



ANNO 0

NUMERO 0

# EDIZIONE STRAORDINARIA

BREVE  
RASSEGNA  
STAMPA DI  
ESPERIENZE,  
RIFLESSIONI  
E CONTENUTI  
RACCOLTI  
DURANTE LA  
**DAD**



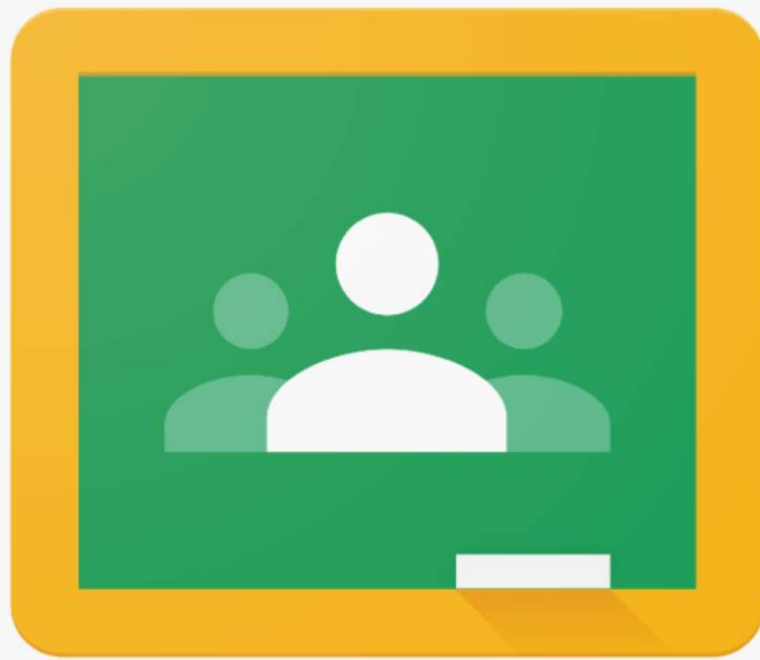
SOLI MA NON TROPPO

CUCINA CHE PASSIONE

CREATIVA...MENTE

NATURAL...MENTE

Roma



# Google Classroom

## CUCINA CHE PASSIONE!!

### Esperienze E Suggerimenti Succulenti



### Cucina che passione!!

IO E LA MIA MAMMA CON QUESTA QUARANTENA ABBIAMO RISCOPERTO IL PIACERE DI CUCINARE INSIEME. UNA DELLE RICETTE CHE CI PIACE MOLTO CUCINARE SONO I.....

### BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE.

#### INGREDIENTI:

- 500 gr di bocconcini di petto di pollo
- 100 gr di farina
- ½ cipolla
- Succo e scorza di un limone
- 1 bicchiere d' acqua
- Olio evo (extra vergine d'oliva) q.b.
- Sale q.b.
- Prezzemolo q.b.



#### PROCEDIMENTO:

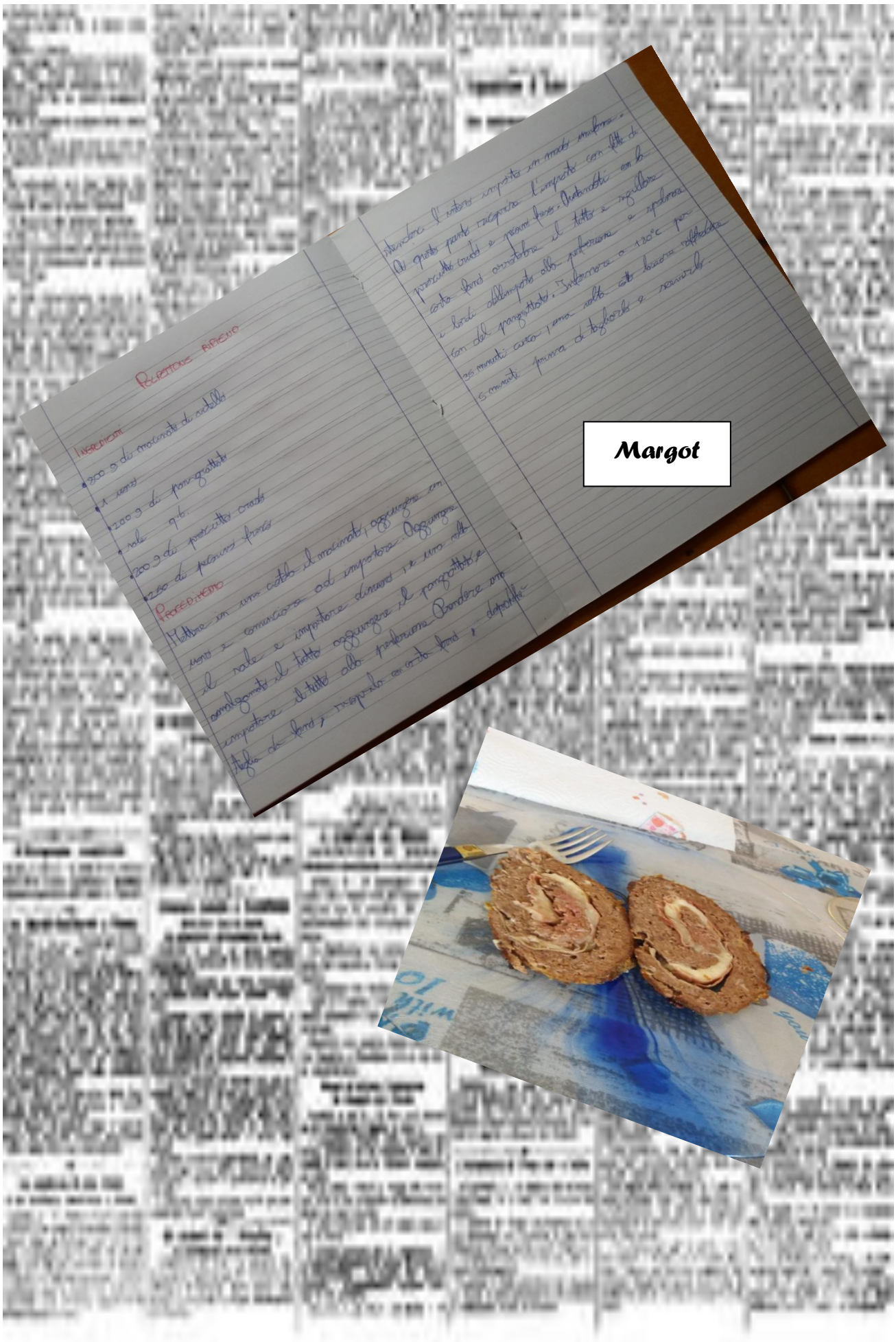
Per prima cosa mettere in una ciotola i bocconcini di pollo aggiungere la farina e infarinarli bene.

