

A Montenero

La brigata

Volume V, numero IX

Maggio 2018

SOMMARIO

Il servizio a Montenero 1

La grande guerra, il gefestival, la degustazione 2-3

Il commento. Lerasmus, l'alternanza, lo spettacolo, il premio, il futuro, il brunch 4-5-6-7

La colazione sana, il ritorno di catafalco e i magnifici 8-9-10-11-12

Notizie di rilievo:

- La colazione sana

L'IPSSEOA G. Minuto cura il catering per le Olimpiadi del cuore a Montenero

Gli alunni accompagnati dai proff. Adriano Andreoli, Mauro Angelini, Angelo Di Nello hanno curato l'evento organizzato da Paolo Brusio a Montenero. Tanti i vip presenti che sono stati serviti dagli alunni di diverse classi. Per i ragazzi un'occasione unica di mettersi alla prova in un ricevimento di alto livello e tante emozioni.



Alcuni momenti della manifestazione

Il convegno l'alimentazione nella grande guerra

Nel nostro istituto si è svolto il giorno 19 Maggio l'incontro su L'alimentazione nella Grande Guerra nel Centenario 1917/18 – 2017/18. Hai il poster dell'ordine degli interventi.

I relatori di cui trovi la bibliografia di seguito hanno parlato di vari temi relativamente alla vita del soldato durante quei periodi. Erano presenti gli alpini di Massa Carrara.

Inoltre è stata allestita una mostra di oggetti legati all'alimentazione in trincea, con la presenza di gavette, borracce, gamelle e altri materiali autentici provenienti da campi di battaglia di tutta Europa.

I ragazzi hanno potuto confrontarsi con un periodo storico importante per la nostra nazione e per il continente europeo.

Alimenti e Grande Guerra

Uno dei grandi problemi durante la Grande Guerra fu quello dell'alimentazione sia per la popolazione civile che per i militari. Le battaglie, la militarizzazione dei territori e le razzie (specie nel Friuli e Veneto orientale dopo Caporetto) provocarono devastazioni nei raccolti e lo svuotamento dei magazzini. Le famiglie nelle retrovie furono vittime di carestie e di malattie dovute a carenze alimentari gravi (come la pellagra) mentre il rancio dei soldati diventava ogni giorno più esiguo e scadente.

La scarsa qualità era dovuta alla scelta di **cucinare i pastinelle retrovie** e trasportarli durante la notte verso le linee avanzate. Così facendo, la pasta o il riso contenuti nelle grandi casseruole arrivavano in trincea come blocchi collosi. Il brodo si raffreddava e spesso si trasformava in gelatina mentre la carne ed il pane, una volta giunti a destinazione, erano duri come pietre. Scaldarlo una seconda volta non faceva che peggiorare la situazione, rendendo il cibo praticamente **i m p o s s i b i l e d a m a n g i a r e**.

Il problema della qualità era parzialmente sopperito dalle quantità distribuite. A differenza infatti del rancio austro-ungarico (molto più esiguo, specialmente nell'ultimo biennio), l'esercito italiano dava ogni giorno ai suoi soldati **600 grammi di pane, 100 grammi di carne e pasta (o riso), frutta e verdura (a volte), un quarto di vino e del caffè**. L'acqua potabile invece era un problema e raramente superava il mezzo litro al giorno. Per coloro che si trovavano **in prima linea la gavetta (o gamella) era leggermente più grande**. Prima degli assalti inoltre venivano distribuite anche delle dosi più consistenti con l'aggiunta di **gallette, scatole di carne, cioccolato e liquori**. Oggi in diversi musei si possono ancora ammirare i contenitori di metallo che custodivano i 220 grammi di carne o, a volte, delle alici sott'olio e frutta candita. Ogni scatola era decorata **con motti patriottici come "Savoia!" o "Antipasto finissimo Trento e Trieste"**

