

Anno V - Numero 9 - Maggio 2008



PERIODICO DELLA CASA DELLO STUDENTE  
 I. I. S. S. AGRARIO "M. DI SANGRO" - GEOMETRI "L. B. ALBERTI" - SAN SEVERO (FG)



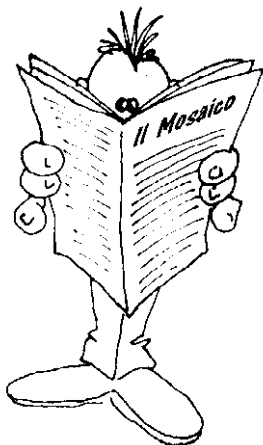
# I NOSTRI RAGAZZI



## AL "WELCOME DAY"

### Sommario

Ai lettori	pag.1	Sport:La maledizione del pallone d'oro	pag.13
Notiziario	pag.2	Musica:La musica popolare	pag.14
Riflettiamo: Riscaldamento globale	pag.3	La caccia	pag.16
Mestieri di una volta: Il sellaio	pag.6	Una giornata particolare	pag.19
Natura amica: La fava di Carpino	pag.8	Un po' di svago	pag.22
Welcome Day	pag.10		
I vantaggi del Biodiesel	pag.12	Inserito speciale: "Promessi Sposi"	



## Ai lettori

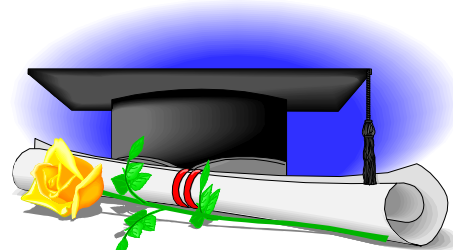
Cari Ragazzi, provo a spiegarvi perché scrivere un giornale è il gioco intellettuale, più divertente, utile, curioso, e stimolante di tutti. Disegnate mentalmente un perimetro intorno a voi,

non ha nessuna importanza se grande o piccolo: la vostra cerchia di amici, la vostra classe, la scuola, la vostra generazione, la vostra città, e via via crescendo in spazio e dimensioni. L'importante è che quel perimetro circonda una comunità, un insieme definito di interessi, abitudini, gusti, valori e destini. Bene, lo strumento più adatto per parlare a quel gruppo, e di quel gruppo, è un giornale: di classe, d'istituto o di città.

Perché un giornale è il mezzo più capace a valorizzare criticamente ciò che chiamiamo comunità: gruppi di uomini e donne che stanno insieme per qualche ragione, che sono uniti da qualche vincolo materiale, spirituale, culturale, d'interesse, che appunto si riconoscono come comunità.

Il giornale è anche uno strumento per parlare di noi in relazione con gli altri, per mettere in discussione il "particolare" e il "generale" del mondo in cui viviamo. Uno strumento di scambio e di partecipazione, che ci aiuta, infatti, a prendere parte, a metterci in gioco con gli altri. In più, il giornale è uno strumento di bella scrittura e di buona lettura, due cose che si imparano negli anni della scuola e si conservano per sempre nella vita. Ma la scrittura e la lettura nel giornale non sono fini a se stesse, sono funzionali alla conoscenza, alla trasparenza, all'informazione, alla comprensione dei fenomeni e alla manifestazione di piccole scoperte. Vale la pena, dunque, fare un giornale cominciando dalla scuola: il meccanismo, l'insieme di regole, gli obiettivi, sono, infatti, gli stessi per un giornale di classe come pure per un grande quotidiano nazionale.

## Un saluto affettuoso a... Basile, Casasanta e Rignanese



Cari amici, Antonio, Generoso e Piero, a luglio, con la fine degli esami di Stato si concluderà la tappa di un percorso formativo iniziato alcuni anni fa. L'augurio è quello che la conclusione della vostra esperienza scolastica avvenga nel segno delle vostre aspettative e delle vostre speranze, di ricevere la giusta risposta agli sforzi profusi.

Immaginiamo che il saper di essere giunti a termine del vostro ciclo di studi vi riempie il cuore di gioia ma ci farebbe piacere sapervi commossi, toccati da un filo, seppur sottilissimo, di malinconia, al pensiero di lasciare noi tutti. Questo Convitto che vi ha visto formarvi è stato la vostra casa, con i suoi momenti di allegria e di spensieratezza, ma anche momenti, forse, meno positivi legati a qualche difficoltà nello studio, a qualche disaccordo con un compagno, a qualche nostalgia della famiglia o del proprio paese. E' una bella fetta della vostra vita che avete consumato e che, sicuramente metabolizzerete negli anni a venire.

Concludendo, per questi amici che saluteremo fra qualche giorno e che non rivedremo l'anno prossimo ad inizio anno scolastico diamo un ultimo augurio di buona fortuna, di tutta la fortuna che meritano, certi che ciò che qui hanno appreso, in cultura, in preparazione scolastica, in esperienze di vita sociale e comunitaria, se sapranno farne tesoro, potrà costituire loro il viatico lungo la strada che li attende: misteriosa come ogni strada che si dirige verso le terre vaste del futuro, tutta da disegnare, ma anche per questo affascinante.

In bocca al lupo ragazzi!

**Luigi Giordano**

# NOTIZIARIO

In quest'anno scolastico si sono svolte numerose attività in Convitto. Come sempre molto gradite e vissute intensamente dai nostri ragazzi. Tra queste diamo un resoconto di quelle a carattere competitivo, come gli immancabili tornei di biliardo, biliardino, tennis-tavolo e calcetto.

## 7° Torneo di biliardino

Sempre in aumento i convittori partecipanti, quest'anno 28 suddivisi in 14 squadre. La coppia vincitrice:



visto partecipare la quasi totalità dei convittori. Nel primo torneo, svolto in inverno, si sono sfidate cinque squadre: "I Redsoks" (Ciuffreda, D'Andrea, Di Santo, Mattei, Ruino), "Asso Di Denari" (Barletta, Casasanta, Ferrero, Tavaglione, Tirabasso), "I Diavoli Rossi" (Belpedio, D'Errico, Facenna, Giordano, Zoppi), "The Fendit" (De Palma G., Di Fiore, Largitto, Palmieri, e Triggiani) e "I New Holland" (Cedola, Del Conte, De Palma P., Rignanese, Valente).



De Palma G.-Triggiani. Seguono al secondo e al terzo posto Giordano-Tavaglione e Di Santo-Scirpoli.

## 3° Torneo di tennis-tavolo

Si sono cimentati nel torneo di tennis-tavolo 15 convittori. Vincitore Di Santo R. Al secondo posto De Palma G., al terzo Triggiani A., al quarto Tavaglione A.



Vincitori "I Redsoks". Seguono "Asso di Denari" e "I Diavoli Rossi". Il capocannoniere è risultato Ciuffreda. Nella primavera si è svolto il 4° torneo di calcetto, che ha visto sfidarsi le squadre del S. Severo, Vico del Gargano,

Carpino e Monte Sant'Angelo.

Le denominazioni si riferiscono ai paesi di provenienza dei convittori partecipanti, salvo qualche eccezione. E' risultata vincitrice la squadra di Vico del Gargano (Cedola, Del Conte, Facenna, Tavaglione, Triggiani e Zoppi). Al secondo posto San Severo e al terzo Carpino. Capocannoniere Fabio Zoppi.

## 2° Torneo di Carambola

Quest'anno, per il torneo di carambola, si è deciso per giocatori singoli. Al primo posto si è classificato Belpedio G., seguito da Di Santo R. e Zoppi F.

## 3°-4° Torneo di calcetto

L'attività di calcetto, quest'anno, si è sviluppata attraverso lo svolgimento di due tornei che ha

## Manifestazione di fine anno

Giorno 28 maggio, come ogni anno, si svolgerà una Manifestazione con Pomeriggio Musicale. Alla presenza di familiari ed amici si premieranno i convittori che si sono distinti nelle varie attività.

**Matteo Maccarone**



Riflettiamo...

# IL RISCALDAMENTO GLOBALE



Pensate che le estati stiano diventando più calde? Avete notato che c'è meno neve in inverno e ogni anno la primavera arriva un po' prima? Avete appreso dai mass-media che temporali e allagamenti stanno diventando sempre più frequenti?

Infatti la temperatura della Terra è aumentata rapidamente a partire dagli inizi del XX secolo, la copertura nevosa è diminuita del 10% dalla metà degli anni sessanta e il livello dei mari sta salendo.

Ma avere acqua più calda è davvero una brutta notizia? La risposta è sì. Il cambiamento climatico cui si sta assistendo da alcuni anni vuol dire ben altro che potersi tuffare in acque più calde durante le vacanze estive. I suoi



effetti saranno drammatici per l'Europa e per il resto del mondo.

