

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS



USCITA N° 5
APRILE
MAGGIO 2022

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

IISS "VIRGILIO" - MUSSOMELI

**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](https://www.virgiliomussomeli.edu.it)

LA VOCE DEL VIRGILIO

PROGETTO EDITORIALE E GRAFICO A CURA
DELLA REDAZIONE ALUNNI DELL'ISTITUTO

REFERENTE PROGETTO
PROF.SSA SIMONA CANNELLA

REDAZIONE ALUNNI
SEDE PROFESSIONALI

BAUDO ALESSABDRO

BELLANCA SIMONE

MORREALE ELISA

PROVENZANO MARIA CHIARA

VALENZA FRANCESCA



LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

PRESENTAZIONE PROGETTO

L'I.I.S.S. "Virgilio" di Mussomeli negli anni si è contraddistinto per la sua particolare attenzione agli studenti e al territorio circostante, attraverso iniziative ed attività che hanno sempre avuto come protagonisti i nostri studenti, ma anche tutta la comunità scolastica e la stessa collettività. Dopo la positiva esperienza maturata lo scorso anno scolastico e, visto il grande entusiasmo con cui i nostri alunni e la comunità territoriale hanno accolto le pubblicazioni del nostro giornalino, viene nuovamente riproposta dal nostro istituto la pubblicazione del magazine "LA VOCE DEL VIRGILIO" con l'intento principale di porre in analisi la quotidianità e i diversi interessi che coinvolgono i nostri studenti e il nostro territorio. Tenendo conto delle inclinazioni dei nostri alunni, il nostro giornalino ha visto modificare le proprie rubriche e anche il proprio slogan che sarà: "Where your future begins" e che accompagnerà tutte le uscite di quest'anno scolastico, proprio a voler dimostrare come la scuola rappresenti uno dei gradini più importanti nella vita di ogni alunno in quanto permette di buttare le fondamenta del proprio futuro e favorire il coronamento di quei sogni che si fanno quando si è bambini, dando forma e realtà a quella frase che si pronuncia quando si sogna: "Io da grande vorrei...". E' stato deciso, invece, di non modificare il concept che è racchiuso nella copertina del magazine, riportando immagini che vogliono mettere in risalto la variegata offerta formativa e culturale della nostra scuola espressa con gli indirizzi liceali classico, linguistico e scientifico e gli indirizzi di professionali I.P.S.E.O.A. e I.P.S.A.S.R. L'organizzazione interna del giornale prevede una suddivisione in rubriche che danno spazio alla creatività, agli interessi e alle conoscenze dei nostri alunni per permettere loro di esercitare la scrittura in modo libero. 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, 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. Quest'anno, però, il nostro giornalino fa un ulteriore passo avanti e gli alunni oltre ad essere protagonisti degli articoli che arricchiranno mensilmente le pubblicazioni, potranno rendersi protagonisti attivi e contribuire alla creazione e alla nascita delle uscite mensili; proprio per questo si è pensato di creare la redazione giornalistica de "I GIOVANI EDITOR DEL VIRGILIO". L'intento è quello di dare sempre più spazio alla creatività e alle proposte dei nostri alunni, pertanto coloro i quali decideranno di far parte della redazione del giornalino avranno lo scopo di raccogliere gli articoli destinati alla pubblicazione ed editarli per la pubblicazione.

L'organizzazione interna del magazine prevede le seguenti rubriche:

1-NEWS: gli eventi e le manifestazioni realizzate con lo scopo di favorire e permettere una crescita non solo culturale, ma anche umana dei nostri alunni, così da renderli attori attivi del loro presente.

2-LE NOSTRE ATTIVITÀ: laboratori, creazioni e attività svolte dentro o fuori la scuola così da far percepire l'entusiasmo e la volontà che i nostri alunni mostrano nella partecipazione alle attività e alle iniziative che all'interno del nostro istituto si svolgono.

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-RICETTARIO LINGUISTICO: ricette di pietanze e piatti tradizionali della nostra terra siciliana, con breve presentazione della nascita della ricetta e del procedimento di svolgimento. L'originalità del nostro "ricettario linguistico" consta nella volontà di scrivere la ricetta e il procedimento di preparazione delle pietanze non solo in italiano, ma anche in dialetto siciliano, così come manifesta la legge regionale 9/2022 che vede nella valorizzazione e promozione della lingua e cultura siciliana delle risorse che possano spronare sempre più i nostri alunni, i cittadini del futuro a non dimenticare le proprie origini e a far sì che il nostro patrimonio venga conservato e custodito.

5-DISCOVERY SICILY: Reportage sulle bellezze artistiche, culturali, architettoniche, archeologiche della nostra terra.

6- TRADIZIONE & CULTURA: 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).

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

9- DIVENTANDO GRANDI: AL DI LÀ DEL CANCELLO DELLA SCUOLA: Uno spazio per tutti gli alunni che hanno concluso il loro percorso di studi superiori e che adesso si trovano “al di là del cancello della scuola”; uno spazio riservato alle esperienze, ai pensieri, alle emozioni, alle sensazioni che questi alunni vogliono condividere con i loro compagni, in modo tale che i dubbi, le incertezze che incontrano “al di là del cancello della scuola” possano diventare più facilmente superabili.

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 che si desidera mettere 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 Whatsapp e Facebook. Chiunque fosse interessato a collaborare o ad avere maggiori delucidazioni in merito all'iniziativa proposta dal nostro Istituto può fare riferimento ai seguenti recapiti: prof.ssa Simona Cannella e-mail: simona.cannella@virgiliomussomeli.edu.it

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

DOCENTI

PROF.SSA ALIO MARIA JOSE'

PROF. BISACCIA SALVATORE

PROF.SSA CALÀ VINCENZA

PROF.SSA CANNELLA SIMONA

PROF.SSA DI GIOVANNI FRANCESCA

PROF.SSA FERLISI GIOVANNA

PROF.SSA FRANGIAMORE RINA

PROF.SSA NAVARRA MARIELLA

PROF.SSA NOTO LUISA MARIA

PROF.SSA PERITORE FLORIANA

PROF.SSA PIDONE MARILINA

PROF.SSA GIARDINA MARIA SILVANA

PROF.SSA TONA CONCETTA

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

ALUNNI

ANELLI GIUSEPPE - IV B IPSEOA

AVVENANTI MARIA CONCETTA - IV B IPSEOA

ARGANELLO KEVIN - IV B IPSEOA

BAUDO ALESSANDRO - IV B IPSEOA

BELLANCA SIMONE - IV B IPSEOA

BEVACQUA FEDERICA - IV B IPSEOA

BORDONARO GABRIELLA - IV B IPSEOA

CARRUBBA DESIREE - II A LICEO LINGUISTICO

COCO ROSSELLA - II A LICEO LINGUISTICO

GUARINO AURORA - II A LICEO LINGUISTICO

DI GANGI ALESSIA - IV B IPSEOA

DI GANGI MERY - IV B IPSEOA

INSALACO MATTEO - IV B IPSEOA

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

ALUNNI

LO MANTO MARIA SARA - II A LICEO LINGUISTICO

LO NARDO ELEONORA - IV B IPSEOA

MACALUSO SABRINA - II A LICEO LINGUISTICO

MALTA LUDOVICA - II A LICEO LINGUISTICO

MATINA ANDREA - IV B IPSEOA

MAZZARESE MARCO - II A LICEO LINGUISTICO

MINGOIA ALESSANDRO - IV B IPSEOA

MISTRETTA ANNALISA - IV B IPSEOA

MORREALE ELISA- IV B IPSEOA

OGNIBENE SOFIA - II A LICEO LINGUISTICO

PACI LUIGI - II A LICEO LINGUISTICO

PROVENZANO MARIA CHIARA- IV B IPSEOA

SCARLATA ROSY - II A LICEO LINGUISTICO

SCIBETTA SOFIA - II A LICEO LINGUISTICO

TUZZE' DAVIDE - IV B IPSEOA

VALENZA FRANCESCA- IV B IPSEOA

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

CONTRIBUTORS

ALUNNI

CLASSE II A CLASSICO

CLASSE II B CLASSICO

CLASSE I ARTICOLATA CLASSICO-LINGUISTICO

CLASSE II A IPSASR

CLASSE I A IPSEOA

CLASSE I B IPSEOA

CLASSE II A IPSEOA

CLASSE II B IPSEOA

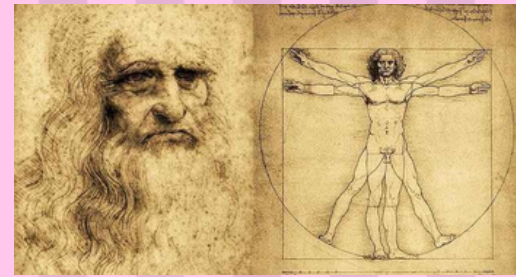
CLASSE I A LINGUISTICO

CLASSE II A LINGUISTICO

CLASSE I A SCIENTIFICO

CLASSE II A SCIENTIFICO

CLASSE II B SCIENTIFICO



1

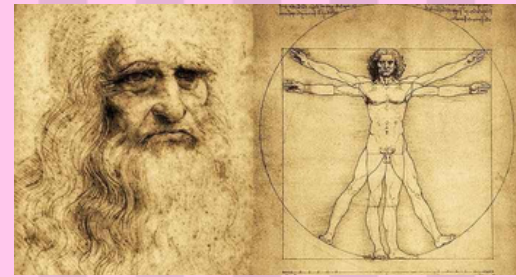
LE NOSTRE ATTIVITÀ

- *Viajando por el centro de Espana*
- *El norte de Espana*
- *Un viaggio in Spagna*
- *Netflix*
- *Esami di qualifica professionale presso l'IISS "Virgilio"*
- *La Terra è la nostra casa!*
- *Un viaggio d'istruzione all'insegna della voglia di vivere*
- *23 Maggio 2022: Lenzuoliamo il Virgilio!*
- *23 Maggio 2022: Giorno della memoria all'IISS "Virgilio" di Mussomeli*

2

L'ARTISTA DEL MESE

- *Un giro in Spagna*
- *Due esempi da seguire*



3

RICETTARIO LINGUISTICO

- Roselline di Santa Rita
- Macco di fave

4

DISCOVERY SICILY

- Siamo leggenda! III PARTE

5

TRADIZIONE E CULTURA

- I dialetti gallo-italici in Sicilia

***LE NOSTRE
ATTIVITÀ...***

...SI APRA IL SIPARIO!

SIAMO NOI I

PROTAGONISTI!



Este es el centro de España que incluye las regiones de **Castilla y León**, **Castilla la Mancha**, **Madrid** y **Extremadura**



Castilla y León



Castilla y León es una comunidad autónoma sin salida al mar que se encuentra situada en el cuadrante noroccidental de la península ibérica. Limita al norte con las comunidades del Principado de Asturias y Cantabria, además de con el País Vasco; al este con la comunidad de La Rioja y con Aragón, al sur con la Comunidad de Madrid, Castilla la Mancha y Extremadura y al oeste con Galicia y Portugal.

Los límites principales de esta zona son el Sistema Ibérico, a oriente, la Cordillera Central, al sur y la Cordillera Cantábrica, al norte.

Además, en su territorio están la amplia llanura esteparia, poblada por enebros y sabinas y animales como el zorro, el gato montés; las dehesas mediterráneas de la provincia salmantina, jalonada por una vegetación de encinas donde habitan el mayor número ganaderías de toros bravos de toda la península; las montañas septentrionales de bosques de hayedos y fauna atlántica; y la Cordillera Central tierras de pinares y águilas reales.

La principal red hidrográfica de Castilla y León está constituida por el río Duero y sus afluentes. Varios ríos de la comunidad vierten sus aguas a la cuenca del Ebro como el río Jalón, el río Alberche y el río Alagón. Además de los ríos, esta una gran cantidad de lagos y lagunas como la laguna Negra, la laguna Grande, el lago de Sanabria y la laguna de la Nava.

Por último su clima es de tipo continental: el frío se extiende de forma casi continuada durante gran parte del año y los vientos marítimos quedan frenados debido a las barreras montañosas que rodean Castilla y León.

Esta comunidad autónoma está formada por nueve provincias, Ávila, Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid y Zamora. Su capital es Valladolid.

El idioma oficial de Castilla y León es el castellano, pero se hablan también el leonés y el gallego.



bandera de Castilla y León

Productos típicos de la zona de Castilla y León

Con respecto a su gastronomía, encontramos carnes selectas, como la ternera lechal o el cordero, así como de exquisitas legumbres. Así que, la cocina de Castilla y León se caracteriza para las carnes, los guisos, los asados, los embutidos y los quesos. Algunos productos típicos de esta zona son:

Morcilla

La morcilla es un embutido a base de sangre cocida, generalmente de cerdo. Suele mezclarse con grasa de cerdo, cebolla y diferentes especias. Además, contiene algún otro ingrediente para aumentar su volumen, como arroz, cereales o miga de pan.



Cecina de León

La Cecina de León es un producto de carne de vacuno, elaborado en la provincia de León de forma artesanal y natural mediante la salazón y curación de la carne. El resultado es un embutido con un aroma muy característico y sabor intenso.



Queso de Burgos

Es un queso típico de la provincia de Burgos y se elabora con leche de oveja y su pasta es lechosa y blanda, su sabor es suave y su color es blanco. Se suele tomar acompañado de miel, membrillo o nueces.



Queso de Valdeón

Es un queso azul que se elabora tanto con leche de cabra como de vaca o con una mezcla de ambas.

Tiene un sabor bastante fuerte y la pasta es ligeramente amarilla. Es bueno para untar o elaborar salsas de acompañamiento de carnes o setas.



Vinos de la zona

En Castilla y León hay una amplia selección de vinos: los tintos, rosados, blancos y espumosos. Los vinos con Denominación de Origen son Cigales, Bierzo, Ribera del Duero, Rueda y Toro.



Recetas de platos típicos de la zona de Castilla y León

Sopa de ajo o sopa castellana

Ingredientes:

- rebanadas de pan duro
- huevos
- ajo
- pimentón dulce
- caldo de pollo o agua
- jamón serrano
- aceite de oliva y sal



Preparación:

Pela los ajos y córtalos en rodajas. En una olla vierte un poco de aceite de oliva y fríe los ajos. Añade las rebanadas de pan para que se fríen con los ajos, dales la vuelta cuando estén doradas. Corta el jamón serrano en tiras y échalas a la olla cuando el pan esté casi listo. Baja el fuego y añade el pimentón. Rápidamente echa el caldo o agua a la olla y deja que se cueza todo junto unos 15 minutos, procurando que no llegue a hervir demasiado. Estará lista cuando el pan se pueda partir fácilmente y la sopa esté ligeramente espesa. Aparta la sopa del fuego y pruébala por si tienes que añadirle sal. Casca los huevos y viértelos uno a uno en la sopa caliente, ya que con ese calor se cocinarán perfectamente y se volverán cremosos. Por último sirve la sopa de ajo bien caliente.

Recetas de platos típicos de la zona de Castilla y León

Bacalao a la tranca



Ingredientes:

- lomos de bacalao
- ajo
- pimentón dulce
- aceite de oliva
- huevos cocidos
- pimientos rojos

Preparación:

Trocea el bacalao y desalalo durante 48 horas cambiando el agua al menos cuatro veces. Pela los ajos y corta en tiras los pimientos y reservalos. Cubre el bacalao con agua fría y ponlo al fuego. Cuando comience a formarse espuma en el agua, retíralo y escurrelo sobre un paño. Fríe la mitad de los ajos en el aceite, añade los pimientos y el pimentón y licúalos para hacer una salsa. Pon los trozos de bacalao en una cazuela de barro y añade la salsa. Mete al horno medio de 8 a 10 minutos. Sácalos del horno y añade el huevo cocido y restos de los ajos. Sirvelo y disfrútalo.

Castilla la Mancha

Castilla la Mancha es una comunidad autónoma que integra las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo, que es también la capital.

Se encuentra situada en la parte central de la península ibérica y limita al norte con las comunidades autónomas de Castilla y León y la Comunidad de Madrid, al oeste con la de Extremadura, al este con las de Aragón y la Comunidad Valenciana y al sur con las de la Región de Murcia y Andalucía.

En la comunidad se diferencian dos tipos de paisajes: la llanura y la montaña. Las zonas montañosas más importantes de Castilla la Mancha son: el Sistema Central, el Sistema Ibérico, las sierras de Alcaraz y del Segura, las estribaciones de Sierra Morena y los Montes de Toledo. La llanura domina el resto del territorio: a la gran llanura de La Mancha, que se extiende por las provincias de Ciudad Real, Albacete, Toledo y Cuenca, se suma La Alcarria, que abarca parte de las provincias de Guadalajara y Cuenca.

