IL PUNTO

Anno XXXXI, Numero 1 *giugno 2022*

Rivista semestrale della Veloscritture

Presidente: Daniela Bianchi, Via Cantinetta 25, 6853 Ligornetto
telefono: 091 647 38 13
e-mail: danielabianchi50@bluewin.ch

PREFAZIONE

Cari Puntaniani,

Eccoci giunti al primo numero di quest'anno, un anno nuovamente tormentato, dapprima poiché la pandemia non è stata ancora totalmente debellata, secondariamente, quando avremmo potuto iniziare a "tirare un po' il fiato", è sopraggiunta un'ulteriore guerra non lontana da noi.

Mentre sto dattilografando questa prefazione mi sto chiedendo: "Come andrà a finire questo conflitto bellico?" Giungerà il giorno in cui il mondo intero sarà in pace? Per me quest'ultima parola è una vera utopia, purtroppo…

Desidero però alleviare un po' il cuore di tutti voi, alfine di distoglierci e farci dimenticare per un attimo i problemi qui sopra descritti e v'invito perciò a leggere gli articoli contenuti in questo numero. Come ben sapete, con i due numeri dell'anno scorso il nostro giornalino ha mutato il proprio aspetto, inglobando articoli di vario genere. Una notevole importanza, comunque, hanno sempre i risultati conseguiti da quelle poche scuole che anche quest'anno si sono iscritte alle gare di scrittura al computer (purtroppo solo tre…), grazie al notevole lavoro amministrativo e tecnico che la nostra Raffaella in esso investe.

Auguro a tutti una buona lettura, con un arrivederci al prossimo numero.

Daniela

SWISS 2022
Campionato di scrittura al computer a mezzo Internet organizzato da Veloscritture

Anche quest'anno ringraziamo di cuore i docenti delle scuole che hanno fatto partecipare i loro allievi alla venticinquesima edizione dei campionati svizzeri di scrittura al computer, che si sono svolti dal 28 febbraio al 31 marzo 2022.

Sappiamo che non è sempre facile motivare i ragazzi a cimentarsi in una gara di questo genere, quindi i ringraziamenti sono particolarmente calorosi. Non dimentichiamo di ringraziare anche tutti gli allievi, classificati e non, che si sono messi in gioco con entusiasmo. Tutti hanno dato il meglio, quindi sono da elogiare.

Le scuole che hanno partecipato ai campionati di quest'anno sono soltanto tre, ma fanno parte delle fedelissime che da anni mantengono viva questa attività molto motivante per le giovani generazioni: il Centro professionale commerciale di Locarno, il Centro professionale commerciale di Lugano, il Berufsfachschule/BPA di Langenthal (da parecchi anni l'unica scuola d'oltralpe che, grazie alla docente Ursula Lanz, partecipa con un numero considerevole di allievi).

Ricordiamo che ogni partecipante classificato ottiene un diploma e che gli allievi di ogni categoria che ottengono i tre migliori risultati ricevono anche una medaglia.

Notiamo con piacere che ci sono alcuni ragazzi che ogni anno partecipano alle gare ottenendo risultati brillanti. Li ringraziamo per l'impegno e ci complimentiamo con loro.

Ecco i migliori risultati tecnici conseguiti:

Categoria B, 16-20 anni

Pos.	*Concorrente*	*Scuola*	*Battute al minuto*	*Battute lorde*	*Errori*	*% err.*	*Punti*
1	Sidar Altunova	CPC Locarno	**417**	4171	26	0.623	**3911**
2	Kevin Fiorita	CPC Locarno	**316**	3167	19	0.600	**2977**
3	Giorgio Caudullo	CPC Lugano	**291**	2916	8	0.274	**2836**
4	Aldrin Avdullahu	BFSL/BPA Langenthal	**241**	2419	5	0.207	**2369**
5	Elma Dina Dzihic	BFSL/BPA Langenthal	**242**	2429	7	0.288	**2359**
6	Manuel Hug	BFSL/BPA Langenthal	**229**	2295	4	0.174	**2255**