Se la coltre glaciale della Groenlandia dovesse sciogliersi il livello dei mari potrebbe sollevarsi di ulteriori sette metri. Ciò provocherebbe l'inondazione delle città costiere di tutto il mondo, mettendo a rischio centinaia di milioni di persone. L'innalzamento del livello dei mari non

minaccia solo le aree costiere, ma può contaminare anche i suoli agricoli e le riserve di acqua potabile. Con un ulteriore aumento di temperatura avremmo eventi estremi: un incremento di precipitazioni e inondazioni, più incendi nelle foreste e più danni derivanti da insetti, diffusione di malattie tropicali, sconvolgimento dell'ecosistema, più

ondate di calore e siccità. Gran parte delle piante e degli animali non sarebbero in grado di sopportare questa variazione di temperatura: particolarmente vulnerabili gli animali che vivono in ambienti freddi come orsi polari, trichechi, e pinguini; si arriverebbe all'estinzione di un terzo delle specie della Terra entro il 2050.

L'origine di questo cambiamento climatico si fa risiedere essenzialmente in quel fenomeno noto come *effetto serra*.



Esso è dovuto a gas presenti nell'atmosfera che intrappolano il calore del sole e aiutano a mantenere caldo il nostro pianeta. Senza di essi, la temperatura media della Terra sarebbe di circa 30°C più fredda e tutto si ghiaccierebbe. Ma, per effetto delle attività umane (che portano principalmente alla produzione di biossido di carbonio), la concentrazione di gas serra nell'atmosfera ha raggiunto livelli mai registrati finora e ciò ha provocato l'innalzamento delle temperatura globale.

Normalmente quando i raggi del sole colpiscono la terra, il 30% della luce visibile viene riflessa indietro nello spazio (il 25% a causa delle nuvole, il 5% dal ghiaccio), il 70% viene



catturato dai gas serra, riscaldando la terra e

specialmente gli oceani. Le piante, le alghe e il fitoplancton oceanico catturano l'energia solare tramite fotosintesi, e la usano per convertire l'anidride carbonica in carbonio. In questo ciclo naturale del carbonio, circa metà della  $CO_2$  atmosferica viene scambiata con le foreste e il suolo e metà con gli oceani, dando come risultato nessun aumento del carbonio in atmosfera. Nel ciclo perturbato del carbonio che stiamo creando con l'inquinamento, circa un quarto sta andando al suolo e alla vegetazione, un quarto agli oceani e metà si sta accumulando nell'atmosfera, intrappolando il calore del sole. Quanto detto trova maggiore chiarimento analizzando l'origine dei principali gas serra.

L'anidride carbonica viene rilasciata dai combustibili fossili che bruciano per generare elettricità, per alimentare e motori delle automobili, per riscaldare case ed edifici, dalla combustione dei gas naturali e del petrolio e dalla produzione

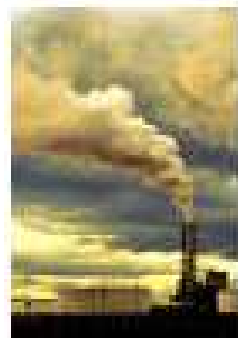


del cemento. Ma è prodotta anche dagli incendi che interessano foreste e savane, dal disboscamento che distrugge il suolo da cui dipendono gli alberi, arando e non coltivando in modo sostenibile.

Il metano proviene da molte e diverse fonti: discariche, fughe di gas naturale, miniere di carbone, pozzi di petrolio, impianti di trattamento dei reflui, ecc.

Il perossido di azoto viene rilasciato in particolar modo dall'uso di fertilizzanti chimici a base di azoto, dai trasporti, dalla produzione di acido nitrico, dalla cattiva gestione del concime.

Mentre si stanno gradualmente rimpiazzando i CFC, HCFC, HFC che venivano utilizzati come refrigeranti in frigoriferi e condizionatori e come propellenti negli spray.

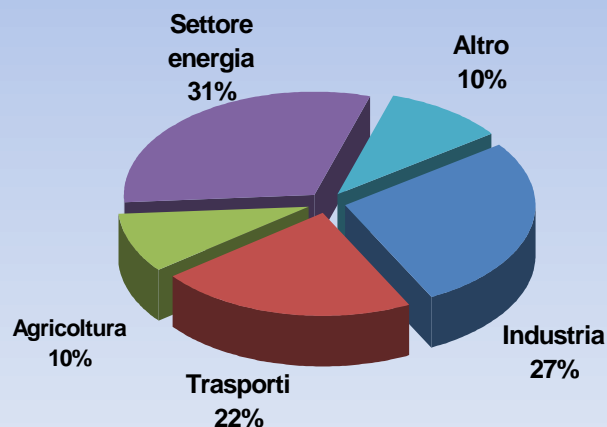


Nel 1988 fu riconosciuto che dal 1980 il clima era più caldo di quanto fosse mai stato in precedenza. Per la prima volta fu citata la teoria dell'effetto serra e fu fondato un pannello

intergovernativo sui cambiamenti climatici

(IPCC). Il pannello consiste in più di 2500 scienziati ed esperti tecnici provenienti da più di 60 paesi di tutto il mondo. L'IPCC è

### Fonti di emissioni di gas serra nell'UE



considerato il più grande progetto scientifico di cooperazione nella storia. Tale organizzazione prova a predire le conseguenze dell'effetto serra secondo i modelli climatici e le informazioni esistenti. Questa discussione sul riscaldamento globale sta continuando ancora oggi ed i dati sono costantemente controllati ed aggiornati. Poiché il cambiamento climatico è anche un problema globale difficile da risolvere dai singoli paesi, nel 1998, nella città di Kyoto, in Giappone, la comunità internazionale ha compiuto un ulteriore passo, sostenendo il cosiddetto Protocollo di Kyoto: questo impegna i Paesi industrializzati a ridurre o limitare le emissioni di gas serra entro il 2012. Questo documento, divenuto vincolante nel 2005, è stato ratificato da 150 paesi. Ma gli Stati Uniti e l'Australia non vi hanno ancora aderito.



Lo scopo principale di questo mio articolo non è quello diffondere allarmismi sterili bensì di sensibilizzare tutti verso tale problema, perchè non pensiate che non si possa fare nulla! Non è così.

Anche le piccole azioni quotidiane possono essere importanti e apportare un valido contributo. Perché non piantate un albero nel vostro giardino o in quello della vostra scuola? Cinque alberi assorbono, nel corso della loro vita, una tonnellata di  $CO_2$ .

La causa che provoca questi cambiamenti climatici, risiede nel nostro attuale stile di vita, in particolare delle aree più ricche e sviluppate del mondo, come l'Unione europea.

Il nostro sistema di trasporti, le centrali elettriche che riscaldano e forniscono elettricità alle nostre case, le fabbriche che producono gli oggetti che compriamo, e l'agricoltura che ci fornisce nutrimento producono enormi quantità di gas serra. Se tutti riuscissimo, nel nostro piccolo, ad apportare delle piccole modifiche al nostro comportamento, potremmo contribuire a ridurre notevolmente le emissioni di gas serra. Non dobbiamo fare nulla di sconvolgente e potete perfino risparmiare soldi. Eccovi alcune proposte:

1. Viaggiate in modo più sostenibile (le nostre abitudini di trasporto sono responsabili del 21% delle emissioni di gas serra derivanti dalle attività umane. Comprate una macchina a basso consumo. Riducete il vostro chilometraggio annuo. Perché non usare i trasporti pubblici? Se dovete percorrere distanze molto brevi andate a piedi o in bicicletta che è più salutare ed economico).
2. Scegliete elettrodomestici a basso consumo (per ogni kWh di elettricità risparmiata la  $CO_2$  calerà di circa 0.7 kg.)
3. Rendete l'intera casa energeticamente più efficiente (Migliorando l'isolamento di soffitti, muri, soffitte e seminterrati e sostituendo i normali vetri con finestre speciali a doppi vetri. Spegnete le luci quando vi allontanate dalla stanza, anche se per poco tempo. Poiché i consumi domestici rappresentano il 30% del consumo energetico dell'UE, risparmiare



energia a casa può fare davvero una grande differenza).

4. Usate l'energia solare (Installando un sistema di pannelli solari si produce energia pulita e si riducono le emissioni di  $CO_2$ : il sistema consente di risparmiare fino al 75% di kWh di energia e per ogni kWh risparmiato si evita che 0.5 kg di  $CO_2$  finiscano nell'atmosfera).



5. Vivere in maniera più sostenibile (tutto ciò che compriamo e utilizziamo richiedono energia per essere trattate, lavorate e vendute, e se non sono riciclate producono metano una volta finite in discarica. Più compriamo, più emissioni di  $CO_2$



rilasciamo: bisognerebbe cercare di vivere più semplicemente, riciclando, usando cose vecchie riparate, riducendo gli acquisti e i viaggi, comprando prodotti con la scritta "a emissioni nulle di carbonio" o "sicuri per il clima").