Presentazione relatori

Francesco Petacchi

Docente di Scienze e Cultura degli Alimenti presso IPSSEO "G. Minuto" di Massa, è autore di oltre trenta pubblicazioni scientifiche su alimenti e salute con l'Università di Firenze, su riviste nazionali ed internazionali. Fondatore dell'Associazione *Opus Vitis* è appassionato da sempre di storia ed autore di alcune opere e saggi pubblicati su riviste nazionali, tra queste il libro **"Pagine dalla Grande Guerra"** Biblioteca di Roncade (TV) nel 2006. Ha organizzato alcune mostre su la Guerra 1915-'18, in scuole e musei, tra queste **Una matita in trincea** – disegni inediti di Pierre Castagnez, nel 2007.

Damiano Leonetti

Ingegnere libero professionista, è autore di diverse pubblicazioni storiche, molte inerenti la Grande Guerra, con particolare attenzione anche alle vicende dei soldati toscani. Tra le molte opere, nel 2014 ha pubblicato il libro **ALPINI ALLA SBARRA** (Gaspari Editore, Udine) con la prefazione di A. Monticone. Nel 2008 ha pubblicato un saggio all'interno del libro **LE CROCIROSSINE NELLA GRANDE GUERRA** (Gaspari Editore, Udine) uscito in occasione del centenario della formazione del Corpo delle Infermiere Volontarie.

Nicola Mione

Libero professionista nel settore dell'ingegneria civile e delle amministrazioni condominiali è Vice Presidente della Sezione Alpini di Feltre con delega al Centro Studi e di Vicedirettore del periodico sezionale **"Alpini ...Sempre!"**. Capogruppo del Gruppo Alpini Feltre **'Monte Cauriol'** è da sempre interessato alle tematiche correlate alle vicende della Grande Guerra coordinando le attività commemorative per il Centenario della Prima Guerra Mondiale e il Progetto Scuole dedicato alla trasmissione dei Valori alpini alle nuove generazioni. Collabora all'organizzazione di incontri, mostre ed eventi dedicati alle vicende belliche, anche in collaborazione con i Reparti in Armi.



Al Geofestival con il prof. Petacchi e gli alunni.

Il giorno 23 Marzo presso il Belvedere di Santa Lucia di Fossola, Carrara, si è svolto l'incontro all'aperto nell'ambito della manifestazione GeoFesta 2018, con gli interventi di: prof. Riccardo Canesi ITS "D. Zaccagna" che ha illustrato il nostro territorio con un'analisi della porzione collinare e montana; prof.ssa Margherita Azzari, Università di Firenze, ha invece parlato esaurientemente della porzione di costa, integrando gli elementi geografici a quelli storici; il prof. Francesco Petacchi, IPSSCOA "G. Minuto", ha collegato le evidenze geo-morfologiche all'agricoltura, e in particolare alle produzioni zootecniche, parlando dei prodotti ovini e della Pecora di Razza Massese, espressione del nostro territorio. Infine il dr. Giovanni Mattei dell'Associazione Opus Vitis ha concluso gli interventi con un'analisi su i vitigni locali e le loro potenzialità enologiche ed organolettiche.



Al termine, una efficace rappresentativa degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Marina di Massa ha servito assaggi di vini locali e formaggio pecorino di Razza Massese a tutti i presenti.

Il prof. Petacchi e gli alunni al geofestival

Il prof. Petacchi e gli alunni al geofestival

La degustazione di formaggi organizzata dal prof. Piccini con la classe III sala C



Dopo la presentazione delle varie tipologie di formaggi da parte degli alunni, si è svolta la degustazione nel corso della quale si è apprezzata la differenza tra formaggi molli, semiduri e duri; si è scoperto che ricotta e mozzarella non

sono formaggi; sono state lette le etichette dei formaggi per scoprire quali vengono fatti con latte intero, quali con latte parzialmente scremato, il contenuto di grassi, vitamine e altri nutrienti.