Pos.	Concorrente	Scuola	Battute al minuto	Battute lorde	Errori	% err.	Punti
7	Akirshan Pirabakaran	BFSL/BPA Langenthal	**224**	2249	4	0.178	**2209**
8	Sujeena Sujeevan	BFSL/BPA Langenthal	**227**	2270	8	0.352	**2190**
9	Davide Pham	CPC Lugano	**226**	2266	14	0.618	**2126**
10	Andre Da Cruz	CPC Lugano	**219**	2191	9	0.411	**2101**
11	Angelica Lüthy	CPC Locarno	**211**	2110	9	0.427	**2020**
12	Timón Garcia	BFSL/BPA Langenthal	**206**	2064	6	0.291	**2004**
13	Nora Dodi	CPC Locarno	**201**	2011	2	0.099	**1991**
14	Lenard Veliu	BFSL/BPA Langenthal	**207**	2075	13	0.627	**1945**
15	Olesja Capelli	CPC Locarno	**204**	2049	11	0.537	**1939**
16	Patricia Pereira Palma	CPC Locarno	**195**	1952	6	0.307	**1892**
17	Fabio Calvaruso	CPC Lugano	**198**	1985	11	0.554	**1875**
18	Anja Leibundgut	BFSL/BPA Langenthal	**192**	1922	5	0.260	**1872**
19	Ambra Lisa Fernandes Borges	CPC Locarno	**191**	1913	9	0.470	**1823**
20	Giacomo Rodriguez	CPC Lugano	**192**	1925	13	0.675	**1795**

Categoria C, 21-99 anni

Pos.	Concorrente	Scuola	Battute al minuto	Battute lorde	Errori	% err.	Punti
1	Mattia Malingamba	CPC Locarno	**460**	4603	6	0.130	**4543**
2	Sandrine Minnig	CPC Lugano	**266**	2666	4	0.150	**2626**
3	Jonathan Foffa	CPC Lugano	**227**	2279	6	0.263	**2219**
4	Isabelle Iori	CPC Locarno	**169**	1694	5	0.295	**1644**

Medaglie attribuite ai primi tre classificati di ogni categoria

Categoria B, 16-20 anni

Medaglia	Concorrente	Scuola	Battute al minuto	Punti
ORO	Sidar Altunova	CPC Locarno	**417**	**3911**
ARGENTO	Kevin Fiorita	CPC Locarno	**316**	**2977**
BRONZO	Caudullo Giorgio	CPC Lugano	**291**	**2836**

Categoria C, 21-99 anni

Medaglia	*Concorrente*	*Scuola*	*Battute al minuto*	*Punti*
ORO	Mattia Malingamba	CPC Locarno	**460**	**4543**
ARGENTO	Sandrine Minnig	CPC Lugano	**266**	**2626**
BRONZO	Jonathan Foffa	CPC Lugano	**227**	**2219**

Ecco i tre medagliati del Centro professionale commerciale di Locarno:

Kevin Fiorita Sidar Altunova Mattia Malingamba

La direttrice del CPC di Locarno prof.ssa Pace, si complimenta con i ragazzi premiati:

I risultati completi delle gare Swiss 2022 sono visibili a questo link:

https://internet.intersteno.it/page.php?id_primario=8&id_secondario=210&language=italiano&external=yes&contest_id=233

La ventesima edizione del campionato internazionale di scrittura al computer tramite internet organizzata da Intersteno, si è tenuta come ogni anno nello stesso periodo della gara nazionale Swiss.

I partecipanti a questo concorso provengono da tutto il mondo. Anche quest'anno alcuni concorrenti delle nostre scuole si sono cimentati in questa gara, ottenendo discreti risultati.

Ricordiamo che i criteri per il raggiungimento della qualificazione nelle gare internazionali sono più severi rispetto a quelli delle gare nazionali.

Ecco i risultati tecnici dei primi cinque classificati di ogni categoria nel concorso in lingua materna della gara internazionale:

Categoria 0-12 anni

Pos.	*Concorrente*	*Nazione*	*Battute al minuto*	*Battute lorde*	*Errori*	*% err.*	*Punti*
1	Berra Yilmaz	Turchia	**461**	4619	8	0.173	**4219**
2	Şerife Nisa Erdin	Turchia	**457**	4575	10	0.219	**4075**
3	Hasan Enes Özkan	Turchia	**394**	3940	1	0.025	**3890**
4	Merve Mutlu	Turchia	**438**	4386	16	0.365	**3586**
5	Miray Kayacan	Turchia	**426**	4269	15	0.351	**3519**

Categoria 13-16 anni

Pos.	*Concorrente*	*Nazione*	*Battute al minuto*	*Battute lorde*	*Errori*	*% err.*	*Punti*
1	Nisan Maya Tunçoğlu	Turchia	**697**	6971	4	0.057	**6771**
2	Bağdagül Özkan	Turchia	**609**	6092	2	0.033	**5992**
3	Dawid Stokłos	Polonia	**548**	5487	9	0.164	**5037**
4	Simone Cerasa	Italia	**492**	4928	3	0.061	**4778**
5	Yusuke Kihara	Giappone	**495**	4953	6	0.121	**4653**

