

Il Ficcannaso





King Charles: A New Reign

Great Britain is a country located in northern Europe and which implements the Parliamentary Monarchy as a form of government. Executive power is exercised by the Prime Minister. Judicial power is exercised by the judiciary. In all of this, the sovereign has a symbolic figure, which is why in Great Britain it is said that the sovereign reigns, but does not govern.

House Windsor is the current royal family of Great Britain. The family is born in 1901, but the 10 February 1840 Queen Victoria, the last monarch of the Hanoverian family, married Albert of Saxonia Coburg Gotha Wettin.

The Entrance (11:54) The coronation ceremony started at 11:54, with the entrance of King Charles III and Queen Camilla at Westminster Abbey, welcomed by the sound of the trumpets.

The Ritual (12:11) King Charles III decided to start his speech with the formula *"I'm here to serve, not to be served"*, invoking the religious ceremony with an appeal to Christian fraternity.

The Entry of the Sovereigns into the Abbey (12:16)

The solemn entry of the sovereigns into the abbey was preceded by a parade of a royal insignia and "Regalia", the globe and the ritual sword. Their procession was accompanied by the singing of the "Vivat" in Latin, along with other religious hymns.

The Phases

The Coronation (13:04)

King Charles III was formally crowned in Westminster Abbey with the deposition on his head of the crown of Saint Edward the Confessor. The King Charles III trusted his loyalty to the laws of the Kingdom, to the church of England and his Protestant faith.

The gifts (13:18)

The heir (13:19)

The king received multiple gifts. First, he received insignia and symbolic clothing from dignitaries and representatives of the major non-Christian communities of the Kingdom. Among all the gifts, the ritual sword, the orb, the two sceptres with the cross and

the dove.

The heir to the throne knelt down and swore the oath promising "loyalty, faith and truth" to the sovereign.



The Chorus (14:07)

The crowd along the Hall in London cheered the formal coronation of King Charles III and Queen Camilla at Westminster Abbey with applause and choruses of "*God save the King*".

In the meanwhile, in other places in the UK, the cannon salutes rang out to celebrate the historic moment. All over the country, people are cheering this happy and patriotic time with colors, flags and music.



The return to Buckingham Palace (14:10)

The King and the Queen left the Abbey to return at the Palace, where Charles -the oldest monarch ever crowned on the British Island, received greetings and blessings. Then, in the afternoon waved at thousands of people from the balcony of Buckingham Palace.

The Royal Caribbean

The Day of May 6, 2023 was truly sensational: the coronation of King Charles III. He is now 85 years old and has a very large family. Philip of Edinburgh was his father and Queen Elizabeth II was his mother. Six months has passed since the death of Queen Elizabeth II, and it was a unique moment to witness the coronation of her son with his wife Camilla, who are both grandparents. At the ceremony there were also their grandchildren, who surely elicited a smile from their caregivers. It was definitely a day not to be forgotten. Did you like it? Did you watch it live or look for information after the ceremony? What was your favourite moment? What struck with you? We hope this article was useful!



III D



LA GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA

L'ACQUA UN BENE PREZIOSO

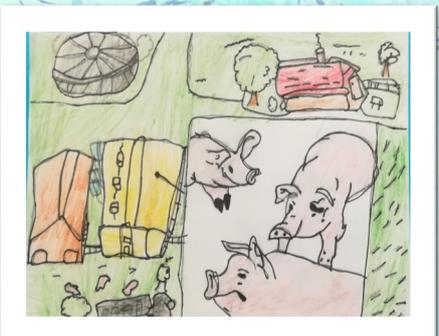
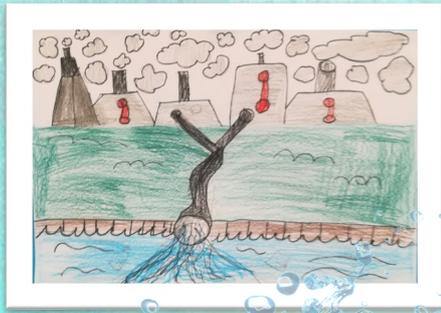
L'ACQUA È LA PRIMA NECESSITÀ: UN'ACQUA INQUINATA PUÒ SERIAMENTE METTERE A RISCHIO L'EQUILIBRIO DELL'AMBIENTE E LA VITA DEGLI ESSERI VIVENTI. SCOPRIAMO PER INQUINAMENTO (DIRITTO) E LE CONSEGUENZE DI TALE FENOMENO.

Per la Giornata Mondiale dell'Acqua abbiamo voluto rappresentare, con un cartellone, quelle che sono le maggiori fonti di inquinamento.

Ricordare con quali comportamenti potremmo contribuire a migliorare o evitare che le cose peggiorino, per noi che siamo le generazioni future.



ATTUALITÀ: I RAGAZZI RIFLETTONO



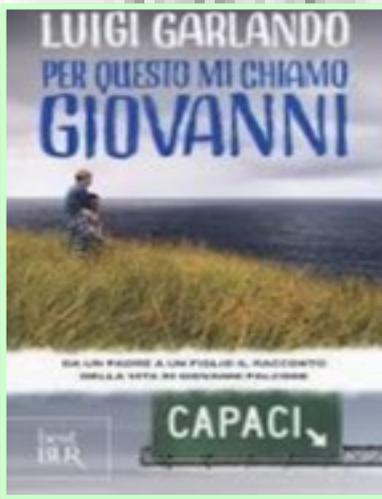
Per fare ciò abbiamo lavorato a gruppi ricercando informazioni su diverse fonti.

CLASSE IV sez. B
SCUOLA PRIMARIA A. FABRIZI

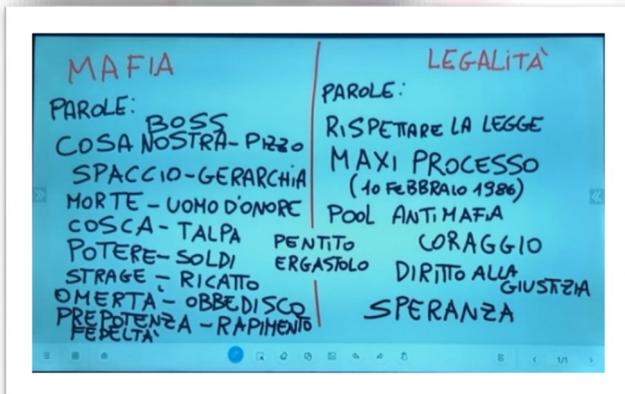
LA LEGALITA' METTE RADICI

In occasione della giornata nazionale della legalità in memoria della strage di Capaci, i bambini della classe 5B del plesso Salvo D'Acquisto, hanno realizzato "L'albero della legalità".

Per concludere il percorso sulla mafia e la legalità che ci ha accompagnato per tutto l'anno scolastico, oggi, 23 maggio, nella giornata dedicata al valore della legalità, dell'onestà e del coraggio, abbiamo realizzato il nostro *albero della legalità*. Abbiamo voluto ricreare l'albero che si trova davanti casa del giudice Giovanni Falcone rimasto vittima di un attentato organizzato da Cosa Nostra il 23 maggio 1992, insieme alla moglie Francesca Morvillo e agli agenti della scorta, Vito Schifani, Rocco Dicillo e Antonio Montinaro. L'albero è diventato un simbolo, non solo per i Palermitani che si impegnano nella lotta contro la mafia, ma per tutti quelli che si uniscono a questa lotta.



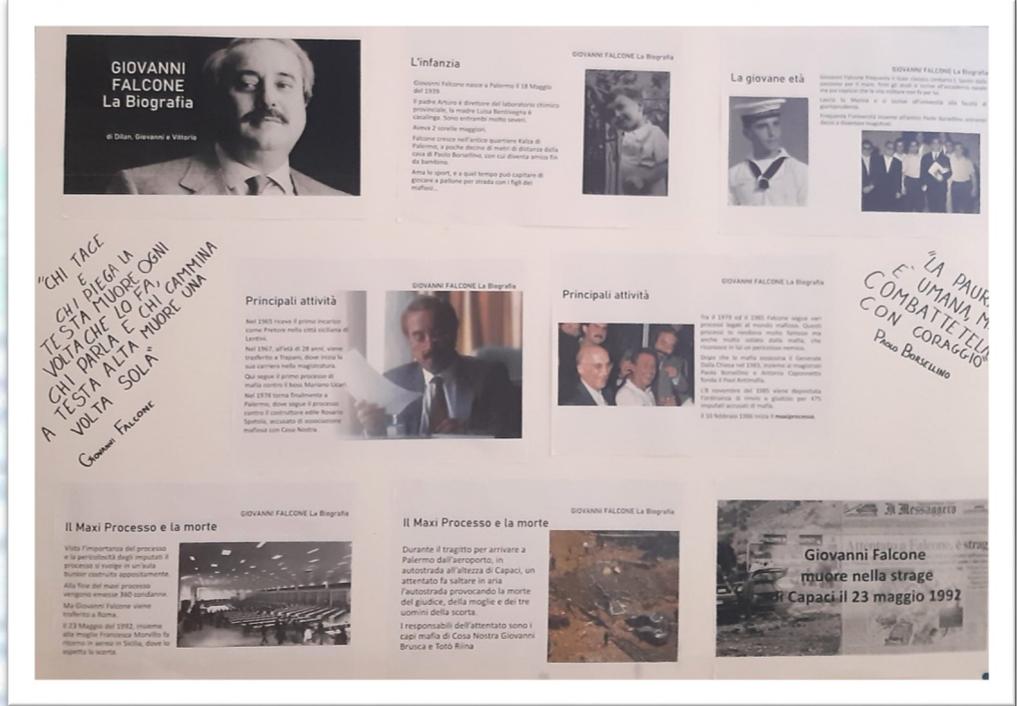
Il nostro percorso è iniziato con la lettura del libro "Per questo mi chiamo Giovanni" di Luigi Garlando. Il tema principale del libro è costituito dalla mafia, spiegata, come dice il sottotitolo, da un padre ad un figlio, nel giorno del suo compleanno, il 23 maggio 2002. Man mano che procedevamo nella lettura abbiamo individuato le parole-chiave di ogni capitolo e le abbiamo trascritte su due lavagne dividendole per tema: mafia e legalità. Contemporaneamente abbiamo estrapolato le frasi più significative, le abbiamo trascritte su dei post-it e affissi su una bacheca in classe.



ATTUALITÀ: I RAGAZZI RIFLETTONO

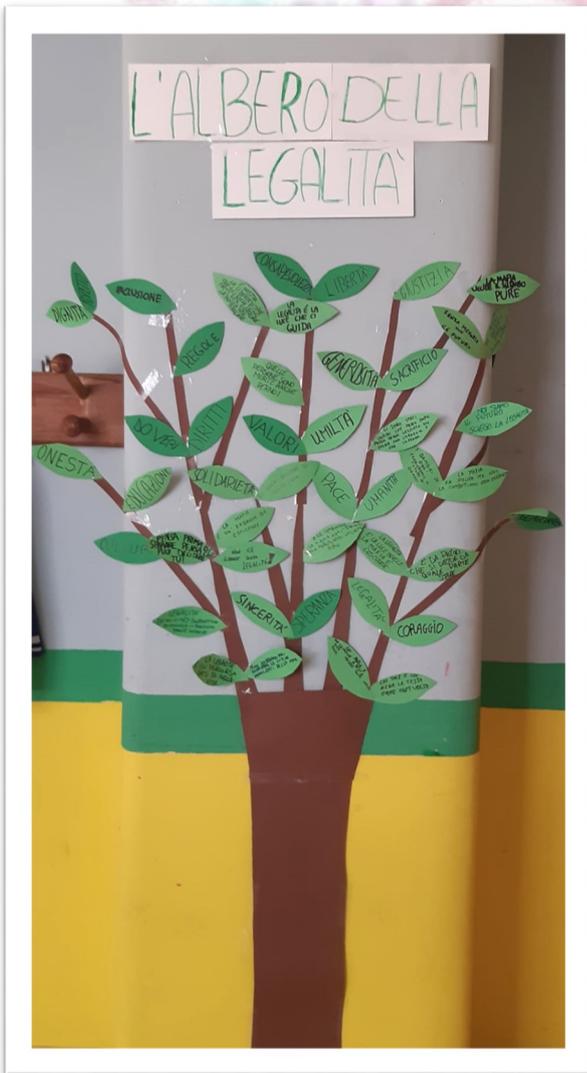
Abbiamo approfondito, ulteriormente, il tema della mafia e della legalità con la lettura di altri testi; partecipando, il 13 febbraio, alla donazione dell'albero della legalità al Teatro dell'Opera; con gli incontri di Educazione alla Legalità tenuti dai Carabinieri della Stazione Quadraro e dalla Polizia del nostro quartiere; conoscendo Libera,

una rete di associazioni contro le mafie, in occasione della "Giornata nazionale della memoria e



del'impegno nel ricordo delle vittime innocenti delle mafie", che ci ha dato modo di conoscere le storie di alcune vittime innocenti; ascoltando e riflettendo sui testi delle canzoni "I cento passi" e "Pensa".

Alla fine di questo percorso abbiamo realizzato il nostro albero della legalità: ciascuno di noi ha appeso una fogliolina con le proprie riflessioni. Questo percorso è stato molto interessante e coinvolgente. Abbiamo capito l'importanza della lotta contro la mafia, condotta da persone coraggiose come Peppino Impastato, i magistrati Giovanni Falcone e Paolo Borsellino, il giornalista Giancarlo Siani, i sacerdoti Don Pino Puglisi e Don Peppe Diana, il vicesindaco e assessore all'urbanistica Angelo Biscardi che, come molti altri, hanno combattuto "il mostro" con tutte le loro forze, perdendo la vita in nome della legalità. Abbiamo anche capito come sia fondamentale il contributo di ciascuno di noi, non solo per non dimenticare questi eroi, ma anche per dar vita ad una società in cui trionfano la legalità e la giustizia.



Ecoman e Supergaia, i supereroi del riciclo

Martedì 2 maggio noi bambini delle classi prime della Salvo D'Acquisto abbiamo incontrato i due supereroi del riciclo: *E coman* e *Supergaia*.

Questi due personaggi, interpretati da due signori molto simpatici, ci hanno accompagnato alla scoperta del mondo del riciclo. Ci hanno raccontato la storia di Ecoman e Supergaia, due supereroi che per tenere pulito il pianeta raccolgono tutti i rifiuti e li gettano in appositi contenitori: della carta, del vetro, della plastica, dell'umido e dell'indifferenziato, cioè tutto ciò che non può essere riciclato. Ogni contenitore è contraddistinto da un simbolo, cioè un disegno, che indica il tipo di materiale che deve contenere. Abbiamo imparato che è necessario utilizzare i contenitori dei rifiuti nel modo corretto, perché solo così sarà possibile riutilizzare ciò che buttiamo via, cioè riciclare, e dare una nuova vita alla plastica, alla carta, al metallo,

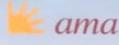


ATTUALITÀ: I RAGAZZI RIFLETTONO

al vetro e anche all'umido. In questo modo ciascuno di noi può diventare un supereroe del riciclo.

È stato divertente giocare insieme a loro alla scoperta delle regole fondamentali che ci aiutano a mantenere pulito e sano il nostro pianeta Terra e contribuire così a salvarlo.



 ama

I 4 buoni consigli di
Ecoman & SuperGaia

Dai il tuo contributo alla raccolta differenziata!

Sono semplici ma utili consigli

1  carta  NO!

quando butti la carta nel raccoglitore dedicato, non gettarci anche la busta di plastica con cui l'hai raccolta

2  plastica  SI!

