O L T R E

I.I.S. ALDO MORO - MONTESARCHIO Giornale d'informazione scolastica

ANNO 1 - N. 1 FONDATO NELL'ANNO 2016 DICEMBRE 2016

DOPO IL N° 0 ... ECCO IL N° 1

di **Maria Patrizia Fantasia ***

Nel presentare il numero " 0 " di questo giornale, lo scorso anno, provai a spiegare il perché di un giornale scolastico al tempo dell'informazione in tempo reale fatta da TV, internet, chat, sms. Sembrava una scelta anacronistica, ma si è rivelata una innovazione nel solco della migliore tradizione culturale, pedagogica e didattica perché rappresenta un ritorno al confronto, allo sforzo di comunicare con la massima chiarezza possibile con l'aggiunta della soddisfazione e l'orgoglio da parte dei ragazzi di vedere pubblicato un proprio scritto che verrà letto dai compagni, dai genitori, dai propri concittadini. Sul piano pratico è importante perché ci si riappropria della lingua italiana in maniera gioiosa e non con le brutte facce derivanti dalle tracce dei temi imposti; sul piano strettamente etico la redazione di un giornale può rappresentare il superamento di quella incomunicabilità diffusa generata dall'avvento degli smartphone: nella frenesia di chattare con il maggior numero di "amici" ci si isola e non si parla con l'amico vicino in carne ed ossa; cose importanti e non di certo secondarie sono le discussioni preparatorie alla redazione stessa, guidata e mediata dai docenti che svestono finalmente il triste ruolo di giudici per diventare "accompagnatori e sostenitori"(mediatori didattici) dei ragazzi nel difficile percorso verso la vita adulta da vivere in un mondo globalizzato sempre più difficile perché fondato sulla feroce competizione. Non è sufficiente imparare ed imparare bene un mestiere o una professione, bisogna anche avere una cultura che non si fermi alla mera istruzione, ma che sia capacità di interazione con gli altri nel rispetto delle diversità e capacità di pensare con la propria testa. Per questo motivo io mi auguro che da questa scuola escano giovani non solo preparati nella loro professione, ma giovani che vadano "OLTRE", cioè forniti di mente critica indispensabile per una sana convivenza democratica e per la piena realizzazione del proprio progetto di vita. Noi ce la metteremo tutta convinta come sono che progetti come il giornale scolastico ed altri tipo "l'ORTO DIDATTICO " o progetti disciplinari innovativi che vanno al cuore dei nativi digitali (anch'essi presenti nel nostro PTOF) invoglino i ragazzi a venire a scuola contenti e se sono contenti sono più disponibili all'ascolto.

**Dirigente Scolastico I.I.S. "Aldo Moro"*

I CAMPIONI SIAMO NOI

Inizio d'oro per l'"Aldo Moro", dopo soltanto 20 giorni dall'avvio dell'anno scolastico, un altro premio si aggiunge al palmares già ricco di successi. Arriva da Sorrento l'ultimo risultato positivo nel campo dei concorsi enogastronomici per gli Istituti alberghieri. Ad ospitare la finale della competizione è l'"Istituto "San Paolo" di Sorrento a Piazza Vittoria. Gli alunni Fruggiero Giuseppe, Porrino Alessia Chiara, Buonanno Federica, Schettini Matilde, Viscusi Davide conquistano la vittoria della II edizione del concorso "Capitan

