



CAVALLUCCI AL TROTTO



Periodico del I Circolo Didattico di Ottaviano (NA)
Direzione - Amministrazione
Via Trappitella - Ottaviano (NA) - Telefax
0818278289
www.1circolottaviano.it



Comitato Scientifico:
Mariasaria Iannuzzi,
Agnese Menna,
Assunta Picariello, Fiorella Saviano

La parola al Dirigente

Silvana Avino

Il 1° Circolo "M. Beneventano" di Ottaviano è da diversi anni che ha dato vita, attraverso la realizzazione di un giornalino, ad una esperienza educativa particolarmente interessante sia per gli alunni, sia per i docenti.

"Cavallucci al trotto" è un giornale ricco e interessante, che ha coinvolto con passione molte classi della scuola primaria trattando argomenti stimolanti e ha permesso, al lettore, di conoscere la nostra scuola e l'efficacia della sua offerta formativa nonché la qualità delle attività svolte al 1° Circolo Didattico "M. Beneventano" di Ottaviano.

Il giornalino tratta di politica, di economia, di cronaca, di cultura, di sport, di scienza, di tecnica, di curiosità, e ha pagine dedicate alla nostra scuola, alle numerose attività educative e formative che in essa si svolgono.

Un giornale vero e proprio che ha stimolato i bambini a diventare veri protagonisti dell'informazione accrescendo quindi in loro l'interesse e la passione per la lettura e per la ricerca.

"Cavallucci al trotto" ha dato la possibilità agli alunni di "pensare" con la propria testa, a fermarsi a riflettere, ad elaborare congetture, a confutare ipotesi, opinioni e a confrontarsi con il pensiero degli altri, conducendoli alla vera libertà di pensiero, foriera di mille perché e di nuove idee.

Per questa bellissima esperienza è doveroso ringraziare i docenti fautori del progetto, gli alunni e soprattutto tutti quelli che hanno contribuito alla riuscita di questo entusiasmante percorso.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Silvana Avino

Le(g)ali al Sud
29 maggio manifestazione finale
pag. 7



Gli alunni del Circolo Primi sia con la mente che con il corpo.
pagg. 9 - 10

Cambia la raccolta differenziata: arriva "Lemmy"...
pag. 2

C'ERA UNA VOLTA ...

COMITATO SCIENTIFICO



Un antico brocardo recitava così: "Dura lex sed lex", la legge è dura ma, ciò nonostante, va rispettata. Ecco perchè non si discute l'osservanza della l.233/98 che ha determinato la razionalizzazione della rete scolastica e la conseguente scissione del I Circolo "M. Beneventano". Essa prevede l'accorpamento di più istituzioni di ordine diverso in una più grande, chiamata istituto comprensivo, per un esercizio ottimale dell'autonomia. La ratio della legge, in astratto, è giusta, quella di adeguare la rete scolastica all'utenza e di economicizzare sulle dirigenze e sull'organizzazione, tuttavia quello che è accaduto nel nostro paese non ha nessuna logica. Le dirigenze sono rimaste due e già due anni fa un provvedimento analogo che aveva coinvolto le due

scuole secondarie di primo grado, gli istituti D'Aosta e D'Annunzio, li aveva unificati in un unico istituto comprensivo insieme al plesso di scuola dell'Infanzia Regina Margherita. Le cose sono andate così. A seguito dell'ultima finanziaria che ha decretato ulteriori tagli nel settore scuola e che ha imposto la creazione di altri istituti comprensivi, anche l'amministrazione comunale ottavianese ha deciso di proporre un ulteriore disegno della rete scolastica. A tal proposito, si sono succedute molte conferenze di servizio tra l'assessore alla cultura, prof. Ciro Torrà, e i vari dirigenti scolastici. Molte sono state le proposte ma, alla fine, malgrado il diniego degli OO. CC. del primo Circolo, la proposta adottata dalla giunta Regionale è stata quella che

ha portato alla sua frantumazione e alla costituzione di due istituti comprensivi, il D'Aosta e il M. Beneventano. Così, a partire dal prossimo settembre, il plesso di via Trappitella, comprendente la scuola dell'infanzia e quella primaria, sarà assorbito dall'I.C. D'Aosta, invece la scuola secondaria di primo grado D'annunzio ed i plessi di scuola dell'infanzia e primaria: Lucci, Cacciabella, Zabbata e Regina Margherita andranno a costituire l'I.C. Mimmo Beneventano. Alla fine un'istituzione scolastica come la nostra, unica ad avere i numeri necessari per la sussistenza autonoma, sempre distintasi sul territorio per iniziative, risorse ed energie, è stata quella che ha fatto le spese dell'intera vicenda. Storia assurda se si pensa che in altre regioni,

istituzioni scolastiche dimensionate che si sono appellate alle Corte Costituzionale, si son viste riconoscere una sentenza di illegittimità allorchè presentassero un numero di alunni inferiore a quello previsto dalla legge. Ma nel nostro paese, l'indifferenza regna sovrana... Che cosa succederà a settembre? Non si sa... Sarà possibile, durante i mesi estivi approntare la segreteria e quanto necessario all'organizzazione delle nuove istituzioni scolastiche? Mistero...

LA REDAZIONE

Grillo Marianna, De Luca Mafalda, Pero Vincenzo, Di Chiara Alfonso, D'Alessandro Mario, Polise Elena, Filetto Maria Francesca, Abate Marco, Iovino Rosamaria, Ciniglio Fiammetta, Iervolino Alessia, Bifulco Simone, Del Giudice Lucia, Tufano Valeria, Pascale Vittoria, Saviano Asia, Prisco Pasquale, Saetta Ilaria, Serra Silvana, Masi Marta, San Giovanni Daniele, Mauro Emanuele, Boccia Romilda, Cutolo Maria, Saviano Vincenzo, Ceriello Maria Luisa, Catapano Liliana.

Arriva "Lemmy"

Ad Ottaviano continua la campagna per la raccolta differenziata: ora anche gli oli esausti

LA REDAZIONE



In questi giorni il comune ha iniziato una nuova campagna per la "Raccolta differenziata porta a porta, la raccolta a casa tua" diffondendo una brochure che contiene notizie utili sulla raccolta dei rifiuti e sui giorni in cui deve essere effettuata. Per ciò che riguarda l'umido e l'indifferenziato i giorni sono sempre gli stessi: la domenica, il martedì e il giovedì per l'umido; il lunedì, il mercoledì e il venerdì sarà ritirato l'indifferenziato. Novità

assoluta è la raccolta porta a porta del vetro che dovrà essere effettuata il giovedì sera o nel secchio azzurro o nel carrellato col coperchio azzurro. Verranno raccolti finalmente anche gli oli esausti (l'olio che ogni giorno usiamo per cucinare). Essi vanno conservati nel contenitore che verrà anch'esso distribuito a tutte le famiglie dal simpatico nome "Lemmy" e poi svuotato in apposite cisterne presso: l'ufficio ambiente; la sede distaccata della casa Comunale di

San Gennarello, nelle scuole dell'obbligo e presso l'istituto Alberghiero di Ottaviano. È giusto saper che dagli oli esausti dopo una prima lavorazione possono essere trasformati: in biodiesel, glicerina per l'industria saponiera o lubrificante a base vegetale per macchine agricole...ecc. Recuperarli o riciclarli significa evitare un'ulteriore fonte di inquinamento per l'ambiente e contribuire all'uso sostenibile delle risorse disponibili sul nostro pianeta. Ritornando ai giorni di raccolta, risulta utile ricordare che il multimateriale (plastica e metalli) verrà raccolto solo il martedì sempre nel sacco o nel carrellato giallo, carta e cartone solo il mercoledì o nei sacchetti di carta o nel carrellato bianco. Tutti i rifiuti dovranno comunque essere esposti dalle h 20.00 alle h 24.00. per quanto concerne i medicinali e le pile esaurite, essi potranno essere depositati

tutti i giorni negli orari di apertura nei contenitori presso le farmacie e rivenditori. È stato istituito un numero verde 800 000 034 presso il quale è possibile chiedere spiegazioni o chiarimenti e prenotare il ritiro dei rifiuti ingombranti, elettrici ed elettronici che sarà effettuato a

domicilio il sabato ed il lunedì dalle h 8.00 alle h 13.00. L'amministrazione comunale, in tal modo, continua la sua opera di educazione al rispetto dell'ambiente stabilendo a carico dei trasgressori sanzioni pecunarie commisurate agli illeciti commessi.