Schiaccia sempre bottiglie e contenitori in plastica, risparmi spazio e migliori il riciclo della plastica

3  vetro  NO!

quando getti bottiglie o barattoli, assicurati di aver tolto il tappo o il coperchio

4  umido 

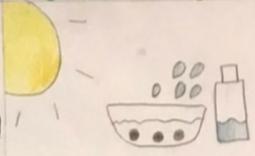
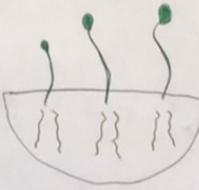
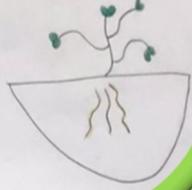
getta cartoni della pizza molto sporchi e faveglioni di carta usati nel contenitore dell'umido e non in quello della carta

I bambini delle Prime della Salvo D'Acquisto

I FAGIOLI MAGICI DELLA I A

Nel mese di marzo, noi alunni della classe IA del plesso Damiano Chiesa, abbiamo fatto un esperimento con la maestra di scienze. Abbiamo deciso di chiamare questo esperimento "I fagioli magici della IA". Ora ve lo raccontiamo.

LE FASI DELL'ESPERIMENTO:

| FASI | OSSERVAZIONI | DISEGNO |
|----------------------|--|---|
| I FASE: 03/03/2023 | ABBIAMO SEMINATO NELL'OVATTA I FAGIOLI E INNAFFIATI |  |
| II FASE: 20/03/2023 | I FAGIOLI SONO DIVENTATI PIÙ GRANDI E CHIARI. LA BUCCIA SI È ROTTA ED È NATA UNA PICCOLA RADICE BIANCA |  |
| III FASE: 27/03/2023 | LA RADICE SI È ALLUNGATA VERSO IL BASSO |  |
| IV FASE: 03/04/2023 | È SPUNTATO LO STELO CHE VA VERSO L'ALTO |  |
| V FASE: 17/04/2023 | SULLO STELO SONO NATE DELLE FOGGIE. ADESSO È UNA PIANTA |  |

I FASE 03/03/2023

Abbiamo seminato nell'ovatta i fagioli e li abbiamo innaffiati.

II FASE 20/03/2023

I fagioli sono diventati più grandi e chiari, la buccia si è rotta ed è nata una piccola radice bianca.

III FASE 27/03/2023

La radice si è allungata verso il basso.

IV FASE 03/04/2023

È spuntato lo stelo che va verso l'alto.

V FASE 17/04/2023

Sullo stelo sono nate delle foglie. Adesso è una pianta.

OSSERVAZIONI FINALI

Purtroppo non siamo riusciti a vedere i fiori e poi i frutti forse perché le piante non hanno ricevuto abbastanza luce. Alla fine dell'esperimento possiamo dire che questo lavoro ci è piaciuto molto perché: abbiamo fatto una cosa nuova, abbiamo lavorato con i compagni, e ci siamo presi cura di un essere vivente.

LE FASI DELL'ESPERIMENTO



V B MASTERCHEF!

NUNC EST BIBENDUMac magnandum!!

De Re Coquinaria: raccolta di ricette d'altri tempi!

Un masterchef tra antichi Greci – Etruschi – Romani

I GRECI E LA FETA: da POLIFEMO AI GIORNI NOSTRI di Sandra

Introduzione:

Tra le più antiche tradizioni gastronomiche del bacino del Mediterraneo, la cucina greca vanta una storia davvero millenaria, caratterizzata da dominazioni e influenze che hanno contribuito a renderla tanto ricca quanto variegata. Una cucina semplice, composta da ingredienti poveri ma sapientemente utilizzati e intrecciati nella preparazione di piatti ricchi di storia, gusto e profumo. Strettamente legata a quella turca, la cucina ellenica vanta ricette e prodotti divenuti ormai simbolo del "mangiare mediterraneo", amati e apprezzati in ogni angolo del mondo.

La feta

È il formaggio greco per antonomasia, protagonista di numerose ricette di cucina ellenica, ma largamente consumato in tutto il mondo. La feta vanta una storia di oltre 2000 anni, e insieme allo yogurt e allo tzatziki rappresenta l'emblema gastronomico della Grecia. Deve il suo nome all'abitudine che si aveva, e si ha tutt'ora, di tagliarla e conservarla in fette. Secondo un'antica leggenda fu il ciclope Polifemo il primo produttore di feta, a cui Ulisse sottrasse un pezzo, dopo averlo tragicamente accecato all'interno della grotta.

secondo il metodo tutt'oggi utilizzato dai pastori greci. Anche Ulisse non riuscì a resistere al suo sapore, e dopo aver teso un tranello al terribile ciclope e aver accecato il suo unico occhio, fuggì dalla caverna, portando con sé un pezzo di questo delizioso formaggio.

Il nome feta, invece, le è stato attribuito più recentemente e risale al XVII secolo, facendo riferimento al taglio del formaggio. Secondo quanto riportato dall'esploratore e scrittore italiano Pietro Casola, la feta era molto famosa e apprezzata per il suo sapore fra gli italiani nel periodo del Rinascimento e oltre, tanto che il nome del formaggio deriverebbe proprio dalla parola italiana "fetta", per l'abitudine che si aveva di commercializzarla e conservarla tagliata in fette.

Caratteristiche e proprietà

Dal punto di vista nutrizionale la feta presenta un indice calorico e lipidico abbastanza elevato: 100 grammi di prodotto equivalgono a circa 260 calorie, e contengono circa 21 grammi di grassi, per lo più saturi, 14 grammi di proteine e 42 grammi di carboidrati. Appare evidente che la feta sia un formaggio alquanto nutriente e tutt'altro che magro. Per questo motivo il suo consumo deve essere moderato e non è adatto a persone che seguono regimi alimentari ipocalorici. Anche il contenuto di sale, dovuto

La Feta greca Dop è un formaggio fresco a pasta semidura, prodotto con latte di pecora e di capra. Si presenta come un blocco senza crosta, estremamente friabile, di colore bianco purissimo e dalla forma di un parallelepipedo, a base quadrata o rettangolare. Sebbene sia prodotta in Grecia sin dall'antichità, il suo nome deriva dal sostantivo italiano "fetta" proprio per l'abitudine di tagliare e conservare il lucido blocco bianco in fette.

Il suo sapore fresco, che ben si sposa con gli ingredienti tipici mediterranei, come pomodori, olio extra vergine di oliva e olive, la rende il piatto perfetto per l'estate. Nel 2002 ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea, mettendo fine a un'antica diatriba tra la Grecia e altri paesi dell'Unione Europea che se ne attribuivano, ingiustamente, la paternità.

La produzione del formaggio in Grecia è un'arte antica e fortemente tradizionale, che affonda le sue origini in tempi lontani ed è addirittura citata nell'Odissea di Omero, in cui il ciclope Polifemo viene descritto come il primo produttore di feta.

Nell'Odissea di Omero, si scopre poi, che al ciclope Polifemo non piaceva cibarsi di soli uomini, ma che era anche un abile pastore e nella sua grotta produceva proprio una forma primitiva di questo antico formaggio.

La feta, però, è ottima come ingrediente per insaporire molti piatti di cucina mediterranea, come torte salate, insalate a base di cereali, muffin e frittate. Gustosissima come antipasto, tagliato a tocchetti, accompagnata da un buon bicchiere di vino bianco.

Feta al forno: la ricetta del secondo piatto della cucina greca

Curiosità:

La feta al forno è un secondo piatto vegetariano tipico della cucina greca, una ricetta semplice, leggera, ma allo stesso tempo molto saporita per gustare il celebre formaggio greco. Facile e veloce da preparare, si tratta di una pietanza a base di pochi e semplici ingredienti dai sapori spiccatamente mediterranei: si dispone la feta su un letto di pomodori, cipolle e olive, si aromatizza con origano e basilico, e infine si procede con la cottura in forno finché il formaggio non si scioglierà, per un risultato irresistibile che conquisterà tutti.

MIRIAM C. PREFERISCE I PIATTI ETRUSCHI

I piatti tipici del popolo etrusco ci sono pervenuti soprattutto grazie a fonti letterarie di epoca romana. I loro piatti tipici erano basati sul farro, un cereale molto coltivato in Etruria, sull'aglio, che cresceva spontaneamente nelle zone ombrose, e sulla cipolla che veniva cotta al contrario.

Tra i piatti più importanti degli etruschi possiamo trovare: la **Puls** un tipo di polenta di farro, le minestre di farro, chiamate **Farragines**, fatte esclusivamente da legumi o da cereali, latticini, carne (soprattutto di lepore, bue, capriolo pecora, maiale...), pesce, fico, orzo, prugna, frutta e resti di fave.



Tra i piatti amati dagli Etruschi c'era una sorta di panino che poteva ad esempio venire farcito con del ripieno di fegato di maiale, lingua e salsa verde (foglie di prezzemolo, aglio, capperi e acciughe in aceto) o oca.

Come condimento aggiungevano capperi, sedano, aceto, filetti di acciughe e spicchi d'aglio. La farina di farro era utilizzata anche per preparare dei **biscotti**, con miele, olio d'oliva e semi di finocchio. Le classi più alte avevano accesso a tanti alimenti, e i loro membri consumavano grandi quantità di **carne** di ogni tipo. Dai tanti spiedi ritrovati, possiamo immaginare che gli etruschi gradissero molto gli **arrosti**: la carne più diffusa era quella di **maiale**, animale dal quale si ottenevano anche **salumi** (la suinicoltura, lo sappiamo dalle fonti letterarie latine, era molto praticata in Etruria). Ma gli etruschi allevavano anche ovini (col latte venivano prodotti ottimi formaggi), equini e bovini, benché questi ultimi fossero utilizzati soprattutto per le attività agricole e raramente venissero macellati. Molto apprezzata anche la **cacciagione** che veniva insaporita con foglie d'alloro: caprioli, cinghiali, cervi e lepri non di rado comparivano sulle tavole degli etruschi con maggiori disponibilità economiche. I meno ricchi invece si accontentavano di selvaggina che poteva essere cacciata con minor dispendio di denaro: soprattutto uccelli. Anche il porro o *Allium orrum* era usato nella cucina popolare delle lucumonie dell'Etruria, conosciuto come pianta tipica mediterranea con sapore meno forte e più delicato dell'aglio. Per insaporire i cibi gli etruschi usavano l'alloro che cresceva spontaneo in "boschi". Gli Etruschi andavano pazzi per le zuppe e per il pane, producevano olio d'oliva ed erano ghiotti di pesce e carne arrostita. Le popolazioni della costa praticavano invece la pesca, e il pesce preferito degli etruschi era il **tonno**, come testimoniano diversi scrittori dell'antichità che ci parlano di quanto fosse diffusa la pesca del tonno sulle coste toscane. Tra le peculiarità della cucina etrusca andate perse figurava invece il consumo della carne di **ghiro** (che oggi in Italia è illegale): i simpatici roditori venivano messi all'ingrasso, in appositi grandi orci bucherellati per consentire il passaggio d'aria (il recipiente per l'allevamento del ghiro era detto *glirarium*: uno di quelli meglio conservati si trova al Museo Nazionale Etrusco di Chiusi), e poi utilizzati per arrosti allo spiedo (si trattava di una carne molto apprezzata). Il condimento principale (oltre, ovviamente, al sale) era l'**olio d'oliva**: ancor oggi Toscana, Lazio e Umbria, le regioni dove più forte era la presenza etrusca, forniscono quasi il 10% della produzione italiana di olio. Si utilizzavano inoltre spezie e aromi per insaporire le carni. Alla fine del pranzo il cibo era accompagnato da un vino forte, addolcito con miele e spezie. Solitamente nei banchetti (nella prima parte) si apriva con l'uovo poi le carni arrostiti, i volatili, porchette ripiene di vari animali, pesci d'acqua dolce e di mare, molluschi. La seconda era un trionfo di dolci, frutta, torte a base di formaggi, miele e uova.

I Romani facevano grande differenza tra i vari pasti, tanto che solo la “**coena**” era considerato il vero pasto.

I Romani al mattino consumavano una veloce colazione, spesso con gli avanzi della sera. Tipica era la colazione a pane e fichi, per i bambini latte e pane.

A mezzogiorno consumavano un leggero pranzo con pane, pesce, legumi e uova, spesso in piedi, accompagnati dal “mulsum” bevanda di vino e miele.

Il pasto principale, il vero pasto dei Romani era la cena, che iniziava fra le 15 e le 16 e in particolari festeggiamenti, poteva durare fino all’alba del giorno dopo.

Nei primi secoli di Roma i pasti erano consumati in piedi; successivamente si usò il triclinium, che permetteva ai commensali di consumare pasti stando sdraiati.

Antonio



POLPETTINE DI CARNE di Niccolò

L’ideatore della ricetta è Apicio.

Amalgamare 5hg di carne tritata di maiale o di manzo con 150gdi mollica di pane bagnata con il vino, aggiungere 500 g di pinoli, del pepe, e un cucchiaino di salsa garum (ottenuta dal pesce salato e fermentato con l’aggiunta di erbe aromatiche).

Fare delle polpette e cuocerle in un bicchiere di vino.



FLAVIO PROPONE IL GUSTACIUM

Gustacium

È un antipasto la cui ricetta ci è fornita sia da Virgilio nella sua "Appendix virgiliana" (Appendice virgiliana) che da Catone nella "De agri cultura" (Sull'agricoltura o coltura del campo). In un piatto collocare dei pistacchi con delle albicocche, della frutta secca tipo noci, nocciole e datteri, quindi delle uova, dei capperi e delle olive. Per le tartine invece utilizzare fettine di focaccia sacra (libum) cosparse alcune con un pasticcio di cacio con aglio (moretum), altre con un gramolato di olive (epityrum), altre ancora con l'allec (la parte soda della lavorazione del garum).



CHEF ANTONIO CONSIGLIA UN MENU' ALTERNATIVO

ANTIPASTO:

Calice di vino dolce accompagnato da salse piccanti, pecorino romano, olive, uova, porri, funghi, ostriche, e verdure varie.

PRANZO:

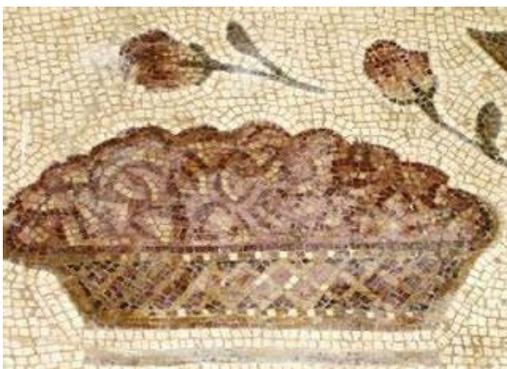
A mezzogiorno un leggero pranzo con pane, carne fredda, pesce, legumi, uova, frutta e vino, spesso in piedi, accompagnati dal mulsum, bevanda di vino miscelato a miele.

CENA: Piatti moto ricercati: murene, mammelle di scrofa al latte, pavone in umido, ghiro, fenicottero.



LA VARIANTE PULS DI VALERIO

È risaputo che i cereali fossero l'alimento base della dieta romana. E il cibo più facile da produrre dalla farina di grano (oppure miglio o farro) era il puls, una specie di porridge salato o di polenta, preparato lasciando bollire il grano in acqua finché l'acqua non veniva assorbita. A quel punto si aggiungevano sale e altri ingredienti a piacere. Il puls più pregiato, quello punico, conteneva anche miele, formaggio e uova. Il puls si diffuse nella società romana grazie ai soldati: nell'esercito romano il cibo veniva preparato nel **contubernio**, la tenda in cui vivevano, mangiavano e dormivano i soldati (a gruppi di 8/10). Tra questi ultimi, un paio si occupava della cucina, e non avendo a disposizione molto tempo e nemmeno un forno per trasformare la farina in pane, ne facevano una saporita poltiglia (parola che deve proprio a puls la sua etimologia).