6. Evitate di lasciare televisori, computer e apparecchi hi-fi in stand-by (cioè la condizione che si verifica quando l'apparecchio è spento, ma la lucetta è accesa). In stand-by, un televisore consuma il 45% di energia.
7. Appena terminato di caricare il vostro cellulare, staccate il caricabatterie dalla presa della corrente, altrimenti continuerebbe ad assorbire corrente. Il 95% di energia andrebbe sprecato, in quanto solo il 5% viene utilizzato per caricare il telefono.

Allora non demandiamo tutto alle cosiddette Autorità competenti, agli altri.

Come ho appena esposto molto può dipendere da noi con piccoli accorgimenti di vita quotidiana.

Vi lascio con l'augurio che quanto detto possa non solo far pensare ma soprattutto ci faccia agire!

Allora uomini di buona volontà al lavoro!

**Luigi Giordano**



## Antichi mestieri

# Il Sellaio

Quello del sellaio è l'esempio tipico di quei lavori manuali che racchiudono in sé fascino e prestigio. Basta entrare nella bottega di chi fa ancora l'artigiano alla vecchia maniera per iniziare quasi un viaggio indietro nel tempo. Ogni oggetto ha la sua collocazione funzionale, ogni gesto sapiente e preciso viene eseguito come un rituale a cui non si può fare a meno di assistere piacevolmente sorpresi!

E' incredibile il modo in cui gli oggetti così creati possono narrare le vicende umane, spiegare le esigenze di chi li ha voluti e



costruiti e dimostrarne l'inventiva, l'abilità, il senso artistico. Proprio questi oggetti diventano custodi e protagonisti, nello stesso tempo, di tanti avvenimenti fino ad essere espressione viva di un ambiente, di una cultura, di un periodo.

La *selleria* era la bottega artigiana e il luogo dove il sellaio esprimeva la sua tecnica e la sua abilità creativa nella fabbricazione e nella riparazione delle selle, delle bardature dei quadrupedi e nella realizzazione di basti per asini e muli.

Quella del sellaio, antico mestiere ormai in disuso, era un'attività che presupponeva un'ottima conoscenza dei cavalli, delle razze, delle misure ed era svolta da artigiani che lavoravano soprattutto nei paesini dove più immediato era il contatto con le popolazioni rurali. Nella sua bottega spiccava un grande bancone d'appoggio dove riporre il cuoio appena

arrivato, per poterlo poi lavorare. Anche se di recente è comparsa la macchina da cucire, il cuoio veniva completamente cucito a mano, questa operazione era indispensabile proprio per ottenere la migliore riuscita dell'articolo e anche per il tocco dell'artigiano che preferisce usare, comunque, il più possibile le proprie mani! Dall'altra parte, al di là del bancone, si trova la "*scannella*". Ci si siede sopra e ci si appoggia il cuoio per cucirlo a mano. Poi vi sono altri piccoli arnesi come la "*mezzaluna*" che serve a ridurre lo spessore del cuoio, il "*levaspigoli*" che arrotonda gli angoli, il "*rigatore*" che consente anche di creare disegni ornamentali, e poi semplici compassi di diverse dimensioni e una serie di coltelli. Ogni cavallo doveva avere finimenti fatti su misura, a seconda del peso e della stazza.

Se si sbagliava il cavallo lavorava male e poteva anche soffocare o coprirsi di piaghe.

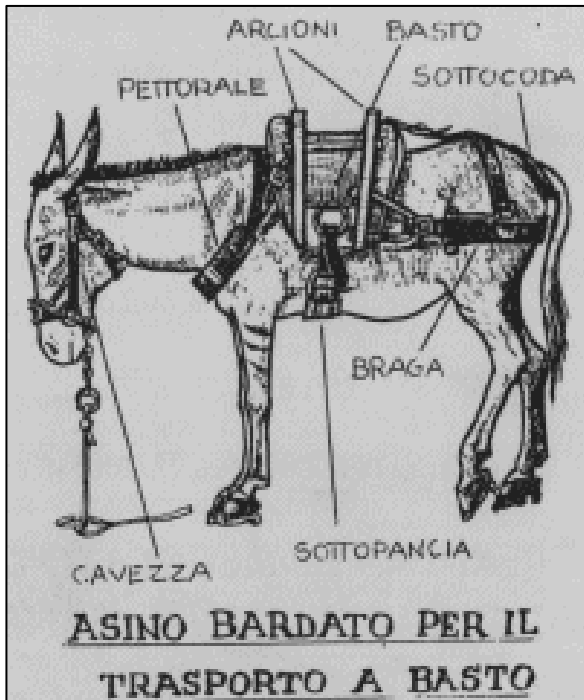
Cucire il cuoio richiedeva molta abilità. Da grossi gomitolini di canapa si ricavava il filo, di diverso spessore a seconda dei capi utilizzati e immerso nella pece per renderlo lucido e resistente. Poi, con un'apposita morsa, si tenevano due lembi di cuoio fra le gambe, si foravano con uno strumento chiamato "*lesina*" e si utilizzavano due piccoli aghi che andavano in direzioni opposte per fissare meglio il filo. Le selle erano corredate dalle staffe, dal sotto pancia, dal sottocoda, dal pettorale. Completavano la bardatura le redini e la cavezza o capezza, spesso decorata con borchie d'ottone.

A seconda delle occasioni i finimenti potevano essere più o meno elaborati. Per le carrozze di lusso le cuciture erano fitte e precise, mentre per i funerali i cavalli venivano bardati con pennacchi e drappi, neri per gli adulti e bianchi per i bambini.

Si può dire che, soprattutto nelle nostre zone, è il basto, dopo l'aratro, l'elemento più utile e più sacro dell'attività agricola del contadino. Il basto è una grossa e grezza sella di legno e di cuoio imbottita di paglia e di borra



che si pone sul dorso delle bestie da soma per caricarvi tini, ceste, bigonze, legna, sacchi, cereali.



A seguito di un'ordinazione, per prima cosa si prendevano le misure sul corpo della bestia che doveva "indossarla". Sì, proprio come fa il sarto quando deve confezionare un abito al suo cliente: lunghezza, larghezza, superficie facendo attenzione alle malformazioni congenite o dovute ad incidenti. In altre parole, doveva sentirlo comodo e agevole nei suoi movimenti.

Su un pannello di tela di sacco, tagliato giusto quanto era l'ampiezza del basto, veniva intessuto uno strato sufficientemente robusto di paglia; successivamente, era sistemata una



stecca di legno per ogni lato lungo la dorsale, allo scopo di formare un'ossatura per dare stabilità a tutto il complesso. Quando aveva preso la forma del basto, di sopra veniva applicato un altro pannello, questa volta di pelle, questa volta di mucca o di cavallo.

Il pelo della pelle andava generalmente all'interno, altrimenti avrebbe intralciato la cucitura che veniva praticata sul tutto. La parte che sicuramente era più gradita dall'animale

doveva essere l'ultimo pannello interno, un po' più abbondante, il quale doveva servire a metterci dentro altra paglia che, immergendo la mano attraverso due tagli, il contadino spesso rimescolava per evitare il formarsi di "nodi" che, poco alla volta, avrebbero provocato delle piaghe difficili da guarire.

Alle due estremità del basto venivano posti degli archi di legno. All'arco anteriore veniva fissato un pezzo di cuoio di vitello che sosteneva il basto durante i percorsi in salita; alle due estremità erano legate due catenelle: quella posteriore serviva sia per fissare i carichi sul dorso dell'asino, sia per legare la "vraca" (un pezzo di pelle di vitello conciata, che serviva a mantenere stabile la sella sull'animale da soma); quella anteriore serviva per legare le briglie. Anche le briglie e la "capezza" erano realizzate dai sellai o "vardar", con pelli di vitello conciata; loro compito era anche abbellire la capezza con fiocchi di lana, code di volpi e campanellini!

Questi artigiani confezionavano anche le bisacce, di tela resistente, che i contadini mettevano sui basti degli animali da soma, lasciando pendere ai lati le due grosse tasche, capaci di contenere viveri e prodotti agricoli.

Quando si andava in pellegrinaggio ai vari santuari, con carretti o calessi, i cavalli venivano vestiti a festa con sonagliere e con i finimenti, tirati a lucido, addobbati con piume colorate e "cutupp", un fiocco di pelo di faina, posto in cima al collare. I frustini, legati a lunghi manici di legno tornito, venivano fatti con lunghe strisce di cuoio, intrecciate, terminanti con cordoncini colorati.



Tutto questo grazie al lavoro dei sellai che, con l'avvento della meccanizzazione, presero strade diverse: alcuni emigrarono, altri cambiarono mestiere. I rimanenti, evolvendosi con i tempi, restarono nelle loro botteghe con la qualifica di tappezzieri per curare i finimenti delle automobili, i tendaggi delle case, le poltrone dei salotti.

**Antonio Facenna**



La natura amica

# FAVA DI CARPINO

Le fave sono legumi della famiglia delle Papilionacee. Si conoscono diverse varietà di fava: la *vicia faba equina* o *fava cavallina* che viene coltivata come pianta foraggiera, come anche la *vicia faba minor* o *favetta*. La più nota è, invece, la *vicia faba maior* cioè quella che viene destinata all'alimentazione umana.

