti sono circa 44 milioni, mentre in Italia più di 10 milioni. L’associazione World Food Travel Association ha rilevato che l’interesse verso la cucina tipica è aumentata del 92%, per il 21% la gastronomia rappresenta il principale motivo di viaggio, mentre il 58% dei turisti sceglie la vacanza per partecipare ad esperienze enologiche, per gustare bevande alcoliche tipiche. Per

S. Martino di Venezze

A. Prando
4C Servizi di Sala e Vendita

San Martino di Venezze è un piccolo comune a nord-est di Rovigo delimitato dall’Adige e collegato ad Anguillara Veneta da un ponte. Dopo il passaggio al Regno d’Italia nel 1866 al nome San Martino fu aggiunta la parola Venezze. Con la guerra 1915-1918 contro l’Austria, le campagne rimangono prive di braccia dopo che gli uomini abili sono chiamati alle armi. 112 non ritorneranno a casa, i loro nomi sono incisi sul monumento eretto in paese nel 1925. Dopo la guerra, la pretesa di lavorare e vivere



con maggior civiltà da parte dei contadini contro i grandi proprietari che rifiutavano qualsiasi dialogo, favorì la nascita delle leghe rosse, bianche e del fascismo. La casa del fascio (sopra in una foto del 1925) si trovava dove oggi sorge la scuola media. In località Saline sono stati rinvenuti reperti di Età romana e pre-romana, tra cui vasi, olle, monete e un bronzetto del I sec. d.C. con Venere che si scioglie il sandalo.

Fratta Polesine

E. Bagatella
4C Servizi di Sala e di Vendita

Fratta Polesine, comune compreso tra San Bellino ad ovest e Villamariana ad est, è luogo di rievocazione storica del periodo della Carboneria. Qui l’11 novembre 1818 si compì la prima repressione austriaca nel Lombardo - Veneto presso una delle ville di campagna dell’area polesana che ospitavano gli incontri dei cospiratori camuffati da cene di società. L’amministrazione di Fratta in quella data rievoca l’avvenimento con una cena, nella stessa Villa Grimani Molin, ora Avezzù Pignatelli



(foto), che si affaccia sulla piazza dominata dalla palladiana Villa Badoer patrimonio Unesco, a cui si ispira nelle linee architettoniche e nelle decorazioni interne. Infatti le due ville rappresentano il cuore di Fratta Polesine. Questo comune è conosciuto anche perché è il paese natale di Giacomo Matteotti, passato alla storia nazionale per il suo assassinio, a soli 39 anni; la sua casa, oggi è un museo.

Villadose romana

L. Beatrice
4C Servizi di Sala e di Vendita

La presenza romana in alcune zone del nostro territorio emerge tutt’oggi attraverso scavi archeologici che mostrano l’antico modo di organizzazione del territorio attraverso un sistema detto centuriatura costituito da un reticolo ortogonale di strade, canali ed appezzamenti agricoli. Tale sistema caratterizza il territorio di Villadose dove le ricerche da parte del Gruppo Archeologico del paese hanno portato alla luce materiali e oggetti dell’epoca ora



conservati nel Museo della centuriatura, dove quel sistema viene ricostruito in modo dettagliato. Caratteristico è anche il mercato della centuriatura che unisce il passato al presente, con il coinvolgimento degli abitanti nella rievocazione storica (foto) tra bancarelle e stand d’artigiani e commercianti vestiti con abiti d’epoca, lotte gladiatorie, danze e riti accompagnati da degustazioni.

SULLE TRACCE DI ANTICHE MURA

M. Braguta
4A Accoglienza Turistica

La città di Rovigo è moderna, ma offre numerose tracce segrete. Una mappa del XV secolo e un affresco sulla facciata di Casa Rossetta Ferrari ci mostrano il perimetro a forma pentagonale delle mura, volute dagli Estensi, che ricorda quello di Montagnana.