JACOPO CONSIGLIA IL PULS



Cibo nazionale dei Romani, prima che si generalizzasse l'uso del pane. Era una polenta o farinata di farro o fave, che non scomparve mai del tutto dall'alimentazione romana, conservandosi come alimento popolare.

Si dice che fosse cremosa e dal profumo delicato e invitante. Si dice anche che potesse essere sia dolce che salata.

La **puls** era generalmente a **base di cereali**: gli Antichi Romani raccoglievano e macinavano il grano, oppure il miglio, o ancora il farro, e ne facevano una farina non finissima che veniva poi lasciata bollire fino ad acquistare una consistenza morbida.

All'inizio, per via del fatto che bastavano pochi ingredienti per farne grandi quantità, la puls era un **cibo destinato ai soldati**. Veniva preparata in un grande paiolo in metallo (pentola usata tradizionalmente per la preparazione della polenta) e poi distribuita all'interno del contubernio, la tenda dove i soldati vivevano.

Con il passare del tempo **divenne invece un cibo piuttosto comune, amato sia dai Patrizi che dai Plebei**. Ciò che cambiava, ovviamente, erano gli ingredienti: se le **classi povere** si accontentavano di **condire il puls con verdure o scarti di animali**, per i **Patrizi le varianti erano molte di più**.



L' ANTIPASTO DOLCE DI AGATA

Per gli antichi Romani la cucina era una cosa molto seria, perché a tavola si scambiavano le idee.

Ogni piatto aveva un proprio ruolo. Gli antipasti servivano a mettere i commensali di buon umore; per far sì che tutto il banchetto andasse bene.

Tra gli antipasti preferiti dalle classi più nobili dell'antica Roma ce n'era uno in particolare il **gustum de praepocoquis**, un piatto a base di albicocche.

Alcune fonti lo definiscono il piatto preferito dell'imperatore Adriano.

Ingredienti

- Albicocche primaticce
- Pepe
- Menta secca
- Miele
- Passito
- Vino
- Aceto
- Olio
- Amido

Acqua

Procedimento:

Togliere i noccioli dalle albicocche e disporle in una terrina con acqua.

Pestare pepe, menta secca, aggiungere miele, passito, vino e aceto.

Versare sulle albicocche il liquido ottenuto, aggiungere olio e cuocere a fuoco lento.

Quando avrà bollito farlo legare con l' amido.

Spargere di pepe e servire.

L'ANTIPASTO DI MARTINA

Acetaria i Romani facevano confetture nell'aceto di erbe (gambi di sedano, zucchine, cardi, coste di bietole), di frutti (mele, mele cotogne, melograni) e di radici (carote, rape, barbabietole, ravanelli), e dei fusti delle orobanche, per stuzzicare l'appetito.



Il Libum, focaccine ripiene di formaggio di Miriam R.

Il Libum era un antipasto da servire agli ospiti semi sdraiati.

Questa ricetta viene direttamente dai libri di **Catone** e sono delle squisite **focacce al formaggio**. Possiamo utilizzare ricotta di mucca o di pecora infatti non sappiamo quale tipo di formaggio usassero i romani.

Bisogna amalgamare la ricotta facendola diventare una crema e poi aggiungere farina, sale e uovo. Fatto riposare quest'impasto basterà adagiare le focacce su foglie di alloro ben unte e far cuocere in forno.



A TAVOLA CON GLI ANTICHI ROMANI

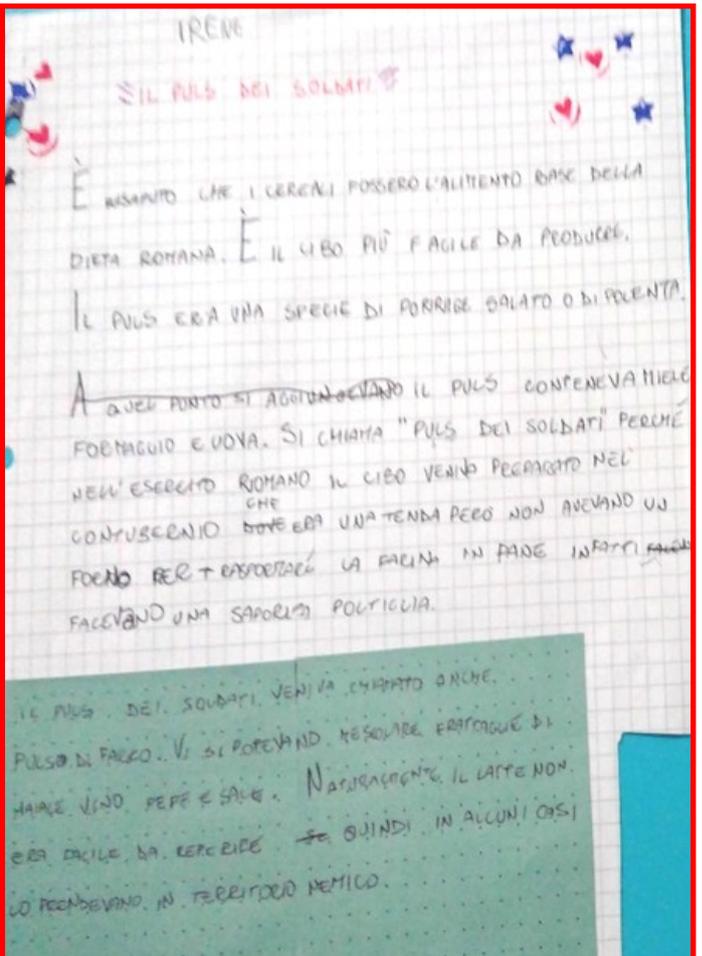
IL GARUM DI PESCE

«Si pongono le interiora dei pesci in un recipiente e si salano; anche piccoli pesci, soprattutto latterini o trigliette o menole o 'bocche di lupo', o ciò che sembri piccolo; si sala tutto allo stesso modo e si fanno macerare al sole, girandoli spesso. Quando risultano macerati per effetto del caldo, si estrae da essi il garum...».

La ricetta di una salsa a base di interiora di pesce fermentate per mesi (il garum, appunto) oggi potrebbe fare storcere il naso a molti, ma ai tempi dei romani non era così: il garum era anzi una salsa molto apprezzata, ritenuta persino una golosità, se preparata con le interiora dei pesci pregiati e con particolari combinazioni di erbe e spezie.



Francesca Ciucci



II LIBUM PRIMUM di Giulia C.

Questa ricetta proviene dal De Agri cultura di Catone il Censore. Questa ricetta è molto semplice e basata su prodotti della terra. Esso viene dal verbo latino *libare* e indica un'offerta agli dei. Ai tempi di Catone però c'erano offerte più sontuose, dunque era certamente un cibo per gli uomini. Come tutte le ricette semplici il risultato dipende molto degli ingredienti.

Ingredienti:

- 100 grammi di farina di farro
- 400 grammi di ricotta di pecora
- 1 uovo
- Sale;
- Foglie di alloro

Preparazione:

Mescolare la farina, la ricotta, l'uovo e un pizzico di sale mescolare fino a formare una pagnotta. Fai delle palline aiutandoti con i cucchiaini, porle in una teglia sopra a un letto di foglie di alloro e cuocere a 180° per 35-40 minuti. Controllare che siano dorate ma non bruciate, con questa cottura prendono sapore e un profumo di alloro. Si possono mangiare sia calde che fredde accompagnate con formaggi e affettati, vi si può spalmare dell'*allec*, una sorta di patè di pesce, derivato dal garum.



LA POLENTA DI GIULIA M.

Polenta antica roma di GIULIA ROMA

La polenta era un piatto molto diffuso a Roma. Ne esistevano di diversi tipi di farine e sia salata che dolce il suo uso è precedentemente a quello del pane. Per la popolarità è stata paragonata agli odierni spaghetti, ma in realtà si può considerare piuttosto l'antenato della polenta. Al pari della polenta era spesso un accompagnamento di altre pietanze e si poteva insaporire in vario modo: si usava olio e cipolla essicata, dato che i romani mettevano cipolla dappertutto (si dice che l'arrivo delle legioni romane fosse preannunciato, prima ancora di vederle, da un tanfo di aglio e cipolla); ma, provando a immischiarsi in coloni romani che occupavano regioni montuose o fredde, si potrebbe anche fare con burro formaggi.

ingredienti 4 persone

- 500 g di orzo, preferibilmente non perlato (o farro o altro cereale proveniente dall'america);
- 2l d'acqua;
- 1 cucchiaino di sale grosso.

Preparazione

Far tostare i cereali in una padella. Poi trasformarli in farina usando un macinino. Tutto ciò che serve perché in genere le farine in commercio sono troppofini e non adatte alla polenta, a meno che non sia specificamente indicato. Scaldare l'acqua salata e poco prima che inizi il bollore, versare la farina poco alla volta e continuando a mescolare, per evitare che si formino grumi. Cuocere finché si sia ben addensato, continuando a mescolare. Come la polenta normale più cuoce meglio è.



MATILDE PREFERISCE IL POLLO ARROSTO

Pollo Arrosto della Matilde Roma

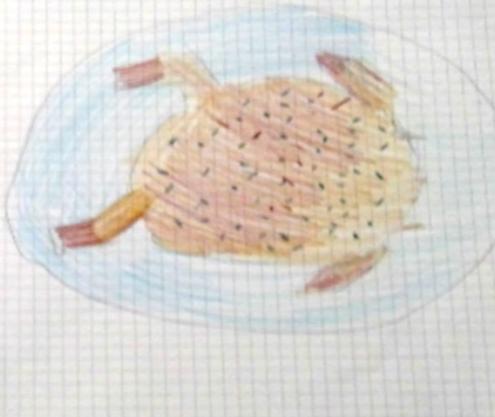
Preparazione il Pollo Arrosto non del solito attribuito Maria Giovanna Capici, la più saggia fonte di ricette. Ingredienti:

- un pollo
- 1/2 limone (succo e scorza)
- Olio extravergine di oliva
- erbe aromatiche fresche (coriandolo, aneto, prezzemolo)
- sale
- pepe

Preparazione:
 Bollire il pollo per 10 minuti, toglierlo dall'acqua e metterlo in una pentola versando sopra olio d'oliva e girare. Preparare un marinello con delle erbe fresche, ~~un~~ legume e ~~un~~ insensibile nel pollo cucinare l'arrosto nel forno a 180°C intanto profumare il defumico.

frustare bene nel mortaio estrando il succo, e poi ridurlo sul fuoco. Quando il pollo è pronto togliere il marinello di erbe versare il defumico sull'arrosto e spolverare con pepe macinato.

MATILDE



IL PAPIRO E LO SHODUF EGIZI: LA NOSTRA ESPERIENZA A SCUOLA!

Noi alunni della IV A, insieme agli alunni della IV B, abbiamo studiato in storia il papiro e lo Shaduf egizi. Il papiro è un materiale simile alla carta, realizzato dal midollo della pianta di papiro e utilizzato, in tempi antichi, come superficie per la scrittura.

Un giorno, la maestra ci ha proposto di realizzare a scuola un papiro tutto nostro! Per farlo abbiamo utilizzato tanti strumenti e materiali: foglio A4, colla vinicola, caffè, garza, pennelli, colori, carta carbone e un disegno scelto a piacere da noi dell'antico Egitto.

Per prima cosa la maestra ci ha dato un foglio A4 e un bicchierino con dentro una miscela di colla e caffè. Con il pennello abbiamo steso la colla sul foglio dove successivamente abbiamo posto due strati di striscioline di garza; poi abbiamo lasciato asciugare i nostri papiri.

Il giorno dopo non credevamo ai nostri occhi!!! Un papiro davvero realistico!

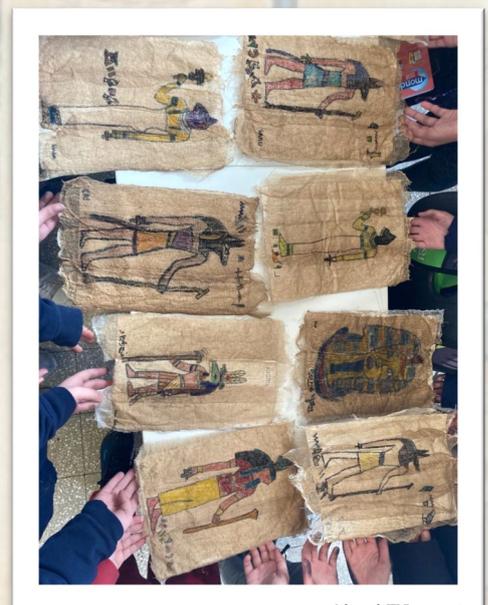
Con la carta carbone abbiamo ricalcato i contorni del disegno scelto e poi lo abbiamo colorato con i pennarelli. Infine, abbiamo scritto il nostro nome con i geroglifici!!! In quei due giorni siamo diventati dei veri, piccoli scribi. Alla fine abbiamo creato un meraviglioso cartellone con tutti i nostri fantastici papiri!

E' stata un'esperienza bellissima, condivisa con tutti i compagni. Ci siamo divertiti tanto e abbiamo studiato la storia in maniera creativa e allegra.

A scuola abbiamo studiato anche lo Shaduf, strumento inventato dagli Egizi per raccogliere l'acqua del fiume Nilo e usarla per irrigare i campi.

La maestra Simona ci ha proposto di realizzare a casa un piccolo modellino di Shaduf. Ne siamo stati entusiasti!. Ognuno ha portato il suo modellino in classe. Erano tutti bellissimi e diversi; alcuni più piccoli, altri più grandi. Poi, con la maestra abbiamo a turno sperimentato il nostro strumento con una bacinella piena d'acqua, immaginando che fosse il fiume Nilo mentre la maestra ci diceva: "Attenti ai cocodrilli".

Poi abbiamo esposto i nostri lavori sul davanzale della finestra del corridoio davanti la classe. Questa attività ci è piaciuta tantissimo ed appassionato molto perché ci ha fatto sentire dei piccoli Egizi, impegnati nella costruzione di veri e propri strumenti tecnologici.



Finalmente le vacanze

Finalmente le vacanze
Entreranno nelle stanze
Sì, la scuola sta finendo
E noi tutti stiam gioendo
Aspettiamo con stanchezza
Che sia aprano i cancelli
Ed arrivi lieve, lieve
Quella cara, dolce brezza
Quanta gioia ed allegria
Le vacanze porteran
Siamo pieni di energia
E abbiam voglia di compagnia...
Poi ognuno sceglierà
La vacanza che vorrà
Faremo tante cose
Un po' allegre e un po' noiose
Mentre il tempo corre forte
E settembre è già alle porte.



BUONE
VACANZE

GIORNALISTI PER UN GIORNO

Quest'anno la nostra scuola ha scelto di aderire a un progetto proposto dall'Istat, l'Istituto Nazionale di Statistica, chiamato "Giornalisti per un giorno", con l'obiettivo di approcciarsi al mondo dell'indagine statistica ufficiale, raccogliere e sintetizzare dati con tabelle e grafici per poi elaborare e produrre informazione.

In cosa consisteva questo progetto?

