

Oggitalia®

Anno XXXVIII - N. 4 - Marzo/Aprile 2020 - Imprimé à Taxe Réduite

4

www.elilanguagemagazines.com

Regioni & sapori d'Italia

Tour primaverile
di **Portofino** e dei
posti più *chic* della
Riviera di Levante



campus
L'INFINITO





Ciao! In questo numero Oggitalia vi accompagnerà a scoprire la bella Liguria e i suoi sapori tipici. Vedremo come Alexa, l'assistente virtuale messa a punto da Amazon, sia diventata un aiuto anche per i

giovani italiani nello svolgere i compiti scolastici. Ascolteremo dalla voce del cantante dei Modà come e perché sia nato l'ultimo album, "Testa o croce". Arturo Galansino, il direttore della Fondazione di Palazzo Strozzi, a Firenze, ci svelerà i segreti per realizzare delle mostre di successo come quelle da lui dirette nell'ultimo anno. Conosceremo i punti di forza e gli aspetti su cui deve ancora lavorare la nostra squadra femminile di fioretto, arrivata seconda ai Mondiali di Budapest. Infine, vi racconteremo il nuovo libro di Francesco Carofiglio, *L'estate dell'incanto*, e scopriremo insieme come l'autore ami raccontare al pubblico la sua vocazione per la scrittura.

Buona lettura!
Silvia

Marzo/Aprile 2020
Direttore responsabile
Lamberto Pigini
Redazione
Paola Accattoli
Grazia Ancillani
Cristina Ciarrocca

Responsabile editoriale
Daniele Garbuglia
Per la vostra corrispondenza:
"Oggitalia"
ELI P.O. box 6 - 62019
Recanati (MC) Italia
www.elilanguagemagazines.com

 **Audio**
Per tutti gli abbonati, l'abbonamento alle riviste include la possibilità di scaricare gratuitamente, in formato MP3, l'audio di tutte le riviste dall'area risorse del sito www.elilanguagemagazines.com, inserendo il codice di accesso presente in ogni numero della rivista.

 **Note per l'insegnante**
Per l'insegnante, l'abbonamento alle riviste include la possibilità di scaricare gratuitamente, oltre al materiale audio in MP3, le Note per l'insegnante di tutte le riviste disponibili in formato PDF. L'insegnante deve prima registrarsi nell'area risorse insegnanti del sito www.elilanguagemagazines.com.

Sommario

Regioni & sapori d'Italia



3

Tour primaverile di Portofino e dei posti più chic della Riviera di Levante di Laura Elia da www.lavocedineewyork.com

La primavera è senza dubbio il momento migliore per visitare la regione Liguria e scoprire le bellezze della riviera a levante di Genova. Qui il profumo del mare si mescola a quello della natura e ogni angolo ci riporta al suo passato

Inchiesta



4

«Alexa, quanto fa 327 diviso 3?» I compiti ai tempi dell'assistente virtuale di Francesca Milano da www.ilsolo24ore.com

Sempre più studenti italiani ricorrono ad app e ad altri dispositivi tecnologici per svolgere gli esercizi a casa. E si riapre il dibattito sull'utilità o meno dello studio fuori dagli orari di lezione

Spettacolo



6

Modà, le storie vere di "Testa o croce"

di Luigi Bolognini da www.repubblica.it

Il nuovo disco della band, con temi forti (una canzone d'amore su due pazienti di un ospedale psichiatrico) e storie reali: «Non siamo il sound odisserico, non siamo né trap né rap, non pensiamo alle classifiche ma al cuore»

Arte & Design



8

Arturo Galansino: «Come si costruisce una mostra di successo?» di Mauro Querci da www.panorama.it

Il segreto è provare a incuriosire il visitatore, a raccontargli una storia che non ha mai sentito e comunque lo interessa. Il direttore della Fondazione di Palazzo Strozzi a Firenze spiega come, nell'ultimo anno, il museo ha avuto un milione di visitatori

Sport



10

Mondiali scherma: Italia d'argento nel fioretto femminile di Flavio Vanetti da www.corriere.it

Nella finale per l'oro Di Francisca, Errigo, Palumbo e Volpi sono state sconfitte ai supplementari dalla Russia con il punteggio di 43-42. È la settima medaglia azzurra. Le parole delle azzurre: «Fa male perdere così, ma ci sono i presupposti per tornare a vincere»

Letteratura



12 **L'estate dell'incanto, il nuovo libro di Francesco Carofiglio**

Il nuovo libro di Francesco Carofiglio racconta la storia di Miranda che, ormai novantenne, ricorda l'estate del 1939, trascorsa nella tenuta del nonno nella campagna pistoiese. Una villeggiatura che, come avrebbe scoperto più tardi, era in realtà una fuga dalle prime deportazioni e dalla Seconda guerra mondiale da www.illibraio.it

Giochi e attività

14

Attività divertenti e stimolanti sugli articoli di "Oggitalia"

La primavera è senza dubbio il momento migliore per visitare la regione Liguria e scoprire le bellezze della riviera a levante di Genova. Qui il profumo del mare si mescola a quello della natura e ogni angolo ci riporta al suo passato

Vai a p. 15 per scoprire un piatto tipico di questa regione!



Tour primaverile di Portofino e dei posti più chic della Riviera di Levante

[TRATTO DA *La Voce di New York*]
di Laura Elia

È finalmente arrivata la primavera e, con l'arrivo della bella stagione, è tempo di scoprire quelle località che in questo periodo dell'anno si mostrano in tutto il loro splendore con i paesini meno frequentati, il clima più mite e le spiagge poco affollate. Senza dubbio è il momento migliore per visitare la Liguria e scoprire le bellezze della riviera a levante di Genova, tra le coste più belle del nostro Paese. Qui il profumo del mare si mescola a quello della natura e ogni angolo ci riporta al suo passato.