Además, en Ciudad Real hay un volcán, el volcán de Cerro Gordo que también se puede visitar.

Los principales ríos que recorren la región son el Tajo y el Guadiana que desembocan en el Atlántico, y el Júcar y el Segura, que lo hacen en el mar Mediterráneo. Además de los ríos, en Castilla la Mancha hay varios lagunas y muchos de ellas son parques naturales, como las Lagunas de Ruidera, las Lagunas de Villafranca de los Caballeros y la Laguna del Tobar.

Entre la fauna destacan la cigüeña blanca y diversos tipos de águilas. Entre los otros animales que hay, tenemos: el zorro, el gato montés, los ciervos y los jabalíes.



bandera de Castilla la Mancha

El clima de Castilla la Mancha es mediterráneo continentalizado, parecido al clima mediterráneo típico pero con características de climas continentales, de temperaturas más extremas y con lluvias escasas.

Finalmente, el idioma oficial de Castilla la Mancha es el español.

Productos típicos de la zona de Castilla la Mancha

La gastronomía de Castilla la Mancha se caracteriza de una cocina sencilla, de origen pastoril, conocida internacionalmente debido a que algunos de sus platos aparecen en la divulgada obra "Don Quijote de La Mancha", escrita por Miguel de Cervantes. Algunos productos más conocidos desde hace mucho tiempo son:

Azafrán de la Mancha

El azafrán de la Mancha es mucho más que una especia de intenso aroma, único en su variedad por el especial tostado a fuego lento. Es una especia que potencia el sabor de los alimentos y enriquece platos de legumbres, guisos de carne o pescado, arroces y postres.



Queso manchego

El queso manchego es el más apreciado de todos. Se elabora con leche de oveja en la zona de La Mancha, tiene forma cilíndrica y su corteza es dura y de color amarillo pajizo. Su sabor es algo picante.



Espárragos trigueros

El espárrago triguero, de profundo aroma, intenso sabor amargo dulce, y una textura carnosa, es uno de los deliciosos componentes de muchas recetas. Son ricos en vitaminas y minerales, tienen un alto contenido en fibra y son diuréticos.



Miel de la Alcarria

La aroma de la miel de la Alcarria sólo es posible gracias a las plantas aromáticas de que se nutren las abejas. Su proceso de elaboración conserva todas sus propiedades terapéuticas y aromáticas.



Vinos de la zona

Castilla la Mancha es la región vinícola más grande del mundo. Algunos de los mejores vinos que se pueden encontrar y disfrutar son: Almansa, De la Mancha, Manchuela, Méntrida y Valdepeñas.



Recetas de platos típicos de la zona de Castilla la Mancha

Gachas manchegas



Ingredientes:

- harina de almortas
- agua
- tocino o panceta
- chorizos
- pimentón
- ajo
- aceite de oliva
- sal



Preparación:

Echa en una sartén el aceite y sofríe los ajos. Añade el tocino, sube el fuego y, cuando el tocino esté dorado, reservalo. Añade los chorizos en rodajas, cocina durante unos 10 minutos y cuando hayan soltado su grasa, sube el fuego para dorarlos y reservalos. En la misma sartén echa la harina de almortas y baja la temperatura del fuego. Tuesta la harina removiendo muy bien para que no haya grumos. Añade el pimentón y mezcla para que no se queme. Echa el agua, remueve y deja cocinar durante 10-12 minutos, hasta que vaya espesando. Las gachas estarán listas cuando la grasa empieza a subir a la superficie. En ese momento apaga el fuego y añade el tocino y el chorizo. Sírvelo caliente.

Recetas de platos típicos de la zona de Castilla la Mancha

Alajú



Ingredientes:

- miel
- almendras sin piel
- pan rallado
- esencia de naranja
- obleas redondas

Preparación:

Reserva unas 15 almendras enteras por cada alajú y pica el resto de las almendras. Pon la miel al fuego y añade el pan rallado y las almendras picadas. Mezcla y deja cocer un poco, removiendo para que no se pegue. Añade la esencia de naranja al final para evitar que se pierda en la evaporación. Deja que la mezcla se enfríe y pon sobre una oblea una parte de la pasta. Extiende casi hasta el borde e incorpora las almendras enteras. Pon otra oblea encima y presiona poco a poco hasta conseguir un espesor uniforme y que la masa llegue hasta el borde. Sírvelo y disfrútalo.

Madrid



La Comunidad de Madrid es una comunidad autónoma de España situada en el interior de la península ibérica. Su capital es Madrid, que es también la capital de España.

La región está situada en el centro de la Meseta Central, entre el Sistema Central, al norte y noroeste, y el río Tajo, al sur y sureste.

Limita al norte y al oeste con las provincias de Segovia y Ávila de Castilla y León y al este y al sur con las provincias de Toledo, Guadalajara y Cuenca de Castilla la Mancha.

Madrid alberga montañas, dehesas de encina y llanuras bajas. Existen tres tipos de paisajes en la Comunidad de Madrid: praderas alpinas y bosques de pinos, bosques mediterráneos y dehesas llanas.

La Comunidad de Madrid forma parte de la cuenca hidrográfica del Tajo y existen otras cuatro cuencas hidrográficas menores: la del Jarama, la del Guadarrama, la del Alberche y la del Tiétar.

La Comunidad de Madrid cuenta numerosos espacios protegidos, como la Reserva Natural del Carrizal de Villamejor y el Parque Regional de la Cuenca Alta del Manzanares. Además presenta un clima continental de inviernos fríos y veranos cálidos, con escasas lluvias.

Por último, el idioma oficial de la comuninad autónoma de Madrid es el español.



bandera de la Comunidad de Madrid

Productos típicos de la zona de la Comunidad de Madrid

La gastronomía de la comunidad madrileña se caracteriza por una cocina sofisticada y otra de orígenes más humildes. El olor típico de la gastronomía madrileña es de la fritura en aceite vegetal. Algunos productos típicos de esta zona son:

Cerveza Cibeles

Es ua cerveza rubia muy ligera y refrescante, con un ligero retrogusto cítricos. Se elabora con diferentes variedades de lúpulos, predominando el lúpulo de león, y con una de las mejores aguas del mundo: la de Madrid.



Queso de oveja Gran Campo Real

Es un queso elaborado con leche de oveja, su forma es cilíndrica y su corteza es dura con un color amarillo.

La pasta es de color amarillo, tiene una textura semidura y elástica. Tiene un sabor equilibrado y un aroma fresco. Está delicioso como postre, acompañado de membrillo, nueces, piñones o almendras.



Vinos de la zona

La región madrileña cuenta con una importante oferta de vinos y los tres principales son: Arganda del Rey, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias.



Receta de un plato típico de la zona de la Comunidad de Madrid

Churros

Ingredientes:

- harina 00
- aceite de oliva
- agua
- una cucharadita de sal



Preparación:

Tamiza la harina con la sal en un bol. Pon a hervir el agua y cuando esté hirviendo echa sobre la harina. Mezcla con una cuchara hasta que esté bien integrada la masa. Deja templar y ponla en la churrera. Pon en una sartén abundante aceite y deja que se ponga muy caliente. Saca una tira de masa y junta las dos puntas, aunque se pueden dejar lisos. Echa los churros al aceite hasta que estén dorados por ambos lados. Sacalos sobre papel absorbente. Pon azúcar en ambos lados y disfrútalos solos o con una taza de chocolate caliente.

Extremadura

Extremadura es una comunidad autónoma española situada en el centro-oeste de la península ibérica. Está compuesta por las dos provincias más extensas del país: Cáceres y Badajoz. Su capital es Mérida, que está situada en la provincia de Badajoz.

Limita al norte con las provincias de Salamanca y Ávila de Castilla y León, al sur con Huelva, Sevilla y Córdoba de Andalucía; al este, con Toledo y Ciudad Real de Castilla la Mancha y al oeste con Portugal.

Al norte de la comunidad se alzan las sierras del Sistema Central, con la sierra de Gredos, sierra de Béjar y la sierra de Gata; en el centro se encuentran la sierra de las Villuercas, la sierra de Montánchez y la sierra de San Pedro; al sur se eleva Sierra Morena que separa Extremadura de Andalucía.

Extremadura reparte sus aguas entre dos grandes cuencas hidrográficas, la del Tajo y la del Guadiana.

Esta región no es tierra de lagos, los pocos que existen son muy pequeños. Sin embargo en las numerosas dehesas de Extremadura existen innumerables charcas artificiales, que forman humedales más o menos grandes excavados en diversas partes de la dehesa para retener el agua de lluvia.

Su clima es continental, con inviernos cálidos, con escasa lluvias en otoño e invierno y los veranos son calurosos.

Finalmente, el idioma oficial es el español, pero en Extremadura se hablan también los extremos, la fala, una lengua romance casi extinta, y el portugués



bandera de Extremadura

Productos típicos de la zona de Extremadura

La gastronomía de Extremadura es el conjunto de platos y tradiciones culinarias de la región. Extremadura no da al mar, y los platos que ofrece son fundamentalmente cárnicos y compuestos de hortalizas diversas. Algunos productos típicos de esta zona son:

Morcón Extremeno

El morcón es un embutido de cerdo muy similar al chorizo. Se elabora de forma similar. La diferencia se encuentra en que el chorizo se embute con el intestino delgado del cerdo, mientras que el morcón se embute con el intestino grueso. Es constituido por pimentón dulce, ajo y sal.



Licor de bellota

El licor de bellota es la viva imagen de que este fruto no solo sirve para dar de comer a los cerdos. Es de gusto agradable y dulzón, se consume frío, generalmente después de las comidas, y tiene un regusto golosón.



Pimentón de la Vera

El pimentón de la Vera es un producto típico muy utilizado en la gastronomía de todo el país. Tiene un sabor muy intenso y es perfecto para condimentar los embutidos, pero también se utiliza en diferentes platos. Además, este producto tiene la Denominación de Origen Protegida.



Torta del Casar

La torta del Casar es un queso que se elabora con leche cruda de oveja. Tiene forma cilíndrica, una corteza semidura, con color entre amarillo y ocre y la pasta es blanda y untable, de color blanco. El sabor es intenso, poco salado, apenas ácido.



Vino de la zona

La mayoría de los vinos típicos de Extremadura se producen principalmente en la provincia de Badajoz. Unos de los más considerados son los vinos D.O. Ribera del Guadiana, así como los cavas de Extremadura, también D.O.



Recetas de platos típicos de la zona de Extremadura

Croquetas torta del casar

Ingredientes:

- queso torta del Casa
- cebolla
- perejil picado
- leche
- harina
- pimienta verde
- sal
- huevo batido
- pan rallado



Preparación:

Sofríe la cebolla picada muy fina con el perejil. Cuando coge color, añade la harina y cocina durante dos o tres minutos. Añade poco a poco el queso con la leche. Mezcla hasta que la masa se despega de la sartén y espera que se enfríe. En una fuente echa el pan rallado y se van haciendo bolas con la masa. Reboza en pan rallado, huevo batido, y otra vez en pan rallado y fríe en aceite muy caliente. Escúrrelos sobre papel absorbente y disfrútalos.

Recetas de platos típicos de la zona de Extremadura

Manteca colorá con zurrapa



Ingredientes:

- manteca de cerdo
- ajo
- carne de cerdo
- vino blanco
- vinagre de vino blanco
- orégano
- pimienta
- sal

Preparación:

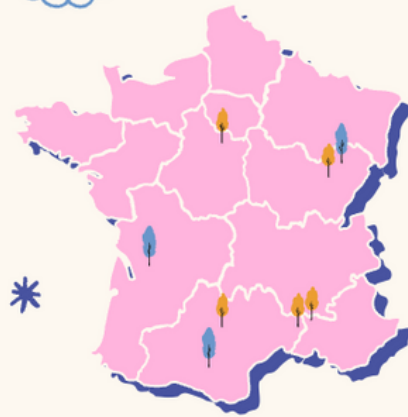
Pon los dientes de ajo a freír en una olla. Añade la carne y sofríela. Incorpora el vino blanco, el vinagre y el agua, cierra la olla y deja cocinar unos 30 minutos. Abre la olla y pasa la carne y los ajos a una cazuela con un poco del caldo y añade la manteca. Cuando la manteca se derrita, añade las especias y sazona. Retira del fuego, deja enfriar y pon a la nevera durante toda la noche para que se compacte de nuevo la manteca. Para servir, pon en un bol unas cucharadas de la manteca colorá con zurrapa y acompaña con pan tostado para untar.

Realizado por: Arganello Kevin, Bevacqua Federica, Di Gangi Alessia, Morreale Elisa

Bibliografía: Susana Orozco González, NUEVO ¡EN SU PUNTO!, Hoepli

Sitografía: <https://paintmaps.com/> - <https://www.red2000.com/spain/region/1index.html> - https://es.wikipedia.org/wiki/Castilla_y_Le%C3%B3n - <https://es.wikipedia.org/wiki/Morcilla> - <https://colonogourmet.de/es/blogs/elblogdecoche/was-ist-cecina-de-leon-spanischer-rohschinken-vom-rind> - https://es.wikipedia.org/wiki/Queso_de_Burgos - https://es.wikipedia.org/wiki/Queso_de_Valde%C3%B3n - <https://www.recetasdeescandalo.com/sopa-de-ajo-o-sopa-castellana-receta-tradicional/> - <https://clasededeborah.files.wordpress.com/2016/01/recetas-de-castilla-y-leon.pdf> - <https://www.spain.info/it/cucina/cucina-castiglia-leon/> - https://es.wikipedia.org/wiki/Castilla-La_Mancha - <https://espanafascinante.com/aire-libre/5-lagunas-de-castilla-la-mancha/> - https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_de_Castilla-La_Mancha - <http://www.turismocastillalamancha.es/gastronomia/lo-tienes-que-probar/> - <https://www.desbrinazafran.com/blog-azafranes-manchegos/usar-correctamente-el-azafran-de-la-mancha#:~:text=Es%20una%20especia%20que%20potencia,o%20pescado%2C%20arroces%2C%20postres%E2%80%A6> - <https://www.bonviveur.es/recetas/salteado-de-esparragos-trigueros> - <https://www.laguiago.com/castilla-la-mancha/recetas-populares-cocina-castilla-la-mancha/> - <http://www.lacocinaderebeca.es/2020/05/gachas-manchegas.html> - <https://webosfritos.es/alaju/> - https://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_de_Madrid#Geograf%C3%ADa - <https://www.mercadocalabajio.com/2012/05/diez-productos-gastronomicos-de-madrid.html> - <https://turismo.org/gastronomia-de-madrid/> - <https://cervezaslacibeles.com/> - <https://www.mundoquesos.com/gran-campo-real/> - https://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_de_Madrid#Gastronom%C3%ADa - <https://www.miqueridacocinera.es/salado/pan-y-masas/churros-madrilenos/> - <https://es.wikipedia.org/wiki/Extremadura> - <https://www.cerditomio.es/blog/los-productos-tipicos-de-extremadura/> - <https://es.wikipedia.org/wiki/Morc%C3%B3n> - https://es.wikipedia.org/wiki/Torta_del_Casar - <https://www.traveler.es/gastronomia/articulos/cinco-cosas-que-hay-que-tomar-en-extremadura-y-no-es-el-jamon/3374> - <https://www.saboraextremadura.es/cuales-son-los-vinos-tipicos-de-extremadura/> - <https://www.petitchef.es/recetas/aperitivo/croquetas-de-torta-del-casar-fid-1081102> - <https://www.bonviveur.es/recetas/manteca-colora-con-zurrapa>

EL NORTE DE ESPAÑA



- * Gracias a su húmedo clima atlántico, el Norte de España presenta un paisaje caracterizado por prados y bosques donde muchos ríos han abierto profundas gargantas en las montañas.

Esta región es ideal para unas tranquilas vacaciones rurales.



* GALICIA

Geográficamente, una de las peculiaridades de Galicia es la presencia de las rías, indentaciones en la costa en las que el mar anegó valles fluviales por descenso del nivel terrestre (ascenso relativo del nivel marino). Las rías están tradicionalmente divididas en Rías Altas y Rías Bajas, según su posición respecto a cabo Finisterre como punto más occidental de Galicia.



