

# Ricreazione

Giornale della classe IV B della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Don Bosco" di Manduria

Maggio 2014

Una ricerca del nostro passato recente e il confronto con la modernità

In un'era in cui la comunicazione avviene attraverso strumenti sempre più sofisticati e nella quale le giovani generazioni sono le prime fruitrici di questa tecnologia, promuovere il piacere di scrivere e di pubblicare il prodotto del proprio pensiero è stata, sicuramente, una sfida vincente.

Il gusto di sfogliare le pagine di un libro o di un giornale, di percepire il profumo della carta, di lasciarsi coinvolgere da una lettura sono emozioni "antiche" che, fortunatamente, conservano ancora la loro straordinaria valenza educativa e formativa.

Spinti da tali emozioni, gli alunni della IV B si sono cimentati nella costante ricerca di un dialogo aperto e flessibile con il nostro passato recente, cogliendo aspetti di una realtà apparentemente lontana nel tempo per porli a confronto con la modernità della nostra quotidianità.

In questo percorso si sono appropriati delle loro radici, nell'ottica della valorizzazione del patrimonio culturale, aggiungendo sempre nuove tessere al meraviglioso mosaico della conoscenza.

Questa esperienza ha consentito di infondere nei piccoli giornalisti in erba l'amore verso la propria cultura e gli elementi che l'hanno caratterizzata, comprendendo così il passato, considerando che senza memoria non c'è conoscenza.

Senza ombra di dubbio lo studio del patrimonio delle tradizioni, degli usi, dei costumi rafforza il senso di appartenenza e rende orgogliosi di essere figli di una grande tradizione che va esplorata per aprirsi al futuro e modellarlo a misura di persona.

Questa esperienza ha consentito loro di iniziare ad usare la "chiave di lettura" della vita, con la quale potranno "aprire" il futuro e modellarlo a misura di persona.

Anna Calabrese  
DIRIGENTE  
SCOLASTICA

Una volta erano di tipo creativo e si svolgevano all'aria aperta. Oggi tengono ad isolare i bambini  
Dai giochi popolari di strada al videogioco e ai social network:  
ma i momenti ludici dei bambini si sono realmente evoluti?

Attualmente il gioco, nel senso tradizionale del termine, ha lasciato il posto al video gioco, che concede poco spazio alla creatività individuale. Accanto ai videogiochi si va inoltre ampliando il numero dei bambini, anche piccoli, che navigano in rete.

Il gioco deve tornare ad essere un mezzo di espressione, comunicazione ed incontro tra adulti, ragazzi e bambini. Un momento dove finalmente piccoli e adulti si riappropriano della città, delle strade, delle piazze e dei parchi riconquistandoli al traffico e al caos, creandovi momenti di aggregazione. Perché giocare è immaginare, perché la vita è gioco e il gioco è esperienza, rispetto delle regole e convivenza.



PAGINA 4 E UN INSERTO



Internet e minori: i rischi da non sottovalutare. L'intervista al giudice Anna Maria Casaburi

PAGINA 5

Le medicine alla prova del ... tempo  
L'intervista alla dott.ssa Gabriella Andrisano



C'erano una volta i rimedi tradizionali della nonna: dal cataplasma ai suffumigi. I farmaci si usavano raramente, solo in caso di vera necessità. Erano realizzati artigianalmente.

Oggi, forse, si eccede nell'uso delle medicine, bombardati anche dalla pubblicità, che ti invoglia a usarli. Ma tutti questi farmaci fanno davvero bene?

PAGINA 3

Gli O.G.M.: c'è un inganno anche a tavola?

I vantaggi, le speculazioni, il rischio dell'omologazione dei prodotti



Parlando di alimentazione e di genuinità degli alimenti, abbiamo deciso di approfondire un tema a noi sinora sconosciuto: gli Organismi Geneticamente Modificati. Abbiamo invitato in classe il dott. Luigi Primiceri, esperto di agricoltura: va in campagna tutti i giorni a curare le proprie coltivazioni.

PAGINA 2

Mangiare bene per vivere bene

Nel nostro progetto abbiamo affrontato anche il tema dell'alimentazione.

Com'è cambiata rispetto alla seconda metà del Novecento? Si nutrivano meglio i nostri nonni? Oppure è più corretta l'alimentazione dei nostri tempi?

Per ottenere queste risposte abbiamo intervistato la dott.ssa Nunzia De Nuzzo, che si occupa proprio di dietologia.

PAGINA 2



I cestini quasi sicuramente furono i primi recipienti costruiti dall'uomo, ancora prima dei vasi in ceramica

Materie prime - Dal cestino di canna alla plastica, un materiale non biodegradabile



PAGINA 8

Farmacia S. Chiara

dott. M. Gabriella Andrisano

NUTRIZIONI - MEDICINA NATURALE - ESTETICA - ORTOPIEDIA

Via per Oria, 56 - Tel/Fax 099 9791292 - Manduria (TA)



CODICEPIN  
centro assistenza telefonica  
RIVENDITORE AUTORIZZATO

internet revolution

Via Per Maruggio, 32/b - 74024 Manduria (TA) ☎ 099 971 26 31

# Mangiare bene per vivere bene

I consigli per un'alimentazione sana e corretta della dott.ssa Nunzia De Nuzzo

Si nutrivano meglio i nostri nonni? Oppure è più corretta l'alimentazione dei nostri tempi?

Uno dei primi argomenti affrontati nel nostro laboratorio giornalistico è stato proprio quello dell'educazione alimentare. Rispetto a cinquant'anni fa tante cose sono cambiate. Quando i nostri nonni avevano la nostra età, c'era più povertà e, quindi, anche l'alimentazione era più povera. Poi è arrivato il benessere e con esso anche una sua tipica malattia: l'obesità.

Abbiamo allora chiesto informazioni e consigli ad un medico, la dott.ssa Nunzia De Nuzzo, che si occupa proprio di dietologia.

La nostra ospite ci ha fatto notare come stiano aumentando alcune malattie causate da uno stile di vita sbagliato.

L'obesità è uno degli effetti legati agli stili di vita sbagliati: è l'accumulo di grassi che si crea sia perché si mangia molto, ma soprattutto perché si mangia male. Se molti bambini sono obesi, la colpa è anche dei genitori che hanno consentito ai figli di mangiare molto e anche molti cibi grassi.

La dott.ssa De Nuzzo ci ha fatto un esempio per farci capire come non bisogna ingerire più calorie di quel che servono. Se bisogna raggiungere in auto una località che dista 30 chilometri, non è necessario fare il pieno di benzina. La benzina in più restando nel serbatoio. Ebbene, le calorie ingerite in più e non bruciate diventano grassi.



Solitamente i bambini seguono l'esempio dei genitori. Se i genitori non fanno colazione, che è il pasto più importante della giornata e che serve per darci uno sprint di energia, neanche i bambini la fanno.

La dott.ssa De Nuzzo ci ha suggerito di mangiare la frutta a colazione o a merenda. La frutta fa infatti molto bene e poi con la frutta introduciamo nel nostro organismo il fruttosio. Purtroppo, in tanti si lasciano convincere dalle pubblicità e corrono ai negozi a comprare merendine piene di

grassi.

La nostra ospite ci ha anche parlato degli zuccheri, che sono molto importanti. Ma non bisogna esagerare perché altrimenti possono essere la causa di malattie come il diabete.

Per facilitare la digestione, poi, è consigliabile seguire delle regole. Ad esempio, per cena, di sera, sarebbe una buona abitudine mangiare cibi leg-

geri e quindi facilmente digeribili. Il corpo, infatti, si prepara al riposo. E' sbagliato, poi, andare a letto poco tempo dopo aver terminato la cena. Quando si dorme, tutti i nostri organi dovrebbero rilassarsi. Se noi andiamo a letto al termine della cena, costringiamo l'apparato digerente a continuare a lavorare.

Abbiamo poi appreso che l'attività fisica aiuta a smaltire le calorie in eccesso e che nell'alimentazione di noi bambini sono importanti quei cibi che contengono ferro, calcio, proteine e omega 3.

Nel corso di questo incontro ci è stato spiegato che per dieta non si deve intendere una diminuzione di cibi da mangiare, bensì una corretta alimentazione. Inoltre è fondamentale controllare sempre le etichette degli alimenti che acquistiamo per verificare se contengono coloranti o altri prodotti chimici dannosi alla salute.

Abbiamo, quindi, compreso che l'alimentazione dei nostri nonni, seppur più povera, era più sana, perché composta da cibi semplici. Per questo motivo ci si ammalava di meno.

Abbiamo apprezzato molto i consigli della dott.ssa De Nuzzo, anche se non sarà semplice rispettarli. Noi bambini siamo attratti solo dai cibi gustosi, non da quelli sani e genuini. Andiamo pazzi, ad esempio, per le patatine fritte con maionese e ketchup, oppure per le caramelle e per la nutella. Dipendesse solo da noi, mangeremmo solo quelle. Ma questo incontro ci è servito a capire che se seguiamo solo il nostro istinto potremo incorrere in serie conseguenze per la nostra salute.

**Aurora Abete, Davide Calò, Gregorio Esposito, Marco Manzo, Mariachiara Mariggì, Chiara Stranieri, Marika Tarentini**

Una corretta e sana alimentazione? Le indicazioni della piramide alimentare



La piramide alimentare è un grafico a forma di cono, alla cui base vi sono gli alimenti che andrebbero consumati più frequentemente e, salendo sino al vertice, ci sono invece gli alimenti che andrebbero consumati con moderazione.