L'iniziativa è stata organizzata dall'elegante prof. Piccini e dal prof. Angelini.

Alla giornata di presentazione delle esperienze di alternanza scuola lavoro

Svolgimento della giornata

Saluto in streaming di Riccardo Breda, assessore della Regione Toscana, di Cristina Grieco, assessore alla Regione Toscana di Domenico Petruzzo (direttore Generale dell'Ufficio scolastico Regionale,)

Intervento di Paola Federici tutor ANPAL

È un tutor che segue un certo numero di scuole e da supporto ai docenti responsabili per l'alternanza e ai dirigenti scolastici. Il tutor trasferisce modelli per consolidare i percorsi di alternanza. Sono coinvolte 72 scuole nella Toscana.

C'è coprogettazione tra scuole e soggetto ospitante. Per l'alunno che effettua il percorso di alternanza, c'è valenza formativa e conoscenza del mondo del lavoro; per l'impresa è un'occasione per fare scouting per i nuovi inserimenti nell'impresa.

Intervento di Dino Sodini presidente della Camera di commercio

La camera di commercio ha risorse finanziarie che consentiranno di trasferire voucher alle imprese che accoglieranno alunni in alternanza. I voucher saranno riservati ai progetti di alta qualità nel settore turistico, nel settore agroalimentare, nel settore delle competenze digitali e per la costituzione di un osservatorio sui beni culturali da parte degli studenti.

Proiezione video e testimonianza delle esperienze di diversi istituti scolastici:

liceo Gentileschi con i video 'Enjoy your future', 'Utopia 70', 'Opera IO', 'Omaggio a Gigi Guadagnucci'

Istituto nautico 'navigando verso il futuro'

Istituto Zaccagna "alternanza in cava",

istituto Fermi 'dall'impossibile al possibile', 'Un'esperienza da vivere',

istituto Barsanti-Salveti 'Volare 3D', 'Apprendisti Ciceroni' 'Salveti Hotel scuola'.

Istituto alberghiero 'Una giornata al ristorante didattico'.

Le alunne partecipanti all'Erasmus in Germania ci raccontano la loro esperienza, con una sorpresa per la loro prof. Shulten

Chi ti ha proposto questa esperienza?

Sara bianchi: me l'hanno proposta le professoresse Schulten di tedesco e Braccini di inglese.

Alice Baratta. Me l'ha proposta la mia professoressa di tedesco Astrid Schulten.

Chiara Tesconi: La professoressa Schulten.

Dove andrai?

Sara: andò nel nord della Germania, vicino a Schwerin.

Alice: nel nord della Germania, vicino ad Amburgo.

Chiara: nel nord della Germania, vicino ad Amburgo

Cosa ti aspetti da questa esperienza?

Sara: mi aspetto anzitutto di imparare la lingua, di conoscere la cultura tedesca, persone tedesche, piatti e birre tipiche.

Alice: mi aspetto di migliorare la lingua e di diventare più autonoma e indipendente.

Chiara: mi aspetto di migliorare il mio livello di tedesco, di conoscere meglio la cultura tedesca e di migliorare le mie capacità lavorative.



Come vi hanno selezionato?

Sara: abbiamo dovuto fare vari test di selezione: test di lingua tedesca composto da 50 domande a risposta multipla da completare in 30 minuti; test psicoattitudinale composto da 15 domande da completare in 15 minuti; colloquio motivazionale durato circa 10 minuti.

Alice: abbiamo partecipato a test scritti (uno psicoattitudinale e uno di lingua) poi ad un colloquio motivazionale nel quale esporre le motivazioni che ci hanno spinto a partecipare.

Chiara: abbiamo dovuto affrontare vari test (test in lingua, test psicoattitudinale e colloquio)

Immaginate che la vostra prima cliente quando sarete alla prova sia la prof.ssa Shulten come la accogliereste?

Sara: Guten Morgen Frau Shulten, kann Ich helf Sie?