Progetto: Ottaviano migliore

LA REDAZIONE

La redazione del Confronto ha deciso di evidenziare tutte le cose che vanno migliorate in Ottaviano. Per questo, nella seconda parte dell'anno scolastico, ha effettuato un sondaggio presso tutte le scuole del nostro Paese per far sentire all'Amministrazione comunale la voce dei bambini che è priva di condizionamenti e sempre veritiera. Così ha chiesto alla dirigente della nostra scuola, Dott.ssa Silvana Avino, di far scrivere agli alunni dei pensieri sui disservizi di Ottaviano. Dal sondaggio è emerso che notevoli sono le carenze di

servizi e di infrastrutture pubbliche. I bambini hanno sottolineato l'assenza di aree pedonali e di marciapiedi dove poter passeggiare in tranquillità, la mancanza di piscine comunali e di palestre pubbliche, l'inesistenza di aree verdi e di un parco giochi attrezzato dove poter trascorrere il tempo libero. Molti hanno rilevato che l'illuminazione per strada non è sufficiente e che la pulizia è precaria. Oltre alla strada e alle piazze non vi sono luoghi di ritrovo per anziani e di aggregazione per giovani. E che dire della biblioteca? Da anni si parla di allestirla ma a

tutt'oggi il progetto è rimasto lettera morta. Ottaviano, inoltre, è privo di cinema e teatri, piste ciclabili e precaria risulta la manutenzione delle varie strutture sportive esistenti. Sarebbe necessaria per rendere più sicura la città, una vigilanza più frequente da parte della polizia municipale e delle altre forze dell'ordine così da rendere protette le aree frequentate da noi bambini. Inoltre poche sono anche le occasioni di lavoro. Eppure il nostro paese potrebbe far leva sui monumenti presenti sul territorio che attrarrebbero molti turisti e sulle

attività connesse ai prodotti agricoli tipici locali: vino, olio, pomodori ect. Il circuito turistico legato alle risorse del Parco del Vesuvio, ad Ottaviano non

è mai decollato e pochi sono i turisti che vengono a visitare Ottaviano. Secondo il parere di noi bambini, la situazione di Ottaviano è da migliorare!





La Chiesa di Santa Maria visita ai Poveri festeggia il 350esimo anniversario.

Un gioiello poco conosciuto

LA REDAZIONE

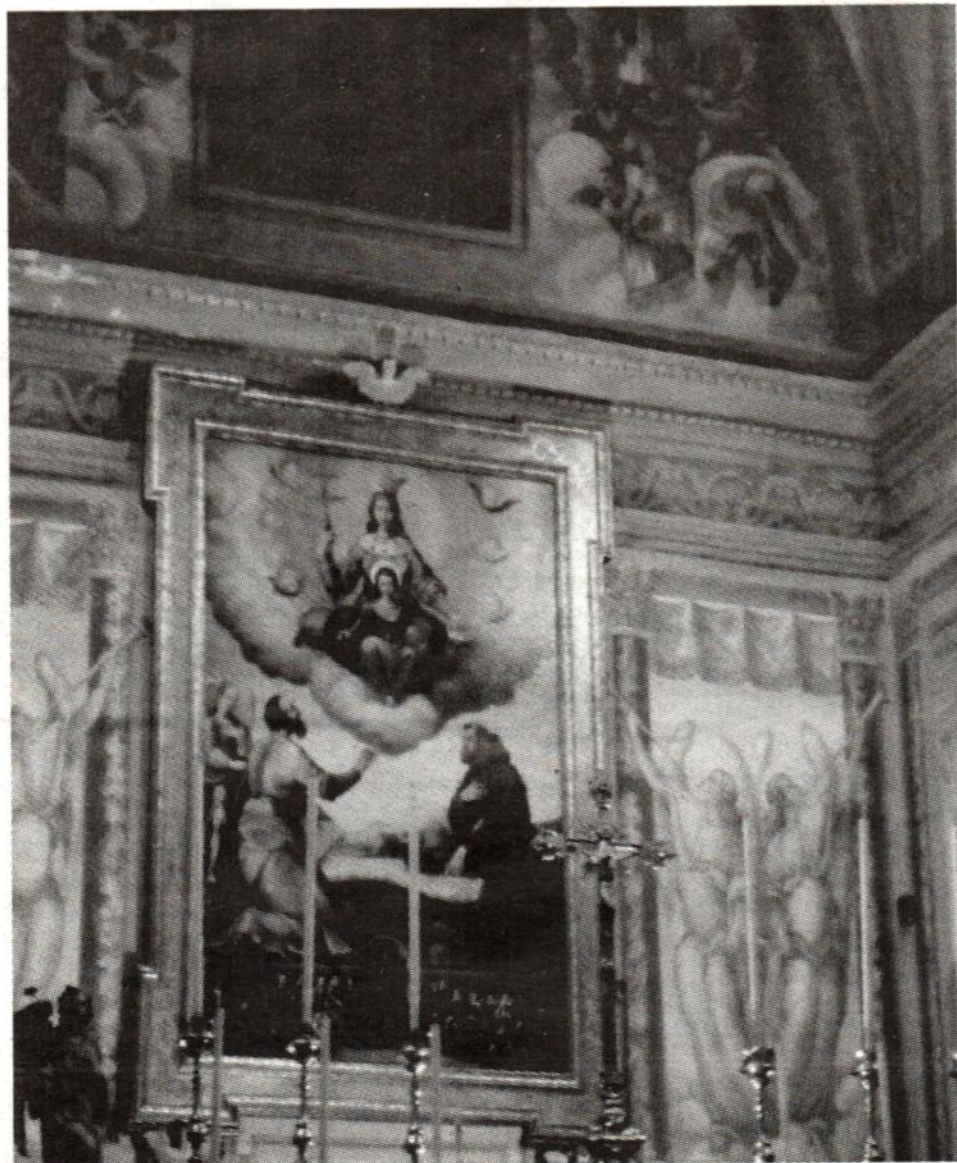


Una delle chiese meno conosciute di Ottaviano ma che presenta un fascino incomparabile, è la chiesa di S. Maria visita ai Poveri che sorge in via Salita S. Michele. L'hanno paragonata in piccolo alla cappella Sistina per i suoi affreschi che, in parte, richiamano alla memoria le vicende della Confraternita domiciliata presso di essa e per altro, raffigurano scene tratte

dall'Apocalisse e dal giudizio universale che la leggenda attribuisce ad un ricercato dalla giustizia che qui trovò asilo. Quest'anno la confraternita festeggia il 350esimo anniversario della fondazione come testimonia una bolla del 1662 conservata gelosamente nell'archivio della chiesa. L'evento ci ha incuriositi e, dopo aver effettuato una visita nella chiesa ed aver ricevuto in-

formazioni dall'esimia Prof. Summo dell'Archeottaviano, nostra partner nelle attività progettuali scolastiche, abbiamo intervistato il priore, il dott. Francesco Annunziata. Il priore ci ha illustrato alcune icone sacre presenti in chiesa, tra cui spicca un'icona bizantina che raffigura una Madonna con Bambino su una gamba in posizione yoga che dà del pane ai poveri, un busto di San Donato ligneo degli inizi del 1700, le statue di S. Anna e di San Gioacchino, una sacra famiglia lignea, un quadro del Mozillo raffigurante l'Annunciazione ricevuto dalla chiesa di fronte dell'ex convento francescano. Egli ci ha parlato delle iniziative programmate per l'anniversario che hanno avuto inizio a dicembre scorso con una messa celebrata per i vesperi in ricordo di tutti i confratelli morti e per ringraziare quelli viventi. A partire da gennaio 2012 si sono succeduti vari eventi: un concerto con il coro di San Michele che ha cantato musiche gospel, una conferenza sul culto delle anime purganti che è risultata interessante sia per l'aspetto religioso

che storico-architettonico. Durante la settimana prima di Pasqua c'è stato lo "Stabat madre", celebrazione lirica della Passione di Cristo con esposizione di Gesù morto in cartapesta. Nei giorni dedicati ai festeggiamenti del Santo Patrono, a cura della Pro loco e sotto la guida competente del dott. Umberto Maggio, è stata organizzata una visita alla chiesa. Il 26 maggio scorso il prof. Cimmino ha tenuto un intervento sulla presenza della confraternita sul territorio. Il dott. Annunziata ci ha spiegato, che, oggi, il ruolo rivestito dalla confraternita è scarso. Prima c'erano i maritaggi, matrimoni preparati e i confratelli avevano il compito di divulgare la dottrina con esercizi spirituali. Inoltre si provvedeva all'assistenza degli ammalati e dei bisognosi e alla pietas per i defunti. Oggi gli adepti svolgono riunioni settimanali, incontri frequenti con un padre spirituale per interessamento della curia partecipano alle processioni, si occupano delle celebrazioni del Triduo, dei festeggiamenti in onore di Sant'Anna e dei defunti.



