



USCITA N°4 • FEBBRAIO 2021

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE

PROGETTO GRAFICO E IDEA A CURA
DEL GRUPPO DI LAVORO DOCENTI
DELL'ISTITUTO "VIRGILIO"

PROF.SSA CANNELLA SIMONA
PROF.SSA ALBERGHINA ANTONELLA
PROF.SSA ALIO MARIA JOSÉ
PROF.SSA GIARDINA MARIA SILVANA
PROF.SSA NAVARRA MARIELLA
PROF.SORCE SALVATORE
PROF.SSA TONA CONCETTA

Liceo Classico - Liceo Scientifico - Liceo Linguistico -
I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A. - I.P.S.A.S.R. Corso Serale

Contrada Prato, s.n. - 93014 Mussomeli (CL)
tel 0934 993967 - fax: 0934 952156
e-mail: clis008003@istruzione.it
pec: CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT

sito web: <https://www.virgiliomussomeli.edu.it>

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE

PRESENTAZIONE PROGETTO

L'I.I.S. "Virgilio" di Mussomeli negli anni si è contraddistinto per la sua particolare attenzione agli studenti e al territorio che lo circonda attraverso iniziative ed attività che hanno sempre avuto come protagonisti i nostri studenti, ma anche tutta la comunità scolastica e la stessa collettività.

È, perciò, con grande soddisfazione che viene annunciata la nascita di un magazine che si pone l'intento di dare voce ai nostri alunni e alla nostra realtà: "LA VOCE DEL VIRGILIO", con lo scopo principale di porre in analisi la quotidianità e i diversi interessi che coinvolgono i nostri alunni e il nostro territorio.

Il progetto è stato ideato con entusiasmo da un gruppo di studenti della nostra scuola, guidati dalla prof.ssa Simona Cannella, con l'intento di mettere in evidenza l'identità dell'istituto "Virgilio" con i suoi indirizzi: classico, linguistico, scientifico, alberghiero ed agrario; la stessa grafica elaborata per la copertina del giornalino vuol mettere in risalto questa variegata realtà formativa e culturale della nostra scuola.

L'organizzazione interna del giornale prevede una suddivisione in rubriche-guida che danno spazio alla creatività, agli interessi e alle conoscenze dei nostri alunni per permettere loro di esercitare la scrittura in modo libero e creativo.

Proprio nell'ottica di una condivisione con il territorio, lo scopo del nostro magazine è quello di essere un punto di riferimento per la comunità, così che, chiunque lo desideri, all'interno e fuori dalla comunità scolastica, possa dar voce al proprio pensiero e alle iniziative messe in atto per valorizzare il patrimonio umano, territoriale, culturale. Naturalmente l'invito di collaborazione e partecipazione viene esteso anche ad organizzazioni e associazioni di volontariato operanti in tutto il comprensorio bacino di utenza del nostro Istituto che vorranno dar voce alle loro iniziative.

L'organizzazione interna del magazine prevede le seguenti rubriche:

1-ALMANACCO: eventi storici, curiosità, scoperte, ricorrenze, commemorazioni, ecc.

2-LE NOSTRE ATTIVITÀ: laboratori, creazioni e attività svolte dentro o fuori la scuola.

3-L'ARTISTA DEL MESE: per lasciare spazio alla creatività pubblicando le opere del proprio ingegno creativo, articoli con storie e curiosità che riguardano artisti, letterati, musicisti, ecc.

4-IL NOSTRO TERRITORIO: storia, cultura, tradizioni, usanze, folklore, bellezze artistiche, naturali, archeologiche, etnoantropologiche; particolarmente interessante potrebbero risultare pubblicazioni anche in lingua siciliana: proverbi, nenie, canzoni, filastrocche, racconti, ecc. (con eventuale traduzione e breve descrizione che ne descriva i contesti d'uso).

5-RICETTE DEL MESE: ricette di pietanze e piatti tradizionali del nostro territorio e non, con breve presentazione della nascita della ricetta e del procedimento di svolgimento.

6-MUSICA, CINEMA, TEATRO, LIBRI, ARTE & CULTURA: recensioni, novità, curiosità sulla musica, il cinema, il teatro o sui loro protagonisti; approfondimenti, ricerche e argomentazioni su tematiche e materie varie; arte e cultura.

7-SALUTE & BENESSERE, SPORT, LIFESTYLE, MODA E TENDENZE: consigli degli esperti su salute e benessere, notizie ed eventi sportivi, curiosità e lifestyle, mode e tendenze diffuse tra i giovani e i meno giovani.

8-ATTUALITÀ: fatti di cronaca, ricorrenze, nuove scoperte, commemorazioni, tematiche di rilievo sociale e culturale.

Alla luce di quanto esposto si vuole nuovamente sottolineare che l'intento e l'obiettivo è quello di far sì che "LA VOCE DEL VIRGILIO" possa diventare la voce della nostra comunità, la voce di una comunità che custodisce il passato, si prende cura del proprio presente e confida nel proprio futuro.

Gli articoli inviati possono essere corredati di un apparato fotografico o immagini che l'autore del testo desidera inserire. È sufficiente l'invio del testo in formato word e delle immagini da inserire a corredo dello stesso.

Le pubblicazioni del giornale d'Istituto "LA VOCE DEL VIRGILIO" saranno diffuse attraverso il sito web della scuola ma anche tramite i canali social più in uso: Whatsapp e Facebook.

Chiunque fosse interessato a collaborare o ad avere maggiori delucidazioni in merito all'iniziativa proposta dal nostro Istituto può fare riferimento al seguente recapito: prof.ssa Simona Cannella e-mail: simona.cannella@virgiliomussomeli.edu.it

Il prossimo numero verrà pubblicato in data 31 Marzo. Il termine ultimo previsto per l'invio degli articoli è fissato al giorno 28 Marzo.

***Il Dirigente Scolastico
Dott. Vincenzo Maggio***

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE
CONTRIBUTORS

ALUNNI

BONOMO CLAUDIA - I A I.P.S.E.O.A.

BONOMO FRANCESCA PIA - I A I.P.S.E.O.A.

BUTURUGA MARIO - III A I.P.S.A.S.R.

CAIRONE VINCENZO - I A I.P.S.E.O.A.

CALARCA DARIA - V A I.P.S.E.O.A.

CARDILLO GIUSEPPE - III A I.P.S.A.S.R.

CASTIGLIONE MATTEO - V B I.P.S.E.O.A.

FORESTIERI PAOLO - III A I.P.S.A.S.R.

GIOVINO MATTIA - III A I.P.S.A.S.R.

GULLO LORETO DOMENICO - I A I.P.S.E.O.A.

LA TONA VANESSA - V A I.P.S.E.O.A.

LIBERANTE MIRIAM SALVATRICE - I A I.P.S.E.O.A.

LO RE GIUSY - V A I.P.S.E.O.A.

MANCUSO ELISA - V B I.P.S.E.O.A.

MINNELLA FLAVIO - V B I.P.S.E.O.A.

MORREALE CALOGERO - V B I.P.S.E.O.A.

MORREALE MARIA BEATRICE - I A I.P.S.E.O.A.

NOTO ELISA - V A I.P.S.E.O.A.

RUSSOTTO PIETRO - III A I.P.S.A.S.R.

PALMERI SALVATORE PIO - III A I.P.S.A.S.R.

SANFRATELLO ASIA - I A I.P.S.E.O.A.

SGRÓ PIETRO GABRIELE - III A I.P.S.A.S.R.

SORCE LAURA - V B I.P.S.E.O.A.

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE

CONTRIBUTORS

DOCENTI

PROF.SSA ALBERGHINA ANTONELLA

PROF.SSA ALIO MARIA JOSÉ

PROF. BELLUZZO GIUSEPPE

PROF.SSA CANNELLA SIMONA

PROF.SSA DI CARO ANGELICA

PROF.SSA GIARDINA MARIA SILVANA

PROF.SSA NOTO LUISA

PROF.SSA PLATANIA CLAUDIA

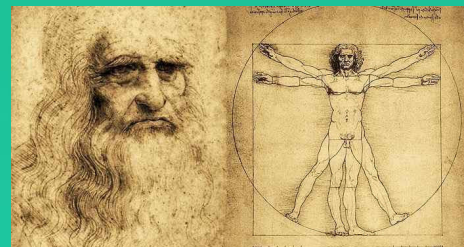
PROF.SSA TONA CONCETTA

IL MOTIVO DELLA COPERTINA DI QUESTO MESE VUOLE RICHIAMARE L'ATTENZIONE SULLE TEMATICHE CHE SONO STATE OGGETTO DI RIFLESSIONI NELLE NOSTRE CLASSI:

I PROBLEMI LEGATI AL BULLISMO E ALLA SUA EVOLUZIONE NEL CYBERBULLISMO.

NOTEVOLI SONO STATE LE INIZIATIVE CHE LA NOSTRA SCUOLA, NEL CORSO DEL MESE, HA INTRAPRESO PER SENSIBILIZZARE I NOSTRI ALUNNI E, IN QUESTO NUMERO, SONO STATI RACCHIUSI ALCUNI DEGLI ELABORATI E DELLE LORO RIFLESSIONI.

RUBRICHE



1 ALMANACCO

- É SUCCESSO OGGI

2 LE NOSTRE ATTIVITÀ

- BULLISMO E CYBERBULLISMO
- RIFLESSIONI SUL BULLISMO

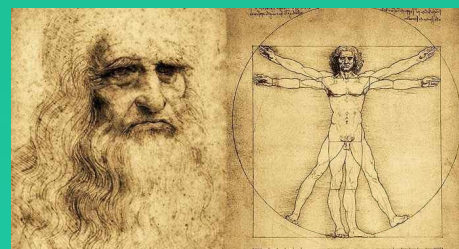
3 L'ARTISTA DEL MESE

- RACCONTO A PUNTATE: II PARTE: IL RISVEGLIO DI FRIDA
- CYBER
- ECO
- IL LEONE DIGITALE: UNA FAVOLA MODERNA
- ETEREO AMORE

4 IL NOSTRO TERRITORIO

- I RAGAZZI RACCONTANO LE REALTÀ LOCALI

RUBRICHE



5 RICETTE DEL MESE

- MACCHERONI CINQUE BUCHI CON SALSICCIA
- SFINCI SICILIANE

6 MUSICA, CINEMA, TEATRO, LIBRI, ARTE & CULTURA

- LA BIBLIOTECA DIGITALE: LA RISCOPERTA DEL PIACERE DI LEGGERE

7 SALUTE & BENESSERE, SPORT, LIFESTYLE, MODA E TENDENZE

- SALUTE & BENESSERE: I DISORDINI ALIMENTARI PIÙ COMUNI

8 ATTUALITÀ

- LO SPRECO ALIMENTARE





***Almanacco
del mese***

È successo Oggi

1 Febbraio 1958

Vince, a Sanremo, "Nel blu dipinto di blu" scritta da Franco Migliacci e Domenico Modugno e interpretata da quest'ultimo in coppia con Johnny Dorelli. Divenne famosa in tutto il mondo come "Volare", che è in seguito diventato il secondo nome del brano, dall'incipit del ritornello.

Nel blu dipinto di blu si avviò a diventare la canzone italiana più celebre di sempre, con oltre 22 milioni di copie vendute in tutto il mondo e tredici settimane di permanenza alla prima posizione della Billboard Hot 100 (la hit parade dei singoli più venduti negli Stati Uniti).



2 Febbraio 1882

Nasce James Joyce, tra i massimi scrittori del Novecento, con la sua rivoluzione stilistica aprì la strada al modernismo letterario.



3 Febbraio 1871

La Capitale d'Italia viene trasferita da Firenze a Roma. Fu approvato il relativo regolamento per il trasferimento del governo a Roma e nominata la commissione governativa con il compito di attuare, coordinare e sovrintendere a tutte le operazioni per l'insediamento degli organi di governo nella nuova Capitale.