Cooking" dopo aver raggiunto già il primo posto del podio lo scorso 26 aprile durante la semifinale che si è svolta a Battipaglia presso l'istituto "Enzo Ferrari". L'iniziativa si inserisce nell'ambito della rassegna "Giornate dell'Emigrazione", promossa da Asmef e patrocinata dal ministero per gli Affari esteri, da Camera dei Deputati e Senato della Repubblica, che ha come scopo il sostegno agli emigrati italiani nel mondo, con incontri e rappresentazioni artistiche. La competizione richiedeva alle scuole concorrenti la preparazione di un piatto mediterraneo della tradizione, letto in chiave classica e moderna. E' l'**insalata di rinfrozo** il piatto scelto presentato sia in una versione classica sia in una versione rivisitata aggiungendo ai pochi ma gustosi ingredienti anche patate, pinoli e baccalà. Al gusto e alla semplicità del piatto si sommano il lavoro dei docenti e dei ragazzi e la particolare presentazione che, osservata da un punto di vista artistico-architettonico, presenta richiami al capoluogo sannita. La forma cubica del piatto rappresenta La Rocca Dei Rettori, il sedano arricciato l'Arco Di Traiano, il rametto di tio l'obelisco di Piazza Santa Sofia, l'oliva e il pomodorino confit le volte absidali della stessa chiesa e i tre bastoncini di patata rappresentano le absidi che sono,appunto, tre. Non solo fama e gloria ma anche premi per noi ragazzi: uno stage presso il ristorante " Il Principe" di Pompei di Gian Marco Carli patron Chef, nonché presidente di giuria il quale si è congratulato per l'impegno e la collaborazione mostrati durante la preparazione. Allo stage si aggiunge una visita presso il Resort

"Bosco de' Medici" di Pompei. Ultimo ma non meno importante è uno stage di sette giorni presso una struttura della catena "Gambero rosso" situata a

L o n d r a .
Un'altra grande vittoria è stata ottenuta dalle alunne Falco Rossella e Iuliano Lucia rispettivamente delle classi III e IV B /Sala che hanno partecipato alla 9° edizione del concorso: "Metti un gelato a cena" riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri della Regione Campania, incentrato sulla preparazione, decorazione e presentazione di un gelato al piatto. L' obiettivo del concorso era

quello di favorire la diffusione del gelato nella ristorazione, di stimolare la creatività dei giovani e di avvicinarli al mondo del gelato artigianale. Alla competizione hanno partecipato 10 Istituti alberghieri campani. La giuria composta da autorità, giornalisti, igienisti, esperti di gelato artigianale e da rappresentanti delle associazioni imprenditoriali, culturali, sportive e dei consumatori ha premiato il piatto presentato dalle nostre ragazze: "Quadri d'autunno" teso a valorizzare il gelato preparato con i prodotti tipici del territorio sannita: la mela annurca, mela limoncella, pera sorba, Aglianico e Falanghina del Taburno. Le nostre due studentesse di diritto parteciperanno alla finale del 23°

Concorso Nazionale Carlo Pozzi – l'arte del gelato in passerella (già denominato Festival D'Autore), che si terrà mercoledì 30 novembre 2016 presso Longarone Fiere, nell'ambito della giornata conclusiva della 57^ MIG (Mostra Internazionale del Gelato). Ci si augura che questo sia solo il primo di una lunga serie di successi così come accaduto anche lo scorso anno. Resta ancora una volta, l'effettiva dimostrazione che a dispetto di tutto i CAMPIONI SIAMO NOI.

di Davide Viscusi

OLTRE L'ORTO…

Quest'anno la nostra scuola si è dotata di un orto, sfruttando un grande spazio verde adiacente ad essa che in alcuni periodi dell'anno rimaneva abbandonato. L'idea di rivitalizzare questo spazio creando un orto didattico era balenata nella nostra mente già lo scorso anno, oggi il nostro sogno si sta realizzando. Coltivare un orto è una attività che mette a frutto sia abilità manuali sia conoscenze scientifiche sia sviluppo del pensiero logico. Ma significa anche attenzione ai tempi dell'attesa, maturazione di capacità previsionali. Coltivare l' orto, ancora, ci aiuta a sviluppare una vera e propria coscienza ecologica perché ci fa capire attraverso il conoscere, lo sperimentare, l'utilizzo e il riutilizzo, che l' ecosistema non deve generare rifiuti, ma che gli scarti di una specie sono risorse di un'altra. Il nostro " Orto del sapere", infatti, è anche il simbolo del metodo di raccolta differenziata adottato dalla scuola: le piante coltivate nell'orto sono nutrite con il compost prodotto dalla frazione organica smaltita nella cucina del laboratorio scolastico. La frazione umida (compostabile) prodotta dagli scarti alimentari, dopo opportuno trattamento diventerà compost, un ottimo nutrimento naturale per qualsiasi pianta. Le piante coltivate sono in gran parte erbe aromatiche ma anche ecotipi locali: il pomodoro San Marzano, il pomodoro Seccagno, la papacella napoletana, lo zucchino San Pasquale, il peperone corno di capra rosso, la cipolla d'Alife, la melanzana lunga napoletana o tonda violetta. Il progetto prevede anche interventi laboratoriali, in collaborazioni con esperti, in cui si affronteranno diversi temi: dall'alimentazione, all'agronomia, dall'arte, alla geografia.