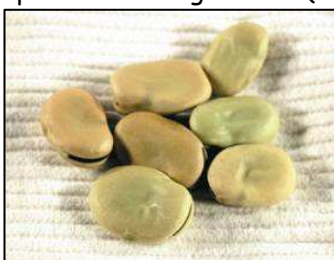


Originaria dell'Asia sudorientale, è stata tra i primi legumi a diffondersi in Europa. E' una pianta annuale con fusto eretto e carnoso, fiori bianchi o turchini macchiati di nero. I semi sono commestibili; essi hanno forma oblunga con una

piccola rientranza alla base detta fossetta, sono di colore verde e chiusi in un baccello verde grosso e coriaceo.

Le fave si trovano in commercio sia fresche che secche: quelle secche, di colore bruno e molto dure, possono essere private del tegumento (la pelle) e allora sono bianche o giallo paglierino molto chiaro.

Il consumo della fava ha origini molto antiche.



Infatti, in epoca romana, alle feste dedicate alla dea Flora, protettrice della natura che germoglia, i Romani le gettavano sulla folla in segno di buon augurio. Era anche consuetudine usare le fave nei riti religiosi come cibo per i defunti, usanza simile a quella dei greci. Comunque a Roma le ricette proposte da Apicio a base di fave erano tenute in grande considerazione: le voleva assieme a uova, miele e pepe, prima di mescolarle ad erbe e salse.

La fortuna di questo legume continuò anche nel Medioevo. Nel Rinascimento se ne apprezzarono le qualità afrodisiache. Il Machiavelli ne evidenzia le virtù corroboranti nella sua commedia "Clizia".

E' un legume con proprietà nutrizionali di tutto rispetto: infatti, come in genere tutti i legumi, danno un apporto nutrizionale elevato al punto da essere una valida alternativa alla carne. Esse, a fronte di un valore calorico inferiore di un terzo a quello dei cereali, sono iperproteiche e, se aggiunte ai cereali, diventano ricche di carboidrati e di fibre col risultato di agevolare l'assorbimento di glucosio e colesterolo. Oltre ad un elevato contenuto di proteine, esse contengono carboidrati, vitamine, fibre e sali minerali (presenti soprattutto nella buccia), importanti anche per la loro azione di drenaggio dell'apparato urinario. I nutrizionisti avvertono che se "*mangiate legumi quasi un giorno sì e uno no; in porzioni ragionevoli, non potranno che farvi bene*".

Tra i legumi risultano essere le meno caloriche, ma attenzione: se per 100 gr. di fave fresche l'apporto energetico è di sole 37 calorie, per lo stesso peso di fave secche l'apporto sale a 342Kal. Le fave secche, però, sono, escludendo la soia, i legumi che forniscono il maggior apporto di proteine.

Anche la cosmesi naturale delle nostre nonne attinge piccoli segreti da questo legume. Mischiando la farina di fave con il latte tiepido si ottiene una morbida crema che, spalmata sul viso, elimina le antiestetiche macchie che si formano dopo l'esposizione al sole. E la lanuggine che riveste la parte interna del baccello delle fave verdi sfregata sul viso ne ravviva il colorito.

La coltivazione delle fava, molto antica nell'area mediterranea, trova condizioni ideali nei terreni dell'agro di Carpino, argillosi e ricchi di calcio. Qui si seminano e si raccolgono le fave più apprezzate della Puglia, i cui baccelli un tempo erano essiccati al sole e sgranati facendoci passare sopra un cavallo che sbucciava le fave senza schiacciarle.

Se ne coltiva una varietà



autoctona di piccola misura dal gusto dolce al tempo stesso deciso e delicato. La fava di Carpino si distingue a livello nazionale dalle altre varietà locali per due caratteristiche: cucinabilità e contenuto



proteico. Queste due caratteristiche sono dovute a fattori bio-pedo-climatici legati al territorio.

Inoltre, in questa zona non vi è mai stata la coltivazione del favino (vicia faba equina) e pertanto la specie si è

mantenuta abbastanza integra dalle impollinazioni.

Tutti i lavori di questo legume sono rigorosamente manuali, ancorati ad una antichissima tradizione. A causa degli enormi



costi di produzione, considerato un legume scomodo e faticoso da coltivare, le fave di Carpino, non erano più compatibili con il mercato agricolo moderno. La

superficie coltivata

si è ridotta, ma produttori e amministratori pubblici hanno intrapreso una serie di iniziative per valorizzare la fava di Carpino e renderne meno precaria la presenza sul mercato. Infatti il 20 marzo 2002 si è costituito il "Consorzio delle fave di Carpino" con lo scopo di valorizzare e tutelare questo legume. Il consorzio, in armonia con le direttive



comunitarie nazionali e regionali, si propone di contribuire alla valorizzazione della produzione agricola dei soci, di incentivare il prodotto,

certificato e di qualità, e di incrementare tutte le attività rivolte a favorire lo sviluppo e la tutela della fava di Carpino.

La semina si effettua in tardo autunno fino a dicembre, con una particolare preparazione del terreno: solchi distanti 60 cm, profondi 15 cm, nei quali vengono messi a dimora i semi accuratamente. Non si concimano (anzi, la fava è una pianta che arricchisce il terreno di azoto) e non si trattano: le erbetto infestanti si tolgono a mano. A giugno, quando le piante sono ingiallite, si falciano a mano e si legano in covoni (i cosiddetti manocchi) che si lasciano seccare sul campo. Nel frattempo si predispone un'area circolare (arij) bagnando il terreno, ricoprendolo di paglia e pressandolo. Lo scopo è quello di creare uno strato duro e compatto su cui poter lavorare. Nel mese di luglio, quando i manocchi sono ben secchi, si sistemano sull'arij (dopo aver eliminato la paglia) e, quando il sole è alto, si passa alla fase della pesa: un agricoltore



sta al centro dell'area, mentre uno o più cavalli girano in tondo schiacciando i covoni. Quindi, con tradizionali forche di legno, si separano le fave dalla paglia. Per eliminare anche le particelle più minute, infine, si sollevano con pale di legno e si gettano in aria approfittando della brezza pomeridiana.

Una volta pulite, le fave vengono selezionate a mano tramite particolari setacci chiamati "farnar" ed in seguito confezionate sottovuoto, pronte per essere immesse sul mercato in condizioni di assoluta freschezza.

Il sottovuoto è molto importante per la conservazione delle fave, infatti, grazie a tale procedimento, si evita di trattare con conservanti le fave al momento del confezionamento.

**Matteo Maccarone**



# Il Welcome Day

L'8 aprile in Convitto giunge notizia di un invito da parte del Dirigente Scolastico dell'Einaudi-Grieco di Foggia, dott. prof. Adriana Ravviso, per il "Welcome Day". Di cosa si tratta? La curiosità viene subito soddisfatta dal Coordinatore Marolla che, ai convittori riuniti nella Sala Attività Ricreative, legge il testo di tale invito: in esso si evince la volontà del Dirigente di promuovere uno scambio socio-culturale tra le varie realtà convittuali del nostro territorio al fine di arricchire le proprie offerte formative. Il programma prevede lo svolgimento di alcuni tornei ed altre iniziative di puro intrattenimento. Il Coordinatore chiede a tutti noi di esprimere un parere circa la possibile partecipazione premettendo che da parte degli istitutori c'è già disponibilità. Inoltre egli esprime apprezzamento per tale iniziativa che può essere un ulteriore momento di crescita per tutti i convittori, un'occasione per rafforzare una sana socializzazione e mettere alla prova lo spirito di competizione e di comunicazione, la solidarietà, l'amicizia, la generosità, la tolleranza e la lealtà, valori che sono fondamentali soprattutto nell'ambito della vita convittuale.

Noi tutti concordiamo sulla partecipazione e ben 21 convittori danno la loro adesione.



Una tale numerosa rappresentanza sembra possa portare problemi circa la scelta dei designati a partecipare ai vari tornei. Da una parte c'è la voglia di vincere, dall'altra c'è la convinzione che far giocare solo alcuni che



avrebbero la chance di portar via il risultato non sarebbe giusto nei confronti di altri che, meno dotati, vorrebbero lo stesso cimentarsi nelle varie competizioni. Si conviene, dopo un animato confronto, su una partecipazione che abbia come scopo primario "il divertirsi", quello, quindi, di soddisfare la voglia di partecipazione del numeroso gruppo cercando di fare, nello stesso tempo, anche una "bella figura".