Lo testimoniano Via Mure San Giuseppe, Via Mure Soccorso e Via Mure Ospedale. Due sono le porte d'accesso rimaste: Porta Augustina e Porta San Bortolo. Gli attuali giardini pubblici si trovano nel cortile interno del Castello che risale al X secolo, le mura superstiti sono visibili nell'area giochi. Nella stessa area del Castello sorgono due torri pendenti: Torre Donà, merlata e integra, di 51 metri, tra le più alte torri medievali d'Italia e la Torre Grimani, detta Torre Mozza. La terza è Torre Pighin. Una quarta, Torre Roncale, è visibile solo dall'interno del palazzo omonimo. Il tracciato rettilineo del Corso del Popolo corrisponde all'antico Adigetto. La comunità ebraica viveva chiusa nel Ghetto dal 1627 come scritto nella lapide sulla porta di Piazza Annonaria: si estendeva tra Piazza Merlin e via Silvestri con abitazioni a più piani sovrapposte e piazzette interne.

La sinagoga, in via Corridoni nel quartiere S. Bortolo, da alcuni decenni è un'abitazione privata. I due cimiteri ebraici si trovano uno dietro la chiesa della Rotonda, non più usato, il secondo in via Stacche, è collocato a fianco del cimitero cattolico e per entrarvi è necessario suonare il campanello di una casa.



Il Roverella attrae con le sue mostre

Il cardinal Bartolomeo Roverella nel 1474 volle a Rovigo un maestoso palazzo in stile rinascimentale che oggi si affaccia su Piazza Vittorio Emanuele II; sede della Pinacoteca dei Concordi e del Seminario Vescovile che tra le opere conserva il Polittico della chiesa di Rac-



cano. E' sede anche di mostre di livello internazionale, fino al 27 gennaio scorso ha ospitato la mostra "Arte e Magia" con opere raffiguranti streghe, diavoli, maghe e altre immagini dell'esoterismo che affascinarono l'Europa tra 1800 e 1900.

C. Bertaggia 4A Accoglienza



Rovigo

Le rose e la terra rossa

E. Sokolyan
4A Accoglienza Turistica

Tracce di Paleoveneti sono state trovate nelle frazioni di Rovigo, di Romani invece nell'area del castello della città.

Questo ci permette di dire che l'area rodigina era abitata in età storica, perché qui erano disponibili acqua abbondante e terreno fertile. Circa il nome, studi recenti hanno identificato nella nostra provincia la zona dove si svolse la battaglia dei Campi Raudii in cui i Romani sconfissero i Cimbri nel 101 a.C.

Questa popolazione germanica potrebbe aver dato origine al toponimo documentato nell'Alto Medioevo di "Vicus Raudus" cioè Città della terra rossa dalla radice celtica "raud" contratta successivamente in "rod". In età Medievale, Rovigo era dominata da un vescovo-conte, come dimostrano i resti del castello. Le vicende dell'epoca successiva videro alternarsi Estensi e Veneziani.

Questi ultimi si imposero con la forza delle armi, come dimostra la statua del leone di S. Marco in Piazza Vittorio Emanuele II, che ha la coda tra le zampe. Durante il dominio veneziano, Rovigo divenne una città culturale molto attiva.

Fu fondata l'Accademia dei Concordi, animata dall'umanista Celio Rodigino che con altri studiò le paretimologie che vorrebbero Rodigium derivare dal greco ρόδον (rhodon ossia rosa) e Policinum (nome latino del Polesine) da Paeninsula (penisola).

La prima riscosse molto successo al punto che si iniziò a trascrivere Rhodigium, aggiungendo una "h" che in realtà non era mai stata presente prima di allora.

Lo stesso Ludovico Ariosto ne rimase affascinato e nel suo Orlando Furioso scrisse:

«la terra, il cui produr di rose
le dié piacevol nome in greche voci»
(L. Ariosto, Orlando Furioso, canto 3, 41, vv. 1-2)

Qui sopra, una veduta delle due torri di Rovigo. A sinistra un angolo dell'antico ghetto e la porta di San Bortolo