PRODUCTOS TÍPICOS



En toda la comunidad autónoma de Galicia se habla gallego, donde es la lengua propia y cooficial junto con el castellano. El gallego es una lengua romance del subgrupo galaico-portugués hablada principalmente en la comunidad autónoma española de Galicia. Está estrechamente emparentado con el portugués con el que formó unidad lingüística (galaicoportugués) durante la Edad Media

- Los mejores productos típicos de Galicia con Denominación de Origen
1. Productos con Indicación Geográfica Protegida (IGP)
Pemento da Arnoia
Pemento do Couto
 2. Productos con Denominación de Origen Protegida (DOP)
Pemento de Herbón
Mejillón de Galicia
 3. Vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP)
Monterrei
Rías Baixas



RECETAS

La empanada gallega es otra de las recetas más famosas de la cocina de esta tierra.

Existen distintas fórmulas para la masa así como diferentes rellenos, con lo que es fácil encontrar una que se ajuste al gusto de cada cual. Quizás la más tradicional sea la empanada de bonito y pimientos, aunque la de carne, la de bacalao con pasas o la de pulpo son también muy populares

Elaborado con grelos, nabizas, berzas o repollo junto con cachelos, alubias blancas y alguna carne como chorizo, lacón o panceta cocida. Se cuece acompañado de unto y de huesos, que le aportan un sabor y sustancia inigualable. Un plato de caldo gallego es un auténtico manjar y, si es al día siguiente, mejor que mejor pues gana mucho con el reposo. Durante años ha constituido la base tradicional de la alimentación gallega y esperamos que lo siga haciendo muchos más.



ASTURIAS

Tiene una superficie de 10.603,57 km². Asturias limita al norte con el Mar Cantábrico, al oeste con la comunidad autónoma de Galicia, al este con la comunidad autónoma de Cantabria y al sur con la comunidad autónoma de Castilla-León.
Capitales: Cangas de Onís, San Martín del Rey Aurelio, Pravia, Oviedo



Asturias produce vino y de calidad. El viñedo asturiano - de alta montaña - acogido a la denominación Vino de Calidad de Cangas, se localiza en el suroeste de Asturias y, comprende los concejos de Cangas del Narcea, Allande, Grandas de Salime, Illano, Pesoz, Ibias y Tineo.



Receta de Casadielles o casadiellas

Este dulce típico de Asturias llamado casadielles o casadiellas se suele servir en épocas de carnavales, aunque puedes encontrarlas en confiterías durante todo el año.

El cabracho es un pescado blanco de aguas saladas y muy bajo en grasas. Sus escamas tienen un aspecto rústico y es de color rosado, muy parecido a otros pescados como la gallineta



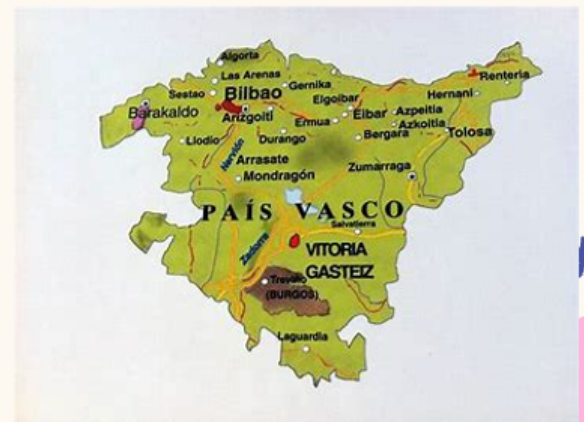
Matina Andrea



PAIS VASCO

La capital es Vitoria-Gasteiz. El País Vasco limita con Francia (Aquitania) al noreste, Navarra al sureste, La Rioja al sur, Castilla y León al suroeste y Cantabria al oeste.

El idioma se llama "euskera" porque surge la necesidad de unir los nuevos dialectos bajo un conjunto de normas lingüísticas. El pueblo vasco concede tanta importancia a su lengua que se define y se identifica sobre todo en base a la lengua.





Merluza a la Koskera, también conocido como Bacalao en salsa verde. Plato de bonito marmitako. Bacalao al pil-pil. Intxaursaltsa. Postre dipico vasco elaborado con nueces, leche, canela y azúcar. Goxúa. Los pinchos tradicionales. Queso idiazábal. Sagardotegi o sidrería.

Merluza a la koskera lonchas grandes de bacalao, 3 huevos, espárragos, 3 dientes de ajo, 1 hoja de laurel, harina, perejil picado, guisantes, agua y sal. Poner el aceite y el ajo, el laurel, 1 cucharada de harina, el perejil picado en una cacerola de barro o antiadherente, mezclar bien y agregar el agua (mejor aún el caldo de pescado); añadir los filetes de bacalao, los guisantes, los espárragos (previamente hervidos) y dejar cocer a fuego lento durante 20 - 25 minutos. Cuando esté cocido, retirar las hojas de laurel, añadir los huevos duros cortados por la mitad y servir muy caliente.



Goxua

50 g de azúcar glas, 1 cucharada de queso mascarpone (opzionale), 700 g de nata (35% de grasa), 300 g de leche

3 huevos, 50 g de harina de repostería, o 50 g de maicena, 1 cucharadita de azúcar vainillad, 70 g de azúcar

Salsa de caramelo

250 g de azúcar

1 cucharadita de zumo de limón

30 g de mantequilla muy fría (en un solo trozo)

250g de nata (35% de grasa)

30 g de agua

1 cucharada de vinagre



Tuzze Davide

Vino

TXAKOLI EIZAGUIRRE (PAIS VASCO) vino

NAVARRA



Navarra, oficialmente denominada Comunidad Foral de Navarra es una comunidad autónoma y una provincia de España, la capital y Pamplona.

Limita con las comunidades autónomas del País Vasco al noroeste, La Rioja al suroeste, Aragón al sureste y el noreste de Francia. Alrededor de un tercio de su población de 640 790 habitantes vive en la capital Pamplona. Los idiomas que se hablan son el castellano y el euskera.

PRODUCTOS TÍPICOS

Los productos típicos que abundan en la zona serrana son la leche, el queso, la carne, las castañas, las avellanas, las famosas patatas de Aézcoa, algunos de los platos típicos que tenemos son:

- Menestra Tudelán
- Cardo a la navarra

RECETAS TÍPICAS

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO

- * Los ingredientes para la elaboración de esta empanada son pimientos del piquillo, bacalao, cebolla, leche, salsa de tomate, sal, ajo, huevo, aceite de oliva y perejil



Pimientos rellenos de bacalao



TRUCHA A LA NAVARRA

En el caso de la trucha, pescado azul de río, el sofrito se hace con cebolla, ajo y perejil y se acompaña con lonchas de jamón serrano frito para potenciar enormemente el sabor. Las lonchas se introducen en la trucha



SALMON DE BIDASOA

es un plato de cocina típica navarra que no puedes dejar de probar si eres un amante del pescado. Gli ingredienti sono salmòn ,aceite, sal y perejil.



En el vino por excelencia de la zona hay Navarra es un vino DOC español producido en la región española de Navarra



Di Gangi Mery





CANTABRIA

Cantabria es una comunidad autónoma de España, limita al este con el País Vasco, al sur con Castilla y León, al oeste con Asturias y al norte con el mar Cantábrico. Su capital es Santander.

Tiene un clima oceánico húmedo con temperaturas moderadas, fuertemente influenciado por los vientos oceánicos.

Las lenguas que se hablan son el castellano y el cántabro o montañés es el dialecto que se habla en la parte occidental de Cantabria y en algunas zonas del valle del Pas.



PRODUCTOS TÍPICOS

La cocina típica cántabra está ligada a las tradiciones culinarias de la zona, basadas en su mayor parte en los productos de la sierra y el mar circundantes.

* Algunos de los principales productos típicos de la zona tenemos:

- Cocido Montañés
- Rabas
- Quesada Pasiega
- Marmita
- Maganos Encebollados

RECETAS

COCIDO MONTANES

Este es un rico guiso de frijoles que se prepara con dos ingredientes principales, frijoles blancos secos y repollo, mientras que algunas variaciones usan frijoles rojos locales en lugar de frijoles blancos.



RABAS

- * Son el aperitivo más consumido en Cantabria y consiste principalmente en calamares fritos rebozados servidos con sal y limón al lado.



QUESADA PASIEGA

Este es un postre popular típico de la región de Cantabria. Los ingredientes para elaborar este plato son: queso fresco, huevos, mantequilla, harina, azúcar, canela y ralladura de medio limón.



VINO DE LA ZONA

- * El vino por excelencia de la zona es el SIERRA CANTABRIA



[/www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)
www.spain.info/it
www.cocina33.com
www.hogarmania.com

Di Gangi Mery

La Rioja

La Rioja es una comunidad autónoma de España, situada en el norte de la península ibérica.

La lengua romance hablada en La Rioja sería el navarroaragonés en su variedad local llamada riojano precastellano

La capital y ciudad con mayor número de habitantes es Logroño.

Limita con el País Vasco al norte (provincia de Álava), Navarra al noreste, Aragón al sureste (provincia de Zaragoza) y Castilla y León al oeste y al sur (provincias de Burgos y Soria).

<https://www.oirealtor.com/noticias-inmobiliarias/comunidad-autonoma-de-la-rioja/>



Plato típicos de zona

El plato típicos de la zona Rioja sono:

vino de La Rioja

- Chorizo. IGP Chorizo Riojano.
- Fruta. DOP Peras Rincón de Soto.
- Hortalizas. IGP Coliflor de Calahorra.
- Quesos. DOP Queso Camerano.

Productos típicos de La Rioja

- Aceite de La Rioja
- queso camerano
- Chorizo riojano

Chorizo Riojano

Conocido por su característica forma de herradura o sarta, **con un ligero toque picante algunas veces**. Este chorizo se compone de carne y tocino de gran calidad, mezclados y amasados con pimentón extra 100%, ajo y sal, cuya elaboración se ha ido transmitiendo de generación en generación.

Chorizo Riojano

Conocido por su característica forma de herradura o sarta, **con un ligero toque picante algunas veces**. Este chorizo se compone de carne y tocino de gran calidad, mezclados y amasados con pimentón extra 100%, ajo y sal, cuya elaboración se ha ido transmitiendo de generación en generación.

RECETA DE ZONA

Patata a la rojas

- 2 kg de patatas para guisar (os recomiendo patata tipo cachelo gallego)
- 500 g. de chorizo riojano (dulce o picante, o mezcla de los dos), o bien chorizo de confianza.
- 2 cebollas grande
- 3 hojas de laurel
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 punta de cayena.
- 4 pimientos choriceros remojados en agua o una cucharada de su pulpa (se vende en botes)
- 6 dientes de ajo.
- 2 litros de caldo de carne (si no tenéis, agua)
- 1 cucharada generosa de pimentón dulce de la Vera "Las Hermanas"
- Sal (al punto, recordad que lleva chorizo)



Anelli Giuseppe



Espana

Andalusia

Murcia

LA SPAGNA

- Mapa de la zona interesada
- Geografia y capitales de cada Comunidad Autónoma
- Lengua hablada en cada Comunidad Autónoma
- Productos típicos de la zona
- Receta de 2 o 3 platos típicos de la zona
- Vino de la zona





Murcia



Murcia es una región y provincia en el sureste de España. Su costa mediterránea, la Costa Cálida, ofrece 250 km de playas. La región de Murcia limita con Andalucía al oeste, Castilla-La Mancha al norte, la Comunidad Valenciana al este y el mar Mediterráneo al sur. Tiene un interior predominantemente agrícola con huertos, olivares y viñedos esparcidos entre montañas, castillos y pueblos medievales el capoluogo regional Murcia, es una animada ciudad universitaria.



Finalmente, Murcia está bañada por varios lagos y ríos entre los más importantes son Guadalentín , Mula ,Murcia está atravesada por un pequeño río, el Río Segura. En el mismo río se encuentra una construcción en forma de sardina, considerada uno de los símbolos de la ciudad. Precisamente a la sardina está dedicada una de las dos fiestas más famosas e importantes de la ciudad de Murcia: el Entierro de la Sardina en Murcia entre los lagos más importantes se encuentra Lago de Librilla, Alicante, Tapeo ,Salto del Usero, Laguna Rosa (Un lago salado rosado) y por último entre las montañas más importantes encontramos Pico Del Relojero y Sierra De Los Villares



Lengua hablada en Murcia

El español hablado en Murcia es bastante diferente al de otras zonas de España. El dialecto murciano tiende a eliminar muchas consonantes de la sílaba final y a enfatizar el vocabulario regional, mucho del cual deriva de antiguas palabras aragonesas, árabes y catalanas. Algunos murcianos del campo hablan un dialecto particular, llamado panocho, que es prácticamente incomprensible para quienes hablan español estándar



Productos típicos de la zona de Murcia son :

IMPERIAL DE LORCA

Estamos hablando de un embutido de cerdo, parecido físicamente al "espetec", aunque con el gusto característico de Murcia



PIMENTÓN DE MURCIA

Especia extraída al moler el pimiento de bola, es mas dulce sirve para dar color y sabor a cualquier plato, haciéndolo un poco más "pimentonero".



QUESOS DE MURCIA

La región cuenta con dos denominaciones Quesos de Murcia y Quesos de Murcia al Vino. Ambos con gran sabor y personalidad.



JAMÓN SERRANO

en nuestra Región, el chato murciano conquista a todo aquel que lo prueba.



Pulpo a la Murciana

Receta platos típicos de la zona de Murcia

Pulpo al horno.

Pulpo, zumo de un par de limones, agua y sal. Cuando lo pruebes, te preguntarán cómo es posible que un plato tan simple pueda ser tan bueno.

Primero, el pulpo se cocina y luego se coloca en el horno con los otros ingredientes. Además, también se puede añadir vino blanco seco, cerveza, brandy y hojas de laurel. Crujiente por fuera y tierno por dentro, ¡este pulpo no tiene nada que envidiar a lo que se prepara en Galicia!



Ensalada Murciana

ENSALADA MURCIANA

Es la combinación perfecta entre conserva y natural, entre granja, huerta y mar. Tomate pelado "de bote", huevos duros, cebolla tierna, olivas y atún. Ideal para el verano y para los amantes de los platos sanos pero sabrosos. No tengas miedo y utiliza el pan como complemento, que por algo en algunos lares se lo conoce como "mojete".



Vino de la zona de Murcia

En Murcia existen tres denominaciones de la región, Yecla, Jumilla, y Bullas.

D.O.P. Jumilla

La Denominación de Origen Protegida de Jumilla abarca 19.000 hectáreas de viñedos repartidos entre Murcia y el sureste de Albacete. Jumilla es el estandarte de los vinos de Murcia. El vino típico de esta Denominación de Origen es el Jumilla-Monastrell un buen vino tinto obtenido con la mezcla de uvas Monastrell y Garnacha; este vino, rojo rubí con reflejos violáceos, es un vino de amplio extracto, destinado a ser consumido joven, de marcada personalidad



D.O.P Bullas

La Denominación de Origen Bullas se creó en 1996. Abarca vinos elaborados a partir de uvas que se crían entre 400 y 800 metros de altitud en zonas con más humedad que el resto de denominaciones y un mayor número de heladas. La variedad fundamental, base de la zona, es la vid roja Monastrell Los rojos jóvenes, de carácter y afrutados despiertan, cada día más, el interés del consumidor. También se elaboran tintos envejecidos, pero en poca cantidad.





Andalusia



Andalucía es una de las diecisiete comunidades autónomas de España. Se compone de ocho provincias: **Almería, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Málaga y Sevilla**, capital de la comunidad autónoma de Andalucía. Es la comunidad autónoma más poblada de España con 8.403.350 habitantes y la segunda más grande. La configuración geográfica es uno de los elementos que confiere singularidad a Andalucía. Se pueden distinguir tres grandes áreas, formadas por la interacción de varios factores que influyen en el entorno físico: la Sierra Morena, la Cordillera Bética y la Depresión Bética que distingue la Alta Andalucía de la Baja Andalucía.



A lo largo de su mitad sur está bañada por el **Mar Mediterráneo** y el **Océano Atlántico**. El paisaje se encuentra entre las amplias llanuras costeras del río **Guadalquivir**, el principal río que atraviesa Andalucía y, por su longitud, es el quinto de la Península Ibérica a nivel del mar, y las cumbres de **Sierra Nevada**, las más altas de la **Península Ibérica**. Entre los ríos que desembocan en la cuenca del Atlántico de oeste a este se encuentran el **Guadiana**, el **Tinto**, el **Odiel**, el **Guadalquivir**, el **Guadalete** y el **Barbate** y sus respectivos afluentes.



Lengua hablada en Andalucía

El castellano, la lengua oficial de España, es también la lengua hablada en Sevilla y Andalucía, aunque los andaluces tienen una cadencia reconocible típica del sur de España.

En los hoteles y restaurantes, especialmente en los más turísticos, los menús están traducidos a varios idiomas, incluidos inglés, italiano y francés.