Il progetto si è svolto in due incontri. Nel primo, di tre ore, siamo andati in un'aula enorme dove una volontaria dell'Istat ci ha illustrato un Power Point sugli obiettivi dell'Agenda 2030, che servono per migliorare l'ambiente e il mondo, su come si analizzano i dati statistici e sull'importanza dei metadati per interpretarli correttamente. Siamo anche stati divisi in due gruppi, in cui ognuno di noi avrebbe dovuto creare un grafico e un commento grazie alle informazioni fornite dall'Istat su un goal specifico. A tal fine, nei giorni successivi, durante le ore di scienze, siamo andati a lavorare nel laboratorio di informatica, anche per creare una presentazione in Power Point che riassume gli argomenti trattati, i grafici prodotti e le informazioni che ne abbiamo dedotto. Finito questo lavoro, dopo poco più di un mese c'è stato il secondo incontro, in cui la volontaria ci ha dato dei consigli su cosa migliorare e abbiamo anche esposto il nostro elaborato alla classe.

La vostra classe è stata divisa in due gruppi di lavoro. Quali sono stati gli obiettivi dell'Agenda 2030 che avete analizzato?

Dopo alcuni minuti di discussione, nel "Gruppo 1" abbiamo scelto di lavorare sul tema dei trasporti e del consumo di materiale interno in Italia, in particolare abbiamo analizzato i goals 7 e 12. Il goal 7 ha come obiettivo principale quello di aumentare l'accessibilità e la produzione di energia, utilizzando una tecnologia sostenibile e affidabile e, nello stesso tempo, ridurre i costi di produzione. Il goal 12 invece si propone di garantire modelli sostenibili di produzione e consumo.

TRASPORTO E CONSUMO DI MATERIALE INTERNO

Il 25 settembre 2015 nasce l'Agenda 2030, sottoscritta dai 193 Paesi membri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite, tra cui l'Italia. Essa ingloba 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals, SDG) in un grande programma d'azione, per un totale di 169 "target" o traguardi da raggiungere entro il 2030.



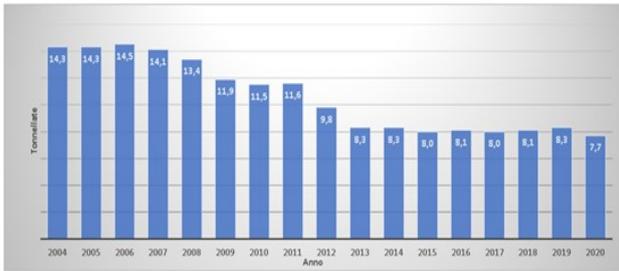
Nel "Gruppo 2", invece, abbiamo scelto di affrontare il goal 13, che parla della lotta contro il cambiamento climatico, e abbiamo deciso di approfondire questo argomento parlando soprattutto del meteo-clima, delle emissioni di PM 2,5 e dei gas serra in Italia, in particolare dell'anidride carbonica.

Cosa abbiamo imparato?

In questo lavoro ci è stato necessario capire come manipolare le informazioni, come creare un grafico soddisfacente utilizzando Excel e le sue varie funzionalità, abbiamo dovuto lavorare in parte individualmente e in parte in squadra e abbiamo dovuto saper presentare i nostri grafici e la conclusione. Questo tipo di lavoro ci ha permesso di aiutarci a vicenda e quindi mentre ci aiutiamo possiamo imparare; ci ha aiutato a comunicare e, allo stesso tempo, a perfezionare il nostro lessico. In alcuni momenti è stato difficile e faticoso, anche perché molti di noi non sapevano utilizzare né Excel né Power Point, ma alla fine, con l'aiuto della professoressa e dei compagni, ce l'abbiamo fatta tutti insieme ed è venuto un buon lavoro. Ultimo, ma non meno importante, abbiamo imparato che ogni nostra azione produce delle conseguenze, sia sull'ambiente sia su chi ci sta intorno: i nostri grafici parlano chiaro!

ATTIVITÀ A SCUOLA: I RAGAZZI ALL'OPERA

Consumo interno pro capite in Italia



Commento

Il Consumo materiale interno pro capite misura il consumo per persona apparente di risorse materiali di un paese, pari alla quantità di materiali che alla fine del periodo di riferimento sono stati trasformati in residui.

Il consumo materiale interno pro capite negli anni 2004-2007 è rimasto quasi costante, con un picco nel 2006 di 14,5 tonnellate. Dal 2008 al 2013 si è verificato un calo e negli anni 2013 – 2020 è rimasto pressoché costante, oscillando attorno alle 8 tonnellate.

Grafico e commento di Tommaso Paolini

Quota di autovetture elettriche o ibride di nuova immatricolazione

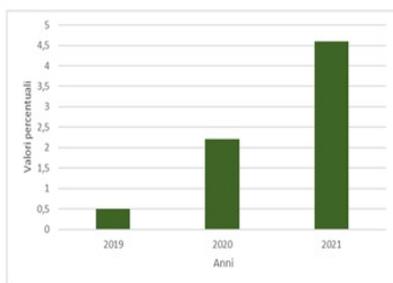


Grafico di Eva Bernardoni

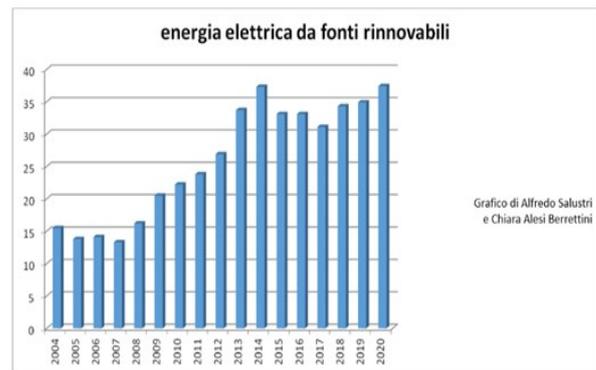
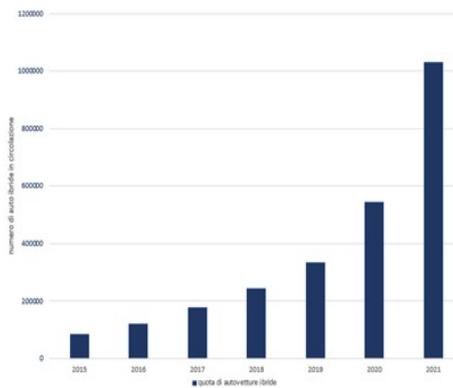


Grafico di Alfredo Salustri e Chiara Alesi Berrettini

Quota di autovetture ibride

Grafico e commento di Ahnaf Tahmid Hossain



- Questo grafico rappresenta la quota di automobili ibride di nuova immatricolazione dal 2015 al 2021 in Italia.
- E' possibile osservare che ogni anno il numero di auto ibride è aumentato soprattutto nel 2021, in cui sono state usate più di un milione di auto ibride.
- Ho scelto questa misura statistica perché volevo sapere quante persone usano le macchine ibride al posto dei mezzi di trasporto che inquinano come i furgoni, i camion e gli autobus, perché le macchine ibride sono più ecologiche dei mezzi di trasporto.

Consumo di Materiale Interno

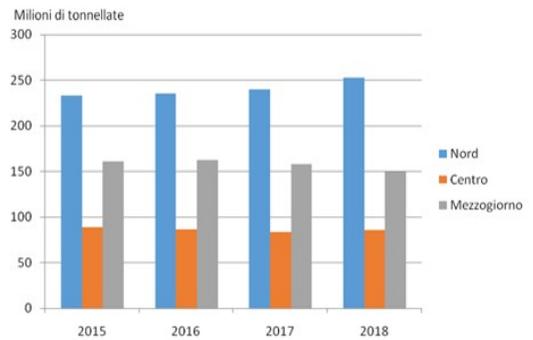
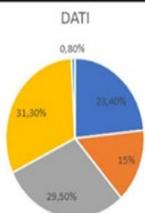


Grafico di Sheikh Mahjabin

GAS SERRA

Produzione di gas serra nei vari settori, in Italia del 2015



COMMENTO

Grafico e commento di Xu JingWen

L'attività che produce più gas serra è l'industria energetica, che contribuisce con il 31,3%.

A seguire si trovano:

- i trasporti (29,5%);
- l'agricoltura (23,4%);
- l'industria manifatturiera (15,0%);
- le restanti attività ricoprono lo 0,80% della produzione totale.

Le industrie energetiche sono dette tali perché si occupano della produzione di energia, attraverso risorse e tecnologie differenti.

Nell'industria manifatturiera le attività sono finalizzate alla produzione di beni di vario tipo: alimentari, bevande, tessili ecc.....

SEGUE



Emissioni nazionali di PM 2,5

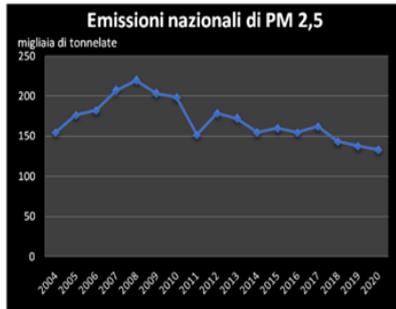


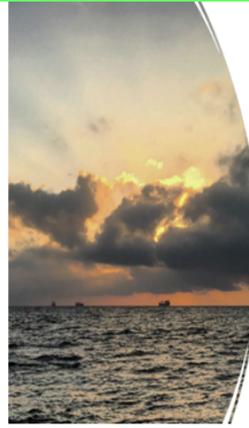
Grafico e commento di Rabea Sangida

COMMENTO

Dal 2004 al 2008 le emissioni di PM 2,5 sono gradualmente aumentate, fino a raggiungere il valore massimo di 219,6 migliaia di tonnellate.

Negli anni immediatamente successivi le emissioni sono diminuite, dapprima gradualmente (tra il 2009 e il 2010), poi più velocemente tra il 2010 e il 2011, fino a raggiungere 151,8 migliaia di tonnellate.

Negli anni seguenti vi è stato un abbassamento costante.

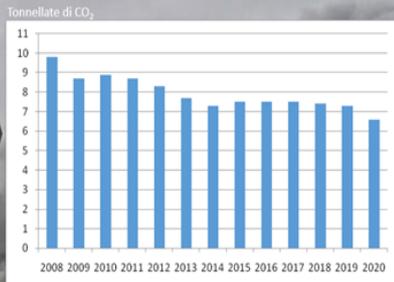


Commento

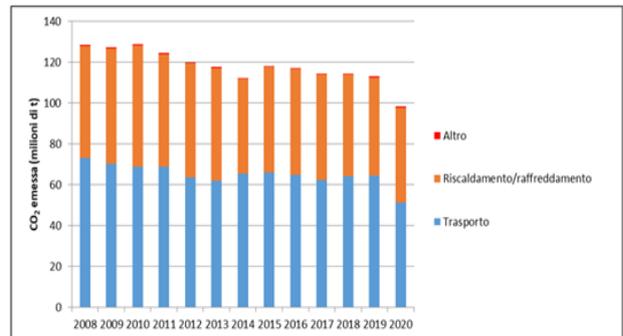
- Il grafico rappresenta le tonnellate di CO₂ e altri gas climalteranti emesse in Italia, dall'anno 2008 all'anno 2020.
- Possiamo osservare che l'entità delle emissioni è diminuita nel 2009, ha subito un nuovo aumento nel 2010, per poi ridursi gradualmente negli anni fino a toccare un primo minimo nel 2014 (Tonnellate all'anno).
- Dal 2015 al 2019 l'emissione è rimasta pressoché costante fino al 2020, anno in cui le tonnellate emesse si sono nuovamente ridotte, fino a raggiungere un secondo minimo di 6/7 tonnellate

Commento di Klaidi Kola

Emissioni di CO₂ e altri gas climalteranti



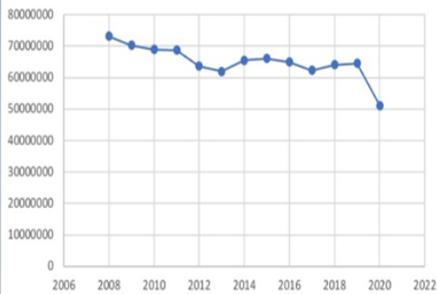
Tonnellate di CO₂ emesse annualmente dalle famiglie italiane



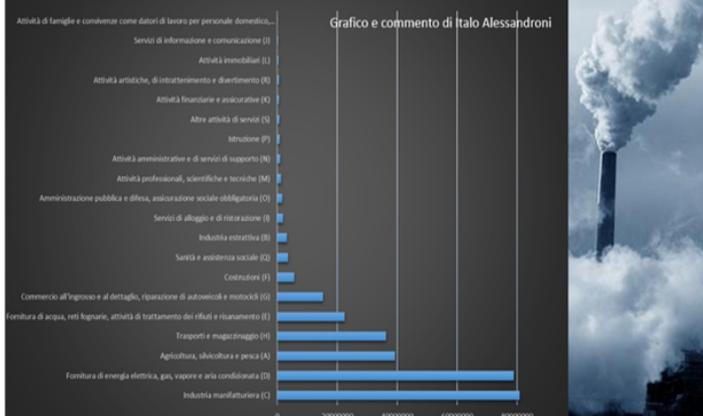
Kosai Assad

Grafico e commento di Raisa Tasmii Mawla

Emissioni di gas serra totali a causa dei mezzi di trasporto (tonnellate)



tonnellate di gas serra emesse dalle attività produttive nel 2020



Consumo di materiale interno della Lombardia

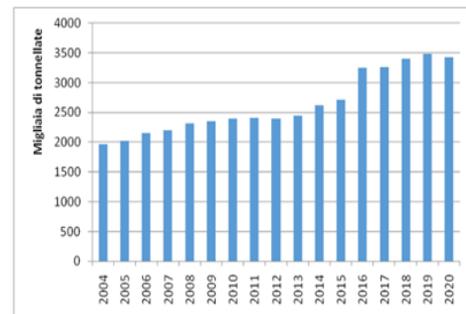


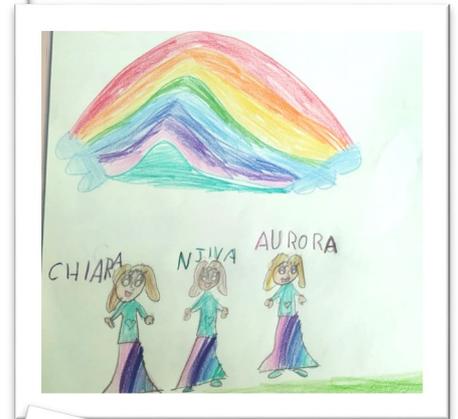
Grafico e commento di Basit Ullah



ESSERE BAMBINI: CHE EMOZIONE!