Concerto per il 350esimo anniversario



PREMIO CITTA' DI OTTAVIANO

La kermesse alla seconda edizione: un evento per riqualificare un territorio.

IL COMITATO SCIENTIFICO



Nella fantastica cornice della corte del Palazzo Mediceo di Ottaviano, per iniziativa del dott. Gennaro Barbato e sotto la mirabile direzione artistica del tenore ottaviano Aniello Sepe, si è svolta la seconda edizione della manifestazione Città di Ottaviano volta a premiare alcuni nomi noti della carta stampata e del canto lirico che si sono distinti, attraverso la loro opera, nella promozione del territorio. L'evento, che ha avuto il patrocinio morale dell'Ente Parco, ha fatto registrare una buona presenza di pubblico e di personaggi della politica e cultura locale.

Quest'anno la giuria, presieduta dal giornalista Francesco Gravetti, ha premiato: Elsa Evangelista, direttrice del Conservatorio di

San Pietro a Majella, Antonio Irlando, architetto e urbanista, presidente dell'Osservatorio Beni Culturali, nonché editorialista, e Laura Valente, giornalista di Repubblica e musicologa, per il contributo apportato nella diffusione della cultura e per la valorizzazione delle risorse artistiche locali in Italia e nel mondo. La serata, presentata dalla



brava Giovanna Salvati, è stata allietata dalle soavi melodie eseguite dall'orchestra diretta dal maestro G. Sepe e dalle romanze interpretate in modo ineccepibile, dal tenore, beniamino locale, Aniello Sepe. Ospiti degni di menzione sono stati il maestro di canto lirico, Raffaele Passaro e il poeta locale Alfonso Severino, le cui poesie sono state declamate dall'attore Clemente Napo-

litano.

Il messaggio che gli organizzatori della kermesse e le personalità premiate hanno lanciato durante tutto lo svolgersi della serata è stato quello di abbandonare il lassismo e la cultura della delega imperanti nella nostra società e di fare proposte condivise in un territorio già "depauperato e stuprato" che se anche non può dar molto da un punto di vista industriale, è ricco, però, di risorse umane e di opere architettoniche da conservare e valorizzare. Significative a tal uopo sono state le parole della dott.ssa Valente e del dott. Irlando nei loro interventi allorché hanno posto l'accento sulla promozione dei valori, della storia e dei talenti locali per poter immaginare nuovi percorsi atti a riqualificare aree ormai conosciute solo per le loro negatività.



Solidarietà e salute

COMITATO SCIENTIFICO

Fare solidarietà di questi giorni in cui la crisi attanaglia ogni settore e riduce il potere d'acquisto dei redditi di ogni famiglia, assume un grande valore. Per questo, appare ancor più pregevole l'iniziativa dell'associazione "Rosario di Toro"- ONLUS che, in occasione della festa patronale, è stata promotrice di un'iniziativa teatrale nel chiostro della Casa Comunale di Ottaviano per la raccolta di fondi da destinare ai bambini leucemici. L'evento ha visto succedersi in scena la Compagnia teatrale con una commedia, Pericolosamente, un atto unico di Eduardo de Filippo e le macchiette del comico A. Me-

rone ed ha sortito una buona partecipazione di pubblico. La manifestazione ha consentito di raccogliere una bella somma che è stata devoluta al servizio di Oncoematologia pediatrica del dipartimento Assistenza Materno - Infantile della Seconda Università degli Studi di Napoli. A tal uopo sono intervenuti il Prof. Bruno Nobili del dipartimento e il Dr. Paolo Indolfi. La nostra redazione ha voluto incontrare il Presidente dell'associazione, il dott. Michele La Pietra, per ricevere delucidazioni sui fini e sulle iniziative dell'associazione. Egli ci ha spiegato che l'associazione è stata costituita per volontà di pediatri, psicologi e

nutrizionisti per porre in essere attività di formazione ed informazione per la tutela della salute. Infatti essa, previa stipula di una convenzione con le scuole, si propone di attuare progetti per sensibilizzare i bambini in primis, ma, soprattutto, le loro famiglie su patologie di notevole importanza in età pediatrica come: l'obesità, le malattie cardiovascolari e neurologiche, il diabete e i tumori. Il medico ottaviano, ha sottolineato quanto sia importante prevenire per promuovere stili di vita corretti sin dalla primissima età e scongiurare i rischi legati alla malnutrizione.



NEI: IMPARIAMO A CONOSCERLI

LA REDAZIONE

I nei si formano a causa dell'accumularsi della melanina. La presenza dei nei è rinvenibile fin dalla nascita, ma è normale che compaiano anche con il passare degli anni. Essi si presentano come puntini tondeggianti, piccoli e dal colore omogeneo nel caso di manifestazioni benigne della cute. Quando, invece, un neo assume una forma sospetta, cambia colore o aumenta le sue dimensioni in modo rapido e non controllato, bisogna sincerarsi. Nella peggiore delle ipotesi occorre, in maniera veloce e indolore, asportarlo, eliminando in pochi minuti un pericolo da non sottovalutare. Quali sono le caratteristiche di un neo che devono metterci in allarme e farci richiedere il consulto dello specialista dermatologo? Un neo va fatto esaminare con attenzione quando presenta alcune caratteristiche particolari: prima di tutto il neo sospetto deve essere asimmetrico. Se immaginiamo di dividerlo in due parti, queste, sovrapposte, non combaciano tra loro. Poi si guardano i bordi del

neo: se sono netti e regolari tutto bene; se invece sono sfumati o frastagliati, non bisogna sottovalutarlo. Va esaminato anche il colore: i nei pericolosi sono di colore marrone scuro, rossastro o addirittura nero. Ci sono poi altri fenomeni di cui si deve tenere conto: se un neo sanguina anche dopo il minimo sfregamento o, nel tempo, cambia forma e colore, è bene farlo controllare immediatamente dallo specialista. Un neo grande, con i contorni ben definiti e stabile nel corso del tempo non deve destare preoccupazione. Se un neo è sospetto, si deve ricorrere alle cure del dermatologo che procede ad alcuni esami di accertamento, rapidi e assolutamente indolori, che prendono il nome di dermoscopia o di videodermoscopia. La dermoscopia è un esame praticato attraverso una speciale lente di ingrandimento che permette di osservare dettagliatamente ogni macchia presente sulla cute. La videodermoscopia è un esame simile come principio, nel senso che anche in questo caso si esa-

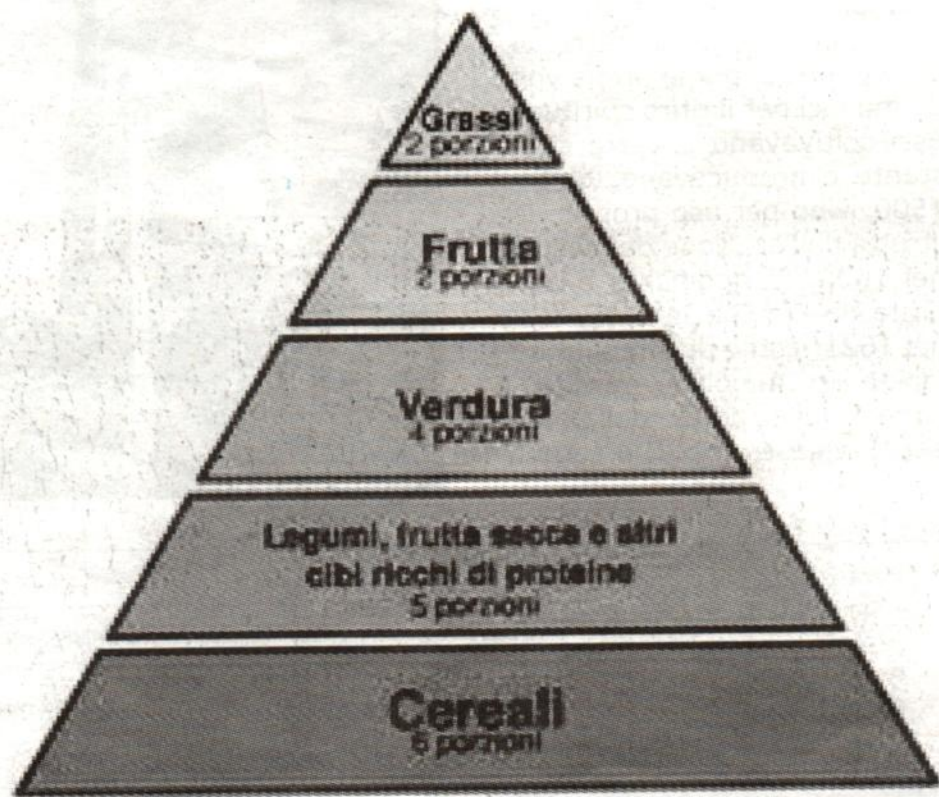
mina la pelle ingrandendo i nei per vederli nel dettaglio, ma in questo caso l'esame è praticato attraverso una microtelecamera che proietta l'immagine del neo su uno schermo, dopo averla in-

grandita. In questo modo si può esaminare il neo e stabilire se è il caso di intervenire o no. La prevenzione è sempre la miglior cura, quindi facciamo attenzione a queste simpatiche macchioline.