In una padella versare l'olio evo insieme a mezza cipolla tritata. Aggiungere la scorza grattugiata di un limone e far imbiondire insieme alla cipolla per qualche minuto. Aggiungere i bocconcini di pollo infarinati e lasciare cuocere per qualche minuto girandoli da tutti i lati. Versare il succo del limone, salare e aggiungere un bicchiere d'acqua. Lasciare cuocere, con coperchio per altri 8 minuti circa. Infine aggiungere sopra del prezzemolo fresco, tritato e servire in tavola. **Buonappetito!**

### Mela D' Edoardo

ingredienti	preparazione
1 mela verde	tagliare la
3 cucchiai di zucchero	mela a fettine
1 limone	metterla in
cannella in polvere + noccioline	padella calda
	aggiungere il
	limone, cannella e zucchero
	e le noccioline
	cuocere per 7 minuti





**Pancetta ripieno**

**Ingredienti:**

- 200 g di macerato di acciughe
- 1 uovo
- 200 g di pangrattato
- sale qb.
- 200 g di prosciutto crudo
- 250 g di pecora fresca

**Preparazione:**

Mettere in una ciotola il macerato, aggiungere un uovo e emulsionare col mixer. Aggiungere il sale e impastare a mano. Aggiungere amalgamato al tutto, aggiungere il pangrattato e impastare il tutto alla perfezione. Dividere in 10 pezzi da 50 g, ripieno con 10 g di prosciutto e depaullare.

Intendere il tutto impastato in modo uniforme. A questo punto riprendere l'impasto con filo di carta forno e ripassare l'impasto con la forchetta. Mettere il tutto a ripulire i bordi dell'impasto alla perfezione e spalmare con olio pangrattato. Infornare a 180°C per 35 minuti circa. Lascia raffreddare per 5 minuti prima di tagliare e servire.

**Margot**



Rachioforni 28 maggio 2020

Diabattia on-line

Uova allo yogurt e nutella  
di Costanza.

Ingredienti:

uova

300 gr di farina

150 gr di yogurt

1 bustina di lievito

150 gr di olio di semi

nutella quanto basta

zucchero a velo quanto basta.

Preparazione:

Prendere un uovo e

mescolare la uova con lo zucchero,

aggiungere l'olio di semi, la farina

nu, il lievito e infine lo yogurt.

Mettere l'impasto nella teglia e

cucera nel forno a 180 gradi per

40 minuti circa.

Quando è cotta lasciarla raffreddare

e successivamente dividerla in

orizzontale in due parti uguali e

compirla di nutella, richiuderla e

mettere sopra lo zucchero a



velo

Buon appetito ❤️



Pasta Madre o Lievito  
Naturale

- 200 grammi di farina manitoba
- 100 grammi di acqua



- ½ cucchiaino di miele biologico

Federico



Padre... 27 maggio 2020 Mercoledì  
Ricetta per il mio quarantena  
Ricetta di cucina  
E invece:  
2 etti di zucchero  
11 etti di farina  
1 bustina pane angelico  
limone grattato  
1 etto di burro  
un bicchiere di latte  
Per la cottura 30 minuti, forno  
180 gradi

Francesco



Cuoco che passione  
Ricetta della pizza:  
Mezzo chilo di farina  
1 cucchiaino raso di sale fino  
350 millilitri di acqua tiepida  
Mezzo bicchiere di olio di oliva.  
Mezzo cubetto di lievito.

Leonardo



è  
buona mangiarla  
ma è bello anche  
prepararla

### RICETTA DEL POLLO IN BIANCO

#### INGREDIENTI

(DOSE X 2 PERSONE)

- 1/2 POLLO RUSANTE

- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA (LA QUANTITÀ DI ACQUA)

- ROMONDO IN POLPA O PESATO

- VINO BIANCO (4 BUCHEGGIERA)

- ROSMARINO, AGGIOPER AROMATIZZARE

- SALE, PEPE (A PREFERENZA O A GUSTO) PER CONDIRE

#### PROCEDIMENTO

LAVARE E TAGLIARE A PEZZI IL POLLO, PREPARARE UN  
BASTINO CON ACQUA ROSMARINO TAGLIATO CON IL

COLTELLO, AGGIUNGERE SALE E PEPE, BUCHEGGIERE  
LAVARE IL POLLO E CONDIRE CON QUESTI ODORI -





METTERLO A CUOCERE CON UN TAGARE CON OLIO


PERO' RASCIARE DA TUTTE LE PARTI, SFRIMARE  
CON IL VINO BIANCO E LASCIARE EVAPORARE  
AGGIUNGERE IL ROMONDO, ALCHI PIACE ANCHE IL  
BUCHEGGIERE PERO' ANDARE FINO A COTTURA IN  
TAVOLA.








Valentina



Podicofani 25 Maggio 2020  
Lucina che passione  
Ti propongo questa buonissima  
ricetta che vi farà gustare un  
ottimo tortino al cioccolato:

 difficoltà facile  
 preparazione 15 min  
 cottura 15 min  
 dosi per 4 persone



Ingredienti:  
Cioccolato fuso 150 g 

• Burro 80 g   
• Farina 00 20 g   
• Cacao amaro in polvere 10 g   
• Uova 2   
• Tuorli 1   
• Zucchero a velo 50 g   
• Bacello di vaniglia 1 



Preparazione

Tagliare grossolanamente il  
cioccolato con un coltello e  
far sciogliere a bagnomaria;  
una volta sciolto aggiungere  
il burro e amalgamare.