Il 18 aprile, alle ore 8.30, con il pulmino dell'Istituto, si parte per Torre di Lama, sede del Convitto annesso all'Einaudi-Grieco. Ecco i partecipanti: *Belpedio Giuseppe, Cedola Donato, Ciavarella Nicola, D'Andrea Rocco, Di Fiore Francesco e Napolitano Leonardo* della 1<sup>a</sup> B, *Largitto Davide* della 2<sup>a</sup> B, *De Palma Giandomenico, Di Santo Raffaele, Fantetti Giuseppe, Giordano Luigi, Tavaglione Antonio e Triggiani Antonio* della 3<sup>a</sup> A, *Ciuffreda Antonio, Facenna Antonio, Ferrero Alessandro, Mattei Primiano, Valente Mario e Zoppi Fabio* della 4<sup>a</sup> A, *Rignanese Generoso* della 5<sup>a</sup> A, *De Palma Pasquale* dell'ITC. Ci accompagnano gli istitutori Rispoli, Carugno e Calabrese.

All'arrivo ci troviamo di fronte ad uno spettacolo incredibile: lo spiazzale dell'Istituto brulica di ragazzi in gran fermento. Sono 5 i Convitti partecipanti: Campobasso, Foggia, Lucera, Vieste e naturalmente noi di San Severo. C'è voluto del tempo per incanalare i partecipanti verso le varie attività previste. Si apprende che alcuni tornei si svolgono in contemporanea. Poiché avevamo programmato la partecipazione di alcuni convittori, i più accreditati, a più tornei, nasce un dilemma: chi escludere da un torneo a beneficio dell'altro? La cosa si è risolta subito alla luce della



decisione, presa in Convitto, di mirare ad un totale coinvolgimento di tutti i convittori partecipanti anche a costo di mettere in gioco il raggiungimento dell'obiettivo supremo: vincere il più possibile. Quindi, pervasi da un leggero rammarico, abbiamo ricomposto le squadre e si è dato inizio all'avventura.

Nel torneo di calcetto, l'assenza di alcuni titolari ci penalizza e non riusciamo a classificarci per la finale. Dagli altri campi ci giunge notizia che Di Santo e i fratelli De Palma vanno forte, rispettivamente nel torneo di biliardino e in quello di tennis-tavolo: ci dirigiamo subito sul luogo ma ecco giungere la classica "doccia fredda": un alunno in transito nei pressi del tavolo da ping-pong urta accidentalmente Di Santo che squilibrato perde il punto della vittoria. Non ci resta che fare il tifo per la coppia De Palma P. e De Palma G. che



meritatamente ci regalano una vittoria.

Arriva la pausa pranzo. Ogni organizzazione salta di fronte all'appetito di tutti i partecipanti. Il buffet viene preso d'assalto, gli schemi saltano: i convittori del Convitto di Campobasso strabiliano tutti con un assalto al cuoco che, all'uscita dalla cucina, si accingeva a portare la pizza ai tavoli. Di fronte a tale spettacolo i nostri istitutori ci danno "carta bianca". L'arte di arrangiarsi prende il sopravvento e le scene comiche tipo "Misera e nobiltà" si moltiplicano. Può sembrare che il tutto diventi incontrollabile: niente di tutto questo. Non si registra nulla di riprovevole: si instaura semplicemente un'atmosfera gioiosa e divertente che accompagna per tutto il tempo il pranzo dei partecipanti.

Dopo il pranzo segue una pausa in cui i nostri



convittori del gruppo musicale intrattengono i presenti con musiche e canti.

Si giunge al momento clou della manifestazione: la caccia al tesoro. In palio un favoloso cesto di prodotti rigorosamente naturali contenenti fra l'altro carciofi, asparagi, olive verdi in salamoia, salicornia, pane casereccio e taralli di varie forme e dimensioni.

Le squadre partecipanti, al segnale di avvio, si disperdono per tutto il piazzale dell'Istituto alla ricerca di indizi e cimentandosi nella risoluzione degli enigmi proposti. Dopo una rocambolesca rimonta la nostra squadra si aggiudica la caccia al tesoro bruciando sul tempo il Convitto di Vieste nella risoluzione dell'enigma finale che, incredibile a dirsi, aveva per tema una ricetta di gastronomia. Alle 17.00 lasciamo Torre di Lama dopo una cerimonia conclusiva con la consegna di un manufatto di terracotta a ricordo della partecipazione.



Il rientro in Convitto è avvenuto in un clima festoso, legato non tanto a due successi ottenuti, ma a quel senso di gratificazione derivante dall'aver vissuto una giornata all'insegna di una forte socializzazione e di una sana competizione.

Un ringraziamento all'Enaudi-Grieco che si è prodigato in questa non facile organizzazione e ci auguriamo che questa sia la prima di una serie di incontri che si possano rinnovare ogni anno e, perché no, speriamo che sia proprio il nostro Convitto il prossimo a farsi promotore di una manifestazione analoga.

**Luigi Giordano e Antonio Facenna**

# I vantaggi del biodiesel

Il biodiesel è un prodotto ecologico perché non immette ulteriore anidride carbonica ( $CO_2$ ) nell'ambiente dato che, provenendo dall'estrazione di un seme oleoso, la  $CO_2$  prodotta dalla sua combustione è stata in precedenza sottratta dall'aria attraverso la fotosintesi clorofilliana per cui il suo utilizzo non fa aumentare l'effetto serra né il



riscaldamento terrestre.

I vantaggi però non finiscono qui perché l'utilizzo di questo combustibile per autotrazione apporta ulteriori benefici. Le sostanze che si vanno a bruciare nel biodiesel sono esteri degli acidi grassi, sostanze altamente energetiche che hanno in più già presenza di ossigeno nelle molecole per cui la loro combustione nel motore è più completa per cui aumentano il rendimento e generano meno incombusti e polveri.

Il biodiesel è più facilmente infiammabile per compressione del normale gasolio e questo è un enorme vantaggio per i motori diesel dove il combustibile brucia per compressione e non attraverso la scintilla delle candele come i motori a scoppio.

Il biodiesel non contiene assolutamente composti aromatici nella sua composizione per cui contribuisce in minima parte all'incremento degli idrocarburi poliaromatici (IPA) cancerogeni prodotti dai normali combustibili derivati dal petrolio. Il biodiesel non contiene zolfo, dunque non immette nell'ambiente

anidride solforosa che, oltre ad essere tossica ed irritante per la gola, contribuisce in modo rilevante all'aumento dell'acidità delle piogge.

Il biodiesel, ottimizzando la combustione, produce meno inquinanti come monossido di carbonio ed ossidi d'azoto. Contribuisce a mantenere pulito tutto il sistema d'iniezione del motore aumentandone l'efficienza e diminuendo la necessità di manutenzione.

Per la produzione di biodiesel si possono utilizzare materie prime come olio di colza o di girasole, ma anche oli e grassi di frittura: si contribuisce così al vantaggioso riciclaggio di potenziali rifiuti. Inoltre c'è un'enorme convenienza energetica nella produzione di biodiesel nel saldo tra spese energetiche di produzione e ricavi energetici, in pratica fornisce più energia di quella necessaria per la sua produzione, dunque non "consuma" risorse. Per tutti questi motivi, la Comunità Europea, cosciente di dover intervenire sui fronti del trattato di Kyoto per la diminuzione dell'emissione di  $CO_2$  e sulla diminuzione dell'inquinamento urbano e nazionale, ha emanato una serie di direttive per incentivare l'utilizzo dei biocarburanti (2003/30/CE, 2003/96/CE).

In controtendenza rispetto ad altri paesi, il governo italiano, dopo aver incentivato, nello scorso anno, la produzione di biocarburanti, defiscalizzando una produzione pari a 300000 tonnellate è tornato sui suoi passi e, con l'articolo 527 della finanziaria 2005 ha ridotto di 100000 tonnellate la quantità di biocarburante in esenzione d'imposte. Questo, mentre in Germania il governo ha concesso una produzione illimitata di biocombustibili in esenzione d'imposta, in Francia è stato incrementato di un terzo la quantità in esenzione e lo stesso Presidente Bush, che notoriamente ha forti interessi familiari e personali nella produzione e commercio di prodotti petroliferi, ha varato alcuni mesi fa un piano federale d'incentivo alla produzione di combustibili ecocompatibili.

# IL PALLONE D'ORO E LA SUA MALEDIZIONE



Nel 1956 il quotidiano sportivo francese France Football decise di dare vita ad un premio, il "*Pallone d'oro*", con l'intento di nominare ogni anno il più forte giocatore europeo: si stabilirono le regole di valutazione e si costituì una giuria di specialisti nel settore.

Nel 1995 viene abolita la regola che prevedeva che il titolo venisse assegnato solo a giocatori nati in Europa e sostituita da quella meno restrittiva della militanza del giocatore in uno dei campionati europei.

Il pallone d'oro, nel gioco del calcio, rappresenta uno dei titoli più prestigiosi: sebbene premi il miglior giocatore militante in un campionato europeo e quindi è un premio che va al singolo, è comunque legato fortemente alle vittorie del collettivo "squadra" in ambito europeo.