Nella parte bassa della piramide troviamo i carboidrati, suddivisi in carboidrati semplici e carboidrati complessi, che dovremmo mangiare tutti i giorni: pasta, cereali, riso, pane, ecc. Con essi anche la frutta, la verdura e l'acqua.

Salendo verso il vertice, troviamo poi la carne, il pesce, la frutta secca, il latte, il formaggio, lo yogurt.

Alla punta della piramide troviamo invece i cibi ricchi di zuccheri e di grassi: olio, nutella, dolcetti, caramelle, gelati.

Se si seguissero queste indicazioni, avremmo sempre una dieta equilibrata e varia e ne trarrebbe giovamento anche il nostro stato di salute.

**Davide Calò  
Veronica Franzoso  
Martina Mastrovito  
Daniela Parco**

## O.G.M. sì oppure O.G.M. no?

Abbiamo ascoltato il parere di Luigi Primiceri: i vantaggi, le speculazioni, il rischio dell'omologazione dei prodotti

Parlando di alimentazione e di genuinità degli alimenti, abbiamo deciso di approfondire un tema a noi sinora sconosciuto: gli Organismi Geneticamente Modificati.

Abbiamo invitato in classe il dott. Luigi Primiceri, esperto di agricoltura anche perché va in campagna tutti i giorni a curare le proprie coltivazioni.

«Gli Organismi Geneticamente Modificati sono degli animali o piante che possiedono un patrimonio geneticamente modificato tramite tecniche di ingegneria genetica, che consentono l'aggiunta, l'eliminazione o la modifica di elementi genici» ci ha spiegato Luigi Primiceri. «Ci sono anche organismi trans genetici, che sono quelli ottenuti dall'inserimento nel genoma di un certo organismo, ad esempio animale, di un gene proveniente da un organismo di specie diversa, ad esempio un vegetale».

Il dott. Primiceri ci ha anche indicato un esempio.

«Per consentire la coltivazione della vite in zone fredde del nord dell'Europa, dove non si è mai prodotta l'uva, alcuni scienziati hanno aggiunto al genoma della vite un gene del salmone, un pesce che vive nelle acque fredde» ci ha detto. «In questo modo si è resa la vite più resistente al freddo».

Abbiamo iniziato a capire, quindi, che cosa sono gli Organismi Geneticamente Modificati, che sono nati nel 1973 in America, grazie a due ricercatori di un'università, che riuscirono a inserire nel gene della rana un gene di un batterio.

Gli O.G.M. sono utilizzati anche in Medicina. Grazie all'esperimento del 1973, i ricercatori, 3 anni dopo, riuscirono a inventare l'insulina, che, da allora, ha salvato tante vite di quelle persone che soffrono della malattia chiamata "diabete".

Ci siamo allora chiesti se gli Organismi Geneticamente Modificati sono quindi utili all'uomo oppure se possono far male alla nostra salute.

«Se vengono utilizzati in Medicina, sono sicuramente

utili al benessere umano» ci ha detto il dott. Primiceri. «Gli O.G.M., a partire dal 1980, hanno iniziato ad attirare l'interesse delle aziende multinazionali produttrici di materie prime vegetali, le quali, per guadagnare di più, sono andate oltre il limite dell'interesse etico. Hanno cercato di rendere geneticamente più forti le coltivazioni degli alimenti che si consumano di più nel mondo: il mais, la soia e, quindi, il riso. Io non sono mai pregiudizialmente contro una novità. Bisogna prima verificare gli esiti di una sperimentazione. Sono, insomma, a favore del principio di precauzionalità. Prima di schierarsi contro gli O.G.M. bisogna dimostrare che fanno male alla salute. Finché non c'è una risposta certa, meglio aspettare. Occorre vedere gli effetti che producono nelle future generazioni. Non mi sembra però neppure giusto che si usino sentimenti buoni per difendere gli O.G.M.. C'è chi dice che grazie agli O.G.M. si può combattere la fame nel mondo. Io non sono d'accordo. Perché, poi, le



nazioni povere sarebbero costrette a comprare i semi dalle multinazionali, che quindi continuerebbero a guadagnare soldi.

C'è un altro aspetto più importante. Con l'introduzione degli O.G.M. rischiano di scomparire i nostri prodotti tipici perché vi sarà la loro omologazione. Si cercherà la perfezione dei prodotti O.G.M. ma perderemo il piacere della biodiversità. Io sono a favore della differenziazione dei prodotti e quindi dei sapori e della cultura. E' bello avere le diversità».

**Carlo Capogrosso, Chiara De Santis, Mattia Distratis, Veronica Franzoso, Mariachiara Mariggì, Martina Mastrovito, Daniela Parco, Francesca Palumieri, Giacomo Scottillo, Aurora Sergi, Chiara Stranieri, Marco Telandro**

## Ma che buona la pizza!

Lincontro con Massimo Broccardo

Un posto importante nella nostra alimentazione è occupato dalla pizza.

Per parlarci di questo alimento, in classe è venuto Massimo Broccardo, un pizzaiolo di Manduria, che ci ha svelato tanti segreti relativi alla preparazione della pizza.

Gli ingredienti che servono sono: la farina, l'acqua, il sale e il lievito.

La pizza più apprezzata da tutti è la Margherita, così chiamata perché fu quella preferita dalla regina Margherita di Napoli. Fra tre tipi di pizze preparate per l'occasione, lei preferì quella con il pomodoro e la mozzarella.

Il pizzaiolo ha consigliato a noi bambini di mangiare la pizza con il pomodoro perché contiene i carboidrati che fanno bene al nostro corpo.

Io mi sono divertito quando Massimo ha preso un impasto a forma di pizza, facendo delle incredibili acrobazie: mi ha dato l'impressione che fosse un mago che stesse facendo delle magie.

Infine Massimo ha offerto una grande pizza, divisa in porzioni, che è stata distribuita ad ogni bambino. L'abbiamo gustata con piacere, perché molto buona.

Questa esperienza mi ha reso felice, perché sono rimasto entusiasta e affascinato.

**Lino Occhilupo**



**CATTOLICA**  
AGENZIA GENERALE DI MANDURIA  
AGENTE GENERALE mariarosaria.malle

CATTOLICA PREVIDENZA  
**PROGETTO PENSIONE**  
Per integrare il tuo reddito e guardare al futuro

CATTOLICA PREVIDENZA  
**IL RISPARMIO**  
DOMANDEGGIAREMI

Via Tripoli, 29 - tel. 099.9734142 fax: 099.9795290 email: manduria@cattolica.it

**DICURSIS s.c.**  
OFFICINA MECCANICA  
CENTRO REVISIONE

OFFICINA MECCANICA  
ELETTRAUTO

AUTORIZZATO  
MAGNETI MARELLI  
chevrolet

Centro Revisione  
Ricarica e manutenzione  
Sistemi di iniezione per tutti i tipi di motori  
Iniezione benzina  
Diesel  
Abs Airbag  
Montaggio e vendita di pneumatici  
Convergenza elettronica

Via Manduria, 74  
74013 MANDURIA (TA)  
Tel. 0984.911172

Manutenzione di tutti i tipi di autoveicoli  
Manutenzione di tutti i tipi di autoveicoli

**Vendere salute è un affare e le multinazionali del farmaco sono le aziende con i profitti più alti**

**I nostri dubbi nelle domande rivolte ad una farmacista, la dott.ssa Gabriella Andrisano**

# Le medicine alla prova del ... tempo

## Meglio i rimedi naturali di una volta o le terapie farmaceutiche di oggi?

Erano più efficaci i rimedi naturali di un tempo? Oppure sono preferibili i farmaci che sono in commercio oggi?

Per rispondere a queste complesse domande, abbiamo invitato nella nostra scuola una farmacista di Manduria, la dott.ssa Gabriella Andrisano, sempre gentile e disponibile con la nostra classe. A lei abbiamo rivolto una serie di quesiti, ottenendo delle risposte sempre esaurienti.

«Sino a sessanta-settant'anni fa, non vi erano medici specializzati e non c'era la diagnostica» ci ha detto la dott.ssa Andrisano. «Vi erano pochi medici, che dovevano risolvere i problemi di tutti, quasi sempre senza poter contare su analisi o altri esami che esistono oggi».

Oggi, invece, ci sono tanti medici, tante possibilità di esami e anche tante medicine.

«Sì, è vero. Nelle case di oggi ci sono tantissimi medicinali, ogni famiglia ha un armadietto pieno di farmaci, forse anche perché sono gratis o costano poco, grazie all'intervento del Sistema Sanitario Nazionale, che prima non esisteva» ha affermato la dott.ssa Andrisano. «Oggi, poi, siamo diventati molto apprensivi: spesso le mamme non hanno la serenità o l'esperienza delle nonne, che invece



avevano tanti figli e utilizzavano i rimedi naturali. Se arriva il raffreddore, ad esempio, sono sufficienti il riposo e il caldo, invece di ricorrere subito ai medicinali. Una volta si usavano anche i decotti a base di erbe».

La dott.ssa Andrisano ce ne ha indicati un paio: il "cataplasma" e i "suffumigi". Grazie alle nostre nonne, ne abbiamo scoperti altri due: "coppambientu" e la "stuppata". Ve li descriviamo, anche grazie ai nostri disegni, negli altri articoli della pagina.

Anche un altro approccio che i farmaci scaduti non si gettano nel cestino della spazzatura comune, ma devono essere riposti negli appositi contenitori situati nei pressi delle farmacie.