IL FASCINO DELLA ROTONDA

A. Marangoni, A. Gamberini
4C Servizi di Sala e Vendita

Rovigo ospita un grande monumento religioso: la chiesa della Beata Vergine del Soccorso, nota come La Rotonda (foto in basso). Il

tempio sorge tra Piazzale del Soccorso e piazza XX Settembre, fu ideato tra il XVI e XVII secolo e la costruzione nacque con l'intento di onorare un'immagine della Madonna col Bambino perché ritenuta miracolosa da parte degli stessi abitanti rodigini che le attribuivano il salvataggio della città da un assedio e l'eliminazione della peste. La chiesa ha pianta ottagonale perché voleva simboleggiare la perfezione di Dio, un campanile fissato al terreno da una base a scarpata di 2 metri di altezza, con finestrelle asimmetriche e un portico che inizialmente era dedicato alla commemorazione di defunti appartenenti alle famiglie nobili rodigine e poi diventato museo di oggetti marmorei di tipo archeologico e commemorativo. Internamente l'attenzione va ad un podio con quattro colonne corinzie che sorreggono una trabeazione con un frontone triangolare che contiene l'immagine della Madonna raffigurata frontalmente, seduta in trono, con il Bambino sulle ginocchia al quale consegna una rosa simbolo di Rovigo (foto sopra). Sempre all'interno sia la parte alta che quella bassa ospitano tele ad olio che rappresentano la personificazione della città di Rovigo, le figure dei fiumi Adige e Po, le virtù e altro. Oggi La Rotonda è zona di frequentazione da parte di adolescenti che trascorrono parte del loro tempo nei giardini del Tempio e meta di visite da parte di gruppi che sono attratti dalle sue bellezze.



LA ROTONDA: TEMPLO DE ARTE Y ESPIRITUALIDAD

Z. Bing Qing
4A Accoglienza

Rovigo, llamada también ciudad de las Rosas, estaba antiguamente rodeada de un cerco cuyos residuos están presentes aún hoy, y hospeda un gran monumento religioso llamado la Rotonda. Esta estructura, cuyo nombre se debe a su planta octagonal, fue construida durante el siglo XVI y XVII, y el objetivo era el de honrar a la Virgen María con el Niño porque se consideraba milagrosa por dos razones: la Virgen salvó la ciudad de una invasión y logró debelar la peste. La construcción fue muy lenta porque se cuidó mucho tanto en el interior como en el exterior. Dentro de la Iglesia, mirando hacia arriba, se puede admirar un fresco con el marco en estilo barroco, y una escena que representa el milagro de la Virgen sobre la epidemia en Rovigo. Hoy este es un lugar de turistas.

GAZETA

dell'Istituto Alberghiero
di Adria "G. Cipriani"

Gazeta anno III n. 2 Febbraio 2019
Iscritta al registro della Stampa
del tribunale di Rovigo nr. 1/2017

Proprietario ed Editore
prof. Francesco Lazzarini
Dirigente Scolastico
IPSEOA G.Cipriani

Direttore Responsabile
Alessandra Capato

Coordinatore editoriale
prof. Samuela Moretto

Numero realizzato dalle classi
4C Sala e Vendita
4C Enogastronomia
4A Accoglienza Turistica

Progetto grafico a cura di
Franca Gazzola

Stampa
Tipografia Medici Snc
Vicolo Tretti, 3 Adria (Rovigo)

Le nostre firme

ALLA SCOPERTA DEI SAPORI

L'Istituto Alberghiero "Cipriani", che frequento da 4 anni, è una scuola che mi riserva continue sorprese. Accanto agli insegnamenti teorici, tipici di ogni scuola, qui, data la sua peculiarità di istituto professionale, abbiamo lezioni in laboratorio con docenti tecnico-pratici, che ben presto sono diventati per me compagni di viaggio, che mi affiancano e ogni giorno mi stupiscono. Col mio docente di enogastronomia, il Prof. Andrea Duò, ho avuto la fortuna di assistere alla nascita di un piatto, un antipasto per la precisione, creato appositamente per il 2° evento culturale-enogastronomico di Polesine Cultura da Gustare che ci vede impegnati.