Categoria 17-20 anni

Pos.	Concorrente	Nazione	Battute al minuto	Battute lorde	Errori	% err.	Punti
1	Jonáš Vala	Rep. Ceca	**788**	7888	13	0.165	**7238**
2	Mete Özen	Turchia	**650**	6501	5	0.077	**6251**
3	Darya Romanova	Russia	**626**	6269	4	0.064	**6069**
4	Massimiliano Polilli	Italia	**569**	5697	6	0.105	**5397**
5	Viktor Matraković	Ungheria	**517**	5173	2	0.039	**5073**

Categoria 21-90 anni

Pos.	Concorrente	Nazione	Battute al minuto	Battute lorde	Errori	% err.	Punti
1	Sean Wrona	USA	**824**	8249	4	0.048	**8049**
2	Erdi Çiller	Turchia	**823**	8236	5	0.061	**7986**
3	İlyas Pamukçu	Turchia	**703**	7039	0	0.000	**7039**
4	Andrea Akhlaghi Farsi	Italia	**725**	7251	5	0.069	**7001**
5	Ali Koç	Turchia	**685**	6858	1	0.015	**6808**

Classifica generale di tutti i concorrenti svizzeri qualificati

Pos.	Concorrente	Scuola	Battute al minuto	Battute lorde	Errori	% err.	Punti
272	Mattia Malingamba	CPC Locarno	**479**	4796	3	0.063	**4646**
471	Angela Schürch	BFSL/BPA Langenthal	**331**	3317	12	0.296	**2017**
610	Manuel Hug	BFSL/BPA Langenthal	**251**	2513	6	0.239	**2213**
681	Sujeena Sujeevan	BFSL/BPA Langenthal	**236**	2367	7	0.296	**2017**
720	Patricia Pereira Palma	CPC Locarno	**227**	2275	7	0.308	**1925**
764	Akirshan Pirabakaran	BFSL/BPA Langenthal	**232**	2324	10	0.430	**1824**
770	Olesja Capelli	CPC Locarno	**223**	2232	9	0.403	**1782**
792	Timón Garcia	BFSL/BPA Langenthal	**225**	2253	12	0.533	**1653**
793	Petar Cetkovic	BFSL/BPA Langenthal	**223**	2239	12	0.236	**1639**
797	Lenard Veliu	BFSL/BPA Langenthal	**257**	2571	19	0.739	**1621**
799	Angelica Lüthy	CPC Locarno	**226**	2260	13	0.575	**1610**

Pos.	*Concorrente*	*Scuola*	*Battute al minuto*	*Battute lorde*	*Errori*	*% err.*	*Punti*
808	Nora Dodi	CPC Locarno	**216**	2164	12	0.555	**1564**
821	Evan Russomanno	CPC Locarno	**184**	1846	9	0.488	**1396**
826	Ambra Lisa Fernandes Borges	CPC Locarno	**202**	2025	14	0.691	**1325**

I risultati completi delle gare del XX campionato Intersteno sono visibili a questo link:

https://www.intersteno.org/intersteno-internet-contests/classification-lists/

L'ERRORE COMICO

Giochi di parole
Pochi quelli commoventi come "Io speriamo che me la cavo"; meglio è evitarli

Io speriamo che me la cavo è il titolo di una raccolta di sessanta temi sgrammaticati, svolti dagli alunni di una scuola elementare della città di Arzano (un comune dell'entroterra nord di Napoli), pubblicata nel 1990 dal loro maestro, Marcello D'Orta.

Il libro incontrò un successo inaspettato, vendendo oltre due milioni di copie. Inoltre ispirò, nel 1992, un film diretto da Lina Wertmüller e, nel 2007, una commedia musicale con brani composti dal cantautore napoletano Enzo Gragnaniello.

Una tale clamorosa affermazione può essere giustificata principalmente dal fatto che gli errori linguistici (commessi da altri...), costituiscono spesso una fonte di coinvolgente comicità.

In assoluto, però, nella fase di costruzione delle frasi, è opportuno non commettere errori di alcun genere. Anche se si riesce a farsi capire lo stesso, si rischia di apparire come delle persone ignoranti. Provate a verificare come ve la cavate, in termini di conoscenza della lingua italiana, sottoponendovi al seguente test.

In ognuna di queste quindici frasi è contenuto almeno un errore linguistico (ortografico, grammaticale o sintattico). Quanti ne riuscite a individuare? E quanti ne riuscite a correggere?

1. Non sò spiegarmi come mai, ma oggi non stò molto bene.
2. Per cortesia, potessi versarmi un pò di licuore in questo bicchierino?
3. Qual'è il problema? Se tu non c'è la fai, mi rivolgerò a qualcun'altro.
4. Se a mia moglie gli dico che è bella, lei squote la testa per farsa modestia.
5. Mi dispiace che tu non hai superato l'esame, ma per il resto, è tutto apposto?
6. Sei daccordo con me, si o no?
7. Mi dia un paio di salcicce e tre etti di prociutto crudo.
8. Se non sai propio deciderti, sarò costretto a intimarti un out out.
9. Il tipo di tua conoscienza, non è capacie di risquotere tutte le quote.
10. Stai molto attento, perché quel flacone contiene della soda acustica.