«Una volta nelle farmacie non si trovavano i farmaci già pronti» ci ha anche detto la dott.ssa Andrisano. «Era il farmacista a prepararli, in piccole dosi, seguendo le indicazioni del medico e rispettando il

Formulario Nazionale, un libro che indica le modalità di preparazione di tutti i farmaci. Erano i farmacisti che si ispiravano a Galeno. Oggi ci sono le industrie farmaceutiche, i cui prodotti sono perfetti: non ci possono essere errori. Grazie alla presenza delle industrie farmaceutiche, però, si abbattano i costi dei medicinali».

La dott.ssa Andrisano ci ha portato alcune erbe secche che si usavano una volta (ma anche adesso, quando c'è bisogno), per preparare le medicine: il mentolo utile per il raffreddore; i semi di finocchio, per calmare i dolori; l'eucalipto, per dilatare le radici e favorire la respirazione; il papavero, il cui pistillo contiene

una droga che fa calmare i capricci (i nostri nonni la utilizzavano per creare la "papagna", che serviva per render più calmi i bambini); la malva, utilizzata come antinfiammatorio o lenitivo; la camomilla, ottima come tisana rilassante; il timo, un disinfettante dalle proprietà balsamiche; il pino, con funzione balsamica e diuretica.

Infine una domanda sull'enorme pubblicità sui farmaci, che invitano al consumo.

«Alla base di tutto c'è il denaro» ci ha risposto la dott.ssa Andrisano. «E' un sistema sociale che spinge le aziende a far conoscere i farmaci immessi sul mercato. Ma la pubblicità molte volte è ingannevole, ovvero non ci dice la verità. La gente pensa che questi medicinali siano miracolosi, invece a volte sono copie di farmaci già esistenti, spesso inutili. Per me non dovrebbe esserci la pubblicità sui farmaci, ma solamente una giusta informazione».

Martina Distratis, Gregorio Esposito, Veronica Franzoso, Annachiara Nigro, Lino Occhilupo, Giacomo Scotillo, Marco Telandro

### Un improvviso dolore muscolare? Ecco l'ingegnoso "coppambientu"

In un piccolo e sottile pezzo di stoffa bianca si avvolgeva una monetina, si legava attorno un filo di cotone e veniva bagnata con l'olio.

Successivamente la parte superiore del fazzoletto veniva accesa con un fiammifero e poi poggiata sulla parte dolorante e veniva chiusa con un bicchiere. A questo punto la fiammella si spegneva.

Così, in mancanza di ossigeno, il muscolo si sollevava dentro al bicchiere, che dopo qualche minuto veniva sollevato.

Questo procedimento, denominato "coppambientu", si ripeteva 4-5 volte intorno alla zona interessata e veniva utilizzato come un antinfiammatorio.

Chiara Stranieri



Veronica Franzoso - Chiara Stranieri

### Un rimedio naturale per l'influenza? Ecco come si preparava il "cataplasma"

Come curavano l'influenza i nostri nonni?

Usavano un rimedio naturale, che riuscivano a realizzare nella propria casa. Si chiama "cataplasma" e la sua preparazione ci è stata mostrata dalla dott.ssa Andrisano.

Dopo aver messo dei semi di lino in un mortaio, li ha pestati, sino a sbriciolarli, per poi immergerli nell'acqua calda. Ha quindi cucito una garza su una stoffa, che si bagnava nell'infuso e, poi, si poggiava sul petto del bambino.

Veronica Franzoso



Veronica Franzoso - Chiara Stranieri

### Problemi alle vie respiratorie? I nostri nonni ricorrevano ai "suffumigi"

I nostri nonni, quando accusavano dei problemi alle vie respiratorie, non disponevano certamente dell'aerosol, che è stato inventato in anni più recenti.

Ma grazie alla loro esperienza, ricorrevano ad un altro rimedio altrettanto efficiente.

Facevano bollire i semi di gemma di pino e l'eucalipto. Mentre l'infuso bolliva, si respirava quel benefico vapore attraverso il naso, sistemandosi sulla testa un telo affinché il vapore non si disperdesse.

Questi erano i "suffumigi": poche sedute e le vie respiratorie ritornavano libere.

Daniela Parco



Daniela Parco

### In caso di distorsione, ecco la "stuppata": era l'antesignana del gesso dei nostri tempi

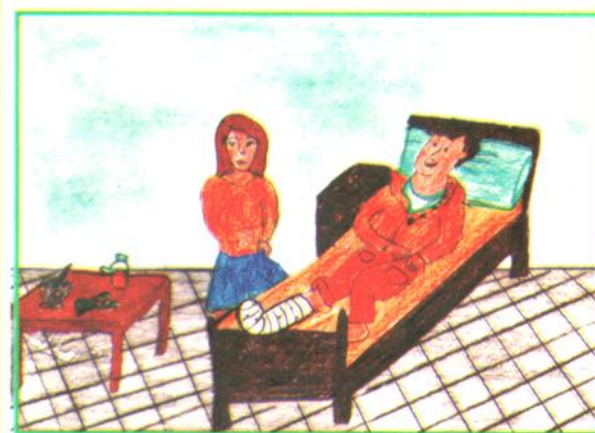
In caso di distorsione, si usava praticare la "stuppata". Questo rimedio naturale consisteva in un bendaggio con diversi tipi di erbe, tra cui la malva.

Esse venivano pestate e, dopo averci aggiunto l'albuma dell'uovo, venivano spalmate direttamente sulla parte interessata, che successivamente veniva fasciata con delle bende artigianali, ricavate, ad esempio, da un vecchio lenzuolo o da una tovaglia.

Dopo qualche ora, la benda prendeva consistenza come se fosse il gesso dei nostri tempi.

Trascorsi un po' di giorni, si toglieva il bendaggio e, se necessario, si ripeteva il trattamento. In tal modo la distorsione guariva.

Chiara Stranieri



Veronica Franzoso - Chiara Stranieri

**BioCelia**  
di Ada D'Adamo

senza glutine •  
senza latte •  
senza uova •  
senza zucchero •  
senza lievito •

Consorzio V.S. per Manduria

Via I Maggio, 30/a  
MANDURIA (TA)  
Tel. 099 9742980  
bioceliemanduria@libero.it

ALIMENTI BIOLOGICI ED INTOLLERANZE ALIMENTARI

Il vasto assortimento di alimenti senza glutine, senza latte e surgelato è per altre intolleranze alimentari.

**CO. IM. A. R.**

Settore Impianti:

Michele FRANZOSO

SEDE LEGALE  
Via Don Luigi Sturzo, 11/b  
MANDURIA (TA)

**C'erano una volta: il nostro viaggio nel fantastico mondo dei giochi dei nostri nonni**

**Da gioco de "lu curru" all'era di Facebook: due generazioni di adolescenti a confronto**

# Quando eravamo poveri ma felici

**I nonni Ada, Arcangelo e Mimmo: «Ecco quali erano i nostri balocchi»**

**Quando non c'erano le tecnologie ma c'era l'amicizia vera e il rispetto per il compagno di giochi**

A noi sarebbe piaciuto vivere al tempo dei nonni per l'armonia e per lo spirito dello stare insieme. Tutte le comodità e tutte le tecnologie che abbiamo oggi a quei tempi non esistevano proprio: non esisteva la tv (e quindi neanche i cartoni animati), il computer non era stato inventato e neppure il telefono cellulare.

Certo, i loro erano giochi semplicissimi, ma si stava in compagnia. Oggi invece accade che raramente i bambini si riuniscono per giocare insieme. Anzi, spesso ci isoliamo stando davanti al computer e al videogame.

Secondo noi, una cosa importante è che, a quei tempi, coloro che perdevano nel gioco erano costretti a pagare un pegno. Questo aiutava a crescere, perché s'imparava ad affrontare la vita con le sue sconfitte e le sue umiliazioni.

C'era un'altra cosa bellissima: tutti i bambini giocavano insieme in strada ed erano sorvegliati dal vicinato. Purtroppo, oggi, questa usanza non esiste più. E se dovesse accadere qualcosa del genere, il vicinato viene considerato dai genitori uno spione e un ficcanaso.

Anche allora i bambini erano vivaci e non stavano mai fermi. Però era forte l'autorità dei genitori, soprattutto quella dei padri.

Pochi bambini concludevano le scuole elementari perché aiutavano la famiglia nei campi o si occupavano dei fratelli più piccoli.

Concludendo possiamo dire che la tecnologia ci ha portati a tanti vantaggi, ma ci ha anche allontanati da quei valori che portavano al rispetto verso l'altro e alla voglia di stare insieme.

**Davide Calò, Carlo Capogrosso, Marco Manzo**

Si divertivano più i nostri nonni con pochi giochi semplici e tanta creatività? Oppure siamo più felici noi, con giochi super tecnologici e con i social network?

Sono le prime domande che ci siamo posti quando abbiamo iniziato a fare il raffronto fra la società della metà del secolo scorso e quella odierna. Per poter avere una risposta attendibile abbiamo deciso di confrontarci con alcuni dei nonni degli alunni della nostra classe: Ada Mandurino, la nonna di Carlo, Mimmo Mastrovito, il nonno di Martina, e Arcangelo Musiello, il nonno di Chiara Stranieri, che ci hanno parlato della loro infanzia e, in particolare dei loro giochi.

Loro ci hanno detto che giocavano sempre all'aperto, cosa che ora per noi è quasi impensabile per tutti i pericoli che ci sono.

I bambini e le bambine non avevano, poi, molto tempo libero, perché dovevano prima aiutare i genitori nei lavori di campagna o nelle faccende domestiche.

Nonna Ada ci ha parlato dei giochi delle femmine: erano soprattutto le bambole di pezza e, solo per chi era un po' più ricco, le bambole di ceramica. Abbiamo avuto anche la possibilità di ammirare e apprezzare una splendida bambola, che era la sua compagna di giochi di circa 70 anni fa.