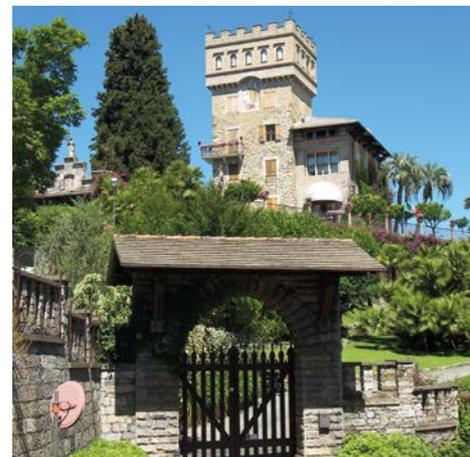
Portofino, la perla di Levante. Questo piccolo gioiello della costa ligure, a pochi chilometri da Genova, è una delle più rinomate* località turistiche del mondo, meta privilegiata da migliaia di turisti, sia italiani che stranieri. Noto a tutti per l'incantevole porticciolo, le case colorate e la famosa piazzetta, suo simbolo e luogo di ritrovo di personaggi famosi, è un susseguirsi di vicoli e stradine ricche di fiori che si alternano alle boutique di lusso e ai ristorantini tipici che animano il paese. Atmosfere che si fondono con il patrimonio storico e architettonico.

Riviera di Levante. Lasciato Portofino, si arriva a Camogli, tipico borgo marinaro con case alte e colorate e un bellissimo, seppur piccolo, centro storico, con l'antico Castello della Dragonara a picco sul mare. Procedendo verso oriente, si incontrano Santa Margherita Ligure e Rapallo. La prima, un po' più chic, con i suoi eleganti palazzi affrescati con splendidi trompe l'oeil, bar e negozi esclusivi, è una delle capitali del turismo italiano e straniero, un tempo meta di personaggi illustri. Inoltre è la



patria dei famosi gamberoni rossi, specialità del posto da degustare in uno dei tipici ristorantini vista mare. Rapallo, sempre elegante ma un po' meno sofisticata*, è famosa soprattutto per il suo lungomare affacciato sul golfo e il suo Castello sul mare. Il centro storico è fatto di case alte, carruggi* e porticati. Si può passeggiare tra botteghe storiche ed eleganti boutique o sedersi in uno dei tanti localini e sorseggiare un drink. Subito dopo Rapallo, proseguendo lungo la costa frastagliata della Riviera di Levante, vale la pena visitare le cittadine di Chiavari e Sestri Levante, fino ad arrivare alle Cinque Terre.

Le Cinque Terre. È qui che termina la Riviera di Levante: Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore sono cinque suggestivi borghi incastonati tra la terra e il mare, famosi in tutto il mondo per il loro incantevole paesaggio e inseriti per questo tra i patrimoni



dell'umanità dall'Unesco. Una vera e propria oasi naturalistica, con acque cristalline, piccole spiagge, coste frastagliate e una natura incontaminata. Lungo le Cinque Terre si trova la famosa Via dell'Amore, un romantico sentiero a picco sul mare, che collega i borghi di Riomaggiore e Manarola, da cui si possono ammirare scorci meravigliosi.

Glossario

carruggi: vicoli della Liguria
rinomate: famose
sofisticata: raffinata



“Alexa, apri MYmovies.”



[TRATTO DA **IlSole24ORE.com**]
Di Francesca Milano



«Alexa, quanto fa 327 diviso 3?» Altro che divisioni in colonna e calcoli a mente. Oggi i compiti si fanno con la tecnologia. Anzi, si fanno fare alla tecnologia. Il che riapre il dibattito sulla loro efficacia. Servono ancora? Oppure è inutile fingere di esercitarsi sulle operazioni matematiche se per avere il risultato basta chiedere aiuto a un dispositivo e per tradurre la versione di latino basta cercare online? Il dibattito è aperto.

«Alexa, quanto fa 327 diviso 3?» I compiti ai tempi dell'assistente virtuale

Sempre più studenti italiani ricorrono ad app e ad altri dispositivi tecnologici per svolgere gli esercizi a casa. E si riapre il dibattito sull'utilità o meno dello studio fuori dagli orari di lezione

Si potrebbe obiettare* che, da quando i docenti hanno inventato i compiti a casa, gli studenti hanno trovato il modo di alleggerire l'onere*, sempre grazie agli strumenti tecnologici. Un tempo ci si dettavano gli esercizi per telefono, oggi ce li si fa dettare dall'assistente virtuale. Esistono siti e app che contengono le risposte alle domande di tutte le materie che si studiano in ogni ordine e grado scolastico. E addirittura si può copiare senza leggere, risolvere gli esercizi di matematica fotografando la pagina del libro o ancora farsi leggere dall'assistente virtuale un testo. E poi ci sono le app per condividere i compiti e farsi dare una mano da chi è più bravo, o ancora le app che spiegano in maniera

sintetica i principali concetti di storia, filosofia e letteratura.

«Tutto questo dimostra che i compiti a casa sono inutili - spiega Maurizio Parodi, dirigente scolastico e autore del libro *Così impari: Per una scuola senza compiti* -, anzi sono dannosi: l'unico effetto che sortiscono* è la repulsione* per lo studio e il rifiuto del libro, che viene visto come strumento di tortura».

Secondo Parodi è a scuola che bisogna imparare, non a casa. Come avviene in Finlandia, per esempio, dove i compiti sono stati aboliti ma allo stesso tempo (o forse proprio grazie a questo?) il livello di istruzione è tra i più alti. «La Francia - racconta Parodi - sta sperimentando lo studio accompagnato, strumento utile per



evitare le disuguaglianze sociali causate proprio dai compiti». Infatti, secondo Parodi, i bambini svantaggiati a scuola lo sono doppiamente se a casa non possono contare sull'aiuto dei genitori.