11. È inutile sfasciarsi la testa prima di rompersela, ma non desidero che il nostro amore finisce.

12. Se lei non si trova bene quì, vadi pure da un altra parte.

www.azione.ch/cultura/dettaglio/articolo/la-lingua-batte-il-patrimonio-della-scrittura-a-mano.html
visitato il 31.05.2022

NATELOMANIA

Lo so, è un neologismo e l'ho creato io. Però sono certo che lo capiscono tutti.

Ora sono in attesa che l'Accademia della crusca me l'accetti. Capisco, in Italia il natel neanche sanno cos'è, loro lo chiamano telefonino o addirittura "cellulare" come quel furgone che serve a trasportare detenuti, quindi quando si parla di cella telefonica ci si capisce.

A questo punto mi sembra doveroso dare un significato a questo mio neologismo. È una mania questo è certo. E allora mi piace citare Wikipedia (sono ormai un tecnologico evoluto): "*In psichiatria e in psicologia la mania è una condizione psicopatologica*".

Non si capisce bene cos'è, ma che abbia un sapore negativo è più che evidente.

Mi sembra giusto chiedermi se io sono affetto da questa mania e confesso che un po' lo sono. A me capita di uscire di casa, di fare un certo percorso a piedi o in macchina e di esclamare: "Orcu can, g'ho mia scià al natel!". E torno a casa. In effetti non ci si può allontanare da casa senza il telefono, ma scherziamo?

Io lo metto in tasca. Quale tasca? Dipende. È così indispensabile che quella volta che suona (una volta alla settimana volendo esagerare) non sai più in che tasca l'hai messo e concitatamente le fai passare tutte. Normalmente è nell'ultima disponibile e a quel momento ha ormai smesso di suonare. Per le donne è ancora peggio perché le tasche di una borsetta sono insidiose e non finiscono mai. Avete mai visto una signora alle prese con un telefono che suona? Prima che esca il natel escono il rossetto, il borsello, la foto dei nipotini, le chiavi di casa, della macchina, della casella postale, il profumo alla lavanda e gli occhiali di lettura.

Mi consolo, di gente affetta da natelomania ne è pieno il cantone, la nazione, l'Europa occidentale, Russia compresa.

Ora scusatemi, mi è suonato il natel. Se lo trovo rispondo.

www.atte.ch/wp-content/uploads/2022/01/atte_2022_n1_web.pdf
visitato il 25.05.2022

LE INCREDIBILI MERAVIGLIE VOLANTI NELLE IMPRESE DEGLI UCCELLI MIGRATORI

Gli studi di un naturalista americano svelano meccanismi al limite della comprensione umana.

Negli ultimi vent'anni grazie alle nuove tecnologie è esploso l'interesse per questo mondo misterioso

Si sa da secoli che molte specie d'uccelli, ogni anno, emigrano: verso la fine dell'autunno lasciano la terra dove hanno passato primavera ed estate e volano, in stormi a volte enormi, di milioni d'esemplari ogni ora, verso regioni in cui evitano le torture dell'inverno. Altre condizioni che spingono gli uccelli all'emigrazione sono le deforestazioni, le alterazioni del clima e dell'ambiente, con la conseguente scarsità di nutrimento. Gli ornitologi hanno interesse per le rotture, le distanze e il tempo impiegato a coprire le emigrazioni.

Per oltre un secolo l'unico strumento a disposizione degli scienziati era un leggero anello numerato applicato ad una zampina dell'uccello, catturato prima della partenza e poi rilasciato. Le nuove tecnologie, consistenti in microscopici geolocalizzatori, radiotrasmettitori, sensori a raggi infrarossi, radar marini, che pesano pochi grammi, o anche solo frazioni di grammo, e sono applicati al dorso o alle zampe dei volatili, consentono di seguire l'uccello lungo tutto il percorso della migrazione.

Essi forniscono dati impressionanti. Il libro del naturalista americano SCOTT WEIDENSAUL è la magistrale introduzione nella scienza degli uccelli migratori e nella moderna tecnologia che da circa due decenni rivela un mondo inaspettato e stupefacente. Trasferimenti annui delle sterne artiche fino all'Australia, ad esempio, ritenuti di 45 mila chilometri, sono in realtà più del doppio, con percorsi diversi.