VEGETARIANO PER SCELTA O ...

LA REDAZIONE



Si parla sempre di buone o cattive abitudini alimentari ma molto spesso nella pratica occorre soffermarsi sulle scelte alimentari che si effettuano per valutare la loro valenza nutrizionale. Tanti sono oggi i sostenitori della dieta vegetariana, cioè del regime alimentare che elimina dal proprio menù ogni tipo di carne, pesci, crostacei e

molluschi ma che consente di nutrirsi con alimenti di origine animale, per esempio latte, formaggi, uova e miele. Molti giustificano eticamente tale scelta affermando che gli allevamenti intensivi di bovini necessitano di grandi pascoli e di acqua in quantità a discapito dell'agricoltura e della salute del Pianeta. Altri motivano la loro scelta per tutelare i

diritti degli animali. Ma è ormai opinione diffusa che troppe proteine di origine animale sono tra le cause dell'insorgenza di malattie cardiovascolari, diabete e obesità. Frutta e verdura, invece, sono poverissime di grassi e ricche in utili fibre. Il regime vegetariano, quando equilibrato, vario e corretto nell'apporto globale dei nutrienti è salutare. Significa prediligere alimenti freschi e di stagione. Essere vegetariani ma consumare spesso cibi trasformati dall'industria (prodotti da forno, per esempio) riduce infatti gli effetti salutari della dieta. In generale, è importante impostare una dieta variata e che comprenda sempre una porzione di **legumi** che possono sostituire a pieno titolo le carni, e che sono la più ricca fonte di proteine per chi segue un regime vegetariano. Abbinamento ideale ai legumi, sono i **cereali**. Anche in questo caso, cercare di fare uso del maggior numero di cereali diversi: grano raffinato e integrale (la pasta integrale è una buona fonte di ferro), riso, miglio, orzo, farro, avena, quinoa e segale.

Verdura e frutta in quantità per assicurare un adeguato apporto di vitamine e i sali minerali. Scegliere prodotti di stagione ma anche "erbe" o prodotti coltivati localmente. Frutta e verdura sono potenti antiossidanti, quindi in grado di contrastare l'invecchiamento e la degenerazione delle cellule. Un regime senza carni di nessun genere deve essere poi integrato, almeno un paio di volte la settimana, con **formaggi e uova**, per assicurare l'apporto adeguato di vitamina B12. **Semi oleosi e frutta secca** vanno considerati alimenti (sono altamente nutritivi) e le più recenti raccomandazioni internazionali invitano al consumo moderato ma quotidiano. In ogni modo il rischio di carenze nutrizionali non è nullo. Prima di cominciare una dieta vegetariana è necessario conoscere il proprio stato di salute, sapere se sono presenti carenze particolari, per esempio di ferro o altri minerali, o se si soffre di qualche allergia. È sempre meglio consultare il medico o rivolgersi a un nutrizionista.



Alvei: che fare?

LA REDAZIONE



Dopo gli eventi cagionati dalle forti piogge nelle varie regioni italiane e dalle alluvioni che hanno provocato molte vittime anche nelle nostre zone, è balzato all'attenzione pubblica il problema degli alvei e della loro manutenzione. La zona Monte Somma -Vesuvio ne è molto ricca e per questo risulta essere molto pericolosa in quanto molti di essi sono diventati strade, dopo essere stati tombati e attualmente presentano molte costruzioni. Troppo spesso le disgrazie sono frutto dell'intervento smodato dell'uomo sulla natura e della sua incuria. E le amministrazioni locali che fanno? Dormono, in attesa della prossima disgrazia. Eppure in passato non era così. Nel Registro del Serenissimo Re Roberto 1, già nel 1311 il sovrano affermava di essere venuto a conoscenza da tempo che "l'alveo per il quale defluisce l'acqua del Laneo, da Torre Fillo del distretto di Nola, per i territori di Cicala, Nola, Marigliano, Acerra, Napoli, Capua di Aversa, tortuosamente e non scorrendo liberamente, sporco di fanghi e di altre lordure

che l'azione pulente delle acque spinge in quello, nonché per palizzate e altri ostacoli costruiti in esso, per l'umana malizia che ne è causa tanto è occupato e ripieno che negli stessi territori si verifica nel tempo delle piogge un grande accumulo di acque che, avvelenando l'aria, genera epidemie, porta via ed occupa i confini separati e certi delle proprietà e proibisce pregiudizialmente ai suoi possessori l'uso per la coltivazione nei tempi dovuti..." e dava disposizione al Giustiziere di Terra di Lavoro, a cui era indirizzato il documento, di imporre alle "Università delle terre, dei luoghi e dei Casali... a ripulire di ogni marciame il predetto alveo e a togliere qualsiasi ostacolo, che impedisca il libero corso del detto Laneo". Non meno attenti furono i Borboni con le loro opere idriche ai Regi Lagni, ora divenuti, nel migliore dei casi, alvei strada. Oggi molti alvei di Ottaviano sono in stato di degrado e di abbandono: l'alveo Zennillo è uno di questi. Per esso e per altri sono stati richiesti interventi di pulizia e di contenimento, finora rimasti lettera morta.

La masseria San Domenico

LA REDAZIONE

Le masserie vesuviane rappresentano un enorme patrimonio di concezioni architettoniche e tradizioni costruttive millenarie. Esse rispecchiano la struttura delineata da Vitruvio, il più famoso teorico dell'architettura romana: si tratta di aggregati edilizi disposti a quadrilatero intorno ad una grande corte o aia centrale con a fianco la cisterna e le vasche per l'abbeveratoio del bestiame, circondati da campi coltivati e quasi autosufficienti. Volte, capriate, infissi e stucchi decorativi costituiscono gli elementi più interessanti delle masserie, comprendenti cellai, ossia depositi di prodotti agricoli o ambienti dedicati alla produzione del vino, un piano terreno adibito all'abitazione dei coloni, con vecchi forni e un primo piano terrazzato a disposizione del proprietario possidente.

La masseria San Domenico, tra le numerosissime presenti ad Ottaviano e nell'area vesuviana, è certamente tra le più grandi. Essa fonda le sue radici nella storia del paese in cui è stata edificata, da un lato tipica delle case coloniche e dall'altro distinta per la produzione vinicola di massa. La sobrietà e la semplicità delle linee architettoniche, lasciano trasparire l'unicità di un mondo rurale, purtroppo scomparso, in cui la vita dell'uomo era legata alla terra. Essa fu eretta per la prima volta da monaci per il ritiro spirituale. Essi coltivavano la terra circostante e producevano, già nel 1500, vino per uso proprio. Distrutta dall'eruzione del Vesuvio nel 1600, fu riedificata e comprata da Fra Giacinto di Amalfi nel 1621 (come documenta una lapide in maiolica murata a fianco della porta della cappella). Questi ampliò la superfi-

cie della corte ed elevò il piano nobile sul lato sud. Tra la fine del 1700 e gli inizi del 1800 fu espropriata ai monaci ed affidata alla famiglia de Medici di Firenze, già proprietaria del castello a monte. Essi oltre ad ampliarla, edificarono l'impianto enologico ancora esistente ma ridotto a rudere scoperchiato. Dal principe Giuseppe de Medici passò alle nipoti, le sorelle Cappece Minutolo, che nel 1949 decisero di venderla insieme alle terre circostanti, alla Sig.na Emilia De Lucia di Ottaviano che in seguito ne ha fatto donazione ai quattro nipoti: Felice, Luigi, Antonio ed Ugo Iervolino. Da un'intervista fatta al dott. Luigi Iervolino, si è venuti a conoscenza dell'intenzione di trasformarla in una struttura ricettiva con l'aggiunta di nuove iniziative che prevedevano la costruzione di un centro sportivo. Ma le lungaggini burocratiche hanno fatto sì che i permessi necessari per ottenere finanziamenti agevolati non siano mai andati a buon fine. Pertanto la meravigliosa costruzione ancora oggi è lasciata all'azione del tempo senza poter essere destinata ad usi e servizi utili alla collettività.