I tre nonni ci hanno raccontato che ai loro tempi il gioco più diffuso era quello delle marionette, che venivano create dagli stessi bambini. Le femmine cucivano i vestiti delle marionette, mentre i maschi utilizzavano grandi lenzuola per formare il sipario. Infine si inventava una storia, da raccontare attraverso le marionette. Possiamo quindi dedurre che bastava poco per di-

vertirsi.

Ci hanno anche detto che se capitava di litigare, non coinvolgevano i loro genitori. Tutto si chiariva in cinque minuti e si ritornava a giocare come se nulla fosse accaduto.

Diventati adolescenti, avevano la possibilità di uscire. Una volta a settimana andavano al cinema. La sera andavano a ballare e le musiche erano lente così i ragazzi e le ragazze si abbracciavano. Si ballava in casa o in strada.

Non in tutte le case c'era la radio. E se qualcuno non aveva la radio, andava a casa dell'amico per ascoltarla.

Ci hanno detto che non c'era l'usanza di ricevere i giochi nel giorno di Natale. Nel giorno della Befana, invece,

si ricevevano caramelle, fichi secchi con la mandorla ("fichi cucchiati") o frutta.

Poi ci hanno parlato dei giochi più praticati e ce ne hanno mostrati alcuni nell'atrio della scuola. Con tutto il materiale raccolto e con i nostri disegni abbiamo realizzato l'insero sui giochi di una volta.

Dobbiamo dire che i nonni ci sono sembrati molto carini, ma anche molto lontani da quello che è il nostro modo di giocare. La cosa più bella, a differenza di oggi, è che una volta si giocava tutti insieme.

Loro ci hanno detto, infine, che i giochi tecnologici di oggi sono molto più belli, ma non bisogna eccedere con il loro uso.

**Chiara De Santis, Mariachiara Mariggio, Martina Mastrovito, Francesca Palummieri, Chiara Stranieri**



**Da Leonardo da Vinci a Carlo Rambaldi**

Da Leonardo da Vinci a Carlo Rambaldi, papà di E.T., film che ha vinto 3 premi Oscar.

Questa è la lunga vita degli animatronix, un termine che non conosciamo e che è composto da animazione con elettronica. Sono, cioè, dei robot che si muovono grazie all'animazione elettronica.

A nostro avviso costituiscono l'evoluzione più bella dei giochi di una volta. Proprio per questo abbiamo voluto saperne di più, invitando a scuola uno scenografo di Sava che, grazie alla sua straordinaria capacità, riesce a costruirli: si chiama Mirko Milizia.

Da lui abbiamo appreso che il primo vero ideatore degli animatronix è stato Leonardo da Vinci. L'80% dei progetti che ha realizzato sono poi stati sviluppati e realizzati.

Ma l'animatronix che più ha conquistato il pubblico per la sua simpatia è stato sicuramente E.T.. Anche questo animatronix è stato costruito da un italiano: Carlo Rambaldi.

**Mariachiara Mariggio  
Marika Tarentini**

## La nuova frontiera dei giochi: gli animatronix

**Il suggestivo incontro con lo scenografo di Sava, Mirko Milizia, che ci ha svelato i trucchi scenici**

Anche gli effetti speciali degli animatronix per ... stupirci.

Grazie al laboratorio di giornalismo, abbiamo avuto l'opportunità di conoscere Mirko Milizia e, con lui, anche i segreti del mondo del cinema.

Mirko è uno scenografo di Sava, appassionato sin da quando era bambino al mondo degli effetti scenici e delle creazioni animate. Ha potuto coltivare questa sua passione grazie anche all'aiuto e alla possibilità di sperimentare che gli fu concessa da suo padre, che di professione era falegname. Nella bottega del padre, quindi, Mirko trovava sia gli attrezzi, sia la materia prima (il legno), per cercare di costruire quei robot animati che vedeva in televisione e al cinema. Il primo che ha ricostruito è stato proprio E. T.: Mirko aveva visto il film ed era rimasto incantato da questo omino extraterrestre.

Poi Mirko ha frequentato il liceo artistico e, quindi, l'Università delle Belle Arti per poter perfezionare le sue conoscenze e il suo talento.

Nella sua attività professionale, ha avuto il piacere di lavorare con il cast della trasmissione "Mudu", per la quale ha realizzato le scenografie. Altre scenografie le ha realizzate anche per il parco a tema di Castellaneta, Felifonte.

Ci ha detto che molte volte si ispira alla natura. Ci ha per esempio mostrato un'astronave che ha realizzato, per la quale si è ispirato alla forma di una foglia. Disegna prima l'idea su carta, poi la trasforma in oggetto seguendo gli schizzi sui bozzetti.

La tecnologia utilizzata, chiamata animatronica, utilizza componenti elettronici e robotici per dare autonomia di movimenti, specialmente nei processi meccanici. L'uso di questa tecnologia è diffusa soprattutto nell'industria cinematografica. I vantaggi di questa tecnologia sono quelli che rendono semplice la simulazione della realtà, dando ai soggetti animatronici la possibilità di compiere movimenti in piena autonomia.

Il dott. Mirko Milizia ci ha parlato dei materiali che occorrono per ottenere gli animatronix, delle sue soddisfazioni professionali e poi ci ha svelato i tanti trucchi che si usano nel cinema e che riguardano tanti nostri eroi. Ci ha poi conquistato quando ci ha mostrato le sue creazioni, come la mano della famiglia Adams, la spada nella roccia e una roccia che sembrava vera, ma che era invece costruita in laboratorio e, quindi, leggerissima.

Abbiamo ammirato tanto Mirko perché ha fatto della sua passione un lavoro, anche se è molto duro, visto che in questo settore non è facile trovare lavoro. Ma come tutti i lavori fatti con amore, darà a lui grandi soddisfazioni.

**Aurora Abete, Gregorio Esposito, Marco Manzo, Annachiara Nigro, Daniela Parco, Aurora Sergi, Marco Telandro**



MACELLERIA  
**EuroQualityFood**  
GASTRONOMIA PRONTA  
POLLI ALLO SPIEDO

Via Sorani, 2  
MANDURIA  
Tel. 392 9689469

SERVIZIO AMBULANZA  
**E. LLI TROMBACCA**  
Tel. 099.9795233  
338.9756998 Leonardo  
328.3218628 Francesco

VICO GARIBALDI, 9  
VIA BIANCHETTI, 9  
MANDURIA (TA)

Servizio Ambulanza  
Croce Verde  
Agenzia Funebre

Gli adolescenti, definiti "nativi digitali", e gli strumenti di comunicazione telematica

Il mondo dei ragazzi delle ultime generazioni tra le vecchie piazze reali e le attuali piazze virtuali

# Prima di usare il mouse, accendiamo il cervello

L'incontro con la giudice del Tribunale dei Minori, dott.ssa Anna Maria Casaburi

## Basta un clic

I ragazzi hanno solitamente almeno una o più caselle di posta elettronica di quante ne conoscano i rispettivi genitori.

Inoltre, la maggior parte dei genitori non ha la benchè minima idea di quello che i propri figli facciano davanti al computer.

Internet è diventato un vero compagno di vita dei nostri ragazzi. E' utilissimo come strumento di ricerca, raccolta e condivisione delle informazioni. Ma viene utilizzato, a volte senza nessuna precauzione, anche per trascorrere il tempo in compagnia di amici virtuali.

Un nuovo "gioco" per i nostri figli, che però, senza regole, può diventare pericoloso.

Ecco perché, nell'ambito del laboratorio di giornalismo, abbiamo organizzato un incontro con la giudice del Tribunale dei Minori, dott.ssa Anna Maria Casaburi, proprio sui rischi della rete.

Internet è come una moneta. Ha due facce: una buona e una cattiva.

Ha tanti vantaggi: possiamo fare ricerche scolastiche o personali (musica, immagini, ecc...); possiamo inviare e ricevere mail, possiamo metterci in contatto, attraverso Facebook, con gli amici di scuola, con i parenti o con altri conoscenti. Possiamo condividere pensieri, immagini, video. Insomma ci permette di stare collegati con tutto il mondo.

Però i social network (come Facebook, Twitter e le varie chat) nascondono dei rischi.

Proprio di questi rischi ci ha parlato la dott.ssa Anna Maria Casaburi, giudice onorario presso il Tribunale Minorile, in un incontro al quale hanno partecipato anche i nostri genitori.

E' stato accertato che i ragazzi trascorrono molto tempo navigando in Internet, sino a perdere a volte la cognizione del tempo reale e fino a raggiungere la dipendenza patologica. Proprio per questo, abbiamo appreso dalla dott.ssa Casaburi che sono nati in Italia dei centri per il recupero di quei ragazzi che non riescono più a fare a meno di Internet e

di Facebook.

E' importante, poi, che i genitori sorvegliano i figli che si collegano per lungo tempo ad Internet.

La dott.ssa Casaburi ci ha indicato alcuni pericoli che si possono correre se non siamo prudenti.

Noi, quando vediamo un profilo Facebook o accettiamo un'amicizia, sappiamo davvero chi sta dietro quel computer? Sappiamo veramente se la persona che si presenta a noi è sincera e il suo nome, cognome e l'età sono veri? E se invece è un adulto malintenzionato? Abbiamo la certezza che non ci sia qualcuno che, rubando il profilo della persona che conosciamo, parla al posto suo?