Se si vuole abolire i compiti a casa, però, è necessario cambiare il modo di insegnare: «Anche le indicazioni ministeriali dicono che la lezione frontale non funziona più, ma i docenti italiani non sono ricettivi* al cambiamento. Bisogna mettere gli studenti nella condizione di capire le proprie risorse, attraverso un apprendimento naturale e anche attraverso il mutuo insegnamento. L'apprendimento non si allena, si esplora». Differente è, invece, l'approccio di Emanuela Confalonieri, docente di psicologia dello sviluppo presso la facoltà di psicologia dell'Università Cattolica di Milano.

«Soprattutto d'estate - spiega - i compiti servono per tenere allenate le competenze e le strategie di apprendimento, altrimenti si rischia che il riavvio a settembre sia molto faticoso». L'obiettivo è, dunque, quello di trovare un giusto equilibrio tra le vacanze e lo studio. «Per questo serve un'alleanza tra genitori e insegnanti» sottolinea Confalonieri. Compiti sì, dunque. Purché vengano corretti. «In questo modo si valorizza lo sforzo degli studenti». Ma come la mettiamo se i compiti vengono svolti con l'"aiutino" della tecnologia? «Gli studenti vanno educati - chiarisce Confalonieri - perché capiscano che barare* sui compiti non ha senso: senza allenamento non riusciranno a superare i compiti in classe, dove non si può chiedere l'aiuto di una app o di un'assistente virtuale».

Lo studio a casa ha anche un'altra importante funzione: quella di permettere allo studente di mettersi alla prova. «Il vero scopo dei compiti - spiega la docente della Cattolica - è quello di permettere al docente di verificare se ha spiegato bene, e all'alunno se ha capito bene». Per questo, i compiti non solo vanno fatti, ma vanno anche corretti il giorno successivo in classe. Certo, tradurre una versione di greco o risolvere una equazione matematica è faticoso. «L'apprendimento è faticoso - ammette Emanuela Confalonieri - ma è una fatica bella. Questo bisogna trasmettere agli studenti».

Glossario

barare: non rispettare le regole
obiettare: rispondere dicendo il contrario
onere: impegno
repulsione: avversione
ricettivi: adatti a ricevere
sortiscono: producono



Modà, le storie vere di "Testa o croce"

Il nuovo disco della band, con temi forti (una canzone d'amore su due pazienti di un ospedale psichiatrico) e storie reali: «Non siamo il sound odierno, non siamo né trap né rap, non pensiamo alle classifiche ma al cuore»



[TRATTO DA **la Repubblica**]

Di Luigi Bolognini

Vi erano mancati? Tre anni di silenzio sono un'enormità in un mondo musicale che vive nell'eterno presente. Ma per i Modà ha prevalso la sindrome pigiama*, quello del cantante Kekko Silvestre: «Sono un pigrone casalingo: amo apparecchiare la tavola alle 19:15, cenare alle 19:30, poi stare con la mia bimba a giocare o guardarmi il Napoli in tv con gli amici. Ne avevamo fatte troppe nei sette anni

precedenti, mi avevano rubato la vita, dovevo rilassarmi. Io sono un cantautore per passione, non per professione ed ero arrivato al punto di non divertirmi più».

Il che non aveva escluso il lavoro, certo: comporre canzoni e scrivere un film, *Cash. Storia di un campione*, che poi non è stato mai realizzato per motivi di produzione ed è diventato un romanzo edito da Mondadori. E ha sfiorato la recitazione nell'ultimo film di Checco Zalone: «Dovevo fare un carceriere o una pornstar, ma non ci siamo trovati coi tempi».

Fino a quando l'idea di "Testa o croce", il nuovo disco, non si è fatta largo. E ha obbligato Silvestre a lasciare il pigiama per vestirsi e andare al bar. Ma in senso letterale: «Sono andato in caccia di storie di persone qualsiasi, però storie vere, non create dalla mia fantasia. Mi sedevo al banco, attaccavo bottone*, facevo raccontare le proprie esperienze. Se erano un po' ubriachi, meglio, perché avevano meno remore*. Certo, quando mi riconoscevano si bloccavano, ma per fortuna tanti non sapevano chi ero». Così ne è uscito un album sincero e curioso, basti pensare a *Quel sorriso in volto*, canzone sulla storia d'amore vera tra due ospiti di un ospedale psichiatrico: «Quando l'ho scritta ho provato a cercarli, ma avevano cambiato istituto». Oppure





neppure un baffo* all'osservazione: «Certo, "Testa o croce" non è il sound di adesso in Italia, noi non siamo né trap né rap. Ma non pensiamo alle classifiche, ma al cuore. E abbiamo netta* la sensazione che i dischi che dureranno saranno quelli interamente suonati, con le chitarre, il basso, noi ci mettiamo anche i violini, non quelli con campionatori e macchine elettroniche».

Insomma, la sfida è stata lanciata. Il luogo dove si svolgerà, però, non è in

provincia di Imperia: «Sanremo? Abbiamo già dato, è un devastante tritacarne. San Siro? Vediamo, l'abbiamo già fatto due volte, grandi feste. Ma con "Testa o croce" abbiamo azzerato tutto quel che è successo prima, ripartiamo da capo. È la nostra terza vita, dopo la gavetta, dove non ci filava* nessuno, e il successo totale, dove ci filavano anche in troppo. Per far ricadere quello che è già accaduto bisognerà lavorare moltissimo, ma senza sovraesporci».

Traduzione: solo 11 date dal vivo fino

a *Per una notte insieme*, su un amore a distanza, con lui che la va a trovare e scopre che lei ha un altro, e le fa un discorso finale che si potrebbe pensare di insulti, invece è di ringraziamento per tutto quel che gli ha dato. E naturalmente il singolo già in circolazione, *Quelli come me*, in cui descrive la solitudine di chi a volte ha bisogno di sfogarsi* con uno sconosciuto al bar. Canzoni in puro stile Modà, e qui qualcuno potrà storcere il naso. La band è di quelle che o la ami o la odi, per la scelta artistica, perennemente rivendicata, di un pop classico e anche smielato. Una musica demodé e dei Modà, i quali non aricciano



a primavera: 2 dicembre Bologna, 4 dicembre e 28 marzo Milano, 7 dicembre Brescia, 8 dicembre Torino, 11 dicembre Firenze, 14 dicembre e 20 marzo Roma, 6 marzo Acireale, 10 marzo a Eboli e 14 marzo Bari.

