



INGREDIENTI DAL MONDO

Dicembre 2025

Premessa

Questo giornalino nasce dal desiderio di dare voce alla nostra scuola professionale, una realtà ricca e articolata, composta da ragazzi e ragazze che provengono da diversi indirizzi di studio, esperienze e contesti sociali e culturali. Proprio questa pluralità rappresenta la nostra forza: un patrimonio di storie, competenze e punti di vista che meritano di essere raccontati, condivisi e valorizzati.

Il giornalino vuole essere uno spazio di espressione, confronto e creatività, pensato per raccontare la scuola attraverso chi la vive ogni giorno, favorendo il dialogo e il senso di appartenenza alla comunità scolastica. Attraverso articoli, riflessioni e contributi personali, intende offrire a tutti la possibilità di sentirsi protagonisti attivi di un progetto comune. Un sentito ringraziamento va a tutti i docenti che hanno partecipato e sostenuto con entusiasmo questa iniziativa, riconoscendone il valore educa-



tivo e formativo. Un ringraziamento particolare desidero rivolgerlo al Dirigente Scolastico Giovanni Luca Barbonetti e alla prof.ssa Mazzeo, che con la sua spinta iniziale, la fiducia e l'incoraggiamento ha reso possibile la nascita di questo progetto, trasformando un'idea in una concreta opportunità di crescita. Questo numero rappresenta un numero di lancio, il primo passo di un percorso che

auspichiamo possa proseguire nel tempo, crescere e arricchirsi grazie alla partecipazione di tutti. Il nostro obiettivo è che il giornalino diventi uno spazio aperto, inclusivo e dinamico, in cui studenti e docenti possano aderire, collaborare e contribuire liberamente. Con l'augurio che questo sia solo l'inizio di una lunga e stimolante avventura.

Prof.ssa Lilia Anitori

Intervista al Dirigente Scolastico

Abbiamo intervistato il nostro Dirigente Scolastico per conoscerlo meglio, scoprire il suo percorso di studi e capire la sua visione sulla scuola di oggi e di domani, in particolare sul ruolo dell'Istituto Alberghiero nella società attuale. Il Dirigente ci racconta di essere da sempre innamorato delle lettere classiche. Dopo aver frequentato il liceo classico, ha coltivato nel tempo una grande passione per la storia, inizialmente quella antica e successivamente la storia contemporanea, con un interesse particolare per la Prima e la Seconda Guerra Mondiale. Gestire una scuola con più sedi e di gradi diversi non è semplice, tuttavia il Dirigente affronta questo compito con sicurezza, grazie alla sua esperienza: ha infatti lavorato per dodici anni in un professionale, conoscendone bene difficoltà e potenzialità. Un aspetto importante della nostra scuola è il convitto, che il Dirigente considera una grande opportunità: permette di accogliere studenti che provengono anche da fuori territorio. Per quanto riguarda invece l'Intelligenza Artificiale, il nostro Dirigente la



vede come una straordinaria opportunità anche se ancora poco presente nelle scuole italiane rispetto agli altri Paesi. Rappresenta infatti un aiuto straordinario e va studiata per capire come applicarla nei vari settori: «Bisogna studiarla e saperla governare». In conclusione il nostro Dirigente ama l'Istituto e punta a valorizzarlo il più possibile per svilupparne tutte le potenzialità.

*Giacomo Taddei
Ambra Iannucci
Gabriele Cassandra*



Lo sapevate che un dispositivo chiamato “Wan AIChef Ultra” che usa l'intelligenza artificiale per riconoscere gli ingredienti, personalizzare piani alimentari e cucinare, ha vinto il Red Dot Award: Product Design 2025?

I biscotti TAU del Giubileo

Nel laboratorio di pasticceria del nostro Istituto, ogni ricetta diventa un'occasione per scoprire la storia, la tecnica e la cultura gastronomica del territorio. In occasione della presentazione del libro “Jubilum” della prof.ssa Di Domenico dedicato alla Valle Francese e ai piatti cari a San Francesco, noi studenti del 4E (indirizzo pasticceria) insieme alla prof.ssa Di Vittorio, abbiamo preparato un dolce che profuma di antiche tradizioni: i biscotti Tau ripieni al mosto d'uva cotto.

Si tratta di un prodotto apparentemente semplice, ma ricco di significato: i biscotti a forma di Tau sono un tipo di dolce che riprende la forma della lettera greca "tau" (T, τ), che nella tradizione cristiana ha un forte valore simbolico. La lettera tau è spesso associata alla croce, specialmente nella simbologia cristiana medievale, e si dice che rappresenti la croce di San Francesco d'Assisi.



Ingredienti (dose da laboratorio)

1,2 kg di farina 00, 600 g di strutto, 500 g di zucchero semolato, 10 uova medie intere, 2 tuorli, Scorza grattugiata di limone e arancia, Mix di spezie: cannella e chiodi di garofano, mosto d'uva cotto per la farcitura.