Per questo la dott.ssa Casaburi ci ha detto che è importante non dare mai informazioni personali, come l'indirizzo di casa o il cellulare. Non dobbiamo essere rintracciabili perché altrimenti possiamo correre dei rischi.

Non dobbiamo poi pubblicare foto o video personali perché tutti possono vederli e appropriarsene.

«Voi mostrereste in piazza tutte le vostre foto ai passanti?» è stata la domanda che ci ha rivolto la dott.ssa Casaburi. «Facebook è una piazza molto più grande e quelle foto pos-



sono vederle migliaia di persone».

La dott.ssa Casaburi ci ha poi parlato dei reati che si commettono più frequentemente attraverso Facebook. Ci ha fatto notare come spesso capita di offendere un'altra persona attraverso Facebook. Questo è un reato che si chiama diffamazione.

Un altro pericolo è il cyberbullismo. Anche attraverso

Internet si può essere vittima dei bulli. La dott.ssa ci ha mostrato alcuni video in cui si raccontano storie di ragazzi vittime dei bulli e, poi, ci ha fatto vedere un bel filmato che è sta-

evitare di essere truffati.

Abbiamo conosciuto la differenza fra hacker (esperti di informatica che sono bravi e che aiutano la Polizia nelle indagini) e cracker (coloro che, attraverso il computer, rubano i segreti e commettono truffe).

La dott.ssa Casaburi ci ha poi parlato della Polizia Postale e delle Telecomunicazioni, che ha il compito di indagare sui reati commessi attraverso Internet, e del Tribunale dei Minori, che punisce i ragazzi che compiono dei reati (anche attraverso la "messa in prova", un periodo di osservazione del loro comportamento). Ha infine fatto notare che anche i genitori hanno delle responsabilità in merito alle azioni dei propri figli: "colpa in educando" e "colpa in vigilando".

Grazie a questo incontro abbiamo capito che Internet non è un gioco: bisogna usarlo con intelligenza. Prima di usare il mouse, insomma, dobbiamo accendere il cervello...

Carlo Capogrosso  
Veronica Franzoso  
Martina Mastrovito  
Daniela Parco

## I ragazzi e i rischi della rete

Ecco un elenco dei pericoli più frequenti cui si va incontro

Abbiamo riassunto, in questo spazio, tutti i rischi in cui ci si può imbattere se si usa Internet senza alcuna precauzione.

**CYBERBULLISMO O BULLISMO VIRTUALE** - Nelle chat o tramite telefoni cellulari è possibile che certe persone, quando capiscono che l'interlocutore è minore, se ne approfittino e comincino ad utilizzare minacce e linguaggio intimidatorio per spingere il bambino a fare ciò che si vuole.

**DIFFAMAZIONE E CALUNNIA** - Attraverso i social network, c'è chi scrive delle offese.

**SOSTITUZIONE DI PERSONA** - I malintenzionati si appropriano delle identità di persone oneste per compiere truffe e per cercare poi di restare impuniti.

**TRUFFE, FURTO DI DATI PERSONALI, PHISHING** - Avvengono generalmente per tramite di e-mail camuffate che sembrano arrivare da website reali (es: banche, assicurazioni, compagnie telefoniche). In queste e-mail viene richiesto di inserire determinati dati per "aggiornamenti di sicurezza" o altri motivi. E così i malintenzionati se ne appropriano. Nessun ente privato o pubblico richiede dati personali via e-mail!

**PEDOPORNOGRAFIA** - Adulti si fingono ragazzi, presentandosi con un profilo falso, e, dopo aver conquistato la fiducia degli adolescenti, li convincono ad inviare delle foto di nudità.

**SPAM** - Non è null'altro che pubblicità indesiderata, che può causare l'intasamento della propria e-mail. C'è il pericolo che possa essere a sfondo sessuale più o meno esplicito.

**INVIO DI VIRUS** - Contribuiscono alla distruzione o alla distribuzione illecita delle informazioni presenti sul computer e possono permettere a soggetti esterni di penetrare e manipolare il proprio computer.

**DIALER AUTO INSTALLANTI** - Sono dei programmi, la cui estensione del nome è solitamente ".exe", che si autoinstallano sul proprio computer quando si

visitano certi siti internet. Il Dialer si conatterà la volta successiva ad un proprio numero, il che comporterà delle spese telefoniche non previste, solitamente di elevatissima entità.

Questi sono solo alcuni dei rischi che Internet può produrre. Se si dovesse incappare in problemi di questo tipo, ci si può rivolgere alla Polizia Postale e delle Telecomunicazioni.

Marco Manzo, Aurora Sergi

## I consigli e le precauzioni per evitare di finire nella ... rete dei malintenzionati: è fondamentale l'opera dei genitori

Ecco alcuni consigli, appresi anche grazie all'incontro con la dott.ssa Casaburi, per non incorrere nei rischi di Internet. Consigli che sono rivolti sia ai genitori, sia ai ragazzi.

E' bene che siano i genitori o gli insegnanti ad introdurre i più piccoli nel mondo di Internet e li assistano.

Conoscere quali sono i contesti reali in cui viene utilizzato Internet (soprattutto casa, scuola e biblioteche).

Concordare con i figli il comportamento da seguire per instaurare in loro un senso di responsabilità e sicurezza.

Avere un confronto periodico con i figli sulle loro esperienze in rete.

E' bene far capire ai propri figli che si è sempre disponibili per loro.

E' bene stabilire delle fasce di orario di accesso al PC e/o dei tempi massimi di connessione.

E' bene cercare di conoscere gli amici online del figlio o della figlia.

E' bene tenere il computer in una stanza comune e non nella camera del figlio o della figlia.

E' bene leggere, almeno nei primi tempi, le e-mail con il figlio o la figlia per insegnare a valutare cosa sia meglio fare o non fare con allegati, spam, e-mail da sconosciuti.

Non prestare a chiunque la propria carta di credito, tessera scolastica, bancomat, telefono cellulare o comunicarne i dati via e-mail, chat o altro.

E' bene sapere a chi rivolgersi per la segnalazione di siti con contenuti illeciti.

E' bene sapere che un filtro non può sostituire un genitore, ma un genitore non può essere sempre e ovunque presente, mentre un sistema di navigazione differenziata accompagna sempre il minore.

E' bene mantenere una copia delle attività di navigazione del minore.

E' bene che i genitori approfondiscano curiosità e conoscenze assieme ai figli e ne stimolino la creatività, fantasia e curiosità intellettuale. Internet va sfruttato!

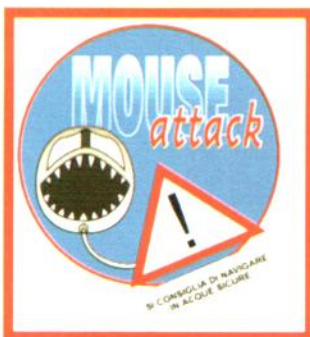
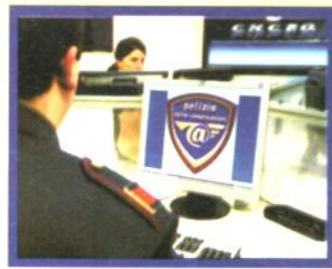
E' bene che i genitori insegnino dei metodi di comportamento riguardo le chat.

Non dare mai confidenza a chi non si conosce realmente.

Evitare di incontrare persone conosciute attraverso Internet all'insaputa dei propri genitori.

Confidare ai propri genitori o alle maestre eventuali dubbi su episodi verificatisi in Internet.

Aurora Abete, Chiara Stranieri



AGRICOLA  
ERARIO



74024 Manduria (TA) ITALY  
S.S.136 Manduria-Maruggio - Km. 0,300

Tel. +39 099 9794407  
Fax. +39 099 9879571  
mob. +39 349 4530402

www.agricolaerario.it  
info@agricolaerario.it

STUDIO BRUNETTI

CONSULENZA FISCALE, TRIBUTARIA E DEL LAVORO

Dott. Gianni BRUNETTI

Manduria  
Via Sant'Eligio, 9  
Tel./Fax 099 9678447  
Cell. 347 1880677  
giannibrunetti@hotmail.it

**La scelta del coniuge nel secolo scorso:  
fra amore romantico e matrimoni proibiti**

**Rituali, controlli, mediazioni nell'intervista  
all'avv. Elio Dimitri e alla signora Luisa Stanca**

## Verso il matrimonio: l'evoluzione del corteggiamento, del fidanzamento e il valore della vita di coppia

Quello del matrimonio è sempre stato considerato come il giorno più bello di un ragazzo e una ragazza che si vogliono bene, che corona il loro sogno d'amore.

Nell'ambito del nostro progetto ci siamo chiesti se, con il trascorrere del tempo, siano cambiati, in meglio o in peggio, riti e usanze legati al matrimonio e, forse, anche il valore che si dà a questo grande passo. Per avere notizie e informazioni sul matrimonio di una volta, ad iniziare dalla fase del fidanzamento, abbiamo deciso di intervistare la signora Luisa Stanca, per circa quarant'anni maestra delle scuole della nostra città, e suo marito, l'avvocato Elio Dimitri, storico ed operatore culturale: il loro felice matrimonio va avanti da ben 62 anni!

«Ai nostri tempi non c'era certamente la libertà di cui godono oggi i ragazzi, ma forse proprio per questo ogni passo, ogni singola tappa assumeva un significato e rappresentava una meta raggiunta» ci ha raccontato l'avv. Elio Dimitri.

Per sottolineare questo concetto, la signora Luisa Stanca ha ricordato alla nostra classe un episodio.