Glossario

- attaccavo bottone:** iniziavo una conversazione con uno sconosciuto
- ci filava:** era interessato a noi
- netta:** chiara, sicura
- non aricciano neppure un baffo:** non si preoccupano per niente
- remore:** paure di parlare
- sfogarsi:** confidarsi
- sindrome pigiama:** metafora per dire "voglia di riposare"



Arturo Galansino: «Come si costruisce una mostra di successo?»

Il segreto è provare a incuriosire il visitatore, a raccontargli una storia che non ha mai sentito e comunque lo interessi. Il direttore della Fondazione di Palazzo Strozzi a Firenze spiega come, nell'ultimo anno, il museo ha avuto un milione di visitatori



[TRATTO DA **Panorama**]

Di Mauro Querci

La scommessa è questa: mettere il visitatore di fronte a un'opera d'arte, magari contemporanea, magari pure considerata "difficile", ed evitargli quella sensazione d'inadeguatezza del "che ci faccio qui?" Al contrario, provare a incuriosirlo, a raccontargli una storia che non ha mai sentito e comunque lo interessi, che alla fine gli possa far riconoscere che "sì, la mostra vale il prezzo del biglietto". Scommessa non facile nel Paese più ricco d'arte al mondo, dove però "cultura" suona

spesso come una brutta parola, dove le esposizioni-fotocopia somigliano a palline che rimbalzano da una città all'altra e dell'artista di grido c'è il nome, ma molte poche opere. Eppure qualcuno prova a lavorare a un progetto diverso. Arturo Galansino è nato nel 1976 in Monferrato, è storico dell'arte e ha ricoperto incarichi di rilievo, per esempio alla Royal Academy of Arts di Londra; dal 2015 dirige la Fondazione di Palazzo Strozzi a Firenze, una città non esattamente con la vocazione alla contemporaneità. Ma lui, che è specializzato sulla pittura del Cinquecento, ha dato la scossa* con un'offerta di mostre

che va dal cinese "militante" Ai Wei Wei al maestro di Leonardo, cioè il Verrocchio; da un record come quello di Marina Abramovic', protagonista dell'esposizione contemporanea più vista in Italia, al "Rinascimento elettronico" di Bill Viola («Da quando sono qui, vivo una schizofrenia feconda tra passato e presente» sintetizza). Il pubblico dunque, giovani compresi, risponde (per Abramovic' il 50% dei visitatori aveva meno di 30 anni). Galansino racconta che cosa oggi significhi costruire una mostra di successo, dove l'onnipresente business abbia comunque rispetto per chi va a vederla. [...]

I numeri vi danno ragione. Palazzo Strozzi ha avuto 180.000 visitatori per Abramovic'. Firenze è nel circuito internazionale per l'arte contemporanea. Qual è la ricetta per "cucinare" una mostra di successo?

Ci sono due aspetti nella questione. Il primo obiettivo che ci poniamo è quello di allargare la conoscenza del pubblico, offrire un punto di vista diverso. Anche quando facciamo una mostra su Verrocchio, nell'anno leonardesco in apparenza saturo* di iniziative, noi abbiamo parlato del maestro in rapporto all'allievo. L'altro aspetto cruciale è quello economico. Nel mix



Quella contemporanea è comunque "di nicchia". Quindi come si fa?

Credo che si debba coinvolgere il visitatore in una storia. Il contemporaneo va sottratto alla dimensione un po' oscura in cui spesso si confina da solo. Prendiamo la mostra di Tomàs Saraceno, aperta a febbraio. È un quarantenne che lavora su temi del nostro tempo, come quelli ambientali. Dall'era dell'Antropocene in cui viviamo, dove l'uomo ha un impatto violento sulla natura, Tomàs immagina il passaggio all'Aerocene, l'età dell'aria, dove il modo di vita sia più sostenibile. Esporrà delle sculture volanti che, appunto, fluttueranno* nell'aria grazie ai cambiamenti di temperatura generati dal sole. Il suo è un nuovo linguaggio scientifico e poetico che sono certo incontrerà l'interesse del pubblico.

Quand'è che una mostra raggiunge il suo fine?

Durante un'esposizione, spessissimo mi confondo* tra il pubblico per coglierne umori, commenti. Ecco, quello che mi gratifica di più è sentire una signora, magari abituata solo all'arte classica, che davanti a un'installazione dice: «Mi piace...» Nella mia visione, il Palazzo dev'essere una struttura d'incontro, con varie funzioni. Ogni anno ci passano per le tante iniziative oltre un milione di persone. Abbiamo anche progetti per far fruire l'arte a chi è affetto da autismo, Alzheimer o Parkinson. [...]



C'è chi oggi mitizza le mostre che si facevano ieri...

Quando Roberto Longhi, nel 1951, ha organizzato la mostra di Caravaggio a Palazzo Reale, a Milano, ha realmente lasciato un segno. Ha creato un grande pubblico per l'arte che fino allora aveva coinvolto un'élite. Soprattutto ha scelto un artista del passato che parlava il linguaggio del presente. È molto difficile ripetere quell'operazione. Ma la sua lezione vale ancora. E così bisogna contaminare*, arricchire il gusto, andare oltre i soliti 3 o 4 nomi già noti o, in altre parole, aprire la mente. [...]



del bilancio di Palazzo Strozzi solo il 20% delle risorse è pubblico. Il 40% è privato, ma la componente più significativa è il 40% che deriva dai biglietti venduti. Una percentuale sconosciuta anche nei musei americani... Il successo, il gradimento permette di organizzare altre mostre. È un'alchimia, o meglio, un equilibrismo, tra qualità dell'offerta, resa economica, ricerca di un approccio innovativo, anche quando si tratta d'arte classica.

