



La Gazzetta 11

Numero 4- febbraio 2012

Direttore: Pierino Delle Donne Responsabile: Simona Andreassi

Direzione e amministrazione: Scuola secondaria di 1° grado "Salvo D'Acquisto" - Via Scopelliti San Salvo

Tel: 0873.54147 Fax: 0873.549574 <http://digilander.iol.it/scuolamediassalvo>



Siamo davvero una scuola mai ferma, energica, sempre in movimento e soprattutto sempre più presente nella città. Mese dopo mese le nostre eccellenze si stanno mettendo in mostra e la proficua collaborazione instaurata con tutte le scuole della città si sta consolidando. Il secondo quadrimestre si apre con tante curiosità e notizie dalla scuola e con la Gazzetta 11 che si rinnova. Ecco un riepilogo rapido di alcune delle attività che hanno caratterizzato l'ultimo mese, arricchendo ed integrando lo studio tradizionale.

Buona lettura

Il dirigente scolastico

Prof. Pierino Delle Donne

SOMMARIO

In questo numero:

Il Giorno della memoria e del ricordo

Buon compleanno alla teoria di Wegener

Notizie flash dalla scuola e non solo

In cucina con Chichibio

IL GIORNO DELLA MEMORIA

Il 27 gennaio ricorre la Giornata della Memoria, in cui si commemora lo sterminio di circa 6 milioni di ebrei da parte dei tedeschi, un genocidio avvenuto nella Germania nazista governata da Adolf Hitler. Purtroppo anche nell'Italia fascista di Benito Mussolini sono stati attivati campi di internamento, solo nella provincia di Chieti ce n'erano ben cinque, tra cui uno a Histonium marina (Vasto marina). Per non dimenticare e per dare il giusto peso alla memoria delle vittime della Shoah e dell'olocausto, le scuole sono state invitate dal Comune di San Salvo ad una manifesta al centro culturale Moro voluta dal sub commissario prefettizio Luciano Conti. L'incontro si è aperto con la proiezione del documentario "La penultima destinazione". Dopo i saluti delle autorità, c'è stato l'intervento di alcuni reduci che hanno raccontato i terribili momenti passati in quegli anni, in particolare è stato commovente il racconto di Piero Tarracina, sopravvissuto al campo di concentramento di Auschwitz. Alla manifestazione ha partecipato anche il coro della scuola, suonando e cantando le canzoni più famose che ricordano la Shoah. Bisogna sempre ricordare ciò che avvenuto in passato, perché certi orrori non si commettano mai più!

Luca Corsica II C

Vice sindaco CCR



Il Giorno della Memoria è una ricorrenza istituita dal Parlamento italiano che ha in tal modo aderito alla proposta internazionale di dichiarare il 27 gennaio giornata in commemorazione delle vittime del nazionalsocialismo e del fascismo, in onore anche di coloro che, a rischio della propria vita, hanno protetto i perseguitati. Infatti, il 27 gennaio del 1945, le truppe sovietiche entrarono a Berlino, fino ad arrivare al campo di sterminio di Auschwitz dove scoprirono le atrocità commesse dai tedeschi verso il popolo ebraico, considerato di razza

inferiore. Uomini, donne e bambini, furono rinchiusi nei lager, costretti a lavorare in condizioni orribili e soffrendo la fame e la sete, poi condotti a morire nelle camere a gas o fucilati. Infine venivano messi nei forni crematori per far sparire ogni loro traccia. Di quel bruttissimo periodo abbiamo tante struggenti testimonianze di persone scampate alla morte, affinché non dimentichiamo gli orrori di quella pagina di storia. Noi alunni della classe V A della scuola primaria "Marinelle" abbiamo ricordato l'olocausto leggendo testi di sopravvissuti, recitando poesie, suonando con il flauto l'inno ebraico "Hatikwah", vedendo il film tratto dal diario di Anna Frank, una ragazzina vittima dei campi di concentramento. Ci sembrava impossibile che fossero accadute davvero simili atrocità! Avremmo voluto che fossero stati solo dei racconti, non una crudele realtà. Abbiamo provato paura, dolore e tristezza per quei bambini, come noi, fatti prigionieri e rinchiusi nei campi. Loro, che dovevano essere liberi di giocare e crescere, hanno perso la vita troppo presto, vittime di tanta cattiveria. Siamo più che mai convinti che dobbiamo impegnarci affinché nel mondo non si ripeta più una "catastrofe" così dolorosa.