«Un giorno, quando eravamo già fidanzati, Elio è venuto a trovarmi a Lecce. In quella circostanza io stavo nell'ambulatorio di mio padre, che era medico. Mia madre si trovava in un'altra stanza, dalla quale poteva vedere ciò che accadeva nell'ingresso. Elio, per salutarmi, mi ha abbracciata. Dopo qualche minuto, mia

madre mi ha chiamata nella stanza in cui si trovava e mi ha mollato un sonoro ceffone...».

Abbiamo appreso, quindi, che i ragazzi non venivano lasciati mai soli. La ragazza era sempre controllata e, se usciva, veniva accompagnata dalla madre o da un fratello minore.

Non era facile, quindi, per un ragazzo e una ragazza conoscersi e frequentarsi per capire se poteva sbocciare il sentimento. Molte volte bastava uno sguardo, magari durante una processione o una festa per far capire alla ragazza le proprie intenzioni.

Nel secolo scorso, però, raramente un appartenente ad una famiglia povera poteva sposare un appartenente ad un ceto sociale più elevato. Di solito i matrimoni avvenivano fra appartenenti allo stesso ceto sociale.

Se le due famiglie davano il loro assenso, i due ragazzi avviavano il periodo di fidanzamento, che poi si concludeva con il matrimonio.

Nel giorno prescelto, l'abito della sposa era molto semplice: arrivava sino alle caviglie e aveva un velo non molto lungo. A cucirlo era una sarta del paese. La stoffa dell'abito, di solito, veniva poi ricicciata per realizzare l'abito per la cerimonia di battesimo dei figli.

Il festeggiamento non avveniva, come oggi, in ristoranti, ma nelle case o nelle ville un po' più

grandi. Ai banchetti partecipavano i parenti e gli amici un po' più stretti. Spesso si offrivano dolci e liquori fatti in casa.

Terminata la festa, agli sposi era quasi impossibile poter fare un viaggio di nozze, sia perché in quell'epoca vi erano pochi mezzi di trasporto, sia perché non c'era la possibilità di far fronte alle spese.

L'avv. Dimitri ci ha anche fatto notare che i matrimoni del secolo scorso erano però più duraturi e più sentiti rispetto ad oggi.

Tutto avveniva gradualmente e con semplicità. Non potendosi incontrare durante il fidanzamento, il ragazzo e la ragazza vivevano la vita di coppia solo dopo l'atteso matrimonio.

I racconti dell'avv. Dimitri e della signora Stanca ci hanno fatto un po' sorridere perché la società si è evoluta e i

rapporti tra ragazzi e ragazze sono più disinvolti e meno formali.

I matrimoni non vengono più decisi dalle famiglie, però si assiste sempre più spesso a crisi coniugali, che sfociano in divorzi. Ad incidere sulla crisi dei matrimoni c'è stata anche l'emancipazione femminile: prima la donna non lavorava ed era succube del marito.

Più in generale, possiamo dire che i matrimoni di un tempo erano fondati sui valori morali semplici, ma più saldi e duraturi.

**Aurora Abete, Davide Calò, Carlo Capogrosso, Chiara De Santis, Mattia Distratis, Veronica Franzoso, Mariachiara Marigliò, Annachiara Nigro, Lino Occhilupo, Francesca Palumieri, Marika Tarentini, Marco Telandro.**



## Il corteggiamento di un ragazzo ad una ragazza raccontato da uno storico

In una società rurale-artigiana come quella della nostra città, il matrimonio non rappresentava soltanto l'unione fra i due giovani, ma costituiva un contratto che legava due famiglie ed era preceduto da un cerimoniale molto preciso.

I giovani, impegnati tutto il giorno al lavoro dei campi ma soprattutto per la netta separazione dei sessi, raramente avevano l'opportunità di incontrarsi con le ragazze. Queste, dal canto loro, non potevano scambiare parola con quelli dell'altro sesso, altrimenti si

rovinavano la reputazione, passando per giorni e poco serie, con il rischio di non potersi più sposare.

Da t o

che era sconveniente o addirittura controproducente fermare e rivolgere la parola a una ragazza, si ricorreva a un linguaggio non verbale e precisamente alla mimica. Bastava, in occasione di qualche festa, uno sguardo particolarmente intenso e significativo del ragazzo nei confronti della ragazza; se essa, captandolo, ricambiava il messaggio, voleva dire che si erano intesi e che fra i due era scaturita una particolare simpatia. A questo punto il giovane dichiarava il proprio amore alla fanciulla del cuore mandando un'ambasciata tramite una persona fidata.

Dopo l'accettazione, la ragazza, passato qualche tempo,

avvisava i genitori.

La famiglia prima valutava la serietà, le qualità morali e la consistenza economica del patrimonio del pretendente, poi dava il consenso.

Una volta avuto parere favorevole da parte dei genitori, l'incontro, apparentemente furtivo fra i due giovani, avveniva sulla soglia di casa della ragazza: la fanciulla accanto alla porta semiaperta e lui di fuori, sotto l'origliar attento della madre, la quale, appena sentiva frasi, secondo lei, sconvenienti, faceva rientrare in casa la figlia.

Tratto dal libro "Origini e sviluppo di Uggiano Montefusco", di Giulio Becci.



## Il contatto fra le due famiglie di fidanzati a volte avveniva attraverso un intermediario

Il fidanzamento fra un ragazzo e una ragazza poteva avvenire solo se le rispettive famiglie erano d'accordo.

A volte, per cercare di convincere le due famiglie, interveniva una figura esterna, una specie di intermediario, che a Manduria si chiamava o "traminziano" o "mbasciatore".

L'avv. Dimitri ci ha raccontato che costui aveva il compito di contattare la famiglia della ragazza per riferire la volontà della famiglia dell'aspirante fidanzato ad allacciare un rapporto. Se c'erano delle difficoltà, l'intermediario cercava di far trovare l'accordo.

Il "traminziano" non veniva pagato per questa sua intermediazione. Di solito, se il fidanzamento andava a buon fine, riceveva un regalo: un po' di vino, del formaggio o qualche prodotto comunque locale.

Veniva poi invitato al banchetto nuziale.

**Aurora Sergi, Giacomo Scotillo**

## Come comunicavano i due fidanzati? Al posto di ... WhatsApp c'era lo scrivano

Come comunicavano due fidanzati?

Dall'incontro con la signora Luisa Stanca e l'avv. Elio Dimitri abbiamo appreso che non era per niente facile che il ragazzo o la ragazza potessero manifestarsi il proprio sentimento.

Bisognava allora sfruttare ogni attimo in cui la ragazza godeva di un po' di libertà. Ciò poteva accadere, ad esempio, nel tragitto d'andata e di ritorno verso la maestra di cucito (la cosiddetta "mescia", termine dialettale che sta per maestra), frequentata da quasi tutte le adolescenti dell'epoca.

Se ciò non era possibile, il ragazzo si rivolgeva ad una delle persone più colte del paese affinché potesse scriverle una lettera d'amore. Una sorta di scrivano che, in cambio di qualche dono (di solito prodotti dell'agricoltura o dell'allevamento), si prestava a trasformare in parole d'amore il sentimento dei ragazzi.

**Chiara Stranieri**

## L'aspetto economico di un matrimonio Il corredo della ragazza: la "dote"

Per il matrimonio di un tempo, la "dote", cioè il corredo, era una componente essenziale ed era diversa a seconda della classe sociale della famiglia della ragazza. Corredo che doveva essere mostrato ai parenti nei giorni che precedevano il matrimonio.

Più la famiglia della sposa era benestante, più alto era il numero di pezzi di ogni capo di biancheria del corredo. In quel periodo si usava dire "Panna 10, panna 15", ecc. per indicare il numero di pezzi di ogni capo di biancheria: ad esempio, 10 asciugamani, 10 lenzuola e così via. Nei ceti più alti il corredo era adornato con pizzi e merletti.

Se la famiglia della ragazza era povera, anche il corredo era minimo. In tal caso vi era un detto: "Panna 1 e corchiti an terra" (ovvero un solo pezzo per ogni capo, con il rischio di non avere neppure un letto).

Alla famiglia dello sposo toccava portare in "dote" gli arredi e i terreni agricoli.

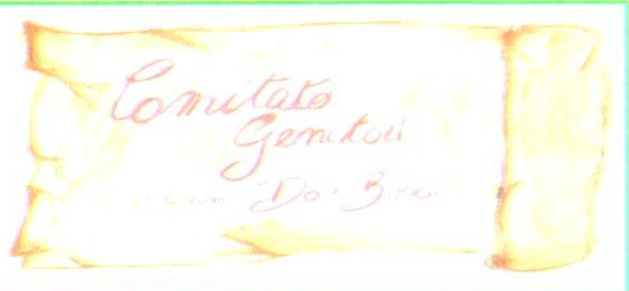
**Daniela Parco**

## "Io, mammeta e tu": i fidanzati non potevano restare mai soli. I brani di Carosone e Morandi

Sulla scarsa libertà delle ragazze in età di fidanzamento abbiamo trovato "tracce" anche nei testi di alcuni brani musicali. La più simpatica è sicuramente quella di Renato Carosone, che si intitola proprio "Io, mammeta e tu". Nel testo, per rimarcare la presenza fissa di un terzo incomodo fra fidanzato e fidanzata, si legge: "Io, mammeta e tu..., passiammo pe' Tuledo, nuje annanze e mammeta arreto... Io, mammeta e tu... Sempre appriesso, cose 'e pazze chesta vene pure 'o viaggio 'e nozze...".