Eravamo in laboratorio, come sempre di venerdì, e avevamo di fronte come ingredienti a disposizione, i prodotti tipici di alcuni piccoli comuni che si affacciano lungo il corso del fiume Adige: l'insalata di Lusina, le mele di Castelbaldo, le noci di Pettorazza e il prosciutto crudo di Montagnana. "Come possono combinarsi in un unico piatto?" ci chiedevamo perplessi noi studenti. Ed ecco, come dal cilindro del mago, il Prof. ci ha fatto osservare che ognuno di questi ingredienti ha un sapore del tutto particolare: forte e intenso quello del prosciutto, morbido e delicato quello delle noci e delle mele, fresco e croccante quello dell'insalata. Saperi che ben si sposano insieme per un antipasto del tutto nuovo e originale. Ciliegina sulla torta, anche il nome è già pronto: "Athesis", l'Adige dei latini, ed ecco che lo

L'esperienza sul campo mette davvero alla prova È nello stage che la vita è vera

J. Segantin - 4C Enogastronomia

Uno dei punti di forza dell'Istituto alberghiero "Cipriani" è la possibilità che viene data agli studenti di terza e quarta di sperimentare per quattro settimane consecutive la realtà del mondo lavorativo in un'azienda alberghiera.

Le varie riforme scolastiche del professionale, come spesso ci dicono i nostri docenti, hanno nel tempo cambiato la natura di questa scuola che dovrebbe essere quella di preparare professionisti del settore ristorativo pronti per il mondo del lavoro. Ma negli ultimi anni le ore di attività pratica si sono ridotte di molto, da 20 sono passate a 4 alla settimana. Ecco allora che l'attività di stage diventa il vero banco di prova per capire se veramente vogliamo dedicare il nostro

futuro a questo lavoro appassionante, ma anche molto faticoso. La mia prima esperienza di stage si è svolta a Varenna, un piccolo paradiso che si affaccia sul lago di Como, in provincia di Lecco, nel ristorante Crotto di Pino.

La tensione all'arrivo era alle stelle, mille le domande sui colleghi che avrei incontrato, sulla giornata lavorativa, sulle mansioni che mi sarebbero state affidate. Ora, a distanza di alcuni mesi, posso dire di essere stata fortunata, i colleghi erano molto disponibili e simpatici, in particolare il datore di lavoro mi ha insegnato molto, soprattutto piatti tipici del luogo, tra cui: sciatt Valtellina, pizzoccheri e malformati. Ho imparato anche a cucinare alcuni tipi di selvaggina come il cervo e la lepre.

chef dimostra, e cerca di trasmetterci, tutta la sua passione per la storia. In poco tempo e con semplici accortezze ci

mostra come gli ingredienti siano in perfetta armonia tra loro: un piatto gradevole e originale che merita un brindisi con un

Serprino dei Colli, vino bianco, secco, non troppo forte. È stata una lezione emozionante, ho capito come la conoscenza degli



Otto a Malta con Erasmus

Otto studenti dell'alberghiero Cipriani sono andati a Malta, impegnati nel progetto Erasmus plus "Leo quali-TC: creating the next generation of digital restaurant&hospitality drands". I ragazzi sono partiti dall'aeroporto di Treviso con meta Gzira nell'isola di Malta e svolgono un tirocinio formativo per un mese fino al 17 febbraio 2019.

È stata un'esperienza unica per il mio percorso formativo: ho capito quanto vale l'esperienza sul campo, rimanendo in cucina anche più di otto ore al giorno, con ritmi frenetici, perché i clienti non amano attendere, dove la concentrazione deve sempre essere al 100% perché anche il piccolo errore può compro-

mettere la perfezione di un piatto. Non lo potrei mai imparare a scuola, non solo per il poco tempo passato in laboratorio, ma anche per la tranquillità con cui lo si svolge. Manca l'adrenalina della richiesta del cliente, e manca l'imprevisto che sono gli aspetti che ti fanno amare questo lavoro. Almeno per me è stato così.

ingredienti, il rispetto della tradizione, la passione per il proprio lavoro e il desiderio di innovazione, sono gli elementi per creare un piatto nuovo che esalta il sapore e i colori dei prodotti polesani, in un ideale omaggio al nostro territorio. Grazie Prof., con grande semplicità ci ha trasmesso una lezione di scuola e di vita, che non dimenticheremo!