4 Febbraio 1169

Terremoto di Catania. Il terremoto del 1169 fu un evento sismico catastrofico che colpì Catania, la costa orientale della Sicilia e la Calabria meridionale. La scossa raggiunse il X grado della scala MCS e l'epicentro fu individuato nel mare Ionio lungo la costa tra Catania e Siracusa.

Il numero delle vittime nel capoluogo etneo venne stimato tra le 15.000 e le 20.000 persone (la quasi totalità della popolazione). I paesi principali della provincia e le città del Val di Noto, della Piana di Catania e della Val Demone furono falciati dal terribile sisma. Le città di Catania, Lentini, Modica e Piazza Armerina vennero rase al suolo.

Secondo alcune fonti antiche si verificò anche un'eruzione dell'Etna con crollo parziale del versante orientale.



5 Febbraio 62

Un sisma di dimensioni apocalittiche danneggia le città romane di Pompei ed Ercolano e diversi monumenti di Neapolis, fra cui il teatro.





6 Febbraio 1778

Nasce Ugo Foscolo. Uno dei massimi autori della letteratura italiana e principale esponente della corrente preromantica, concepì la poesia come impegno in nome degli ideali di patria, libertà, arte e bellezza.

6 Febbraio 1952

Inizia il regno di Elisabetta II. «God Save the Queen». A distanza di oltre un secolo il popolo inglese torna a intonare lo storico inno per la seconda volta, salutando la salita al trono di «Sua Altezza Reale» la Principessa Elisabetta di York. Dopo quella vittoriana, per il Regno Unito s'inaugura un'altra era storica destinata a durare più di qualsiasi altra.



Febbraio 1953

Nasce il grande Vasco Rossi. Blasco e Komandante sono i suoi due soprannomi più popolari, ma per la storia del rock italiano, di cui è un protagonista di primo piano, è Vasco e basta.

8 Febbraio 1888

Nasce Giuseppe Ungaretti. Maestro riconosciuto dell'ermetismo, inaugurò la schiera dei grandi autori del Novecento, rivoluzionando con la sua "nuova lingua" il modo di fare poesia.



9 Febbraio 1955

Viene inaugurata la prima metropolitana italiana. Con una nazione intera in procinto di mettersi al volante di un'automobile, la Capitale sceglie la "via sotterranea", inaugurando l'era underground a livello nazionale. La prima metropolitana italiana vede la luce in un periodo di profonde trasformazioni e di rilancio economico.

9 Febbraio 2021

Safer Internet Day. Si celebra, in contemporanea ad oltre 100 nazioni di tutto il mondo, il SID, la giornata mondiale per la sicurezza in Rete, istituita e promossa dalla Commissione Europea.

Obiettivo: stimolare riflessioni tra le ragazze e i ragazzi sull'uso consapevole della rete, ovvero sul ruolo attivo e responsabile di ciascuno nella realizzazione di internet quale luogo positivo e sicuro.



10 Febbraio 1986

Inizia il Maxiprocesso di Palermo. «La corte!». Si apre così a Palermo il processo che mette per la prima volta alla sbarra la mafia, come organizzazione dotata di una gerarchia e di una strategia d'azione ben definite. Dietro questo risultato c'è la tenacia e il coraggio di uomini che pagheranno con la vita il loro essere, senza compromessi, al servizio dello Stato e della Legge.



11 Febbraio 1929

Vengono Firmati i Patti Lateranensi. «La Santa Sede e l'Italia hanno riconosciuto la convenienza di eliminare ogni ragione di dissidio fra loro esistente con l'addivenire ad una sistemazione definitiva dei reciproci rapporti». Con questa premessa si aprono i Patti dei Lateranensi che, dopo sessant'anni di gelo tra le due sponde del Tevere, diedero una soluzione alla cosiddetta questione romana, aprendone un'altra altrettanto annosa.



12 Febbraio

È il "Red Hand Day", la Giornata mondiale contro lo sfruttamento dei minori costretti a combattere e sacrificati in conflitti annosi, dalla Siria allo Yemen. Che ancora oggi secondo l'Onu sono circa 250mila.



Il fucile sulle spalle e i piedi sui pedali della piccola bicicletta. Vederlo sbucare in quella stretta stradina di sampietrini del centro storico di Aleppo, tra mura antiche e spesse, su cui erano arrampicati uomini armati che si stavano sparando a vicenda, fu come ricevere un pugno in faccia. Quell'immagine era un ossimoro vivente; da un lato un bambino, col viso ancora libero da ogni accenno di barba, dall'altro quell'arma indossata con sicurezza, insieme a un gilet carico di munizioni.

13 Febbraio 1894

Viene brevettato il Cinematografo. I Fratelli Lumiere brevettano uno strumento in grado di catturare e riprodurre immagini, unendo le proprietà di una camera da presa e di un proiettore. Con il Cinematographe la realtà per la prima volta non era più statica, ma ripresa nel suo continuo divenire. Si completò così una ricerca scientifica durata circa otto secoli.



14 Febbraio 2004

Muore, a 34 anni, Marco Pantani. Il pirata (soprannome dovuto all'uso della bandana) è stato un grande scalatore, ha vinto la medaglia di bronzo ai Mondiali in linea del 1995, un Giro d'Italia e un Tour de France nello stesso anno.

La sua carriera, con 46 vittorie, e la sua vita sono state, però, segnate dall'uso di sostanze dopanti e stupefacenti e da uno stato depressivo. Un arresto cardiaco nel 2004 l'ha fermato per sempre.





14 Febbraio

San Valentino. La festa degli innamorati! Festeggiata in tutto il mondo, ha origini antiche. Si dice che risalga al IV secolo a.C.: i romani veneravano il dio Luperco con dei riti di fertilità che consistevano nello scegliere donne e uomini che avrebbero dovuto vivere insieme in intimità per un anno. La chiesa pose fine a quest'usanza, introducendo la festa di San Valentino, come santo dell'amore! Perché proprio lui? Beh la tradizione vuole che da lui dipendano alcuni miracoli amorosi: una coppia di innamorati che il vescovo incontrò, mentre stavano litigando, fecero pace quando il santo fece volare intorno a loro decine di coppie di piccioni. Altri innamorati furono esonerati dai divieti dei genitori o da persecuzioni per merito del santo.

15 Febbraio

San Faustino. La festa dei single. Dopo la festa degli innamorati, infatti, anche coloro che sono ancora alla ricerca della propria metà hanno una festa dedicata. Ma perché proprio San Faustino è stato scelto come protettore dei single?

Il collegamento fra San Faustino e i single sia dovuto proprio al nome stesso del santo, la cui radice deriverebbe da "fausto" che significa "fortunato", volendo quindi esprimere una sorta di augurio di buon auspicio per coloro alla ricerca della propria metà.



15 Febbraio 1898

Nasce Totò. Gli aggettivi per il principe della risata si sprecano ed è impossibile riassumere in poche parole la preziosa eredità che ha lasciato nel mondo dell'arte, del costume e del linguaggio.

16 Febbraio: CARNEVALE

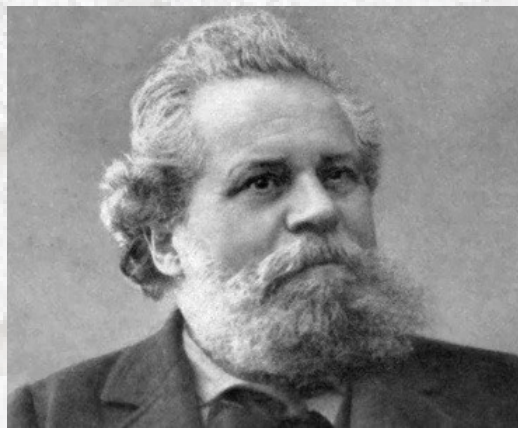
Il carnevale è la festa più divertente e colorata dell'anno, allegra e spensierata! È una festa dalle origini religiose, si festeggia, infatti, subito prima della Quaresima (periodo di penitenza) ed il suo nome probabilmente deriva dal latino: *carnem levare*, cioè "eliminare la carne", in riferimento proprio alla penitenza che verrà con la Quaresima.

Le sue tradizioni si perdono, davvero, nella notte dei tempi, e non si riesce a stabilire bene da dove derivi l'usanza di mascherarsi! Fatto sta che da sempre ci si traveste con le maschere tradizionali e non, festeggiando tra coriandoli e stelle filanti! In tantissime città d'Italia e del mondo, il carnevale è una festa ricca e molto sentita, con musica, dolci e maschere!



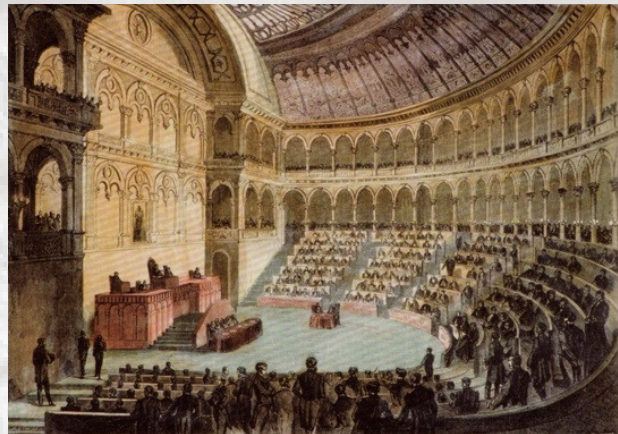
16 Febbraio 1907

Muore Giosuè Carducci. Nato a Valdicastello, frazione di Pietrasanta (in provincia di Lucca), Giosuè Alessandro Giuseppe Carducci è uno dei padri della letteratura italiana moderna, primo scrittore italiano ad ottenere l'ambito Premio Nobel per la Letteratura.



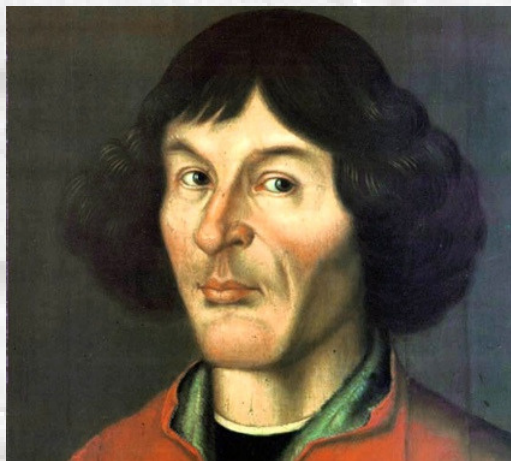
18 Febbraio 1861

Si riunisce il primo Parlamento dell'Italia unita. Una Torino festante e tappezzata di tricolori accolse la prima seduta del Parlamento dell'Italia unita. Completata (mancava solo Roma) l'unificazione geografica, bisognava costruire da zero quella amministrativa, economica e sociale, scontrandosi con un clima di egoismi locali e di contestazione al nuovo assetto statale.



19 Febbraio 1473

Nasce Nicolò Copernico. L'artefice della rivoluzione astronomica che, mettendo in discussione il sapere scientifico di un millennio e mezzo, indicò la giusta via per svelare i meccanismi dell'Universo.



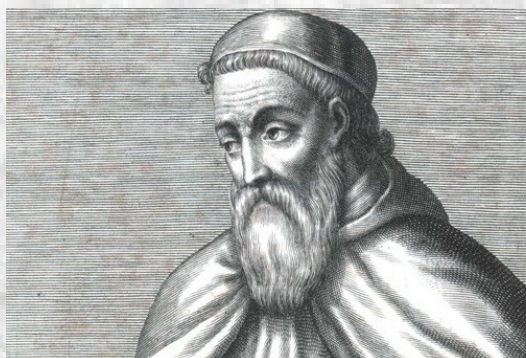
21 Febbraio 1959

Fu ideato il simbolo della Pace. Nel momento in cui il mondo sembrava sull'orlo di una guerra distruttiva, il giovane esercito della pace trovò il simbolo giusto per dare forza al proprio dissenso. Da qui in poi non smise mai di comparire su bandiere, cartelli e guance, ogniqualvolta e in ogni luogo della Terra in cui bisognava fermare il ricorso alle armi.