Productos típicos de la zona Andalucía:

Indalote

Típicas de la zona de Almería, estas galletas se preparan con naranjas y almendras. ¡Una combinación ganadora para un postre exquisito!



Los churros

son imprescindibles en un día en Sevilla. Estos panqueques cubiertos de azúcar, normalmente servidos con chocolate caliente para mojarlos, generalmente se sirven para el desayuno, pero esto no impide que puedas disfrutarlos en cualquier momento del día.



Tostadas

El desayuno típico en Sevilla es a base de pan. Por eso te proponemos las tostadas para acompañar a tu café de la mañana. Se trata de pan ligeramente tostado, sazonado con aceite o mantequilla, al que se añaden con frecuencia especialidades locales,



Receta platos típicos de la zona de Andalucía son : Gazpacho, Salmorejo, Ajoblanco, Rabo de toro, Tortilla di gamberetti

Gazpacho

Es el plato más famoso y representativo de Andalucía. Se trata de una sopa fría en la que el principal ingrediente es el tomate al que se le añade pepino, pimienta, pan, ajo, cebolla, Pan duro miga, Pimientos verdes, Pimientos rojos, aceite de oliva y vinagre. Es una receta típica de verano.



Migas

Receta típica de la llamada "cocina pobre", las Migas eran el plato de los pastores que así explotaban el pan sobrante. Las Migas se preparan con migas de pan frito a las que se añaden salchichas, huevos, pepinos y pimienta.



Vino de la zona de Andalucía

Lo sherry

es el vino que ha hecho que la producción vinícola andaluza sea famosa en todo el mundo. es un vino de licor (o vino fortificado) que se obtiene con uvas palomino, Pedro Ximénez y Moscatel mediante un proceso de elaboración muy complejo y una maduración con un método particular llamado solera y criaderas Hay varios tipos de sherry Manzanilla ,Fino, Amontillado, Palo Cortado Oloroso Cream Pedro Ximenez



Manzanilla

El manzanilla es un tipo particular de jerez fino, elegante y refinado, producido únicamente en la localidad de Sanlúcar de Barrameda. Es un vino seco de color claro y de grado alcohólico alrededor de los 15°, caracterizado por un toque sávido que le confiere un característico sabor

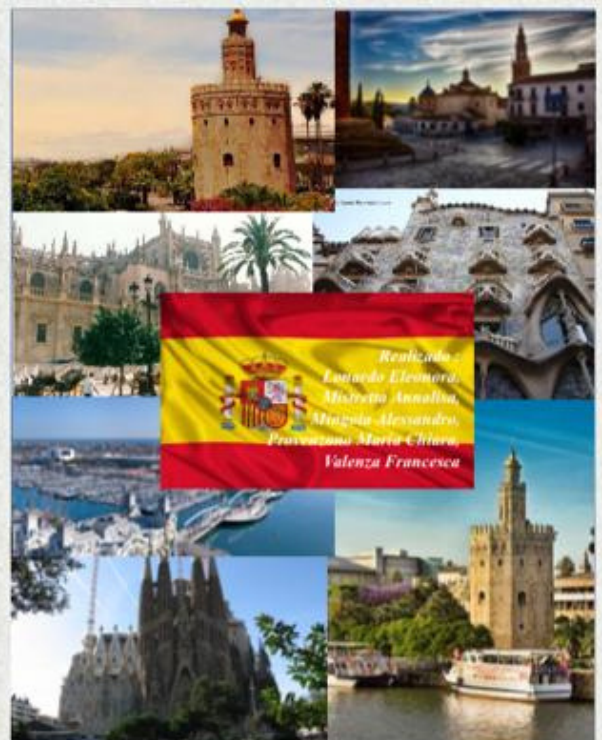


Fino

Otro tipo de jerez muy extendido es el... Fino. También en este caso se trata de un vino seco de color claro cuyas notas aromáticas y gustativas dependen del desarrollo de la flor, pero es más robusto y potente que el Manzanilla. Se produce principalmente en la ciudad de Jerez.



SITOGRAFIA:<https://www.andalusiapagna.com/vini-andalusi/>
<https://www.alpitour.it/raconti/cosa-mangiare-in-andalusia-10-piatti-tipici>
https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Montagne_della_Spagna
<https://www.murciaturistica.es/es/enogastronomia/#salto-6>
<https://www.chovi.com/es/blog/gastronomia/vino-murciano/>
<http://www.vinidispagna.com/pagina-do.cfm?id=10>
<https://www.andalusiapagna.com/vini-andalusi/>
<https://www.youtube.com/watch?v=LPQQO-44Lk>
<https://www.youtube.com/watch?v=2Xlvi-aNcsU>
<https://www.travel365.it/siviglia-cosa-mangiare.htm#churros-y-chocolate>



NETFLIX

Realizzato da:



Bellanca
Simone Pio



Bordonaro
Gabriella



Avvenanti
Maria Concetta



Baudo
Alessandro



Insalaco
Matteo

Lo que vamos a ver es:

el este de España



Aragón



Cataluña



Comunidad Valenciana

ARAGÓN

Aragón es una comunidad autónoma del noreste de España. Limita al norte con Francia, al este con Cataluña, al sur con Valencia y al oeste con Castilla-La Mancha, Castilla y León, La Rioja y Navarra. La capital es Zaragoza, que es también el centro habitado de la región. Las tres provincias en las que se divide Aragón son Zaragoza, Huesca y Teruel, que se articulan, a su vez, en 33 comarcas.

Desde el punto de vista orográfico, Aragón está delimitada tanto al norte como al mediodía por dos grandes cadenas montañosas, la de los Pirineos, al norte, que alcanza aquí sus máximas altitudes (Pico de Aneto) y la Ibérica, al sur. La parte central de la región, en cambio, está constituida por un valle principal, por algunos valles secundarios, y por una serie de sistemas montañosos mediante los cuales se suelda tanto con el pedestal pirenaico como con el ibérico. La red hidrográfica aragonesa está constituida principalmente por el Ebro y sus afluentes, procedentes tanto de los Pirineos como de la cordillera ibérica. Algunos ríos del sur de Aragón, como el Turia y el Mijares, desembocan en el Mediterráneo. El clima es de tipo mediterráneo subcontinental y presenta temperaturas medias con inviernos no demasiado fríos y veranos calurosos. Además el idioma oficial en esta región es el español, pero se habla también el aragonés, que es limitado en varias zonas.



PRODUCTOS TÍPICOS DE LA ZONA:

Trufa negra, setas y hongos

En la comunidad aragonesa crecen diversas setas que son muy utilizadas en la cocina. Entre ellas destaca el Robellón, el Boletus edulis, el champiñón, las setas de cardo y muchas más. Además Aragón tiene la suerte de ser la primera productora mundial de trufa negra.



Cebolla de Fuentes de Ebro

La Cebolla Fuentes de Ebro se caracteriza por tener un color externo blanco-paja, capas internas blancas y por su textura tierna y crocante. Es una cebolla suave, digestiva, de escaso picor y con ausencia.

Jamón de Teruel

El jamón de Teruel es uno de los productos más emblemáticos de Aragón y su producción alcanza unas cifras enormes. Posee un sabor peculiar y en los establecimientos de España se suele tomar en tapas o solo.



Los vinos más conocidos son:

el Cariñena



el Calatayud



el Somontano



Campo de Borja



RECETA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA :

Fritada aragonesa



INGREDIENTES

calabacines medianos
cebollas
patatas
lonchas de papada de tocino
pimientos verdes
sal
aceite

ELABORACIÓN

Trocea la cebolla y pon en una sartén a fuego fuerte hasta que esta comience a dorarse. Baja la intensidad del fuego y añade el pimiento, troceado del mismo modo. Trascorridos unos minutos pon el calabacín cortado a trozos pequeños y tapa la sartén. Corta las patatas y ponlas a dorar en otra sartén. Añade en la misma la papada de tocino cortada a tacos.

Finalmente mezcla el contenido de las dos sartenes y sírvelo en cada plato con una escurridera para que no quede un plato muy aceitoso.



INGREDIENTES

huevos
filetes de lomo de cerdo
longaniza
espárragos
dientes de ajo
perejil picado
Agua
Sal

Huevos al salmorejo aragonés



ELABORACIÓN

Pon a cocer las puntas de los espárragos en abundante agua con poca sal. Una vez estén tiernas, escúrrelas y ponlas a freír en una tartera de barro junto con los dientes de ajo picados y el perejil.

Antes de que tomen color, añade un poco del agua de la cocción de los espárragos y cuando comience a hervir escalfa los huevos, intercalando las puntas de aquellos para que queden separados.

Añade luego en cada plato un filete de lomo y dos trozos de longaniza, fritos de antemano. Sírvelos muy caliente.

CATALUÑA

Cataluña es una comunidad autónoma española, considerada nacionalidad histórica. Situada en el noreste de la península ibérica, limita al norte con Francia y Andorra, al oriente con el mar Mediterráneo, al sur con la Comunidad Valenciana y al occidente con Aragón.

La Cataluña está formada por las provincias de Barcelona, Gerona, Lérida y Tarragona y su capital es Barcelona. En esta región se encuentran los Pirineos, la formación montañosa que une la Península Ibérica con el territorio continental europeo y se encuentra al norte de Cataluña; una alternancia de elevaciones y llanuras paralelas a la costa mediterránea, llamado Sistema Mediterráneo Catalán y una depresión central, situada entre las anteriores, que configura el sector oriental del Valle del Ebro. La elevación más alta de Cataluña es el Pico de Estats.

La red hidrográfica catalana está formada por dos cuencas hidrográficas importantes, el del Ebro y el sistema de cuencas interiores de Cataluña, que desembocan todos en el Mediterráneo. También existe la cuenca del Garona que desemboca en el Océano Atlántico. Entre los ríos principales de Cataluña cabe citar: Fluidez, Ter, Llobregat, Francolí y Gaià.

El idioma castellano en Cataluña es uno de los idiomas oficiales de esta comunidad autónoma española, junto al catalán y al occitano en su variante aranese.



PRODUCTOS TÍPICOS DE LA ZONA:



Butifarra

La Butifarra es un tipo de salchicha y uno de los platos más importantes de la cocina catalana. La butifarra se basa en recetas antiguas, la salchicha romana, a base de carne de cerdo cruda y especias.



Fuet

El fuet es un embutido español, típico de la gastronomía catalana. Se trata de una salchicha seca de carne magra de cerdo, molida y sazonada con pimienta negra y sal que luego se embute en tripas de cerdo.

Manzana de Girona IGP

Manzana de Girona IGP Golden tiene un color amarillo verdoso con una pulpa blanca, aromática y muy jugosa. Red Delicious tiene una piel de color rojo brillante y pulpa blanca. La Gala tiene una piel bicolor con varias vetas, la pulpa es blanca. Finalmente, Granny Smith tiene un color verde intenso, una pulpa blanca y un sabor ligeramente ácido.



Los vinos más conocidos son:

Cava Palau Gazo Brut



Priorat



Clos Mogador



RECETA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA :

TORTILLA DE PATATAS

INGREDIENTES

Huevos
Patatas
Cebolla mediana
Aceite de oliva
Sal al gusto.

ELABORACIÓN

Pela y corta las patatas en rodajas. Haz lo mismo con la cebolla, solo que un poco más fina. Combina los dos ingredientes y agrega sal. Fríe a fuego medio durante unos 20 - 25 minutos. Escurre las patatas y la cebolla. Bate los huevos en un tazón grande. Añade las patatas y la cebolla y mezcla bien. Deja reposar durante 5 minutos. En una sartén vierte una cucharada de aceite y cuando esté caliente vierte la mezcla. Baja el fuego y cocina por 10 minutos. Voltea la tortilla usando un plato grande. Cocina por otros 10 minutos y sirve caliente.



CREMA CATALANA

INGREDIENTES

Leche
Yemas de huevo
Azúcar glas
Maicena
Canela

Cáscara de limón

ELABORACIÓN

En una cacerola a fuego medio, bate las yemas con $\frac{3}{4}$ del azúcar hasta que se mezclen por completo, haciendo que la mezcla quede espumosa. Agrega la rama de canela y el limón rallado. Vierte la leche y la maicena y retira inmediatamente del fuego. Retira la rama de canela y mezcla el compuesto en 4 moldes. Deja enfriar y luego coloca en la nevera durante al menos 2 - 3 horas. Espolvorea 1 cucharada de azúcar encima de cada crema y carameliza con un soplete.

COMUNIDAD VALENCIANA



La Comunidad Valenciana es una comunidad autónoma española situada en el este de la Península ibérica. Su territorio, con capital en Valencia, está situado en el este y sureste de la península ibérica. Está formada por las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, y limita al norte con Cataluña y Aragón, al oeste con Castilla la Mancha y Aragón, y al sur con la Región de Murcia. Las montañas ocupan la mayor parte de la Comunidad Valenciana y dejan solamente una estrecha franja litoral para las llanuras que, además, solo se ensanchan en el extremo norte (llanura de Vinaroz), en la Plana de Castellón, en la Huerta de Valencia y en el extremo sur (Vega Baja del Segura). En el resto de la costa, las montañas se encuentran a corta distancia de la línea litoral. La Comunidad Valenciana cuenta con varias islas e islotes, entre los que cabe destacar la Isla de Tabarca y las Islas Columbretes, que son estas últimas un conjunto de cuatro grupos de islas volcánicas. Entre los ríos más importantes de esta región se destacan el Segura que nace en Fuente Segura y el Júcar que nace en Ojuelos de Valdeminguete en Cuenca.

El idioma oficial es el español, pero también se habla el valenciano.

PRODUCTOS TÍPICOS DE LA ZONA:

El melón de Onteniente

Un melón único en el mundo. Tradicional de Onteniente, el conocido como el "melón de oro" es una variedad de esta fruta genéticamente diferente a cualquier otra; algo que se puede comprobar a simple vista es su color amarillo, su carne compacta y su sabor dulce y equilibrado.



Queso de servilleta

Entre los más representativos se encuentra el Queso de Servilleta: un queso fresco o curado, típico de la Costera de Ranes, que se realiza con leche de vaca, de oveja o una mezcla de ambas. Es muy importante en las mesas valencianas, y con marca de calidad desde el año 2008.



L'Arroz de Valencia DOP

El arroz de Valencia DOP es un arroz de la especie *Oryza sativa*, de las variedades Senia, Bahía y Bomba. La zona de producción del arroz de Valencia DOP se encuentra en las provincias de Alicante, Castellón y Valencia, en la Comunidad Valenciana, especialmente en los municipios de la zona que rodea el parque natural de la Albufera.



Los vinos más conocidos son:

Celler del Roure Safrà



El Sequè D.O.



Syrah D.O.



RECETA DE PLATOS TÍPICOS DE LA ZONA :

El Esgarraet

INGREDIENTES

pimientos rojos asados
bacalao inglés
dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Mojama u olivas negras para
acompañar o decorar
(opcional)



ELABORACIÓN

En primer lugar, desgarras en tiras el bacalao y los pimientos, y colocalos en una fuente. Riega el conjunto, generosamente, con aceite de oliva. Los ajos puede laminarlos o bien picarlos con cuchillo, a gusto de los comensales. Tras esto, lo añade a la fuente con el bacalao y los pimientos, y mezcla el conjunto. Tapa y deja reposar en la nevera unas cuantas horas, a ser posible, de un día para otro. Tras el reposo, ya ten nuestro esgarraet listo para su consumo. Decora con olivas negras, o bien, presenta acompañado con mojama.



ELABORACIÓN

Pon las chufas en un bol y cubrelas con agua. Escurre las chufas y echalas en la batidora, junto con el azúcar, la piel de limón y la canela. Tritura durante 10 segundos. Añade agua hasta cubrir la mezcla y mezcla durante 20 segundos. Cola utilizando un colador de malla fina y apreta bien la mezcla con la ayuda de una maza para escurrir bien el líquido. Pon la horchata en una jarra y reservalas en la nevera para tomarla bien fría.