M. Mantovani
4C Enogastronomia

UN NUOVO PERCORSO

L'alternanza scuola-lavoro è durata quattro settimane, un mese circa, iniziata sabato 19 maggio e finita domenica 17 giugno 2018, al Regina Adelaide, un Hotel 4 stelle a Garda, nel settore enogastrono-

mico. Questo stage è stato il mio primo approccio al mondo del lavoro, molto intenso e duro, nel senso che non è stato facile, anche se appagante e nuovo, perché oltre a esser riuscita a superare la mia innata timidezza, ho vinto limiti e paure che pensavo invalicabili. Sono riuscita, sia pure con un po' di tempo, ad ambientarmi in un nuovo percorso di vita, a relazionarmi con persone che non conoscevo, ma che si sono rivelate ottimi compagni di lavoro, pazienti e rassicuranti davanti ai miei tentennamenti. Sicuramente un mese che mi ha cambiata dal punto di vista professionale. Penso di aver migliorato le mie conoscenze per quanto riguarda i molteplici metodi di taglio, cottura e preparazione di alcuni piatti tipici dell'albergo,

ma sono convinta che sia stata anche una prova di vita, ho imparato a essere completamente autonoma in ogni aspetto della vita quotidiana, in una città che non conoscevo, con persone mai viste. Se qualcuno leggerà queste poche righe, sappiate che ora sono alla "corte" di Arrigo Cipriani nel suo Harry's Bar dove tutto è ordine e precisione.

E. Luo
4C Enogastronomia

UNA SCUOLA CHE FA CRESCERE

L'esperienza scolastica più bella che porterò nella memoria è l'alternanza scuola-lavoro che ho svolto dal 18 maggio al 17 giugno 2018 ad Abano Terme presso l'Hotel Terme Milano *** , frequen-

tato da clientela matura, di nazionalità estera che viene a trascorrere un periodo di cure. L'Hotel è a conduzione familiare, più due addetti al ricevimento che ormai lavorano lì da moltissimi anni. Il personale e anche il titolare al mio arrivo si sono subito presentati molto disponibili. I primi giorni ero un po' impacciata, ma il figlio del titolare, molto giovane anche lui e alle prime armi, si è subito proposto di aiutarmi per familiarizzarmi con l'ambiente. Dopo due settimane sapevo già come rispondere al telefono, prendere prenotazioni e accogliere clienti e svolgere le piccole mansioni quotidiane come per esempio scrivere il menù del giorno in tre lingue diverse: inglese, tedesco e russo. Nell'ultima settimana mi hanno proposto di proseguire e fare la stagione ed ho accettato volentieri. Il mio primo compito importante è stato di andare in aeroporto ad accogliere una cinquantina di persone provenienti da Israele, ma di nazionalità russa, ero l'unica che poteva comunicare con loro perché nessuno del personale sapeva l'inglese. È stata una vera esperienza: ho imparato a gestire la situazione con molti clienti, ho conosciuto persone con diverse culture, ma anche come vivere da sola e gestire i miei guadagni. Quindi mi sono sentita molto motivata e proiettata alla mia vita futura e al "mondo dei grandi" ho capito che quello che impariamo a scuola è solo una piccola fetta che si aggiunge poi a ciò che ci circonda e alle persone con cui entriamo in contatto.

E. Sokoljova
4A Accoglienza Turistica

CIASCUNO AL SUO POSTO

A. Mancini
4A Accoglienza

Oltre all'Alternanza, nel nostro Istituto si fanno anche altre esperienze, per esempio si partecipa alle serate di Polesine Cultura da Gustare. Durante questi eventi gli studenti si mettono in gioco davanti ad ospiti e genitori: la Cucina realizza nuove exquisite pietanze, la Sala fa accomodare i clienti ai tavoli, preparati in stile moderno, e fornisce informazioni per assaporare al meglio il cibo e i vini, non manca l'Accoglienza turistica che si occupa degli inviti, delle locandine, di ricevere il cliente e d'intrattenerlo durante la cena. La nostra è una scuola aperta che offre agli studenti tanti progetti operativi, sia all'interno che all'esterno, con attività reali, spesso in collaborazione con Enti esterni, così gli studenti possono vedere dal vivo che cosa succede nel lavoro vero. Questo mi ha fatto scegliere il Cipriani e ne sono contento.