di Giuseppe Taddeo IB

IL PROGETTO "CROCUS"

Nello stesso ambito, ma con finalità del tutto diverse, si inserisce il progetto " Crocus", a cui, anche quest'anno, la scuola partecipa. La Holocaust Education Trust Ireland (fondazione irlandese per l'insegnamento sull'Olocausto) ha fornito alla nostra scuola bulbi di crocus gialli che sono stati piantati nel mese di novembre nello spazio verde della nostra scuola, in memoria del milione e mezzo di bambini ebrei che morirono nell'Olocausto e delle migliaia di altri bambini che furono vittime delle atrocità naziste. I fiori gialli ricordano le stelle di Davide gialle che gli Ebrei erano costretti a cucire sugli abiti durante il dominio nazista. Il crocus fiorisce alla fine di gennaio o all'inizio di febbraio, intorno alla data della Giornata mondiale in memoria delle vittime dell'Olocausto (27 gennaio). Il Progetto Crocus è un modo tangibile di introdurre noi giovani all'argomento dell'Olocausto e aumentare la consapevolezza dei rischi del razzismo, della discriminazione, dei pregiudizi dell'odio. La partecipazione di noi ragazzi nel piantare i bulbi e osservare la crescita dei fiori incoraggerà un apprendimento continuo dell'importanza della tolleranza e del rispetto.

di Giada Ferraro IF

25 Novembre Giornata internazionale contro la violenza maschile sulle donne

"Tutti gli esseri umani nascono liberi ed uguali in dignità e diritti. Essi sono dotati di ragione e di coscienza e devono agire gli uni verso gli altri in spirito di fratellanza." La violenza sulle donne è un argomento di forte attualità, trattato trasversalmente da tutti gli insegnanti della nostra scuola ogni qual volta casi di violenza sulle donne emergono dalle pagine di cronaca. Il 25 novembre, l'assemblea generale delle Nazioni Unite ha istituito la giornata mondiale contro la violenza sulle donne, e per sottolineare quanto la prevenzione sia importante abbiamo incontrato la Dott.ssa Tina Gallo del Centro Antiviolenza di Montesarchio "Rompiamo il silenzio" per confrontarci "sulla definizione, sull'origine, sui tipi di violenza e sui servizi che si occupano della violenza di genere e sul lavoro svolto dai centri antiviolenza". Anche il Sindaco di Montesarchio Franco Damiano insieme all'assessore Antonio De Mizio alle Politiche Sociali hanno partecipato all'incontro, dimostrando quanto le Istituzioni siano sensibili a queste tematiche. La violenza maschile sulle donne riguarda il mondo intero, attraversa i confini e le culture e si manifesta in varie forme. I dati sono agghiaccianti: una donna su 3 subisce nel corso della vita qualche forma di violenza, dalla quella più comune, la violenza domestica, a quelle più complesse: mutilazioni genitali femminili, matrimoni precoci. Entrambi i fenomeni sono inclusi, definiti e condannati nella Convenzione di Istanbul, ratificata da numerosi Paesi, compresa l'Italia. E in Italia? In Italia si parla di una donna uccisa ogni 3 giorni, ma in realtà non sappiamo cosa succeda veramente, abbiamo solo i dati (neanche tutti) dei centri antiviolenza. La dottoressa Gallo ci ha descritto le modalità in cui si presentano le violenze. Donne sottomesse ai propri compagni, le quali ogni giorno subiscono violenze fisiche e verbali. E sono le stesse donne a non denunciare, a sperare che un giorno l'uomo di cui sono innamorate cambi. Nessuna di queste donne pensa che il proprio fidanzato o marito possa arrivare ad uccidere, invece quasi sempre l'insulto si trasforma in uno schiaffo, lo schiaffo in una percossa , la percossa in omicidio. Cosa bisogna fare affinché tutto ciò non avvenga? La prima cosa è capire che chi alza le mani, chi insulta, chi offende non ama, anche se successivamente si mostra pentito, pronuncia parole dolci, si presenta con un mazzo di fiori o un regalo. Poi bisogna avere il coraggio di parlare, di farsi aiutare e denunciare: la vita è troppo preziosa per trascorrerla accanto a qualcuno che disprezza, che offende la dignità umana e schiaccia la personalità. La forza di uscire da questo inferno la devono trovare le donne stesse: parlare, confidarsi con qualcuno e denunciare è il primo passo verso la libertà, la riconquista della propria dignità e soprattutto è il primo passo verso la salvezza.