Glossario

contaminare: far toccare e convivere cose diverse
fluttueranno: si muoveranno come le onde
ha dato la scossa: ha portato vivacità e novità
mi confondo: mi mescolo
saturo: pieno



Sport

[TRATTO DA **CORRIERE DELLA SERA**]

Di Flavio Vanetti

Oro a sette secondi scarsi dal termine, argento alla fine dopo una stoccata* supplementare nella quale Elisa Di Francisca ha la priorità ma incassa* la rimessa vincente di Inna Deriglazova, quella con cui ha sempre conti da regolare. Storia lunga, di fioretti e grandi battaglie: procede da Rio 2016 e arriva a questi giorni. Pareva fatta, stavolta; pareva maturo il 2-2 nelle più recenti sfide personali tra le super-rivali dell'arma di punta, avendo Inna trionfato in Brasile e qui a Budapest ed essendo stata sconfitta in giugno all'Europeo. Invece no: spietata e ingorda, la zarina. Dopo averla superata nella semifinale individuale,

Mondiali scherma: Italia d'argento *nel* *fioretto femminile*

Nella finale per l'oro Di Francisca, Errigo, Palumbo e Volpi sono state sconfitte ai supplementari dalla Russia con il punteggio di 43-42. È la settima medaglia azzurra. Le parole delle azzurre: «Fa male perdere così, ma ci sono i presupposti per tornare a vincere»

la campionessa olimpica e iridata* ha piegato Elisa pure nel match conclusivo della finale a squadre. Con un particolare corrosivo per l'umore

italiano: Deriglazova ha pareggiato (42-42) a meno 6"48 perché l'azzurra, già ammonita, è stata sanzionata con il "rosso" perché ha coperto il bersaglio



con la testa. Decisione esagerata? Un altro aiutino ai potentissimi russi? A giudicare dai replay, pare di no: la sanzione ci stava, forse più di quella che aveva determinato il "giallo". Costretta a reinventare tutto all'over time, Di Francisca non ha badato a difendere il teorico tesoretto – dopo un minuto senza colpi validi avrebbe vinto lei – e ha puntato la rivale, che però è andata a segno con classe e freddezza: 43-42, la Russia s'è presa il titolo e a noi ha lasciato una beffa d'argento, che se non altro però migliora la qualità del medagliere (sei bronzi erano già in cassaforte) in

questo Mondiale ancora privo di primi posti. Resta la rabbia, però la sconfitta è accettabile per vari motivi. Primo: dal 2009 questa squadra o vince o arriva seconda; è il quarto argento – bis di quello del 2018, quando si perse dalle americane – a fianco di sei ori (l'ultimo nel 2017). Secondo: il cammino delle nostre fioretteste è stato autorevole, 44-25 alle emergenti giapponesi nei quarti e 45-37 alle temibili francesi in semifinale. Terzo: con la Russia è stata una battaglia totale e intensa, l'Italia ha rischiato di finire travolta (da 15-12 a 25-30), ma ha saputo reagire e ha cominciato a farlo proprio con chi, parliamo di

Arianna Errigo, è stata la meno in palla in pedana. Alice Volpi, ieri la migliore, ci ha condotto alla porta del sogno (37-35) e a Elisa è mancato pochissimo per aprirla. Quarto: la qualificazione olimpica si rafforza tantissimo in una giornata in cui alla fine anche gli spadisti, pur fuori dal podio, hanno salvato la pelle grazie a un discreto quinto posto.

Queste riflessioni, peraltro, non ne escludono un'altra: oggi la Russia ha qualcosa di più. Ha una squadra equilibrata o più omogenea attorno a una fuoriclasse, mentre l'Italia deve sistemare alcune cose: il pieno recupero della Di Francisca dalla maternità; gli alti e bassi della Volpi; il progressivo inserimento di Francesca Palumbo, oggi sostanzialmente una riserva; il contributo della Errigo, che a questo punto ci auguriamo abbandoni il progetto-sciabola per concentrarsi in vista dei Giochi solo sul fioretto, l'arma a cui deve il meglio della sua carriera. C'è insomma da lavorare, anche sotto il profilo umano. Le parole delle azzurre sono chiarissime: «Ci siamo riunite per la prima volta, c'è un percorso nuovo da affrontare e un gruppo da ricreare». Alice Volpi: «Stiamo ritrovando compattezza. Fa male perdere così, ma ci sono i presupposti* per tornare a vincere. Sul piano personale questa medaglia mi dà un po' di gioia, pur nella sconfitta. Ma avrò nuovi stimoli, a settembre ricomincerò con il piede giusto». Infine, Elisa Di Francisca, una che non ha peli sulla lingua: «Ci stiamo ancora conoscendo, è come quando due futuri fidanzati si incontrano: siamo al primo appuntamento. Nella finale ci siamo risollevate, ciascuna di noi è riuscita a tirare bene quando una compagna era andata male. Ma ancora non sono felicissima: né di me e dell'ultimo assalto, nel quale sono stata molto confusa, né di questa squadra. Dispiace, ma lo devo dire». La grande veterana* l'aveva già spiegato alla vigilia del Mondiale. Adesso la sua uscita ha il senso di un orizzonte da raggiungere, possibilmente mettendo da parte ruggini e frizioni*.

Glossario

- incassa:** accetta
- iridata:** campionessa del mondo
- presupposti:** basi
- ruggini e frizioni:** cose che non fanno riuscire bene quanto si potrebbe
- stoccata:** colpo
- veterana:** giocatrice da tanto tempo



Il nuovo libro di Francesco Carofiglio racconta la storia di Miranda che, ormai novantenne, ricorda l'estate del 1939, trascorsa nella tenuta del nonno nella campagna pistoiese. Una villeggiatura che, come avrebbe scoperto più tardi, era in realtà una fuga dalle prime deportazioni e dalla Seconda guerra mondiale

L'estate dell'incanto, il nuovo libro di Francesco Carofiglio

spericolate insieme con Lapo, il figlio del fattore, le scorribande in bicicletta, le prove di coraggio, le scoperte pericolose, i balli paesani, il primo, innocente bacio. Ma il bosco è anche il luogo abitato dalle creature parlanti che l'anima di bambina vede o crede di vedere. E la foresta compare sempre, e misteriosamente, nei quadri del nonno, chiusi nel laboratorio che nessuno ha il permesso di visitare. C'è come una luce magica che rischiara quella porzione di mondo.