Infine spegnere il fuoco e  
mettere da parte il composto.

1)  2) 

In una ciotola versare le  
uova e il tuorlo, aggiungere  
lo zucchero a velo e i  
semi del bacello di vaniglia.  
Lavorare con le fruste fino  
ad ottenere un composto  
spumoso, poi aggiungere il  
cioccolato fuso.

1)  2) 

Miscela farina e polvere di cacao  
setacciati e mescolare con  
una spatola.

3) 

Versare l'impasto in degli  
stampini imburrati e cuocere  
in forno statico a 180° gr  
di. Sfornare subito, spolverizzare

con zucchero a velo e servire.



Marica



## CULURIGIONES

### Ingredienti sfoglia:

1 KG FARINA

1 TUORLO

1 CUCCHIAIO D'OLIO DI SEMI

SALE Q.V.

### Ingredienti ripieno:

1 KG PATATE

500 G. PROVOLA

500 G. PECORINO FRESCO

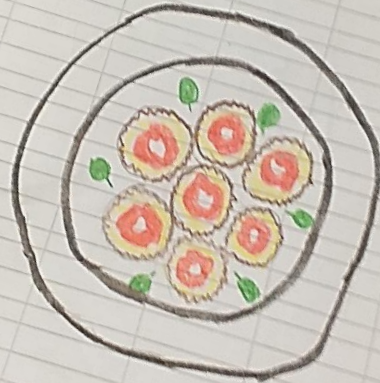
60 G. BURRO

SALE Q.B.

Mario

### Cottura:

Mettere in una pentola dell'acqua, farla bollire, aggiungere un po' di sale e i Culurigionis, farli cuocere per circa dieci minuti.



### Preparazione:

Mettere la farina nella spianata, aggiungere il tuorlo, l'olio di semi, il sale e acqua tiepida. Impastare tutto bene e con la sfogliatrice fare le sfoglie.

Per il ripieno lessare le patate, macinare i formaggi e quando le patate sono cotte mischiarle con i formaggi, aggiungere il burro, il sale e mescolare tutto per bene.

Mettere sopra la sfoglia il ripieno fatto a palline, chiuderlo con un'altra sfoglia e con l'apposito stampino tagliare i Culurigionis.

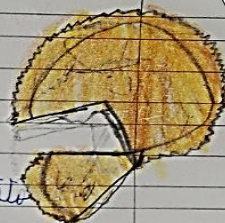
res.

Padicofani 31 maggio 2020

Cucina che passione

Le seadas

MAURO



Le seadas sono un piatto

tipico della Sardegna.

L'impasto è composto da semola di grano duro, acqua, strutto e un pizzico di sale.

Al suo interno si mette del peccorino

fresco. Una volta pronte vengono fritte nell'olio e condite con zucchero e miele.

CUCINA CHE PASSIONE!

PENNE AL SUGO DI NONNA LANDA...

INGREDIENTI: UN PIATTO DI PASTA PIENO DI SUGO,  
UNA FORCHETTA E UNA FETTA DI PANE

PREPARAZIONE: MI SIEDO A TAVOLA E MANGIO CON  
GUSTO 2 PENNE ALLA VOLTA. QUANDO HO FINITO  
TUTTE LE PENNE, FACCIO LA "SCARPETTA" CON IL PANE.  
LE PENNE DI NONNA LANDA MI FANNO SENTIRE  
A CASA...E SONO FELICE!@



Lucreai

23/03/2020

### TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

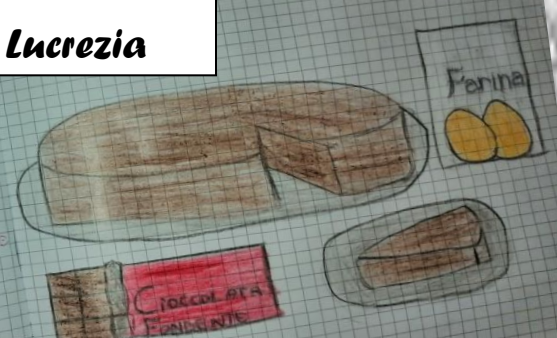
**Ingredienti:**  
4 uova  
100 g DI BURRO  
100 g DI FARINA  
200 g DI CIOCCOLATO FONDENTE  
180 g DI ZUCCHERO  
1 BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI  
2 SCORZA DI MEZZA ARANCIA

**Procedimento:**  
COME FARE LA TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE  
Si scioglie il cioccolato fondente a bagno maria  
Si sciolgono il burro e la farina  
Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso  
Unire il burro e la scorza di arancia grattugiata

continuando a montare  
Aggiungere il cioccolato fuso, la farina e il lievito a pezzetti  
Impastare e infornare una tortina da 20 cm a 180 gradi  
a 180° per 40 minuti circa.

**Buon Appetito!!!**

**Lucrezia**




### CIA MBEJONE

**Ingredienti:**  
3 uova  
230g di farina  
230g di zucchero  
1 bustina di lievito per dolci  
112 bustine di olio  
112 bustine di latte  
1 bustina di vaniglia  
scorza grattugiata di un limone

**Procedimento:**  
COME FARE IL CIA MBEJONE  
montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Unire poi la farina, la scorza di limone e tutto il resto degli ingredienti mescolando velocemente.

univerto il univerto. Cuocere a 180 gradi per circa 30 minuti.



**Davide**

## RADICOFANIE CALAMAI

La ricetta degli antichi pici.....

Le origini dei pici risalgono all'epoca  
Etrusca.

500 grammi farina

300 grammi di acqua

2 pizzichi di sale

Miscelare in una ciotola farina ed acqua,  
trasferire sulla spianatoia e impastare  
fino a formare una palla.