kikia
ottaviano

Franchising
Via D. Beneventano 9

TEL. 081.8278764
www.kikia.it

PIVA 08181218
Ban. Asp. Credito Banca


Beauty & Hair

Parrucchiere - Estetica

via L. Palmieri
(nei pressi del campo sportivo)
OTTAVIANO (NA)
tel. 081.8278764

Palestra "ROMANO FITNESS"

CENTRO STUDI SCOLIOSI
del Dott. Salvatore Romano




- Ginnastica Antalgica /3° età
- Ginnastica correttiva - Posturale
- Fisioterapia - Riabilitazione
- Danza classica e moderna
- Acrobatico - Step - Hip Hop
- Balli Caribici - Flates
- Social Dance - Body Sculpture
- Corsi per bimbi Specialistica (Attrezzi KIDS PANATTA)
- Pugilato - Kang-Fu - Kick Boxing
- Personal Trainer



TECARTERAPIA

CORSI di MATTINA



Vieni a trovarci in:
Via P. Cappuccio, 4 Ottaviano (NA)
Cell. 3392542665



PON C 3 "LE(g)ALI AL SUD ..."

LA REDAZIONE



Il 29 maggio nei locali del plesso Trappitella si è tenuta la manifestazione conclusiva del P.O.N. C.3 "Le(g)ali al sud: un progetto per la legalità in ogni scuola", un progetto di particolare rilievo, finanziato dal Fondo Sociale Europeo per le Istituzioni Scolastiche dell'Obiettivo Convergenza, nell'ambito della Programmazione dei Fondi Strutturali Europei 2007/2013, che prevede

"Interventi sulla legalità, i diritti umani, l'educazione ambientale e interculturale, anche attraverso modalità di apprendimento informale". L'azione C3, infatti, risponde alla necessità di diffondere nella società e, in particolare, tra i giovani, un concreto e consapevole esercizio della cittadinanza, intesa come conoscenza delle regole del vivere civile, del funzionamento delle Istituzioni

dello Stato e delle Istituzioni civili e come partecipazione attiva e responsabile alle scelte e alle decisioni della comunità, in interazione con gli altri e in prospettiva del bene comune. Caratteristica peculiare degli interventi dell'Azione C3 è, quindi, l'apprendimento in situazione, ossia il coinvolgimento fattivo e responsabile degli allievi in concrete attività, quali la visita a sedi istituzionali come "LIBERA. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie" e il PARCO ECO ARCHEOLOGICO di Pontecagnano. La fase operativa si è innestata sull'attività teorica finalizzata ad attività di approfondimento e di

ricerca e alla realizzazione di materiali e prodotti finali sulla Costituzione e sui valori della democrazia e della legalità. Il Progetto, rivolto agli alunni delle classi IV e V è stato articolato in due moduli formativi di 50 h, ed ha previsto oltre che il partenariato con la locale sede di Legambiente, il gemellaggio con un'altra istituzione scolastica: il I Circolo Didattico di Somma Vesuviana e la collaborazione della locale polizia municipale. Il rapporto di collaborazione fra la nostra scuola, l'Ente partner e le altre istituzioni e agenzie del territorio ha reso quanto mai qualificante tale progetto.

Gli alunni beneficiari, hanno l'esercizio dei diritti e doveri di cittadinanza e l'adozione concreta di stili di vita e comportamenti ispirati ai principi di legalità e di convivenza civile. In presenza di una buona rappresentanza di genitori, di docenti e di rappresentanti delle istituzioni locali, si sono esibiti i bambini della scuola iscritti a questo corso. Tanti sono stati gli interventi e tutti significativi. Ognuno, a mo' di tassello, ha contribuito a comporre il quadro della legalità considerata la via maestra per la convivenza civile... la strada sicura per il miglioramento sociale.

Pontecagnano Parco Archeologico

COMITATO SCIENTIFICO

Uno dei campi di attenzione del PON C3 - LE(g)ALI AL SUD è il rispetto dell'ambiente. Tra le tante attività ed uscite realizzate con i tutors di Legambiente, ente partner nel progetto, molto interessante è stata la visita effettuata al Parco archeologico di Pontecagnano Faiano che si trova in provincia di Salerno. Esso si estende su una superficie di 22 ettari ed è situato immediatamente alle spalle di quello che è oggi l'abitato moderno di Pontecagnano completamente isolato e immerso nel verde. Il parco comprende un'area archeologica con i resti di un antico abitato etrusco - campano sviluppatosi tra il IX e il IV secolo a.C. All'interno del Parco sono presenti circa 300 metri quadrati di scavo, che comprendono un intero isolato dell'antico centro, con il decumano largo circa 9 metri e una delle strade minori. A Sud e a Est dell'abitato antico si trovano 7500 tombe con i loro corredi funebri, oggi conservati nel Museo Na-

zionale dell'Agro Picentino. Nel settore occidentale del sito si trovano due santuari. All'interno dell'area abbiamo potuto osservare un interessante esperimento di "orti di città", con sperimentazione di coltivazioni biologiche affidati alle cure degli anziani. L'area, gestita da Legambiente, è coinvolta per l'intero anno in progetti di scambi culturali con volontari europei su progetti comunitari. Ottima meta per il turismo scolastico, il sito è associato al Museo Archeologico e al Museo delle tradizioni contadine. Un'altra meraviglia da osservare è stato "l'orto dei cinque sensi", un angolo del parco dove sono coltivate erbe e spezie tipiche del nostro territorio. In questo parco abbiamo compreso come sia importante per l'uomo sapere da dove ha avuto origine la propria civiltà e come sia vitale rispettare l'ambiente per conservare le testimonianze del passato e consentire che giungano alle generazioni future.

LIBERA: UNITI PER SCONFIGGERE L'ILLEGALITA'

COMITATO SCIENTIFICO

Particolarmente toccante è stata la visita a Napoli all'Associazione "Libera" nata per sollecitare la lotta alle mafie. Attraverso associazioni, gruppi, scuole e altre realtà territoriali, i volontari, che sono tutti parenti delle vittime innocenti della camorra, promuovono la legalità. Alcuni degli impegni di Libera derivano dalla legge sull'uso dei beni confiscati alle mafie e dalla lotta contro la corruzione. Preposto alla nostra accoglienza è stato Pasquale Scherillo, fratello di Dario Scherillo, che ci ha ricordato la tragica morte del fratello

avvenuta per essersi trovato "nel luogo sbagliato al momento sbagliato". Egli ci ha raccontato che sono tante le persone ad essere state vittime di una criminalità spietata che rende il nostro territorio scenario di accadimenti che vanno contro ogni logica umana. Con voce commossa ci ha spiegato e poi donato copia del libro "Qualcuno bussò alla porta..." in cui si ripercorre il momento in cui viene comunicata alla sua famiglia l'uccisione di Dario. Questo incontro ci ha resi ancora più consapevoli: solo imparando ad essere uniti e

solidali si può combattere questo disumano sistema. Interessante è stato visitare la vicina sede di Libera Terra, negozio dei sapori della legalità dove si vendono prodotti ottenuti dal lavoro di giovani che, riuniti in cooperative sociali, coltivano ettari di terra confiscati ai boss grazie alla legge nata da una mobilitazione promossa da Libera. Questi prodotti provengono da tutt'Italia, sono di ottima qualità e ancora una volta ci dimostrano che dal male sconfitto posso nascere anche belle iniziative.

Gli alunni del C3 incontrano i parenti delle vittime innocenti della camorra





Orti biologici

Gli alunni suggeriscono come utilizzare i beni confiscati.

LA REDAZIONE



DIREZIONE DIDATTICA STATALE
1° CIRCOLO

"Mimmo Renerentano"



LIBERI DI SCEGLIERE

"LE(g)ALI AL SUD:
UN PROGETTO PER LA LEGALITA'
IN OGNI SCUOLA"
Obiettivo C - azione C3

PERCHE' IL TERRITORIO RITORNI DI TUTTI

- Allevamento biologico di mucche e di asine per la produzione e vendita diretta dei prodotti nonché produzione di erbe mediche adatte come foraggio.