Alice: Guten Tag, willkommen im unserem Restaurant

Chiara: Guten morgen Frau Shulten, folgen Sie mir, bitte.

Il prof. Martini commenta il film 'Le avventure di Robinson Crusoe' di Bunuel

La scelta del film

Un argomento che mi ha sempre interessato è il rapporto tra cinema e letteratura, o meglio come un testo scritto, soprattutto se il testo è importante come quello di Daniel Defoe da cui è tratto il film, viene 'trasposto' in immagini. A differenza di molti altri film, in questo caso il risultato è molto interessante: è un caso in cui due autori molto diversi sia culturalmente che storicamente si incontrano e, in un certo senso, dialogano tra loro, ma, a differenza di altre pellicole che, pur molto curate sotto l'aspetto formale o interpretativo, rimangono una semplice e a volte banale riproposizione del romanzo; in questa lo stile, i contenuti, le tematiche di Bunuel sono originali e accompagnano la storia raccontata da Defoe.

Robinson Crusoe secondo Luis Bunuel

Il film è diviso in tre sezioni precise.

Solitudine di Robinson, comparsa di Venerdì (ostilità iniziale e rapporto di amicizia) ritorno alla civiltà. Charamente è difficile fare un film con così pochi elementi, dominati dal silenzio, praticamente senza dialoghi nella prima parte e con un lieto fine scontato (Venerdì lascia lo stato di 'selvaggio' e diventa un fedele suddito di sua Maestà). È altrettanto complesso seguire tutte le tematiche che sviluppa Bunuel da una storia apparentemente semplice, tanto da farne una metafora della condizione umana. In ordine sparso richiamo alcuni punti.

Il naufragio dell'uomo e la lotta per sopravvivere agli elementi della natura, legata ad una visione positivista della vita e all'aiuto della fede, propria del romanzo di Defoe. Il regista si affida alla voce fuori campo, non avendo Robinson possibilità di parlare, così da diventare la voce del suo pensiero. La solitudine e la disperazione lo portano, per poter udire una voce umana, nella valle degli echi dove grida una frase della Bibbia.

La necessità di condivisione e fraternità fra gli uomini; in questo contesto l'isola diventa metafora del nostro piccolo mondo. Bunuel prende spunto dall'apparizione di Venerdì per tutta una serie di digressioni nelle quali il rapporto fra due uomini assolutamente diversi da padrone-servo si evolve verso il cameratismo, che diventa l'unica possibilità di mutua sopravvivenza.

È possibile vedere in esso una critica all'eurocentrismo (la prima parola che R. insegna a Venerdì è 'padrone'), alla xenofobia (la prima reazione che R. ha nei confronti degli indigeni è quella di eliminarli fisicamente con una bomba), allo schiavismo (Venerdì è sempre considerato un pericolo, viene messo in catene e ridotto a schiavitù) e al colonialismo ('promozione sociale' di Venerdì da schiavo a servo).

La convivenza forzata porta i due a intraprendere un percorso di 'civiltà' che li coinvolge entrambi, fino ad arrivare ad una discussione di teologia e di libero arbitrio che mette in dubbio le certezze di R.

Luis Bunuel e il Surrealismo

Lui Bunuel è stato probabilmente il più grande regista spagnolo, vincitore di un Oscar (Il fascino discreto della borghesia), 2 festival di Cannes (I figli della violenza, Viridiana), 2 Leoni d'oro a Venezia (Simon del deserto, Bella di giorno). È considerato, insieme a Salvador Dalí e Jean Cocteau, un maestro del cinema surrealista.

Anche ne 'le avventure di Robinson Crusoe' Bunuel non può fare a meno di introdurre alcune divagazioni surrealiste con lo scopo di sorprendere lo spettatore. L'invito che faccio è quello di scoprirle...