di Rosa Fruggiero
IIIA/Acc

SEMPLICEMENTE ADOLESCENTE

L'adolescenza è quel periodo della vita, compreso tra i 12 e i 20 anni, in cui il corpo cresce e cambia e con esso anche la mente, definito da tutti "il periodo dello smarrimento", quando si cerca disperatamente un punto di riferimento, la persona a cui essere più simile. Ognuno ne ha almeno uno: chi il papà, chi la mamma, oppure cantanti, scrittori, ballerini che rappresentano la propria passione o una specie di eroe da avere come modello di riferimento. In questo periodo diventano fondamentali gli amici che a differenza dell'infanzia, non sono più compagni di giochi, ma veri e propri "confidenti" che diventano molto importanti nella vita di tutti i giorni, a loro si affianca la musica, un vero e proprio rifugio per noi, infatti nessun adolescente esce di casa senza le cuffiette, custodite gelosamente. Per gli adulti sono una cosa superflua, ma per noi sono indispensabili. Siamo adolescenti, non vogliamo passare i pomeriggi a studiare, non vogliamo regole, a quest'età bisogna sbagliare, anzi si deve sbagliare, sono gli anni migliori e anche i peggiori della vita, e bisogna viverli, perché solo a quest'età non abbiamo la preoccupazione di mantenere una famiglia, di essere licenziati Siamo adolescenti e vogliamo guardare film sotto le coperte quando fa freddo, vogliamo viaggiare, vogliamo uscire, fare errori per poi non farli più in futuro. Vogliamo alzarci tardi , e fare tardi la sera dopo, per vedere l'alba . Siamo un mix di emozioni che quasi nessuno può capire. Noi vogliamo goderci questi anni a pieno perché poi rimpiangerli da grandi. Alcune volte mi capita di pensare che anche i miei genitori hanno passato questo periodo, chissà come hanno fatto per diventare gli adulti che sono oggi . Quegli adulti responsabili che devono capirci tutti i giorni, so soltanto che poi in un futuro saremo noi al loro posto e chissà come ce la caveremo quando i nostri figli ci sbatteranno la porta in faccia o avranno sempre la suoneria abbassata e non risponderanno alle nostre chiamate, forse saremo un disastro o migliori, chi lo sa? Ora è ancora presto, meglio godersi ancora l'adolescenza che non è poi così difficile rispetto al lavoro dei nostri genitori.