Molti appassionati del settore, analizzando alcune circostanze, verificatesi soprattutto negli ultimi anni, hanno cominciato a sospettare che questo ambito riconoscimento possa nascondere dietro il suo fascino incantevole, una sorta di maledizione.

Senza voler riaprire ferite antiche, come quella di Marco Van Basten (dopo averne vinti tre, ha dovuto appendere le scarpette ai chiodi, nel pieno della maturità calcistica, per un infortunio procuratosi nel 1993), si può ricordare il "divin codino", Roby Baggio, che, nel 1994, l'anno dopo l'assegnazione, si vede soffiare via il mondiale americano, all'ultimo minuto, all'ultimo rigore.

Nel 1997 è il fenomeno Ronaldo a vincere il trofeo. L'anno dopo, nel 1998, vede dal campo la Francia portare via il titolo mondiale al suo Brasile. Da questo momento in poi fu notte fonda: un gravoso infortunio, altri acciacchi e diatribe varie segneranno la sua carriera.

Un caso esemplificativo può essere rappresentato da Michael Owen: nel 2001,

appena ventunenne, alza al cielo il suo 'Pallone d'Oro'. Da quel momento in avanti nessun trofeo e una sequela di infortuni degni del Paperino del pallone. Ad aprile del 2002 sembrava che la sfortuna fosse terminata, quando un infortunio gli nega il suo secondo Mondiale e quattro anni più tardi, il suo ginocchio va in frantumi in Germania.

Nel 2003 è il turno di Pavel Nedved: un intoppo dietro l'altro, infortuni, squalifiche e un'involuzione tecnica inattesa e per questo ancora più amara. L'ennesima prova di una maledizione che pochi hanno il coraggio di portare alla luce ma alla quale parecchi ormai credono ciecamente. Che dire di Andriy Shevchenko? Il 2004 fu il suo anno e fu anche l'ultimo decente della sua meravigliosa carriera. Nella finale di Champions League tra Milan e Liverpool (2005), il rigore decisivo viene sbagliato dall'ucraino che consegna così la coppa agli avversari. Dopo il rigore di Manchester arrivò quello di Istanbul, e prima il crac alla base della mascella che lo tiene lontano dai campi per un lungo periodo. Quindi, l'ultima stagione in rossonero, avara di soddisfazioni poi il suo passaggio al Chelsea e la crisi.

L'anno dopo (2005) viene eletto Ronaldinho e qui, almeno apparentemente, la tradizione negativa sembra si debba interrompere: Champions e Liga nel 2006, con tanto di ruolo da protagonista assoluto in entrambi i trionfi. Eppure, ecco il Mondiale del fallimento e la deriva: il drastico calo nelle vendite della sua casacca catalana e gli insulti in patria, dove è stato addirittura invitato a cambiare mestiere.

L'ultimo in ordine di tempo ad iscriversi al club dei dorati è stato Fabio Cannavaro, capitano degli azzurri mondiali. Il successo nel campionato spagnolo sembrava il viatico ad una fine carriera ricca di soddisfazioni ma con l'addio di Capello finisce ai margini della formazione titolare nell'avvio dell'era Schuster. Mi sembra una lista lunga quanto basta per essere una prova più che un indizio.



# La musica popolare

Con musica popolare e canto popolare si indicano quei generi musicali che affondano le proprie radici nelle tradizioni di una determinata etnia, popolazione, ambito geografico o culturale. Questo concetto deve essere distinto da quello di musica pop; sebbene evidentemente "pop" sia un'abbreviazione di *popular*, "musica pop" indica più specificatamente la musica leggera contemporanea occidentale, per esempio il rock o la disco music, generi il cui legame con la musica tradizionale non è di norma molto stretto. In generale, sebbene talvolta se ne sia persa memoria, ogni popolazione ha una propria tradizione di musica popolare, anche se non tutte queste tradizioni sono comunemente denominate "folk". La musica popolare di paesi del terzo mondo (in particolare dell'Africa), per esempio, viene più spesso indicata come etnica; mentre l'appellativo "folk" viene in genere associato alla musica popolare degli Stati Uniti o delle nazioni europee.

La musica popolare è spesso concepita in modo da poter essere suonata da suonatori non troppo esperti e certamente non virtuosi; nella maggior parte dei casi, essa nasce o ha la sua principale espressione in momenti di aggregazione sociale come feste, sagre, o celebrazioni. L'origine della musica tradizionale, il più delle volte, va ricercata nella necessità di uno strumento di comunicazione che potesse essere più facilmente accettato nell'ambito di una comunità ristretta e spesso chiusa. Si pensi ai canti d'amore della serenata, con i quali era certamente più semplice "dichiararsi" alla donna amata piuttosto che cercare l'occasione per farlo di persona.

Varie sono le tipologie di musica popolare, come la ballata, il canto epico e i canti rituali. La ballata, diffusissima nel mondo angloamericano, consiste in una successione di strofe che narra una storia centrata su un unico evento principale: un amore infelice, un delitto o storie di guerra. Il canto epico narra le imprese di una figura eroica ed è diffuso soprattutto nei Balcani, in Russia, in Finlandia e in Medio Oriente. Un folto gruppo è poi quello dei canti rituali, sono canti calendariali, quelli cioè che

accompagnano i riti di passaggio e i rituali relativi a ricorrenze cicliche dell'anno. Ricorrenti sono i canti di lavoro che, in alcuni casi, hanno lo scopo di accrescere l'efficacia del lavoro ritmandolo, in altri, di consolidare la solidarietà all'interno del gruppo. Tra gli altri tipi di canti popolari vi sono i canti d'amore, di intrattenimento e i canti infantili, che comprendono le ninnenanne, le conte e le filastrocche di carattere didattico.

La musica popolare tende ad essere strettamente legata (in alcuni casi in modo inseparabile) ad almeno due altri aspetti culturali di natura regionale: gli strumenti musicali con cui è eseguita e i balli che eventualmente la accompagnano. Ad esempio, la musica popolare scozzese è associata alle *cornamuse* e ad un tipo di danza denominata *reel*; quella irlandese ai *violini*, a particolari percussioni come il *bodhran* e alla *giga*. Nella tradizione italiana si pensi invece al ruolo svolto in regioni diverse da strumenti come la *fisarmonica*, il *mandolino*, l'*ocarina* o lo *scacciapensieri*, oppure da balli come la *tarantella*, la *pizzica*, il *saltarello* o il *ballo liscio*. In Italia come in altri paesi, la musica popolare tradizionale ha ancora un ruolo importante e un vasto seguito, sebbene sia diffusa attraverso canali che solo in rari casi (ovvero solo per pochissimi artisti di particolare successo) coincidono con quelli della musica pop, ovvero con la grande distribuzione.

Per concludere è d'obbligo far riferimento ad una nostra tradizione che è riuscita a superare l'ambito locale e affermarsi anche a livello nazionale: è il caso di Matteo Salvatore e dei Cantori di Carpino.



Il primo, nato ad Apricena e morto nel 2005 a Foggia, è stato un compositore e cantante di musica

popolare, oltre che interprete di canti tradizionali del Gargano. Fin dagli anni '50 cantò amore e miseria, ballate allegre e comiche, arricchite da aneddoti divertenti che raccontò con singolare linguaggio e irriverenza.

Il musicista Eugenio Bennato lo ricorda con queste parole: *"Matteo Salvatore è stato il personaggio più importante della mia formazione artistica. Un immenso poeta dell'Italia Meridionale. ... In me rimarrà sempre il suo stile inconfondibile, chitarra e voce così particolare"*.

Lo scrittore Raffaele Vescera afferma in un suo scritto: *"Matteo Salvatore non ricorre esplicitamente ad alcuna tradizione, inventa un nuovo stile, staccandosi da qualunque passato e anticipando la generazione dei grandi cantautori italiani che riconoscono nel cantastorie pugliese il loro maestro. Egli trova parole di struggente poesia e suona, anzi arpeggia, la chitarra divinamente, componendo stupende melodie. Arte imparata da bambino da un mitico ultracentenario musicista cieco: un'arte, dunque, che gli arriva direttamente dall'Ottocento. Italo Calvino ha detto che le parole di Matteo Salvatore noi le dobbiamo ancora inventare. La poesia di Matteo non è solo moto dell'animo, ma, pur nella non conoscenza delle regole, è anche sapiente e raffinata capacità di piegare la sua lingua alle necessità del verseggiare, con genio, passione ed ironia."*

