

A.s. 2013/2014-2014/2015-2015/2016



Classe 3° G leFP ex 2° G leFP ex 1° G leFP  
Classe 5° AAT ex 4° AAT ex 3° AAT  
Classe 2° H leFP ex 1° H leFP

# Alla ricerca del gusto della legalità

*Il sapore della legalità Liberiamo il piacere  
del g-i-usto*



*La Scuola "Si - Cura"*

*Un cammino insieme per ricordare, capire, affrontare e difendersi,  
uniti, dal potere mafioso e da tutte le sue intercalanti ramificazioni*

*Gli allievi in entrata alla scuola superiore che prendono contatto con una nuova entità formativa costituita dall'Istituto Amerigo Vespucci, in fase di passaggio tra il sistema formativo della scuola media inferiore e la formazione superiore, sono stati in un primo momento introdotti e guidati nel nuovo percorso attraverso attività di accoglienza, scoperta e conoscenza: si è cercato di rendere così attuabili le premesse di personalizzazione e conduzione personalizzata che puntano al successo formativo, rispettando al meglio quelle che saranno poi apparse come caratteristiche e potenzialità di apprendimento reali dei singoli e conseguentemente del gruppo che si è plasmato. Per gli allievi del terzo anno l'azione proposta ha contribuito a rafforzare le proprie competenze tecnico professionali e di cittadinanza, avvicinando con coscienza maggiormente critica uno degli aspetti che purtroppo sono presenti e fanno sentire i loro condizionamenti nella vita democratica del nostro paese.*

*Attraverso la realizzazione del progetto "Saperi e Sapori" abbiamo avvicinato, con maggior aderenza al percorso formativo intrapreso, le tematiche della legalità: non tanto in senso filosofico ma con una puntuale e precisa traduzione in fatti, atti, eventi, utilizzando prodotti alimentari che vengono ricavati con il principio della valorizzazione sociale ed economica, dalle terre e dai beni che lo Stato è riuscito a confiscare alle varie "mafie" che popolano il nostro tessuto economico e sociale. Si è puntato quindi sul promuovere negli alunni la socializzazione, la collaborazione, il confronto di idee e l'approccio con le tematiche legate alle tante vittime di mafia e beni confiscati in occasione del 21 marzo (giornata delle vittime della mafia), al reimpiego di terre e beni, al valore aggiunto che rappresentano i prodotti coltivati e realizzati con un lavoro onesto, dignitoso, retribuito, in regola.*

*Finalità educative (in generale):*

- *affinamento della cultura della legalità, coscienza civile, senso della partecipazione*
- *conseguimento della consapevolezza della "bontà" di un alimento: perché è buono al palato, perché dà lavoro sicuro e dignitoso, perché è utile alla società*
- *maturazione del senso di responsabilità negli acquisti (oggi come consumatori, domani come lavoratori o imprenditori)*
- *acquisizione di una visione più complessiva del territorio (presenza di beni confiscati, loro valore per il territorio)*
- *valorizzazione del cibo in quanto portatore di storia, tradizioni, memoria. Un cibo che diventa "racconto"*
- *creazione di un clima di gruppo in cui rispetto e disponibilità siano le caratteristiche principali, con stile collaborativo da parte di tutte le componenti di classe*
- *autoverificare e mettere in luce quelle che sono le individuali caratteristiche positive e negative*
- *auto valutare gli aspetti etico morali da parte dei singoli allievi e le aspettative, timori*
- *conoscere ed essere consapevoli delle caratteristiche positive e negative delle professioni nel settore enogastronomico e dell'accoglienza*

## Storia o attualità?



"**Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie**" è nata il 25 marzo 1995 con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alle mafie e promuovere legalità e giustizia. Attualmente Libera è un coordinamento di oltre 1600 associazioni, gruppi, scuole, realtà di

base, territorialmente impegnate per costruire sinergie politico-culturali e organizzative capaci di diffondere la cultura della legalità.



“

*Appartiene al tuo sorriso  
l'ansia dell'uomo che muore,  
al suo sguardo confuso  
chiede un pò d'attenzione,  
alle sue labbra di rosso corallo  
un ingenuo abbandono,  
vuol sentire sul petto  
il suo respiro affannoso:  
è un uomo che muore.*

”

*Peppino Impastato*

*Di seguito vengono “raccontati” solo alcuni dei nomi che invece, purtroppo numerosi, hanno costituito una forma di barriera sociale nei confronti del potere mafioso: chi attraverso una attività intensa e di divulgazione delle verità, chi come testimone di giustizia, chi come guardia del corpo chi come magistrato o militare e uomo dello Stato e chi come lavoratore che si è opposto allo sfruttamento.*

Giuseppe Impastato nasce a Cinisi, in provincia di Palermo, il 5 gennaio 1948, da una famiglia mafiosa: il padre Luigi era stato inviato al confino durante il periodo fascista, lo zio e altri parenti erano mafiosi e il cognato del padre era il capomafia Cesare Manzella, ucciso con una giuletta al tritolo nel 1963. Ancora ragazzo, rompe con il padre, che lo caccia via di casa, e avvia un'attività politico-culturale antimafiosa. Nel 1965 fonda il giornalino "L'Idea socialista" e aderisce al PSIUP. Dal 1968 in poi milita nei gruppi di Nuova Sinistra. Conduce le lotte dei contadini espropriati per la costruzione della terza pista dell'aeroporto di Palermo, in territorio di Cinisi, degli edili e dei disoccupati. Nel 1975 costituisce il gruppo "Musica e cultura", che svolge attività culturali (cineforum, musica, teatro, dibattiti ecc.); nel 1977 fonda "Radio Aut", radio libera autofinanziata, con cui denuncia i delitti e gli affari dei mafiosi di Cinisi e Terrasini, e in primo luogo del capomafia Gaetano Badalamenti, che avevano un ruolo di primo piano nei traffici internazionali di droga, attraverso il controllo dell'aeroporto. Il programma più seguito era "Onda pazza", trasmissione satirica con cui sbeffeggiava mafiosi e politici. Nel 1978 si candida nella lista di Democrazia Proletaria alle elezioni comunali. Viene assassinato nella notte tra l'8 e il 9 maggio del 1978, nel corso della campagna elettorale, con una carica di tritolo posta sotto il corpo adagiato sui binari della ferrovia.



Il 21 Marzo è stata la giornata in memoria delle vittime delle mafie. Lea Garofalo era una di queste. Una vita difficile, una fine tragica, una storia rimasta inascoltata tra le pagine dei giornali per troppo tempo. Nella requisitoria di martedì 27 Marzo, il pm Tatangelo aveva chiesto l'ergastolo all'ex compagno di Lea Carlo Cosco, imputato assieme ai fratelli Giuseppe e Vito, a Rosario Curcio, Massimo Sabatino e Carmine Venturino.

Sei uomini contro una sola donna: hanno posto fine alla sua vita sciogliendola nell'acido (tipica procedura utilizzata dalla mafia corleonese, anche se in questo processo viene negata l'aggravante mafiosa), per ragioni di onore criminale e fatti personali. Il 30 Marzo, la Corte D'Assise di Milano ha accolto pienamente le richieste del pm d'accusa, condannando i 6 imputati alla pena dell'ergastolo, con isolamento diurno di due anni per l'ex compagno Carlo Cosco e il fratello Vito Sergio Cosco, e isolamento di un anno per gli altri quattro imputati Giuseppe Cosco, Massimo Sabatino, Rosario Curcio e Carmine Venturino.

Poco prima della lettura della sentenza, i Cosco hanno rotto il silenzio che alleggiava in aula rivolgendosi, con insulti e minacce, all'attore, scrittore e consigliere regionale di Sinistra e Libertà in Lombardia Giulio Cavalli: "Perchè scrivi sui libri che siamo mafiosi? Scrivi perchè sei un cornuto ed un infame".

Cavalli ha risposto sottolineando il fatto che "Quello che importa di questo processo è che da un fatto privato è diventato a un evento pubblico grazie a molti giovani".