Miranda, ormai novantenne, ce la racconta, fendendo* le nebbie della memoria. Tornare a quei giorni, a quella bambina ignara, che ancora non ha visto, vissuto, sofferto, perduto è più che una consolazione, è una medicina, un antidoto. Perché la saggezza non esiste, non esiste vecchiezza e forse nemmeno la morte.

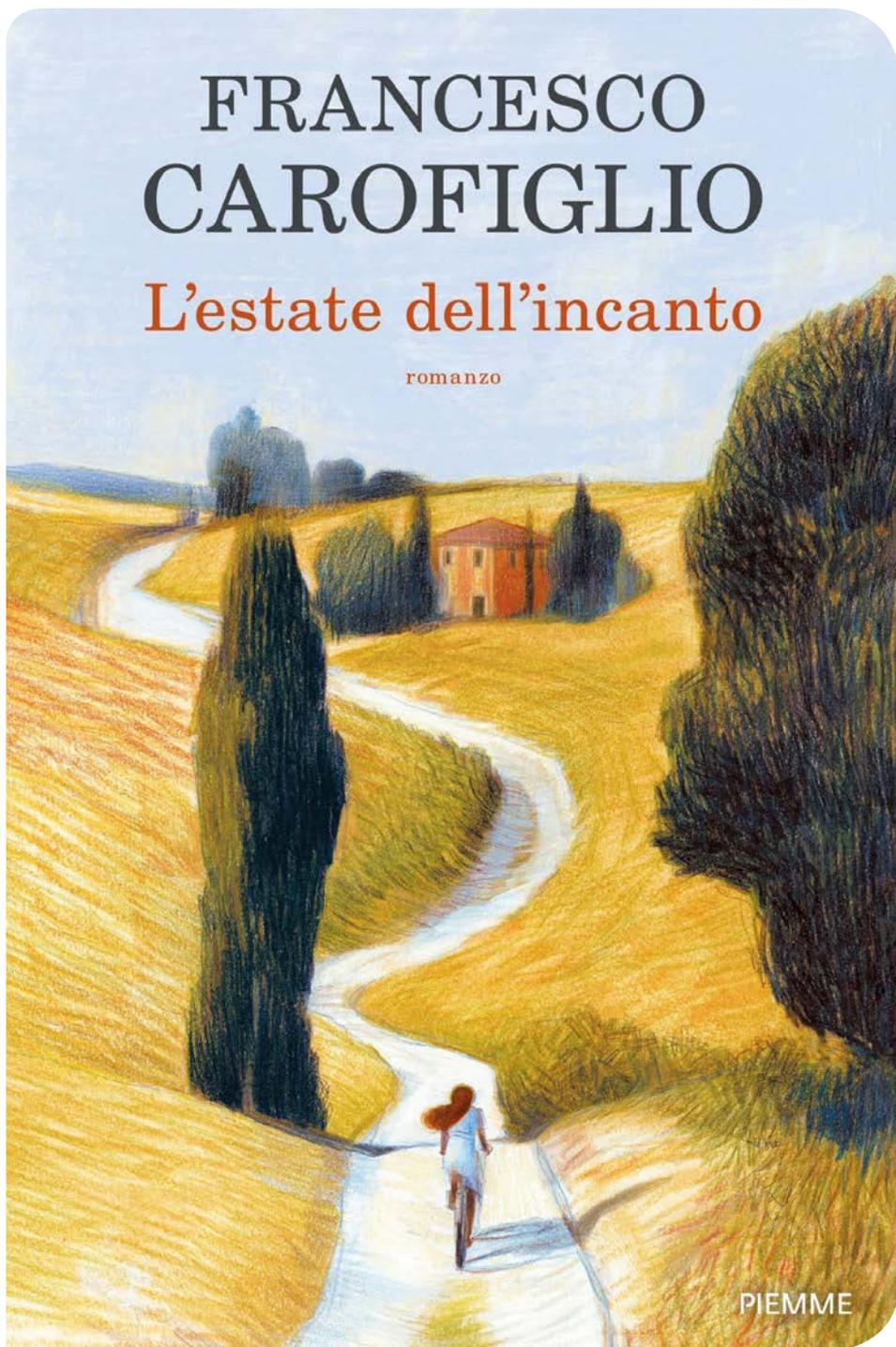
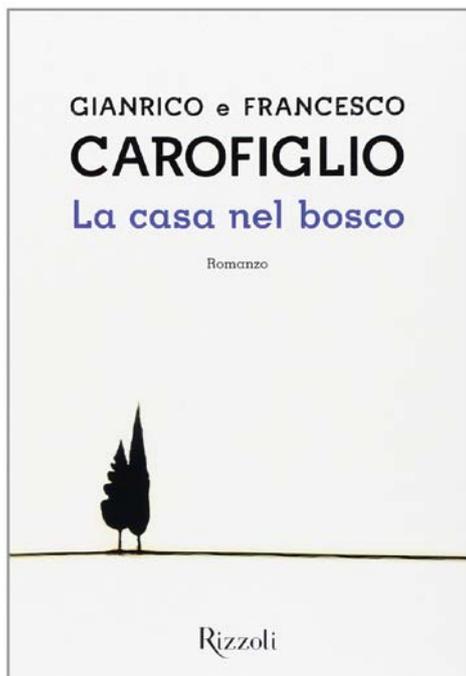
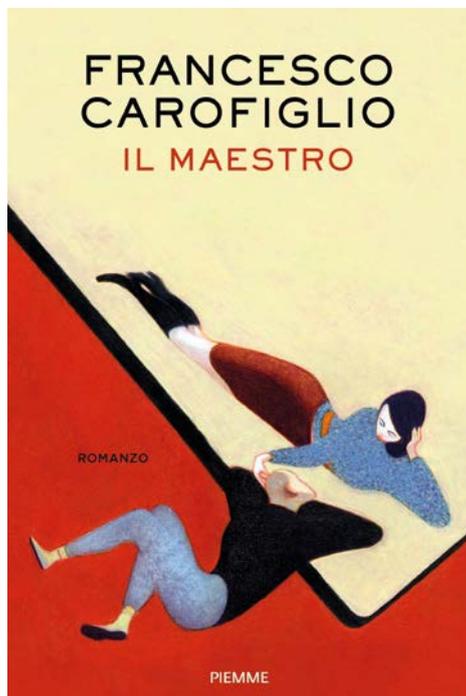
Francesco Carofiglio torna in libreria con *L'estate dell'incanto*, romanzo in cui conduce il lettore nell'ultima estate di innocenza. Scrittore, architetto e regista, il barese Carofiglio è autore di numerosi libri: oltre a *L'estate del cane nero*, *Ritorno nella valle degli angeli* e *Radiopirata*, ha pubblicato il romanzo *With or without you* e, in coppia con il fratello Gianrico, nel 2007, la graphic novel *Cacciatori nelle tenebre* e nel 2014 *La casa nel bosco*. Ha scritto *Wok* (2011), *Voglio vivere una volta sola* (2014), *Una specie di felicità* (2016) e *Il Maestro* (2017). Ecco la sua riflessione autobiografica, tratta