V A Marinelle - 2° circolo didattico



IL GIORNO DEL RICORDO

Il 23 febbraio, presso l'Istituto d'istruzione superiore "Mattioli", si è tenuto un incontro di studio dal titolo "Le foibe e il dramma delle popolazioni italiane di Giulia, Istria e Dalmazia". L'evento ha voluto celebrare il "Giorno del Ricordo", riconosciuto nel 10 febbraio dalla legge 30 marzo 2004, n. 92. Quanto è stato detto durante la mattinata ha interessato diversi ambiti: da un'analisi storico-politica delle vicende ad una diretta e toccante testimonianza di un'esule istriana sopravvissuta. L'incontro si è aperto con il saluto del commissario prefettizio Luciano Conti e del Dirigente scolastico, Maria Luisa Di Mucci, che ha manifestato la propria vicinanza al delicato tema, sostenendo la funzione educativa dell'iniziativa in vista del ruolo della scuola nella formazione non solo culturale dei ragazzi. Per avere una piena coscienza dell'entità di ciò che accadde è necessario conoscere, almeno a grandi linee, la storia che lega un popolo ad un territorio conteso da secoli. Pertanto il prof. Giovanni Artese, esperto di storia contemporanea, ha ripercorso gli eventi fondamentali della seconda guerra mondiale. Le scritture hanno sinteticamente commentato alcune carte storiche illustrando quali furono gli eventi che, dal XVI al XX secolo, portarono al tragico epilogo dell'infoibamento: atti di violenza così efferati non nascono dall'oggi al domani, ma celano tormentati trascorsi, che si manifestarono con tutto il loro carico di rabbia e sete di vendetta quando l'equilibrio nei territori balcanici fu compromesso dalle occupazioni del 1941. Il racconto di quanto accadde successivamente è stato affidato

alla visione di un documentario dal titolo Foibe, prodotto dal programma RAI La storia siamo noi nel 2007. Se le immagini ed il filmato hanno impressionato il pubblico, il momento di maggiore intensità si è avuto con la testimonianza di Magda Rover, donna segnata nella sua infanzia dal dolore dell'esilio e dell'orrore degli infoibamenti. La signora ha saputo conquistare l'attenzione di tutti i presenti con il suo racconto, durante il quale ci sono stati momenti di intensa commozione. Al termine dell'incontro, con la lettura di una bellissima poesia composta per l'occasione, la signora Magda ha lasciato a noi ragazzi un messaggio carico di speranza, invitandoci sempre a perdonare e a non smarrirci nei momenti peggiori. La reazione del pubblico è stata molto positiva, segno che la sensibilità degli organizzatori ha colpito nel segno, riuscendo in questo caso a coinvolgere i ragazzi oltre la dimensione meramente didattica, puntando ai valori più alti della formazione della persona.

Ottavia Mosca, Antea Smargiassi
V Liceo Scientifico



LA FESTA DELLA VITA

Il giorno 18 febbraio nella palestra della nostra scuola è avvenuta la benedizione di tutti i bambini nati durante l'anno 2011 da parte dell'arcivescovo di Chieti- Vasto, monsignor Bruno Forte. Hanno partecipato alla funzione religiosa voluta dal sub commissario prefettizio Luciano Conti, molte famiglie, oltre al preside, le classi II a ed F, il coro, il CCR e le forze dell'ordine come la polizia, i carabinieri e la Guardia forestale. La funzione è iniziata alle 10 circa con un canto liturgico del coro scolastico diretto dalla professoressa Loredana Miscia. L'arcivescovo ha poi benedetto tutti i bambini ai quali è stato intitolato un parco nella zona di via San Rocco. Qui cresceranno 198 alberi - come i nati- donati dal Ministero delle politiche agricole e dal Corpo forestale dello stato.