22 Febbraio 1512

Muore, a 58 anni, Amerigo Vespucci. Tra i primi a mettere piede sul continente americano, è annoverato tra i principali esploratori della storia.





24 Febbraio 1955

Al Cinema, per la primissima volta, "Marcellino pane e vino".

Nell'elenco delle pellicole evergreen per genitori e figli, occupa un posto speciale il bambino che aveva per famiglia un gruppo di frati e per amici l'immaginario Manuel e Gesù.

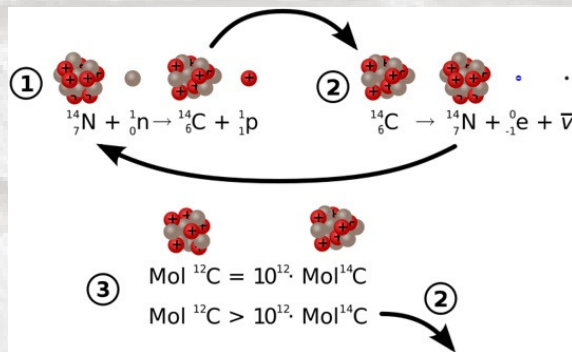
26 Febbraio 1935

Watson-Watt dimostra il funzionamento del radar. Per l'Italia di Marconi rappresentò uno smacco veder attribuito a un fisico britannico il merito di aver realizzato il primo sistema di telerilevamento. Per la Germania nazista fu tra le principali ragioni della sconfitta nella Seconda guerra mondiale. Nei cieli e mari dell'epoca contemporanea, sempre più trafficati, è uno strumento di viaggio insostituibile.



27 Febbraio 1940

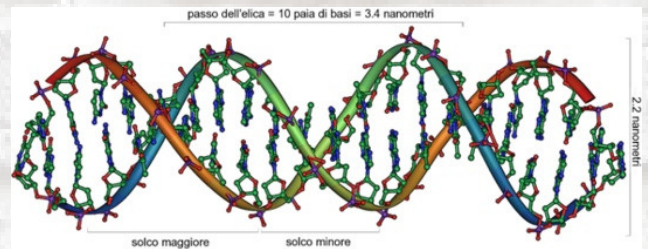
Scoperta del carbonio-14. Strumento prezioso per disegnare la carta d'identità di un fossile, il carbonio-14 o radiocarbonio venne scoperto nel 1940 da due ricercatori americani, Martin Kamen e Sam Ruben.



28 Febbraio 1953

Scoperta della struttura del DNA. «Abbiamo trovato il segreto della vita!»

L'annuncio trionfale del biologo Francis Crick sorprese i clienti dell'Eagle Pub di Cambridge, ignari che quella scoperta avrebbe dato un nuovo corso alla ricerca scientifica e maggiori speranze a milioni di pazienti affetti da malattie genetiche.



29 Febbraio 2012

Completata la torre più alta del mondo. Visibile da qualsiasi punto della città, la Tokyo Sky Tree è, dopo solo un anno di vita, uno dei luoghi simbolo della capitale nipponica. Il primato conquistato nel 2011 vede scavalcati i rivali di sempre nello scenario asiatico.

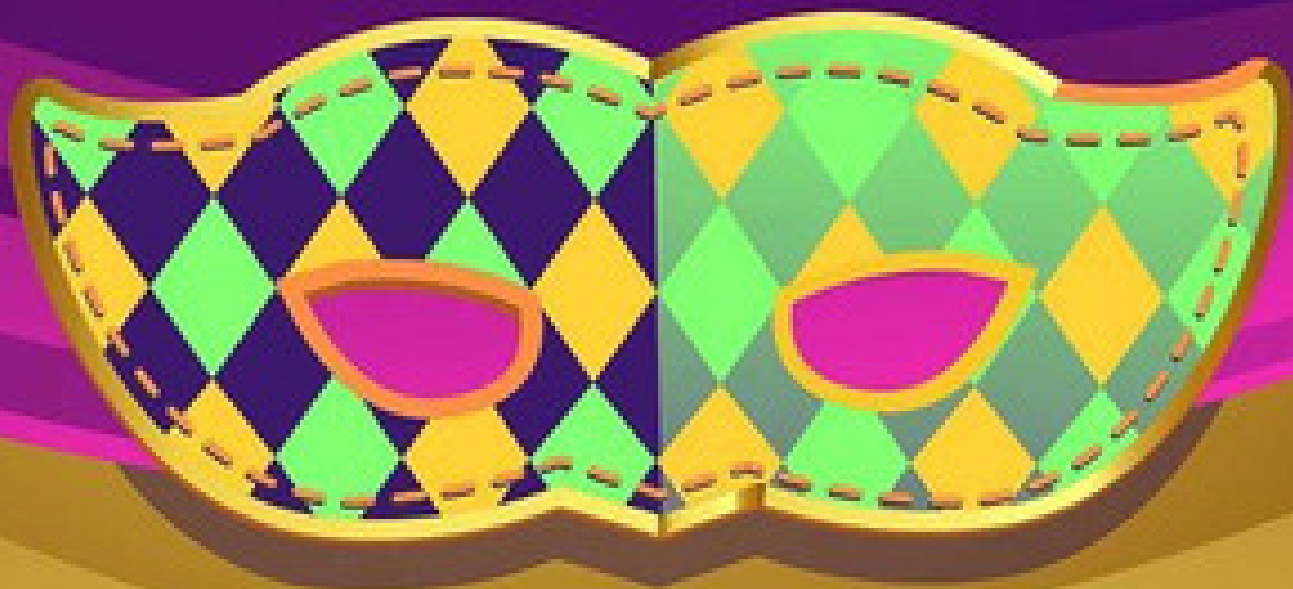


29 Febbraio e ANNI BISESTILI

Che cos'è l'anno bisestile?

Per capirlo, bisogna innanzitutto distinguere tra «anno civile» e «anno solare». Il primo, anno civile, è quello che vediamo sul calendario. Ovvero quello che dura, appunto 365 giorni. Mentre l'anno solare, il periodo che serve alla Terra per fare un giro completo intorno al Sole, è sempre uguale: 365 giorni, 5 ore, 48 minuti e 45 secondi. Da ciò si deduce che, ogni anno, avanziamo circa 6 ore. Che poi vengono raggruppate per formare un giorno di 24 ore. Ogni quattro anni. Ed ecco l'utilità dell'anno bisestile e dell'introduzione del 29 febbraio nel calendario. C'è però un altro problema: anche con l'aiuto degli anni bisestili, avanziamo ogni anno qualche minuto. Non sono infatti 6 ore precise quelle che avanziamo, ma «circa» 6 ore. Ecco allora che per aggiustare il tutto si è deciso di rendere bisestili anche alcuni dei primi anni di secolo. Non tutti: sarebbe troppo. Soltanto quelli divisibili per 400. Il 2000 è stato un anno bisestile, ad esempio. Il 1900, no.

***A cura di
Gero Morreale
Elisa Mancuso
V B IPSEO***



Le nostre attività...
...si apra il sipario!
Siamo noi i
protagonisti!

BULLISMO

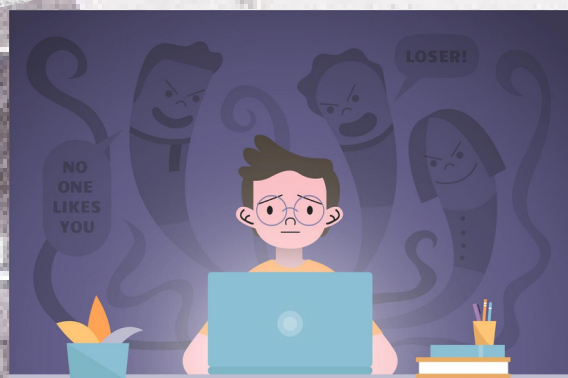
Il **BULLISMO** è un insieme di comportamenti offensivi e prepotenti, messi in atto da uno o più ragazzi, che prendono di mira una vittima precisa, in genere percepita come più debole.



Non è GRANDE chi ha bisogno di farti sentire PICCOLO!

CYBERBULLISMO

Il **CYBERBULLISMO** è la manifestazione in rete di un fenomeno più ampio e meglio conosciuto come bullismo. Con questo termine si fa riferimento a offese, molestie, ricatti o forme di pressione che si ripetono nel tempo e in maniera volontaria da parte di una persona o gruppo di persone nei confronti di un altro soggetto o gruppo, utilizzando le tecnologie digitali.



A cura di
Bonomo Claudia, Bonomo Francesca Pia, Liberante Miriam, Gullo Loreto
Domenico, Sanfratello Asia, Morreale Maria Beatrice, Cairone Vincenzo

RIFLESSIONI SUL BULLISMO

La cattiveria è l'ultimo rifugio degli incapaci.

Vi insulteranno perchè sono insicuri
e avete qualcosa che loro non hanno.



Sei forte quando riconosci i tuoi punti deboli,
non quando calpesti quelli degli altri.



Il bullismo brucia dentro e
spegne le vittime.



Non essere vittima del bullismo in silenzio.
Non permettere che facciano di te una vittima.

A cura di
Bonomo Claudia, Bonomo Francesca Pia,
Liberante Miriam Salvatrice, Cairone
Vincenzo, Morreale Maria Beatrice
I A IPSEOA



***L'artista
del
mese***

RACCONTO A PUNTATE

II PARTE

IL RISVEGLIO DI FRIDA

Beh...non vi ho ancora detto tante cose di me...Sono la prima di tre figli che i miei genitori hanno voluto fortemente e sono molto legata ai miei fratellini pestiferi e ai miei affetti. Amo stare nel mio tempo libero con loro in casa tra urla, briciole e pasticci vari. Spesso il pomeriggio esco un po' con gli amici e ci ritroviamo tutti in centro. Ma mentre mi trovo con loro non lo sono mai davvero...La mia testa e il mio cuore per lunghissimi attimi iniziano a viaggiare nel tempo. È così mentre passeggiavo per le vie provo una strana sensazione, quella di essere risucchiata dai ricordi...meravigliosi ricordi del passato. È inverno, la neve ha imbiancato tutto o quasi, le case fanno a turno per farsi strada in quella languida scacchiera verticale, i fumi delle caldarroste creano fantasmi paffuti che s'inseguono nel cielo ed io alla finestra. Mi piace guardare fuori, mi piace osservare la vita degli altri ingrandita. Mi sembra di sentire la professoressa l'italiano che parla di quelli, non mi ricordo come si chiamano, che curiosano e osservano i fatti con la lente l'ingrandimento, come col vetriolo..sì, ricordo: i naturalisti! " Brava!" mi dico. "Ma io non sono una scienziata, una ricercatrice...mahh forse piuttosto un'impicciona e basta". "Frida, che fai? Vieni a sederti qua con me, ti ho preparato il tuo dolce preferito, il latte fritto zuccheroso che ti piace tanto."

"Arrivo subito" e in un battibaleno mi ritrovo a dirimere la lite tra le dita che con sapienza tiro fuori dalla bocca tutte immacolate.

Flash di una vita che non c'è più, di sapori che sanno di amore, di zucchero e neve insieme per me.

Ritorno a casa come da un lungo viaggio, un viaggio tutto mio in un luogo in cui nessuno può arrivare. L'inverno è la stagione che mi piace di più. Il bianco è il mio colore e ogni tanto mi vengono a trovare anche nel giallo torrido dell'estate.

Frequento l'ultimo anno del liceo classico del mio paese. Sono brava a scuola...almeno questo è quello che dicono gli altri, io non so, non mi esprimo, non giudico me stessa o meglio non lo faccio più da un po'. Ho paura di dire di me cose che non potrei accettare, di vomitarmi addosso rancore e disapprovazione. Eppure prima non era così.