Gli alunni della prof.ssa Guglielmino parlano del loro futuro

Arrivati al quinto anno di scuola alberghiera, dopo aver svolto diverse attività di stage e aver già conosciuto il mondo del lavoro grazie all'assunzione stagionale che ci ha permesso di imparare ancora meglio il mestiere e di affinare le nostre tecniche e competenze nel settore della ristorazione (in particolare sala bar) possiamo ritenerci soddisfatti del nostro percorso di studio. In prossimità dell'esame di stato, molti di noi hanno già programmi per il futuro e sogni nel cassetto; ovviamente la maggior parte degli studenti dopo la scuola vuole intraprendere un'esperienza lavorativa all'estero, per ampliare le proprie conoscenze culturali e linguistiche. Altri ragazzi, al contrario, vogliono proseguire gli studi, seguendo i corsi universitari. Altri ancora preferiscono rimanere nella loro città e cercare lavoro vicino a casa; per loro fortuna, la zona dove abitiamo si estende da Marina di Carrara fino a Lido di Camaiore ed è 'stracolma' di ristoranti; alcuni stellati, alberghi a 5 stelle lusso, locali notturni e bar storici.

La speranza per la maggior parte di noi studenti dell'alberghiero sono quelle di trovare un lavoro stabile a tempo indeterminato, con uno stipendio adeguato a quello che è il nostro livello di professionalità, ispirandosi sempre ai massimi livelli, come ci insegnano i nostri professori di settore. Questa scuola ci ha dato la possibilità di imparare molte cose, ci ha integrato nel mondo del lavoro e ci ha messo nelle mani dei mestieri non facili da svolgere ma che, alla fine, danno molta soddisfazione.

La nostra scuola offre opportunità di entrare nel mondo del lavoro, sia durante il percorso scolastico (alternanza scuola-lavoro) sia dopo la maturità. Questo, però, non vincola gli studenti ad intraprendere esclusivamente questo percorso; nessuno può levare loro la voglia di sognare la speranza e la possibilità di inseguire i propri sogni e le proprie ambizioni.

Un sogno comune tra i nostri coetanei è viaggiare, perché sin da piccoli tutti, almeno una volta nella vita, hanno provato il desiderio di poter conoscere, esplorare, visitare paesi differenti dal nostro. Per tante persone, però, viaggiare rimane solo un sogno, poiché per poterlo fare, è necessario avere disponibilità economiche. L'istituto che frequentiamo ci dà delle solide basi per entrare nel mondo lavorativo per il quale abbiamo studiato. Tuttavia, allo stesso tempo, non ci fornisce le conoscenze necessarie per intraprendere determinati studi universitari. Discutendo con alcuni coetanei, sono emerse diverse tipologie di sogni e ambizioni, come, ad esempio, aprire un propria attività, divertirsi, lavorare all'estero, andare all'università e frequentare corsi.

Le competenze da noi acquisite nel corso di questi anni scolastici ci forniscono a possibilità di avviare la nostra carriera all'estero, mentre in Italia la possibilità è limitata.

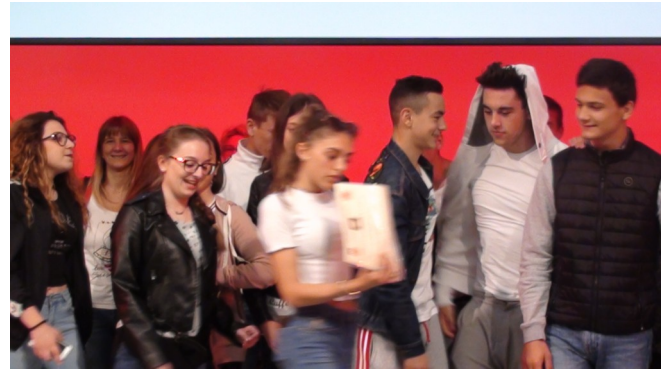
La speranza è riuscire a realizzare i nostri sogni e le nostre ambizioni.