Karina Balaceanu III F



ORIENTAMENTO PER LE TERZE

Il giorno 26 gennaio c'è stato un incontro tra le famiglie e i professori delle scuole superiori di San Salvo, Vasto, l'istituto aeronautico di Roma, Termoli, Scerni, Villa Santa Maria e Ortona allo scopo di informare i ragazzi di terza sulle proposte dei vari istituti superiori. Per chi esce dalla scuola media, la scelta delle superiori è una delle più difficili a quest'età. Non sempre si hanno le idee chiare su quello che si

vorrebbe fare da grandi. L'orientamento è una delle attività proposte dalla nostra scuola. Orientare è importante perché deve favorire lo sviluppo del ragazzo e porlo in condizione di definire la propria identità. La conoscenza permette al ragazzo di fare scelte responsabili per il futuro. L'attività di orientamento quindi deve interessare tutta l'azione didattica quotidiana e deve servire a preparare l'alunno a compiere scelte responsabili.

Luigi De Meo III F

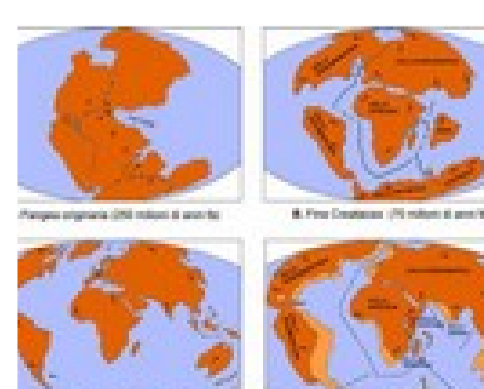


BUON COMPLEANNO ALLA TEORIA DELLA DERIVA DEI CONTINENTI

Compie 100 anni la Teoria della Deriva dei continenti, proposta per la prima volta dallo scienziato tedesco Alfred Wegener il 6 gennaio 1912. Wegener, ad una riunione della società geologica di Francoforte, espose per la prima volta la teoria dell'esistenza di un super continente unico primordiale "Pangea" e di un superoceano che lo circondava "Panthalassa", risalente a circa 250 milioni di anni fa. Con il passare degli anni la Pangea si suddivise in diverse parti che iniziarono a muoversi formando i continenti conosciuti oggi. Questa sua intuizione nacque osservando la concordanza dei margini continentali di Africa e Sudamerica e fu supportata dal ritrovamento di animali fossili della stessa specie in continenti opposti fra loro. Nonostante tutti gli studi di Wegener, la teoria venne abbandonata fino agli anni '60, quando fu rivalutata prendendo il nome di "Tettonica a placche", secondo la quale la litosfera (strato superficiale della Terra) divisa in placche, galleggia e si muove lentamente sulla parte sottostante detta astenosfera, formata da materiali più fluidi. Le placche o zolle tettoniche possono scontrarsi, scorrere l'una accanto all'altra o allontanarsi fra loro e proprio questi movimenti causano terremoti, fenomeni vulcanici e orogenetici. Forse molti di noi pensano che il Pianeta Terra, sin dalla sua origine, avesse questa odierna distribuzione di mari, oceani e continenti, ma grazie a Wegener e a successivi ricercatori, oggi conosciamo la verità e possiamo fare ipotesi sull'evoluzione della superficie terrestre. A tal proposito, vi invitiamo a guardare su www.youtube.com un video davvero interessante realizzato da National Geographic: "La deriva dei continenti-Wegener".

BUONA VISIONE!