...Nel prossimo numero il nostro autore continuerà la storia di FRIDA

Cyber

Gli occhi prende e saetta
meravigliosa gorgone.
La mente avvolge e
vivifica
fermentando fòlgori,
infiniti tentacoli divini.

E non c'è tregua.
Dell'anima
uno specchio sullo schermo..
quello brutto ferma
in un istante
pietra per sempre.
Quello bello inamora
non di sé
Narciso,
ma
universale Cupido.

Prof.ssa

Antonella Alberghina



IL MITO DI ECO



C'era una volta nella città di Internet una ragazza di nome Socialess, molto socievole e dinamica. Aveva molti amici con i quali scambiare riflessioni, opinioni e informazioni. Era un punto di riferimento per tutti perchè li aiutava a socializzare tra loro, a stabilire contatti e relazioni affettive e lavorative.

Più passava il tempo, più si diffondeva la nomea della disponibilità e competenza di Socialess anche al di fuori del suo mondo.

Così molti esseri umani presero a contattarla per ricevere consulenze e aiuti.

Lei ne fu davvero felice e iniziò, nonostante le riserve dei suoi simili, ad allacciare rapporti con gli umani.



LA COLLABORAZIONE TRA DIGITALE E UMANO

ECO

Per la sua efficienza nel rispondere alle esigenze e ai bisogni degli uomini Socialess fu chiamata **Eco**.

La sua risposta poteva essere visualizzata contemporaneamente in ogni parte del mondo e da chiunque.

Era ormai diventata una star famosa e amata da tutti, eccetto da **Fake**, suo lontano cugino.

ECO

Inizialmente i rapporti tra digitali e umani furono cordiali e di convivenza pacifica.

Ma ben presto accadde qualcosa destinato a turbare quell'armonia e comprometterla per sempre.

L'INGANNO

Un essere umano dalla mente diabolica un giorno pensò di utilizzare Eco per scopi diversi da quelli consueti.

Allora, d'accordo con **Fake** invidioso, diede ad **Eco** un'informazione del tutto inesatta e la spinse a diffonderne la notizia.

Eco, disponibile come al solito, in un secondo portò a termine l'opera.

L'ACCUSA

Quell'informazione, non solo falsa ma anche infamante, fece il giro del mondo seminando umiliazione e scorcio tra gli uomini.

Da quel momento Eco fu accusata dell'accaduto e tutti gli esseri umani, puntando il dito su di lei, non vollero averne più a che fare nè con lei nè con il suo mondo.

LA RISOLUZIONE

Eco così rimase da sola a riflettere sul da farsi. Si ricordò di alcuni suoi amici Google, Keepers, Twitter e li chiamò.

Essi, allendosi con gli uomini, smascherarono Fake e il suo complice esiliandoli per sempre dai due mondi, ristabilendo l'armonia perduta.

IL LEONE DIGITALE

Una favola
moderna



C'era una volta un ragazzo(l'agnello) che mal sopportava la sua natura fragile e debole e voleva a tutti i costi essere il più forte tra tutti i suoi simili; voleva diventare importante e protagonista come il re della foresta, (il grande e coraggioso leone).


CYBER



Così un giorno decise di recarsi da **Cyber**(madre Natura) per chiedere la **testiera**, che poteva trasformarlo in un essere più impavido e gagliardo

Rivolgendosi a Cyber (Natura) disse:" Io che sono un ragazzo timido e pauroso (un agnello che si spaura per un piccolo rumore o un minuscolo tonfo), vorrei per un giorno essere diverso, vorrei avere la forza e il coraggio di un leone!"

Cyber(madre Natura) rispose:" sei sicuro di ciò che chiedi? Conosci davvero in cosa consiste la vera forza del leone?_" E sei certo di saperla usare nel modo giusto?-In caso contrario pagherai a caro prezzo le tue mancanze!"



L'AGNELLO
CHE VOLEVA
ESSERE UN
LEONE

LA TASTIERA E IL SUO POTERE

Il ragazzo (l'agnello) prontamente rispose "Certamente!"

Poi farfugliò tra sè "Ma cosa vorrà dire?"

Che male potrà mai fare possedere la forza di un leone?

Che male potrà fare la tastiera?"

L'INCANTESIMO

"Che la trasformazione abbia inizio" disse Cyber(madre Natura) e in un battibaleno il ragazzo (l'agnello) si tramutò in un agile **leone da tastiera**.

Poi aggiunse "l'incantesimo durerà un giorno, allo scadere del quale ritornerai al tuo aspetto originario".

"D'accordo" disse il ragazzo (l'agnello) e ringraziatolo appena andò via.



LA CATTIVERIA: IL SUO VERO VOLTO

UN GIORNO DA LEONE

Prese le sembianze del **leone da tastiera**, il ragazzo (agnello nella vita) iniziò a usare la sua forza e il suo potere per far del male ad altri esseri umani, per vendicarsi delle antiche offese ricevute e per umiliare e ridicolizzare i più deboli.

LA TASTIERA E I SUOI RISCHI

Aveva finito con l'usare l'anonimato per spargere veleno ovunque e rovinare in brevissimo tempo la vita e la reputazione di molte persone.

La sua malvagità si era manifestata in tutta la sua forza e aveva preso il sopravvento sulla ragione.

UNA CORAZZA PER NASCONDERE IL MALE

Cyber(madre Natura), che aveva osservato tutto senza intervenire, sapeva già cosa fare allo scadere del giorno.

Aveva constatato che quel ragazzo(l'agnello) non solo non sapeva gestire il potere del leone, che aveva confuso per qualcos'altro, ma non sapeva nemmeno essere se stesso, un ragazzo normale.

Il suo cuore era impuro e malvagio oltre misura e non meritava nemmeno di stare con i suoi simili.

LA GIUSTA PUNIZIONE

A questo punto **Cyber** (madre Natura) pensò che la punizione più giusta fosse quella di smascherare il ragazzo ridandogli il suo aspetto.

Togliendoli la tastiera lo riportò al suo stato originario, (un agnello).

Ma troppi errori erano stati commessi da lui, così Cyber chidendo aiuto a Lex, punì severamente il ragazzo mostrando a tutti quanti il suo vero volto, quello di un lupo famelico.

Così facendo lo esclusero dal resto della società (il suo gregge).



L'ISOLAMENTO



MORALE DELLA FAVOLA MODERNA

Il digitale è una grandiosa conquista per tutta la società.

Può darci ma anche toglierci, può offrire grandi opportunità, ma anche nascondere rischi e pericoli.

L'unico modo per gestirlo è l'etica morale a movente di ogni nostra azione e nella realtà di tutti i giorni e in quella virtuale.

***A cura della
Prof.ssa Antonella Alberghina***

Etereo Amore





I RAGAZZI RACCONTANO LE REALTÁ LOCALI

I ragazzi della III A I.P.S.A.S.R. si presentano tramite delle autobiografie, in cui riferiscono aspetti personali (orientamento, prospettive, progetti di vita) e descrivono il paese in cui vivono, facendo risaltare la vocazione, l'identità e le caratteristiche del loro territorio: la geomorfologia, le colture per cui è idoneo, usi e costumi, aspetti culinari, modi di dire e *modus vivendi* in generale...

Nella versione dialettale delle loro autobiografie, utilizzando la lingua vernacolare, idioma dell'ambito domestico ed affettivo per eccellenza, fanno emergere, in maniera più efficace e pregnante, il loro legame viscerale con le realtà locali in cui si inseriscono e con cui interagiscono, facendo trapelare tutto il loro amore per l'ambiente in cui sono cresciuti.

Inoltre attraverso questo "compito di realtà" hanno compreso che le abitudini dialettali non hanno e non possono avere delle ricadute negative sulla loro espressione quotidiana; la conoscenza del dialetto è infatti un *quid in più*, un termine di confronto in più (favorendo un approccio linguistico comparatista), perché confrontare consapevolmente le strutture linguistico-lessicali e sintattiche del siciliano e della lingua italiana, fa sì che acquisiscano una maggiore padronanza di quest'ultima.

Prof.ssa Angelica Di Caro

«Mussumeli po' aviri tanti difiatti, ma na cosa ca mi piaci iè ca iè legatu a li tradizioni antichi.»

Salve a tutti, eccomi, sono Giuseppe Cardillo, ho diciassette anni ed abito a Mussomeli. Ho avuto la fortuna di nascere in una bellissima famiglia e ancor di più di avere una sorella più grande, che si chiama Alessia. Mussomeli è un paese di circa 10.700 abitanti, si trova in provincia di Caltanissetta ed è uno dei paesi più grandi rispetto a quelli limitrofi, questo fa sì che, sia in estate, sia durante le feste, tante persone si rechino qui per godersi una giornata diversa. Mussomeli è un paese a cui non manca veramente nulla, abbiamo tanti negozi, cartolerie, pub e ristoranti, ma nonostante ciò a volte sembra di annoiarsi tantissimo, altre di divertirsi.

Mussomeli può presentare delle problematiche dal punto di vista gestionale ed amministrativo, ma quello che più mi piace è il suo legame con le tradizioni antiche. A testimonianza, abbiamo un grandissimo - spettacolare aggiungerei - Castello risalente ad oltre cinque secoli fa, che ancora oggi ci porta un gran numero di turisti di ogni paese e nazione, durante la sua festa, ma anche durante altri periodi dell'anno. In occasione della Festa del Castello, il paese si arricchisce di bancherelle e vengono organizzati spettacoli ed eventi vari, come il corteo con gli abiti medievali; io sono particolarmente contento, perché -voglio dirlo - le celebrazioni castellane si svolgono proprio nel periodo del mio compleanno!

La festa più bella, però, rimarrà sempre quella patronale: la Madonna dei Miracoli, che si celebra l'8 settembre. Fin da piccolino, mio nonno mi ha trasmesso la passione per questa festa: mi portava sempre nella nostra confraternita, con fierezza mi faceva indossare l'abitino ed io, fino a qualche anno fa, partecipavo a tutte le processioni. Uscire e partecipare a queste manifestazioni mi dava un senso di tranquillità e felicità, che ultimamente, a causa del Covid-19, sta svanendo a poco a poco.

Non esistono soltanto tradizioni religiose, ma ricchissime sono anche quelle culinarie. Per la mia famiglia ad ogni festa si accosta direttamente una pietanza tipica, basti pensare ai 'mbriaculi fatti per San Calogero, i guasteddi per l'Immacolata, 'a cuccia per Santa Lucia, i virciddati per Natale, i sfingi per San Giuseppe e potrei continuare a scriverne...

Sono un ragazzo molto appassionato di calcio, non mi perdo una partita e soprattutto mi piace giocare, infatti fino allo scorso anno facevo parte della squadra degli allievi dell'A. S. D. Don Bosco di Mussomeli, dove sono stato nominato capocannoniere del girone con ben diciannove goals. Quest'anno invece mi hanno voluto in seconda categoria, nell'Acquaviva, ma per cause di forza maggiore a tutti note, per ora non si può giocare.

Non vivo solo di calcio, mi piace stare in compagnia, soprattutto dei miei amici.

Ora li vedo un po' di meno, infatti a volte preferisco passare del tempo all'aria aperta, nella mia campagna, aiutando mio padre, e prima mio nonno, a raccogliere olive, frutta e verdura.



Eccomi ca, sugnu Giuseppe Cardillo, aiu diciassetti anni e staiu a Musumeli. Appi a fortuna di nasciri in una famiglia troppu bella e d'aviri na suaru chiu ranni ca si chiama Alessia. Musumeli è un paisi di circa 10.700 cristiani e iè in provincia di Caltanissetta, iè unu di li chiu ranni rispiattu a chiddri ca ci su vicini, infatti d'estati o pi li festi su tutti ittati cà, pi passari na iurnata diversa. Iè un paisi unni nun manca nenti, negozi, cartolibrerie, pub e ristoranti; ma nonostante chissu ai voti o t'annoi di moriri, ai voti t'addiarte troppu assà.