LE NOSTRE IDEE IN SINTESI

- Abbiamo pensato ad un allevamento di animali costruito e vissuto in modo molto naturale, anche per avvicinare i bambini e i ragazzi alla conoscenza diretta, nonché alla produzione e al consumo di prodotti biologicamente sani.

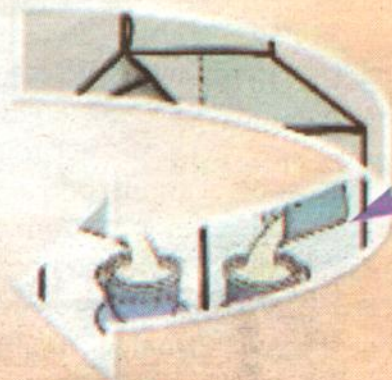


SI POTREBBE SEMINARE TUTTO IL TERRENO A CICLO CONTINUO, CON ERBA MEDICA, ADATTA COME FORAGGIO

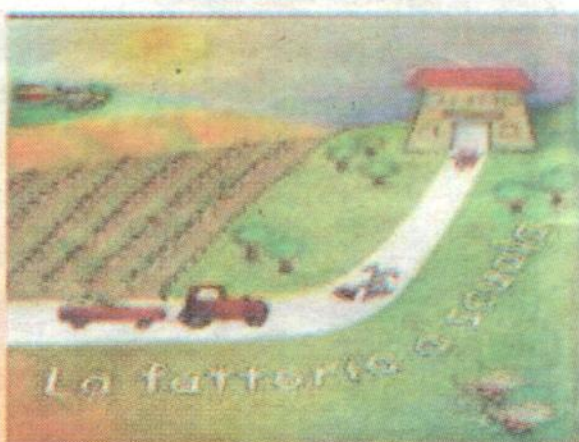
GLI ANIMALI SCELTI SONO LE MUCCHE E LE ASINE

LE MUCCHE PASCOLERANNO E PRODURRANNO LATTE CHE POTRA' ESSERE TRASFORMATO IN FORMAGGI VARI E ESSERE VENDUTO

LE ASINE POTRANNO PRODURRE IL LATTE CHE E' TANTO IMPORTANTE PER I NEONATI CHE PRESENTANO ALLERGIE.



QUESTO " SPAZIO " POTRA' ESSERE USATO COME STRUTTURA POLIFUNZIONALE DOVE LE SCUOLE POTRANNO ADOTTARE UN ANIMALE, RICAVARNE E CONSUMARE I PRODOTTI, MAGARI ANCHE NELLE STESSE MENSE SCOLASTICHE.



GLI EScrementi DEGLI ANIMALI SARANNO UTILIZZATI COME FERTILIZZANTI.





Oro, argento e bronzo alle Finali Provinciali dei ...

“GIOCHI MATEMATICI DEL MEDITERRANEO”

Gli alunni delle classi terze, quarte e quinte alla prova finale per le provinciali dei “Giochi Mediterranei del Mediterraneo”

LA REDAZIONE

Da Napoli,

premiati direttamente dal Presidente dell'Accademia dei Giochi il dott. Alfredo Guidi ...



Per le classi quarte 1°, 2°, 3° e 4° posto per Ferraro Gaia, Prisco Vittorio, Romano Francesco Pio, Nunziata Mario.



Al ritorno a festeggiare con la Dirigente, dott.ssa Silvana Avino, le docenti di classe e i compagni.



La Dirigente con i vincitori e le insegnanti di classe: Auriemma Teresa, Duraccio Elisa, Giugliano Rita R. e la referente dei Giochi Iannuzzi Mariarosaria.

Per la quinta 1° posto per D'Avino Flavia.
Tutti a Palermo per la finale nazionale.



... all' Università di Palermo



Ancora medaglie per gli alunni del I Circolo, questa volta grazie a

“Gioco Sport”

LA REDAZIONE



Grandi successi hanno riportato i nostri atleti nelle specialità previste dalla manifestazione Giosport.

Ecco il medagliere:

Corsa veloce femminile:

medaglia d'oro - Jantea Mariana
medaglia di bronzo - Ranieri Raffaella

Corsa veloce maschile :

medaglia di bronzo - Croce Domenico

Tiro alla fune femminile :

medaglia d'oro - Iervolino Elisabetta , Danese Raffaella, Peluso Luisa.

Staffetta maschile :

medaglia di bronzo - Ammirati Michele, Bifulco Giuseppe, Mauro Emanuele.



buffet **Pathos** catering
Panificio - Pasticceria
Rosticceria
di Vincenzo Mensorio
Via Roma, 97
Tel/fax 081 827 95 94

Palestra "ROMANO FITNESS"
CENTRO STUDI SCOLIOSI
del Dott. Salvatore Romano

- Ginnastica Antalgica /3° età
- Ginnastica correttiva-Posturale
- Fisioterapia -Riabilitazione
- Danza classica e moderna
- Acrobica - Step - Hip Hop
- Balli Caribici -Flutes
- Social Dance -Body Sculpture
- Corsi per bimbi Specialista (Attrezzi KIDS SPANATTA)
- Pugilato -Kung-Fu -Ich Budo
- Personal Trainer

TEGARTERAPIA
CORSI di MATTINA

Vieni a trovarci in:
Via P. Cappuccio, 4 Ottaviano (NA)
Cell. 3392542865



COMENIUS IN GALLES

Una rappresentanza della nostra scuola per incontrare gli alunni di "Ysgol Bro Cinmeirch" di Denbigh

A. CALDARELLI



I bambini ospiti realizzano un Pinocchio dopo aver ascoltato la favola raccontata dall'insegnante Caldarelli del team italiano.

canzoni e balli tradizionali in lingua inglese e gallese, i docenti ci hanno mostrato i loro lavori e ci hanno offerto un buffet con cibi tipici del luogo, le autorità locali di Denbigh e Ruthun ci hanno ricevuto in municipio e ci hanno guidati nella visita di alcuni luoghi caratteristici. Abbiamo apprezzato la loro ospitalità e nello stesso momento abbiamo cercato di far conoscere gli usi e i costumi della nostra Italia attraverso lezioni che abbiamo tenuto in diversi gruppi classe: ai più piccini è stata raccontata la fiaba di Pinocchio ed insieme ad un gruppo di bambini abbiamo realizzato il burattino con la carta; gli alunni più grandi hanno ascoltato la musica della tradizionale tarantella napoletana e, nel mostrare loro alcuni passi di danza, ci si è resi conto che non erano dissimili ai loro; i bambini più

grandi si sono cimentati nella decorazione di alcune maschere, dopo aver visto una Presentazione Ppt sulle origini del Carnevale in Italia e di come si festeggia. E' stato molto interessante confrontarsi con una realtà rurale; tutto scorreva più lentamente, senza stress. I tempi scolastici contenevano pause che permettevano all'alunno di ricaricarsi per affrontare una nuova attività. Il rispetto delle regole, il senso civico, l'ordine e l'autonomia personale di ogni alunno ci hanno positivamente sorprese facendoci giungere ad una riflessione: alla base di ogni istruzione deve esserci innanzitutto l'educazione. Solo in questo modo si potrà giungere ad una convivenza democratica e civile a cui tutti noi auspichiamo per la costruzione di una Europa unita.

Quest'anno abbiamo iniziato le attività del progetto Comenius preparando un pacchetto da inviare a tutti i partner. Nel pacchetto gli alunni hanno messo materiale informativo (in italiano e in inglese) per presentare la nostra scuola, il nostro paese, la nostra nazione. Gli studenti hanno letto e commentato il libro "Il piccolo principe" e hanno disegnato il boa costruttore mentre mangiava cose diverse per farne un gioco durante lo skypemeeting. Tutte le attività sono state filmate, fotografate e registrate su CD o DVD ed alcune sono state messe sul sito www.balp.eu. Il "libro in viaggio" ha coinvolto anche i genitori che, insieme ai figli, hanno scelto e realizzato, attraverso il disegno, il collage o qualsiasi altra idea creativa, la citazione per loro più significativa. Infine è stato realiz-

zato un CD con la musica preferita dei bambini: la "top 10". Tutti gli alunni hanno partecipato alle varie attività con entusiasmo ed i risultati ottenuti finora sono da ritenersi positivi. E' aumentata soprattutto la motivazione ad imparare l'inglese e ad utilizzare le TIC con maggiore consapevolezza. Il primo anno di attività del Progetto "The Big Adventures of the Little Prince" si è concluso nel mese di maggio con la visita delle delegazioni provenienti dall'Italia, dal Belgio e dalla Spagna presso la scuola "Ysgol Bro Cinmeirch" di Denbigh, in Galles. Le docenti che, avendo preso parte al progetto, hanno accompagnato in questo viaggio la sottoscritta, Anna Maria Caldarelli, sono state: Assunta Picariello e Lucia Romano. L'accoglienza è stata calorosa da parte di tutti: gli alunni ci hanno allietati con



Gli alunni della "Ysgol Bro Cinmeirch" di Denbigh alla scoperta della maschera di Carnevale.