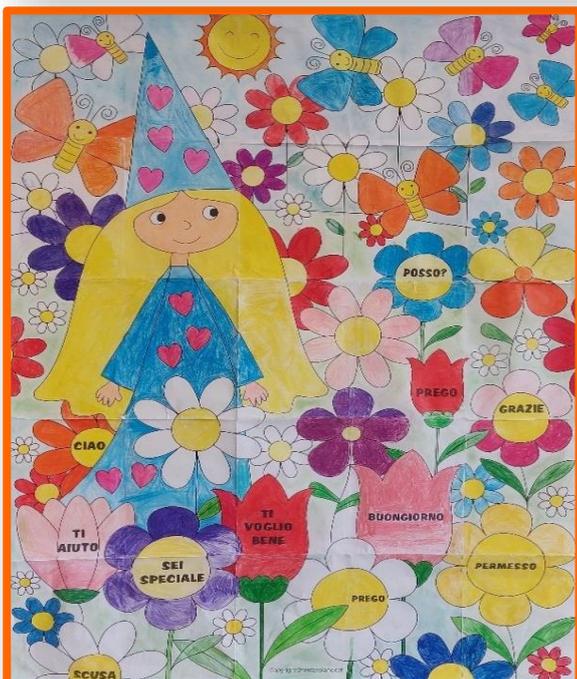
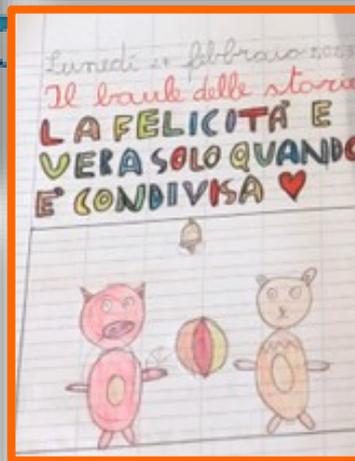
I piccoli alunni della I B si sono divertiti a realizzare un percorso sulle emozioni, da cui sono scaturite riflessioni e considerazioni.

Eccone una sintesi.



"LA FELICITÀ È VERA SOLO QUANDO È CONDIVISA"

Noi bambini della II B abbiamo preso parte a un'iniziativa intitolata "Il baule delle storie": insieme a Daniele e Francesca, operatori della Ludoteca Selinunte, con l'aiuto dei burattini abbiamo creato una favola, ricercando le migliori soluzioni possibili per risolvere litigi e conflitti in modo costruttivo. Abbiamo quindi riflettuto sull'importanza della gentilezza reciproca, comprendendo che è la più grande risorsa a nostra disposizione per rafforzare l'amicizia ed essere felici perché la felicità è vera solo quando è condivisa!





VISITA A TARQUINIA

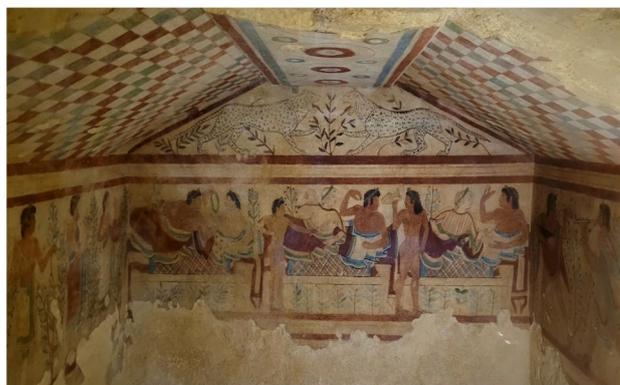
Viaggio alla scoperta del mondo Etrusco

Il giorno 18- Soddisfatti della loro uscita didattica i bambini sono
04-2023 la tornati a scuola .

classe 5 B del
plesso D.

Chiesa si e' recata alla necropoli e al museo di Tarquinia per un "incontro ravvicinato" col mondo Etrusco.

Partiti con il pullman da scuola i ragazzi hanno visitato inizialmente la necropoli dove hanno potuto ammirare diversi tipi di tombe da quelle Villanoviane a forma di fungo ,che si differenziavano in base al sesso del defunto, a quelle Etrusche dove sono visibili e ben conservati all' interno delle tombe stesse, dei dipinti di grande valore storico. Tra le preferite dei bambini la tomba dei "giocolieri" e del "fiore di loto". Dopo la pausa pranzo gli alunni hanno potuto comprare dei piccoli souvenir come ricordo della giornata per poi recarsi al museo Tarquiniese all' interno del Palazzo Vitelleschi risalente al xv secolo dove sono custoditi all' interno gli innumerevoli reperti storici trovati nelle tombe della Necropoli tra cui sarcofagi del IV secolo A.C. scolpiti in marmo greco, gioielli in oro eseguiti con la tecnica della granulazione oltre che reperti in ceramica e metallo.



Gita al Museo Civico di Zoologia



Cari lettori, noi siamo i ventidue ragazzi della classe I° D del plesso di via del Quadraro e quest'anno, grazie alla proposta delle professoressse Angelini e Fiorentino, siamo potuti andare in gita al Museo Civico di Zoologia di Villa Borghese.

L'obiettivo di questa

gita era non solo farci divertire ma anche farci apprendere il mondo animale e vegetale.

La notizia del fatto che saremmo andati in gita il 2 maggio ci è arrivata circa due settimane prima e da quel momento in poi siamo stati tutti in uno stato di continua eccitazione!

Quando è arrivato il tanto atteso giorno dell'uscita didattica, alle otto in punto tutti noi delle prime medie fremevano all'idea che di lì a poco saremmo partiti. Quando è arrivato il bus siamo saliti, abbiamo salutato la scuola e in quel momento è iniziata la nostra avventura!

Mezz'ora più tardi eravamo davanti al museo, purtroppo abbiamo dovuto attendere un pochino prima di entrare, ma fortunatamente l'attesa è stata breve.

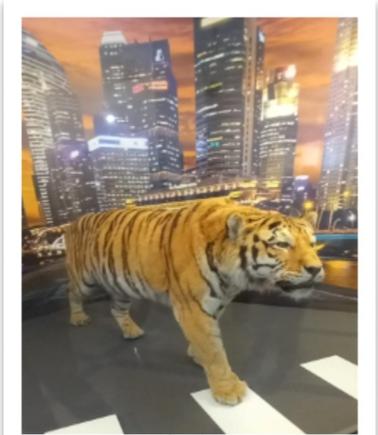
Quando siamo entrati, ci ha accolto la nostra guida museale, abbiamo posato lo zaino e siamo entrati nella prima sala. All'ingresso nella prima stanza, un

“oooohhhh” generale ha sovrastato qualsiasi altro rumore. Sinceramente non ci aspettavamo tutta questa grande sorpresa, ma vedendo gli enormi scheletri di animali preistorici ci siamo emozionati moltissimo!

Vi poniamo ora un quesito: dove sono soliti nidificare i fenicotteri? Beh, vi rispondiamo noi: in Sardegna, Sicilia, Toscana, Puglia e nelle Valli di Comacchio (in Emilia Romagna). La guida ci ha detto però che fino all'800 i fenicotteri si trovavano anche a Venezia. Ciò ci fa capire che le varie specie non modificano solo il loro aspetto, ma anche i vari posti dove nidificare e quindi le loro abitudini.

Ultima, ma non per importanza, siamo tornati alla sala iniziale (ve la ricordate ?) dove siamo scesi al piano inferiore, lì abbiamo visto un enorme scheletro di balena; lì di solito fanno anche mostre momentanee, ma purtroppo non era questo il periodo.

Comunque sia ci siamo divertiti tutti moltissimo, sia i professori, sia noi alunni.



Piccarolo Marisol

VISITA AL GIARDINO ZOOLOGICO

Giovedì 13 Aprile, insieme alle altre seconde, siamo andati al Giardino Zoologico.

Quando siamo scesi dal pullman abbiamo camminato un po' e siamo arrivati dai rinoceronti. Poi abbiamo visto le giraffe, due tigri, due leoni, delle foche, due ippopotami e dei pavoni. Il momento più interessante della giornata è stato il Laboratorio, durante il quale abbiamo avuto modo di osservare alcuni animalletti fuori dalla loro teca.



Il momento più divertente è stato quando, a pranzo, siamo stati attaccati dai gabbiani. Ad un certo punto, mentre una compagna mangiava il suo panino, il gabbiano glielo ha portato via.



Al maestro Luca lo ha beccato sulla testa, facendolo cadere a terra.



Finito il nostro giro siamo tornati a scuola con il pullman.

È stata una meravigliosa giornata

UN'USCITA TRA MILLE ROSE E FAO

Lunedì 8 maggio 2023 noi, la I C, insieme alla I A della Scuola secondaria di primo grado, accompagnati dagli insegnanti (Convertino, Lo Surdo, Coletta, Monaco e Macina) abbiamo fatto un'uscita didattica, prima al Roseto comunale di Roma e dopo alla FAO.

Abbiamo utilizzato i mezzi pubblici per raggiungere la nostra destinazione.

Questa gita ci ha aiutato a scoprire nuovi luoghi e a conoscerci meglio tra di noi.

La nostra prima destinazione è stata il roseto comunale di Roma, una delle attrazioni turistiche più belle d'Italia, definita da molti visitatori stranieri, la più bella del mondo.

Se volete conoscere qualcosa in più di questo affascinante luogo non c'è problema: vi aiuteremo noi!

All'inizio il roseto comunale di Roma sorgeva vicino al Colosseo ma, durante la Seconda guerra mondiale, fu distrutto. L'area in cui si trova oggi, che ospitava dal 1645 l'Orto degli Ebrei con annesso il piccolo cimitero della Comunità, dopo il trasferimento del cimitero ebraico al Verano, divenne dal 1950 sede del nuovo roseto comunale.

In ricordo della comunità ebraica, il roseto ha la for-



ma della menorah, il candelabro a sette bracci, simbolo dell'Ebraismo.

In questo posto, dove sono presenti più di 1100 tipi diversi di rose, si svolgono anche numerose competizioni per valutare le rose più belle. Tra la vasta quantità di rose, ne troviamo alcune molto particolari come la rosa più puzzolente, che possiede magnifici petali gialli dall'odore molto sgradevole, perché in Egitto, Paese da cui proviene, si trova un insetto impollinatore, che adora questo odore. Un'altra rosa affascinante è la rosa più profumata, caratterizzata da petali rosa che sprigionano un aroma spettacolare, che ti fa quasi ritornare bambino quando non volevi uscire dalla vasca per giocare con le bolle. Questa rosa è impiegata per realizzare profumi costosissimi; per crearli ci si serve di pochissime gocce che vengono ricavate utilizzando tantissimi petali di fiori. Secondo noi la rosa più bella è quella pterocanta: possiede infatti delle spine trasparenti che sembrano piccole ali. Ha anche dei petali che nascono in primavera e vivono per una sola settimana.

Noi siamo stati molto fortunati perché abbiamo avuto la possibilità di vederla in piena fioritura! Successivamente i petali appassiscono e vengono sostituiti da rami rossi. Questa rosa ha una particolarità speciale che ha sorpreso tutti noi: vista in controluce, le sue spine diventano rosse, creando un effetto neon spettacolare! Dopo aver ammirato le numerose varietà di rose è arrivata una guida davvero simpatica, che ci ha mostrato, utilizzando delle immagini, alcu-



ATTIVITÀ FUORI SCUOLA: I RAGAZZI ESPLORANO

ne orchidee che avevano la forma di una scimmia e di un leone e un'orchidea speciale che aveva la forma di due labbra su cui era applicato del rossetto. La guida ci ha anche spiegato il modo in cui le api capiscono dove si trova il polline in un fiore e come queste riescano a vedere le vie impollinatrici, utilizzando la vista.

Terminata la visita al roseto, la nostra avventura era tutt'altro che conclusa. Avete mai sentito parlare della FAO? Se non ne avete mai sentito parlare, ci pensiamo ancora noi!

La FAO è un'agenzia delle Nazioni Unite e si occupa della fame del mondo.

Nasce il 16 ottobre 1945 in seguito alla Seconda guerra mondiale per combattere una carestia; 44 nazioni si uniscono e insieme firmano la costituzione della FAO in Canada. La FAO, inoltre, si occupa anche di garantire cibo e protezione a tutti i Paesi.

Nella sede di Viale delle Terme di Caracalla abbiamo visitato le più importanti sale, dove si tengono le riunioni con i rappresentanti di tutti i Paesi che ne fanno parte.

Ogni sala ha il nome del proprio donatore, come la

stanza Sheikh Zayed, donata dagli Emirati Arabi che ha le sembianze di un'oasi, o le stanze donate dall'Italia che sono una verde e una rossa, entrambe con il tetto bianco così da formare la bandiera italiana. Infine, la guida ci ha parlato della stanza China, donata dalla Cina, che non abbiamo potuto visitare, poiché privata.

È stata un'uscita didattica originale, interessante e non troppo impegnativa, nel corso della quale abbiamo imparato cose utili in ambito scolastico e interagito di più fra di noi.

Il giardino ci ha permesso di stare all'aperto, in mezzo alla natura, in un periodo in cui le rose sono in piena fioritura e di imparare cose sul passato, che alcuni di noi non conoscevano.

Conoscere la FAO è stata una grande opportunità e un'occasione unica, perché non tutti possono entrare a visitarla in modo completo e accurato come abbiamo fatto noi. Inoltre, in alcuni è sbocciata la voglia di lavorare lì!

Speriamo di essere riusciti nel nostro intento: suscitare in voi la curiosità per questi luoghi!



Classe I sez. C
Scuola secondaria di I grado
Via del Quadraro



Osservando la magnifica vista che ci offre la nostra scuola,, ci siamo scoperti pittori e, come piccoli Van Gogh, abbiamo riprodotto ciò che abbiamo visto dal vivo.

Ecco la nostra versione dl Parco degli Acquedotti.

Siamo stati davvero bravi, non credete?

Classe I sez. C
Scuola Primaria A. Fabrizi



I NOSTRI RACCONTI

I racconti di seguito pubblicati sono stati realizzati da noi alunni delle classi IIIB e IIIC della scuola Media di Viale Opita Oppio nell'ambito del Progetto finanziato dalla Regione Lazio "Diritti sociali per l'inclusione e la cittadinanza attiva". Lo stesso ha previsto lo svolgimento di incontri mattutini che hanno toccato temi quali Costituzione, Welfare State, trattamento in regime di apprendistato, immigrazione (a partire dal libro "Nel mare ci sono i coccodrilli" di Fabio Geda che è stato donato ad ognuno di noi). Questi racconti sono il frutto dell'attività laboratoriale di scrittura che si è svolta di pomeriggio, durante la quale gli esperti ci hanno guidato nella stesura di una storia che toccasse i temi cardine del progetto, che ci ha appassionato e resi consapevoli delle diverse problematiche sociali affrontate.

UN NUOVO MONDO

Belfast, 6/6/1984

Caro diario,

eccomi qui, a scrivere queste pagine immacolate ora che la mia vita sta cambiando. I miei genitori non lavorano da tempo, troppo tempo ormai, per cui abbiamo deciso di trasferirci in un altro Paese, senza sapere inizialmente dove. Dopo aver pensato agli Stati Uniti, all'Italia e alla Germania (Ovest) abbiamo deciso per il primo nominato, perché ci sembra che dia più opportunità di un futuro migliore. Confesso che sono molto emozionato.

Denver, 11/06/1984

America!!!

Siamo arrivati, finalmente! Mi sento come Colombo quando l'ha scoperta. Però non è tutto così semplice come avevamo sperato... questo è senz'altro un Paese più ricco, ma la vita è troppo cara, gli affitti costano troppo. Mio padre, quindi, dice che per sei mesi dovremmo stare in una casa popolare; però mi ha promesso che andrò in un'ottima scuola, anzi, la migliore che c'è! Mi fido di lui, però non sono sicuro che ce la faccia, visto che per ora fa il calzolaio ambulante

insieme alla mamma (per un periodo hanno lavorato per un'azienda italiana chiamata "Scarpe, scarpe!", ma dev'essere accaduto qualcosa e questo impiego è terminato dopo qualche settimana). A presto, spero con notizie migliori.

Denver, 11/09/1984

Caro diario,

non scrivo da mesi, ma oggi voglio farlo.

L'estate è agli sgoccioli, la mia prima estate americana. Sono stato molto impegnato a conoscere il quartiere, a capire se mi piace per davvero questo Paese, se ne è valsa la pena di venire fin qui. Non lo so ancora, ma so che i miei genitori stanno facendo di tutto per darmi un futuro senza nuvole. Mio padre non mentiva, mi ha davvero iscritto alla migliore scuola della città, non vedo l'ora di andarci!