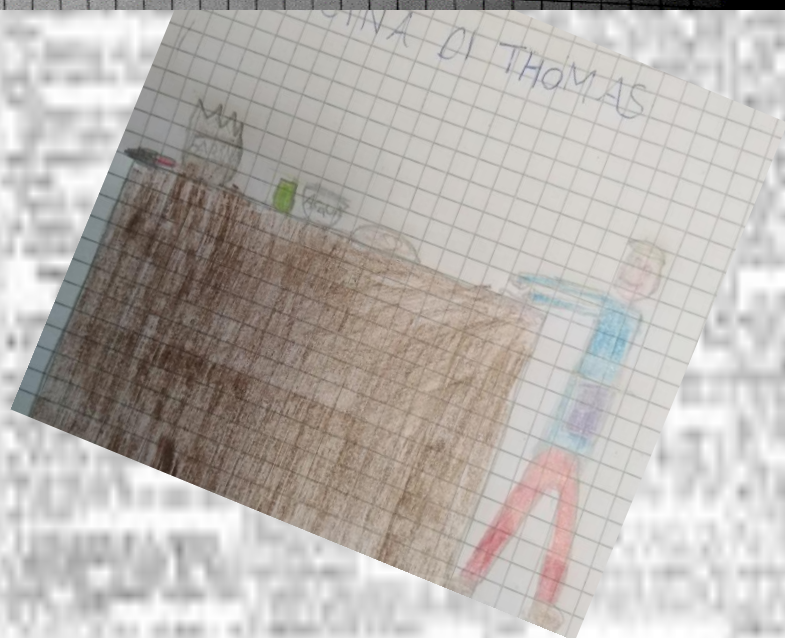
Lavorare ripulendo per 30 min.

Trascorsi i 30 min spianare l'impasto fino  
a circa 1 cm e tagliare delle pice strisce.

Lavorare le strisce con le mani fino  
ad allungarle molto.

Condire con sugo aglio e olio.

CHEF THOMAS ROSSI





Angelo

01/04/2020  
LASAGNA CON LE CIME DI RAPA

**Ingredienti:**

**Per il condimento:**

- 1 kg di cime di rapa
- 1 foglio di aglio
- olio sale e pepe

**Procedimento:**

**Condimento:**  
Cuocere le cime di rapa in padella con sale, aglio e pepe.

**Preparazione:**  
Lessare la pasta, fare uno strato di pasta, uno di besciamella, uno di condimento, ripeterlo per 3 o più strati.  
Cuocere a 180°C per 40 minuti.

**Per la besciamella:**

- 1 Kg di brovone
- 1 Kg di farina
- 1 l di latte
- un pizzico di sale

**Besciamella:**  
Frangere brovone e farina, aggiungere il latte, cuocere fino ad ottenere una crema.

**Per la pasta:**

- 3 uova
- 400 g di farina
- un pizzico di sale

**Pasta:**  
Impastare uova e farina, stendere la pasta e tagliarla in rettangoli.

NATURA...DI,A,DA,IN,CON,SU,PER,TRA,FRA...LMENTE



Padriavanti 7 giugno 2020  
Natura...mente  
Durante la quarantena posso da casa vedere  
fotografare un albero in compagnia  
abitando in compagnia non ci si sa cosa ne  
c'è sempre qualcosa da fare o da vedere  
anche in casa e vedere tanti animali  
e tanti fiori che non conoscevo,  
anche a prendere le uova delle galline  
e per guardare subito.  
È stato bello piantare e osservare le piante  
all'orto, ammirarle e vederle crescere.  
È bello stare in natura alla natura.

senza gli alberi non non respiravamo  
con questo inquinamento la qualità dell'aria  
mancava e anche il mondo sta cambiando  
  
Pascina (Lazio)

Padriavanti 5 giugno 2020  
Natura...mente  
In questa quarantena mi sono  
divertito con la mamma a preparare  
l'orto. Prima abbiamo ripulito  
l'orto, abbiamo messo i semi e  
le piantine. Ogni giorno andavo a  
vedere se erano nate, ammiravo  
togliere l'erba.  
Finalmente un giorno ho visto che  
stavano nascendo e mi sono sentito  
tanto orgoglioso e felice perché la  
mamma è tanto brava e mi ha

imparato tante cose della natura  
  
Pascina (Lazio)

Costanza

Radiciofani 6 giugno 2020

Didattica on-line

Naturalmente

♥♥ Nel periodo di quarantena,  
non potendo uscire dalla Regione,  
sono andata a casa in campagna  
dal mio amico Samuele e da sua  
sorella Lisa.

Abbiamo giocato all'aria aperta nel  
loro giardino con tutte le loro animali.  
Ho visto la stalla con le mucche, l'aria  
con le galline e i pulcini, il recinto  
con i coniglietti e il loro recinto di

della loro mamma.

È stata una bellissima giornata che  
porterò sempre nel mio cuore. ♥♥

nome Cippi

Il momento più divertente è stato  
quando ho preso in braccio un  
coniglietto appena nato che per il  
freddo e la paura mi ha fatto la  
pipì addosso, siamo scoppiati tutti  
a ridere.

L'ora più bella è stata invece  
quando mi hanno fatto vedere la  
cuccia che la mamma coniglio aveva  
costruito per loro.

Il pomeriggio si è concluso con  
una bella merenda insieme preparata

Radiciofani 5 giugno 2020 ricordi

Didattica on-line

Natural... mente!

In un pomeriggio di primavera  
passeggiando in Val d'Arcia io  
ed il mio babbo abbiamo sentito  
un fortissimo rumore che faceva:  
zzzzzz! Incuriositi, ci siamo  
fermati e abbiamo visto che era  
uno sciame d'api che stava  
suechiando il nettare del "lupinastio"  
tipica fiore delle nostre campagne.  
Questa esperienza mi ha resa

davvero felice.



Bianca Maria

Radicofani 6 giugno 2020

"Naturalmente"

Durante la quarantena sono  
andato al podere della  
mia nonna e poi era venuto  
pure il mio cugino.

Dopo siamo andati alla serra  
e c'erano tante verdure e frutti.  
Dopo siamo tornati in casa  
e ci abbiamo fatto le marmellate,  
le pesche sciroppate e poi siamo  
andati a fare delle passeggi-  
giate nella campagna.