da quest'ultimo: «Ho fatto le elementari dalle suore. Veniva comodo, l'istituto era sullo stesso isolato di casa. Potevo andarci a piedi, da solo, senza neanche attraversare la strada. Le maestre le chiamavo suor Rosa, suor Marta, suor Gioconda. Non le chiamavo maestre. Di quegli anni ricordo il giardino di aranci durante la ricreazione, il teatrino di legno incastonato nel salone delle feste, e il profumo di polpette che veniva fuori dalla mensa. Ho iniziato a disegnare molto presto, come tutti i bambini inventavo storie, disegnando. Copiavo tutto quello che capitava a tiro, da Topolino a Pontormo. A sei anni ho cominciato ad andare a bottega da una artista un po' eccentrica. Si vestiva da uomo, e portava i capelli cortissimi. Aveva un canecavallo con un nome gommoso e un laboratorio freddo, dove Oberon, si chiamava così, scorrazzava* agitando una coda di liana. C'era un odore penetrante di terracotta, se chiudo gli occhi e penso a quell'odore, mi ritrovo dinanzi al forno dove cuocivano le formelle di creta. Poi ho studiato pianoforte, barando spesso sul solfeggio e sulle scale. Avevo un maestro cieco che vedeva tutto e mi smascherava ogni volta. Ho cominciato a fare l'attore a sedici anni, in una piccola compagnia di teatro ragazzi, catapultato sulla scena per sostituire un altro che si era rotto una gamba. Mi ricordo i panini con la mortadella, divorati tra una replica e l'altra, e l'odore stantio delle poltrone nei teatri di provincia. E la sensazione di essere il padrone

[TRATTO DA **IL LIBRAIO.IT**]



È l'estate del 1939, Miranda ha nove anni e il mondo è sull'orlo* dell'abisso. Ma lei non lo sa. Quell'estate sarà la più bella della sua vita. Miranda parte con sua madre da Firenze per raggiungere Villa Ada, la casa del nonno paterno, il marchese Ugo Soderini, sulle colline pistoiesi. Suo padre è altrove. La cascina del nonno, la campagna lussureggiante* e il bosco misterioso che la circondano sono il teatro perfetto per le avventure



del mondo. Quando sono andato a Firenze per l'università ho vissuto a casa degli zii per un paio d'anni, la casa puzzava di fumo e profumava di dopobarba, era grande, con un terrazzo da cui si vedeva tutta la città. La cupola di Brunelleschi galleggiava nella sua luce, nelle sere d'inverno. Ho cominciato a studiare seriamente teatro, e dopo un paio d'anni Albertazzi mi scelse per il ruolo di Innocenzo III, il papa giovane, in uno spettacolo su Federico II di Svevia. Mi ricordo tutto di allora. Essere lì, d'estate, dinanzi a una piazza gremita e dover tirare fuori la voce, la paura che si mutava in coraggio. E quella ragazza di cui mi innamorai, che baciavo clandestinamente* tra le quinte, perché nessuno doveva sapere. E dietro le quinte spiavo Albertazzi, in scena si muoveva felpato*, obliquo, come un gatto. Lui diceva che non voleva essere il maestro di nessuno. E forse aveva

ragione. Io lo chiamavo Albertazzi e gli davo del lei, lui sorrideva e mi diceva "Franceschino dammi pure del tu, come tutti gli altri". Non sono stato mai capace. Una volta, era un altro spettacolo, un paio d'anni più tardi. Doveva essere lunedì, giornata di pausa. Il resto della compagnia era fuori per una gita non so dove e io rimasi in albergo perché dovevo studiare per un esame. Albertazzi che era sempre circondato da una corte di collaboratori solerti e di seguaci entusiasti, quel giorno era solo. Restammo a parlare in un cortile con i rampicanti che facevano una volta profumata sopra le teste. Mi parve di vedere tutta la solitudine di quell'uomo, che allora mi sembrò eroica. Lui disse cose che tengo per me e io ne dissi altre. A un certo punto mi chiese chi pensavo che fosse il mio Maestro, e io ci pensai. Poi dissi che forse era mia madre. Lo vidi sorridere, per

la prima volta arrendevole, e forse arreso, dentro una vita di passaggio. E in quello mi sentii uguale, pronto ad arrendermi anche io, e di passaggio. Dopo alcuni anni ho smesso di recitare per fare altro, l'architetto, l'illustratore, alla ricerca spasmodica* di un centro che non ho mai davvero trovato. Ho iniziato a scrivere romanzi per caso. E forse il caso mi ha consegnato la migliore delle opportunità. Io adesso amo scrivere, non potrei farne a meno».