P.S. Domani è il mio primo giorno...

Denver, 12/09/1984

Eccomi, diario.

Questo giorno è stato orribile per me. Sono stato preso in giro per il mio accento, per il fatto che i miei genitori lavorano per strada,

per il loro lavoro. Mi chiamano "Poveraccio", "Scarpino"; usano altri nomignoli del genere. Mi dicono che non vogliono starci accanto perché puzzo, lo sanno benissimo che non è vero ma continuano a sostenere. Però non intendo parlare con nessuno oltre che con te, perché minacciano di pestarmi. Forse non ti scriverò per un po'.

Denver, 18/08/1985

Diario,

ti avevo detto che non avrei scritto per un po', ma non credo che tiaresti mai aspettato ben sei mesi di attesa!

Bando alle ciance, ho degli aggiornamenti; per prima cosa, ho detto tutto a mia madre e lei mi ha dato il permesso di rimanere a casa per un po', quindi non coterò il rischio che mantengano le loro promesse violente. Inoltre, mia madre è andata a parlare col Preside della scuola, e pare che prenderanno dei provvedimenti. Infine, i miei genitori hanno trovato un posto in un'azienda chiamata "Nike" che ha da poco creato un modello chiamato "Jordan", speriamo che piaccia!

Comunque sono felice di come mi sta andando la vita ora.

P.S. Da grande voglio creare un'associazione antibullismo, e darle il nome di mia madre, per ringraziarla per ciò che ha fatto per me.

Denver, 21/04/1996

Caro diario,

cento il bisogno di scriverti perché tanti anni fa avevo affidato alle tue pagine un mio grande desiderio. Sono cresciuto, diario, e ce l'ho fatta. Sono riuscito a creare l'associazione di cui ti parlai ben undici anni fa. Si chiama "Jane Association" e ha aiutato tanti bambini a trovare il coraggio per combattere il bullismo; lo stesso, crudele bullismo che io ho vissuto sulla mia pelle. Voglio ringraziarti per avermi permesso di sfogarmi e di affilare nello stesso tempo. Ora so che non bisogna lasciare ma cercare sempre la forza dentro di noi. Ora sono più forte, sono un uomo ma, malgrado ciò, se ancora vorrò, so che tu sarai qui a raccogliermi tutti i miei pensieri disordinati e a pettinarli, in qualche modo. Ti abbraccerei, se potessi.

Gerard.

Flavio Temperini IIGC

"Lavorare qui mi ricorda quando ero piccolo e ti vedevo impastare, cucinare..."

16 gennaio 2023, 07:51

Caro papà...dopo mesi di attesa per il giorno dell'inaugurazione del ristorante, finalmente ho aperto; mi dispiace che tu non sia qui per vederlo, ti sarebbe piaciuto...ma ora non è il momento di pensare a queste cose brutte, devo concentrarmi sul lavoro che mi hai lasciato. Molto probabilmente avrò difficoltà all'inizio, visto che molte persone ora non vanno più al ristorante ma restano a casa e ordinano cibo con certe app... spero che non debba andare in bancarotta...a dopo papà.

24 gennaio 2023, 18:47

Scusami queste giornate sono state molto impegnative, alcuni vecchi clienti hanno sentito della riapertura del ristorante e si sono precipitati in pizzeria ed è bello come i tuoi vecchi dipendenti vogliono ancora lavorare alla pizzeria "Alberto".

Lavorare qui mi ricorda quando ero piccolo e ti vedevo impastare, cucinare. Spero di scriverti al più presto, Ciao.

11 febbraio 2023 14:18

Ciao papà... non so se potrò continuare con questa pizzeria... ci sono pochissimi clienti non riusciamo a racimolare soldi per poter pagare tutti i dipendenti e tra cinque giorni dovrò pagare le tasse... non so che fare, immagina tuo figlio Paolo farà andare in bancarotta il tuo ristorante, forse dovrò licenziare qualcuno. Ti farò sapere la prossima volta che ti scriverò Ciao.

3 Marzo 2023 15:38

Ciao papà fortunatamente le tasse non sono abbastanza alte, ma ho dovuto licenziare Davide...lui ha capito il perché e non si è lamentato, ha preso le sue cose e se n'è andato...poveraccio non volevo farlo, ma ero

costretto, spero veramente che trovi un nuovo lavoro. Forse ho un'idea di come guadagnare un po' di soldi e fama, ti informerò, alla prossima papà.

31 giugno 2023 15:34

Papà finalmente! La mia idea ha funzionato: ho caricato il menu e alcuni video su internet così da farmi conoscere per tutta Roma. Forse potrò continuare per un altro anno... Grazie papà per avermi dato questo ristorante grazie, grazie davvero... Ora ti farò riposare per sempre... Addio papà

Leonardo Rocca, IIIB

UN'ALTRA POSSIBILITÀ

Lisa Marcucci è una donna di trentacinque anni. È alta, robusta, il suo viso è costellato di lentiggini, i suoi capelli sono rossi. Lisa ha due figli: Mia, cinque anni, e Giuseppe, due. La vita le ha strappato l'amore di suo marito, che non ha retto al dolore di non riuscire a migliorare la situazione economica della famiglia pur avendo cercato a lungo un'occupazione, dopo che la sua azienda è fallita.

Ma Lisa riesce a trovare qualcosa: un posto come praticante presso l'agenzia di "Roberto Di Maggio", uomo potente e affascinante ma con un brutto carattere, al quale è costretta a nascondere l'esistenza dei suoi figli. Lavorare nell'azienda di moda del signor Di Maggio era un sogno che accarezzava da sempre ma che aveva dovuto accantonare per necessità familiari; per anni aveva fatto la casalinga, ora, all'improvviso, si riaffacciavano nel suo animo vecchi entusiasmi ai quali non poteva e non voleva rinunciare. E così eccola lì, a gestire le sue

giornate con fatica, dividendosi tra il lavoro e i suoi bambini con un'organizzazione perfetta, impeccabile. Era brava, presto questo fu subito chiaro a tutti i suoi collaboratori, non si risparmiava in nulla e, con le sue forze, con le sue sole forze, eccola riuscire a salire di livello nelle sue mansioni.

Passano i giorni, le settimane, i mesi e Lisa non può più aspettare: deve dire la verità. Di Maggio le chiede e si aspetta sempre di più da lei e diventa impossibile rispondere alle crescenti richieste, nonostante abbia assunto una babysitter a tempo pieno. Anche e soprattutto i suoi figli hanno bisogno di lei. Notti insonni per decidere il da farsi e, alla fine, di fronte al suo capo, tremando dietro la scrivania, pronuncia queste parole: "Sono una mamma, non posso passare tutto il giorno in azienda. Lo so di avere sbagliato a non dirlo prima ma ci tengo

troppo a questo lavoro, che per me è la rinascita. È la mia seconda possibilità. Ma sono una mamma, prima di tutto".

Lisa è convinta che la sua esperienza nella casa di moda Di Maggio finisca lì, ma sa di aver fatto la cosa giusta.

Il suo capo, così temuto, così inflessibile, ascolta in silenzio. Istantaneamente pensa ad una "punizione" - attesa, tra l'altro per quella omissione così importante, durata vari mesi. Ma qualcosa lo frena dal mandarla subito via. Davanti a sé ha una donna brillante sul lavoro e piena di valori. Non vuole perderla. Lisa in quei mesi ha dimostrato talento e capacità, si è messa in gioco dando tutta se stessa.

Non la licenzia, anzi, decide di andarle incontro riducendo le ore di lavoro: i bambini sono piccoli e solo ora, Di Maggio, si rende conto che non hanno neanche il papà.

Passa un anno e le cose sono cambiate. Il nome dell'azienda è "Di

Maggio-Marcucci". Lisa è una socia e, avendo acquisito potere decisionale, ha messo in atto tanti nuovi progetti e innovazioni; tra queste, l'inserimento di un asilo per i figli dei dipendenti nella struttura, per andare incontro a tutti i genitori che contribuiscono ogni giorno a rendere migliore la casa di Moda. Ma non si deve pensare che questa donna abbia usato scorciatoie o mezzi non leali per arrivare dov'è ora: impegno e talento sono stati i suoi unici e impagabili alleati, che ha saputo sfruttare nel migliore dei modi, tra lacrime e sudore.

Lisa, grazie a Roberto, sa quanto sia importante avere un'altra possibilità.

Valeria Proni IIIC

"Sono una mamma, non posso passare tutto il giorno in azienda. Lo so di avere sbagliato a non dirlo prima ma ci tengo troppo a questo lavoro, che per me è la rinascita. È la mia seconda possibilità. Ma sono una mamma, prima di tutto".

LA FUTURA BOXEUR

Azzurra, nonostante la sua giovane età, conosceva già il significato del sacrificio attraverso il duro lavoro.

A causa di una situazione economica difficile, era stata lei a farsi carico di tutte le spese per la casa, mettendo da parte il sogno di diventare una "boxeur".

Azzurra è cresciuta nella periferia di New York con i suoi genitori, Emily e Richard, purtroppo entrambi con lavori precari e malpagati. Col passare del tempo la situazione peggiorò, dato anche il persistere di una crisi economica che non fece altro che amplificare i problemi della famiglia.

Azzurra svolgeva due lavori ma non ce la faceva più a sostenere questi ritmi. Continuò a cercare qualcos'altro, voleva chiudere coi lavori in nero e con le paghe così basse. La sua tenacia la aiutò: arrivò un contratto, uno stipendio dignitoso come segretaria presso il Central Park, degli orari di lavoro sì faticosi, ma tali da poterle permettere, la sera, di praticare lo sport che da sempre aveva nel cuore: la

boxe.

Da lì in poi le cose andarono molto meglio, Azzurra dalla periferia si trasferì in città coi suoi genitori e continuò ad allenarsi con costanza e impegno per diventare un'ottima boxeur.

Dopo un anno, accadde qualcosa a interrompere il momento di serenità così sudato: la ragazza si ruppe il braccio destro. Questo la portò, inevitabilmente, ad allontanarsi sia dalla boxe che dal lavoro, dal momento che non era mancina e le riusciva molto faticoso svolgere le varie mansioni con il sinistro.

Negli ultimi giorni, le visite in ospedale, le radiografie, le fasciature erano state frequenti; così ebbe modo di vedere spesso il dottor William. Era gentile, simpatico, giovane e, tra i due, ad ogni controllo cresceva la confidenza. Al terzo incontro, inaspettatamente, il dottore chiese ad Azzurra di uscire.

Questo incontro fortunato sembrò portare tutto alla normalità...il

braccio guarì e la ragazza poté tornare sia al lavoro che ad allenarsi. Passava tutte le sere in palestra, nonostante le proteste di William, perché a breve la aspettava il suo primo incontro sul ring. E così, quel giorno arrivò. Fu molto difficile perché si scontrò con una ragazza più forte di lei, ma Azzurra non mollò e vinse lo stesso alla decima ripresa.

Diventò, così, la "boxeur" che sognava di essere da sempre.

Nel frattempo, il rapporto tra lei e William diventò forte e lui fu il primo sostenitore di Azzurra; in prima fila a tifare per lei ad ogni allenamento, ad ogni incontro.

Il tempo per il lavoro da segretaria diventò pochissimo perché la boxe ne assorbiva tanto, sempre di più, quindi non poté fare a meno di licenziarsi.

Gli incontri di boxe aumentavano e lei li vinceva tutti.

Non le sembrava vero: i tempi in cui si arrivava a stento a fine mese erano finiti, riuscì a comprare per lei

e genitori una casa molto più grande e comoda e poi arrivò a completare la sua felicità, una domenica pomeriggio al parco, qualcosa di bello quanto inatteso: la proposta di matrimonio da parte di William.

Azzurra non ha mai smesso di credere in una vita migliore e la vita che sognava, ora, è tra le sue mani.

Giulia Loprete IIC



Caro papà...

6/12/2090
Caro diario,

È il sei dicembre 2090 ed è proprio oggi che compio otto anni! Sono contentissimo: mamma e papà mi hanno fatto un regalo meraviglioso, il kit da cuoco che desideravo tanto! È il regalo migliore che potessi immaginare!

Sono veramente euforico e non vedo l'ora di provarlo! Mi sento davvero il bambino più fortunato del mondo, sono talmente felice che, mentre ti scrivo, piango dalla gioia e questo foglio sta diventando un oceano! Ti scriverò di nuovo dopo aver provato e il kit, così potrò raccontarti come andrà! Prima, però, darò un grande abbraccio a papà George e mamma Tiffany, lo meritano per questo bel regalo. A presto! Leo

6/12/2093
Caro diario,

scrivo questa pagina mentre le mie lacrime sono un fiume in piena. Il mio papà George è fonte di grande ispirazione per me, essendo un grandissimo cuoco...ebbene, diario, per la leva obbligatoria ha dovuto arruolarsi nell'esercito; la guerra incombe e servono soldati, non ha potuto rifiutare. Sono a pezzi, era la mia spalla e non riesco a vedere mamma piangere così. Non posso farcela, tutto questo per una stupida guerra! È stato il compleanno peggiore della mia vita...non so se a undici anni ce la farò a sopportare tutto

questo.
Leo

6/12/2097
Caro papà,

ho iniziato a lavorare da un anno ormai, per mantenere la famiglia che, senza di te, mi sembra priva di ogni felicità e sorriso. Ho svolto vari lavori, dall'umile ma faticoso spazzino - dove mine erano i miei peggiori nemici e per cui molte volte ho rischiato la vita- al lavapiatti, al minatore, facendomi trattare come uno schiavo a volte, per permettere a me e alla mamma di poter comprare almeno il pane e un pasto ogni giorno. È stato molto difficile. Quando gli amici di mamma mi hanno detto che avrei potuto lavorare in un ristorante si è accesa una luce dentro di me: avrei potuto provare a fare il cuoco, come te! Lavorando in miniera, ricordo vestiti logori, piedi nudi, mani prive di ogni protezione. Con la paga arrivavamo a stento a fine mese, non si poteva continuare così. Avevamo bisogno di mettere i soldi da parte per comprare il biglietto per il battello che ci avrebbe portato in una terra che avrebbe potuto farci partire daccapo, una terra in cui la cucina è sicuramente un punto di forza: l'Italia.

Papà, a volte penso che sono stato costretto a lavorare per quelle stesse persone che hanno costruito le armi che ti hanno ucciso. Già da quattro anni non sei più con noi ma

io ho bisogno di te, ho bisogno di parlarti... ecco perché ti scrivo.

Oggi compio quindici anni e, ad oggi, custodisco ancora gelosamente il kit che mi hai regalato insieme alla mamma, lo uso di notte per imparare a cucinare sempre meglio. Il tuo ricordo è vivo in me.
Tuo Leo

6/12/2099
Ciao papà...

sai, questo battello lo immaginavo diverso. Ti scrivo dopo mesi di assenza, scusami, ma sono finito all'ospedale per i feriti sul lavoro...Non ci credi neanche tu, vero? Mi sono fatto male mentre lavoravo, sono caduto da una scala difettosa e mi sono procurato una brutta frattura alle spalle e rotto una caviglia. Dopo la mia autoriabilitazione ho dovuto raggiungere la mamma che era rimasta completamente senza soldi. Lo sconforto era profondo. Ma non mi sono arreso, papà. Ho cercato tanto e alla fine...alla fine la nostra passione ci ha salvato. Chi l'avrebbe detto, papà?