Leonardo  
Piva



Radicofani 6 giugno 2020 Sabato

NATURALMENTE

Durante la quarantena ho fatto  
molte lavorcette all'acqua sapone con  
la mamma e il mio babbo a contatto  
con la natura. I giorni di sole infatti abbiamo  
piantato molti fiori sul terrazzo di tutti i  
colori che faceva allegria. Poi ha sus-  
tato la mamma a tagliare l'erbetta del  
giardino sotto casa e abbiamo piantato  
tante piantine nell'orto che ora  
hanno fatto dei bei fiori gialli e tra  
un po' nasceranno pomodori e

melanzane. Quando hanno bisogno di  
acqua le annaffio e le curo assom-  
alla mia mamma e il mio babbo.  
Ho visto anche tante farfalle colorate  
e cercavo di prenderle ma loro scap-  
parono. Mi sono divertito molto.  
FRANCESCO MARTELLI.



Padricofani 7 Giugno 2020  
Didattica on-line

**NATURALI MENTE**

Durante la quarantena ho trovato un piccolo passerotto sceso dal nido. Io ed Elisa gli abbiamo fatto un piccolo nido con un panno vecchio e gli abbiamo dato da mangiare il pane bagnato e dei semi di grano. Quando è cresciuto ha cominciato a volare per casa e poi lo abbiamo liberato nel

nostro giardino  
Quel giorno sono stato triste, però ora è felice con i suoi amici!

Samuele Uicelli ☺!

Padricofani 6 Giugno 2020 Firenze  
**NATURALI MENTE**

Quando ero in quarantena con mio zio John nell'orto abbiamo piantato degli ortaggi: pomodori, cetrioli, fagiolini, rucchini, melanzane, insalata, cipolle, peperoni, basilico, sedano e prezzemolo. Con la scartiera mio zio ha fatto una passerella dove c'è dell'acqua per innaffiare l'orto, noi lo facciamo un giorno sì e due giorni no. A me piace tantissimo andare all'orto e non vedo l'ora che le mie piantine crescano per poter raccogliere gli ortaggi ma non

per mangiarli io perché a me non piacciono.



Maria Alessi

sera - Guigno Vati Leonardo  
National... mondo

Durante la quarantena ci sono  
state giornate piene di sole e  
la mia mamma ne ha  
saprofittato per piantare e  
riannaffiare tanti fiori colorati  
sui balconi e avanti al  
portone del nostro condominio.

Anche io ho voluto dare una  
mano e ho deciso di piantare  
in piccoli vasetti dei semini  
di girasole e di pomodoro.

Marica

Con il passare dei giorni  
sono spuntati i primi germogli  
e adesso grazie alle mie  
cure sono diventati delle  
piantine, che presto trapianterò  
in un ambiente più adatto:  
l'orto del mio nonno.

Un'altra esperienza simpatica,  
che dura ancora, è stata  
quella di scudire un uccello  
di allodo, che è stato  
ricevuto dal mio babbo, sulla  
strada. Gli ho dato il nome

Capertinosa perché è morbida come  
una coperta soffice. Lo nutro  
con pezzetti di carne cruda  
e lo dirigo usando un  
contagocce. Dorme in una piccola  
scatolina e lo riempiamo di  
coccol. Non vedo l'ora che  
sappia volare così potrà  
incontrare i suoi simili, ma  
spero che torni a trovarmi  
qualche volta.





Natural..... mente

Nella quarantena io in  
giardino ho fatto una  
capanna degli indiani che  
messo i miei quadri e dei fio-  
ri e l'ho piantata a terra  
con i chiodi, senno' col vento  
si spracellava sempre.

Edoardo

Li stavo molto bene e non  
poteva entrare la pioggia  
e avevo fatto un giardineto.

THE END

SOLI....

Ma non troppo!



Radicefani 3 giugno 2020 mercoledì  
Didattica on line.  
*Soli ma non troppo.*  
Durante la quarantena, sono riuscita a comunicare con amici e persone care usando il cellulare, facendo video-chiamate sul canale di comunicazione "WHATSAPP." Con questa app si può mandare anche SMS velocemente. Uno degli episodi più emozionanti è stato quando io ed i miei amici abbiamo fatto la video-chiamata

di gruppo, dove si può stare soltanto in quattro, ma essendo numerosi facevamo a turno. Quando mi collegavo rimanevo soltanto un secondo per dare spazio al prossimo che poi lo dava ad altri: un vero gioco di squadra. Così continuava il ciclo delle chiamate. "I cellulari squillavano ogni secondo che passava: era così bello perché sembrava di stare vicini."  
*Bianca Maria Aggravi.*

Radiofoni 3 giugno 2020

*Soli ma non troppo*

Durante la quarantena sono riuscita a comunicare con amici e persone care usando il cellulare, facendo chiamate e videchiamate.

Mi ricordo un episodio in particolare: il compleanno di mio zio Domenico. Gli anni passati lo festeggiavamo ad Acquapendente mangiando tutte insieme. Quest'anno durante la quarantena non abbiamo potuto

vederci, allora con mamma e babbo abbiamo fatto una videochiamata mentre stavamo mangiando, così ci è sembrato di essere tutti insieme. Infine gli abbiamo cantato tanti auguri.