Lea era nata a Petilia Policastro, in provincia di Crotona, ed era la sorella del boss 'ndranghetista Floriano Garofalo: viveva la mafia tutti i giorni, ma nonostante ciò era diventata una testimone di giustizia sottoposta al regime di protezione, raccontando le faide interne che si svolgevano tra la sua famiglia e quella del suo ex compagno Carlo Cosco. Nel 2006 viene tolta dal programma di protezione perchè le sue dichiarazioni non erano supportate da alcun riscontro; lo stesso anno però il Consiglio di Stato nega questa decisione, e il regime di protezione dura per Lea fino a quando è lei stessa a volervi rinunciare nell'aprile del 2009. Il 5 maggio avviene un tentato rapimento: Lea viveva con sua figlia Denise a Campobasso e per un guasto alla lavatrice chiama l'ex compagno che le manda a casa Massimo Sabatino; quest'ultimo tenta di sequestrarla ma la donna riesce a sfuggire all'agguato ed informa i carabinieri dell'accaduto. Nel novembre del 2009



avrebbe dovuto deporre a Firenze come testimone in un processo su diretti coinvolgimenti del suo ex compagno. Ma quest'ultimo, con la scusa di voler parlare con Lea del futuro della loro figlia Denise, la convince a raggiungerlo a Milano.

*Di fianco gli allievi della 1° G Preparazione Pasti che coinvolti nel progetto hanno accettato di condividere il percorso proposto, con l'obiettivo di studiare, visitare, comprendere cosa e quale potere è in mano ai mafiosi.*

*In questa serie di immagini seguono gli incontri preparatori tenuti da Libera con i suoi volontari, tra cui Giacomo, che li ha accompagnati nell'intero percorso sino all'evento conclusivo preparato dai ragazzi.*



*Taaj, Erica, Elisa, Sara, Alessandro, Sharon, Francesca, Andrea C., Marco, Andrea S., Jiahua, Andrea Z., Gioele, Matteo, Emanuele, Jastin seguono l'esposizione di Giacomo in laboratorio di cucina. Si individuano molti nomi coinvolti nel fenomeno mafia. Nomi di morti e di uccisori*



“Lea ha sopravvalutato se stessa quando è andata a Milano con la figlia, ma immaginate voi una madre che non ha soldi per comprare un vestito alla figlia, che è terrorizzata, fragile e che sta cercando di salvarsi a suo modo dall’ex compagno. Ha agito ancora per il bene della figlia”, spiega il pm Tatangelo.

Purtroppo Lea da quel viaggio non vi farà più ritorno. E’ il 24 novembre: Massimo Sabatino e Carmine Venturino rapiscono Lea e la consegnano a Vito e Giuseppe Cosco; questi la torturano per ore e poi la uccidono con un colpo di pistola. E in un terreno del comune di San Fruttuoso (Monza), il corpo di Lea viene sciolto in 50 litri di acido. Nella quarta puntata del suo nuovo programma, Michele Santoro intervista la sorella di Lea, Marisa: coraggiosa e a tratti straziante, un’intervista che ha portato alla luce la storia di Lea per i tanti che non la conoscevano. Marisa Garofalo ha denunciato le mancate tutele subite dalla sorella, l’assenza di una risposta da parte delle istituzioni che di fronte a storie di mafia sembrano sempre più conniventi che soccorritori. L’indelicatezza anche di uno Stato che non per sua voce rivela ai familiari la sorte che ha subito un loro caro: Marisa ha appreso da un telegiornale la notizia di come era morta sua sorella, notizia che lo stesso Sabatino aveva rivelato in carcere ad un compagno di cella, a sua volta collaboratore, che riferì il tutto. “Perchè è così importante per i familiari ottenere giustizia?” “Perchè mia sorella ha messo a disposizione la sua vita per aiutare uno Stato a sconfiggere la mafia. E’ un delitto abbandonare i testimoni di giustizia. E’ il delitto di uno Stato che si arrende sempre più al potere mafioso”. La storia di Lea ci insegna che una voglia di legalità e giustizia deve appartenere a tutti: le storie dei delitti di mafia possono essere spacciate come storie comuni di tutti i giorni, ma è nostro compito dargli voce e non farle affondare nel mare di silenzio tipico di chi assiste ad un’ingiustizia e si volta dall’altra parte. Non esiste solo la corruzione dilagante, l’evasione che strozza tutti, la malavita organizzata che ci rende impotenti: anzi questi sono i primi mali a dover essere combatutti, per ridare respiro di aria nuova al nostro Paese. Non esiste solo la mafia: esistiamo noi, che siamo l’antimafia. E’ esistita Lea, una donna coraggiosa che ha dato la sua vita per il bene di sua figlia e di tutti noi.



*La legge sull'uso sociale dei beni confiscati alle mafie, l'educazione alla legalità democratica, l'impegno contro la corruzione, i campi di formazione antimafia, i progetti sul lavoro e lo sviluppo, le attività antiusura sono solo alcuni dei suoi impegni concreti.*

*Libera è riconosciuta come associazione di promozione sociale dal Ministero della Solidarietà Sociale. Nel 2008 è stata inserita dall'Eurispes tra le eccellenze italiane. Nel 2012 è stata inserita dalla rivista The Global Journal nella classifica delle cento migliori Ong del mondo: è l'unica organizzazione italiana di "community empowerment" che figura in questa lista, la prima dedicata all'universo del no-profit.*

*Di fianco l'inizio della visita al bosco di Gaggiano, terreno confiscato ad un boss mafioso della zona. Ora "il bosco dei cento passi", in onore e memoria di tutte le vittime di mafia, note e meno note.*



Matteo, in primo piano, e altri compagni della classe 1° G Preparazione pasti e 3° AAT. Molto esuberante e perspicace conferma di gradire l'uscita effettuata.

Fino al 2005, in quest'angolo del Parco Agricolo Sud Milano c'era solo un prato, incolto da quarant'anni. L'ultima ad acquistarlo, con l'intenzione di costruirvi case e appartamenti, era stata una famiglia legata al clan camorristico Ciulla. Il terreno, però, che si trova nella frazione di San Vito a Gaggiano, nel 2005 è stato confiscato per ordine del gip del Tribunale di Milano Paolo Ielo e affidato al comune. E così oggi quell'area, destinata a una speculazione edilizia mai avvenuta proprio perché il comune si era opposto, è diventata un bosco simbolo della lotta alla mafia. Si chiama infatti «Bosco dei cento passi». I suoi alberi portano il nome di chi ha perso

la vita nella lotta contro la criminalità organizzata. Sulle targhe ci sono i nomi dei giudici Giovanni Falcone e Paolo Borsellino e dei loro agenti di scorta. Poi di Don Pino Puglisi, Peppino Impastato, il generale Carlo Alberto Dalla Chiesa e sua moglie Manuela Setti Carraro. Ma il bosco ricorda anche il sacrificio di persone meno note. Ad esempio il giornalista del quotidiano *Il Mattino* Giancarlo Siani, ucciso nel 1985 a 26 anni e ricordato nel film di Marco Risi *Fortapàsc*. Poi Graziella Campagna, uccisa a 17 anni perché aveva



trovato per caso in una camicia un documento compromettente. E anche Don Peppe Diana, assassinato nel 1994 nella sacrestia della sua chiesa a Casal di Principe, per la sua attività contro il clan di Francesco Schiavone. Infine, Carmelo Di Giorgio e Primo Perdoncini, due operai veronesi, che nel 1979 furono uccisi per aver acquistato degli agrumi dai produttori della piana di Gioia Tauro, violando le regole della



N'drangheta che controllava il mercato. Un albero ricorda poi l'omicidio di Iqbal Masih, il bambino pachistano che a 5 cinque anni fu venduto come schiavo dalla sua famiglia e costretto a lavorare in una fabbrica. Trovò il coraggio di denunciare i suoi sfruttatori, che facevano capo alla mafia locale e divenne famoso in tutto il mondo. I suoi aguzzini, però, non dimenticarono il suo affronto: lo uccisero a tredici anni, nel 1995, con un colpo di pistola.