Ma anche Gianni Morandi negli anni '70 ha scritto una canzone che si intitolava "Fatti mandare dalla mamma". Anche in questo caso il fidanzato ha difficoltà a incontrare la sua ragazza. Questo il testo: "E' un'ora che aspetto davanti al portone; su, trova una scusa per uscire di casa. Fatti mandare dalla mamma, a prendere il latte, devo dirti qualche cosa che riguarda noi due".

**Gregorio Esposito, Marika Tarentini**



## STUDIO LEGALE Avv. Giuseppe De Sario

Manduria  
via per Maruggio, 19  
Tel. 099 9735681

## TARENTINI

VIALE GARIBOLDI, 10  
71014 MANDURIA (FG)  
TEL. 0884 991111  
CELL. 339 9580 33

VIALE GARIBOLDI, 10  
71014 MANDURIA (FG)  
TEL. 0884 991111  
CELL. 339 9580 33

**L'incontro con le operatrici di "Cuamm - Medici con l'Africa"**

**Conoscendo i giochi di Paesi diversi, abbiamo avuto la possibilità di conoscere altre culture**

# I giochi dei nostri fratelli africani: semplici ma divertenti

**M**io fratello è africano. Questa è la frase stampata sulla spilletta che ci hanno regalato le due operatrici dell'associazione "Cuamm - Medici con l'Africa" che abbiamo incontrato a scuola: la pediatra Maria Susanna Cocioli e la sua collaboratrice Patrizia Salinaro.

"Cuamm - Medici con l'Africa" è un'organizzazione che realizza progetti a lungo termine per garantire aiuto, assistenza e cure in una prospettiva di sviluppo e cooperazione, per rendere possibile a tutti l'accesso ai servizi sanitari, anche ai gruppi che vivono più nelle periferie dei Paesi africani, nel rispetto dei valori della solidarietà, della giustizia e della pace.

In Puglia "Cuamm Salento" è nato il 6 dicembre del 2008. Cuamm sta per Collegio Universitario Aspiranti Medici e Missionari. È un'associazione presente in 7 paesi del Sud Africa: Angola, Etiopia, Mozambico, Sud Sudan, Tanzania, Uganda e Sierra Leone. Utilizza finanziamenti che arrivano all'associazione attraverso delle donazioni.

Da sempre gli operatori di "Cuamm - Medici con l'Africa" rivolgono una particolare attenzione alle mamme e ai bambini, perché troppe donne muoiono per dare la vita ai propri figli e perché il primo mese è quello con maggiori rischi per un neonato.

In queste zone la donna, per portare i propri figli in un ospedale, deve a volte percorrere sino a 200 chilometri a piedi

scalzi. I figli vengono trasportati dopo essere stati avvolti in una stoffa chiamata "capulana".

Nei Paesi africani purtroppo ci sono ancora tante malattie che portano alla morte, perché non ci sono i mezzi necessari per sconfiggerle. Ad esempio, si muore per una semplice diarrea, che viene causata dal fatto che le popolazioni a volte sono costrette a bere acqua sporca. La diarrea si cura con farmaci particolari, ma, in loro assenza, il bambino dovrebbe bere molta acqua, pulita e potabile. Purtroppo il bambino spesso beve acqua sporca e perciò perde la vita.

Dai filmati che ci sono stati mostrati, abbiamo visto che i bambini, nostri coetanei, vivono in condizioni davvero inaccettabili. Non solo non possie-

dono le comodità, il cibo, i giochi, l'igiene e tante altre cose che per noi sono scontate, ma soprattutto non hanno il diritto alla salute. E questo è molto ingiusto.

Le nostre ospiti ci hanno poi parlato dei giochi dei nostri coetanei. A differenza nostra, non hanno giochi e da loro non esiste la tecnologia. Attraverso i filmati, ci siamo resi conto di quanto siano creativi i bambini africani. Infatti, con delle semplici buste e con dello spago creano un pallone e si divertono a giocare anche con dei sassolini e dei pezzi di legno, proprio come, un tempo, facevano i nostri nonni.

Per calarci nella loro realtà, le nostre ospiti hanno disteso un tappeto (che ricordava la terra rossa dell'Africa) e su di esso hanno sistemato delle bottiglie di plastica, dei tappi e altri "rifiuti" da riciclare, con i quali anche noi abbiamo provato a costruire gli stessi giochi dei nostri coetanei.

Noi, quindi, siamo super fortunati: non ci manca niente, ma vogliamo sempre di più, mentre loro si accontentano di giocare con quella che noi consideriamo spazzatura.

Questa meravigliosa esperienza ci ha fatto capire che per aiutare i bambini africani bisogna imparare prima di tutto a rispettare il prossimo. Ognuno, in base alle proprie possibilità, può fare delle donazioni per permettere ai nostri coetanei di disporre delle cose più essenziali per vivere dignitosamente.

Insieme ai nostri genitori e alla nostra maestra Rosetta, nel periodo delle festività Natali-



zic, abbiamo inviato un aiuto ai nostri fratelli africani, attraverso "Cuamm - Medici con l'Africa".  
Chiara De Santis, Veronica Franzoso, Gregorio Esposito, Francesca Palummieri, Daniela Parco, Giacomo Scillo, Chiara Stranieri



## Il nostro benessere non è casuale ma il frutto di un duro lavoro

**N**ell'ambito delle attività previste dal laboratorio di giornalismo, abbiamo visitato anche il Museo della Civiltà del Vino Primitivo, allestito all'interno del Consorzio Produttori Vini di Manduria.



Si tratta di una mostra di oggetti e di attrezzature relative alla produzione del vino e alla società contadina collocata tra colonnati in pietra tufacea e ottocentesche volte a stella.

In questa cornice suggestiva abbiamo potuto ammirare vari oggetti: arredi delle case di un tempo, sia ricche che povere, e attrezzi usati in agricoltura.

L'esperienza è stata davvero entusiasmante. Per alcuni minuti ho immaginato di sedermi a quei tavoli davanti alle cucine economiche con le maioliche decorate a fiori, oppure dormire su quei letti scricchiolanti, con le stanze rischiarate dalle luci fioche delle candele o dei lumi a petrolio.

Tutto questo mi ha fatto apprezzare le comodità della vita attuale e a comprendere che il nostro benessere non è casuale, ma è il frutto del duro lavoro e degli enormi sacrifici delle generazioni che ci hanno preceduto.

**Carlo Capogrosso**

## La visita al museo della Civiltà del Vino Primitivo

**Un salto a ritroso nei decenni per conoscere le condizioni di vita dei nostri nonni**

**I**l Consorzio Produttori Vini di Manduria è nato nel 1932, mentre il museo della Civiltà del Vino Primitivo intorno al 2000-2001.

La maggior parte degli oggetti presenti nel museo risale al 1800-1900 e l'oggetto più antico è una pompa che si usava per trasferire il vino, che risale al 1700.

Per realizzare il museo hanno usato le vecchie cisterne della cantina. Infatti, le pareti sono ancora impregnate del colore violaceo del vino.

È un museo molto grazioso perché le varie stanze sono state arredate con strumenti o mobili che si usavano tanto tempo fa, nella seconda parte del secolo scorso.

Questi strumenti sono stati donati dai soci del Consorzio ma anche da semplici cittadini manduriani.

Mentre visitavamo il museo abbiamo visto la differenza che poteva esserci nell'arredamento di una stanza da letto di una famiglia ricca (cioè i "razziali") e di una povera.

La camera della famiglia ricca aveva più comodità. Mentre quella dei poveri aveva cose molto semplici, fatte di materiali come il legno, la paglia o foglie e rami secchi.

Abbiamo visto quali potevano essere gli oggetti e gli utensili usati in cucina o per fare il bucato. Ancora i vari tipi di traino e gli oggetti per lavorare il latte.



La cosa che ci è piaciuta di più è stata quella di aver potuto anche conoscere i nomi dialettali dei tanti oggetti presenti: scapula, rinali, matrananca, tularu, sazzi, bancu, scarfaliettu, panaru, limmoni.

La signora Anna Gennari, che ci ha guidato nella visita, ci ha detto una cosa che ci deve far riflettere molto: "Quello che per noi oggi è poco, per quei tempi era tanto".

Infatti non ci accontentiamo di niente e pensiamo solo ad avere sempre di più. Quindi sarebbe utile apprezzare tutto quello che abbiamo.

Grazie alla modernizzazione, noi bambini viviamo oggi in un mondo più pulito e più sano. Rispetto ai nostri nonni noi abbiamo più comodità e più agi.

Grazie alle scuole, sappiamo tutti leggere e scrivere e quindi è stata garantita l'istruzione a tanta gente. Abbiamo tanti giochi e pratichiamo tante attività. Quindi non stiamo più in mezzo alla strada o in campagna a lavorare.

Certo, ai tempi dei nonni c'era più amore e più senso della famiglia, ma c'erano tanti divieti e tante imposizioni e non si poteva replicare per far valere le proprie idee.