Musumeli po' aviri tanti difiatti, ma na cosa ca mi piaci iè ca iè legatu a li tradizioni antichi. A tistimonianza, aviamu anche un castiddu di cinqu seculi fa, ca ni porta un turismo esagiratu, viannu di unni egghiè, ogni annu pi la festa, infatti diciamu ca è "festa ranni" quannu arriva su periodo, picchè allistinu bancarelle, fannu spettacoli e cortei cu i visita medievali... E pua picchè capita sempre pu ma compleanno!

A festa chiù bella però è chiddra patronali: 'A Madonna, l'8 settembre. Già da quannu era nicu, u ma nonno pi ogni festa mi faciva vestiri cu a ma parrocchia e mi faciva tutti i processioni fina a quarchi annu fa; nesciri e partecipari ai manifestazioni durante i festi iè na cosa ca mi fa sentirsi troppu beni, picchè si respira aria di filicità, cosa ca ni stu periodu manca pi curpa du covid.

Ma pi tradizioni nun parlu sulu di chiddri religiosi, dintra ni mia ci su puru chiddri culinarie, cumu i mbriaculi fatti pi San Caloriu, i guasteddi pi la Mmaculata, a cuccia pi Santa Lucia, i virciddati di Natali, i sfingi di San Giuseppe e ni putissi diri ancora...

Sugnu unu appassionato di palluni, nun mi pirdu na partita, anzi iuacu sempre, tant'è ca l'anno scorso faciva puru parte da squadra d'allievi dell'A.S.D. Don Bosco di Musumeli e fuvu capocannoniere du girone cu diciannovi gol. St'annu mi chiamaru nell'Acquaviva in secunna categoria, ma pi ovi motivi nun si po' iucari per ora.

Fortunatamente nun campu sulu di palluni, ma mi piaci stari in cumpagnia soprattutto di ma amici, tranni per ora ca nun si po'; infatti ai voti mi passu u tiampu in campagna ad aiutari ma pà, o prima u ma nonno, a cogliri aulivi, frutta, virdura, di tutto e di chiù.

**A cura di
Giuseppe Cardillo
III A I.P.S.A.S.R.**

«Mussumeli

è un paisi ca si si visita, pi quantu nicu possa essere, è bellu!»

Salve, mi chiamo Salvatore Pio Palmeri, ho sedici anni e abito a Mussomeli da quando sono nato.

Mussomeli si trova su una collina, a circa 800 metri di altezza, per cui di inverno c'è sempre nebbia e freddo, mentre d'estate fa caldo, ma tutto sommato si sta bene. Conta circa 10.000 abitanti e tutti ci conosciamo. Proprio per questo fatto che tutti ci conosciamo, nessuno è capace di tenersi una cosa per sé, perché appena succede qualcosa a qualcuno, immediatamente ne è a conoscenza tutto il paese: purtroppo ci sono alcuni che fanno della chiacchiera frivola e insulsa il loro passatempo preferito e non sanno farsi i fatti propri. Ma non tutte le persone sono impiccione e pettegole, solo una parte! Ormai con questa cosa ci conviviamo, e non ci fa più impressione. Per il resto sono tutti rispettosi e comprensivi e ci aiutiamo l'un l'altro. Di tradizioni ne abbiamo tante, come "l'antica fiera del castello", "la festa della Madonna", "il palo" per la festa di Gesù Nazareno ecc...Squisitissimi sono i nostri dolci tradizionali, abbiamo "cuddureddi di latte", "taralli", "guastedde", "virciddrati", "cassatine" e ne potrei elencare ancora molti!

Mussomeli ha un centro storico molto bello e caratteristico e un castello enorme, che domina il paesaggio circostante: da lassù c'è una vista spettacolare! Insomma, è un paese che se si visita, per quanto piccolo possa essere, è molto bello...Non poche sono le sue attrattive!

A circa 20 km da Mussomeli, tra Mussomeli e Serradifalco, si trova la nostra azienda agricola di famiglia: coltiviamo cereali e alleviamo animali da carne. Lavoro lì sabato e domenica e do una mano, quando c'è bisogno, anche nel corso della settimana. Lavoricchio anche come meccanico e mi occupo di impianti audio subwoofer: sono queste le attività che amo svolgere durante il mio tempo libero. Ho una prospettiva per il futuro, vorrei incrementare un'altra attività che già pratico occasionalmente e farla come lavoro: l'apicoltura.



Salve, mi chiamu Salvatore Pio Palmeri, aiu sidici anni e abitu a Mussumeli da quannu nascivu. Mussumeli si trova ntra na collina, supergiù a 800 metri di antizza, unni di inviarnu c'è sempre neglia e friddu e di stasciune fa callu, ma si sta buani. Cunta circa 10.000 abitanti, tutti ni canusciamu! E proprio pi stu fattu ca ni canusciamu tutti, nuddru si sape tenere na cosa pi iddu, picchè appena succede na cosa a qualcunu, a un minutu u sape tuttu u paisi, ognunu ave di diri qualcosa invece di si fare i fatti d'iddru. Ma nun su tutti accusà i cristiani, sulu na parti. Ormai cu sta cosa ci convivimu e manco ni fa chiù mpressione. Ma pu riastu su tutti rispettosi verso di lantri e comprensivi, ni aiutamu tutti l'un l'altu. Cuamu tradizioni ci nn'è tante, l'"antica fera du castiaddu", o a "festa da madonna", o u "palu" pi Gesù Nazarenu ecc... Cuamu invece dolci tradizionali avimu i "cuddureddi di latte", i "taralle", i "guastedde", i "virciddrati", i "cassatine"...Ansumma ci nn'è di elencari!

Mussumeli avi un centro storico troppu bellu e caratteristicu e un castiaddru enorme, di drancapu c'è na vista spettacolare! Ansumma, iè un paisi ca si si visita, pi quantu nicu possa essere, è bellu!

A na vintina di km da Mussumeli, tra Mussumeli e Serradifalco, aiu n'azienda agricola unni chiantammu cereali e allevamu animali da carne. Travagliu druacu u sabatu e a duminica e certi iorna miazzu a simana, quannu c'è di bisuagnu. Pi travagliu e passatiampu fazzu anche meccanicu di machinini e impianti subwoofer e audio. Cuamu prospettiva pu futuru, vulissi incrementari n'attività ca già praticu e farla come travagliu: l'apicoltura.

**A cura di
Salvatore Pio Palmeri
III A I.P.S.A.S.R.**

«Anchi si nun sugnu di Milocca, a mia piaci daveru assà!»

Mi chiamo Mario Buturuga, ho sedici anni e sono di Milena. Sono nato in Romania e quando avevo sette anni con la mia famiglia ci siamo trasferiti a Milena, paese nisseno dell'entroterra siciliano, noto anche come "Milocca", toponimo antico risalente ai tempi del feudalesimo.

Nella mia famiglia siamo cinque; ho un fratello più grande di ventuno anni e uno più piccolo di sette. Mio padre lavora con i trattori e fa l'elettricista, mia madre è casalinga. Adoro gli animali e mio zio ha una piccola fattoria, dove alleviamo capre, galline e conigli. Aiuto spesso mio padre a lavorare i terreni, mi piacciono i trattori, sono la mia passione! Inoltre mi piacciono le moto, mi ci diverto molto e ci esco ogni domenica! Mi piace anche uscire con gli amici, non passa giorno che io non esca per incontrarli!

Anche se Milena non è il mio paese natale, mi piace moltissimo e apprezzo soprattutto la sua tradizione culinaria; i prodotti locali tipici sono: la mbriolata, il caciocavallo, il cannolo siciliano e la pasta di mandorle.



Mi chiamu Mario Buturuga, aiu sidici anni e sugnu di Milena. Nascivu a Romania e a setti anni mi ni vinni a Milocca, nomu di tiempu anticu, quannu era un feudu. Na ma famiglia simu cinque; aiu du fratii, unu chiu ranni di vintun'anni e unu chiu nicu di setti anni. Meu patri ave li trattura e travaglia cu la luci, ma matri travaglia d'intra. Mi piacino l'armara e ma ziu ave na massarià, unni addivammu crapi, gaddine e cuniglia. la a me patri l'aiutu cu li turrena, mi piacinu li trattura e iè a ma passione! Pua mi piacinu li motu, mi ci addivirtu assà e ci nisciu tutti li duminichi. Mi piaci nesciri cu l'amici e sugnu nisciotu tutti li iorna.

Anchi si nun sugnu di Milocca, a mia piaci daveru assà, soprattutto li prodotta tipici: le mbriulate, u cosacavaddu, li cannola siciliani e la pasta di mennula.

**A cura di
Mario Buturuga
III A I.P.S.A.S.R.**

«A mia, San Giovanni mi piaci cuamu paisi pirchi iè nicarieddu, ma ci sunnu tutti cosi.»

Mi chiamo Paolo Forestieri e sono nato a Santo Stefano Quisquina sedici anni fa, ma abito a San Giovanni Gemini, un paese che sorge accanto a Cammarata.

Per ora a San Giovanni la gente circola poco, perché c'è questo maledetto covid-19! Non riesco ad immaginare quando finirà questo virus...Certamente spero prima possibile, perché è davvero noioso dover rimanere sempre chiusi in casa!

San Giovanni Gemini è un piccolissimo centro, ma non manca nulla! Le feste più importanti sono quella di Gesù Nazareno e la caratteristica "fera sutta u cuazzu" che si celebra la seconda domenica d'ottobre. Molti sono i dolci tipici di San Giovanni Gemini: i muffuletta, i tatù, le paste bianche, i pizzarruna ed infine i "pupi" con le uova.

La mia campagna è ubicata nella parte bassa di San Giovanni Gemini, in una contrada che si chiama "Mancuso". Non vedo l'ora che arrivi la domenica per andare in campagna, dove mi prendo cura degli animali, pecore e galline, e mi occupo dell'orto, da cui ricavo prodotti che consumiamo in famiglia quotidianamente. Ultimamente sono stato in campagna con assiduità, perché c'è stato il periodo di semina; per quest'anno abbiamo finito e possiamo dire che tutto è andato secondo quanto previsto! Adesso aspettiamo che arrivi la pioggia, così i seminati spuntano e possiamo lasciare pascolare le pecore...Loro si divertono a mangiare liberamente e non occorre che noi gli diamo del fieno.

Insomma vivo una vita semplice e genuina, ma spero di avervi riferito aspetti significativi e interessanti!



**A cura di
Paolo Forestieri
III A I.P.S.A.S.R.**



Mi chiamu Paolo Forestieri, nascivu a Santu Stefano Quisquina sidici anni fa, ma staiu a San Giovanni, un paisieddu allatu a Cammarata.

Pi camora a San Giovanni la genti firria picca, pirchi c'è stu malidittu covid... Amma a vidiri cuamu ni finisci cu stu virus, ma ntantu a mia mi siddia stari dintra!

A mia San Giovanni mi piaci cuamu paisi pirchi iè nicarieddu, ma ci sunnu tutti cosi. La festa principali iè Gesù Nazare, pua c'è la fera "sutta u cuazzu", ca si fa a secunna duminica d'ottuvru. Assà su i dolci tipici di San Giovanni: li muffuletta, li tatù, li pupi cu l'ova, li pasti bianchi e li pizzarruna.

Io aiu la campagna la parti bassa di San Giovanni, cioè la marina, la cuntrada si chiama "Mancuso". Un viu l'ura ca veni la duminica, accussi ci vaiu, ca c'aiu piecuri e gaddini, pua fazzu lu iardinu, tutti cosi pi usu casa. Pi camadora aiu statu n'campagna, pirchi cià statu lu periodu di siminari e ammu siminatu li turrena; menumali ca pi st'annu finiemmu e ni finì bona!...Ora aspittammu l'acqua, accussi li siminati affaccianu e ci putiemmu lassari iri li piecuri...Iddi s'arricianu e nuantri un ci dammu lu fienu! Ansumma la mia iè na vita semplici, ma spero d'avirivi dittu cosi intirissanti!