*All'interno del bosco hanno trovato loro dimora ideale alcune famiglie di api mellifere, da cui un produttore, tra quelli inseriti nel consorzio Libera Terra Mediterraneo, ricava due mieli: un millefiori e un miele di castagno.*



*Di fianco il produttore di miele intento a preparare l'affumicatore per gestire le api*

*Una lezione in diretta sull'apiario, sulle celle e sulle modalità di organizzazione sociale che le api si danno all'interno delle singole arnie*



*Il «Bosco dei cento passi» è vasto sedici ettari. Il comune lo ha ottenuto dal Tribunale nel 2005 e nel 2007 sono partite le piantumazioni di millecinquecento nuovi alberi, tra cui aceri, tigli, frassini e arbusti di rosa canina, sambuco e decine di altre essenze.*



*La Regione Lombardia, tramite l'Ersaf (ente che si occupa della riforestazione) e anche la provincia di Milano hanno finanziato il progetto, costato circa 350 mila euro. Oggi l'oasi comprende un laghetto attrezzato per il birdwatching e una pista ciclo-pedonale. Un'area di tre ettari è dedicata a una marcita, cioè un prato coltivato con un metodo antico, utilizzando le acque delle due*

rogge che scorrono nel bosco. Altri tre piccoli stagni serviranno invece per progetti di reinserimento di anfibi e uccelli acquatici.

*Durante la visita guidata del Bosco dei Cento Passi sono stati innumerevoli i commenti, più o meno guidati, da parte degli allievi: chi più attento, chi più attratto dall'ambiente, chi coinvolto dal racconto dei fatti che hanno portato alla realizzazione di questa oasi ridata alla gente, chi distratto da quelle che sono le bellezze del parco, della presenza di acqua e pesci, chi, annoiato e stanco, si è distratto e non ha colto l'importanza di quanto si sia realizzato. Certo la visita ha fatto sentire le sue maggiori ricadute nel momento di rielaborazione a scuola, nell'incontro con i testimonial, compagni e giovani che hanno vissuto la realtà dei campi di lavoro di Libera. Qui hanno preso piede le emozioni, le paure, i timori, le domande mai fatte*



*...”non avevate paura che vi avrebbero fatto degli scherzi”...”ma che aria si respira vivendo nei paesi dei mafiosi”...”di notte non è mai successo niente”...”come siete stati accolti”....*



LIBERA TERRA MEDITERRANEO è un consorzio, ONLUS, che raggruppa cooperative sociali di Libera Terra, unite ad altri operatori che ne hanno sposato la causa. Nasce nel 2008 con l'obiettivo di mettere a fattor comune le attività agricole delle cooperative e di affrontare il mercato in maniera unitaria ed efficace. La sua organizzazione è articolata in maniera mista, con divisioni di prodotto/mercato e funzioni specifiche.



Accoglie nel suo interno professionalità di alto profilo e di varia esperienza, che curano tutte le fasi della commercializzazione del prodotto.

Libera Terra Mediterraneo coordina le attività produttive delle singole cooperative che la compongono e segue direttamente la trasformazione delle materie prime agricole in prodotti finiti, con la costante ricerca della loro massima valorizzazione e del conseguente miglior riconoscimento economico. Perseguire l'essenza della mission di Libera Terra e del suo fondamentale ruolo sociale di riutilizzo dei beni confiscati diviene così la stella polare di ogni decisione. La creazione e la tutela di

aziende agricole stabili e durature, così come i posti di lavoro che accolgono, diviene possibile attraverso la creazione e la messa in commercio di prodotti ottimi, con un rapporto valore-prezzo tra i migliori in assoluto. Per questo la ricerca dell'eccellenza guida ogni più piccola decisione, non senza la soddisfazione di vedere i propri prodotti sugli scaffali più prestigiosi dei diversi canali distributivi, sia in Italia che in molti paesi stranieri.



*L'eccellenza ha guidato anche il nostro lavoro di rielaborazione, invenzione di abbinamenti gastronomici e ricette realizzate con i prodotti che vengono portati in commercio grazie al lavoro delle nove cooperative sociali che, guidate da Libera, associazioni, nomi e numeri contro le mafie, gestiscono strutture*

produttive e centinaia di ettari di terreno sottratti alle mafie in Sicilia, Puglia, Calabria e Campania. I prodotti che ci hanno spronato a sperimentare nuovi ed inediti abbinamenti gastronomici sono stati la pasta, i legumi, l'olio d'oliva extravergine, il miele, le conserve dolci e salate, la mozzarella di bufala i biscotti, il cosu cous e il vino di Sicilia; alcuni dei prodotti realizzati da Libera Terra, per riscoprire i sapori tipici del territorio e valorizzare al tempo stesso le grandi qualità nutrizionali e i profili organolettici delle migliori materie prime provenienti da agricoltura biologica e confermare che buono può anche essere giusto, legale, corretto.

E' nato così l'evento conclusivo, ben organizzato da tutti gli allievi coinvolti: le classi 4° AAT, 2° G leFP e 2° H leFP, ciascuna con le sue prerogative professionali, le sue esperienze scolastiche e di vita, che hanno messo in scena un momento estremamente importante e positivo nella serata conclusiva del progetto, anzi: di questa prima parte delle attività che vedranno la loro conclusione programmata per il prossimo Natale 2014.

IPSE.O.A.  
"AMERIGO VESPUCCI"  
MILANO

## IL SAPORE DELLA LEGALITA'

Liberiamo il piacere del g(i)usto

APERITIVO ORGANIZZATO DALLE CLASSI 1G E 3AAT  
IN COLLABORAZIONE CON LIBERA  
ASSOCIAZIONI, NOMI E NUMERI CONTRO LE MAFIE

**Giovedì 29 maggio 2014  
dalle 17.30 alle 19.30**



Nei nostri piatti prodotti di qualità e di tradizione  
che derivano da realtà virtuose, dalla restituzione alla  
cittadinanza dei beni illeciti e ci raccontano  
di uomini e donne dal coraggioso impegno civile

---

Istituto A. Vespucci  
Via Valvassori Peroni, 8 Milano  
tel: 027610162

Di seguito la brochure che è stata realizzata dal gruppo di lavoro della classe 3° AAT coordinata dalla prof.ssa Fossati Piera che ha fatto da traino e coordinatore generale del progetto e della fase di accoglienza in Istituto in occasione dell'aperitivo finale. Un documento semplice ed immediato ma di sicura e completa assimilazione e comprensione per le famiglie coinvolte e per tutti gli invitati intervenuti così da cogliere il grande lavoro trasversale che accompagna sempre ogni attività che viene proposta. Progetti che muovono le loro azioni al fine di raggiungere competenze tecnico professionali condite con tutte quelle competenze di cittadinanza che fanno di ciascun operatore/lavoratore anche un individuo completo.

## Il sapore della legalità

### *Liberiamo il piacere del g(i)usto*

Istituto Vespucci – 29 Maggio 2014

Da dove nasce il riutilizzo per la collettività dei beni che erano dei mafiosi?

Nel 1982 con la legge "La Torre - Rognoni", risultato del lavoro parlamentare dell' On. Pio La Torre e dell'allora Ministro di Grazia e Giustizia Virginio Rognoni, lo Stato afferma il diritto di confiscare i terreni di proprietà della criminalità organizzata. Nel 1996 grazie ad una battaglia di civiltà, che vede impegnati tra i primi Don Clotti e Libera, viene approvata la legge n. 109 che introduce la possibilità di assegnare i patrimoni di provenienza illecita a soggetti pubblici e ad associazioni in grado di destinare questi beni a uso sociale.

Da questo momento associazioni, cooperative, Comuni, Province Regioni si impegnano per restituire questi beni alla cittadinanza tramite servizi, attività di promozione sociale e di lavoro. Grazie a ciò molti giovani hanno avviato esperienze lavorative legate alla terra, come le coltivazioni di eccellenza alimentari in regime di alta qualità: alle coltivazioni vengono applicati i principi dell'agricoltura biologica e quelli dell'etica del lavoro, per gettare le basi di una nuova vita sana, esaltare le tipicità del territorio nel rispetto delle tradizioni e della legalità.