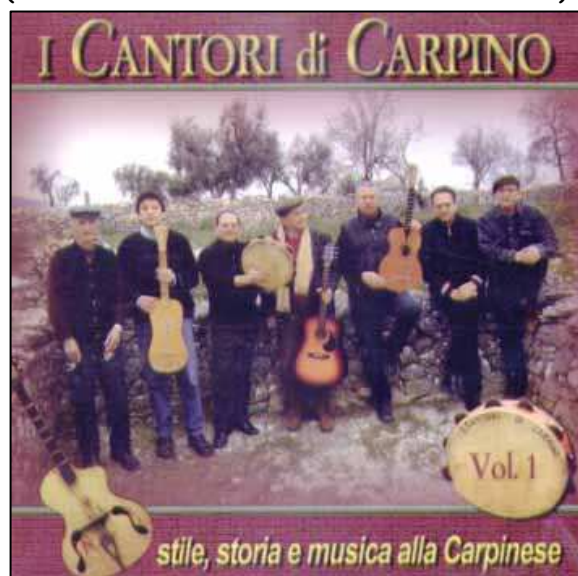
I Cantori di Carpino nascono nel lontano 1924; la prima formazione del gruppo era: Andrea Sacco, Gaetano Basanisi, Rocco di Mauro, Antonio Di Cosmo e Angela Gentile, ai quali man mano si aggiungevano altri Cantori come Antonio Piccininno e Antonio Maccarone. Nel corso degli anni tanti e continui sono stati i cambiamenti del gruppo e gli inserimenti, fino ad arrivare al 1997 con l'ultima formazione del gruppo, quella attuale che vede giovani cantori affiancarsi a quelli più vecchi. Nicola Gentile (tammorra, nacchere e voce dell'attuale formazione) spiega: *«Sono cambiati tanti musicisti ma la musica è rimasta la stessa. Pura. La musica che suoniamo è stata tramandata da trecento anni a questa parte e noi giovani l'abbiamo saputa conservare così com'è nata»*.

Suoni antichi, viscerali, che traggono origine dai ritmi della vita di paese, legata alla natura, al lavoro dei campi. Sono queste le suggestioni da

cui traggono spunto i Cantori di Carpino, quando si dedicano alla composizione musicale caratterizzata da sonetti provenzali, suggestive serenate e tenere ninne nanne.

Un mondo sconosciuto, ma vivo nel cuore, che ti ritorna alla mente e ti spinge a quello che non avresti mai pensato di fare nella quotidianità di un tuo giorno. Accade che inizi a ritmare, e poi a ballare le tarantelle del Gargano, trascinato dal suono della chitarra battente, del tamburello e delle nacchere.

Le Tarantelle del Gargano si dividono in più generi, che variano, come nelle migliori tradizioni, di paese in paese, e che le rendono però una diversa dall'altra: oltre alla carpinese, sono da ricordare quella di San Nicandro, quella montanara (da Monte S. Angelo, suonata in toni minori), quella rodianella (da Rodi Garganico, suonata in tonalità maggiori), quella viestesana (da Vieste e che viene suonata in modo misto).



Negli ultimi anni i Cantori di Carpino hanno vissuto il passaggio dalla dimensione provinciale all'attenzione nazionale, suscitando grande interesse di pubblico, formato da giovani e non, di studiosi e etnomusicologi, e anche di altri artisti come Eugenio Bennato, Teresa de Sio, Renzo Arbore e molti altri. Proprio Teresa de Sio e Giovanni Lindo Ferretti sono stati gli artefici di "CRAJ", un musical folk che ha avuto tra i protagonisti i Cantori di Carpino e lo stesso Matteo Salvatore. Questo spettacolo portato in giro per l'Italia è diventato, poi, un film presentato nel 2005 alla 62° Mostra Internazionale del Cinema a Venezia.

**Francesco Di Fiore**



Il cinghiale è un animale di grandi dimensioni, con un corpo massiccio che presenta un treno anteriore più sviluppato del posteriore. Ha testa grande a forma di cuneo culminante con il caratteristico grifo. La lunghezza testa-corpo è di 100-150 cm. Il peso nel maschio 45-190 kg., quello della femmina 30-150 kg. Il manto è di colore bruno nerastro, i giovani sono di colore bruno chiaro, striati. Nel maschio i canini sono molto sviluppati con una lunghezza anche di 10 cm., sono sporgenti, incurvati, e molto affilati e vengono usati come arma di difesa nelle situazioni di pericolo.

L'elemento centrale nella struttura sociale dei cinghiali è la femmina. Intorno ad essa, infatti, ruota anche la formazione dei branchi con un sistema gerarchico che se fosse umano, potrebbe essere definito *"matriarcale"*.

Il ruolo del maschio, viceversa, è ridotto e funzionale quasi esclusivamente alla riproduzione. I branchi sono composti spesso da femmine e piccoli o da sub-adulti di entrambi i sessi, mentre i maschi adulti, in genere, si muovono isolati.

Come si è detto il nucleo fondamentale del branco è costituito dalle femmine con i piccoli; esso è ordinato gerarchicamente e obbedisce a una femmina capobranco detta anche femmina *"alfa"*. I compiti della capobranco sono quelli di guidare gli altri animali verso il cibo, di farli fuggire in caso di pericolo e addirittura di regolare e sincronizzare il periodo favorevole all'accoppiamento per la riproduzione. Per questa ragione la morte della femmina *"alfa"* crea un grave scompenso all'interno del gruppo sia dal punto di vista della coesione, perché viene a mancare l'unico punto di riferimento, sia per i piccoli che non hanno ancora imparato a cercare e trovare il cibo.

In caso di pericolo, o di aggressioni, tutte le femmine collaborano tra loro alla difesa del gruppo e alla salvezza dei piccoli che, nel caso

perdano la madre, vengono spesso adottati da un'altra femmina.

Nel periodo dei parti si assiste al temporaneo scioglimento del branco femminile e alla dispersione degli animali nati l'anno precedente (che vanno a costituire gruppi di una certa consistenza con elementi della stessa età).

Questi branchi *"provvisori"* possono anche essere misti, ma generalmente vengono composti in maggioranza da giovani maschi, visto che le femmine tornano subito a ricostituire il branco originario dopo il periodo dei parti.



I maschi adulti, invece, come si è detto, tendono a vivere isolati o in piccoli gruppi. A volte si può osservare, al seguito del maschio adulto, un giovane dello stesso sesso che viene quindi definito suo *"scudiero"*.

Il comportamento cosiddetto *"erratico"*, cioè tendente al continuo spostamento, tipico di questa specie animale, porta i branchi a mutare continuamente zona inseguendo le risorse alimentari e cambiando le abitudini acquisite. Accade così che una porzione di territorio possa essere frequentata per pochi giorni e poi viene abbandonata, per essere nuovamente



utilizzata molte settimane dopo dallo stesso branco.

Il cinghiale si caccia sia individualmente che in gruppo. Nel caso di caccia individuale il cacciatore opera da solo, avvalendosi soltanto del suo istinto, della conoscenza del territorio e, a volte, dell'olfatto e della capacità del suo cane. Ci sono due modi per cacciare il cinghiale da soli: la caccia *"alla cerca"* e quella *"all'aspetto"*.

La caccia *"alla cerca"* prevede che il cacciatore si muova con cautela sul territorio alla ricerca del cinghiale. In questo compito può essere aiutato dal cane, che può svolgere un ruolo prezioso soltanto se è addestrato a questo tipo di caccia. In caso contrario, infatti, c'è il rischio che l'azione del cane finisca per mettere in guardia il cinghiale o il branco

luogo dove sia certo il passaggio o la sosta dell'animale e un appostamento paziente. Un errore, nella scelta della zona, annulla e rende inutili ore e ore di paziente attesa; e non è l'unico inconveniente che può incontrare il cacciatore *"all'aspetto"*. Non va dimenticato che il cinghiale ha un olfatto molto sviluppato, per questo nella scelta del posizionamento, occorre considerare la direzione del vento (in modo da non dare all'animale la possibilità di percepire la presenza del cacciatore attraverso il suo odore). Per la stessa ragione, è meglio evitare di utilizzare profumi e di fumare. Infine, mentre il cinghiale è nella fase di avvicinamento occorre prestare attenzione anche al suo udito molto sviluppato: il più piccolo rumore può metterlo in guardia.

La *"battuta"* è uno dei metodi di caccia al



provocandone la fuga o anche una risposta aggressiva nei confronti del cane e cacciatore.

La caccia *"all'aspetto"* è decisamente più statica di quella alla cerca. In questo caso è fondamentale la conoscenza del territorio e delle abitudini dei cinghiali. Questo tipo di caccia, infatti, presuppone l'individuazione di un

cinghiale, collettiva o di gruppo, che viene spesso confusa con la *"braccata"*. Essa presuppone l'utilizzo di un discreto numero di battitori il cui compito consiste essenzialmente nel fare rumore, per spaventare i cinghiali e spingerli verso le poste. Il loro numero varia in funzione sia del territorio sia del numero dei

cacciatori in appostamento. A differenza della "braccata", nella caccia in battuta non vengono utilizzati cani.

La "**braccata**" è il metodo più diffuso per la caccia al cinghiale, collettiva o in gruppo. Si pratica in squadre di caccia di cui fanno parte i canai, i cacciatori alle poste e, eventualmente, i battitori. Particolarmente suggestiva è la figura del canaio che, oltre che cacciatore, è addetto ai cani: dedicano gran parte del loro tempo alla cura e all'addestramento dei cani, con particolare attenzione alla conoscenza del territorio sul quale dovranno operare.