di Franco Debora IIB

LA DIETA MEDITERRANEA: STILE DI VITA

"Mens sana in corpore sano" diceva Giovenale nel I sec. d.C. ed oggi sembra una frase più attuale che mai. Un corpo sano si ottiene con costanza e sacrificio non solo in palestra: i sacrifici iniziano a tavola. Per condurre una vita sana e non farsi vincere dallo stress quotidiano è necessario partire da una corretta alimentazione. Nonostante l'UNESCO, abbia dichiarato "La dieta mediterranea patrimonio immateriale dell'umanità ", essa è sempre più spesso trascurata. Sono tanti gli italiani che si lasciano andare a piccoli e grandi peccati di gola dimenticandosi che la parola dieta non si riferisce ad un regime alimentare ristretto ma ad una sana alimentazione. Nell'immaginario collettivo la dieta è associata a rinunce e sacrifici eppure non è così perché la dieta mediterranea è costituita da olio d'oliva, cereali, frutta secca, o fresca, verdura, una modica quantità di pesce, latticini e carne e molti condimenti e spezie, il tutto accompagnato da vino o infusi sempre nel rispetto delle usanze di ogni comunità. Ogni alimento è necessario per stare bene, l'importante è non eccedere nel consumo e possibilmente evitare cibi troppo grassi. Il corpo ha bisogno di energia per stare bene e l'energia primaria è il cibo. Oggi il cibo, purtroppo viene considerato sempre più come una merce, quando invece andrebbe acquistato in base al valore che ha nella vita di ognuno di noi. Inoltre bisogna fare attenzione anche al modo in cui il cibo viene ingerito. Mangiare mentre si legge o si lavora al computer può dare gravi conseguenze perché non ci si rende conto delle calorie che si ingeriscono e inoltre fa aumentare la voglia di dolci. I giovani soprattutto indaffarati a lasciare like si dimenticano di sedersi a tavola, invece dovrebbero concedersi almeno una mezzora di pausa e, perché no, scambiare quattro chiacchiere in famiglia.

di Nicoli Giorgia IVB/Enog

L'ANGOLO DEL RACCONTO

C'era una volta un bosco…

C'era una volta Cappuccetto Rosa viveva in una grande città, e doveva andare a trovare la nonna ammalata che viveva in una casa nella periferia della città. Ai confini della città, però, c'erano dei delinquenti che non facevano passare nessuno. Cappuccetto Rosa doveva escogitare un modo per raggiungere la casa della nonna senza essere notata. Sul navigatore trovò una strada alternativa che passava per dei vicoli malsani e malfamati ma non correva alcun rischio di essere vista. Dopo un'ra di treno, arrivò a destinazione. Era una zona davvero orribile, con un alto tasso di criminalità, spacciavano droga e vendevano armi. Si mise in cammino e riuscì ad attraversare i vicoli senza essere scorta. Aveva impostato la destinazione sul navigatore del telefono, almeno non si sarebbe persa. Mentre camminava pensava al perché la polizia non intervenisse. Mancavano più o meno dieci minuti. Svoltò l'angolo e vide la casa della nonna. Bussò. Nessuna risposta. Da una finestra aperta vide la nonna con una pistola puntata alla testa. Quello con la pistola chiedeva tutti gli averi della nonna: soldi, oro, gioielli, oggetti di valore. Cappuccetto Rosa non sapeva cosa fare. Doveva chiamare la polizia, ma non c'era tempo. D'istinto entrò, prese dalla busta della spesa un salame e lo lanciò addosso all'uomo, che colpito d'improvviso, lasciò cadere la pistola. Cappuccetto Rosa corse a prendere la pistola e la puntò verso il malvivente che si stava riprendendo. Ora non sapeva proprio cosa fare: spararegli ad una gamba? o al petto? In quel momento la nonna prese la pistola e sparò alla gamba del delinquente. Cappuccetto Rosa era un po' sconvolta, guardò la nonna che l'abbracciò e le disse che era stato meglio che a sparare fosse stata lei e non una bambina. Si guardarono negli occhi e capirono che dovevano lasciare per sempre quel posto che un tempo aveva ospitato un bellissimo e rigoglioso bosco.