CLASSE III E



IN CUCINA CON CHICHIBIO, DAI BANCHI AI FORNELLI TRA LETTERATURA E MANICARETTI

Cosa si mangia nei libri? È ricominciato anche quest'anno il laboratorio di cucina per le classi terze, coordinato dalla prof.ssa Bevilacqua. Come nel precedente anno scolastico, il laboratorio ha trovato l'adesione di molti ragazzi e ragazze, perché oltre ad essere un efficace mezzo per socializzare e aiutare ad esprimere al meglio la nostra creatività, è anche un'occasione di apprendimento grazie alla quale si possono conoscere cose nuove e interessanti. Quest'anno i piatti preparati vengono ispirati da grandi opere letterarie. Il primo piatto da noi cucinato è stato tratto dal romanzo di Antonio Tabucchi *Sostiene Pereira*, nel quale il protagonista era solito ritrovarsi a degustare una "omelette alle erbe" al Caffè Orquidea. Abbiamo dunque imparato a preparare l'omelette alle erbe, proprio come la mangiava Pereira, e abbiamo infine gustato, soddisfatti, la nostra opera. Il tema del laboratorio – Cosa si mangia nei libri? – prevede la realizzazione di un piccolo Menu letterario, che andrà dall'antipasto al dolce coinvolgendo autori italiani e non. Per farvi venire l'acquolina in bocca, condividiamo la ricetta delle omelette:

Ingredienti:

2 uova a porzione;
sale e pepe;
prezzemolo,
cerfoglio,
dragoncello,
erba cipollina;
burro.

Tritare finemente le erbe (complessivamente debbono essere un cucchiaino a porzione). Unire metà delle erbe alle uova sbattute nel piatto, insieme con sale e pepe, e cucinare l'omelette: far sfrigolare il burro in padella, gettarvi le uova sbattute, cuocere sollevando i bordi della frittata e facendo scivolare il liquido sotto. A fine cottura, inclinare la padella, facendo dunque scivolare l'omelette, e poi con un coltello, rapidamente, ripiegare la frittata verso il centro. Prendere l'altra metà delle erbe, mescolarla con burro fuso e versarla sull'omelette già nel piatto.

La nostra variante:

Arrotolare l'omelette e, dopo aver accuratamente svuotato un sottile pane francese (bianco o integrale) di parte della mollica inserirla nel pane.

Demi Di Gregorio III B



ALTRI CONSIGLI PER DILETTARSI IN CUCINA...

DALLA FRANCIA SUGGERIAMO

Ingédients (pour 4 personnes)

8 tranches de pain de mie

125 g de beurre ramolli

120 g de gruyère

4 tranches de jambon de Paris

Préparation

Répartis le fromage sur 4 tranches de pain beurrées;

Pose par-dessus une tranche de jambon;

Mets les croque-monsieur au four ou dans un grille-pain et fais dorer. Ils doivent être bien croustillants et dorés, sans être brûlés;

Recouvre le tout d'une autre tranche de pain,

côté beurré contre le jambon;

Coupe le fromage en lamelles fines et régulières;

Beurre chaque tranche de pain sur une face.

Sers tes croque-monsieur chauds. Si tu veux

faire un croque-madame, il suffit d'ajouter

"un oeuf à cheval" c'est à dire dessus:

Bon appétit

Giorgio Piccirilli

Lorenzo Tana I C



DALLA SPAGNA INVECE...

La paella

La paella es el plato más conocida de la rica gastronomía española. Es una elaboración culinaria muy conocida internacionalmente y es habitual encontrarla en las cartas y los menús de miles de restaurantes de todo el mundo.

Una receta de cocina : La paella valenciana.

Ingredientes para ocho personas :

800 gramos de arroz medio pollo

300 gramos de carne de cerdo o de conejo

200 gramos de guisantes

500 gramos de mejillones

500 gramos de almejas

500 gramos de calamares

300 gramos de langostinos o gambas 6

tomates

1 cebolla , un diente de ajo, un pimiento

verde, aceite, sal y agua. Vino blanco y

azafrán.