Libera Terra è il progetto che coordina questa idea semplice: tante persone hanno bisogno di trovare un lavoro e tanti terreni hanno bisogno di un aiuto per rinascere. L'idea è dare la terra a chi ha bisogno e ha le capacità per usarle al meglio.

*Quest'anno le nostre due classi (3AAT e 1G) si sono avvicinate a queste tematiche grazie al progetto proposto dai docenti in collaborazione con LIBERA. Il percorso non è ancora terminato ma l'anno scolastico sì.*

*Pertanto abbiamo pensato al questo aperitivo come ad un momento di ritrovo in cui presentare quanto fatto fino ad ora a compagni, genitori e docenti. Riprenderemo a settembre per giungere ad un evento conclusivo di tutto il progetto entro dicembre.*

### IL NOSTRO MENU' (in grassetto i prodotti Libera Terra)

<b>Couscous</b> primaverile	Semola di grano cotto a vapore condito con cubetti di verdura olio, sale e pepe
Barchette di pasta brisé con <b>crema di ceci e pecorino siciliano</b>	Barchette di farina, burro e uova cotte al forno, farcite con crema di ceci e pecorino siciliano
Canapè con <b>patè di olive</b>	Fette di pane spalmate di patè di olive nere
Crostini di pane con zola e <b>miele di Zagara</b>	Fette di pane con mousse di gorgonzola decorata con miele
<b>Passata di pomodoro</b> con ciliegie di mozzarella	Salsa di pomodoro fredda, aromatizzata con olio extra vergine, sale e pepe
Friselle con <b>marmellata di cipolle di Tropea, pomodori secchi</b> , provolone e piselli dolci	Tipo di pane bagnato con acqua e abbondante aceto con farciture di cipolla di Tropea, cubetti di pomodori secchi, provolone e piselli
<b>Frollini di arancia con fave di cacao</b>	Biscottini di farina, olio, uova e aromi con guarnizione di fave di cacao
<b>Frollini di arance candite siciliane</b>	Biscottini di farina, olio, uova e aromi con



*Il tabellone del benvenuto*



*Gli allievi in fase di finitura delle preparazioni in cucina*

*(Fred in primo piano)*



*Uno dei vassoi di servizio con alcuni aperitivi realizzati: tartine con patè di olive del Belice, Barchette di bris e con Humus di ceci e piselli, Crostone di pane e confettura di cipolle rosse di tropea*



*Prof. Moroni alle prese con la confettura di cipolle di Tropea*



*Alcune fasi delle lavorazioni di cucina: preparazione degli Gnocchi alla Fiorentina per il "personale"; sgranatura dei piselli; preparazione dell'Humus di ceci (Sara, Elisa, Sharon, Francesca)*



*Altri momenti di preparazione del pasto del personale per la serata evento (Erica, Emanuele, Alessandro, Matteo A., Jefferdan, Andrea Z., Andrea S., Rong Hao, Gianluca, Marco)*





*Altri momenti di preparazione (Julien, Alessandro, Jeddison, Emanuele, Matteo B.)*

## *il menu proposto*

# GUSTIAMO INSIEME...

*couscous primaverile*

*Barchette di pasta brisé con crema di ceci e pecorino siciliano*

*Canapè con patè di olive*

*Crostini di pane con zola e miele di zagara*

*Passata di pomodoro con ciliegie di mozzarella*

*Friselle con marmellata di cipolla tropea, pomodori secchi, provolone e piselli dolci*

*Frollini d'arancia con fave di cacao*

*Frollini di arance candite siciliane*

*Gruppo di lavoro classe 1°- 2° G leFP*

*Acquati Matteo*

*Africa Erica*

*Bancoro Jefferdan*

*Bondoc Jeddison*

*Borroni Matteo*

*Canlas Jastin*

*Canzano Julien*

*Carbonara Sara*

*Chiappetta Alessandro*

*Cigoli Andrea*

*Cipriani Elisa*

*Fiorani Emanuele*

*Ghirigatto Gioele*

*Guerra Marco*

*Karrim Taaj*

*Marchese Frederick*

*Mattioli Riccardo*

*Rubio Sharon*

*Sacomani Andrea*

*Sartori Francesca*

*Taschetti Gianluca*

*Wu Rong Hao*

*Zani Andrea*

*Zou Jiahua*

*Gli allievi sono stati coordinati in cucina da Angelo Moroni e Piergiovanni Rizzo*

*Volutamente, questa fase di rendicontazione, viene inserita nel documento finale che è stato redatto in occasione della effettuazione dell'Unità formativa dello scorso anno scolastico.*

*Una unità formativa che ha sicuramente coinvolto i gruppi classe non tanto e non solo nella realizzazione degli eventi finali ma soprattutto nella realizzazione di un percorso, di un cammino comune in cui sono state sviscerate tematiche pesanti che purtroppo condizionano la vita di tutti.*

*Un filo rosso che congiunge, non solo idealmente ma molto praticamente, due anni scolastici e che permette di fare un esame abbastanza approfondito di quelli che sono stati i cambiamenti nei singoli e del gruppo.*

*Cambiamenti che hanno interessato sì e in particolare il fisico, accompagnandolo però con una maturazione interna e con il coinvolgimento più sentito sulle tematiche proposte.*

*Il progetto iniziale di Saperi e Sapori si è via via implementato andando ad analizzare il dopo, quello che avviene quando un bene confiscato viene ridato alla comunità, verificando cosa riesce a dare un suo corretto e legale utilizzo.*

*In un primo momento **si è effettuato un refresh su quanto affrontato nel corso del primo anno e quindi si sono ripercorsi velocemente gli anni e gli avvenimenti che hanno condotto lo Stato italiano ad utilizzare lo strumento della confisca come mezzo per rompere la struttura mafiosa in Italia. I nomi, i fatti, le uccisioni, le associazioni che si muovono in un ambito di confine tra "legalità" e lotta alla "illegalità". Il nuovo percorso ha preso così vita attraverso attività di accoglienza, riscoperta e conoscenza.***

*Attraverso la implementazione del progetto "Saperi e Sapori" si sono avvicinate, **a conferma di quanto già fatto nel recente passato e con sempre maggior aderenza al percorso formativo intrapreso, le tematiche della legalità: non tanto in senso filosofico ma con una puntuale e precisa traduzione in fatti, atti, eventi, utilizzando prodotti alimentari che vengono ricavati con il principio della valorizzazione sociale ed economica, dalle terre e dai beni che lo Stato è riuscito a confiscare alle varie "mafie" che popolano il nostro tessuto economico.***

*Si è così rinnovata una forte sensibilizzazione e promozione negli alunni nei confronti della socializzazione, della collaborazione, del confronto di idee e l'approccio con le tematiche legate alle tante vittime di mafia e beni confiscati che si è tradotto in un **"compito-evento/cena" che ha concluso questo secondo step formativo, cogliendo l'occasione di presentare il lavoro di ricerca storico gastronomica costituito dalle ricette che saranno pubblicate in un lavoro collettivo e curato da "Libera".***

***Il valore aggiunto rappresentato da un lavoro onesto, dal rispetto del territorio, con attività lavorative dignitose, adeguatamente retribuite, sono così diventati il motivo conduttore di tutta l'attività.***

*Finalità educative (in generale):*

- affinamento della cultura della legalità, coscienza civile, senso della partecipazione;*

- *conseguimento della consapevolezza della “bontà” di un alimento: perché é buono al palato, perché dà lavoro sicuro e dignitoso, perché é utile alla società, perché riesce a combattere il malaffare;*
- *maturazione del senso di responsabilità negli acquisti (oggi come consumatori, domani come lavoratori o imprenditori);*
- *acquisizione di una visione più complessiva del territorio (presenza di beni confiscati, loro valore per il territorio);*
- *conoscere le istituzioni che si fanno garanti della legalità;*
- *comprendere i fatti storici legati alla nascita delle istituzioni che governano il territorio locale;*
- *valorizzazione del cibo in quanto portatore di storia, tradizioni, memoria. “Un cibo che diventa testimone”;*
- *autoverificare e mettere in luce quelle che sono le individuali caratteristiche positive e negative;*
- *auto valutare gli aspetti etico morali e le aspettative, i timori;*
- *conoscere ed essere consapevoli delle caratteristiche positive e negative della professione del cuoco, del cameriere, del segretario di ricevimento;*
- *elaborare un nuovo momento costruttivo per il proprio progetto di vita personale e professionale.*