Horchata de chufa

INGREDIENTES

chufas
azúcar
piel de limón
canela molida
agua fría

Sitografía:

Aragón

https://it.wikipedia.org/wiki/Aragona#Geografia_e_clima
<https://www.lazarola.com/blog/los-productos-tipicos-de-aragon-que-debes-probar-una-vez-en-la-vida/>
https://es.m.wikipedia.org/wiki/Cebolla_Fuentes_de_Ebro
<https://academiaaragonesadegastronomia.com/recetas-de-gastronomia-aragonesa/>

Cataluña

<https://es.wikipedia.org/wiki/Catalu%C3%B1a#Geograf%C3%ADa>
<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/manzana-de-girona-poma-de-girona-igp/>
<https://it.wikipedia.org/wiki/Botifarra>
<https://it.m.wikipedia.org/wiki/Fuet>
<https://www.xtrawine.com/it/zone/catalogna/30>
<https://ghilardiselezioni.com/it/regioni/spagna/priorat>
<http://www.closmogador.com>
<https://destinobarcellona.com/le-ricette-tradizionali-spagnole-e-catalane/>

Comunidad Valenciana

https://es.wikipedia.org/wiki/Comunidad_Valenciana
<https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/arroz-de-valencia-arros-de-valencia-dop/>
<https://www.bonviveur.es/recetas/esgarraet>
<https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/no-solo-paella-estas-13-mejores-recetas-cocina-valenciana>
<https://valencia.erasmus-spain.net/it/the-top-6-of-the-valencian-wines/>
<https://www.vivino.com/IT/it/celler-del-roure-sl-safra/w/5027716>

ESAMI DI QUALIFICA PROFESSIONALE PRESSO L'ISS "VIRGILIO"





LA TERRA E' LA NOSTRA CASA!

*Educazione Civica - Secondo Quadrimestre
Classi I A, I B, II A e II B I.P.S.E.O.A.
a cura della prof.ssa Marilina Pidone*

Perché ogni
anno
celebriamo
la Giornata
mondiale
della Terra?

22 Aprile

Giornata della Terra



Quando l'ultimo albero sarà
abbattuto, l'ultimo pesce
mangiato, e l'ultimo fiume
avvelenato, vi renderete conto
che non si può mangiare il denaro.

Proverbio indiano

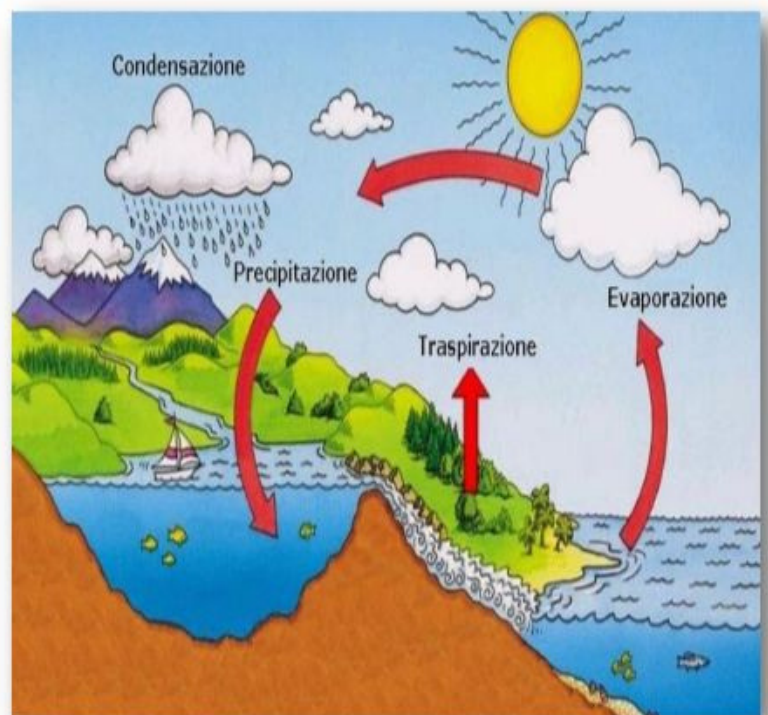
Perché ogni anno celebriamo la Giornata mondiale della Terra?



- ✓ La Giornata Mondiale della Terra della Nazioni Unite, in inglese Earth Day, si celebra il 22 aprile in più di 190 Paesi in tutto il mondo. È stata istituita nel 1970 negli Stati Uniti, con l'obiettivo di sensibilizzare la popolazione al problema ambientale, promuovendo azioni e comportamenti volti alla tutela del pianeta.
- ✓ È, infatti, necessario ed urgente *sensibilizzare* le nazioni all'importanza della conservazione delle risorse naturali del pianeta (sostituendo le fonti non rinnovabili con fonti di energia pulite), allo sviluppo di una «green economy» e di un sistema educativo ispirato alle tematiche ambientali e *responsabilizzare* ogni essere umano orientandolo verso forme di consumo sostenibile.
- ✓ Ogni anno la Giornata della Terra affronta un tema diverso. Per il 2022 il tema è stato “Investire nel nostro Pianeta”. Un chiaro invito che coinvolge tutti ad *assumere un comportamento responsabile nei confronti della casa comune di tutti gli esseri umani: la Terra*.

IL CICLO DELL'ACQUA

L'acqua è la sostanza maggiormente presente in natura ed è il solo composto che sul nostro pianeta si trova nei tre stati fisici della materia: solido (ghiaccio e neve), liquido (mari, laghi e fiumi) e gassoso (vapore acqueo). Il ciclo dell'acqua è l'insieme dei fenomeni per cui l'acqua passa dal mare all'atmosfera, raggiunge i continenti sotto forma di precipitazioni e ritorna nuovamente al mare. Questo grazie all'energia solare.



10 buoni motivi per bere l'acqua del rubinetto



1. Ha generalmente un buon sapore.
2. È sicura per la salute anche perché è sottoposta a controlli numerosi.
3. È sana e contiene una giusta quantità di sali necessari al nostro equilibrio idrico-salino.
4. È ecologica perché non comporta lo smaltimento di imballaggi di plastica e vetro.
5. È economica: una confezione da sei bottiglie di acqua minerale costa in media 2,50 euro; lo stesso quantitativo di acqua di rubinetto costa 1,4 centesimi: quasi 200 volte in meno!
6. Produce meno traffico, infatti non deve essere trasportata con i camion da una città all'altra per arrivare in negozio e a casa tua, riducendo traffico e inquinamento. L'imbottigliamento e il trasporto su gomma producono, infatti, elevate emissioni di CO₂.
7. È comoda e sempre disponibile al consumo, infatti la riserva di acqua non finisce mai e, quindi, non corri il rischio di rimanere senza.
8. È sempre fresca: se prendi l'abitudine di imbottigliare l'acqua e metterla in frigo, hai a disposizione una bevanda sempre fresca anche d'estate.
9. È gassata con facilità: utilizzando un gasatore, puoi rendere frizzante anche l'acqua di rubinetto, e scegliere il livello di gasatura che preferisci: leggermente frizzante, media o molto frizzante.
10. Nessun carico pesante: l'acqua di rubinetto evita di dover fare approvvigionamenti faticosi al supermercato, trasportando

Analisi dell'etichetta dell'acqua

Residuo fisso: 63,1 mg/l OLIGOMINERALE

Termine minimo di conservazione

Analisi chimico-fisica e batteriologica

Indicazioni per la raccolta differenziata
Modalità di conservazione

ACQUA MINERALE NATURALE OLIGOMINERALE

Geraci

Sporga a 1.500 mt. dalle Fonti di Pizzo Argentera nel Parco Naturale delle Madonie - Palermo
ITALIA

naturale

SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO ISO 9002

SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9002 - CERTI CERT. SOMPA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO
DIPARTIMENTO CHIMICA INORGANICA

Determinazioni chimico-fisiche

Temperatura alla sorgente	10,2°C
Residuo a 180°C	63,1 mg/l
Conducibilità	275 µmS/cm
Conducibilità elettrica alla sorgente (25°C)	10,1 mg/l
pH alla sorgente	6,3
Chloro alla sorgente	0,1 mg/l
Sol. minerali	esente

Composizione dei residui

NaCl	esente
Solfati	esente
Fosfati	esente
Alumini	esente
Calcio	esente
Magnesio	esente
Fluoro	esente
Cromo	esente
Stagno	esente
Nichel	esente
Rame	esente
Sodio	4,4 mg/l
Potassio	0,45 mg/l
Calcio	8,2 mg/l
Magnesio	1,4 mg/l
Manganese	2 microgrammi/l
Litio	0,2 microgrammi/l
Zinco	esente
Cobalto	esente
Ferro	0,2 mg/l
Cloro	0,05 mg/l
Solfati	19,0 mg/l
Nitro	1,2 mg/l
Nitrogeno	0,2 mg/l
Silice	10,2 mg/l
Anidride carbonica libera	11 mg/l

Palermo 12/11/2008

Indicare l'operazione da compiere in base alla modalità di conservazione

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO
ISTITUTO DI SCIENZE

Carica GERACI (sorgenti Pizzo Longo e Pizzotti-Caragattini) e TASCITA' (sorgenti Fontana di Fontana) - Palermo

QUALITÀ SALIENTI

Carica oligominerale naturale GERACI con azione efficace durante il viaggio (l'acidità naturale) - 99,999% acqua.

Normata con Decreto del Ministero della Sanità n. 2058 del 27/08/1964 e D.M. 20/05/1968

Industriata nelle stabilimenti di Geraci Siculo - Palermo
ITALIA

Contenuto 92 cl. e

8 009142 000109

Denominazione di vendita

Marchio

Volume

Codice a barre

Luogo di origine

Naturale o frizzante (aggiunta di anidride carbonica)

L'analisi delle acque minerali e di sorgente, da ripetere al massimo ogni 5 anni, viene svolta da un laboratorio universitario autorizzato dal Ministero della Salute e, in etichetta, ne viene anche indicata la data.

E che dire
di...
QUEL BENE
PREZIOSO
CHIAMATO
«ACQUA»?



Il nostro pianeta è coperto per il 70%
dall'acqua.



La Terra è, infatti, anche chiamata «Pianeta Azzurro» per via degli oceani e dei mari che occupano la sua superficie.

Il corpo di un essere umano
adulto è composto per circa
il 60% da acqua, mentre in
un neonato la percentuale
sale al 75% circa.





L'acqua è un composto chimico inorganico formato da due atomi di idrogeno e uno di ossigeno.

- è indispensabile per la vita;
- permette di svolgere numerose funzioni nel nostro corpo;
- viene introdotta con le bevande ma anche con i cibi, come verdura e frutta;
- viene eliminato con le urine, con il sudore e con la respirazione.

MICROPLASTICHE

Le plastiche, se non sono smaltite correttamente, possono raggiungere i corsi d'acqua e arrivare al mare: si stima che circa 75-80 milioni di tonnellate di plastica da imballaggio finiscano ogni anno nell'oceano.

Le plastiche costituiscono la maggior parte dei rifiuti marini, circa il 70% del totale e più del 90% dei rifiuti galleggianti.

Questi rifiuti sono pericolosi per i mammiferi marini, gli uccelli e i pesci, che possono cibarsene o rimanervi intrappolati, ma la maggior parte dei rifiuti plastici presenti nei mari non è visibile a occhio nudo.

Le microplastiche hanno dimensioni inferiori a 5 mm e possono essere facilmente trasportate dalle correnti marine e dai venti in qualsiasi parte del nostro pianeta.

La degradazione va dalle 4 settimane ai 500 anni, in base ai materiali. Alcuni materiali non si degradano mai.



Cosa si intende per impronta idrica?

La quantità di acqua consumata o inquinata nei processi di coltivazione, allevamento, acquacoltura e nella fase di trasformazione industriale.

Il 70% dell'acqua utilizzata sul nostro pianeta è consumata per l'agricoltura (i cui prodotti servono in gran parte a nutrire gli animali da allevamento) e la zootecnia, il 22% per l'industria e l'8% per il consumo domestico.

Perché i legumi sono alleati dell'ambiente?

Perché hanno una bassa impronta idrica. Questa loro caratteristica è importantissima: entro il 2030 potremmo affrontare una carenza idrica globale del 40% e l'acqua potrebbe diventare causa di guerre. La quantità di acqua richiesta per coltivare i legumi è nettamente inferiore rispetto a quella necessaria a produrre proteine animali. (Fonte: ONU)

Per produrre un pomodoro occorrono circa 13 litri di acqua, per produrre un hamburger ne occorrono circa 2400 litri.

Impariamo a non sprecare l'acqua, il nostro «oro blu»

Attualmente, il consumo medio giornaliero di acqua a persona è di 236 litri.

Utilizza l'acqua con cui hai lavato frutta e verdura per innaffiare le piante, a cui fornirai un buon apporto di sali minerali!

Quando lavi i piatti, usa una bacinella possibilmente piena di acqua di cottura, che ha un alto potere sgrassante e detergente!

Chiama l'idraulico se noti perdite di acqua in casa!

Preferisci la doccia al bagno e chiudi l'acqua mentre ti insaponi!

Chiudi l'acqua mentre lavi i denti ed usa un bicchiere per risciacquarli!

Usa lavatrice e lavastoviglie a pieno carico!



AGENDA 2030

Quali obiettivi per l'ACQUA?



6 ACQUA PULITA
E IGIENE



Acqua pulita e servizi igienico sanitari

Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie.

14 LA VITA
SOTT'ACQUA



Vita sott'acqua

Conservare e gestire in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile.

UN VIAGGIO D'ISTRUZIONE

ALL'INSEGNA DELLA VOGLIA DI VIVERE

Finalmente, dopo due anni di sospensione delle attività esterne dovuto all'emergenza sanitaria, si ritorna a parlare di viaggi d'istruzione. Quest'anno ho voluto mantenere una promessa che avevo fatto ai miei alunni durante questo periodo di lockdown, ossia quello di accompagnarli a Palermo ad assistere dal vivo all'esecuzione di uno spettacolo presso il teatro Massimo.



I viaggi d'istruzione non sono solo un momento di svago e di aggregazione, ma rappresentano anche un'attività didattica alternativa rispetto a quelle tradizionali, in quanto si prefigurano come arricchimento dell'offerta formativa sia sul piano culturale, che sul piano umano e sociale. Studiare il teatro sui libri è importante, ma assistere ad una rappresentazione dal vivo è a mio parere, fondamentale per poterne cogliere il fascino.

In particolare, lo spettacolo a cui abbiamo assistito è stata la rappresentazione de "Le allegre comari di Falstaff", ispirato liberamente alle commedie di William Shakespeare (Enrico IV, Enrico V e le allegre Comari di Windsor) e all'opera lirica di Giuseppe Verdi (Falstaff), come anche ad altri testi della cultura teatrale, grottesca, ironica e tragica.

Il tema principale dello spettacolo è la "gioia di vivere": sicuramente più difficile da rappresentare e, forse anche meno interessante, rispetto alle grandi tragedie, l'ironia è sempre "acida" poiché ridere è sempre dissacrare, prendere in giro, mettere in ridicolo. Falstaff ci richiama a vivere senza prendersi troppo sul serio, ci invita ad affrontare i momenti di sconforto in maniera leggera e a superare i pregiudizi.





In occasione di questo viaggio, abbiamo fatto conoscere ai ragazzi anche il tradizionale teatro dell'opera dei pupi, riconosciuto dall'UNESCO come capolavoro del patrimonio orale e immateriale dell'umanità.



Nei locali dell'Associazione figli d'arte di Mimmo Cuticchio, abbiamo potuto ammirare le tecniche tradizionali utilizzate per la realizzazione dei pupi, rimasta inalterata dalla prima metà dell'800.

Infine, il nostro viaggio si è concluso con la visita della maestosa Cattedrale di Palermo, principale luogo di culto della città e nella quale si mescolano e si alternano numerosi stili, da quelli neoclassici, a quelli barocco e poi gotico.

I ragazzi hanno accolto, sin dall'inizio, con interesse ed entusiasmo l'iniziativa che ha visto coinvolti le classi II A, II B e III A IPSEOA e la classe II A IPSARS, i quali sono rimasti particolarmente affascinati dall'eleganza e dal fascino del teatro Massimo.

I docenti accompagnatori sono stati: Calà Enza, Fasino Antonella, Diliberto Lia, Piazza Maria Concetta, Noto Luisa, Palumbo Paolo Samuele, ai quali va il mio personale ringraziamento per la disponibilità e l'aiuto che mi hanno dato nell'organizzazione e nella realizzazione di questa splendida iniziativa.

LENZUOLIAMO IL VIRGILIO.