Dopo questi anni trascorsi alla scuola alberghiera e avendo avuto la possibilità di effettuare stage e di lavorare nell'ambiente ristorativo, abbiamo capito meglio quale fosse la nostra strada, tra le varie esperienze in sala e al bar, abbiamo avuto modo di capire meglio quale attività si confacesse alle nostre attitudini. A partire da un semplice caffè o cappuccino per una normale colazione, fino ai più svariati tipi di cocktail per un aperitivo dopo cena. Molte sono le soddisfazioni ottenute durante queste esperienze lavorative, tanto che i nostri sogni e le aspettative sono tra le più varie; per alcuni si tratta di lavorare in grandi aziende ristorative in tutto il mondo, poiché, grazie a questo lavoro, è possibile viaggiare in paesi esotici; per altri, invece, il sogno è di diventare imprenditori aprendo un ristorante, un hotel, un bar in cui poter servire squisite colazioni base di ottimi caffè, cappuccini, croissant fatti in casa, sfoglie ripiene e, per i clienti più esigenti, torte salate e focacce.

Per chi vorrebbe fare esperienze all'estero, le mete più gettonate sono Londra, New York o addirittura l'Australia. In base alle attitudini o alle preferenze ognuno sceglie il proprio settore lavorativo. Chi è molto portato per le lingue, è probabile riesca a trovare soddisfazioni all'estero. Per gli amanti del bar le possibilità si allargano poiché anche nei paesi esteri sono molto apprezzate le qualità inerenti al servizio di bar. Per altri studenti che cercano di migliorarsi la scelta più ovvia saranno ulteriori studi di settore o un riconoscimento spendibile in campo lavorativo.

Anche nei confronti dell'esame di stato le aspettative sono le più disparate: le emozioni si mescolano in un mix di ansia, timore, paura di sbagliare e, ad essere sinceri, voglia di finire la scuola.

La premiazione a Pisa per il video 'Guerriero': la SPI-CGIL ci ha riconosciuto un premio di 200 euro!



Lo spettacolo 'Coss'è l'amor



Gli alunni del progetto di teatro hanno portato in scena lo spettacolo sull'amore. Come al solito nello spettacolo è stato possibile 'gustare' momenti frizzanti, momenti di riflessione profonda e momenti molto toccanti.

Grazie alla rappresentazione, gli spettatori hanno riflettuto sulle diverse modalità di intendere questo sentimento da parte dell'uomo rispetto alla donna e sulla differenza sottile tra amore e amicizia, sempre però, con ironia e intelligenza.

Molto apprezzata l'idea di coinvolgere il pubblico nello spettacolo, con la possibilità per gli spettatori di dare la loro 'versione' dell'amore.

Toccante la scena finale con gli attori che hanno rappresentato una canzone con la lingua dei segni.

Un grazie e un applauso agli alunni, alle esperte Beatrice Lombardi ed Elena Tagliagambe e ai proff. Cinzia Dell'Amico, Alessandro Palagi e Valentina.

I preparativi per il brunch di maggio



Dolci, taglierini nei fagioli, paella, e tante altre prelibatezze. E al termine una sorpresa: la mega torta che compone la scritta IPSSCOA G: Minuto



Un'iniziativa rivoluzionaria e interdisciplinare: la colazione sana per gli alunni dell'IPSSEOA

La prof.ssa Isa Bozza ci spiega l'iniziativa. È il punto di partenza per uno spuntino intelligente. Nel cartellone gli alunni di quinta cucina sottolineano l'importanza della prima colazione che è uno dei pasti principali della giornata, serve a tenerci concentrati al mattino, serve a farci fare pasti regolari, previene sovrappeso e obesità. Se si fa una colazione equilibrata e corretta con tutti i nutrienti che dovrebbero essere assunti nell'arco della giornata è più facile fare uno spuntino intelligente e noi oggi ci proviamo.