Tornando al battello...papà, una volta saliti là sopra, è stata dura. Dormivamo tutti insieme, strettissimi...sembrava si fossero dimenticati che non eravamo oggetti da ammassare, ma persone.

Ti scrivo, come da tradizione ormai, nel giorno del mio compleanno e ti prometto

che la prossima volta lo farò dall'Italia!
Leo

Papà...

Sono disperato. Ti scrivo oggi senza sapere che ora, che giorno, che mese sia. È successa una catastrofe. Il battello è affondato. Le pagine sono zuppe. Penso sia accaduto per un guasto del motore o una falla dello scafo. Mamma non ce l'ha fatta a uscire, è rimasta lì. Ora sono alla frontiera del Paese che dovrebbe darmi un furo più sereno...spero che sarà così. A quanto pare la guerra non mi ha tolto solo te, ma anche la possibilità di vivere il mio sogno: diventare un grande cuoco. Avrei tanto voluto essere come te, papà, ma a volte il destino è crudele e ci riserva tutt'altro.

Spero che queste pagine vengano ritrovate perché siano testimonianza di quanto possa essere crudele la guerra e dura, per uno come me, provare ad avere una vita dignitosa e felice. Ma non mi arrendo, papà, non mi arrendo. Lo farò per te e per la mamma, per tutto quello che mi avete insegnato, per tutto l'amore che mi avete dato.

Per sempre vostro, Leo.

Leonardo Lattanzi

10/04/2004,Iran.

Per Jamie, Pakistan

Ciao mamma, come va con Laila e Malik? Spero bene, mi raccomando non ti sforzare troppo sono grandi abbastanza per rifarsi un letto o cucinare la cena, non strafare come fai sempre. Da quando papà non c'è più sei molto stanca e sul tuo viso appare sempre più spesso un sorriso forzato per mascherare la malinconia che c'è dietro, ma ricordati che lui resterà sempre accanto a te ad aiutarti in ogni modo possibile, e se questo non dovesse bastare, ricordati di avere un figlio, anche se spesso irrequieto, sempre pronto ad ascoltarti, e non importa se mi stai parlando dei tuoi sentimenti a cuore aperto o se mi stai dettando la lista della spesa, io ti ascolterò sempre con la stessa attenzione.

E a proposito della spesa, ti avverto è una brutta notizia, penso che tra un po' dovremo ridurre la quantità dei pasti. Qui a Kerman il lavoro è davvero tosto, e da quando ho finito i soldi dell'eredità di papà per pagare il mio affitto, devo usare quello stipendio che prima ci bastava a malapena per vivere una vita normale per l'affitto.

In più il capo vuole allungarci le ore in

fabbrica di ben due ore per un totale di undici ore lavorative senza sosta! Non so se riuscirò a continuare in questa situazione, non sto chiudendo occhio e non posso fare neanche una pausa superiore ai 2 minuti e mezzo che se non quelle perfide guardie mi massacrano con un numero insopportabile di bastonate sullo stomaco, è incredibile come l'umanità possa fare così ribrezzo.

Ci credi se ti dico che due giorni fa ho visto una guardia avvicinarsi a una donna incinta e senza motivo iniziò a menarla, prima sulle gambe urlando "DUE!" Poi sulle braccia dicendo "CINQUE!" E in fine sullo stomaco gridando e ridendo "QUINDICI!", e ripeto: È UNA DONNA INCINTA! Sinceramente in quel momento non capivo il perché si fosse messo a menare una persona senza motivo e in più urlando dei numeri senza senso, finché non tornò al suo posto dove lo aspettava un'altra guardia il quale gli passò un gruzzoletto di soldi da 682.992 Rial (15 euro) ed è in quel momento che capii cosa fosse appena successo. Quegli animali, anzi mi correggo è un'offesa verso gli animali chiamarli in quel modo, quelle creature ripugnanti avevano appena scommesso dei soldi per menare una signora incinta. Sono sdegnato per il modo in cui vengono trattati i lavoratori ma in generale le persone in

questo posto!

Ti vorrei veramente mandare una foto dell'interno della fabbrica e le condizioni in cui lavoriamo se fosse anche solo possibile. Sono stremato, non solo lavoriamo tre ore in più del dovuto senza guadagnarci niente, ma dobbiamo farlo con la paura che da un momento all'altro ci possa crollare una finestra o un muro addosso. Qui i muri hanno la resistenza della carta pesta incorporata alla colla vinilica che in confronto i Lego sono cinquanta volte meglio.

Però non ho solo notizie negative, infatti ieri ho mandato una richiesta di assunzione ad un'azienda in Germania e mi hanno accettato sorprendentemente, ora mi tocca lavorare qualche mese in queste condizioni per racimolare i soldi sufficienti per il viaggio.

E ti prometto mamma, che riuscirò a farti fare una bella vacanza nel tuo posto dei sogni, a far iscrivere Laila alla scuola di danza che tanto amava e a comprare un pianoforte per Malik.

Te lo prometto.

Da Alan.

Tre mesi dopo

Alan.

15/07/2004, Germania.

Per Jamie, Pakistan.

Ciao mamma, non puoi capire quanto sia bella la nuova azienda, mi trovo benissimo e in più ho conosciuto Pip e Connor due dei miei colleghi. Ma non volevo parlarti di questo volevo dirti che da quando l'azienda ha saputo delle mie condizioni nella fabbrica ha deciso di denunciarla e tra poco dovrebbe chiudere.

Sono troppo entusiasta.

Spero di rivederti appena possibile, ciao!

Da Alan.

Cao Micol Fei, classe III B

ALAN

UNA DONNA

Ero solo una giovane donna, quando la realtà nella quale avevo fino ad allora pacificamente vissuto, senza mai chiedere nulla, dubitare o oppormi ad essa, sembrava crollarmi addosso.

Tutto ebbe inizio quando, all'età di diciotto anni, una volta terminati gli studi liceali, decisi di approfondire maggiormente le mie conoscenze, frequentando la facoltà di giurisprudenza all'università. Volevo, così, inseguire il mio sogno di divenire avvocatessa che non era, però, quello di mio padre: lui sperava di potermi assumere come dipendente nell'azienda di famiglia; quella stessa azienda che, ormai da anni, era nelle mani di mio cognato, marito di Anna, mia sorella maggiore.

Ciò che non tolleravo e non ero mai riuscita davvero a capire era la grande considerazione che mio padre aveva di quest'uomo, la fiducia illimitata che riponeva in lui e la sua mai dichiarata ma, di fatto, palese preferenza nei suoi confronti; una predilezione spiccata che sembrava quasi superare l'amore che provava o avrebbe dovuto provare per noi figlie e che non dovrebbe poter mai essere messo in discussione.

Persino la "mia" Anna, un tempo così cara, cresciuta all'ombra di nostro padre (e ora di suo marito) tendeva sempre più a correggermi, spesso in modo brusco, tentando invano di ricondormi su quella che lei considerava la "retta via", ogni volta che mi ritrovavo a spaziare nei miei pensieri e a viaggiare con la mia immaginazione, col capo chino sui libri voluminosi, aperti sulla

scrivania.

Riflettevo sul mio futuro lavoro, sul rapporto che avrei avuto coi miei colleghi, sulle svariate opportunità che la vita aveva in serbo in me che la guardavo con entusiasmo e viva speranza.

Proprio questi erano i momenti in cui mia sorella mi rimproverava, considerando irrealizzabili le mie "fantasie" e riportandomi, severamente, alla realtà. I suoi discorsi erano monotoni, e sempre gli stessi. Matrimonio, bambini da accudire a costo di sacrificare ogni interesse e desiderio, "principi" ai quali eravamo state educate e che le mie ambizioni lavorative e personali contraddicevano, dal suo punto di vista di donna mansueta e "rassegnata" ad una condizione per lei giusta ed immutabile. E così, inevitabilmente, finivamo per litigare.

Quando accadeva (abbastanza spesso, cioè) era mia madre ad intervenire a mio favore; lei, che aveva da sempre creduto in me e nei miei sogni e mi sosteneva, mi appoggiava, quasi a voler cercare tramite me un riscatto alla sua condizione di donna nell'ombra, era felice del mio ingresso all'università e ancor di più lo fu quando conclusi il mio percorso e decisi di frequentare un Master. Avevo ventisei anni e, di fronte a me, si aprivano le porte del mondo del lavoro che mi vedevano inesperta e, forse, un po' impaurita ma soprattutto ignara ancora del fatto che, per quanto demotivanti e persistenti, le liti

familiari da lì a poco non sarebbero più state il mio problema più grande.

La mia priorità era quella di trovare un lavoro... un compito che risulta complicato, se non quasi impossibile, malgrado la mia determinazione.

Durante il mio percorso di studi, caratterizzato da impegno e sacrificio, mai avrei potuto immaginare quali spiacevoli incontri mi aspettassero. Superiori invadenti, dalle menti pervase dai pregiudizi; commenti maschilisti da parte di colleghi e clienti, offese e incessante concorrenza, spietata concorrenza persino da parte delle colleghe, dalle quali speravo di ottenere solidarietà femminile.

Il mondo del lavoro che avevo idealizzato per anni, appariva ai miei occhi per quello che era: un universo maschile, pieno di falsità, discriminazioni e competizione tossica che, in alcuni casi, degenerava al punto di diventare qualcosa di patologico, sicuramente insano.

Nonostante tutto, però, potevo contare su Marco, un mio collega, che diventò sul lavoro ciò che a casa era mia madre per me. Marco mi conosceva dai tempi del liceo, era piuttosto introverso e solitario. Scoprii dopo essermi confidata con lui la prima volta che era un ottimo ascoltatore, dotato di un forte senso di giustizia e di un imato altruismo. Era proprio lui il lume di speranza in quel periodo buio, lui che, vedendomi affranta, si era più volte battuto per me e non solo, rischiando moltissimo.

I giorni passavano, e le ore trascorsero in solitudine con lo sguardo immobile sui fascicoli, nel grigio studio legale nel quale ero stata assunta divenivano, col passare del tempo, sempre più lente e deprimenti. Da quando Marco era stato licenziato, nulla sembrava più essere come prima. A causare il suo allontanamento era stata una brusca lite tra lui e il capo, nata dalle mie confidenze riguardo alle discriminazioni vissute sulla mia pelle e su quella di molte colleghe ogni giorno. Mi sentivo colpevole di quanto aveva perso, nonostante le sue dolci rassicurazioni; nello stesso tempo, ero certa di essere anche più di prima "bersaglio" per i miei superiori. Pensavo ripetutamente di abbandonare il mio sogno, che sembrava lentamente prendere le sembianze di un oscuro incubo, fino a che arrivò quel giorno in cui un'idea attraversò la mia mente, sconvolgendo i miei pensieri e, subito dopo, la mia vita.

Chiamai frettolosamente Marco e lo invitai a pranzo e, una volta lì con lui, gli proposi l'audace soluzione. "Apriamo uno studio legale tutto nostro!". Così fu, perché accettò senza esitare. Oggi, nella mia città, nel mondo, esiste un posto in più in cui uomini e donne camminano fianco a fianco serenamente con pari dignità e opportunità. Oggi, più che mai, sono fiera di essere una donna.

Ludovica Corsi 1990

Il sogno di Malipa

Malipa viene al mondo in Afghanistan, in un piccolo villaggio vicino a Kabul. Era il 2000, un anno che tutta la famiglia ricorda bene perché la loro situazione economica era davvero difficile anche se Rashid, il padre, ce la metteva tutta per non fargli mancare niente.

Alla tenera età di 10 anni, papà Rashid si ammala irreversibilmente e muore. Mamma Farah rimane da sola con il piccolo Malipa che si trova costretto a iniziare a lavorare, anche se minorenne, perché la mamma, in quanto donna, non ne aveva diritto ad un lavoro a causa delle assurde leggi del paese.

Un giorno Malipa, all'interno del cantiere dove aveva trovato lavoro come tuttofare, conosce un bambino orfano di nome Alan, della sua stessa età che coltivava uno spirito ribelle verso i talebani che avevano ripreso il potere.

Nasce tra i bambini una forte amicizia e scoprono di avere un sogno comune, ovvero liberare il paese dai talebani, che porteranno con loro fino alla maggiore età, quando finalmente potranno iniziare a combattere le ingiustizie di questi studenti coranici prepotenti e fanatici.

Una mattina Farah esce di casa, Malipa gli chiese: "mamma dove vai, ti accompagnano?" e lei serenamente gli risponde che non è necessario, perché deve fare solo un po' di spesa -o meglio prendere quel poco riso che potevano permettersi il *pilau* - e di sentirsi libero di andare a lavorare". Così prende il burqa, lo indossa e si dirige verso il mercato e poi di corsa a casa. Ad un tratto le guardie talebane la fermano e le chiedono con un tono minaccioso dove fosse suo

marito. Farah non fa neanche in tempo a rispondere, che viene pestata con calci, pugni e lasciata davanti il portico di casa, sanguinante e dolorante. Il ragazzo tornato a casa, trova la mamma in fin di vita, cerca in tutti i modi di rinvenirla senza risultato, anzi Farah con un filo di voce, saluta e incoraggia il figlio: - Malipa fai valere le tue idee, combatti per amore del tuo popolo. -

Passati un po' di anni, Malipa e Alan riescono a fuggire dal loro paese investendo i loro risparmi in un viaggio di fortuna. Arrivati in Germania, a Lubeca, entrambi riescono a trovare un lavoro dignitoso con cui pagarsi gli studi e, infine, laurearsi.

Sempre insieme iniziano a lavorare presso un giornale locale. Nel corso della loro carriera, fanno inchieste, documentano, girano filmati, non si stancano di raccontare quello che le donne e i bambini

subiscono in Afghanistan, nella speranza che un giorno le loro parole possano essere lette anche da qualcuno in grado di poter cambiare la tragica situazione del loro Paese.

La figlia di Malipa, Farah, ora muove i primi passi, ma di sicuro da grande combatterà per l'emancipazione delle donne del suo paese e per ora non si addormenta senza che il papà le racconti di come era bella e forte sua nonna.

Claudio Della Portella, classe III B

MAHA, LA SUA STORIA COME QUELLA DI TANTI ALTRI

Questa storia è come tante altre, solo che io sono uno di quelle persone che dopo tutto, può ancora raccontare.

Mi ricordo ancora quella mattina come fosse ieri, sentivo tutti i miei parenti urlare come è possibile?

Cominciavo anche io ad avere paura.

Quindi chiesi a mio zio cosa stava succedendo e lui mi rispose "Non è ora, Maha", ma io aggiunsi: "Qualcosa di importante?" E zio mi rispose con testuali parole "È scoppiata la guerra ragazzo, certo che è importante".

In quel momento mi si gelò il sangue e diventai pallido, ero morto dentro.

Per un po' di giorni siamo rimasti chiusi in casa, il 9 ottobre 2001, due giorni dopo la dichiarazione di guerra, mentre ero a letto sentii i miei genitori parlare, mia madre disse a mio padre che dovevano prendere una decisione importante, mio padre mezzo dormiente gli rispose "Quale decisione?" allora mia madre sentenziò: "Emigrare, questo non è più un posto sicuro". Papà obiettò "Sai che dovremmo sacrificare qualcuno lasciandolo qui?" E mia madre: "Bisogna farlo per il ragazzo". Non ci furono altre parole.

Il giorno dopo papà e mamma riuniro-

no tutti in salotto, mio nonno non capiva molto di ciò che stava succedendo, ma udì le parole di papà: "Io e Giada abbiamo deciso di emigrare ma nonostante gli sforzi che possiamo fare al lavoro, il viaggio non può essere pagato per tutti, quindi facendo due calcoli, due di noi dovranno sacrificarsi rimanendo qui".