*L'avvio delle attività progettuali e quindi di una pianificazione interna per il completamento del progetto, ha visto la luce nelle fasi iniziali di questo nuovo anno scolastico, attraverso gli incontri programmatici con gli studenti per la definizione delle fasi di completamento del progetto, i tempi, le date, gli attori esterni da coinvolgere.*

*Tra questi il presidente della Commissione Antimafia del Comune di Milano, David Gentili , con il quale si è organizzato un incontro nel mese di ottobre 2014: una visita guidata a Palazzo Marino e una “lezione” dibattito sugli aspetti della legalità e delle infiltrazioni mafiose in ambito ristorativo/alberghiero, come settore di riferimento delle attività scolastiche e formative.*



*Le attività che si sono realizzate da Settembre a Dicembre 2014*

- *Ricerca e ideazione di prodotti gastronomici che prevedano tra gli ingredienti alcuni dei prodotti del Paniere Libera*
- *Elaborazione di schede prodotto curata dagli allievi e allieve della classe 4° A AT*
- *Organizzazione del menù e creazione di ricette originali da parte degli studenti classe 2° G leFP*
- *Individuazione ricette per la cena a cura degli allievi e allieve della classe 2° G leFP*
- *Redazione delle ricette*
- *Predisposizione modello approvvigionamento, effettuazione spesa prodotti, gestione aspetti finanziari ed economici a cura della classe 4° A AT*
- *Presentazione Libera, cenni sui beni confiscati, mappatura beni in Lombardia, presentazione progetto*
- *Predisposizione ricette dell'Istituto e invio ricette per il **Libro** di Libera Lombardia*
- *Preparazione piatti curata dagli studenti della classe 2° G leFP con l'aiuto dei docenti dell'area tecnico professionale e con l'intervento dell'aiutante tecnico di cucina*
- *Servizio gastronomico in sala ristorante a cura della classe 2° H leFP con l'aiuto dei docenti dell'area tecnico professionale e con l'intervento dell'aiutante tecnico di sala*
- *Organizzazione e gestione punto vendita prodotti Libera utilizzati nella preparazione della cena a cura della classe 4° A AT*
- *Presentazione di tipo teatrale curata dagli allievi e allieve della classe 4° A AT*

*La progettazione e la realizzazione dell'evento finale è stata curata da tutte le classi coinvolte e dai docenti dell'area tecnico professionale Fossati Bonaventura, Di Marco, Scavuzzo, Moroni, Rizzo e dal personale ausiliario di sala e cucina, Tedesco, Catuogno, Peduto, Grillo, Losapio, Borchetta*

L'evento...

## COMUNICATO STAMPA

Questa sera gli studenti delle classi 4<sup>A</sup>Aat, 2<sup>A</sup>G e 2<sup>A</sup>H organizzano un evento in partecipazione con l'associazione LIBERA: Associazioni, nomi e numeri contro le mafie.

A questa cena saranno serviti alcuni piatti realizzati con gli ingredienti frutto del lavoro sui campi sequestrati, confiscati alla mafia e in seguito assegnati a **Libera Terra**; ingredienti prodotti rigorosamente in regime biologico.

Questo progetto è nato dalla collaborazione tra la nostra scuola e Libera.

Da un primo approccio al fenomeno mafioso abbiamo acquisito nuove conoscenze riguardanti la criminalità organizzata, i suoi traffici e le ripercussioni che questi hanno sulla società.

In seguito abbiamo approfondito l'argomento con una ricerca sui prodotti realizzati nelle terre confiscate alle mafie, in particolar modo abbiamo meglio compreso il senso della normativa, la successiva destinazione, il concetto di recupero alla legalità.

Da qui il maturare in noi della consapevolezza che, su questi temi è fondamentale la conoscenza e l'approfondimento per aumentare le difese della società e permettere così una maggiore sensibilità nella lotta alle mafie per la promozione di una società più giusta e più onesta.



## Il Menu...



*Crostini di pane con pat  di olive nere@*

*Crostini di pane con Humus di ceci@*

*Tartellette con marmellata di cipolle al "rosso Centopassi@"*

*Cous Cous@ Libera*

*Sformatino di spaghetti@ con salsa di pomodori secchi@ e humus di ceci@*

*Penne rigate@ con passata di pomodoro@ e mozzarella*

*Cotechino in crosta di patate con guazzetto di ceci@ e lenticchie@*

*Torta di pane al miele@*

*Crostata di marmellata di arance@ e arance amare*

*Vino Cento Passi Rosso e Bianco@*

*@Prodotti di Libera Terra*



*L'evento conclusivo si è svolto in una atmosfera molto particolare in cui sono state coinvolte, in primo luogo, le famiglie degli allievi che hanno risposto con una partecipazione molto sentita ma soprattutto molto soddisfatta: svariati i commenti che hanno sottolineato*



*che al di là della bontà gastronomica dei prodotti proposti e del servizio di*

*accoglienza prima e a tavola poi, molto piacevole è stata la modalità con cui sono state presentate le azioni e soprattutto l'argomento mafia.*



*Una atmosfera in cui i "figli" hanno potuto dimostrare ai "padri" che frequentare la scuola alberghiera possa essere motivo di orgoglio perché*

*tutto quello che si realizza diventa anche scuola di vita, senza nascondere quella che è la quotidiana realtà di un settore economico in cui le mafie hanno messo radici, un settore economico in cui riciclare i proventi di attività illecite è molto facile, appetibile, in cui è possibile anche mimetizzarsi accuratamente, con tutti i pericoli in cui potrebbero incorrere i futuri giovani protagonisti della ristorazione.*



*Le schede prodotte elaborate dagli allievi della classe 4 AAT...*

## COUS COUS



### Origine

tradizionalmente il cuscus veniva preparato con semola di grano duro, quella farina granulosa che si può produrre con una macinatura grossolana utilizzando macine primitive, ma oggi con questo nome ci si riferisce anche ad alimenti preparati con cereali diversi, come orzo, miglio, sorgo, riso o mais. Solitamente esso accompagna carni in umido e/o verdure bollite (sulla costa del mar Mediterraneo anche pesce in umido). Il Cous Cous è un antichissimo cibo di origini berbere, da sempre considerato simbolo dello scambio e dell'integrazione culturale che ha caratterizzato i popoli del mediterraneo, diventando in Sicilia un prodotto tipico della tradizione gastronomica.

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Quantità per 100 grammi, Calorie 112 Lipidi 0,2 g  
Acidi grassi saturi 0 g Acidi grassi polinsaturi 0,1 g  
Acidi grassi monoinsaturi 0 g Colesterolo 0 mg  
Sodio 5 mg Potassio 58 mg Glucidi 23g Fibra alimentare 1,4 g Zucchero 0,1 g Proteine 3,8 g

*Sottratti alla mafia...*

## COOPERATIVA LAVORO E NON SOLO (CORLEONE)

Nasce nel 1998 a Canicattì. Fin dall'inizio è votata al reinserimento socio-lavorativo di persone con disagio psichico. Negli anni seguenti ottiene terreni confiscati al nipote di

Lucano Leggio (colpevole anche dell'omicidio di Placido Rizzotto). Poi inizia a lavorare terreni di Corleone e prende in gestione la vecchia casa della famiglia Grizzaffi .