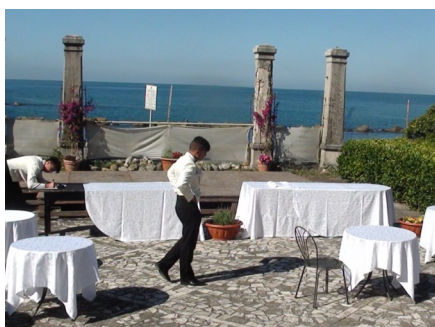
Il Prof Giorgi spiega il contributo offerto dal settore pasticceria: stiamo preparando una torta di carote, una torta al cacao, e una torta allo yogurt seconda questa idea di fare una merenda sana utilizzando dei grassi vegetali al posto di grassi animali riducendo quindi il tenore di colesterolo. Per aumentare la fibra, abbiamo pensato ad una torta di carote

Il prof Angelo Di Nello spiega il lavoro svolto in cucina. Noi oggi proviamo a fare questa colazione alternativa e proponiamo delle focacce senza olio, con pochissimo sale farcite con delle verdure: pomodoro, lattuga, oppure con crema di legumi (ceci in questo caso) con delle verdure grigliate; sempre pomodori, un po' di sesamo e verdure varie. Abbiamo, infine, preparato un'insalatina di farro.

Il Prof Piccini spiega agli alunni i piatti presentati prima della degustazione: Si evitano alimenti particolarmente ricchi di grassi e zuccheri aggiunti che, notoriamente fanno parte della colazione tradizionale degli adolescenti. In questo modo, invece, abbiamo una serie di prodotti che vogliono farvi capire che si può fare colazione con altri tipi di alimenti che non contengono zuccheri semplici e grassi saturi. Ad esempio: cereali, non corn flakes già confezionati ma Farro con verdure, cottura al vapore, naturale e aggiunta si semi di sesamo essiccati e non tostati. Questo piatto si mangia aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo, perché ci favorisce l'assorbimento delle vitamine liposolubili contenute nel farro e nelle verdure.

Frutta: zuccheri naturali, senza zuccheri aggiunti; frutta di stagione: melone e fragole.

Focacce: abbiamo due tipi di focacce: focacce integrali ricche di fibre che aumentano il transito intestinale, farcita con pomodoro, basilico e insalata. Oppure focaccia con farina bianca farcita con zucchine grigliate, quindi verdure e non insaccati o formaggi. Per quanto riguarda le bevande: succhi di frutta e spremute, quindi naturali senza zuccheri aggiunti. Questo è come si può fare una colazione sana.



La splendida mise en place nel piazzale antistante l'entrata.



ce



La preparazione dei piatti nei settori cucina e pasticceria e la degustazione da parte degli alunni

Scoop: il ritorno di Catafalco



Le rivelazioni in anteprima ed esclusiva mondiale del creatore di Catafalco: è in progettazione catafalco light con le ultime versioni di tutti i pezzi. Quindi sarà molto più trasportabile e, speriamo, ad un prezzo contenuto.

Le avventure dei magnifici

Questo mese le avventure dei magnifici sono state elaborate dal prof. Bertoncini che nel prox numero sarà insignito di un prestigioso titolo...



Prof. Giacomino : l'uomo ANTISTRESS, stai con lui, ti guarda e ti senti in pace con te stesso, tutto ti scivola addosso. E' rilassante. Ha lephysiquedurole per conquistare non solo Melissa ma tutto il collegio, con quel Maggiolino arancione poi, non lascia scampo.



Prof. Zappia : caro Walter , non è certo l'uomo dai mille volti, uno solo sempre lo stesso “ affaticato e oppresso “ . Lasciatelo in pace e farà quello che volete , ma con calma, con i suoi tempi... fatelo stare un po' con Giacomino !!. La moto SI, ma...solo qualcheKm/dì.

Cantano con prof Zappia ma pensano al prof Petacchi che pensa solo alla pecora massese anche con di più