23 MAGGIO 2022

".QUEST'ANNO, PER RICORDARE I 30 ANNI DALLA SCOMPARSА DEL GIUDICE GIOVANNI FALCONE, LA NOSTRA SCUOLA "IL VIRGILIO" HA VOLUTO ADERIRE CON GRANDE VOLONTÀ E SOSTEGNO ALL'INIZIATIVA: "LENZUOLIAMO IL VIRGILIO", CON IL FINE DI RICORDARE LE VITTIME DI MAFIA CHE HANNO PERSO LA VITA. IN QUESTO GIORNO COSÌ RILEVANTE, NOI ALUNNI DEI LICEI E DEI PROFESSIONALI SENTIAMO DI ESSERE GIOVANI CHE NON VOGLIONO DIMENTICARE CHI CON TANTA FORZA E CORAGGIO HA SAPUTO DIRE DI "NO!" ALLA MAFIA, PER QUESTO ABBIAMO PARTECIPATO CON TANTA DEDIZIONE E TANTA COMMOZIONE ALL'EVENTO CHE SI È TENUTO NEL CORTILE DELLA SCUOLA. DOVE, DOPO LA LETTURA DEL DISCORSO CHE IL GIUDICE BORSSELLINO HA FATTO DOPO LA MORTE DEL CARO AMICO E COLLEGA GIOVANNI FALCONE, HA FATTO SEGUITO UN LUNGO MINUTO DI SILENZIO CORREDATO DA UN LUNGO APPLAUSO. A SEGUIRE ABBIAMO SROTOLATO DALLE FINESTRE DEI DUE PIANI DELLA SCUOLA I LENZUOLI CHE RAFFIGURAVANO I VOLTI E I PENSIERI DI ALCUNE DELLE VITTIME DI COSA NOSTRA. QUEST'ANNO IL 23 MAGGIO NON È STATO UN RITUALE STERILE MA UN GIORNO VISSUTO NELLA CONSAPEVOLEZZA CHE IL FUTURO POGGIA SU GAMBE SOLIDE E SCHIENE DRITTE!



progetto grafico a cura di: Valenza Francesca

23 MAGGIO 2022

GIORNO DELLA MEMORIA ALL'ISS
VIRGILIO DI MUSSOMELI

“In MOTO” con te verso la LEGALITA’

Gli alunni dei LICEI CLASSICO, SCIENTIFICO e LINGUISTICO, hanno riflettuto sul sacrificio delle moltissime vittime innocenti di mafia. Tra queste ci si è soffermati su Lillo Zucchetto, poliziotto di origini sutesesi, al quale, peraltro, è stato intitolato qualche anno fa l'Auditorium del nostro Istituto. Lillo, era proprio come PIF lo descrive, un poliziotto vicino al popolo, che viveva il suo lavoro per strada, sulla sua moto. Viveva, dunque, la sua missione con grande entusiasmo e dinamismo. Da queste riflessioni è nata, appunto, l'idea di raffigurare sul lenzuolo il nostro amico poliziotto, con l'espressione sorridente che lo contraddistingueva ed anche a bordo di quella moto, sulla cui sella molte volte salì anche insieme al Commissario Ninni Cassarà. Su quella “moto” vogliamo salire anche noi e non scendere più, percorrendo sempre nel suo ricordo, e nel ricordo di tutte le vittime innocenti di mafia, la strada che porta alla LEGALITA’. Mai più fermi, ma sempre “in moto” con te verso un unico obiettivo! Grazie Lillo!



23 MAGGIO 2022

GIORNO DELLA MEMORIA ALL'ISS

SEGUIAMO IL VOSTRO ESEMPIO:
SCATENIAMOCI

VIRGILIO DI MUSSOMELI

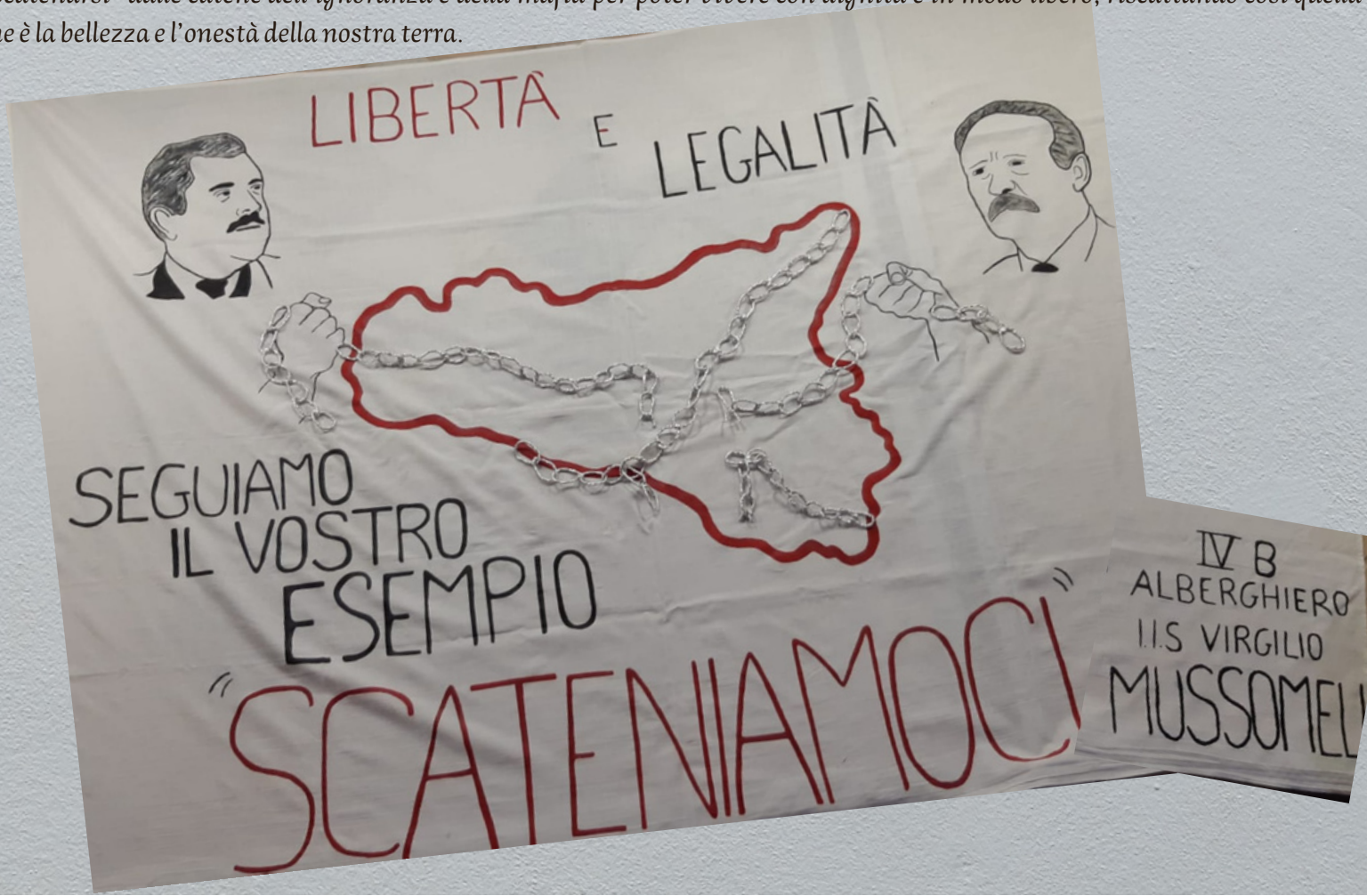
Gli alunni della classe IVB indirizzo Alberghiero dell'Istituto Virgilio di Mussomeli hanno elaborato un percorso di riflessione sulla tematica che riguarda il ricordo delle vittime innocenti delle mafie e sulla legalità.

In seguito al dibattito avviato in classe e dall'unione di tutte le idee che sono emerse, è stato pensato un disegno che ha al proprio centro la nostra terra, sopra la quale vegliano le figure dei due magistrati Paolo Borsellino e Giovanni Falcone. Sono state messe in evidenza le loro mani impegnate in una lotta costante contro la criminalità organizzata mafiosa che ha tolto loro la vita. I loro pugni sono stretti intorno alle catene che della paura, dell'omertà, della mafia e, facendo breccia in quello che sembrava un sistema inespugnabile, hanno fornito al popolo siciliano la possibilità di liberarsi da tutti quei mali che hanno reso fradicia la nostra terra.

Il grido che si alza dai cuori dei nostri alunni, sensibili all'argomento, è proprio quello che è stato tradotto nel motto dell'elaborato: SEGUIAMO IL VOSTRO ESEMPIO: SCATENIAMOCI, a voler indicare che, seguendo l'esempio dei due magistrati, tutti noi dobbiamo liberarci da quella che è la paura della mafia e lottare contro quel male che è costato la vita a molte vittime innocenti.

Il compito delle nuove generazioni è quello di SCATENARSI per creare una nuova era che segua il percorso iniziato da quelle vittime che hanno affrontato una grande minaccia con la consapevolezza anche di poter perdere la vita. Il loro esempio è stato fondamentale per permettere di unire il grido di tutti i siciliani, un grido che dice NO alla mafia, un grido che è testimonianza di quei semi che le nuove generazioni stanno cogliendo, opponendosi a tutto ciò che illecitamente ha sempre voluto governare le vite dei cittadini onesti.

"Scatenarsi" dalle catene dell'ignoranza e della mafia per poter vivere con dignità e in modo libero, riscattando così quella che è la bellezza e l'onestà della nostra terra.



23 MAGGIO 2022

GIORNO DELLA MEMORIA ALL'IISS

VIRGILIO DI MUSSOMELI

I VOSTRI CUORI NEI NOSTRI BATTITI

Gli alunni delle classi IV A Alberghiero e IV B Agrario dell'IIS "Virgilio" di Mussomeli hanno aderito con grande entusiasmo all'iniziativa proposta per il trentennale delle stragi di Capaci e di via d'Amelio,

LE MEMORIE DI TUTTI, proposta dal Ministero dell'Istruzione in collaborazione con la Fondazione Falcone. Il lenzuolo realizzato dagli alunni rappresenta una Sicilia in bianco e nero con dei cuori rossi per ogni provincia. Sotto ogni cuore il nome di una vittima di mafia. Il pannello non concentra l'attenzione sul ricordo e sulla memoria di uno dei caduti nella lotta alle mafie, ma, volutamente, ha lo scopo di creare un effetto visivo d'impatto in cui la molteplicità dei cuori metta in evidenza la molteplicità della violenza perpetrata dalle cosche mafiose, focalizzando l'attenzione soprattutto sulla risonanza che le vittime innocenti delle mafie possano avere tra la gente e tra chi rinnega e ripudia ogni forma di violenza.

Non è stato possibile, per logiche ragioni, inserire tutti i nomi, e anche questo elemento è servito come momento di profonda riflessione: prendere coscienza dell'immane brutalità che la mafia produce. L'immagine ritratta nel lenzuolo rappresenta la sintesi di un percorso più ampio che, partendo da una disamina attenta di alcune vittime di mafia nelle diverse province della nostra Sicilia, vuole riflettere sul valore profondo che queste figure rappresentano per l'intera comunità e per i giovani in particolare. Il titolo dell'opera, I vostri cuori nei nostri battiti, vuole fungere da monito, ma anche da grido di speranza: un monito per chi ha spezzato giovani vite che si sono spese fino al sacrificio estremo per il bene comune; un monito per chi crede che il tempo cancelli il male dimenticando la forza che si cela nel ricordo e nella memoria, un monito per chi vuole alimentare battiti di paura e timore con l'intimidazione e la violenza. Un grido di speranza invece si alza forte dai nomi delle vittime e dalla loro vita come esempio, dai cuori di chi opera con coscienza e altruismo e dai battiti di chi crede nei veri valori e nella speranza per un futuro migliore.





L'ARTISTA



**DEL
MESE**

UN GIRO IN SPAGNA

Realizzato da: Lo Nardo
Eleonora IV B IPSEOA

Realizzato da: Provenzano
Maria Chiara IV B IPSEOA



DUE ESEMPI DA SEGUIRE



Realizzato da: Provenzano
Maria Chiara IV B IPSEOA



**RICETTARIO
LINGUISTICO**

ROSELLINE SANTA RITA

INGREDIENTI

500 g farina per pizza
100 g strutto 100 g zucchero
7 g lievito di birra disidratato
1 uovo
semi di ½ bacca di vaniglia
100 ml latte
50 ml acqua tiepida
pizzico di sale
per finire:
1 uovo
semi di sesamo



© luca grasso - www.fotocibiamo.com

PROCEDIMENTO:

Fate sciogliere nel latte tiepido il lievito.

Nella ciotola dell'impastatrice mettete la farina, lo zucchero, lo strutto, l'uovo, i semi di vaniglia e il latte con il lievito. Iniziate ad impastare a bassa velocità in modo da amalgamare tutti gli ingredienti ed aggiungete prima l'acqua ed infine il sale. Aumentate la velocità dell'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, ci vorranno circa 20 minuti. Trasferite l'impasto sulla spianatoia, date forma tonda ripiegando la pasta verso il basso e riponetelo in una ciotola. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 1 ora. Riprendete l'impasto, dividetelo in 10 porzioni quindi da ognuna formate un salsicciotto lungo poco meno di 30 cm quindi arrotolate ogni salsicciotto su se stesso a formare una chiocciola. Non stringete troppo i giri della chiocciola altrimenti la pasta si strapperà durante la lievitazione.

Riponete tutte le chioccioline su una teglia coperta di carta forno distanziate tra loro. Coprite con pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio (la mia cucina è calda e sono raddoppiate in un'ora). Riprendete la teglia con le chioccioline, spennellatele con l'uovo leggermente sbattuto. Ora prendete delle forbici e fate dei piccoli taglietti lungo le spire delle vostre chioccioline. Cospargete di semi di sesamo e cuocete in forno già caldo a 180°C per 20-25 minuti, devono essere ben dorate in superficie.

Sfornate e fate raffreddare su una gratella.

ROSELLINE SANTA RITA



PROCEDIMENTO

fati squagliari ni lu latti lu lievitu intra nampastatrici la farina lu zuccaru la sugna l'uovu la vaniglia e lu latti cu lu lievitu. Incuminciati a mpastari a vascia velocità in maniera da ammiscari tutti li ingredienti e ammiscari giacqua e lu sali. Aumentati la velocità di li mpastatrici dopu ca l'impasto è liscio e bellu compactu. Purtari lu mpasta ncapu na spianatoia e ripiegari lu mpasto versu lu bas e mittitulu intra na ciotola. Cummoglia cu na pezza e lassalu lievitari pi nura. Arripiglia l'impastu e spartilu in 10 parti e di ogni parti allongalu e formanu salsicciotto menu di 30cm quindi arrotelatila e formati chiocciola. nun stringiti troppu forti i giri di la chiocciola sennò la pasta si strazza durante la lievitazioni. Dopu la lievitazioni mittitili tutti intra na figlia. ripigliati la tiglia cu li rosellini spennellatili cu l'uovu sbattutu ora pigliati li forbici e fate dei piccoli tagli luongu li spini di li vostri rossellini. Cospargiti di semi di sesamo e cuociti in fornu callo pi 20 25 minuti Anna a esseri belli dorati ncapu sfornatili e fatili allifriddari

MACCO DI FAVE

Ingredienti

500 gr. fave secche
1 cipolla
2 carote
1 costa di sedano
1 mazzetto di finocchietto
selvatico
olio d'oliva
sale
pepe



PROCEDIMENTO:

La sera prima, **sciacquate le fave secche** e mettetele in una grande ciotola piena d'acqua. Nell'arco della notte, le fave si idrateranno raddoppiando il proprio volume. Se volete **preparare il macco senza l'ammollo...** si può fare ma le fave saranno più dure e la cottura più lunga

Il giorno seguente, mettetle le fave secche **in una pentola capiente**, copritele con abbondante acqua, aggiungete **un ciuffo di finocchietto** e cuocetele. Non appena l'acqua prenderà bollore, si formerà della schiuma in superficie, toglietela con la schiumarola. Cuocete le fave per 2-3 ore a fiamma bassa senza sale fino a quando non saranno cotte.

Quando le fave saranno cotte, . In una pentola versate un giro generoso d'olio d'oliva e aggiungetevi il trito di cipolla, carota e sedano. Lasciate soffriggere a fiamma bassa. Tritate un ciuffetto di finocchietto crudo e aggiungete anch'esso al soffritto. Non appena il soffritto comincerà ad appassire, aggiungete le fave sgocciolate e lasciatele insaporire un paio di minuti nel soffritto.