Classe 4E

Pagina 3

L'IA nell'Hotellerie: opportunità e sfide

Hotel che usano l'IA in Europa



Nel mondo dell'ospitalità, l'intelligenza artificiale sta diventando un alleato sempre più presente. A confermarlo è **Ambra Rossi**, docente del nostro istituto alberghiero. Secondo la docente, i vantaggi dell'IA applicata all'hotellerie sono già tangibili: «L'intelligenza artificiale è una novità ancora in evoluzione, ma possiamo dire che sta portando benefici concreti, come la personalizzazione dei servizi, processi più rapidi e prezzi ottimizzati in tempo reale». L'IA promette quindi di snellire l'attività quotidiana e migliorare l'esperienza del cliente. L'IA offre molte

opportunità ma anche criticità, soprattutto nella gestione sicura dei dati. Un punto chiave è il rapporto tra automazione e relazione umana: la tecnologia può rendere più efficienti le attività e ridurre i tempi di attesa, ma non sostituisce l'empatia alla base dell'ospitalità. La prof.ssa Rossi evidenzia che la tecnologia può solo supportare la sensibilità umana. Per questo la formazione deve evolversi, sviluppando competenze digitali che permettano di integrare tecnologia e umanità.

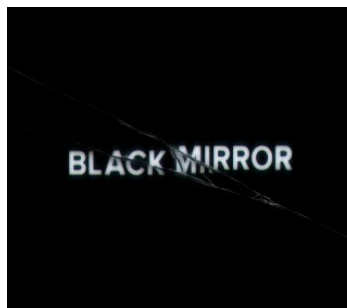
Classe 4F

Cucina "smart"

L'intelligenza artificiale sta rivoluzionando anche il mondo della cucina, rendendo più semplice e creativo il modo in cui prepariamo i nostri piatti. In alcuni laboratori di gastronomia, ad esempio, vengono utilizzati bracci robotici capaci di imitare con precisione i movimenti degli chef, al punto da riprodurre tecniche complesse come il salto perfetto in padella. Queste tecnologie permettono anche di registrare e conservare i gesti dei grandi cuochi come patrimonio culinario del futuro. Nelle cucine domestiche, forni smart e frigoriferi connessi regolano automaticamente temperature e tempi, fornendo suggerimenti in tempo reale. Se manca un ingrediente, l'IA propone subito un'alternativa, evitando sprechi. Il futuro del cibo diventa sempre più smart e accessibile a tutti.



Classe 4A



Black Mirror

Dal mio punto di vista, Black Mirror è una serie che mostra in modo creativo, quanto l'intelligenza artificiale influenzi le nostre vite. L'episodio che abbiamo visto è "Joan è terribile", che racconta la storia di una ragazza di nome Joan che vive normalmente la sua vita, fino a quando una sera scopre che è stata creata una serie che riporta in modo negativo ed esagerato la sua quotidianità descrivendola in modo "terribile"

nel rapporto con le altre persone. Dopo varie ricerche si scopre che la sua stessa vita era una riproduzione dell'IA. Questa serie invita a riflettere sull'importanza di un uso consapevole di internet e dei servizi online. Spesso si accettano condizioni e autorizzazioni senza prestare attenzione, sottovalutando le possibili conseguenze. Questo episodio fa comprendere come ciò che viene pubblicato o condiviso online possa diventare difficile da controllare o rimuovere. In conclusione, Black Mirror si presenta come una serie efficace e attuale, capace di stimolare una riflessione critica sul rapporto tra tecnologia, media e vita quotidiana.

Giacomo Taddei



In Danimarca un team ha usato l'intelligenza artificiale per prevedere il sapore del caffè e generare nuove ricette di miscele di caffè con precisione, vincendo il Danish AI Award 2022 per il miglior progetto dell'anno.

Il significato del Natale

Il Natale è spesso considerato una delle feste più attese dell'anno, e non solo per i regali o le luci colorate che decorano strade e case. Questa ricorrenza porta con sé un significato profondo, che riguarda soprattutto la comunità, la famiglia e la capacità di prendersi cura degli altri. Durante le vacanze natalizie molte famiglie si riuniscono, è un momento in cui si mette in pausa la quotidianità per ritrovare il gusto di stare insieme. Non solo il Natale è anche un invito ad aprire lo sguardo verso gli altri, soprattutto a chi sta passando un momento difficile. In molte città, gruppi di volontari si organizzano per donare un posto caldo, raccogliere vestiti o portare un sorriso a chi si sente solo. A scuola, nelle parrocchie e nelle associazioni nascono iniziative solidari che mostrano come, insieme, possiamo davvero fare la differenza. Accogliere, aiutare e donare: sono gesti che non richiedono grandi mezzi, ma un pò di tempo e di cuore. Il Natale ci ricorda che ognuno di noi può essere fonte di luce per qualcun altro. In fondo il vero spirito del Natale non è qualcosa che si compra: è qualcosa che si vive. E la gioia di condividere la bellezza dell'amicizia la solidarietà che rende una comunità più forte e più unita. In conclusione vogliamo augurare a tutti un felice e sereno Natale.

Classe 3E



Redazione

Coordinamento didattico e redazionale

Prof.ssa Lilia Anitori
Prof. Alessandro Fonghini

Assistente di redazione

Giorgia Perpetua

Grafici e tecnici

Adriano Ficociello

Fotografo

Giacomo Taddei

Social media manager

Raffaele Castaldo

Si ringraziano tutti coloro che hanno partecipato all'uscita di questo numero.



@alberghierorieti



@alberghiero.rieti



Ipsseoa Costaggini

Hai scritto un articolo? Inviacelo all'indirizzo redazioneingredienti-dalmondo@gmail.com. Dopo un'attenta valutazione, i contributi selezionati verranno pubblicati!