«U me paisi iè meravigliusu e avi belli tradiziuna!...E io sugnu fortunatu di fari parti di stu paisi!»

Ciao ragazzi, io sono Pietro Russotto, abito a Cammarata e ho sedici anni. Discendo da una famiglia di campagna, molto religiosa e di questo sono orgoglioso, perché tiene ai sani principi.

Il mio paese è meraviglioso e ha delle tradizioni molto belle, qui ci conosciamo tutti e quando ci incontriamo, è una gran festa...Trascorriamo molto allegramente! La domenica ci riuniamo fra parenti per mangiare i dolci tradizionali, come i cannoli con la crema e le frittelle; a Natale in particolare siamo soliti mangiare i pizzarroni. La festa più importante è quella di San Giuseppe, per il quale tutto il paese nutre una grande devozione.

Il mio paese si trova in una suggestiva zona di montagna e vengono persone da lontano per visitarlo... Insomma io sono fortunato, perché faccio parte di questa comunità!

A vuatri picciuatti, io sugnu Pietru Russotto, stau a Cammarata e aiu sidici anni. Discinnu di na famiglia di campagna, molto religiosa e di chistu sugnu orgugliusu, pirchí teni ai sani principi.

U me paisi è meravigliusu e avi belli tradiziuna! Ca tutti ni canusciammu e quannu ni vidiammu faciemmu allegria! A duminica ni unciammu fra parenti pi mangiarini i dolci di tradiziune, tipu i cannola cu a crema e i guasteddi fritti, mentre a Natali si fannu i pizzarruna. A festa chiu mpurtanti iè chidda di San Giuseppi, ca tuttu u paisi c'è divotu.

In pratica u me paisi è na zona di muntagna e a genti si parti di luntanu pi vinilla a taliari e io sugnu fortunatu di fari parti di stu paisi!



**A cura di
Pietro Russotto
III A I.P.S.A.S.R.**

«U me paisi iè San Giovanni Gemini, un paisi biaddu comu u sulì!»

Ciao, mi chiamo Pietro Gabriele Sgrò, ho sedici anni.

Sono di San Giovanni Gemini, un paese bello come il sole! Si tratta di un centro dinamico e vitale, infatti ci sono tanti negozi che vendono di tutto; quanto alle tradizioni, il dolce tipico è il buccellato, mentre la festa più importante è quella di Gesù Nazareno.

Ho un carattere socievole e vivace e conosco tutti nel mio paese; mi piace uscire con i miei amici tutte le sere, mi piace mangiare tutte le golosità di questo mondo...Il mio passatempo preferito è dormire! E sono sincero, dicendo che la mia materia preferita è l'italiano.

Tengo molto al mio paese e voglio restarci per sempre. Da grande vorrei fare l'agronomo e continuare a lavorare nell'azienda di famiglia, abbiamo cinque ettari piantati a peri e ho intenzione di estenderne la coltivazione.

Ciao, mi chiamu Pietro Gabriele Sgró, aiu sidici anni.

U me paisi iè San Giovanni Gemini, un paisi biaddu comu u sulì! Ci su tanti negozi ca vinninu tutti cosi, nun manca nenti. U ma paisi è riccu anchi di tradizioni, u dolci tipico è u buccellatu e a festa chiù importanti iè a festa di Gesù Nazzarè.

Aiu u carattere sociale e vivace, canusciu a tutti o paisi mia! Mi piaci nesciri cu l'amici a sira, mi piaci mangiari tutti i purcarie di stu munnu e...U passatiampo mia è dormiri! E sugnu sinceru, quannu dicu ca la materia ca mi piaci chiossa iè l'italianu.

lo vuagliu arristari pi sempri a o paisi mia, pirchè ci tiagnu assà! Di ranni vuagliu fari l'agronomo e vuagliu continuare a travagliari nill'azienda mia, aviemmu du sarmi chini a pira e n'aiu acchiantari ancora.



*A cura di
Pietro Gabriele Sgrò
III A I.P.S.A.S.R.*

«Campufrancu ieni un paisi nicu: tutti ni canuscimmu e tutti siemmu amici di tutti.»

Mi chiamo Mattia Giovino, ho sedici anni ed abito a Campofranco. Ho un fratello che si chiama Breiner e una sorella che si chiama Michell, ho il privilegio di essere il maggiore!

A dire la verità io non sono nato in Italia, ma in Colombia; sono arrivato qui all'età di undici anni, quando sono stato affidato ai miei genitori adottivi.

Campofranco si trova in provincia di Caltanissetta, ma è più vicino ad Agrigento; è un paese piccolo, di circa 2500 abitanti: tutti ci conosciamo e tutti siamo amici di tutti. D'estate c'è un caldo soffocante, perché a differenza di Mussomeli che è alto e ventilato, Campofranco si estende su una superficie concava esposta al sole.

I campofranchesi sono noti nel circondario con l'ingiuria "panzuti", effettivamente non si può negare la nostra golosità, amiamo mangiare! Del resto, senza falsa modestia, posso affermare che i nostri prodotti locali sono qualitativamente troppo buoni! Abbiamo "mbriulate", "pani cunsatu", ovvero condito con l'olio fresco, buccellati...E perché no?! Adesso mi rivolgo agli intenditori di vino, il nostro vino novello è veramente una goduria!

La festa campofranchevole più importante è quella di San Calogero, e per devozione, secondo tradizione, si preparano i "pupi di pane", di varie forme, dalle più piccole fino a raggiungere il peso di 14 kg.

Purtroppo a Campofranco non ci sono le scuole superiori e per andare a scuola, prendo giornalmente l'autobus. Frequento pure il conservatorio a Caltanissetta, dove studio fagotto, uno strumento che ha un suono bello, elegante e raffinato ed è per questo tanto ricercato. Mi piace a tal punto che non vedo l'ora, quando sarò grande, di suonarlo nei concerti, nei più grandi teatri del mondo! Oltre al fagotto, suono anche il clarinetto e faccio parte di vari corpi bandistici, non solo quello di Campofranco, ma anche quello di Mussomeli. Sono molto appassionato di musica, perché quando l'ascolto, mi sento veramente LIBERO!!! L'unico problema del vivere in un piccolo paese è che non offre molte possibilità, quindi per intraprendere la carriera di musicista, dovrei spostarmi in centri più grossi in grado di offrire più sbocchi professionali, come Catania o Palermo; il pensiero di dover lasciare Campofranco mi rammarica non poco, perché il mio paese mi piace e ci sto bene.

La mia famiglia possiede una campagna, dove abbiamo piantato olive, arance e mandorle; quando ci vado, aiuto mio padre, capita che a volte vada da solo a piedi, perché mio padre fa il carabiniere ed è spesso fuori paese, quindi può mancare anche per molti giorni.

Il sabato e la domenica, specialmente d'estate, lavoro nel ristorante di mio zio, che si chiama "Fontana Fredda"; ma ultimamente non ci vado perché si prepara solo cibo d'asporto, non essendoci consumo ai tavoli, non c'è molta necessità di aiuto: l'unico servizio che si può offrire alla clientela è la consegna porta a porta delle nostre prelibatezze.

Sono molto legato alla mia famiglia e anche ai miei amici e quando esco, trascorro in loro compagnia molto piacevolmente! Tuttavia, dato il momento pandemico, è ragionevole evitare, il più possibile, uscite e varie occasioni di contatto.

Bongiornu, mi chiamu Mattia Giovino, aiu sidici anni e staiu a Campofranco. Aiu un frati ca si chiama Breiner e na suaru ca si chiama Michell, tutti du chiu' nichi di mia.

A diri la verità ia nun nasciù in Italia, ma in Colombia. Arrivavu ca unnicci anni fa, quannu vinni aduttatu. Campufrancu si trova in provincia di Caltanissetta, ma ieni chiù vicinu ad Agrigentu. Ieni un paisi nicu, ca iavi quasi 2500 abitanti: tutti ni canuscimmu e tutti siemmu amici di tutti. D'estate c'eni un callu di muriri, picchè a differenza di Mussumeli, ca iè antu e ventilatu, lu ma paisi si trova intra un fuassu e ci batti troppo u sulì.

A li campufranchisi li chiamammu "panzuti", picchè ni piaci mangiari, infatti ci su troppi cosi buani, commu l'imbrulati, ca si fannu ni stu periudu, c'eni anchi lu pani cunzatu cu l'uagliu friscu, ci sunnu videmma li viceddrati...E picchè no?! C'eni videmma, pi cu piaci viviri, lu vinu buanu e novellu di nostra produzioni!

La festa principali ieni San Calogero dettu in campufranchisi "San Caloieru" e pi devozione si fannu i pupi di pani, di li chiù nichi a chiddi ca pisano un "tummino"...Ata pinsari ca punno arrivari fino a quattordici chila!

Purtroppu a Campufrancu nun ci su li scoli superiori e pi ghiri a scola, pigliu l'autobus ogni matina. Oltri a ghiri a la scola, vaiu videmma a lu conservatoriu a Caltanissetta, unni studiu lu fagottu, ca ieni unu strumentu ca iavi lu sonu bieddru, alleganti, raffinatu e iè tantu ricercatu. Mi piaci talmenti assà, ca un viù l'ura, quannu sugnu ranni di sunarlu ni li granni concerti a teatro! Oltri a lu fagottu sonu anchi lu clarinettu e fazzu parti di molte banni musicali, principalmente fazzu parti di la banna di Campofranco, ma anchi di chidda di Mussumeli. Sugnu moltu appassionatu di musica, picchè quannu l'ascuntu, mi sientu "LIBERU"!!! L'unicu problema ieni ca stannu in un paisi accussì nicu, pi sunari ni la vita, avissi agghiri a Catania o a Palermo, e chissu mi dispiaci assà, picchè Campufrancu mi piaci e ci staiu buanu.

La ma famiglia avi na campagna, unni ammu chiantatu aulivi, aranci e miennuli; quannu ci vaiu, aiutu a ma pa, certi boti però ci vaiu sulu, a pedi, picchè ma pa fa u carabuniri e ieni sempri a travagliari fora paisi e po' mancarì pi tanti iorna.

U sabatu e la duminica, specialmenti d'estati, aiutu e travagliu ni lu ristoranti di ma ziiu, ca si chiama "Funtana fridda", ma accamora nun ci vaiu picchè faciemmu sulu cibbu d'asporto, cioè cucinammu u mangiari a li cristiani e ci lu purtammu intra, pi evitari u cuntattu cu la genti.

Sugnu ligato assà alla ma famiglia e anchi a li me amici, quannu niesciu, mi la passu cu iddri; sulu ca però ultimamente è migliu di nun nescere, c'amma evitari, picchè -mannaggia - c'eni u "COVIDDI"!



*A cura di
Mattia Giovino
III A I.P.S.A.S.R.*



***Ricetta
del mese***

Maccheroni cinque buchi con salsiccia



**A cura di
Laura Sorce
Flavio Minnella
V B IPSEOA**

I maccheroni cinque buchi con salsiccia sono un primo piatto siciliano tipico del periodo di carnevale. A Catania non c'è giovedì grasso senza la pasta 5 buchi! Anzi, a dire il vero, si preparano in tutto il periodo carnevalesco. Si trovano più facilmente a Catania e provincia, in tutti i supermercati e anche nei pastifici dove è possibile acquistarli freschi. Nel caso in cui non riusciste a trovare proprio questo formato di pasta e voleste comunque realizzare questa ricetta, potrete utilizzare tortiglioni e simili.