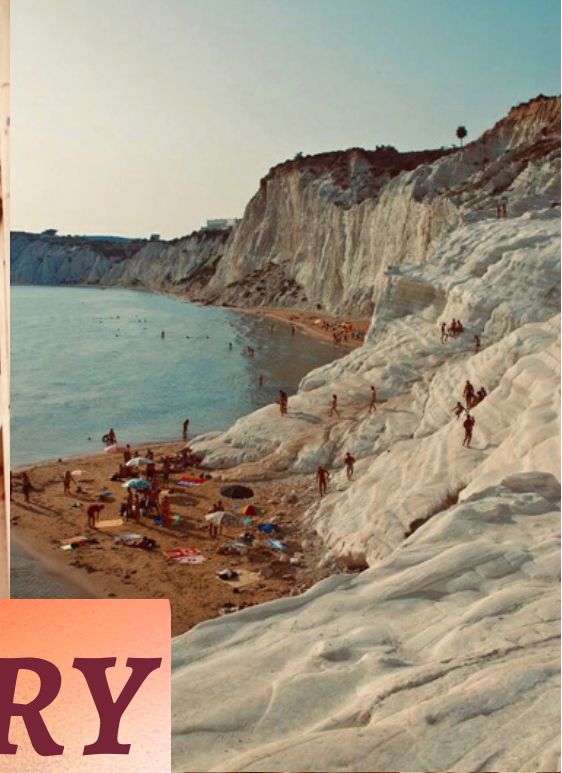
Aggiungete l'acqua di cottura delle fave, il **sale** e **cuocete per un'altra ora** circa. Trascorso questo tempo il vostro macco di fave sarà pronto e non dovrete fare altro che aggiungere la **pasta** e cuocerla! Servite con un filo d'olio a crudo e una macinata di pepe nero.

MACCO DI FAVE

PROCEDIMENTO

la sera prima sciacquari li favi ricchi e mittili intra na ciotola ranni. china d'acqua ni l'arco di la notti li favi si idrateranno raddoppiannu lu proprio volumi. Se vuliti preparari lu maccu senza l'ammollu si po fari ma li favi sarannu chiu duri . Lu iurnu dopu mittiti li favi sicchi intar na pignata commigliatili cu assà acqua aggiungiti nu ciuffu di finucchietto e cucinatili. Appena l'acqua vuddi si forma na scumazza livatila cu la scumarola. cuciti li favi per 2 zuri a fiamma vasca senza lu sali sino a quannu non si cuocinu quannu li favi su cuotti intra na pignata mettiti l'uogliu na cipudda na carota e lu sedano.Lassati soffrire afiamma vasca.tritati un ciuffetto di finucchiu crudo e aggiungiri li favi lassatili nsapuriri intra lu soffrittu .Mittitici l'acqua di cuttiura di li favi e lu sali cuciti pi nantra ura . Dopu lu tiempu trascorsu lu maccu di li favi sarà prontu aggiungitici la pasta e cucitila sirvitilu cu lu film d'ugliu a crudo e lu pipi niuru bmacinatu





DISCOVERY



SICILY



SIAMO LEGGENDA!

III PARTE

IL SALVATAGGIO MIRACOLOSO

Un giorno Francesco Bonanno, principe di Cattolica Eraclea, si trovò nelle contrade di Mussomeli per dare la caccia, in qualità di vicario del vicerè, al temibile bandito Francesco Sferlazzo di Grotte (XVIII sec.). Viene colto di sorpresa, insieme ai suoi soldati, da una pioggia torrenziale che li stava trascinando nel torrente. In quell'istante il viandante implorò la Maria SS., per ottenere la grazia di avere salva la vita. Le acque si calmarono all'istante, il livello del torrente si abbassò e l'uomo si ritrovò nel terreno solido! Risparmiato dalla morte il Bonanno fece costruire, accanto al luogo del salvataggio, una chiesa dedicandola alla Madonna Santissima delle Grazie. Nel luogo sacro precedentemente c'era una nicchia con l'immagine della Madonna, San Michele e San Filippo. Qui si incrociavano le strade (vanelle) che portavano i viandanti alla fiera di San Michele a Caltanissetta e a quella di San Filippo ad Agira. Era abitudine dei viandanti rivolgere una preghiera alla Madonna per proteggerli dal viaggio e per fare andare a buon fine il commercio di animali. La chiesa venne inaugurata nel 1735 (Sorge) e lì venne esposta la pietra con l'immagine di Maria. La devozione dei fedeli è cresciuta di anno in anno e la terza domenica di maggio si festeggia con solennità la Madonna delle Vanelle! Anzi, la ricorrenza è divenuta anche una delle più liete festività locali. Un tempo c'era anche l'abitudine tra i ragazzi di scambiarsi le promesse di restare compari per tutta la vita! «Pilu, piliddu vattinni a lu mari, ppi trentatri anni arristamu cumpari!»



LA LEGGENDA DELLA MADONNA DI LIVIGNI

Una larga messe di grazie elargiva la Madonna delle Vanelle. Un giorno si presentò al cospetto della Santa Pietra, nella chiesa della Madonna delle Vanelle di Mussomeli, un agricoltore di Cammarata, venuto assieme alla figlia sordomuta a dorso di una mula. Ma il miracolo della favella, richiesto con mille preghiere, non avvenne e, delusi, padre e figlia, intrapresero la via del ritorno, seguendo la trazzera che congiunge Mussomeli a Cammarata. Erano arrivati in contrada Germano quando improvvisamente la mula si accasciò al suolo, perdendo la vita. L'agricoltore, doppiamente deluso per il mancato miracolo e per la perdita dell'animale si accinse a proseguire il lungo cammino per raggiungere il suo paese natio. Erano trascorsi pochi istanti, quando avvenne il doppio evento prodigioso. La giovane si voltò per guardare la mula, ormai morta. Ma ecco vederla alzare e gridare «Papà, la mula è viva!». La notizia si diffuse immediatamente a Mussomeli e nei vicini. Sul posto del prodigio, venne costruita una chiesetta, dedicata alla «Madonna di Li Vigni», anche perchè la zona veniva coltivata a viti. La festa, con massiccia partecipazione di fedeli, veniva annualmente celebrata la domenica successiva a quella della Madonna delle Vanelle. Ad iniziativa del compianto Prof. Angelo Barba, è stata ripristinata la festa della Madonna delle Vigne, con larga partecipazione di fedeli.



IL PETRAPPAGOLO CON IL PALO NEL SEDERE

Per i forestieri, i Mussomelesi sono i degni «figli di Petrappagolo», nume tutelare, inteso in senso dispregiativo. Sicchè figli di Petrappagolo equivale a «rimbambiti»! Nel 1635, don Ottavio Lanza Barresi, conte di Mussomeli, fece venire da Catania una statua di Nettuno, con quattro leoni sul basamento, in marmo bianco, che venne collocata al centro della fontana, ubicata nel largo esistente davanti al palazzo di Casa Trabia. Grande fu la meraviglia della gente del luogo quando vide troneggiare, al centro della piazza, la imponente statua di Nettuno, dalla barba fluente. I più ingenui e i più ignoranti si chiedevano chi fosse il personaggio e dagli stessi considerato un protettore, un «padre». E poichè il «padre» era di «pietra» lo chiamarono col nomignolo di «Patri-petra». La povera gente, facendo baldoria, chiedeva al bianco Nettuno col tridente in mano di esaudire i suoi desideri. E nell'implorarlo diceva in coro: «Patri-petra, appagalo!» A furia di ripetere, per semplicità o per dabbenaggine la statua acquistò la denominazione di «Petrappagolo», con evidente significato di stoltezza. Fin qui, le cose procedettero alla meno peggio! Esse peggiorarono sempre per il fanatismo dei soliti scemi, per eccesso di entusiasmo e ad opera di un certo Tarallo (Taraddu, in dialetto, significa demente). Quest'ultimo, nel tentativo di abbracciare la statua, la fece precipitare a terra! Immediatamente essa venne nuovamente collocata sul piedistallo. Ma, essendo una gamba andata in frantumi, venne retta mediante l'ausilio di un palo di ferro, avente funzione di sostegno, che gli fu conficcato nel sedere! Da ciò deriva la definizione di «Petrappagolo cu lu palu 'nculu!» usata dai mussomelesi per indicare l'atteggiamento stolto di qualche compaesano!



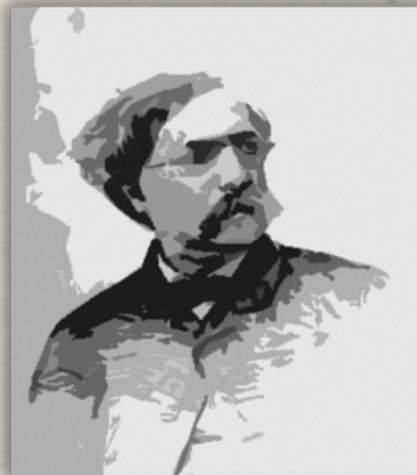
I SIGARI DI GARIBALDI

I sigari, ordinariamente, sono destinati ad essere fumati. Ma, non tutti: quelli di Giuseppe Garibaldi, donati ad alcuni giovani di Mussomeli, vennero ammirati, fatti vedere agli amici, esposti in bacheca, a mo' di reliquie. Era l'anno 1861. Il generale Garibaldi percorreva la Sicilia al grido di Roma o morte, nell'intento di reclutare volontari per la causa nazionale. A Mussomeli si distingueva un gruppo di patrioti che si era messo in luce fin dal 1848. Al passaggio di Giuseppe Garibaldi e di tremila Camice Rosse da Villalba, i più ardimentosi mussomelesi, nei cuori dei quali forte ardeva l'amore per la Patria, raggiunsero nottetempo il generale nell'allora Casina dei Palmieri. Lì vennero ricevuti da Garibaldi che li riscaldò ulteriormente di amore italico e donando loro dei sigari. Intanto, i genitori preoccupati li raggiunsero e li dissuasero ad arruolarsi. I giovani, intrapresero a malincuore la via del ritorno, tenendo amorevolmente i sigari tra le mani. Della sosta a Villalba dell'Eroe dei due Mondi resta il ricordo tangibile di una lapide marmorea. Dei sigari, qualcuno asserisce che qualche esemplare esiste ancora, ben conservato, in talune case patrizie.



IL DESIDERIO DI ANNA ALSOP DI MORIRE A MUSSOMELI

Anna Alsop, inglese, vedova di Paolo Emiliani Giudici (1812-1872), viveva nella sua terra natale nel ricordo del marito patriota, letterato e pensatore di fama internazionale. Maturava in lei il desiderio di passare gli ultimi anni della sua vita in Sicilia e, specificamente, in Mussomeli, paese natio del Giudici. Venduti tutti i suoi beni, iniziò il viaggio per l'Italia, in compagnia del medico personale, del tesoriere, del maggiordomo e della servitù. Ma, in una camera d'albergo di Parigi, improvvisamente morì, per avvelenamento dovuto ad arsenico. Resta nel mistero la repentina scomparsa della Alsop. Chi avrebbe avuto interesse a sopprimerla? Forse i parenti inglesi? O il tesoriere di concerto col medico personale? Oppure i parenti siciliani? Gli anziani cittadini di Mussomeli ed i Soci del locale Circolo Trabia-Emiliani Giudici, fino agli inizi del presente secolo, hanno sentito, tradizionalmente, narrare che dei parenti Giudici si fossero recati incontro alla vedova, che veniva stracarica di sterline e di gioielli. Ma loro non riuscirono ad incontrarla, anche perchè, nel frattempo, l'arsenico l'aveva fatta cessare di vivere. Intanto il vistoso tesoro, i bagagli, i manoscritti inediti del marito, non si trovarono, confermando un viaggio da leggenda a tinte gialle!



LE MONETE DI GIUFÀ

Anche Mussomeli aveva il suo Giufà! Quello locale abitava nel quartiere Fuori Le Mura. Si trattava di un uomo allampanato, scemo, lento nei riflessi. Esercitava il mestiere di manovale, svolgendo i lavori più pesanti. Proprio per il trasporto della sabbia, del pietrame e dell'acqua lo aveva assunto, assieme a molti altri operai, l'architetto Girolamo Signorino da Acquaviva Platani nell'opera di ristrutturazione dei locali a pianoterra del Palazzo Trabia, offerti gratuitamente in uso al Circolo «Trabia-Emiliani Giudici». Era l'anno 1898. I due circoli «Manfredonico» e «Giudici» si erano fusi assumendo appunto la dominazione di «Circolo Trabia-Emiliani Giudici», che ancora oggi possiede. Il Signorino aveva l'incarico di trasformare i depositi di formaggio in locali sociali. A lui si deve la realizzazione del Salone delle Feste. Un giorno dalle tasche del Signorino caddero delle monete sulla sabbia. Giufà, con la pala che aveva in mano, provvide a coprirle ed a mettersele in tasca non appena restò inosservato. Non appena fu a casa, raccontò l'accaduto alla mamma sua, la quale, onestissima, invitò il figlio alla restituzione. Giufà, non appena fu di nuovo al circolo, chiese all'architetto Signorino se fosse propenso ad accettare del denaro da parte di un povero. Al che Signorino, indispettito, rispose: «Ma che discorsi son questi! Non accetto per niente denaro dai poveri» e, per di più, lo mandò al diavolo. Giufà si ritenne, quindi, autorizzato a tenere per sé il denaro di Signorino e, subentrando in lui un pizzico di spavalderia, raccontò alle persone che incontrava l'accaduto, che in breve tempo divenne di dominio pubblico.



TRADIZIONE

&

CULTURA



Realizzazione a cura
della Prof.ssa Genco
Russo Anna

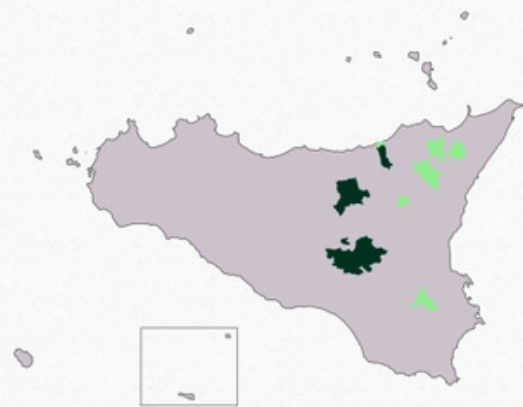
I dialetti gallo-italici in Sicilia

L'origine

I dialetti gallo-italici si differenziano dal siciliano per caratteristiche fonetiche, morfologiche e lessicali.

La loro origine risale ai tempi della dominazione normanna e sveva della Sicilia, dall' XI al XIII secolo, quando fu favorita l'immigrazione dei coloni provenienti dall'Italia settentrionale per ricostruire e ripopolare paesi e contrade sconvolte dalle guerre.

Vi si insediarono con la loro cultura e la loro lingua, che in alcune contrade divenne predominante. Le aree di provenienza erano soprattutto la Lombardia, il Piemonte e l'antica Gallia Cisalpina, da qui la definizione di gallo-italico e la relativa somiglianza con il francese. In Aidone hanno favorito la conservazione del dialetto per molti secoli, poi l'esigenza di comunicare ed effettuare scambi ha favorito il suo avvicinamento al siciliano.



Le caratteristiche

Ciò che differenzia principalmente i dialetti gallo-italici dall'italiano sono le seguenti caratteristiche:

- **La mutola**, una vocale indistinta, quasi muta, ma della quale si percepisce lo spazio e l'intensità. La frequenza della mutola, in fine di parola, la fa sembrare tronca e l'etimologia popolare da sempre ne ha attribuito l'origine al francese. Questo è ancor più vero nell'aidonese dove si può dire che non esista parola che non presenti almeno una mutola; alcune ne presentano un numero tale da rendere la parola scritta quasi illeggibile.
- **Il troncamento dell'infinito verbale**, una delle caratteristiche che fanno somigliare di più i dialetti al francese. La forma dell'infinito dei verbi è sempre e comunque tronca.
- **L'ipercorrettismo**, un esagerato adeguamento alla lingua dominante. Ad esempio: la c o cc palatale (suono di cibo, ceci) derivata dal latino pl /cl, ad es.: cciov' r, ccioviri, cciov, contro il siciliano chjoviri e l'italiano piovere; ccio', ciov', contro chiovu e chiodo.



Aidone

Ad Aidone, un comune italiano di 4233 abitanti del libero consorzio comunale di Enna, si parla un dialetto che da sempre è suonato estraneo all'orecchio dei siciliani; già i primi studiosi che si occuparono di storia siciliana evidenziarono la parlata peculiare di questi paesi e la misero in relazione con la loro origine lombarda che affonda le sue radici nella conquista normanna della Sicilia.

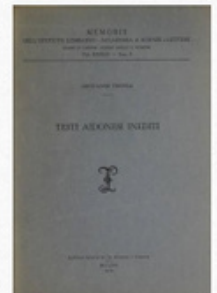
Nel tempo questi dialetti sono stati definiti lombardo-siculi, gallo-romanzi, gallo-siculi e infine gallo-italici di Sicilia per distinguerli dai gallo-italici settentrionali.