Resta da spiegare come possano uccelli grandi come colombe e passeri superare prove del genere. Gli esempi di trasferimenti lunghissimi, che coprono il mondo intero, illustrati nel libro sono molti.

Pittime minori, uccelli dalle dimensioni di un piccione, possono volare per 7-9 giorni dall'Alaska alla Nuova Zelanda senza soste, coprendo 11'600 chilometri. Da dove traggono l'energia, se non si nutrono mai? E volano senza dormire? La natura escogita meccanismi straordinari. In vista del viaggio gli uccelli migratori fanno crescere, o rimpicciolire, i loro organi. Prima della partenza quasi raddoppiano il peso corporeo per l'accumulo di grasso, spesso grazie al nutrimento con specie di formiche ricche di grassi. Spesso diventano diabetici per l'elevata produzione di zucchero. Grasso e zucchero sono il loro carburante. Inoltre la massa dei muscoli pettorali, che governano le ali, s'ingrossa, mentre gl'intestini, che rimarranno a lungo inattivi, si atrofizzano. Tutto si rimette in fretta a posto una volta a destinazione.

E il sonno? Possono star svegli e attenti per una settimana e più? Non è possibile, e qui entra in funzione un meccanismo fisiologico probabilmente unico in natura e ancora inspiegato: una metà del minuscolo cervello dormirebbe a turno mentre l'altra rimarrebbe sveglia.

Quando si parla di uccelli è inevitabile che ci si soffermi sui pericoli enormi che le modificazioni del clima e dell'ambiente rappresentano per la loro sopravvivenza. Il libro ne parla a lungo.

Molte specie, negli ultimi decenni, sono sparite. I pericoli maggiori sono umani. Considerando ciò che succede nel mondo, si può ben dire che per fortuna ci sono ancora gli uccelli.

BENINI, Arnaldo, “Le incredibili meraviglie volanti nelle imprese degli uccelli migratori”, *Corriere del Ticino,* 1. aprile 2022, pagina 31

Pittima minore

L’ANGOLO DELLA POESIA

Il papavero

Danzan le spighe cullate dal vento
sotto l’ampia distesa del firmamento.
Un raggio di sole ancor più le fa brillare
attraverso qualche nube che le sta a rimirare.
Tutt’intorno dei papaveri fanno loro da cornice:
osservando tale rosso anche il cuore ne gioisce.
Nella mente mia s’intreccia qua e là qualche ricordo
dell’infanzia mia felice, di vacanze che non scordo.
A quei tempi mi trovavo per un mese ogni estate
in campagna dai miei nonni, quante belle passeggiate!
Allorquando un papaver sulla strada s’affacciava
la mia mano di fanciulla sopra esso si chinava.
Coglierlo? Non coglierlo? Talvolta esitavo.
Perché privarlo della terra? Allora rinunciavo.
Nello stesso istante lo sguardo mio si posava
sul frumento accanto, il quale approvava…
la mia decisione, quel tratto mio gentile,
per non aver fatto, il papavero soffrire.

Daniela, da “Poesie per un Compleanno”

LE APPLICAZIONI DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELLE NOSTRE VITE, DALLA SOCIALITÀ ALLA MEDICINA, ALLA SICUREZZA SUL LAVORO

Fino a qualche anno fa, le applicazioni dell'intelligenza artificiale venivano associate solo ai film di fantascienza, ambientati in un futuro improbabile con scene apocalittiche di macchine che si rivoltavano contro l'umanità.

Fortunatamente questo è solo frutto della cinematografia. In realtà anche oggi l'impiego dell'intelligenza artificiale nelle nostre vite divide le opinioni delle persone. C'è chi si schiera a favore, esaltandone i benefici, e chi rimane scettico e preoccupato dei risvolti etico-sociali.

Ciò che in parte tutti sottovalutiamo è però che l'intelligenza artificiale sotto forma di tecnologia di qualunque tipo è già una realtà concreta da anni e nemmeno ci accorgiamo di quanto è strettamente a contatto e coinvolta nelle nostre vite.

Basti pensare che già solo usando internet dal nostro cellulare siamo connessi ad un ecosistema in cui i nostri interessi vengono identificati e utilizzati dai motori di ricerca, per proporci pubblicità affini ai nostri gusti.

Oppure senza nemmeno uscire di casa disponiamo di aspirapolveri, frigoriferi, dispositivi intelligenti e assistenti vocali che ogni giorno ci aiutano nelle faccende o ci ricordano gli impegni quotidiani o la nostra musica preferita.

Ma l'intelligenza artificiale non è solo questo, non è il semplice aiuto quotidiano che ci dà la tecnologia, e non è solo l'ultimo modello di telefono o l'ultimo modello di Smart Tv.