CHIARA STORE



donna

Via Spirito Santo, 41/A - 80040 San - a Vespignano NA
Tel. 081 8092219

MAC

SPORT & TEMPO LIBERO

Viale Elena, 15 - Tel. 081 8278142
OTTAVIANO (NA)



COLORI, SAPORI E MUSICA

GIOVANNA ANDREOLI

Giunto alla seconda annualità, il progetto "Colori, sapori e musica" ha abbracciato tre percorsi in uno ovvero arte, cucina e musica. Le attività ad esso connesse, durate sei mesi, hanno interessato gli alunni provenienti da varie classi del plesso Lucci e Capoluogo che si sono divertiti a creare, colorare, dipingere, cantare, ballare, impastare e a degustare le leccornie preparate in occasione delle festività annuali... Il progetto ha costituito un'occasione di crescita e un modo per socializzare insieme. I bambini corsisti hanno realizzato, con materiale vario, tanti manufatti che sono stati esposti in mostra durante la manifestazione finale del 7 giugno tenutasi al plesso Lucci. Gli alunni si sono divertiti a preparare e degustare piatti tipici del nostro territorio anche con il prezioso aiuto dei genitori. Ma la dimensione in cui i hanno trovato la loro espressione

migliore nel canto corale. Qui ognuno ha trovato una giusta collocazione sentendosi nel contempo protagonista e parte di un tutto. L'eccellente ricaduta del progetto è la testimonianza di

una buona conduzione da parte delle insegnanti coinvolte nel progetto e degli ottimi inputs forniti dal dott. Giugliano di Legambiente sempre presente e collaborativo.



PROGETTO "RISCHIO VESUVIO"

PINA SAVIANO



Gli alunni della classe quinta E plesso Lucci, per tre anni sono stati impegnati nel progetto "Rischio Vesuvio", un percorso che li ha portati a conoscere tutto sullo "sterminator Vesevo": non solo i pericoli connessi ad un suo eventuale risveglio, ma anche il patrimonio di risorse ad esso connesse. Quest'anno le attività sono state incentrate sui prodotti della nostra terra, sul mangiar sano, semplice, genuino e sull'importanza dell'agricoltura biologica e delle pratiche sostenibili. Essi hanno appreso la validità della dieta mediterranea dove i pasti principali sono frutta e verdura di stagione, pesce, piatti unici e poca carne, ma soprattutto tanto movimento. I bambini, attraverso un percorso di odori, sapori e pratiche, sono stati condotti a comprendere quanto sia importante nutrirsi in modo corretto e con cibi di qualità e sono venuti a conoscenza dell'enorme ricchezza di tradizioni atte a salvaguardare il patrimonio culturale della nostra terra. "O gusto delle cose", è stato il titolo della performance finale in cui è stato sintetizzato tutto il percorso che è stato apprezzato dagli alunni e che ha costituito un sano modo di volersi bene e stare insieme.



La scuola M. Beneventano attua i PON dopo la chiusura della scuola

SCUOLA... CAMPUS ESTIVO

Genitori e figli insieme per vivere momenti allegri, ma altamente educativi con i percorsi PON

COMITATO SCIENTIFICO

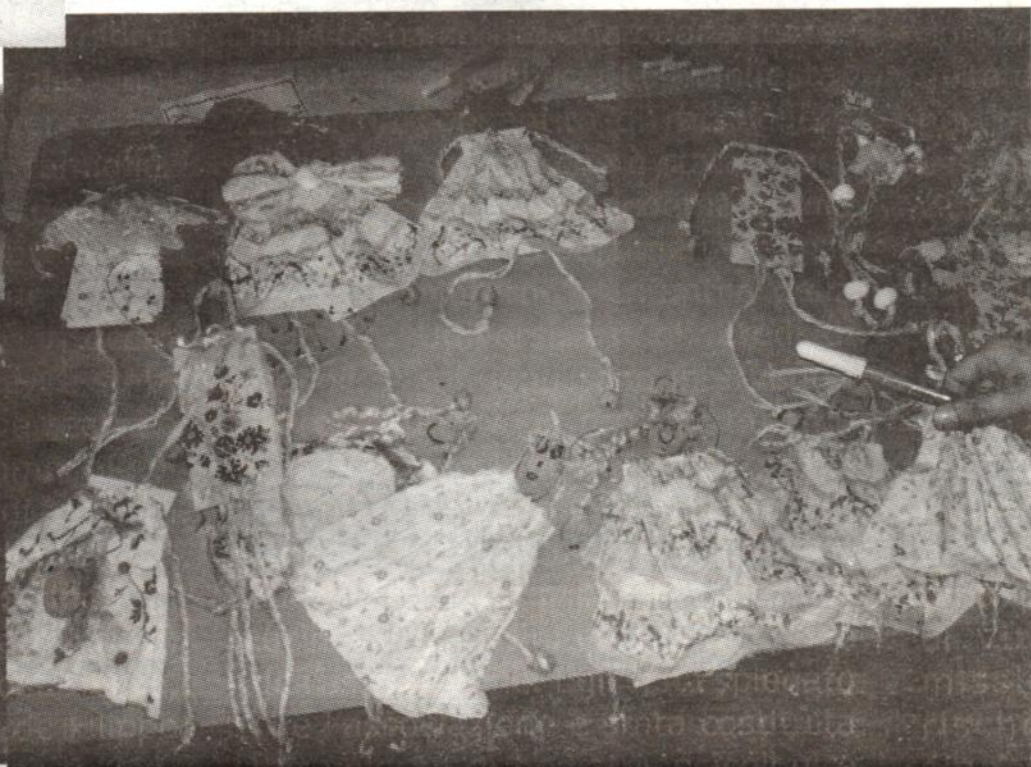
Anche quest'anno, dopo la fine dell'anno scolastico, la nostra scuola ha dato vita ad un vero e proprio campus estivo per l'attuazione dei progetti PON. L'attuazione di tali percorsi può essere effettuata grazie ai fondi erogati alle scuole dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca sulla base di Programmi Operativi Nazionali ideati per sostenere l'innovazione e la qualità del sistema scolastico in quattro Regioni del Sud Italia (Calabria, Campania, Puglia e Sicilia) per colmare il divario con le altre aree territoriali del Paese e dell'Unione Europea. Si tratta dunque di un vasto piano di sostegno finanziario volto allo sviluppo del sistema di istruzione e formazione per far sì che vi sia apprendimento per tutto l'arco della vita. Le scuole, per accedere a tali finanziamenti, elaborano un Piano che viene valutato ed approvato dall'Autorità di Gestione del MIUR. La nostra scuola negli ultimi anni attua questi progetti a fine anno scolastico. I vari percorsi sono rivolti non solo agli alunni, ma anche ai genitori e ai docenti. Sette sono i moduli rivolti quest'anno agli alunni: uno di lingua italiana, due di lingua inglese e uno per l'uso del PC che pre-



PON genitori: visita alla chiesa dell'"Oratorio"



vedono anche certificazioni presso gli enti attuatori, uno di arte agganciato a quello dei genitori sulla conoscenza del territorio e un altro che, attraverso "il gioco", vuol far aumentare nei piccoli discenti lo spirito di competizione nel rispetto delle regole sociali. Il piano di formazione per i docenti è centrato sull'utilizzo delle nuove tecnologie applicate alla didattica. La nostra scuola attua questi progetti in questo periodo per far sì che le varie competenze vengano acquisite, specie dagli alunni, con modalità diverse dal "normale stare a scuola" e perché questi possano essere da supporto per quelle famiglie che, per svariati motivi, hanno necessità che i figli siano opportunamente assistiti dopo la fine delle lezioni.





MENU

VEGETARIANO

Antipasto

Barchette di melanzane grigliate



Le barchette di melanzane grigliate sono un antipasto sfizioso e saporito, una preparazione originale che allietterà i vostri buffet e le vostre cene in compagnia. Le barchette di melanzane grigliate si preparano facilmente e vengono aromatizzate con un condimento a base di menta tritata che gli conferisce una piacevole nota di freschezza.