In Aidone, già dagli inizi del secolo scorso il gallo-italico, è stato visto come un elemento di inferiorità perché rendeva difficoltosi i rapporti con i paesi vicini. Fin da allora il vernacolo conviveva con una forma sicilianizzata, che pian piano ha sopraffatto la forma antica. Gli Aidonesi sono stati bilingui per necessità e poi trilingui con l'affermarsi dell'italiano. Oggi sono vi sono pochissimi parlanti, ma sono tuttavia rimasti i testi scritti dei poeti Vincenzo Cordova, Francesco Consoli e Antonino Ranfaldi.



Poesia aidonese

Vincenzo Cordova scrisse poesie in italiano, in siciliano, in **dialetto gallo-italico aidonese** e nella forma sicilianizzata dell'aidonese. Le sue poesie erano tanto famose che i suoi contemporanei le memorizzavano e spesso le trascrivevano. Lui li fissò in un quadernetto di 175 pagine, sotto il titolo "Affari personali. Versi italo francolombardi". Il quadernetto è conservato nella Biblioteca Comunale di Aidone.



«P' fè na puisia aidunisa
sau ggh' n' vo nto pignattingh
fucusita divira ièja sta mprisa...
e poi nzina ch' fa virsitt siciliaj
e fors' fors' ch' gghià po spuntè:
cudd ssu cos' a purtara d' mai
e ogn' tint' scecch' i po neucchiè.
Ma p' putir scriv' aidunis'
s' gghiada studier giurn e nujt'...»

« Per fare una poesia aidonese
ce ne vuole sale in zucca,
è veramente un'impresa improba...
finché scrivi versi in siciliano
magari ce la spunti,
quelle sono cose a portata di mano
e ogni asino ne è capace.
Ma per poter scrivere aidonese
si deve studiare giorno e notte!»



“DARRIRA SANTA MARIA”

Un testo in galloitalico aidonese scritto da *Francesco Consoli* agli inizi del Novecento; è una succosa lite tra due donne, di quelle a cui al Consoli capitava di assistere dalle finestre di casa sua. La lite, causata dai giochi dei bambini, si trasforma ben presto in una lite tra comari che si scambiano accuse e di tutti i genere soprattutto sulla propria onorabilità...

(prima comare)

-Ch' nan gghj-à fai a ster' soda?

(ragazzina)

-Cca bu! Ch' stau faginn'?

(prima comare)

-Tagg' d'itt': ddàsc' l' ster'; non scumov'r
o carus', p'rch'pui l' fa ciànc'r,
e dop' vengh' dda ng' nniària d' to matr', 5
e gghj' vo na gregna d' f'ingh' p'
ntupper' gghj' a bucca!...

(seconda comare)

-Ng' nniària, ng' nniària! V'ui e su sc'ntingh'
taragningh' ch'avia! Ringraziè Diu cca
carusa gghj' giua maccàr'!...E tu, pezz' 10
d' caiorda, nan t' l'agg' d'it' ciù d' na
vota ca manch' gghj' l-àia vid'r' p' porch'?

(prima comare)

-P' porch' e p' trua, e vostr' figghj'
E a vui nan siv' cosa d' vid' s, no a 15
Da m' figghj' ch' par' un bamingh' fait'
D' zira! Ma siccom siv' cudda ch' siv',
e basta ess'r d' dda bedda razza di
F'r'r' nghidd', s' sa ch' av-a parrèr' cu
sa ddingazza digna da vostra tinta g'nia!

(prima comare)

-Brutta nunnella, ruffianazza ddorda!
D' nca' p' gghja, maccar'! Ch' gghj' voi 30
Fer' crid'r è gint'? Bonè ch' m' san',
Maccar' fara regn', quant' n'agg' anur'
Nface'! Ma tu n' sai quant' n-ài pilanè'
Nca' a cuscenza!...Cca, ch' l'
Par' a l' vot' ch' n' l'aviss'm scurdàit' 3
D' nna n'ci n' garzungh' d'u massar' Pè!

(seconda comare)

-O, tu, ddaira funzazza d' trua raggia,
Ch-ài a facciazza com' l'aggj'
Ch' ta voi curzer' ssa ddunga, o t' vogn'
A scipp' s' gnin', p' lucchianna. Vid' sta 40
Nchiappàra funzata com' s' sta ddurdiann'
A bucca! E viautr' signur' mei,
m' siv' tutt' p' t' st' mmj, ch' gghj' l'aggja
fer' custer', a sa face' d' passap'ttù'....

Nicosia

Nicosia (*Nicosia* in galloitalico di Sicilia; *Nicosia* in siciliano) è un comune italiano di 12.954 abitanti del libero consorzio comunale di Enna in Sicilia.

Sede di diocesi, Nicosia sorge sui declivi di quattro rupi su cui spiccano i ruderi del castello medievale. Nicosia, 'città di San Nicolò', sarebbe stata fondata in età bizantina attorno al VII secolo. Ruggero ripopolò Nicosia con genti lombarde che conferirono alla città un particolarissimo dialetto galloitalico, tuttora parlato dagli adulti. Federico II arricchì la cultura e l'arte della città. Nicosia fu "città demaniale" fin dal XII secolo possedendo numerosi feudi e incrementando il proprio patrimonio architettonico ed artistico che, correndo attraverso il rinascimento e l'era barocca, giunge fino all'Ottocento con i raffinati palazzi gentilizi della "città dei 24 baroni".



Ne rrestà solo u dialetto:
defendèmolo, carosge!
Nen parrei u secelian
Ma se no nen sei gurosge.

Se di' "eugua", se di' "pan",
se di' "ngema de defuora",
chesso ero u nosto orgoglio,
i noste ave, a nosta storia.

'Ntraguardàmolo di stràine,
ch'ero debbolo, viegghiotto;
coco cosa se po fe':
Zza... se parra Necusciotto!

CI È RIMASTO SOLO IL
DIALETTO:
DIFENDIAMOLO, RAGAZZI!
NON PARLATE IL SICILIANO
ALTRIMENTI NON SIETE
SIMPATICI.
SI DICE "ACQUA", SI DICE
"PANE"
SI DICE "ANDIAMO IN
CAMPAGNA"
QUESTO È IL NOSTRO
ORGOGGIO,
I NOSTRI AVI, LA NOSTRA
STORIA.
PROTEGGIAMOLO DAGLI
ESTRANEI!
PERCHÉ È DEBOLE, UN
VECCHIETTO;
QUALCHE COSA SI PUÒ
FARE:
QUA... SI PARLA NICOSIANO!

Piazza Armerina



Accanto alla lingua italiana e al dialetto cittadino, a Piazza Armerina, un comune italiano di 20.878 abitanti del libero consorzio comunale di Enna, si parla una varietà alloglotta di derivazione ligure- piemontese detta anche gallo-italica.

La lingua deriva da una forte mescolanza etnica accaduta tra l'XI e il XII secolo tra la popolazione locale e quella lombarda al seguito dei Normanni. Tale influsso settentrionale si calcò su una preesistente parlata di lingue latine, arabe, greche e normanne. Si ebbe un influsso francese con il dominio di Carlo d'Angiò nel XIII secolo e successivamente, con l'arrivo degli Aragonesi che sostituirono il casato angioino, si creò un'ulteriore influenza linguistica. La parlata piazzese è ricca di termini arabi misti a quelli francesi e catalani.

Piazza Armerina



Il motivo principale che portò all'emigrazione di gente nordica nei territori siciliani fu principalmente quello di voler riequilibrare, da parte dei Normanni, la prevalenza musulmana nell'Isola mediante la fondazione di monasteri e altri meccanismi di ripopolamento attuate dai signori feudatari, come promesse di privilegi o immunità. Questa lingua oggi è parlata ormai soltanto nei quartieri della città vecchia e viene disdegnata dalle giovani generazioni della città nuova, venendo considerata come rozza.

Fortunatamente il gallo-italico viene usato tuttora nel campo poetico e letterario e alcuni scrittori continuano con le loro opere a salvaguardarlo e trasferirlo alle future generazioni.

Vittoriu caputrumma di sta villa?

Eppoi si scatinò l'ira di Ddiu, eppoi Vittoriu si lu strazzulianu, eppoi tra discussioni e gran schifuognunu si stricava chianu chianulamintannu pirculi abissaliiunciuti a li disgrazi cchiù totali. "Comu pò cumannari senza carta, ma poi, cu quali facci, ca s'abbucca, comu un Làzzaru senza Santa Martanun si ripigghia cchiù mancu pi cucca, però ci voli...

Pi Chiazza e pi Maria

"Magistratu di tutti li quarteri, trasemu, 'mpari, ma di chi si tratta? Quanti custumi, tutti ssi banneri, ma ancora ci sarà cu si l'accatta? Ma s'un c'è festa senza tammurinu, d'annata sana cca, sa' chi casinu. ITalia ddu Paliu dda, tra seggia e seggia, anticu assai, chi rappresenta, mpari." e Chiazza arrispunniù: Tu testa leggìa, tu di chiazzi ca...

Piriglio

Compare, arrussicai come un citrolo, 'nga quali viridi, russo pompeiano, quando mi accorse che non ero solonella cabina, e col custume in mano, e in quel fraggente là, caro cumpare, pinzava a comu m'ava computare, pirchi lei mi guardava mprissunataspugghiata pure lei di fantasia e i nostri sguardi andavano, a nnacata, na vota a idda e n'otra...

Sanfratello

A San Fratello, un comune italiano di 3302 abitanti della città metropolitana di Messina, la lingua utilizzata da tutti è il Gallo-Italico, lingua riconosciuta ufficialmente dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità. Il Gallo-Italico è la lingua ufficiale di San Fratello, piccolo comune in provincia di Messina. Affonda le sue radici nel passato, nei dialetti della Gallia e del Nord Italia.

Per generazioni i Sanfratellani hanno custodito questa lingua gelosamente, tramandandola sempre alle nuove generazioni senza alcuna contaminazione.

Per secoli gli abitanti di San Fratello sono stati percepiti come stranieri dagli altri siciliani che li hanno definiti per questo "i francesi", ovvero i francesi. La "parlata" di San Fratello si distingue, dunque, da tutte le altre parlate siciliane perché costituisce una lingua a parte, e non un dialetto.



La favola «il lupo e l'agnello» di Fedro



«Il lupo e l'agnello» è una notevolissima favola di Fedro che è stata tradotta nei dialetti gallo-italici più noti.

ITALIANO

"Un lupo ed un agnello, spinti dalla sete, erano giunti allo stesso ruscello. Più in alto si fermò il lupo, molto più in basso si mise l'agnello. Allora quel furfante, spinto dalla sua sfrenata golosità, cercò un pretesto di litigio. - "Perché - disse - intorbidì l'acqua che sto bevendo?"

Pieno di timore, l'agnello rispose:

- Scusa, come posso fare ciò che tu mi rimproveri? Io bevo l'acqua che passa prima da te."

E quello, sconfitto dall'evidenza del fatto, disse:

- Sei mesi fa hai parlato male di me.

E l'agnello ribatté:

- Ma se ancora non ero nato!

- Per Ercole, fu tuo padre, a parlar male di me - disse il lupo.

E subito gli saltò addosso e lo sbranò fino ad ucciderlo ingiustamente.

Questa favola è scritta per quegli uomini che opprimono gli innocenti con falsi pretesti.

DIALETTO DI PIAZZA ARMERINA

'N lupo e 'n agnèu, morti d' sè, s' giunginu a bèv ò stiss sciùm.

N-òn capp' gghj-'era u lupo, ciù sòtta gghj-era l-agnèu.

Allòra dd' f'òs du lupo, ch-avèa a panza vacanta,

cum'nza a 'nguiatèlu p' sciarrèr's cu jèu

-Oh d'sgrazia, l' ddèvi d' d'òch ch' m' stè ddurdiànn tutta l-egua?

E l-agnèu:

- Nan t' 'ns'ddiè, l-egua passa prima d' n' ti, tu ma ste

ddurdiànn a mi!

U lupo, truvànn's no tòrt, ggh' diss:

- Oia s'ntùt ch' tu, sèi mesgi com a òra, sparràvi d' mi cu l-amisgi.

E jèu: - Ma chi stè 'ncucchiànn?

Jè, sei mesgi fà, manch avea nasciùt!

- Butàna di guai! Allòra fu dd' bècch d' to pà a sparrèr d' mi.

E senza savèr nè ddèzz e nè scrìv, cu 'na granfagnàda su

spurpà d' bedda e bedda.

Sti paròddi l-ana sènt ddi gent' ch' cunnà'nn'nu i 'nucènti 'ngustamènt.

DIALETTO DI SANFRATELLO

N dauv e ng-agnieu, punturici d' la sai, avaiu arr'vèa ò stiss vadan.

Chjù n saura s-aff'rmea u dauv,

mantr ch' d-agnieu s' mies assei cehjù n giusa.

Agliàuri cau furfànt, murdù d' sa grean pit,

zz'rchica na scusa p-acc'm'nterlu.

P'rcò — ghj' diess — m' ntuòrbuli d-eua ch' m' stàch buvann?

Tutt scantea, d-agnieu ghj'arpunò:

- Scusa, cam pazz fer s-azzant ch' m' rr'mpruovi?

Iea bav d-eua ch' pàssa prima ana sai tu.

E cau, scunfitt p' la munzagna, diess:

Siei masg fea tu pardest meu di iea.

E d-agnieu ghj-arbattò:

Ma se anara iea n-avaia meanch anasciù!

Parch' d' Giura, agliàuri fu ta pàtri a sparderm'.

E subt ghj' satea d'ncadd e s-u sbranca.

Sa faràbula è scritta p' quoi ch' suotamottu i nnucciant cun scusi feuzzi.

Sperlinga

Sperlinga è un comune italiano di 697 abitanti del libero consorzio comunale di Enna. Questo comune fa parte dei borghi più belli d'Italia. È situato tra i Nebrodi e le Madonie, Sicilia centrale, a 47 km da Enna.

Sperlinga deriva dal greco e significa «spelunca», ovvero grotta. Infatti, il territorio è costituito principalmente da grotte scavate nella roccia arenaria.

Reperti archeologici testimoniano che il territorio e le sue grotte erano abitati già quattromila anni fa.

Sperlinga è citata in molti testi, tra cui si trova un privilegio del Conte Ruggero del 1082. Risale al periodo successivo alle colonizzazioni lombarde (venute non solo dal Nord Itali ma anche dalla Sicilia lombarda).

Per questo motivo ancora oggi a Sperlinga si parla un dialetto gallo-italico (gallo-italico di Sicilia), dovuto alle immigrazioni dalle province di Novara, Asti e Alessandria.



Tə vanza corcə amigə
Ora kə fənə ɛ listə
P'aməɾə də chiané
Ghiè chi tə ofrə 'n caffè
E pə ncarzé votə
Ghiè chi tə paga 'n gotə
Dopə ch'anə chianaitə
Fənisçionə l'ənvite
Perciò mənəɾə chə ofrənə
E miəghio chə prəfitə

Ti avanza qualche amico
adesso che hanno fatto
le liste (elettorali)
per essere eletto
c'è chi ti offre un caffè
ma per assicurarsi il voto
c'è chi ti paga un
bicchiere(di vino)
dopo che sono stati eletti
finiscono gli inviti
quindi visto che offrono
è meglio che ne
approfitti



Realizzato da Carrubba Desiree, Coco Rossella, Guarino Aurora,
Lo Manto Maria Sara, Macaluso Sabrina, Malta Ludovica,
Mazzarese Marco, Ognibene Sofia, Paci Luigi,
Scarlata Rosy, Scibetta Sofia.

2 A LINGUISTICO

Prof.ssa Giovanna Ferlisi

LA VOCE DEL VIRGILIO

WHERE YOUR FUTURE
BEGINS

RINGRAZIAMENTI

Gli articoli che avete avuto il piacere di leggere sono il frutto della libera creatività degli alunni del l' I.I.S.S. "Virgilio" di Mussomeli.

Un immenso GRAZIE va a tutti coloro i quali hanno dato il loro preziosissimo contributo affinché per il secondo anno " LA VOCE DEL VIRGILIO" potesse nascere! Ma un grazie particolare va anche a voi, nostri lettori ,poichè è in questo momento storico, più che mai, che la realtà scolastica e NOI alunni, abbiamo bisogno di sentire la vicinanza e il supporto delle persone a noi più care.

Ringraziamenti particolari vanno rivolti al nostro Dirigente Scolastico Dott. Vincenzo Maggio che ha fermamente creduto nel progetto e un ringraziamento speciale va anche ai nostri docenti che alimentano costantemente in noi alunni l'entusiasmo per il sapere e ci invogliano a metterci in gioco e a fare sempre di più!

BUONA ESTATE A TUTTI!!!!