La ricerca e diagnosi di malattie neurologiche tramite l'utilizzo di un computer che analizza la voce del paziente, i robot che attraverso l'interazione e l'apprendimento diventano empatici e tengono compagnia agli anziani.

Macchine che effettuano interventi chirurgici senza soffrire di stanchezza o possibilità di errore, oppure migliaia di immagini di risonanze che vengono confrontate mediante un computer che impara a riconoscere i casi di diagnosi di tumore con massima precisione.

Altre applicazioni dell'intelligenza artificiale possono essere la capacità dei robot di effettuare operazioni ripetitive e lavori pericolosi, sgravando così l'uomo dallo svolgere mansioni complesse e rischiose, a favore della sicurezza sul lavoro.

Ma come è possibile sfruttare tutto ciò a vantaggio del miglioramento della nostra esistenza? Queste tecniche sono possibili grazie al machine learning, ovvero una tecnica tale per cui la macchina, attraverso diverse fasi di istruzione, e grazie all'auto apprendimento dato dall'analisi dell'esperienza e dei dati, impara e migliora, diventando sempre più efficiente.

Le applicazioni dell'intelligenza artificiale nelle nostre vite sono attuabili solo grazie ad una complessa elaborazione di milioni e milioni di dati e, sembra paradossale, anche e soprattutto all'uomo che oltre ad essere il padre della tecnologia è anche colui che la programma e la educa.

In uno scenario di questo tipo viene meno la preoccupazione che un giorno le macchine sostituiranno le persone e

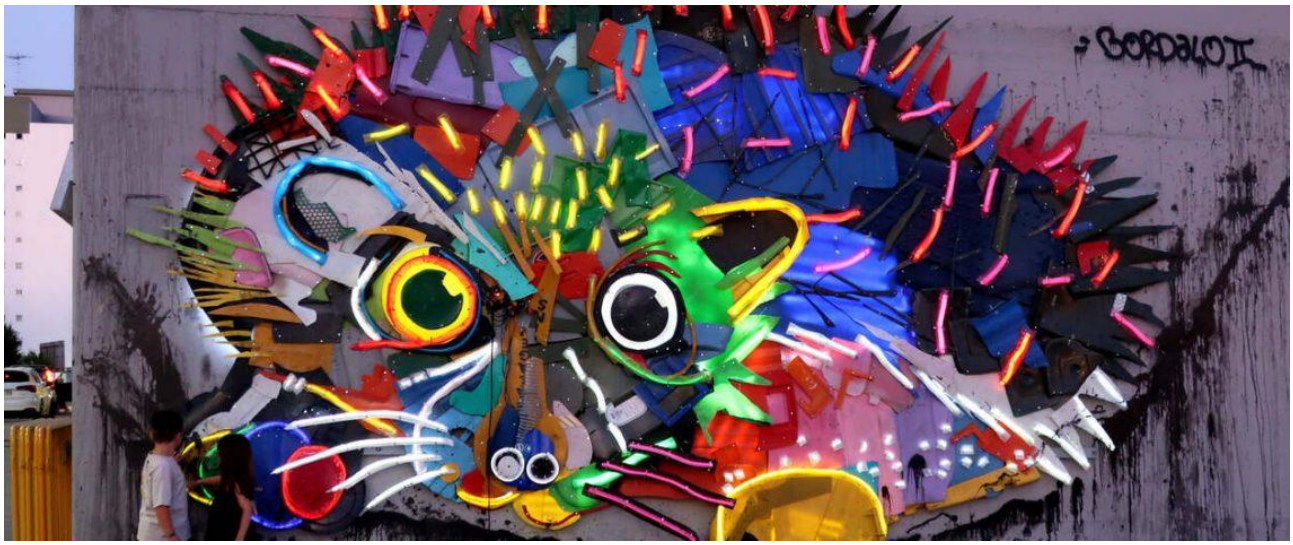
piuttosto invece saranno complementari all'uomo, permettendoci di dedicare più tempo a pensare piuttosto che fare.

Quelle citate sono solo alcune delle implicazioni positive dell'impiego dell'intelligenza artificiale nelle nostre vite. Al di là dell'aspetto etico che da sempre contraddistingue l'utilizzo di questi strumenti nella vita quotidiana, sicuramente l'impatto sulle nostre vite è migliorativo e lo sarà sempre di più salvando vite, aiutando le persone, facilitando l'istruzione e dando la possibilità a chi è meno fortunato di vivere degnamente la propria vita.