I Grizzaffi erano una famiglia imparentata con Totò Riina. Si occupava di traffico di armi, stupefacenti, appalti pubblici e bestiame . La famiglia tentò di riappropriarsi, a Corleone, dei terreni confiscati dallo Stato. Lo fece nel più classico dei metodi mafiosi: un gregge era stato mandato in avanscoperta, travolgendo ogni recinzione sui terreni; in contrada Sant'Ippolito, invece, i parenti del boss Giovanni Grizzaffi erano già riusciti a rientrare in possesso di un fondo che era stato assegnato all'Istituto Professionale per l'Agricoltura. Ma i nuovi-vecchi proprietari non sono riusciti ad andare oltre: i carabinieri di Corleone hanno denunciato un allevatore di 29 anni: suo zio, Giovanni Grizzaffi era uno dei nipoti prediletti di Totò Riina. "Con questa denuncia lo Stato ha riaffermato la titolarità del bene confiscato alla mafia"

***...restituito alla comunità: L'ATTIVITA'  
AGRICOLA della COOPERATIVA***

Oggi si chiama Antonio Caponnetto, in onore del magistrato padre del Pool Antimafia, col quale collaborarono Falcone e Borsellino. Su suoi terreni si producono grano duro, ceci, lenticchie, pomodori, melanzane, peperoni, uva, fichidindia, mandorle, olive. Questi prodotti vengono poi trasformati in pasta, semola per pizza e pane, passata di pomodoro, sughi pronti, caponate, antipasti di peperoni, marmellata di fichidindia, vino bianco e rosso. Vengono commercializzati in tutt'Italia.

## Miele di Zagara d'Arancio

**Regione di produzione:** Sicilia

### Storia e Leggenda

La più antica testimonianza dell'uso del miele da parte dell'uomo è costituita da un graffito di circa 17.000 anni fa, scoperto nei pressi di Valencia, in Spagna, raffigurante due uomini, circondati da uno sciame di api, che raggiungono per mezzo di una liana un favo posto in un anfratto roccioso. Testimonianze più esplicite si ritrovano presso gli antichi egizi e, più tardi, tra i greci, i quali consideravano il miele alimento degli dei. Melissa, figlia del re di Creta, nutriva Zeus con il miele dell'ape Panacride e fu a sua volta trasformata per riconoscenza in ape. Nella Bibbia, il miele è considerato un dono di Dio, e di ciò si trova riscontro nella descrizione della Terra Promessa come *'terra del latte e del miele'*. Anche la manna, di cui gli ebrei si nutrono durante la fuga dall'Egitto, è stata interpretata come una forma di melata, ovvero la secrezione zuccherina delle piante dalla quale le api, in mancanza di nettare, possono produrre miele. In epoca romana il miele era largamente utilizzato sia crudo sia cotto, come ingrediente per dolci, pietanze e bevande. Veniva anche aggiunto al vino per preparare il cosiddetto mulso (*mulsum*), di cui gli antichi romani facevano largo uso, specialmente nella prima colazione.

La denominazione deriva dalla parola zagara di origine araba che indica il fiore dell'arancio o degli agrumi in genere

### Caratteristiche Nutrizionali

per 20 grammi di miele di zagara d'arancia

Carboidrati:	11 g
Calcio:	1 mg
Fosforo:	1.2 mg
Valore energetico:	46 kcal

### IL GUSTO DEL MIELE — LIBERA TERRA LOMBARDIA

Nei terreni della frazione di San Vito in Gaggiano confiscati al boss Salvatore Di Marco condannato con sentenza definitiva il 16 gennaio 2002 per traffico

internazionale di stupefacenti, è stata creata un'area di coltivazione ed **installazione** di alveari

per la raccolta e produzione del miele in ricordo di tutte le vittime di mafia. L'apiario è intitolato a LEA GAROFALO, testimone di giustizia e vittima della mafia. E' un gesto che vuole rendere onore al coraggio di una giovane donna nata e allevata in ambienti dove "LA FAMIGLIA" era intesa come nucleo mafioso. Lea, donna attiva, si è ribellata ai poteri mafiosi e ha lottato in nome della legalità per dare un futuro migliore a sua figlia.

*Sottratti alla mafia...*

## BOSCO DEI CENTO PASSI (GAGGIANO)



Il Bosco dei 100 passi fino al 2005 altro non era che un prato incolto in un angolo del Parco Agricolo Sud Milano, nella frazione di San Vito a Gaggiano.

Gli ultimi a metterci le mani furono i membri della famiglia Ciulla, legata alle organizzazioni criminali a stampo mafioso che su quel terreno volevano edificare appartamenti e uffici in speculazione edilizia.

A seguito invece di una condanna per mafia, il terreno venne ben presto confiscato e affidato al Comune di Gaggiano.

### **...restituito alla comunità: LE ATTIVITA' NEL BOSCO**

Dal 2013 l'area, un parco forestato di circa 17 ettari, è diventato un simbolo della lotta alla mafia prendendo il nome di *"Bosco dei 100 passi"*.

Qui gli alberi portano i nomi delle vittime della criminalità organizzata, tra cui Peppino Impastato, i Giudici Falcone e Borsellino.

Il "Bosco dei 100 passi" è nato grazie alla sinergia tra Comune di Gaggiano, Regione Lombardia, ERSAF Lombardia, Provincia di Milano.

Uno spazio verde, a disposizione di tutti i cittadini del Comune di Gaggiano che possono godere di quest'oasi

con più di 1500 alberi piantumati, una pista ciclo-pedonale e alcuni stagni per progetti di reinserimento di anfibi e uccelli acquatici.

Cento passi separavano la casa di Peppino Impastato dalla casa dei mafiosi Badalamenti; cento passi che sono arrivati qui, in Lombardia, e che vanno percorsi con coraggio

## Il miele di zagara

**Regione di produzione:** Sicilia

**Storia:** La più antica testimonianza dell'uso del miele da parte dell'uomo è costituita da un graffito di circa 17.000 anni fa, scoperto nei pressi di Valencia, in Spagna, raffigurante due uomini, circondati da uno sciame di api, che raggiungono per mezzo di una liana un favo posto in un anfratto roccioso. Testimonianze più esplicite si ritrovano presso gli antichi egizi e, più tardi, tra i greci, i quali consideravano il miele alimento degli dei. Melissa, figlia del re di Creta, nutriva Zeus con il miele dell'ape Panacride e fu a sua

volta trasformata per riconoscenza in ape. Nella Bibbia, il miele è considerato un dono di Dio, e di ciò si trova riscontro nella descrizione della Terra Promessa come 'terra del latte e del miele'. Anche la manna di cui gli ebrei si nutrono durante la fuga dall'Egitto è stata interpretata come una forma di melata, ovvero la secrezione zuccherina delle piante dalla quale le api, in mancanza di nettare, possono produrre miele. In epoca romana il miele era largamente utilizzato sia crudo sia cotto, come ingrediente per dolci, pietanze e bevande. Veniva anche aggiunto al vino per preparare il cosiddetto mulso (*mulsum*), di cui gli antichi romani facevano largo uso, specialmente nella prima colazione.

## Il miele e la legalità

**Cooperative produzione:** bosco cento passi

**Bene confiscato a:** famiglia Ciulla

**Bene dedicato a:** Peppino Impastato, i Giudici Falcone e Borsellino

# Pomodori di Puglia essiccati al sole

## Regione di produzione

Puglia

## Caratteristiche nutrizionali per 100 g di prodotto

200 kcal, 14 g di grassi, 23 g di carboidrati, 5 g di proteine, 5 g di acqua, 100 mg di vitamina C e circa 2 gr di acidi grassi saturi.

Tutti i valori sono da considerarsi approssimati.

## Origini e approdo in Italia

Ancora oggi definito "oro rosso", il pomodoro è nativo della zona del Centro-Sud America e della parte meridionale del Nord America, zona compresa oggi tra i paesi del Messico e Perù. Arriva in Italia nel 1596 ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel sud del paese, si ha il viraggio del suo colore dall'originario e caratteristico colore oro, che diede appunto il nome alla pianta, all'attuale rosso, grazie a selezioni e innesti.



## *Sottratto alla mafia...* **COOPERATIVA TERRE DI PUGLIA (ENTROTERRA BRINDISINO)**

Nasce nel 2007 per gestire terreni sottratti alla sacra corona unita.