Ingredienti

Aceto, di vino bianco 1 cucchiaio - Aglio, 2 spicchi - Melanzane, lunghe 2 - Menta, fresca tritata 3 cucchiari - Pane, casereccio 4 fette
- Pepe, q.b. - Sale, q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane in due per il verso lungo. Praticare sulla polpa delle incisioni parallele molto ravvicinate (3 o 4 mm) in modo obliquo, in entrambi i versi. Spennellare con dell'olio extravergine, salare e pepare e iniziare a grigliare dal lato reciso fino alla formazione di righe di cauterizzazione marcate, circa 5 minuti. Ruotare di 90° e continuare fino alla formazione di un motivo a rombi. Rivoltare le melanzane sul lato della pelle e completare la cottura. Saranno pronte quando la polpa avrà una consistenza morbida e cremosa, circa 20 minuti. Nel frattempo preparare il dressing, tritate la menta e mettetela in una ciotolina insieme all'olio mischiate con l'aceto, il sale e pepe ed emulsionate. Quando le melanzane saranno pronte toglietele dalla griglia e estraete la polpa con un cucchiaio e mettetela da parte. Quindi preparate il pane spennellate con l'olio e mettetelo a grigliare, a cottura ultimata strofinate l'aglio sulla bruschetta, disponeteci sopra la polpa delle melanzane, condite con il dressing preparato in precedenza, insaporite con qualche chicco di sale grosso e decorate con delle foglioline di menta. Il cremoso della melanzana farà da contrasto alla bruschetta croccante aromatizzata all'aglio. Spennellare le fette di pane con l'olio e grigliare allo stesso modo.

Primo piatto

Fusilli di carciofi e caprino



I fusilli carciofi e caprino sono un primo piatto express davvero sfizioso: la pasta viene condita con una crema di caprino e pecorino, con gustosi carciofi saltati in padella e completata con filetti di mandorle tostate.

I fusilli carciofi e caprino sono velocissimi da preparare e adatti ad essere gustati ben caldi o tiepidi!

Ingredienti

Aglio, 1 spicchio - Caprino, 300 gr - Carciofi, 4 cuori - Mandorle, 50 gr - Olio, extravergine di oliva, 5 cucchiari - Pasta, fusilli, 400 gr - Pecorino, grattugiato, 40 gr - Pepe, q.b. - Prezzemolo, tritato, 2 cucchiari - Sale, q.b.

PREPARAZIONE

Iniziate la preparazione dei fusilli carciofi e caprino tagliando i cuori di carciofo a fettine piuttosto sottili; scaldate quindi 2 cucchiari di olio in una padella a fuoco alto, unite l'aglio e fatelo saltare per un minuto. Aggiungete i carciofi tagliati e fateli ben rosolare e insaporire per 3 minuti.

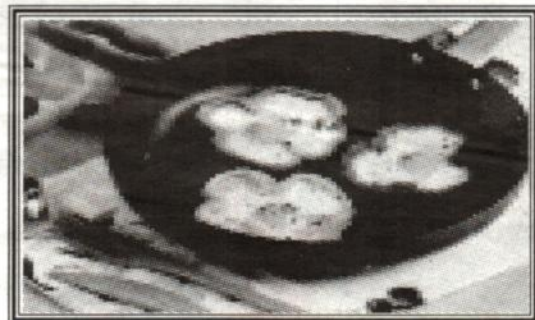
Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 15 minuti, o comunque fino a che saranno morbidi. Se dovesse servire, aggiungete un filo di acqua calda (o di brodo vegetale) durante la cottura. Una volta cotti, unite il prezzemolo e salate. In una zuppiera capiente mescolate caprino, sale, pepe e metà del pecorino, aggiungete anche l'olio rimasto. Tagliate le mandorle a bastoncini con un coltello e tostatele in una padella antiaderente.

Aggiungetele poi al caprino. Cuocete la pasta al dente e scolatela tenendo da parte qualche cucchiaio di acqua di cottura. Unite la pasta agli ingredienti nella zuppiera e in ultimo aggiungete i carciofi, con il loro fondo di cottura, unite anche il pecorino avanzato e amalgamate bene. Servite i fusilli carciofi e caprino ben caldi!



Secondo piatto

Fiori di peperoni con uova



I fiori di peperoni con uova sono un'idea davvero simpatica e colorata per servire le uova all'occhio di bue!

Le uova vengono infatti cotte all'interno di peperoni (rossi, gialli e verdi), che vengono tagliati a rondelle, assumendo così la forma di coloratissimi fiori.

Questa ricetta, un'idea originale per un brunch domenicale o per un pranzo veloce, può essere realizzata sia con uova normali, sia con piccole uova di quaglia.

Ingredienti per 8 uova:

Olio, extravergine di oliva, 2 cucchiari - Pepe, q.b. - Peperoni, mezzo rosso, mezzo giallo, mezzo verde - Sale, Uova

PREPARAZIONE

Per preparare i fiori di peperoni con uova, iniziate lavando bene i peperoni: scegliete dei peperoni che non abbiano una circonferenza dritta e regolare ma "frastagliata", tagliandoli a fette devono avere la forma di un fiore. Tagliateli a fette spesse circa 2 cm con un coltello affilato ed eliminate la parte centrale delle fette. Procedete nello stesso modo con i peperoni rossi, gialli e verdi. Spennellate una padella antiaderente con poco olio extravergine di oliva e quando sarà ben caldo metteteci le rondelle di peperone, fatele scottare per qualche secondo da un lato e poi giratele dall'altro lato.

Rompete un uovo in un ciotolino, facendo attenzione a non rompere il tuorlo e poi sempre con molta delicatezza versatelo all'interno della rondella di peperone. Procedete così anche con le altre uova. A questo punto coprite con un coperchio e lasciate cuocere le uova a fuoco medio, spegnendo il fuoco quando l'uovo avrà raggiunto il grado di cottura da voi desiderato.

Infine salate e pepate a piacere e, per un risultato più preciso, eliminate l'eventuale albume fuoriuscito dai bordi dei peperoni. Servite i fiori di peperoni con uova immediatamente!



Contorno

Patate duchesse

Le patate duchesse, o per dirlo alla francese, pommes duchesse, sono un tipico contorno francese molto fantasioso e decorativo grazie alla loro forma molto particolare.

La loro preparazione, estremamente semplice, rende le patate duchesse uno dei contorni più veloci da realizzare ottime per fare colpo sui vostri ospiti.

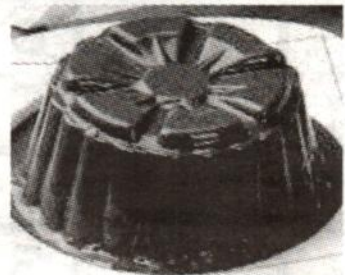
Ingredienti

Burro, 50 gr - Noce moscata, una spolverata - Parmigiano Reggiano, grattugiato 50 gr (facoltativo) - Patate, 500 gr - Pepe, una spolverata - Uova, 2 tuorli

PREPARAZIONE

Per prima cosa lavate bene le patate e mettetele a lessare con tutta la buccia in una pentola ricoprendole con acqua fredda e un po' di sale. Una volta cotte, scolatele, lasciatele appena intiepidire e poi inseritele in uno schiacciapatate senza pelarle: non appena le avrete schiacciate, la buccia rimarrà nello schiacciapatate e potrete toglierla subito dopo. Inserite nella purea di patate il burro, il pepe, il sale, la noce moscata e, se volete renderle più saporite, anche il parmigiano.

Amalgamate gli ingredienti, aiutandovi con un cucchiaino di legno, e poi aggiungete al composto i due tuorli e mescolate il tutto per ottenere un composto piuttosto asciutto e compatto. Inserite il preparato in una tasca da pasticciere (nella foto potete vederne una usa e getta) dotata di bocchetta di medie dimensioni e a stella. Foderate una teglia con carta forno e spremetevi sopra dei piccoli ciuffetti di composto del diametro di 5 centimetri. Mettete in forno preriscaldato a 200° per almeno 15 minuti, fino a che i ciuffetti non si saranno dorati. Sfnate e servite le patate duchesse ben calde.



Dolce

BUDINO AL CIOCCOLATO

50 gr. di farina di riso - 50 gr. di cacao dolce - 50 gr. di zucchero - 1/2 litro di acqua

Unire la farina, lo zucchero e il cacao, aggiungere piano piano l'acqua e fate bollire per 10 minuti.

Bagnare uno stampo e versare il composto.

Lasciare raffreddare.