Glossario

clandestinamente: di nascosto
felpato: senza far rumore
fendendo: aprendo
lussureggiante: ricca di vegetazione
scorrazzava: andava in giro
spasmodica: ansiosa e dolorosa
sull'orlo: quasi all'inizio

Arturo Galansino: «Come si costruisce una mostra di successo?»

Rileggi l'articolo, individua le risposte vere e correggi quelle false.

- | | V | F |
|---|-----------------------|-----------------------|
| a. È importante far sentire inadeguato il visitatore per meravigliarlo. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| b. È importante provare a incuriosire il visitatore. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| c. Arturo Galansino è nato nel 1967 in Monferrato. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| d. Arturo Galansino ha 44 anni. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| e. Dal 2015 dirige la Royal Academy of Arts di Londra. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| f. Secondo Galansino, trovare un equilibrio tra qualità dell'offerta, resa economica e ricerca di un approccio innovativo aiuta sempre a realizzare una mostra di successo. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| g. Secondo Galansino, non bisogna mitizzare le mostre del passato ma cercare di aprire le menti, andando oltre i soliti 3 o 4 nomi di artisti già noti. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |



Mondiali scherma: Italia d'argento nel fioretto femminile

Completa il seguente periodo, che sintetizza gli aspetti su cui la squadra italiana può lavorare per diventare la migliore.

L'Italia deve sistemare alcune cose:

- a. della Di Francisca dalla maternità; b. della Volpi; c. di Francesca Palumbo, oggi sostanzialmente una riserva; d. della Errigo, che a questo punto ci auguriamo abbandoni il progetto-sciabola per concentrarsi in vista dei Giochi solo sul fioretto, l'arma a cui deve il meglio della sua carriera. C'è insomma da lavorare, anche sotto il profilo umano.



Soluzioni

Arturo Galansino: «Come si costruisce una mostra di successo?». a. F; b. V; c. F; d. V; e. F; f. V; g. V. Mondiali scherma: Italia d'argento nel fioretto femminile. a. il pieno recupero; b. gli alti e bassi; c. il progressivo inserimento; d. il contributo; e. il pesto genovese tra curiosità e leggenda. b.



Quando parliamo di prodotti italiani, pensiamo soprattutto a formaggi e salumi, ma come non citare anche i favolosi condimenti che da sempre utilizziamo per arricchire la nostra pasta? Tra questi, uno tra i più importanti è sicuramente il pesto genovese

[TRATTO DA ]

Per chi non ne fosse a conoscenza, la ricetta originale del pesto genovese viene resa ufficiale verso la seconda metà del XIX secolo. Periodo in cui un noto gastronomo, Giovanni Battista Ratto, cita nella sua opera, *La cuciniera genovese*, il procedimento per realizzare questo famoso condimento: «Prendete uno spicchio d'aglio, basilico o in mancanza di questo maggiorana e prezzemolo, formaggio olandese e parmigiano grattugiati e mescolati insieme e dei pignoli* e pestate il tutto in mortaio con poco burro finché sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fine in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne e i gnocchi, unendovi un po' di acqua calda senza sale per renderlo liquido». In verità, l'utilizzo delle erbe aromatiche in Liguria risale al medioevo. Gli abitanti del luogo, infatti, impiegavano questi ingredienti per arricchire i loro banchetti oppure per rendere più gustose diverse pietanze. Il basilico, per esempio, che in arabo significa "erba regale", era molto famoso per questi scopi e rappresenta ancora oggi l'ingrediente principale del condimento ligure.

Il pesto genovese tra curiosità e leggenda



Come viene realizzato il pesto secondo la ricetta originale?

Per creare questo buonissimo condimento bisogna dotarsi di un mortaio di marmo e di un pestello in legno. Foglie di basilico, aglio, pinoli e sale vanno riposti all'interno e vanno pestati attraverso un movimento rotatorio.

Successivamente, va aggiunto del formaggio e solo verso la fine dell'olio di oliva. Un procedimento che richiede una certa dose di pazienza, ma la fatica viene sicuramente ricompensata dal gusto eccezionale di questa ricetta. Oggi il pesto alla genovese è un condimento molto richiesto e apprezzato sia in Italia che all'estero. Questo perché il suo buon gusto lo

rende un condimento perfetto sia per i primi piatti, sia per moltissime altre ricette tra antipasti e secondi. La sua diffusione si deve anche ai marinai genovesi che partendo per lunghi viaggi hanno contribuito a far conoscere il buon sapore ligure e la tecnica di preparazione in molte parti del mondo.

La leggenda

Una delle leggende più diffuse narra che il primo pesto alla genovese fu realizzato da un frate che abitava sulle alture* di Prà. Un giorno l'uomo raccolse tutte le erbe del luogo e iniziò a mescolarle e a pestarle insieme a pinoli, noci e formaggio che gli erano stati portati in dono dai fedeli del luogo. Nacque così il primo pesto alla genovese.

Scegli il completamento esatto.

Il pesto genovese:

- a.  è il basilico genovese.
- b.  è un condimento per la pasta tipico della regione Liguria.
- c.  è stato inventato da Giovanni Battista Ratto.

Glossario

alture: montagne
pignoli: pinoli



Energia per la tua classe

www.elilanguagemagazines.com

Riviste linguistiche ELI



Audio e Note per l'insegnante da scaricare gratuitamente sul sito: www.elilanguagemagazines.com

English



Français



Lingua latina



Italiano



РУССКИЙ ЯЗЫК



Español



Deutsch



La presente pubblicazione è stata realizzata in collaborazione con un gruppo di studio e di sperimentazione appartenente a:



SCUOLA DANTE ALIGHIERI ITALIA



CAMPUS L'INFINITO

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA

Visita il sito del Campus l'Infinito e scopri i vantaggi per te!
www.scuoladantealighieri.org/ita/index.htm