di Addivinola Anna II B/Eno

CRONACA DI ORDINARIA INTEGRAZIONE

Dopo un lungo e doloroso viaggio su una carretta del mare sono approdato miracolosamente sano e salvo sulle coste Italiane. Ero un minore non accompagnato, cioè ero solo, senza né madre, né padre e per questo fui trasferito in una comunità. Ero molto triste, non riuscivo neanche ad immaginare cosa potesse essere una comunità, né cosa il futuro mi riservava. Fortunatamente proprio la mia prima sera, conobbi un ragazzo di nome Giovanni che stava in quel luogo già da un po' di tempo, mi chiese se volevo guardare il televisore insieme a lui. Io accettai, rimasi con lui fino a tardi, in silenzio. Dopo qualche mese, già parlavo la lingua italiana: il primo giorno ho studiato l'alfabeto, piano piano ho imparato qualche parola e dopo un po' mi hanno chiesto se volevo andare a scuola. Ho iniziato a frequentare la terza media, lì, ho conosciuto dei ragazzi che all'inizio sembravano bravi e gentili, ma poi sono cambiati, sono diventati dei bulli. Tanto che un giorno mi sono arrabbiato molto con due di loro che facevano cose stupide su di me. Mi prendevano in giro, mi chiamavano: marocchino, africano, si sedevano sul mio banco. Io, alla fine, mi sono stancato, mi sono alzato e ho capovolto il banco. I due ragazzi sono caduti per terra. La professoressa ha chiamato subito in comunità, io dalla ragione sono passato al torto perché il mio comportamento comunque era stato sbagliato. Io ho capito, non ho ripetuto più quel gesto ma con quei ragazzi non ho voluto più avere niente a che fare. Fino a quando mi sono iscritto in questa scuola. Ho scelto di iscrivermi in questa scuola, perché mi hanno detto tutti, che offre più possibilità di lavoro ed io, tra pochi anni, quando uscirò dalla comunità avrò bisogno di un lavoro per sopravvivere. Chi trovo come compagni di classe? Proprio quei ragazzi che alle medie mi insultavano. All'inizio non parlavo con loro e se anche loro cercavano di parlare con me io mi allontanavo. Poi a poco a poco, grazie al clima amichevole e solidale, che si era instaurato in classe, abbiamo fatto pace, abbiamo iniziato ad uscire insieme di sera, a divertirci insieme, insomma siamo diventati amici. È passato l'anno scolastico, è ricominciata la scuola, ma….che brutta sorpresa! Quest'anno hanno sdoppiato la classe e ci hanno separato. Credevo di averli persi di nuovo, ma con mia grande gioia, i miei amici hanno continuato a chiamarmi per uscire insieme, per andare a farci qualche partitella, per divertirci insiemi. Questa amicizia per me è importante, perché insieme a loro io mi sento un po' meno solo.

di Ahmed Magdy II B

OLTRE

N. 1 - Dicembre 2016

MÒ' VENE NATALE

In un tempo non molto lontano, nel periodo natalizio, le strade, i vicoli, le case, venivano piacevolmente invase dal suono dolce e malinconico degli zampognari, gli antichi suonatori che annunziavano la novena dell'Immacolata ed invitavano all'attesa del Santo Natale. Il giorno dell'Immacolata in ogni casa iniziavano i lavori per la costruzione del presepe: padri, figli, nonni, riuniti intorno allo scheletro di sughero e cartone riposto in cantina l'anno precedente, discutevano sulla ricerca di nuove soluzioni per ingrandire ed abbellire il presepe, e allora tutti alla ricerca del migliore muschio, dei marchingegni per creare un ruscello, far girare la ruota del mulino, costruire una cascata. Mentre i maschi e i bambini di casa rivolgevano tutte le loro attenzioni all'allestimento del presepe, le donne iniziavano, con molti giorni di anticipo, a preparare il cenone della vigilia per festeggiare nel miglior modo possibile questa ricorrenza molto sentita.

È ancora vivo il profumo dei giorni di festa e le voci delle donne di casa che si scambiavano ricette, segreti, consigli, momento organizzativo fondamentale per la buona riuscita del cenone e del pranzo di Natale. Mitiche scene erano quelle della massaia che rincorreva la viscida anguilla sfuggitale dalle mani, che metteva a bagno il baccalà, che si accingeva a impastare gli struffoli e le zeppole mentre i bambini già ne pregustavano il sapore. In u n tempo non molto lontano il Natale non era Natale senza il grande Eduardo che irrompeva sulla scena col suo Cenone della vigilia.