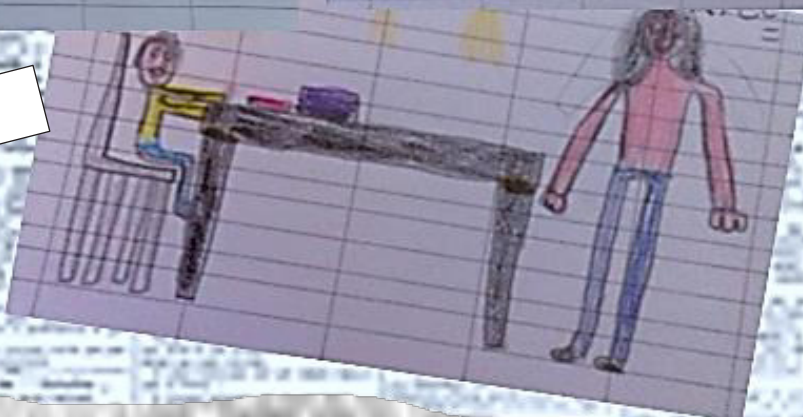
Costanza

Radiofoni 1 giugno 2020  
*Solima non troppo*

Durante la quarantena sono riuscita a comunicare con amici e persone care usando la tecnologia. Il pomeriggio mentre ero in corso, stavo facendo il compito con la mia mamma, all'improvviso è spuntato il suo cellulare e erano i miei amici che mi stavano chiamando con una videochiamata collettiva di whatsapp... è stato molto bello e abbiamo

continuato tutto il pomeriggio e i giorni seguenti ci raccontavamo tutto quello che facevamo. Quindi per noi bambini c'è Benedetta Ortografia a scuola che ci segue, ma durante la quarantena è arrivata Benedetta Anologia che ci ha fatto perdere i contatti. Francesco Martini ci

FRANCESCO



Padreofani 4 giugno 2020

Solo un non troppo

Durante la quarantena sono riuscito a comunicare con amici e persone care usando il cellulare in videochiamate, in telefonate. Su Fortnite ho conosciuto molti bambini tramite la chat vocale perché i miei genitori mi hanno regalato le cuffie con il microfono. Io come tante altre bambini ci siamo fatti compagnia. Tutti dovevamo restare a casa della "Coronavirus".

Secondo Pinzi

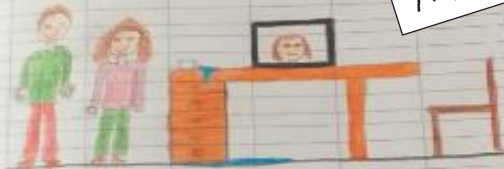


Padreofani 3 giugno 2020 Mirabella

Solo un non troppo

Durante la quarantena sono riuscito a comunicare con amici e persone care usando il telefono cellulare per chiamate, mandando messaggi e far le videochiamate e il tablet per usare meet che è un app dove fare la videochiamata con tante persone.

L'episodio che a me è piaciuto più di tutti è quando su meet abbiamo fatto la videoregistrazione con tutte le maestre e tutti i compagni di classe, la Costanza



Mario

era a casa mia e l'abbiamo fatta insieme con un solo tablet. Mi è piaciuta più di tutti perché abbiamo fatto il gioco del bicchiere inventato dalla maestra Emma. Dovevamo prendere un bicchiere e riempirlo di acqua ognuno di noi doveva scegliere a chi far bere l'acqua. Al fine del gioco la Costanza ha rovesciato un bicchiere di acqua sulla mia scrivania e sul pavimento. Per pulire tutto ho dovuto chiamare la mia mamma.

Pedicofoani 4 giugno 2020

**SOLI MA NON TROPPO**

Durante la quarantena sono riuscito a comunicare con amici e persone che usavano le videchiamate WhatsApp. Durante le videchiamate giocavamo a Board Stars e ci raccontavamo quello che era successo durante la giornata, ma non è la stessa cosa di incontrarli e giocare insieme a loro. La cosa più divertente era quando io ed Edo perdavamo le partite a Board Stars insieme.

Sono contento che la quarantena sia

finite almeno per vedere i miei amici e agire.

Matteo Lombardi



Pedicofoani 3 giugno 2020

Diattica on-line

**SOLI MA NON TROPPO**

Durante la quarantena sono riuscito a comunicare con gli amici attraverso la chat vocale della Nintendo Switch. Avevo le cuffie con il microfono e parlavo con Edoardo e Leonardo. Anche se eravamo lontani, li sentivo vicini e non volevo mai smettere di giocare con loro.

Samuele Vicarelli

SAMU

LEO

EDO



Padisfani 4 giugno 2020  
Solo una non troppo.  
Durante la quarantena, sono riuscito a  
comunicare con amici e persone care  
attraverso i telefoni, qualche messaggio  
con il cellulare e con le telefonate.  
Ho visto la televisione per giocare con i  
miei amici, ho immaginato di correre  
alla pista con i miei amici.  
Ho sognato di andare agli allenamenti  
e ho disegnato la giornata felice.  
A ogni tanto ci siamo sentiti per telefono  
e in video chiamate. *Tommaso Rossi*



*Marica Lanzarini*

Padisfani 5 giugno 2020  
Solo una non troppo.  
Durante la quarantena,  
nono riuscito a comunicare  
con amici e persone care  
usando il telefono.  
Molto spesso dopo cena  
chiamavo Bianca Maria in  
videochiamata e ci raccontava  
me come avevamo trascorso  
la giornata. Una delle cose  
più divertenti è stata la  
marcia di un cagnolino

nel mio palazzo, piccolo e  
puffutello che si chiama  
Polpetta. Ho telefonato spesso  
ai miei parenti e ho  
fatto vedere <sup>loro</sup> i miei disegni.  
Attraverso le videochiamate  
ho potuto sentirmi più vicina  
alle persone a cui voglio  
bene e questo mi ha  
regalato un po' di felicità  
in un periodo così triste,  
anche se penso che un  
abbraccio sia insostituibile.



# CREATIVA... dire, fare..MENTE



## Tutto in 2 mesi

### Soluzioni di due fratelli in quarantena

In provincia di Siena due fratelli hanno ideato dei passatempo per cugini e nonni durante la quarantena ma dovuta al corona virus. Con i nonni e i cugini della perla accanto, tutte la sera giocavano a carte: Poker, Uno, Scop, Briscola, Dabito, L'Amarrimo ecc... e così passavano 1 o 2 ore divertendosi. Con i genitori invece giocavano a racchette, pallavolo, se il tempo lo permetteva si divertivano a far volare gli aquiloni e fare qualche passeggiata. Almeno

così usavano all'area aperta, dopo avere passato diverso tempo davanti al computer per le video-lezioni. I due fratelli per mantenere contatti con gli zii e la cuginetta di due anni, a Torino, hanno pensato di creare dei video divertenti per lei: il video degli aquiloni in volo, un montaggio degli animali che si uniscono, e il video dove si esibiscono insieme ai genitori come band suonando "Voulez" la sua canzone preferita. Questo dimostra che il tempo passa più in fretta divertendosi tanto!!