MY SCHOOL EXPERIENCE

K. Xhaferaj
4C Enogastronomia

My name is Klaudia Xhaferaj, I'm 17 years old and I live in Rovigo. I've been attending "GIUSEPPE CIPRIANI" professional High School, in Adria, since 2015. When I was 14 I decided to attend this school because I really liked it the first time I saw it. The teachers were nice, friendly and they helped me a lot in the first years. In this school you have to decide what you want to do (in your future) in the third year and I choose to study Food and Beverage subjects. Every Thursday I stay at school until 4 p.m. because I cook and prepare dishes with my classmates; we also clean up the kitchen lab where we work. In my class there are 21 students, we are good friends and we help each other. Today I'm in the fourth year and I'm really happy and satisfied about my school and my studies.

CRUCIPRIANI

a cura del prof. FABRIZIO MELINA

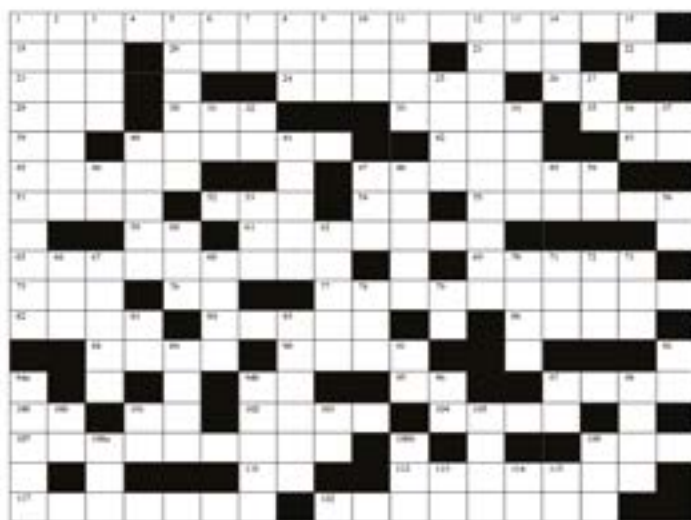


Soluzione Crucipriani di pagina 12



ALCUNI DETTAGLI

Nato a Gavello (Ro) il 21.04.1958, residente ad Adria, Insegnante di tecnica dei servizi di sala e vendita dal 1982/83 all'Istituto alberghiero. Esperto manager dei servizi ristorativi, il Prof. Melina ha formato e guidato per 20 anni il gruppo musicale Ipsar Rock formato da studenti. È sua l'ideazione del Crucipriani per la Gazeta, ed è anche l'autore di "Alcuni dettagli", libro edito nel 2018 da youcanprint.



ORIZZONTALI

- 1) Camicia rossa ed eroe dei due mondi (nome e cognome)
- 19) Ente Lavoratori Socialisti
- 20) Coloro che hanno scarsa intelligenza, tardivi nel capire
- 21) Precede... Janeiro
- 22) Prima dell'Euro
- 23) Rovigo, Catania e Empoli
- 24) L'abitazione, la residenza del re (palazzo reale)
- 26) Anche sopra
- 29) Ugo, Agostino e Dario
- 30) Né mia né sua
- 33) Battente di finestra che si apre esternamente o internamente - Porta di armadio
- 35) Gli Stati membri delle Nazioni Unite - Sigla
- 38) Senatore in Breve
- 39) Decisa affermazione
- 40) Compongono il cast
- 42) Prodotto Interno Lordo
- 43) La città vicina a Venezia
- 45) Asciutto, secco, privo di umidità
- 47) Germanico, insediato principalmente negli odierni stati tedeschi (dicesi: Anglo/...)
- 51) Pronome di 3^a pers. plur. masch. e femm. - Che appartiene a...
- 52) Disciplina sportiva olimpica invernale che può essere a 2 o a 4
- 54) Telefono Casa...
- 55) La locuzione latina ora et...
- 57) In una preghiera ... e così...
- 59) Particella...Di questo film... ho sentito parlare
- 61) Colui che... la pelle, la faccia, la salute, il lavoro...
- 65) Filippo Tommaso ... poeta e scrittore italiano, fondatore del futurismo
- 69) Di territori molto ampi, estesi...