**Martina Mastrovito, Aurora Sergi, Aurora Abete, Mattia Distratis, Marco Manzo, Mariachiara Mariggio, Annachiara Nigro**

**Antonio ESPOSITO COSTRUZIONI**  
Via Divisione Folgore, 17 - Manduria (TA)  
Cell. 338 9215607

**Onoranze Funebri "La pietà di Calò"**  
Servizio Ambulanza  
Sede: Via Chiesa, 8 - Uggiano Montefusco  
Abitazione: via Cosimo Moecia, 54 - Manduria  
via Ferdinando d'Aragona, 20 - Manduria  
Fabio: 328 6147237 - Mimino: 329 6168406

**MIMMO GUERRIERO Macelleria Equina**  
SUINE - OVINE - CONIGLI - POLLAME  
GASTRONOMIA  
MANDURIA - mercato coperto box 3 - Tel. 348 8125399

## La "lezione" di saggezza di Michele Serino

Realizzando un "cannizzo" ci ha fatto capire l'importanza della natura

L'avevamo invitato per capire come, sino ad un po' di tempo fa, si realizzavano artigianalmente i contenitori in canne, giunco o vimini, ma da Michele Serino, un "nonno" di una volta bravo in ogni campo, abbiamo ricevuto, innanzitutto, una lezione di rara saggezza. «Madre Terra ci ha regalato tante bellezze e tante risorse, che l'uomo moderno sta distruggendo con l'inquinamento, con gli incendi e con valanghe di cemento» ci ha fatto notare questo "nonno" speciale. «L'uomo moderno si dovrebbe fermare e guardare al passato. Se continuiamo a guardare solo al futuro, l'uomo sarà come un'auto con i freni rotti...».

Queste affermazioni ci hanno fatto riflettere molto sul futuro del mondo.

Poi Michele Serino ci ha parlato della sua passione, che ha coltivato sin-

da quando era bambino: la realizzazione di contenitori con materia prima naturale, ovvero "cannizzi", "sporte", "panari" e anche "tinedde" (queste ultime venivano utilizzate nella vendemmia).

«Quando ero bambino conoscevo un signore che realizzava i "cannizzi" e che spesso chiedeva il mio aiuto» ha raccontato Serino. «Un giorno, con lo scarto della lavorazione di questo signore, io ne ho costruito uno, che poi ho mostrato al mio "maestro". Questo signore, dopo averlo visto, mi fece i complimenti, dicendomi che riuscivo a costruirli meglio di lui».

Nel periodo della giovinezza di Michele Serino non era stata ancora inventata la plastica, un materiale non biodegradabile e quindi altamente inquinante.

«Prima era molto più facile trovare le canne e i giunchi. Oggi, invece, gli incendi distruggono tutto. Le canne vanno raccolte nel mese di febbraio, al massimo entro il 10 mar-

zo, quando c'è aria fresca e la pianta non sta ancora vegetando. Successivamente si fa essiccare, ma tenendo le canne in piedi, per far sì che si essicchino perfettamente da tutte le parti. Poi le canne vanno divise in quattro parti uguali».

Poi Michele Serino ha costruito, con grande abilità, un "cannizzo", mostrandoci tutti i trucchi e aggiungendo che lui non li realizza per venderli ma solo per il piacere di regalarli. Ci ha anche parlato della sua vita lavorativa, che lo ha por-

tato a lungo a contatto con i bambini della nostra età: ha infatti lavorato nelle scuole di Manduria.

Infine ci ha stupito ancora leggendoci due stupende poesie in dialetto, raccolte in un libro che ha pubblicato negli anni passati

Mattia Distratis  
Veronica Franzoso  
Martina Mastrovito  
Francesca Palummieri  
Daniela Parco  
Chiara Stranieri



## I contenitori e gli utensili utilizzati dai nostri nonni Erano realizzati in canne, giunchi, creta o terracotta

Ecco alcuni dei contenitori o utensili che si usavano una volta, prima dell'avvento della plastica.

**Lu cannizzo** (traliccio di canne) - E' un tipico oggetto della civiltà contadina, fatto di canne sottili legate fra loro con fili di ferro, che permetteva di essiccare al sole i fichi, i pomodori, l'uva o i funghi.

Le canne venivano raccolte nei mesi di gennaio e febbraio, solitamente lungo il litorale; si tagliavano le foglie e i mazzetti così ricavati si mettevano al sole, sui terrazzi, per farli stagionare fino al mese di maggio. Con un coltellino, le canne venivano tagliate tutte di una stessa lunghezza e per realizzare "lu cannizzo" si impostava dapprima una sorta di telaio, utilizzando le can-



**PARAFARMACIA**  
Dr. A. Longo - Dr. G. Paternò  
Farmaci da banco e automedicazione  
Dermocosmesi, Osteopatia, Erboristeria  
Integratori, Alimentazione Biologica e per intolleranze  
Via per Maruggio, 90/92 - Manduria (TA)  
Tel. Fax 099 9742457

ne più dritte, legandole in modo perpendicolare con la matassina di ferro. Solo successivamente si aggiungevano le altre.

**Lu panaru** (il panierino) - "Lu panaru" veniva realizzato raccogliendo esili rametti di frasca e di fresche canne. Inizialmente per realizzarlo si incominciava a creare il fondo con i rami di giunco, che devono torcersi senza spezzarsi al fine di essere tessuti, accavallati lungo i lati, sovrapposti o rivoltati tante volte. Dal fondo parte poi l'intelaiatura su cui venivano lavorate le canne, che, dopo essere state stagionate, venivano spaccate per ricavarne tante fasce per la lavorazione del panierino.

Per fare il bordo e il manico del panierino si utilizzava la frasca. I panierini potevano essere di diverse dimensioni.

Venivano utilizzati, ad esempio, per la raccolta dei racemi.

**La canistru** (il canestro) - Un cesto di giunchi intrecciati, largo ed alto, che si usava durante le vendemmie per trasportare l'uva, come oggi si fa con i tini.

**La sporta** (la cesta) - Cesto realizzato con rami d'ulivo o giunchi, basse e larghe, utilizzato per riporre vari alimenti.

**La pignata** (la pignatta) - Un utensile da cucina, realizzato in creta o terracotta, per cucinare al fuoco legumi, carne o altri alimenti.

**La cucchiara** (il cucchiario) - Posata di legno, costituita da una paletta concava ovale, che si usava per mescolare gli alimenti durante la cottura.

**L'uccali** (la brocca) - Brocca di argilla o terracotta utilizzata per servire acqua o vino a tavola, durante i pasti.

**La sporta** (il grande cesto) - Un grande cesto realizzato con rami d'ulivo o giunchi, basso e largo, utilizzato per riporre o trasportare vari alimenti.

**La taiedda** (il tegame) - Un tegame di rame utilizzato per cucinare verdura, pasta, ecc.

**Lu limmoni** (grosso recipiente in terracotta) - Era a forma di cilindro, serviva per fare il bucato (*lu cofunu*).

**La quartara** (altra tipologia di orcio) - Recipiente in terracotta di medie dimen-

sioni, con due grossi manici nella parte superiore, che serviva per trasportare l'acqua.

**Lu mmili** (la brocca) - Contenitore di creta a forma di bottiglione, col collo molto stretto. Serviva a contenere l'acqua potabile, che vi si conservava a temperatura ambiente.

Davide Calò  
Daniela Parco  
Chiara Stranieri

## La plastica, così utile, ma al contempo anche così altamente inquinante

La plastica ha una storia lunghissima. Sebbene si tratti di un materiale tipicamente moderno, simbolo della civiltà industriale, sin dall'antichità l'uomo ha utilizzato dei materiali naturali, come l'ambra e il guscio di tartaruga, che si comportavano in maniera simile alla plastica oggi prodotta.

La storia della plastica inizia nel XIX secolo, quando, tra il 1861 e il 1862, l'inglese Alexander Parkes brevettò il primo materiale plastico semisintetico, che chiamò Parkesine e che si diffonde poi come Xylonite. Veniva utilizzato per la produzione di scatole ma anche dei polsini e dei colletti delle camicie.

Nel 1870 i fratelli americani Hyatt brevettano la celluloido per sostituire l'avorio, che era costoso e difficile da reperire.

Ma il secolo della plastica è il XX. Infatti nel 1907 il chimico Leo Bakeland scopre la prima resina che diventava plastica per riscaldamento, chiamata bakelite. Questo materiale ottenne un successo travolgente e divenne in breve e per molti anni la materia plastica più diffusa. Da questo momento lo sviluppo della plastica non ebbe più soste. Furono scoperte altre forme di plastica come il PVC (poli vinil cloruro) e il collephane, che ebbero un forte uso industriale.

Lo sviluppo della plastica ha causato anche un grave problema legato all'inquinamento generato dalla dispersione e l'accumulo di prodotti plastici nell'ambiente terrestre, fluviale e marino. La maggior parte dei rifiuti non biodegradabili è costituita da plastica. La maggior parte finisce nelle discariche. La plastica che viene gettata in mare causa grandi danni alla fauna marina.

La plastica abbandonata sulla terra rilascia sostanze chimiche nocive al terreno circostante, che possono penetrare in profondità raggiungendo falde acquifere e altre fonti di acqua.

Veronica Franzoso e Francesca Palummieri



## Ricare Azione

DIRETTORE RESPONSABILE: Nando Perrone  
MAESTRA COORDINATRICE DEL PROGETTO: Rosetta Fanuli. COLLABORATRICE: Luciana Sitra

Aurora Abete, Davide Calò, Carlo Capogrosso, Chiara De Santis, Mattia Distratis, Gregorio Esposito, Veronica Franzoso, Marco Manzo, Maria Chiara Mariggio, Martina Mastrovito, Annachiara Nigro, Lino Occhilupo, Francesca Palummieri, Daniela Parco, Giacomo Scottillo, Aurora Sergi, Chiara Stranieri, Marika Tarentini e Marco Telandro.

STAMPA: Tipografia Biasco



**OTTICA PESARE**  
di Pasqua Salvatore  
Via Roma, 16  
74024 Manduria (TA)  
Tel./Fax 099 9711465  
otticapessore@libero.it

**expert**  
ELETTRODOMESTICI AUDIO - VIDEO  
CLIMATIZZAZIONE  
ARREDI ELETTRICI  
Via per Oria 43  
Tel. 099 9737140 Fax 099 9738359