Oggi nell'era digitale questi ricordi sembrano perdersi nella notte dei tempi. Allora cosa c'è di meglio che far rivivere un po' delle nostre tradizioni natalizie, descrivendo i piatti tipici delle ricette di una volta? Allora ecco a voi il

Menu*della Sera d' 'a Vigilia

Vermicielli a vongole
Spigola all'acqua pazza
Vruoccole nire di Natale
Capitone alla scapece,
Mussillo all'insalata,
'Nzalata 'e rinforzo
Frutta di stagione e Frutta secca
Dolci natalizi
Vino: Falanghina o
Aglianico del Taburno

Vermicielli a vongole
Nu piattiello 'e vermicielle in bianco pronti ad accogliere, con aglio e olio, le vongole, (le vongole devono essere del golfo), nere, piccole, spurgatissime e cotte in bianco, un ciuffetto di prezzemolo, aggiunto all'ultimo momento per lasciarne intatta la fragranza, e una spruzzatina di pepe nero.

La spìnola all'acqua pazza
La spigola, garantita dai pescatori del golfo, va cotta sulla pesciera col solo vapore acqueo che, sobbollendo, non la corrompe, non la rompe e non le fa perdere sapore. L'acqua della pesciera deve essere arricchita con limoni tagliati a metà e metà strizzati, prezzemolo, patate, sedano e un filo d'olio per rendere il vapore odoroso.

I vruòccole nire
Un piatto che non può mancare 'e vruòc-

cole nire, piccoli ben callosi, lessati e conditi freddi con olio e limone.

O'capitone
Non può concepirsi una vigilia di Natale senza l'odore dell'anguilla fritta con la fogliolina di alloro. L'anguilla deve essere di buona taglia, un chilogrammo ciascuna, la testa grossa e puntuta da giustificare l'appellativo malizioso di capitone, di pelle

scura e bianco verdastra al ventre, allevata tra il lago Patria e il Fusaro, e viva da farsi inseguire per tutta la cucina prima d'essere afferrata e decapitata e ridotta in più pezzi.

O'mussillo
Ovvero il filetto di baccalà, cioè la parte dorsale del merluzzo salato e messo a bagno nell'acqua che per esser glorificato ha bisogno di olio, prezzemolo e aglio, ma attenti alla cottura, che sarà degnamente compiuta solo quando il mussillo si sfoglierà comme 'a 'nu mazzo 'e carte, perché assorba l'olio, insieme al pane casareccio.

A 'nzalata 'e rinforzo
Stupenda invenzione della cucina povera napoletana, un trionfo di verdure: cauli-sciure, stretti, fioriti al punto giusto, suddivisi per ciuffi, riposti in una bassa e ampia insalatiera, puparuole rossi e verdi presi da un bagno d'aceto e sale, tagliati a listerelle, alècchie, aulìve nere di Gaeta, aulìve verdi sorrentine. conditi da olio e acetoMentre si sparecchia la tavola, e Gesù Bambino sta per nascere, si può sgranocchiare qualche ammènnola, una nucella, un paio di castagne antrite o d' o prèvete. Un grappolino di uva, qualche fetta di mela annurca, due o tre spicchi d'arancia o di mandarino di Sorrento, 'na fella di melone.

Per il vino, l'Aglianico del Taburno, lodato da tutti oppure la Falanghina, quello

frizzante di Gragnano gradito dalle signore.

E i dolci? Che fine hanno fatto? Niente paura, ci sono, ci sono. Esibiti a tavola, verranno gustati dopo la digestione. Ecco gli struffoli nel croccante a forma di tricor-

no o di fontana o di cornucopia, le paste di mandorla e le paste reali, i torroncini, la cassata "ricca di roselline di ostie colorate, col suo bordo di un verde intenerito dal pistacchio, o piena di creme, di pan di spagna, di scorzette d'arancia e di grani di cacao". Infine cascate di roccocò, raffioli, susamielli, mustacciuoli e franfellicchi bastoncini di zucchero caramellato.