Ingredienti

Per la preparazione

- 360 g maccheroni (con 5 buchi)
- 400 g salsiccia di suino fresca
- 600 g passata di pomodoro
- 50 g concentrato di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 100 ml vino rosso
- 1 foglia alloro
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. origano secco
- q.b. sale

Per servire

- q.b. pecorino siciliano (grattugiato)

Tagliate la salsiccia a pezzetti di circa 2 cm di lunghezza (aiutatevi con un paio di forbici) e ponetela da parte. Spellate la cipolla, raschiate la carota (se la carota è freschissima potete evitare di raschiarla) e lavatele. Fate lo stesso con la costa di sedano. Tritate il tutto. Soffriggete il trito di verdure in una pentola con un filo d'olio per alcuni minuti. Aggiungete la salsiccia e rosolatela per un paio di minuti, rigirando con un cucchiaino di legno. Sfumate con il vino rosso e lasciatelo evaporare a fuoco vivace. Unite la passata di pomodoro, il concentrato di pomodoro, la foglia di alloro e qualche pizzico di origano; allungate con un po' d'acqua, salate con moderazione (considerate che la salsiccia è già salata) e, posto sopra un coperchio, cuocete a fuoco dolce per circa 50 minuti rigirando di tanto in tanto. Se il sugo si dovesse asciugare troppo durante la cottura, allungate con un po' d'acqua calda. A fine cottura eliminate la foglia d'alloro. Cuocete i maccheroni in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo di salsiccia. Servite i maccheroni cinque buchi con salsiccia ben caldi, accompagnandoli con abbondante pecorino grattugiato. Buon appetito!

**...nel prossimo numero continueremo
con altre gustose ricette "salate"!**

Sfinci Siciliane



Ingredienti

Per la preparazione di 40 sfinci

- Zucchero 60 g
- Farina 00 500 g
- Acqua tiepida 500 g
- Lievito di birra secco 3 g
- Sale fino 2 g
- Uva sultanina 100 g

Per friggere

- Olio di semi 800 g

Per decorare

- Zucchero 150 g

A cura di
Laura Sorce
Flavio Minnella
V B IPSEOA

La Sicilia è famosa per le sue rosticcerie... Fragranti panelle e croccanti arancine, golosi cartocci e sostanziose rizzuole spopolano in tutto il mondo. Friggere è una vera passione per tutti i meridionali e le feste sono il momento adatto per farlo, senza sentirsi troppo in colpa!

Oggi vi proponiamo una delle ricette più antiche, quella delle sfinci siciliane: piccoli bocconcini di pasta lievitata fritti in olio bollente e arricchiti da pepite di uva passa! Dal latino "spongia", che significa spugna, queste piccole dolcezze devono il loro nome proprio alla forma rotonda irregolare e all'irresistibile morbidezza.

Grazie ad una pioggia di zucchero semolato diventano così ghiotte che una tira l'altra... con moderazione!

Come tutte le ricette popolari esistono diverse varianti; alcune di queste prevedono anche l'aggiunta delle patate bollite nell'impasto. Ma noi ci siamo innamorati di questa versione più semplice con un impasto solo a base di acqua, zucchero e farina e abbiamo deciso di condividerla con voi assieme ad altre delizie quali il latte fritto, le chiacchiere, le bugie e i tortelli, per festeggiare insieme un Carnevale allegro e gioioso!

Per prima cosa sciacquate l'uva sultanina e mettetela in ammollo in acqua per una decina di minuti. Nel frattempo versate 500 g di acqua tiepida all'interno di un'altra ciotola e aggiungete lo zucchero semolato. Unite anche il lievito disidratato e sbattetelo tutto con una frusta fino a sciogliere completamente zucchero e lievito.

A parte, in un altro contenitore, setacciate la farina e aggiungetela poco per volta al composto di acqua, zucchero e lievito, mescolando con una frusta. Una volta incorporata tutta la farina, aggiungete il sale e continuate a sbattere fino ad ottenere una pastella liscia.

A questo punto scolate l'uva sultanina e inseritela nel composto.

Continuate a mescolare per incorporarla al meglio e coprite il composto con della pellicola trasparente. Lasciate lievitare per circa 5 ore in forno spento solo con la luce accesa fino a quando non avrà raddoppiato di volume e saranno comparse delle bollicine in superficie. Quindi, passato il tempo necessario, riprendete l'impasto e mescolate con una spatola o un cucchiaio per rimuovete l'uva finita sul fondo. A questo punto versate l'olio di semi in un tegame e portatelo a raggiungere la temperatura di 170° (utilizzate un termometro da cucina per misurare la temperatura esatta). Aiutandovi con due cucchiai fate scivolare poche porzioni di impasto direttamente nell'olio bollente e cuocete per 3-4 minuti, rigirandole a metà cottura per farle dorare e gonfiare completamente. Solo allora potrete scolare le sfinci con una schiumarola e posizzarli su un foglio di carta da cucina per fare scolare l'olio in eccesso. Per ultimare la preparazione rotolate le sfinci siciliane nello zucchero semolato e servitele calde.

**...nel prossimo numero
continueremo con altre
gustose ricette "dolci"!**

Musica
Teatro
Cinema
Libri
Arte
&
Cultura



La Biblioteca Digitale:

La riscoperta del piacere di leggere

“C’era una volta Ser Liber, un libro interessante e accattivante che con le sue ali agili e leggere volteggiava sugli scaffali delle biblioteche e delle librerie, proprio come i suoi simili, intento ad attirare l’attenzione di grandi e piccoli lettori. Alla vista di questi meravigliosi spettacoli aerei, adulti e bambini rimanevano estasiati e decidevano di portare i libri con sé nelle loro case. Lì, i libri accompagnavano e seguivano i loro lettori nei momenti di svago, in quelli di gioia, in quelli di solitudine e in quelli di dolore. Erano i loro migliori amici oltre che ottimi consiglieri fino a quando un giorno accadde un evento destinato a cambiare le sorti di tutti. Le ali di Ser Liber e di tutti gli altri libri improvvisamente si ruppero forse a causa della indifferenza di alcuni uomini e si ritrovarono a non poter più impressionare e deliziare con i loro giochi aerei gli uomini che ben presto si dimenticarono dei loro amici e del loro conforto. La vita si fece sempre più frenetica e incalzante, accompagnata da impegni e obblighi; non sembrava esserci più spazio per la suggestione e per l’emozione suscitate dalla lettura di un libro. Ser Liber assisteva impotente a quella che si preannunciava essere la morte del pensiero e del sentimento. Si era tutto ingrigito ed omologato; i colori con le loro sfumature avevano lasciato il posto a tinte scialbe e scure, manifesti di un intelletto ormai preda di pregiudizi e sensi di colpa. Ma ecco quando tutto sembrava spacciato spuntare all’orizzonte la soluzione: Ser Digital, un libro venuto da lontano a bordo della sua macchina volante. Ser Digital e i suoi compagni avevano ancora le ali, delle ali splendide e leggiadre che però erano rivestite di un velo, che permetteva loro di oltrepassare ogni confine di spazio e tempo e vincere l’indifferenza di quegli umani che vi avevano fatto resistenza. Quel velo aveva il potere di trasformare le lettere in note, in numeri, in immagini, voci a seconda del lettore e tutto ciò avveniva in maniera spontanea e immediata grazie al centro comandi, la macchina digitale. Ser Liber allora accettò la proposta di Ser Digital di usare il velo digitale per adattarsi alle mutate esigenze della società e non permettere la morte della lettura. Così da quel momento non vi fu più attimo che l’uomo non leggesse e non si ricordasse dei suoi preziosi amici.”

La nostra società e l’intero mondo della scuola sono investiti da un articolato processo di trasformazione digitale che ha come movente la necessità di rispondere in maniera adeguata alle aumentate esigenze culturali, sociali, relazionali e pratiche. Il digitale ha aperto mondi fino ad allora riservati solo a pochi e ha reso l’informazione e la comunicazione un bene a disposizione dell’intera comunità senza distinzione di alcuna sorte e senza ostacoli di natura spaziale e temporale.

Anche la lettura e la sua fruizione hanno potuto cogliere i frutti di questa rivoluzione, e questo attraverso le infinite opportunità offerte dal web.

A questo proposito la biblioteca digitale rappresenta per il mondo della scuola e per la realtà di tutti i giorni un valore aggiunto alla didattica e all’informazione.

Si presenta come un connubio tra vecchio e nuovo, tra passato e presente perché nonostante la sua nuova veste innovativa, quella digitale, persegue la stessa missione della biblioteca tradizionale, quello di elicitarne il piacere della lettura spesso messo a rischio dai ritmi incessanti a cui tutta la società è ormai abituata.

Con la sua piattaforma digitale, ovvia alle difficoltà pratiche di reperire materiali di consultazione e approfondimento, offrendo contenuti di vario tipo ebook, film, audiolibri, musica, riviste e ne permette la fruizione in ogni momento e in ogni luogo si voglia e con qualunque dispositivo. E’ senza alcun dubbio un valido strumento per ripensare la didattica in una prospettiva sempre più attuale e dinamica, e per questo anche più significativa, tenendo conto di una realtà sociale e scolastica in cui la tecnologia la fa da padrone e in cui gli alunni sono universalmente nativi digitali.

**A cura della Prof.ssa
Antonella Alberghina**

Salute & benessere

Sport

Lifestyle

Moda & tendenze



Salute & Benessere

I disturbi alimentari più frequenti

Per salute si intende comunemente una condizione di efficienza del proprio organismo corporeo che viene vissuta individualmente, a seconda dell'età, come uno stato di relativo benessere fisico e psichico caratterizzato dall'assenza di gravi patologie invalidanti. Le malattie maggiormente frequenti in Italia, così come in tutti i Paesi sono definite "malattie del benessere": si tratta di obesità, malattie cardiovascolari, diabete e alcune forme di tumore. Nutrirsi è fondamentale.



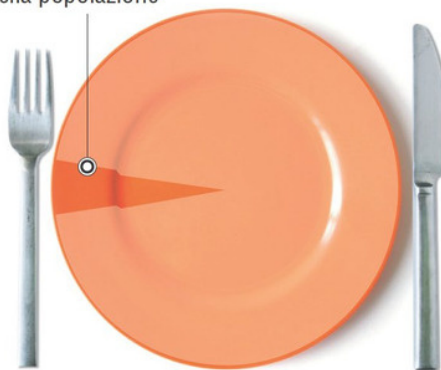
Tanto che secondo l'Organizzazione mondiale della sanità, nutrizione adeguata e salute sono da considerarsi diritti umani fondamentali, assai correlati l'uno all'altro. Lo stato di salute delle popolazioni, sia ricche che povere, del pianeta è fortemente influenzato dal livello e dalla qualità della nutrizione. Una dieta corretta è un validissimo strumento di prevenzione per molte malattie, e di gestione e trattamento in molte altre. Secondo l'Oms, ad esempio, sono quasi tre milioni le vite che si potrebbero salvare ogni anno nel mondo grazie a un consumo sufficiente di frutta e verdura fresca.

I DISORDINI ALIMENTARI PIÙ COMUNI

I numeri dei disturbi alimentari

3 milioni → gli italiani colpiti da anoressia, bulimia e disturbi alimentari

5% della popolazione



7,5 milioni le persone coinvolte a livello familiare



14-35 anni la fascia d'età più colpita

TRA CHI CHIEDE AIUTO



I SOGGETTI COLPITI

GENERE

donne **96,8%**



uomini **3,2%**

TITOLO DI STUDIO

Diploma **68%**

Laurea **12%**

STATUS SOCIO-ECONOMICO

Alto **28,5%**

Medio **56%**

Basso **15,3%**

ANORESSIA E BULIMIA

I disordini alimentari, di cui anoressia e bulimia nervosa sono le manifestazioni più note e frequenti, sono diventati nell'ultimo ventennio una vera e propria emergenza di salute mentale per gli effetti devastanti che hanno sulla salute e sulla vita di adolescenti e giovani adulti. Sono malattie complesse, determinate da condizioni di disagio psicologico ed emotivo, che quindi richiedono un trattamento sia del problema alimentare in sé che della sua natura psichica manifestarsi in persone di diverse età, sesso, provenienza sociale, ma sono solitamente più comuni in giovani donne in età compresa tra i 15 e i 25 anni. Negli Stati Uniti, APA indica una prevalenza dell'anoressia tra 0,5 e 3,7 % nella popolazione femminile, a seconda della definizione di caso utilizzata, e tra l'1,1 e il 4,2 % per la bulimia. Il rapporto tra prevalenza nelle donne e negli uomini si attesta tra 1 a 6 e 1 a 10.