- 75) La cantante Martini
- 76) Articolo per... cane
- 77) Mettere una persona o una cosa al posto di un'altra
- 81) Articolo per... stagno
- 82) È la più grande delle isole dell'Arcipelago Toscano vicino alla Corsica
- 84) La esegue un più tra due cifre
- 86) Caracas senza C
- 88) La squadra di calcio Argentina che precede Juniors
- 90) Area di vegetazione isolata in un deserto
- 94) Katryn e Judy
- 95) La sesta nota
- 97) 3a persona del verbo Parare
- 100) Le vocali in Siti
- 101) Pronome riflessivo e terza nota musicale
- 102) Empoli Imola Genova e Hannover
- 104) Capitale della Norvegia
- 107) Adda, Dora Baltea, Oglio e Sesia lo sono del Po
- 109) Diminutivo di Cristina
- 111) Prima persona singolare
- 112) Annullare, sopprimere, cancellare, abrogare, revocare, togliere, levare, depennare... ecc.
- 117) Capitale della Siria ...
- 122) Si dice a chi è facile a intenerirsi, a commuoversi

VERTICALI

- 1) Capitale della Palestina
- 2) Capitale dell'Egitto
- 3) Usato in lingua Inglese
- 5) Risultato Giusto, perfetto...
- 6) L'insegna delle Poste
- 7) Pubblico Ufficio
- 8) Empoli, Palermo e Roma
- 9) Germana, Isolina e Elsa
- 10) Associazione Delle Ginestre

- 11) Capitale della Lettonia
- 12) I cittadini di Bratislava capitale della Cecoslovacchia
- 13) Aiuti Internazionali
- 14) Articolo Spagnolo per Gringos
- 15) Articolo per Pane
- 25) Istituto Nazionale della Previdenza Sociale
- 27) Metà uomo
- 31) Utile senza ile
- 32) Targa di Aosta
- 34) Associated Locksmiths Of America
- 36) Novara e Milano
- 37) Unione Europea
- 40) Bellissimi Ragazzi nella mitologia Greca
- 41) Chi ha incastrato Roger... film del 1988 privo di una b
- 46) Irto senza to
- 47) Dry o Demi... Spumantizzati
- 48) Uno dei tre moschettieri
- 49) Nota Bene
- 50) Le vocali in Pelo
- 53) Orto senza una O finale
- 56) Addio senza Dio
- 60) Si occupa di luce e gas in Italia Sigla
- 62) Movimento della crosta terrestre, come terremoto
- 66) Associazione Italiana Leucemie
- 67) Titolo onorifico ebraico = Maestro
- 68) Il nome della Scrittrice e poetessa Morante
- 70) Ampi spazi aperti collocati all'interno di edifici, in genere ad uso pubblico
- 71) Né mia né tua. Di lui
- 72) Malformazione nervosa del corpo
- 73) Come, uguale a rabbia
- 78) Oasi senza la vocale ultima
- 79) Tecnico Culturale
- 83) Miao senza Mi
- 85) Famoso cocktail di origine cubana composto da rum, zucchero di canna, succo di lime e menta fresca
- 89) Chiuso privo di so
- 91) Articolo maschile singolare
- 92) Targa di Taranto
- 94a) Ardere di nuovo
- 94b) Nazione Africana
- 96) Le vocali in Tao
- 97) La sua lunghezza, 652 km, lo rende il più lungo fiume interamente compreso nel territorio italiano
- 98) Più uniche che ...
- 100) Se in lingua Inglese
- 101) Mille e Cinquanta in numeri romani
- 103) Genova e Imola
- 105) Negozio in Inghilterra

Ringraziamo tutti gli Enti e le Aziende che hanno sostenuto l'evento in qualità di Sponsor.