Si chiude la cena con un bicchierino di nocillo fatto in casa e di limoncello fatto con i limoni di Sorrento e con lo Strega cha si accompagna ai torroni.

E, se Dio vuole, la cena della Vigilia finisce qui, mentre le vecchie e le creature in attesa che nasce Ninno giocano a tombola.

* Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, è l'autore del più importante ricettario della cucina napoletana del XIX secolo, Cucina teorico-pratica e la vera cucina casereccia, pubblicato a Napoli nel 1837.

di Ilaria Gagliardi VC/Enog

Il Giocattolo sospeso

Il "Giocattolo Sospeso" nuova espressione del grande cuore di Napoli, che segue quella già ben diffusa e tutta partenopea del caffè sospeso. L'iniziativa, promossa dall'Assessorato ai Giovani del Comune di Napoli, permetterà a molti bambini bisognosi di continuare a credere al mondo magico del Natale. Nei negozi aderenti al progetto, chiunque voglia potrà acquistare un giocattolo, che verrà donato dai negozianti ai bambini che altrimenti non riceverebbero nulla per festeggiare il Natale.

Ecco di seguito il Codice etico: All'atto della donazione sarà rilasciato uno scontrino di cortesia ed il donatore scriverà il proprio nome sull'apposito registro tenuto in negozio. Per ritirare il giocattolo sospeso sarà necessario consegnare al negoziante una fotocopia del proprio documento d'identità in corso di validità

Elenco dei negozi di giocattoli aderenti:
Junior Giocattoli, via Pisciscelli 25
Casa mia, via Cilea 115
Natullo toys , via Nazionale 52
Natullo toys, Corso Garibaldi 301
Natullo toys, via A. Ranieri 51
Leonettti, via Toledo 350
Leonetti, via Crispi 82
La Girandola giocattoli, via Toledo 400
La Girandola giocattoli, via E.Nicolardi 158-162
Gerardi e Fortura, viale Kennedy 119
Baby bendrew, via Kerbaker 100/102
L'Etoile, via Stella 140
Arcobaleno toys, Viale Colli Aminei 72
Arcobalocchi. Via Pasquale del Torto 45

di Antonio Piccolo

OLTRE

REDAZIONE: Via Capone - Montesarchio (BN)

Direttore:
Davide Viscusi

Responsabile grafica:
Ilaria Gagliardi

Fotoreporter:
Antonio Piccolo

Redattori:
Gabriele Pianese
Imma Vitiello
Giulia Valentino
Mina Cimmino
Clementina Rivetti
Michela Mirto
Caterina Ferraro
Yasin Mendour
Rosa Fruggiero
Luca Mataluni
Giusy Nobile
Clemente Simone
Virginia De Lucia
Filomena Iuliano
Lucia Petecca
Milena De Lucia
Miriam Raio
Emanuela Pezzella
Marika Ragucci
Teresa Suriano
Claudia Raio

Docente referenti
Vincenzina D'Angelo
Docenti collaboratori
Giuseppe Del Gaudio
Anna Maria Mainolfi
Luigia Befi

Sito web
ipssctamoro.gov.it/IISAM

E-mail
giornalea.moro@gmail.com

E-mail istituto
bnis02600a@istruzione.it

Tel 0824/833785
Fax 0824839537

BUONO NATALE

Teresì, buono Natale!
Penza, oinè, ca 'o Bammeniello
fattose ommo è tale e quale
comm' a ll'ate, grussiciello,
'ncopp''o munno scellarato,
senza fa' male a nisciuno,
secutato e maltrattato,
'ncroce, oi né, jette a fernì!
E 'st'esempio ca te porto,
Teresì, tienilo a mmente,
ca pur'io, 'nnucentamente,
chi sa comme aggia murì!
Nun vo' sentere 'sta voce
ca piatà, piatà te cerca:
e mme staje mettendo 'ncroce
comm''o povero Giesù…
Ma io nun so' fatto e 'mpastato
cu 'sta pasta, mò nce vo':
Isso – sempe sia ludato –
Isso nasce ogn'anno: io no!

Salvatore Di Giacomo