Utensilios

una cazuela

una paellera (es una especie de sartén grande

o un recipiente para cocer, poco hondo)

Preparación: cortar la carne en trocitos.

calentar el aceite en una cazuela. Dorar la

lavado y añadir el pimiento, la cebolla y el

ajo cortados en trocitos. Después añadir los

tomates cortados en trocitos sin piel ni

semillas y los guisantes. Lo dejas hervir con

un poco de vino. En una paellera dorar los

calamares cortados en trocitos, los

langostinos enteros, las almejas y los

mejillones sin conchas. a continuación echas

en la paellera la carne de cazuela, el arroz

lavado, el agua, el azafrán y la sal. Lo dejas

hervir minutos quince veinte minutos.

Apagas el fuego y lo dejas en reposo, tapado

con una paellera durante cinco minutos.

Denise Puglisi II G

E VISTO CHE IL CIBO UNISCE I POPOLI, DALL'INGHILTERRA LA PROPOSTA SONO...

I BROWNIES

Ingredienti

2 squares unsweetened chocolate

2 tablespoons margarine or butter

1 cup sugar

2 eggs

¾ cup flour

½ teaspoon salt

1 teaspoon baking powder

½ cup chopped walnuts

Utensils

Square pan

Mixing bowl

Pan

Spoon

Knife

Heat the oven to 180° C

Put the chocolate and two tablespoons of

margarine or butter in a mixing bowl.

Set the bowl in a pan of boiling water and

heat until the chocolate is melted.

Take the bowl off the heat.

Beat in the sugar and the eggs.

Stir in the flour, the baking powder and the

salt.

Then mix in the chopped nuts.

Grease a square pan.

Spread the mixture in your pan.

Bake to 180° for 30 to 35 minutes, until a

toothpick stuck in the centre comes out

clean. Let cool in the pan and cut into

squares.

COOKING

But first remember that the British and the

Americans use different measuring systems

for weights and quantities. They either use

pints for liquids and ounces or pounds for

weight or measuring cups and spoons. Here

is a table with metric equivalents.

Alessio Puczi I F

DAL CUORE DEL VASTESE, LE SCRUPELLE.

A GUARDIABRUNA SI PREPARANO COSI'

Ingredienti necessari:

1 kg di farina, 2 cubetti di lievito, 3 patate

lesse, un pizzico di sale e un pizzico di

zucchero. Si impasta, si sbatte, si fa lievitare

al caldo coperto per almeno un paio d'ore.

Quando la pasta sarà ben lievitata, si pone

sul fuoco un tegame a bordi alti con

abbondante olio di oliva. Si prendono delle

porzioni di pasta con le mani unte, si

allungano (con le mani) per dare la forma di

una pizzetta, si frigge a fuoco vivo. Si

scola, si fa asciugare su un foglio di carta

assorbente e si possono finalmente mangiare.

Mario Valerio II F



E PER I BUONGUSTAI, ANCHE IL CINEMA PARLA DI PIATTI DOC

Un film d'animazione da vedere:

Ratatouille di Brad Bird (2007)

Può un topo diventare un ottimo chef? Pare

proprio di sì, lo dimostra il film *Ratatouille*,

ambientato a Parigi. Parla di un ratto di

nome Remy che sa cucinare ma nessuno lo

apprezza, neanche il padre, finché un giorno

gli assegnò il compito di annusare i cibi che

non fossero avvelenati. Remy con la sua

grande famiglia abita nella casa di una

vecchia, fino a quando un giorno furono

scoperti e cacciati. Fuggendo, Remy perse la

sua numerosa famiglia ma trova il ristorante

di Gusteau, ci entra dentro e si nasconde, si

mette a guardare un ragazzo appena assunto

che stava rovinando la zuppa. Remy senza

farsi vedere si mette ad insaporire la zuppa,

però viene scoperto dall ragazzo di nome

Linguini e lo cattura improvvisamente.