Elena Severini



Rachele

## Bambina Estetista

In questo periodo particolare mi sono divertita, ammazata ma sono stata anche molto triste perché non potevo vedere i miei amici. Per distraermi un po' ho deciso di iniziare a fare le unghie a me e alla mamma dato che le estetiste erano chiuse. Quando facevo questo mi sentivo più felice perché è il lavoro che ho sempre voluto fare fin da piccola! Anche se non sono molto brava è la mia passione e continuo a farlo.

Una cosa diversa che ho fatto in questo periodo è stato mettermi le unghie finte da sola per la prima volta ed è stato bellissimo tenerle! Poi me le sono tolte perché erano troppo lunghe. In ogni settimana mi faccio sempre un trattamento alle mani e unghie e poi mi metto lo smalto.



## UNA BAMBINA CHE DIVENTA...

### TUTTO FARE

Io in questo quarantena, in questo periodo ho provato molte emozioni diverse, sia brutte, che belle. Ho fatto molte cose, e questo periodo mi ha fatto riscoprire cose belle che non facevo da tanto, tipo ho cucinato con la mamma e la nonna, abbiamo preparato sia pizza che pane, la sagna e crostata e tante altre cose. Mi sono pure presa cura di un uccellino che era caduto dal nido che non scorderò mai (è mio cippi) l'ho cresciuto e poi quando è diventato grande l'ho liberato.

Ora sto cercando di addomesticare i gattini. So quanto è stata difficile, ci si annoiava e non sapeva cosa fare, però bene o male ci si annoiava con le cose da fare. È stata una bella esperienza, la rifarei ma non in questo momento.

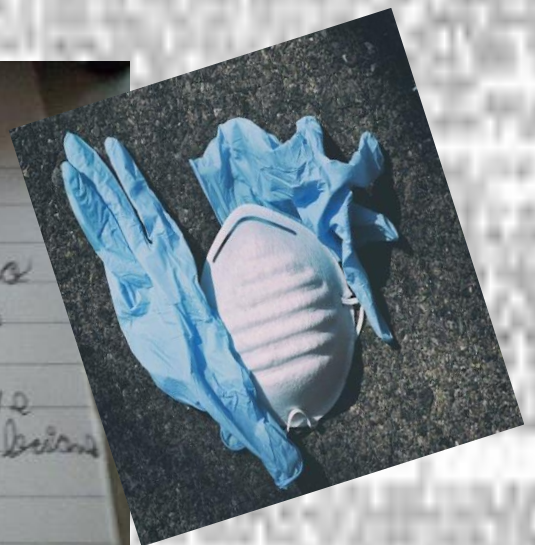
Elisa



## Il rischio non lo fatto

In questi giorni con il covid 19 noi siamo sempre lontani da tutti. Io però in questo tempo della quarantena faccio tante belle cose tipo: faccio pigiama party, ho trovato due bel bastoni e ogni giorno posso vedere i miei amici in video lezioni. Anche se il covid 19 è contagioso io mi faccio forza e lo affronto, infatti per non farcela venire quando vado in giro prendo: mascherina, maschera e guanti.

Vali



PER LA MIA MAMMA


LA VITA MIA

SONO NATA TROPPO PRESTO MA DA DEPENDO QUELLA  
INCUBATRICE SAPENDO SENTIRE CHE ERI SEMPRE  
VICINO A ME.  
GIORNO E NOTTE MI HAI ACCAREZZATO  
FINO A CASA MI HAI PORTATO  
VICINO A TE MI SENTO SICURA E PROTETTA  
PERCHE SO CHE SEI IL MIO AGILLO. QUALCHE  
VOLTA TI HO FATTO ARRABBIARE E IO FAN  
MOLTO TANTE VERGOGNE CHE, BUTTAMI TI SPEDIVO SENZA  
MA SO CHE LO FAI PERCHE MI VOI BENE. E' BASTO  
SAPERE CHE QUANDO DORMO SEI VICINO A ME E LORO  
DAROGGIVA MI TE PERCHE LAVORI TANTO PER  
COMPARRA TUTTO QUELLO CHE VOGLIO. LO SENZA  
TE NON POTREI VIVERE PERCIO NENUNO MI POTRA MAI  
DIVINDEE E LON IL NOSTRO AMORE VIVEREMO  
TUTTO INSIEME.

TI VOGLIO BENE  
LA TUA *Elena*

da mamma perfetta

Mamma tu mi ha insegnato tantissime  
cose. Mi ha insegnato a fare i compiti, a  
comunicare e altre tantissime cose.  
Sei la mamma perfetta e io restero sem-  
pre unito etc.  
Ti voglio tanto bene.  
Quando sto male tu lo sai già e vice-  
versa. Io provo il tuo affetto per me  
perche tu sei la mamma perfetta e  
io ti voglio tanto bene.



7/5/2020 (giorno della mamma)

lezione mamma per lezioni accudite e protette, tu  
sorgente per ogni grande testo con mi per  
ascolti ripulito da sempre e di esami perduti  
grande mi mag\*\*\*c. lezione per esami controllati  
basato di notte grande sei ancora un pialine  
di momento che tuo mille male, per esami  
tranquillizzato quando piangere e in fine grande  
mama che mi vuoi mille volte mille  
mille volte bene.