Zio Pepè, il fratello minore di papà, comprese la situazione: "Le donne sono escluse ovviamente, quindi rimaniamo io, te, papà e Maha". Mamma in quel momento sentenziò: "Escludi Maha, lui parte e basta", e nonno: "Io rimango qui senza alcun rimorso, sono più importanti i miei figli e i miei nipoti", "Lo stesso vale per me" disse papà senza esitare e subito dopo chiese a zio cosa voleva fare, zio rispose "Anch'io rimango qui almeno avranno dei soldi con cui partire, metti caso che gli servano" nonno disse "Scordatelo, tu parti con loro senza dire ma".

Sequirono giorni di sacrifici e duro lavoro dei miei, risparmiavamo su tutto: legna, cibo, spostamenti e nessuna parola con chi non fosse della famiglia.

Messa da parte una discreta cifra, arrivò il giorno della partenza, o meglio dovrei dire della fuga. Io, mia madre, mia nonna e mio zio dopo aver salutato, con dolore e preoccupazione, mio padre e mio nonno ci imbarcammo sulla nave.

Per un po' di giorni sull'imbarcazione c'era molta armonia, fino a quando un gruppo di scafisti urlò: "Chi vuole sopravvivere dovrà lavorare per noi fino all'arrivo."

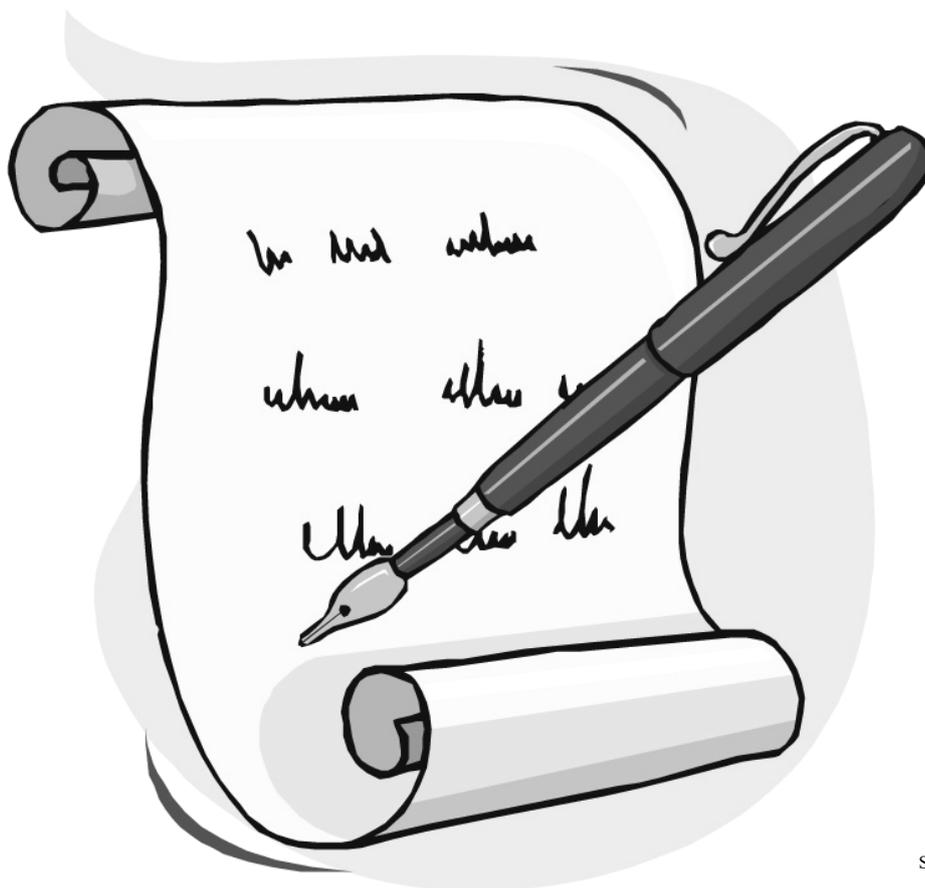
Io pensavo che stessero scherzando, ma non era così. Due giorni dopo, buttarono una famiglia in mare, io e mio zio dopo aver visto ciò decidemmo di lavorare, ma quello più che lavoro a me sembrava sfruttamento, lavoravamo h 24 senza mai fermarci e facevamo tutto quello che ci dicevano anche quello che non sapevamo fare e se dicevamo di no erano guai e andò avanti così per due settimane, schiavi sotto gli ordini di negrieri senza pietà. Ci avevano messo a impacchettare della merce non meglio identificata.

Una sera però successe qualcosa alla nave, urtò contro uno scoglio e

in Afghanistan per aiutarlo perché io non ho problemi economici e potrei pagargli tutte le cure di cui ha bisogno. Ora un altro incubo ci assilla: i Talebani, aiutare la mia gente però è la soddisfazione più grande.

Massimiliano Distaso, III B

"Chi vuole sopravvivere dovrà lavorare per noi fino all'arrivo."



CONTINUITA'

dalla
scuola dell'infanzia
alla
primaria

BEE



BOT

Plesso Aldo Fabrizi

Curiosità

Ortografia

Nuovi amici

Tranquillità

Immaginazione

Nuove conoscenze

Unione

Interrogazioni

Tranquillità

Áccoglienza

Per il progetto **CONTINUITÀ**
sono giunti i bambini con curiosità.

Nelle prime ci siam diretti
e abbiám cantato come grilletti.

Con bee- bot abbiamo giocato,
tutti l'hanno adorato.

Tra giochi e cartelloni
son spuntati sorrisoni

e con gioia e tanto amore
ci hanno regalato un bellissimo fiore.

Per concludere in allegria
un grande ballo e via!!!

Cari bambini, non abbiate paura
inizierete una meravigliosa avventura!
Siate pronti per questo passo importante,
sarà un'esperienza entusiasmante!!!



Martedì 24 gennaio 2023 abbiamo fatto una bellissima esperienza da Tutor!!!

Tutte le classi quinte del plesso Aldo Fabrizi hanno partecipato al Progetto **CONTINUITA'**, realizzato per gli alunni dell'ultimo anno della scuola dell'infanzia, che si apprestano ad andare in prima.

L'evento è durato tutta la mattina (dalle 9 alle 12 circa), in cui sono state svolte diverse attività, preparate in precedenza dall'insegnante Francesca Daniela Margutta, referente del progetto.

Tutti i bambini sono stati suddivisi in gruppi guidati da un docente, per poter meglio gestire e accogliere gli scolari delle future prime. Ogni sezione si è presentata regalandoci un fiore, con i loro ritratti e nomi sui petali e al centro, una frase significativa relativa a questo passaggio:

“Prendiamoci per mano e attraversiamo il ponte che porta verso un nuovo cammino”.

È stato un momento davvero entusiasmante: ci siamo divertiti tanto e i bambini dell'infanzia hanno potuto constatare che la gioia e la dimensione ludica continueranno anche il prossimo anno.

Infine, giunti in rotonda, abbiamo letto loro una storia:

“L' APE CHE NON POTEVA PIU' VOLARE”.

Questa lettura era propedeutica all'utilizzo di BEE - BOT: un ro-

bot a forma di apetta, programmata ad eseguire percorsi attraverso comandi di coding.

Ci siamo sentiti "grandi" nell'essere noi i maestri che davano indicazioni ai più piccoli per far arrivare l'apetta al traguardo.

Per concludere l'esperienza, ci siamo recati tutti in palestra e abbiamo eseguito un ballo ritmato e dinamico, pieno di tutta l'energia e la carica che vogliamo donare ai bambini che andranno in prima, per affrontare momenti felici e impegnativi.



PLESSO SALVO D'ACQUISTO

Il 24 gennaio è stata una mattinata davvero speciale per noi della classe 5 B della Salvo D'Acquisto, ma anche per i nostri piccoli visitatori!

Sono venuti a trovarci, accompagnati dalle loro maestre, i bambini della scuola dell'Infanzia che il prossimo anno dovranno frequentare la prima classe della scuola primaria.

Le nostre maestre li hanno accolti e accompagnati a trovare i loro compagni che quest'anno sono in prima.

Che emozione rivedere i loro amici!

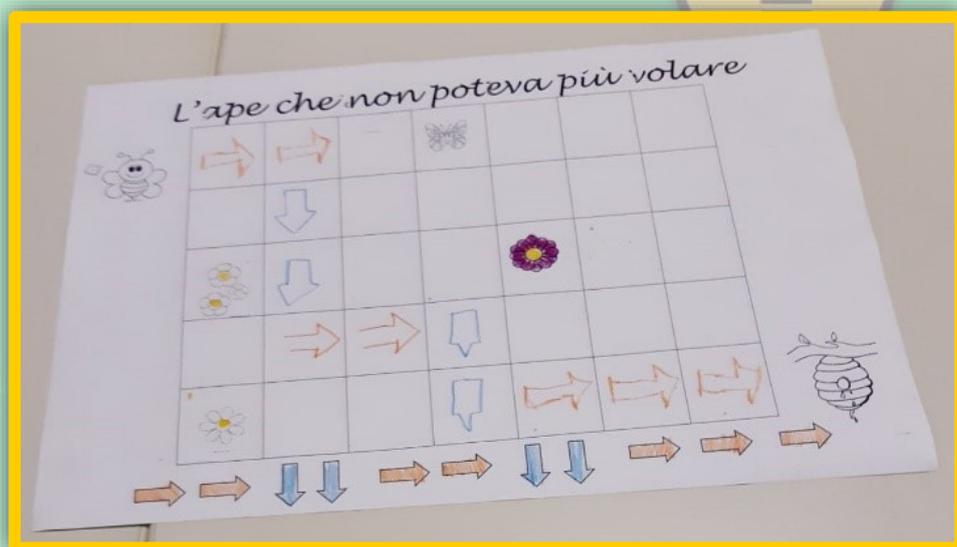
I bambini di prima hanno fatto vedere loro cosa avevano imparato in questi pochi mesi alla scuola primaria. Hanno cantato delle canzoni e fatto body percussion.

Poi le maestre li hanno divisi in due gruppi e un gruppo è venuto a trovarci in classe.

Li abbiamo accolti, ci siamo presentati e li abbiamo invitati a sedersi a terra a semicerchio mentre un gruppo di bambini della nostra classe ha letto e drammatizzato loro una storia: "L'ape che non sapeva volare".

Finita la lettura ci siamo divisi in piccoli gruppi e ogni gruppo ha fatto da tutor a un bambino/a.

Con la guida di frecce colorate abbiamo realizzato insieme, su un foglio, il percorso che l'apina della storia doveva seguire per ritrovare la strada di casa.



Al termine di quest'attività abbiamo preso per mano i bambini e gli abbiamo fatto fare il giro della scuola. Li abbiamo portati al secondo piano dove ci sono i nostri laboratori.

Ci siamo fermati nel laboratorio di coding e robotica dove ci stavano aspettando le api Bee Bot, robot educativi a forma di ape.

Abbiamo mostrato loro il funzionamento di queste api e spiegato i comandi per farle muovere su dei cartelloni tematici.



Gli abbiamo insegnato a programmare il percorso da seguire e siamo diventati per un giorno insegnanti di coding.

E' stato bello essere i tutor dei bambini dell'infanzia, ci siamo divertiti tantissimo insieme ed il tempo è volato velocemente.



PIESSO DAMIANO CHIESA

Oggi 24 gennaio 2023 è il giorno tanto atteso dai ragazzi delle V della Scuola Damiano Chiesa.

Proprio oggi alle 10,30 è iniziato il "Grande Evento": sono arrivati i bambini della Scuola dell'Infanzia che presto andranno in Prima.



All'inizio abbiamo fatto il giro delle classi prime per ascoltare delle canzoni di Benvenuto... sembravano timidi, ma allo stesso tempo Felici... dopodiché a ogni ragazzo della quinta è stato affidato un bambino o una bambina della scuola dell'Infanzia e insieme sono entrati nell'aula STEM per ascoltare una storia raccontata e mimata dai ragazzi di quinta.



I bambini erano eccitati ed ansiosi di cominciare questa esperienza, ma non è detto che non lo fossero anche i ragazzi di quinta. Dopo aver letto la storia, tutti hanno giocato con le api-robot e hanno fatto percorsi guidati dal-

le indicazioni dei compagni.

Al termine del gioco, sempre in coppia, hanno completato una scheda e hanno ricevuto una mollettina decorata da mettere sugli indumenti per ricordare questo giorno e delle piccole api ne fatte per loro.

Infine i ragazzi hanno accompagnato i loro "piccoli amici" fino alle scale e li abbiamo salutati.

Questa esperienza è stata davvero bella!!!



Un giorno speciale: un'avventura indimenticabile con i nostri piccolini.

Un salto nel passato per i ragazzi della V C

Tutti noi eravamo sia eccitati sia sorpresi. Perché? Perché dovevamo prendere dei bambini per mano e farli sentire a loro agio. Alcuni di noi, che stanno in questa scuola dalla materna, si ricordano di essere stati presi per mano quando stavamo per compiere quel grande passo. Quel giorno abbiamo fatto un viaggio nel tempo, possiamo anche dire un salto nel passato. Quando abbiamo visto quei bambini si è sbloccato un ricordo come si sblocca un lucchetto che non si riusciva ad aprire da tanto tempo. Tutti eravamo emozionati. In testa ci giravano tre pensieri: che bambini saranno? Faremo bene?

Nei giorni precedenti abbiamo creato i gruppi, un gruppo doveva leggere una storia, un altro doveva spiegare loro varie attività della scuola e l'ultimo doveva fargli usare il percorso con le apette robotiche. Quando finalmente il giorno è arrivato abbiamo visto i bambini. Erano un po' timidi, ma anche interessati a quello che stavamo per fare. Li abbiamo presi per mano nelle loro classi della materna e li abbiamo portati a fare il giro di una buona parte della scuola. Ci siamo divertiti con le apette: un'idea creativa per giocare e imparare a rispettare le regole e ad interagire con gli altri, che poi sono le cose fondamentali da sapere per andare nella scuola primaria. Per stare nella prima elementare bisogna dimostrare il rispetto delle regole e la voglia di imparare. Quando abbiamo portato i bambini nella nostra classe hanno lavorato su un foglio, mettendo delle frecce per aiutare l'ape a tornare nell'alveare. Ma dovevano essere attenti agli ostacoli. Alla fine abbiamo danzato e ci siamo divertiti tantissimo. Poi li abbiamo riportati nelle loro classi della materna e ci hanno dato un fiore di carta realizzato da loro: uno splendido fiore con i loro nomi. Era così tanto bello che lo abbiamo appeso sul muro della nostra classe. Diciamo che in quella

bella giornata abbiamo provato diverse emozioni: dolcezza e affetto nei confronti di quei piccoli giganti. È stata un'esperienza che non credo dimenticheremo mai. Inoltre, mentre stavamo con loro, pensavamo che fosse stato bello dare un esempio, essere stati un esempio per loro. E infatti abbiamo dato il nostro meglio perché i bambini che abbiamo visto quel giorno cresceranno, faranno passi da gigante. Noi speriamo che dopo quello che abbiamo fatto, siano felici di andare alla scuola primaria e quando arriveranno in classe quinta potranno fare la stessa cosa che noi abbiamo fatto con loro. Possiamo dire che è stata una bella giornata, non la dimenticheremo. Per questo l'abbiamo chiamata un'avventura, una vera avventura indimenticabile con i nostri piccolini!



BUONE VACANZE