Arriva lo chef e sgrida Linguini perché lui

non può cucinare, mentre lo chef lo

rimprovera, un cameriere serve la zuppa ai

clienti, nello stesso momento il topo cerca di

scappare ma viene ripreso da Linguini che

riceve l'ordine di andare lontano ad

ucciderlo. Linguini scelse di andare al porto

ma non ci riesce, gli fa delle domande e si

accorge che il topo annuisce allora lo libera

e lo porta a casa sua. Il mattino dopo non lo

trova e dopo un po' lo vede cucinare la

colazione, poi vanno a lavoro e con il topo

nascosto sulla testa ricrea la zuppa. Una sera

i clienti vogliono qualcosa di nuovo. Una

volta finito di cucinare il piatto, viene

servito a tutti i clienti. Il mattino dopo,

quando non c'era nessuno nel ristorante, il

topo si intrufolò nello studio dello chef e

scopri che Linguini era il figlio di Gusteau.

Il ristorante divenne di Linguini e una sera

arrivò Anto Ego il più temibile assaggiatore,

gli servirono con un piatto speciale e Anto

Ego ne rimase sorpreso e se ne andò. Il

matino dopo scrisse sul giornale di essere

rimasto sorpreso dal ristorante Gusteau. Si

seppe, però, che c'erano i topi e il ristorante

fu chiuso. Linguini, il topo e Colette, sua

maestra ed altra protagonista del cartone,

aprirono un altro ristorante col nome

Ratatouille.

I H

I CONSIGLI DELLA GAZZETTA 11

LIBRI E CINEMA

Immortal di Anna Katsu

Qualche giorno fa ho finito di leggere un

libro che mi ha coinvolto molto ed è stato

veramente molto interessante. Il suo titolo è

Immortal ed è a metà tra il genere thriller e

fantasy. L'autrice di questo libro è Anna

Katsu, un ex profiler della CIA che in questa

prima sua opera letteraria ha deciso di

raccontare gli aspetti più oscuri e inaspettati

dell'essere umano. I protagonisti sono Luke

e Lanny, il primo è un medico al pronto

soccorso di Saint Andrew, una città degli

Stati Uniti al confine con il Canada. Lanny

invece sembra avere 19 anni ed è una

ragazza bellissima. Quest'ultima è stata

portata all'ospedale perché ha causato la

morte di un uomo abbandonandone il

cadavere nel bosco. La protagonista Lanny

decide di parlare a Luke dicendogli che era

stato l'uomo stesso a dirgli di farlo morire.

Gli chiede di scappare e per convincerlo si

lacerava il petto con le bisturi solo che

improvvisamente i tagli si ricongiungono

velocemente e la ragazza non prova nessun

dolore e alcun segno di sofferenza. Il dottore

accetta di aiutarla e durante la fuga gli

racconta tutto il suo passato. Lanny è una

ragazza immortale di 200 anni ed il suo

racconto è quello di una donna travolta

dall'amore però mai ricambiato.

Luigi De Meo III F

Box office 3D di Ezio Greggio (2011)

Questo film è stato girato da Ezio Greggio e

tanti altri attori comici tra i quali Enzo

Salvi, Maurizio Mattioli e Anna Falchi, è

stato messo insieme con piccoli pezzetti di

altri film in chiave comica, facendo quindi

divertire gli spettatori. Le pellicole scelte

sono *Il codice Da Vinci* detto "Il gratta e Da

Vinci", *Harry Potter* che diventa "Harry

Sfotter", *Avatar* ovvero "Viagratar", Chi ha

ucciso l'ultimo padrino trasformato in "Chi

ha ucciso l'ultimissimo padrino " e "I

gladiatori". Questo film è molto divertente e

lo hanno confermato anche gli incassi. A me

è piaciuto molto perché all'inizio sembra

serio invece poi si trasforma in un film

comico. Consiglio a tutti di vederlo e ridere.

Denise Puglisi II G

NEL PROSSIMO NUMERO: ROMA, RECANATI E TANTE ALTRE NOTIZIE DALLA SCUOLA E LA NOSTRA ORCHESTRA