In piena campagna, tra Mesagne e San Vito dei Normanni, si trovava la masseria Canali, di appartenenza

del boss Carlo Cantanna, che controllava le zone per conto della sacra corona unita amministrava. Essa esercitava così il proprio predominio sui territori: chi voleva operare non poteva farlo autonomamente ma sempre sottomettendosi all'organizzazione mafiosa.

Attività di estorsione sui commercianti, racket, attentati intimidatori, omicidi.

### **...restituito alla comunità: L'ATTIVITA' AGRICOLA della COOPERATIVA**

L'11 luglio 2014 viene inaugurata la masseria, con un intervento sostenuto dal fondo europeo di Sviluppo Regionale. Ma già dal 2005 molti giovani volontari si sono spesi affinché questi luoghi non andassero perduti,.

Oggi in questi territori si producono in regime biologico: l'olio extravergine di oliva, una varietà autoctona di pomodori del brindisino, i tarallini, le friselle.

Sono stati recuperati vigneti piantati a uve tipiche del Salentino (Megroamaro e Primitivo).

Terre di Puglia gestisce anche una masseria didattica.

# LENTICCHIE

## Regione di produzione

In Italia la coltivazione è diffusa soprattutto in altopiani dove le condizioni di clima e di terreno conferiscono un altissimo pregio qualitativo al prodotto, per esempio Castelluccio di Norcia (DOP) e Colfiorito in Umbria o Leonessa nel Lazio.

## Caratteristiche Nutrizionali

Ricche di proteine vegetali, le lenticchie contengono anche molti carboidrati, tante fibre, molte vitamine, soprattutto B1, B2, C, PP, sali minerali come calcio, potassio e ferro e pochissimi grassi. Le lenticchie sono costituite da: 51%: carboidrati, 23% di proteine di medio valore biologico, 14% di fibre, 1% di grassi, 11% di acqua.

## Storia

Le lenticchie sono il più antico legume, coltivato già nel 7000 a.C. in Asia. Si diffusero poi in tutto il bacino del Mediterraneo e divennero cibo base dei Greci e dei Romani. Sempre in epoca romana, Catone suggerì le norme per meglio cucinarle, mentre Galeno - il famoso medico - ne mise in risalto le virtù terapeutiche. Poiché ricche di nutrienti ed energetiche, le lenticchie erano utilizzate nel Medio Evo - in sostituzione della carne - nei giorni di venerdì o nei giorni di digiuno. Le lenticchie sono infatti ricche di fibre, amido e proteine, e se consumate insieme ai cereali diventano un piatto completo e digeribile, ricco di aminoacidi essenziali.

*Sottratti alla mafia...*

## COOPERATIVA PIO LA TORRE (CORLEONE)

Nasce nel 2007 a Palermo. La cooperativa offre lavoro ai soggetti svantaggiati, per favorire il loro

reinserimento.

La cooperativa gestisce anche l'agriturismo, sequestrato a Salvatore (Totò) Riina.

Riina, nel 1946 conobbe il mafioso Luciano Liggio, a 19 anni uccise un coetaneo in una rissa e fu condannato a 12 di carcere, nel 1956 fu rilasciato. Riina decise poi di eliminare il suo capo Michele Navarra e i suoi uomini. Nel 1963 venne nuovamente arre- stato e rimase in carcere fino al 1969 quando fu assolto per insufficienza di prove.

Dopo l'assoluzione, Riina si trasferì con Liggio a Bitonto, ma il Tribunale di Palermo emise un'ordinanza di custodia precauzionale nei loro confronti. Riina tornò da solo a Corleone, dove venne arre- stato e gli venne applicata la misura del soggiorno obbligato; scarcerato e munito di foglio di via obbligatorio. Riina non raggiunse mai il soggiorno obbligato e si rese irreperibile, dando inizio alla sua lunga latitanza. Le sue condanne arrivano a un totale di 16 ergastoli, per gli omicidi di innumerevoli persone tra le quali: Beppe Montana, Ninni Cassarà, Pio La Torre, Carlo Dalla Chiesa, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino.

### **...restituito alla comunità: L'ATTIVITA' AGRICOLA della COOPERATIVA**

Sui suoi terreni la cooperativa coltiva in regime biologico grano, legumi, uva, da vino, olio e pere. Pio La Torre, alla quale è dedicata, era un sindacalista e deputato siciliano.

Fu il promotore di una legge che introduceva il reato di associazione mafiosa, e immaginò una norma che prevedeva la confisca dei beni ai mafiosi. Per questo modo di opporsi al potere e agli interessi mafiosi venne ucciso il 30 aprile 1982. Al funerale presero parte centomila persone, è stato sepolto nel cimitero dei Cappuccini di Palermo. Il suo omicidio fu attribuito a Salvatore Riina.

## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

### Regione di produzione

L'olio extravergine di oliva prodotto in Puglia è considerato uno dei più buoni di Italia ottenuto dalla spremitura di olive selezionate, un olio che è il risultato di tradizione e passione ed

esperienza che si tramanda da generazioni. Le olive appena raccolte, messe in cassette, vengono avviate in frantoio ed immediatamente molite. Il processo di estrazione viene effettuato a "freddo", controllando attentamente la frangitura e tutte le fasi del processo produttivo.

### **Caratteristiche Nutrizionali**

quantità per 100 grammi

calorie

884;

Lipidi

Acidi grassi saturi 14 g;

Acidi grassi polinsaturi 11 g;

Acidi grassi monoinsaturi 73 g;

### **La sua storia...**

Resti fossilizzati degli antenati dell'albero di ulivo sono stati trovati vicino a Livorno, datati venti milioni di anni fa, anche se la vera coltivazione probabilmente non è cominciata in quell'area fino al V sec. a.C. Le olive furono prima coltivate nella parte orientale del Mediterraneo, nella regione nota come "*mezza luna fertile*" e si è spostata a ovest attraverso i millenni.

Alberi di ulivo erano piantati nell'intero bacino mediterraneo sotto l'impero romano. Gli alberi di ulivo hanno una resistenza quasi titanica, una forza vitale che li rende pressoché immortali. Le condizioni climatiche temperate, caratterizzate da estati non molto calde e asciutte e inverni piovosi, favoriscono raccolti abbondanti; la pietra, la siccità, il silenzio e la solitudine sono l'habitat ideale per i maestosi alberi di ulivo. Oggi l'Italia e la Spagna sono i produttori più prolifici di olio d'oliva, anche se la Grecia è ancora molto attiva. Ci sono circa 30 varietà di olive coltivate in Italia attualmente, e ognuna produce un olio particolare con le sue caratteristiche uniche.

***Sottratti alla mafia...***

**COOPERATIVA TERRE DI  
PUGLIA (ENTROTERRA  
BRINDISINO)**

Nasce nel 2007 per gestire terreni sottratti alla sacra corona unita.

In piena campagna, tra Mesagne e San Vito dei Normanni, si trovava la masseria Canali, di appartenenza

del boss Carlo Cantanna, che controllava le zone per conto della sacra corona unita amministrava. Essa esercitava così il proprio predominio sui territori: chi voleva operare non poteva farlo autonomamente ma sempre sottomettendosi all'organizzazione mafiosa.

Attività di estorsione sui commercianti, racket, attentati intimidatori, omicidi.

### **...RESTITUITO ALLA COMUNITÀ: L'ATTIVITA' AGRICOLA della COOPERATIVA**

L'11 luglio 2014 viene inaugurata la masseria, con un intervento sostenuto dal fondo europeo di Sviluppo Regionale. Ma già dal 2005 molti giovani volontari si sono spesi affinché questi luoghi non andassero perduti,.

Oggi in questi territori si producono in regime biologico: l'olio extravergine di oliva, una varietà autoctona di pomodori del brindisino, i tarallini, le friselle.

Sono stati recuperati vigneti piantati a uve tipiche del Salentino (Megroamaro e Primitivo).

Terre di Puglia gestisce anche una masseria didattica.