TI VOGLIO BENE  
MAMMA III  
DA ALF

## IL BAMBINO CHE DIVENTA CONTADINO

Il bambino di Radiconani durante la quarantena del coronavirus si improvvisa contadino

RADICONANI - Leonardo Agosti, un bambino di 10 anni che vive in un podere di campagna, all'improvviso viene sconvolta la sua routine quotidiana a causa di una pandemia: il sogno di un contadino.  
Durante la quarantena Leonardo si trova a trascorrere tutta la giornata a casa, visto che ha solo poche ore di video lezione con la scuola e non può andare né a scuola né da altre parti decide di dedicare il tempo libero alla sua campagna.  
Il giorno che gli piace ricordare di più è il 2 maggio, era un sabato soleggiato e Leonardo decide che è arrivato il momento di piantare tutte le verdure da lui seminate nel mese precedente e anche quelle che gli servono composte e sminuzzate alla Bottega della frutta di Radiconani. Leonardo quel giorno si alza presto e comincia a zappare e pala nel orto e prepara le banche e i solchi per le sue piantine, all'interno mette il terriccio e il concime di mucca, poi ci sistema la piantina e ci accosta un po' di terra. Finita la piantagione, aiutato dal suo papà mette le corde ai pomodori e fa l'impianto a gocce per innaffiarli.  
Il 2 maggio 2020 rimarrà nel cuore e nella mente di Leonardo per ciò che

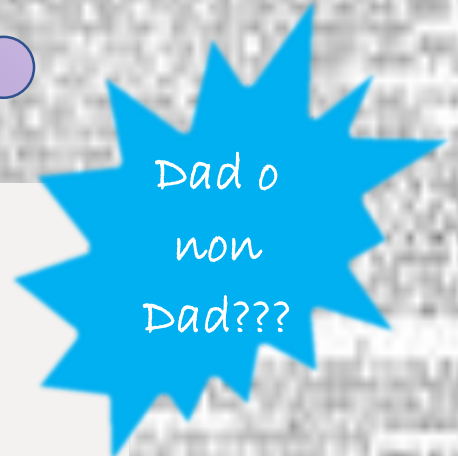
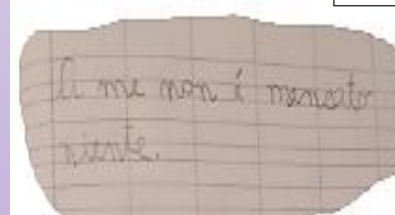
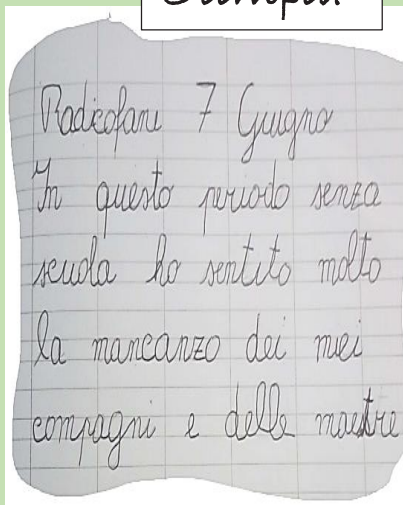
ha fatto con le sue forze ed è sempre più convinto che fare il contadino è una bellissima cosa perché la campagna, anche se solitaria, è sempre tranquilla e felice.

RADICONANI E CAMPANIA

6 giugno 2020



Leonardo

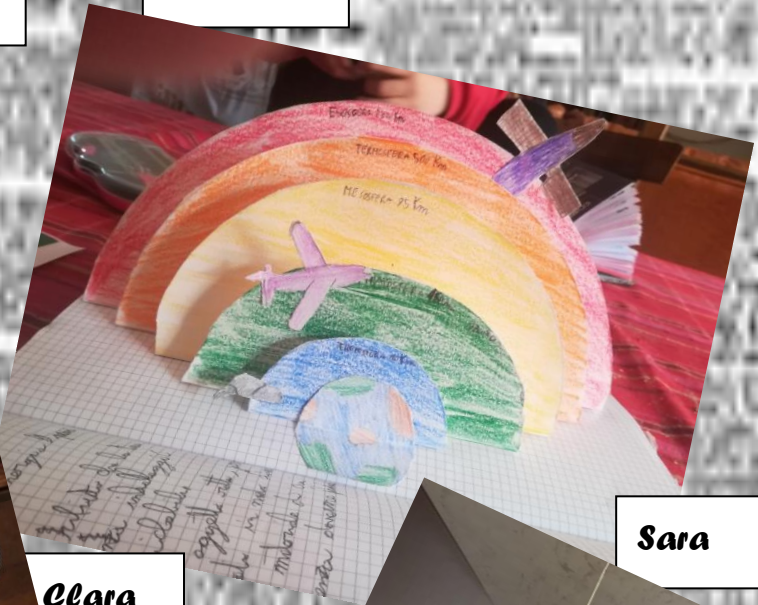


Ludovico



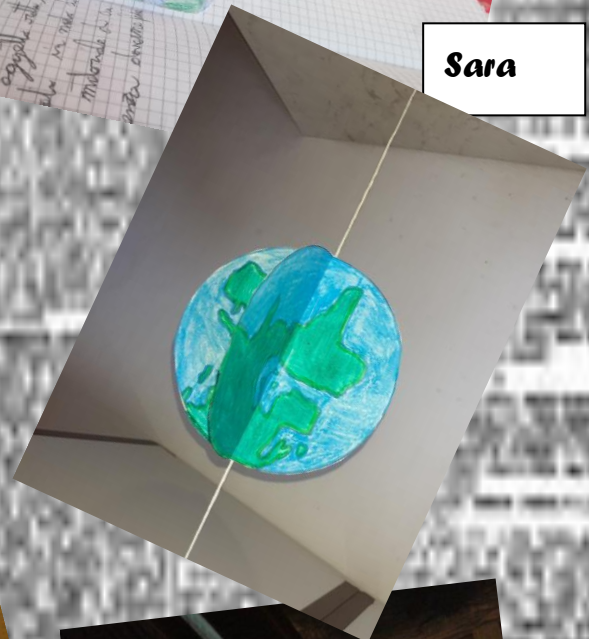
# Giornata della Terra

Tommaso



Sara

Elara



Angelo



Ilary





avide

*L'arte rupestre*

**Letizia**



**Diego**



**Davide**



**Noemi**



SIIC81000Q - REGISTRO PROTOCOLLO - 0000776 - 09/07/2020 -  
03 - E