Le applicazioni dell'intelligenza artificiale. Genetic engineering concept. Medical science. Scientific Laboratory.

https://www.positizie.it/2021/12/21/le-applicazioni-di-intelligenza-artificiale-che-aiutano-luomo-a-migliorare-la-propria-vita/
visitato il 17.05.2022

LO STREET ARTIST CHE TRASFORMA I RIFIUTI IN INCREDIBILI OPERE D'ARTE



Artur Bordalo è un giovane street artist che utilizza i rifiuti per creare incredibili opere d'arte

Artur Bordalo è un giovane street artist portoghese, nato a Lisbona, nel 1987, utilizza il nome d'artista Bordalo II, che ha scelto come omaggio a suo nonno, il pittore Real Bordalo, al fine di promuovere una continuità e una reinvenzione della sua eredità artistica.

La sua passione per l'arte è nata e cresciuta fin da quando, da bambino trascorreva i pomeriggi nello studio del nonno tra gli acquerelli e gli oli e lo osservava dipingere paesaggi e scene e strade tipiche di Lisbona.

Cresciuto, Bordalo II ha frequentato per otto anni il corso di Pittura alla Facoltà di Belle Arti di Lisbona che gli ha permesso di scoprire la scultura, la ceramica, e di sperimentare una varietà di materiali che lo hanno allontanato dalla pittura, e lo hanno avvicinato sempre di più a quel tipo di arte che lo avrebbe poi reso famoso, l'utilizzo di materiali misti, come per esempio i rifiuti.

La strada è poi diventata il luogo in cui esprimere la sua arte e la sua denuncia sociale, proprio attraverso esplorazioni del colore e dei materiali soprattutto quelle di scarto, incanalando le sue esperienze nella costruzione e nello sviluppo del suo lavoro artistico, che attualmente è focalizzato a sensibilizzare i cittadini sul tema dell'inquinamento ambientale e della sostenibilità e a mettere in discussione la società materialista e l'eccesso di consumo di beni.

L'eccessiva produzione e consumo di prodotti, che si traduce nella continua produzione di "spazzatura" e di conseguenza nella distruzione del Pianeta, sono i temi centrali della sua produzione. Questa "spazzatura" si pone come l'insolita e unica materia prima che Bordalo utilizza nella costruzione di pezzi di piccola e grande scala che ha diffuso in tutto il mondo e che, soprattutto, intendono essere veicolo di un manifesto universale e una speranza di cambiamento.

Bordalo II crea enormi murales in 3D che raffigurano animali che fissano lo spettatore e che prendono forma ed escono dai muri proprio grazie all'utilizzo

di spazzatura di ogni tipo, trovata nelle discariche o per strada, giganteschi collage colorati, civette, mucche, volpi, orsi e granchi sono sparsi per il mondo e fissano i passanti ricordando l'importanza del riciclo e di ridurre i consumi, un monito e un incoraggiamento ad un cambiamento, portato avanti trasformando i rifiuti in bellissime opere d'arte, piene di significato.

https://www.positizie.it/2021/12/20/lo-street-artist-che-trasforma-i-rifiuti-in-incredibili-opere-darte/
visitato il 10.05.2022

CURIOSITÀ

Il carciofo e la bellissima Ninfa Cynara

Cynara scolymus è il suo nome scientifico e ad esso è legata una leggenda della mitologia classica che vede nel carciofo l'incarnazione di una ninfa.

Secondo una leggenda greca, Cynara era una bellissima ninfa con un volto luminoso, la pelle rosata, un portamento elegante, gli occhi verdi con delle sfumature viola e i capelli color cenere. Era proprio per i suoi capelli, che le era stato dato il nome Cynara. Un giorno Zeus, mentre stava passeggiando per andare a far visita a suo fratello Poseidone, vide la ninfa su una spiaggia della Sicilia e se ne innamorò perdutamente. Dopo questo fatto troviamo due diverse versioni della storia con lo stesso finale.

Secondo la prima versione, il dio sedusse Cynara, che trasformò in dea per portarla sull'Olimpo con lui, ma, trascorso un po' di tempo, la ninfa, triste per la mancanza dei propri familiari, scappò. Nel secondo caso, la ninfa rifiutò fin dall'inizio le attenzioni di Zeus. Comunque, in entrambe le versioni, il dio, in un momento d'ira causato dal "tradimento", la trasformò in un ortaggio.

Il carciofo spinoso all'esterno ma dal cuore tenero

Il carciofo avrebbe dovuto essere verde, spinoso e rigido all'esterno, come era stato il carattere di Cynara, ma dentro doveva custodire un cuore tenero e dolce, come la sua anima. Mentre il colore viola, doveva ricordare i suoi occhi. È per questo motivo, che il carciofo si dice abbia un potere afrodisiaco.