**MARMELLATA DI ARANCE  
AMARE**



*Sottratto alla mafia...*  
**COOPERATIVA BEPPE  
MONTANA (COMPRESORIO  
ETNIA)**

### **Regione di Produzione**

La zona di produzione dell'Arancia rossa di Sicilia comprende quella parte di territorio orientale della regione la provincia di Catania e la provincia di Siracusa, ritenuto idoneo per la coltivazione dell'arancia, situato in prossimità del vulcano Etna. L'arancia rossa di Sicilia, in particolare quella di Paternò è considerata di qualità superiore alle arance non pigmentate. Esistono tre qualità di Arance Rosse: Tarocco, Moro e Sanguinello.

### **Caratteristiche Nutrizionali**

Le arance Tarocco, Moro e Sanguinello producono un succo di colore rosso brillante, con profumo fresco e delicato ed un gusto dolce e acidulo. Il superiore valore nutrizionale delle arance rosse, rispetto alle arance bionde, è da ascrivere all'elevato contenuto di vitamina C (fino a 90mg/100 ml di succo nelle arance Tarocco). Le arance rosse di Sicilia sono coltivate in terreni la cui densità massima di piante è pari a 230-420 per ettaro. L'arancia rossa di Sicilia viene immessa al consumo con il logo della IGP apposto su ogni frutto. La maturazione delle arance Tarocco inizia a metà di dicembre e la produzione va fino a maggio, il colore della buccia è giallo-arancio con arrossamento a metà superficie. Le arance Moro presentano una buccia di colore arancione con sfumature rosso-vinose, la produzione va dal mese di dicembre al mese di marzo mentre per quelle di Sanguinello la maturazione inizia da febbraio ma la raccolta si concentra tra il mese di marzo e aprile. La buccia è di colore arancio intenso con sfumature rosse.

La Cooperativa Sociale "Beppe Montana – Libera Terra" si è costituita nel giugno del 2010. Dopo un lungo periodo di inutilizzo, le terre sono state riportate all'attività. I terreni agricoli sono stati confiscati, negli anni Novanta, ai clan mafiosi Riela, per quanto riguarda i territori nella provincia di Catania, e al clan Nardo per quanto riguarda i territori nella provincia di Siracusa. Il Clan Nardo ha dominato tutta la provincia di Siracusa, con epicentro Lentini. Legato a Cosa Nostra catanese, è stato un clan impegnato nel traffico internazionale di droga e legato alla cosca Bottaro e al clan Riela dei territori della provincia di Catania.

***...restituito alla comunità: L'ATTIVITA'  
AGRICOLA della COOPERATIVA***

I territori coprono una superficie di cento ettari e sono distribuiti in una delle aree più fertili della Sicilia orientale. Le coltivazioni comprendono agrumi garantiti del consorzio (dai quali si è ottenuta una quantità di frutta sufficiente a realizzare il progetto della produzione di marmellata di arance rosse), ulivi che hanno consentito una produzione di olio extra-vergine. I risultati ad oggi ottenuti sono frutto del lavoro dei soci della Cooperativa che li ha visti operare attivamente senza alcuna risorsa economica e con pochi mezzi manuali.

La cooperativa è intitolata alla memoria di Beppe MONTANA, commissario catanese della sezione investigativa della squadra mobile. Investigatore molto attivo, aveva costituito la "sezione catturandi" dando la caccia e arrestando numerosi latitanti. Montana venne ucciso da Cosa Nostra a Palermo il 28 luglio del 1985, prima della sua deposizione al maxi processo.

*Le fasi di lavoro...*





*Una attività molto simpatica che, curata dai ragazzi della classe 4 AAT nell'ambito dell'evento conclusivo dello scorso 4 dicembre 2014 riscuotendo un inaspettato successo, li ha visti coinvolti in una attività di vendita promozionale dei prodotti di*



*Libera. L'organizzazione ha previsto la realizzazione di un "banco vendita" in cui venivano proposti alcuni dei prodotti utilizzati nelle preparazioni gastronomiche e che hanno ottenuto le attenzioni, tradottesi in acquisto, da parte degli ospiti presenti.*





# La Scuola "Si-Cura"

**Evento conclusivo sulla Legalità realizzato dagli allievi della Scuola Media "De Andreis" e dagli studenti dell'IPSEOA "Vespucci"**

## Programma

Ore 18,00 Servizio di accoglienza e registrazione degli invitati curato dagli allievi della classe 5° A  
Accoglienza turistica, coordinati dalla prof.ssa Leone Rosa

Ore 18,30 Presentazione Progetto

Ore 18,45 Saluto istituzioni

-Sindaco di Milano

-Sindaco di Palermo

-Presidente Commissione Antimafia Milano

-Assessore Educazione Milano

-Assessore alla Scuola e alla realtà dell'infanzia Palermo

-Presidenti di zona 3 e 4

Ore 19,15 Performance teatrale a cura degli allievi Scuola primaria De Andreis – Fase conclusiva progetto legalità

Ore 19,45 Presentazione del libro "Rosa Noce"

Ore 20,00 Dibattito con le Autorità

Ore 21,00 Interventi conclusivi Dirigenti Ipseoa A. Vespucci e Scuola Media De Andreis

Ore 21,15 Buffet tematico, costituito da ricette tratte dal lavoro di elaborazione degli allievi classi 3° G leFP e 5° AAT dell'Ipseoa Vespucci nell'ambito delle attività del progetto Libera "Saperi e sapori"-  
"Liberiamo il piacere del g-i-usto".

Ricette preparate con prodotti alimentari e vino che nascono da terre confiscate alla mafia in Sicilia dagli allievi delle classi 3°D e 4°D Enogastronomia, coordinate dal prof. Marco Olivieri; preparazioni gastronomiche presentate e proposte nel servizio di buffet dagli allievi della classe 4°B Sala e Vendita coordinata dal prof. Gaetano Cianni.



## **ROSA NOCE**

**Storia d'amore e di passioni  
di Sergio Infuso**

**La storia di un amore intenso dal drammatico epilogo che si intreccia, per un trentennio, con la storia sociale siciliana in un romanzo autobiografico, appassionante e sincero, capace di parlare alle corde del cuore e della mente.**

Palermo piegata dalla mafia e la sua voglia di riscatto dopo le stragi del '92, l'amore per la politica, l'impegno sociale e civile in una città desiderosa di rifiorire, le borgate di periferia come luoghi dell'anima, gli anni dell'impegno e quelli del disincanto, la cosiddetta Primavera di Palermo, i sogni, le speranze, le delusioni.

Tutto questo raccontato in lungo diario che Sergio Infuso dedica alla moglie Rosa - grande amore, amica, complice e compagna di battaglie civili - dopo la sua prematura scomparsa. Il racconto di una grande storia d'amore - narrata dall'autore con passione, sofferenza e generosità - che diventa emblema delle trasformazioni sociali, politiche e culturali del capoluogo siciliano degli anni '90. L'impegno per i diritti di cittadinanza e un'ultima battaglia per la vita. Una storia vera, appassionante come un romanzo. *Rosa noce* è l'edizione aggiornata, con un nuovo capitolo conclusivo, del romanzo *Un miscelino per Rosa* di Sergio Infuso, pubblicato da La Zisa Edizioni nel 2010 con grande successo di pubblico. *Miscelino* è un neologismo coniato da Rosa che indica un massaggio alla spalla, amorevolmente compiuto dai suoi cari per alleviare il suo dolore, in vicinanza del polmone destro. Il *miscelino* da segno di sofferenza si trasforma nel romanzo in un simbolo di speranza e vita.

**Esplosioni e sirene, applausi e grida. Entusiasmi, dolore e rabbia, ma anche risate e canti. La forza, il coraggio, l'amore di Rosa per la famiglia, il quartiere, la città, il lavoro, la politica, la società. Un libro ricco di umanità, amore e passione civile.**



***L'autore: Sergio Infuso, "autore per caso" e per passione, è impiegato presso l'Assemblea regionale siciliana e da lungo tempo impegnato in attività politiche, di volontariato e di promozione del territorio.***