La **bulimia** è uno dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione. Si caratterizza per l'eccessiva assunzione di cibo, seguite da episodi volti a liberarsi della quantità di cibo ingerita, con metodi quali il vomito autoindotto o l'uso di lassativi.

Invece, per **anoressia** si intende la mancanza persistente di appetito, talvolta con disgusto per i cibi, sintomatica di diverse malattie.

Anoressia nervosa: cos'è?





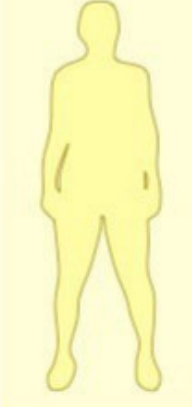
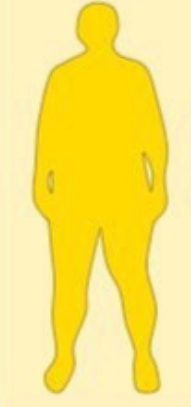


È un **disturbo del comportamento alimentare** caratterizzato da una **attenzione ossessiva nei confronti del corpo**, visto come inadeguato ed ingombrante, e da un **rifiuto** ostinato ad **assumere cibo**.



OBESITÀ

L'obesità, uno dei principali problemi di salute pubblica, è causata nella maggior parte dei casi da stili di vita scorretti; è quindi una condizione ampiamente prevenibile. È caratterizzata da un eccessivo accumulo di grasso corporeo, condizione che determina gravi danni alla salute.



SOTTOPESO	NORMOPESO	SOVRAPPESO	OBESITA' 1	OBESITA' 2	OBESITA' 3
					
<18.5	18.5 – 24.9	25.0 – 29.9	30.0 – 34.9	35.0 – 39.9	>40.0

Da cosa nasce il disordine alimentare?

Al centro del disordine alimentare, che si manifesta come malattia complessa, risultante dall'interazione di molteplici fattori biologici, genetici, ambientali, sociali, psicologici e psichiatrici, c'è comunque da parte del paziente una ossessiva sopravvalutazione dell'importanza della propria forma fisica, del proprio peso e corpo e una necessità di stabilire un controllo su di esso.

Effetti fisici e psicologici

Gli effetti dei disordini alimentari sono molto pesanti, sia sotto il profilo fisico che quello psicologico. Dal punto di vista fisico, gli effetti della malnutrizione comportano ulcere intestinali e danni permanenti ai tessuti dell'apparato digerente, disidratazione, danneggiamento di gengive e denti, seri danni cardiaci, al fegato e ai reni, problemi al sistema nervoso, con difficoltà di concentrazione e di memorizzazione, danni al sistema osseo, con accresciuta probabilità di fratture e di osteoporosi, blocco della crescita, emorragie interne, ipotermia e ghiandole ingrossate. Le persone obese nella vita di tutti i giorni presentano affanno, anche compiendo attività fisica di bassa intensità, sudano profusamente, hanno disturbi del sonno e russano (questa condizione è chiamata sindrome delle apnee notturne, che comporta una scarsa ossigenazione del sangue anche per lunghi periodi durante il giorno). Le ripercussioni psicologiche, invece, comportano depressione, basso livello di autostima, senso di vergogna e colpa, difficoltà a mantenere relazioni sociali e familiari, sbalzi di umore, tendenza a comportamenti manichei e maniacali, propensione al perfezionismo.

A cura di

Calarca Daria, La Tona Vanessa, Lo Re Giusy, Noto Elisa

V A I.P.S.E.O.A.

Attualità



Lo spreco alimentare



Save the date

GIORNATA NAZIONALE DI PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE



**VENERDÌ
5 FEBBRAIO
2021**



**STOP FOOD WASTE.
ONE HEALTH, ONE PLANET**

EVENTO SU PIATTAFORMA ONLINE

Partecipa alla 8ª Giornata nazionale
di Prevenzione dello spreco alimentare
venerdì 5 febbraio alle ore 11.30!

Stop food waste. One health, one planet.

Un appuntamento consolidato per l'agenda dello sviluppo sostenibile, una data importante per guardare alla prevenzione e riduzione degli sprechi come elemento chiave per presidiare la salute dell'uomo e dell'ambiente.



"L'impegno per lo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi – spiega Andrea Segrè, fondatore Last Minute Market e promotore Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare – passa anche attraverso il monitoraggio dei comportamenti e quindi attraverso i dati. Questa svolta culturale è un passaggio obbligato per la riduzione dello spreco alimentare domestico, che incide per il 50% circa dello spreco complessivo del cibo sul pianeta. I 17 Obiettivi di sostenibilità delle Nazioni Unite sono davanti a noi e il decennio che si apre sarà determinante per coglierli: la prevenzione degli sprechi e lo sviluppo sostenibile devono coinvolgere l'impegno congiunto delle governance e dei cittadini del pianeta. Anche l'Osservatorio Waste Watcher si attrezza per promuovere una campagna globale di sensibilizzazione, attraverso un monitoraggio su scala mondiale".



#ilcibononsibutta



In Italia lo spreco di cibo a livello domestico € 4,9 € a nucleo familiare, per un totale di ca 6,5 miliardi € complessivi e un costo nazionale di circa 10 miliardi € . Il dato dello spreco "reale" era stato calcolato nel 2018 – 2019 misurando lo spreco nelle famiglie italiane con i test scientifici dei "Diari di famiglia, registrando € 8,70 di spreco alimentare settimanale per ogni nucleo familiare, per un costo complessivo di 11.500 miliardi di € ogni anno. Cibo e salute sono il nuovo binomio strettamente "attenzionato" dagli italiani: una consapevolezza che diventa quasi plebiscito, perché quasi 7 italiani su 10 (il 66%) ritengono ci sia una connessione precisa fra spreco alimentare, salute dell'ambiente e dell'uomo.

**Compra quel che mangi
mangia quel che compri**

#SpesaAzerofiore
#ZeroWaste

2 febbraio 2020
Giornata Nazionale Contro lo Spreco Alimentare

FEDD POLICY
CASA
CASA
CASA

Logo of the Italian Republic and CARIPLO

**Fai un passo avanti
recupera gli avanzi**

2 febbraio 2020
Giornata Nazionale Contro lo Spreco Alimentare
www.foodpolicyinitalia.org

FEDD POLICY
CASA
CASA
CASA

Logo of the Italian Republic and CARIPLO

**Brutto fuori,
MA BUONO DENTRO
A UN MINISTRONE!**

*A cura della
Prof.ssa Claudia Platania*

5 FEBBRAIO 2021

8^ Giornata Nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare: Stop Food Waste.

One health, one planet!

Il 5 febbraio si celebra la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare, ideata dalla campagna Spreco Zero di Last Minute Market.

L'edizione 2021 della ricorrenza, che dal 2020 si svolge con il patrocinio dei Ministeri dell'Ambiente e della Salute, è dedicata in particolare all'evoluzione dei comportamenti e degli stili di vita in rapporto allo spreco alimentare dopo l'irrompere della pandemia di Covid-19.

A fotografare nel dettaglio la situazione dello spreco alimentare in Italia è il rapporto per il 2020 di Waste Watcher International Observatory on Food and Sustainability (su rilevazioni Ipsos), il quale mostra che l'emergenza Covid ha cambiato le abitudini degli italiani e ha favorito la riduzione dello spreco.

Molti gli interventi istituzionali programmati per l'occasione, introdotti e coordinati dal fondatore Last Minute Market e campagna Spreco Zero, l'agroeconomista Andrea Segrè.

A tracciare un quadro dell'Orizzonte Italia saranno, fra gli altri, il Ministro dell'Ambiente Sergio Costa, il Sottosegretario al Ministero della Salute Sandra Zampa, il Sottosegretario al Ministero dell'Ambiente Roberto Morassut e il Sottosegretario al Ministero delle Politiche Sociali Francesca Puglisi.

Anche le Buone Pratiche di prevenzione dello spreco nascono dall'analisi delle abitudini alimentari degli italiani e il 5 febbraio, nell'ambito degli eventi in programma, alle 12.30 prenderà il via una vetrina dedicata alle Best Practices di enti pubblici, imprese, scuole e cittadini.

La prevenzione degli sprechi a livello domestico ha un ruolo fondamentale nella protezione dell'ambiente, ed è strettamente legata a sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale e rispettosi della biodiversità. Prevenire gli sprechi è più facile se si privilegia cibo fresco, stagionale e di qualità, a tutto vantaggio della salute personale e di quella del pianeta. È consigliabile, prima di effettuare la spesa, stilare una lista delle derrate alimentari che vengono consumate maggiormente durante la settimana, in modo da limitare quanto più possibile gli sprechi alimentari.

La Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare ricorre dal 2014 quando, su iniziativa dell'agroeconomista Andrea Segrè, coordinatore Piano Nazionale di Prevenzione dello Spreco Alimentare (PINPAS) del Ministero dell'Ambiente, furono convocati gli Stati generali della filiera agroalimentare italiana.

Dal 2014 ad oggi la Giornata nazionale di Prevenzione dello spreco alimentare è stata inserita nella Campagna Spreco Zero con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica italiana su una questione centrale del nostro tempo.

Venerdì 5 febbraio un focus speciale sarà dedicato al "caso Italia", con i dati 2021 Waste Watcher: un'istantanea del nostro Paese con la quantificazione dell'incidenza dello spreco di cibo nelle case. Anche noi, come classe, abbiamo aderito a questa campagna creando un menù per prevenire lo spreco alimentare:

Menu E5B



Menù realizzato in laboratorio di cucina
classe V B IPSEOA con la supervisione del
Prof. Giuseppe Belluzzo



Lattuga al Gran Sultano capperi e uva passa

Preparata con
Foglie avvizzite del cespo di lattuga



Crema di patate

Preparata con
Buccia delle patate



Polpette di pane con sambriglia e pomodoro

Preparata con
Pane raffermo ammollato con acqua e punte dei
pomodori



Praline di pan di spagna

Preparate con
Recupero di Pan di spagna, confetture di recupero e
scagiette di cioccolato

LA VOCE DEL VIRGILIO

A GLOBAL YOUNG MAGAZINE

RINGRAZIAMENTI

Gli articoli che avete avuto il piacere di leggere sono il frutto della libera creatività degli alunni dell'I.I.S. "Virgilio" di Mussomeli, ma anche di cittadini appartenenti alla nostra comunità, che hanno voluto lasciare sul nostro giornalino il loro contributo.

É in questo momento storico, più che mai, che la realtà scolastica e, i nostri alunni in particolare, hanno bisogno di sentire la vicinanza dei loro cari.

Ringraziamenti particolari vanno alla pro.fssa Antonella Alberghina, il cui lavoro ed entusiasmo sono stati di fondamentale importanza per la realizzazione di questo nuovo numero del nostro giornalino.

Un immenso GRAZIE va a tutti coloro i quali hanno dato il loro preziosissimo contributo affinché questo **QUARTO NUMERO** de "LA VOCE DEL VIRGILIO" potesse nascere e a tutti voi che ci state leggendo!

Ringraziamenti particolari vanno rivolti al nostro Dirigente Scolastico Dott. Vincenzo Maggio che ha fermamente creduto nel progetto.

Vi comunichiamo sin da ora che potete assaporare con calma i nostri scritti...torneremo con la quarta uscita del nostro giornalino il 31 Marzo!!

GRAZIE DI CUORE!!!