Il carciofo ha origini mediorientali, ed era già conosciuto al tempo degli Egizi, sia per scopi fitoterapici che per scopi alimentari. Il suo arrivo in Italia, si deve agli Etruschi, e ne sono testimonianza le numerose raffigurazioni di foglie di carciofo su capitelli e bassorilievi nei templi egiziani ed orientali. Intorno all'anno mille, gli Arabi lo scoprirono in Sicilia, ed elaborarono una nuova varietà che portarono in Spagna.

https://cosenza.italiani.it/scopricitta/il-carciofo-e-la-bellissima-ninfa-cynara
visitato il 31.05.2022

L’ANGOLO DELLA CUCINA

Gnocchi al ragù di salsiccia

Ingredienti per 4 persone

- *600 g di gnocchi*
- *300 g di salsiccia*
- *200 g di salsa di pomodoro*
- *1 spicchio di aglio*
- *rosmarino*
- *4 chiodi di garofano*
- *pepe nero*
- *½ bicchiere di brodo di carne*
- *1 bicchiere di vino bianco*
- *2 cucchiai di olio d’oliva*

Preparazione

Tagliare il budello alla salsiccia e sminuzzarla. In una padella scaldare l’olio e l’aglio e aggiungere i pezzetti di salsiccia. Mescolare e rosolare, poi sfumare con il vino. Cuocere per 4 minuti.

Unire il pepe, i chiodi di garofano, il mazzetto di rosmarino legato con poco spago, la salsa di pomodoro e il brodo. Proseguire la cottura a fuoco vivace fino alla ripresa dell’ebollizione. Abbassare la fiamma e lasciar cuocere per almeno 1 ora a fuoco dolce. A fine cottura, levare il rosmarino e regolare di sale.

Lessare gli gnocchi finché vengano a galla, scolarli nella padella, salarli leggermente e servirli subito.

VENEZIANE

Ingredienti (tutti a temperatura ambiente)

- *100 g di latte intero*
- *25 g di lievito di birra fresco sbriciolato*
- *100 g di burro morbido*
- *2 uova di 60 g circa*
- *100 g di zucchero semolato*
- *500 g di farina, meglio di Manitoba*
- *½ cucchiaino di sale*

Per decorare

- *1 uovo intero sbattuto*
- *granella di zucchero*

Preparazione con la planetaria

Nella ciotola della planetaria sciogliere il lievito nel latte tiepido. Unire la farina, lo zucchero e il burro morbido a pezzi. Azionare la planetaria a velocità medio-bassa e impastare usando il gancio. Aggiungere le uova e il sale. Lavorare l'impasto per 10 minuti circa.

Preparazione con il Bimby (planetaria modello TM31 - TM5 - TM6)

Mettere nel boccale il latte e il lievito. Scaldare per 1 minuto - 37 gradi - velocità 1. Aggiungere il burro morbido a pezzi, le uova, lo zucchero, la farina e il sale. Impastare per 3 minuti – velocità spiga.

Lievitazione

Compattare l'impasto in una palla e metterlo in una ciotola, coperta con la pellicola trasparente. Lasciarlo lievitare nel forno spento (ev. con la luce accesa) fino al raddoppio del volume (circa 2 ore).

Dividere l'impasto lievitato in 14/15 pezzi di circa 65 g, formare delle palline lisce e metterle distanziate su due teglie foderate con carta forno. Coprire con la pellicola trasparente e lasciar lievitare nel forno spento fino al raddoppio della loro massa (circa 30 minuti).

Preriscaldare il forno, ventilato, a 165 gradi. Spennellare le veneziane con l'uovo sbattuto e spolverizzare con la granella di zucchero.

Cottura

Inserire le due teglie nel forno ventilato a 165 gradi e cuocere per 12 minuti circa. Sorvegliare la cottura, le veneziane devono essere dorate.

Congelare le veneziane in sacchetti singoli per averle fresche per la colazione. Basterà toglierle dal congelatore un'ora prima del consumo o scongelarle nel forno a microonde per 50 secondi a potenza minima.

Ai lettori de

IL PUNTO

auguriamo

una distensiva e serena

vacanza

INDICE

Prefazione 1

Swiss 2022 – Campionato di scrittura al computer a mezzo Internet

organizzato da Veloscritture 2

Intersteno 6

L'errore comico 9

Natelomania 11

Le incredibili meraviglie volanti nelle imprese degli uccelli migratori 12

L'angolo della poesia 14

Il papavero 14

Le applicazioni dell'intelligenza artificiale nelle nostre vite,

dalla socialità alla medicina, alla sicurezza sul lavoro 15

Lo street artist che trasforma i rifiuti in incredibili opere d'arte 17

Curiosità 19

Il carciofo e la bellissima Ninfa Cynara 19

L'angolo della cucina 20

Gnocchi al ragù di salsiccia 20

Veneziane 21

Auguri 23

Indice 24