Nel rispetto delle regole stabilite dal capocaccia, possono anche sparare al cinghiale mentre è fermo o, più raramente, quando è già in corsa. Il secondo caso si verifica raramente perché, se lo sparo andasse a vuoto, la conseguente traiettoria di fuga del cinghiale rischierebbe di causarne l'uscita dalla battuta. Le poste vengono individuate nei cosiddetti



"punti di fuga", cioè in quelle zone dove si può ipotizzare che passino gli animali inseguiti dai cani.

La distanza fra una posta e l'altra non è mai fissa perché viene stabilita tenendo presente le caratteristiche del territorio e la visibilità. In ogni caso è importante che il cacciatore alla posta rispetti il proprio angolo di tiro (circa 45 gradi di fronte a sé) e non cerchi mai di seguire gli animali lateralmente altrimenti rischierebbe di puntare la propria arma verso la posta limitrofa alla sua.

Come già visto per la caccia "all'aspetto", nel posizionamento della posta va tenuto conto anche della direzione del vento in considerazione dell'elevata capacità olfattiva del cinghiale. La braccata inizia con la ricerca e

l'individuazione delle tracce fresche del cinghiale. Successivamente il capocaccia dispone le poste in modo tale da circondare la zona di caccia: quando tutti sono al loro posto, dà il segnale di inizio delle operazioni. A questo punto i canai sciolgono i propri segugi che hanno il compito di scovare gli animali per poi indirizzarli verso le poste.

La "**girata**" è un antico sistema di caccia, da poco utilizzato anche in Italia, nel quale si utilizza un solo cane, detto "*limiere*", dotato di un buon olfatto e in grado di seguire tracce non recenti o "*fredde*". L'area utilizzata è molto più ristretta rispetto a quella della braccata e anche il numero di cacciatori è inferiore. Le operazioni iniziano quando il canaio, con il suo cane, effettua la cosiddetta "tracciatura", cioè individua le tracce fresche degli animali percorrendo il perimetro della zona scelta. Successivamente vengono disposti i cacciatori lungo le possibili vie di fuga, mentre il cane parte alla ricerca dei cinghiali. Una volta individuato l'animale, il canaio può sparargli "al fermo" cioè prima che si muova. Se nessuno spara o se viene mancato, il cinghiale inizia a correre e viene inseguito dal cane che lo spinge verso i cacciatori appostati.

Rispetto alla "battuta" e alla "braccata" questo metodo viene privilegiato nel controllo della specie all'interno dei Parchi e delle zone protette perché ha un impatto minore sia nei confronti del territorio sia dell'altra fauna.

In battuta si tira a pochi metri prevalentemente d'imbracciata. Per questo motivo sono piuttosto indicati i fucili a canna liscia calibro 12 caricati con munizioni a palla da 30-32 g. Creata da Wilhelm Brenneke all'inizio del secolo la palla asciutta con rigature elicoidali è oggi prodotta in molte versioni differenti dall'originale: vi sono palle solidali con la borra in plastica che ne stabilizzerebbe la traiettoria, palle sabot a forma di clessidra, ma anche palle sferiche sottocalibrate, che avrebbero secondo alcuni maggiore precisione. Devono essere utilizzate esclusivamente munizioni a palla unica (o slug) sia perché lo prevedono le normative, sia perché la munizione spezzata diventa estremamente pericolosa per l'imprevedibilità della rosa.

**Francesco Scirpoli e Generoso Rignanese**

## Alla scoperta del territorio

# Una giornata particolare

Il Pof della Casa dello Studente prevede tra le tante attività anche quella di giornate studio che vanno sotto il nome di "Scoperta del Territorio". Con esse si vuole favorire la conoscenza, appunto, del territorio provinciale attraverso escursioni e visite presso le località di origine dei vari convittori: a turno ciascuno parteciperà agli amici le bellezze naturali, le



tradizioni, la storia, le risorse agricole ed economiche del proprio luogo di residenza. All'interno della stessa giornata, nel caso di convittore il cui genitore operante con un'azienda nel settore agricolo o zootecnico, si completa l'attività di escursione anche con stage tecnico-informativo sulla particolare attività svolta dall'ospitante.

Venerdì 16 maggio si è svolta appunto una tale giornata. Luogo di destinazione la località **Capoiale**, dove ha sede l'Azienda di Caruso Tommaso, padre del convittore Fabio.

All'uscita da Scuola, ci aspetta il nostro Coordinatore, in veste di accompagnatore ufficiale. Sarà Ernesto Fiore, con il pulmino dell'Istituto, a condurci a destinazione. Il paesaggio che si presenta è veramente suggestivo. Questa località, in agro del comune di Cagnano Varano, si sviluppa in prossimità del molo di Capoiale, circondato da uno stupendo scenario marittimo, da un lato, e balneare dall'altro. Tutto intorno, tra una rigogliosa vegetazione di eucalipti e pini e un mare limpidissimo, si è sviluppato questo centro parte integrale del Parco Nazionale, uno dei luoghi più tranquilli in cui poter gustare, immersi nella natura, una vacanza in pieno relax. Infatti il porto, ma soprattutto i campeggi, gli alberghi e i villaggi turistici presenti ne fanno una vivace

meta balneare. Fra le attività economiche più caratteristiche, la pesca con particolare riferimento alla coltura di mitili.

Tale canale mette in comunicazione il lago Varano con il mare Adriatico: alcuni studiosi antichi, tra cui Strabone, Pomponio Mela e Tolomeo, nelle loro opere, riferivano di tale località, parlando di un'insenatura, di un ampio golfo, "incastonato" nelle pareti scoscese del Gargano nord, che si estendeva da Rodi fino all'odierna Torre Mileto, denominato "Sinus Uriae".

Visto che stiamo in tema di riferimenti storico-letterari mi fa piacere ricordare una memoria dello scrittore Fulco Pratesi ("Bestiario", 1992) in cui si legge: *"Io la Foce Capoiale la conosco. Conosco quel luogo sperduto alle radici del Gargano, là dove le acque del Lago di Varano si mescolano con quelle dell'Adriatico. E so che lì, un tempo, viveva la lontra. L'ultima, da quelle parti, fu vista nel 1975. Capoiale è lo scenario in cui si svolge la bellissima storia "Il perché delle anatre", realizzata dal fumettista sanseverese Andrea Paziienza per Amnesty Internazionale nel 1986, solo due anni prima di morire. Una storia triste e realistica che mi ha riportato alla mente questo animale acquatico ormai quasi*



*estinto in tutta Italia. Io Andrea Paziienza non l'ho mai conosciuto se non attraverso i suoi fumetti. Ma avrei voluto almeno una volta incontrarlo per chiedergli se la storia di quella lontra uccisa a Foce Capoiale fosse una storia vera. Oramai non è più possibile".*

La località è un punto strategico per escursioni a carattere non solo naturalistico ma anche storico e religioso.



Seguendo la foce si giunge al lago di Varano: il paesaggio lacustre offre un'immagine suggestiva per la rigogliosa vegetazione costituita prevalentemente da pino, eucalipto e lentisco, dimora di cormorani, gabbiani, cuculi e tortore. Il cordone litoraneo che lo separa dal mare si sarebbe formato in seguito al continuo deposito di materiale solido trasportato dalle correnti del medio-basso Adriatico. Tra le lagune italiane, la laguna di Varano è una delle più interessanti ed atipiche; infatti, le sue caratteristiche morfologiche, fatte di coste alte e a picco e la profondità dei suoi fondali di 5,5 mt, la discostano molto dalla tipologia delle altre lagune, caratterizzate da sponde ed acque basse. All'escursionista si consiglia di visitare la laguna in primavera, facendo escursioni in mountainbike attorno al suo perimetro o in canoa o kayak oppure sulle caratteristiche barche locali i *sanhr*.

A qualche chilometro, salendo verso Cagnano, si incontra l'ex idroscalo, una base militare costruita sotto il governo fascista. Il luogo è noto col nome San Nicola Imbuti.



Ancora più su, si incontra la Grotta e Santuario di San Michele che la tradizione vuole sia apparso qui per la prima volta, quindi anche prima dell'apparizione del 493 nella ben più famosa grotta di Monte Sant'Angelo: infatti si narra che San Michele vi si fermò per riposare e far bere il suo cavallo, lasciando le impronte della sua ala e dello zoccolo dell'animale vicino alla fonte, tuttora visibili.

Documenti storici del 1526 citano la zona limitrofa alla grotta come "valle di Sant'Angelo". Nella Grotta, lunga circa 50 metri, si può osservare l'altare maggiore con la statua dell'Arcangelo, posizionato in fondo e due altari minori che sono dedicati a San Raffaele e alla Santissima Annunziata. Il Santuario richiama ancora oggi una moltitudine di pellegrini, attirati anche dalle virtù miracolose della cosiddetta "*Pila di Santa Lucia*", una piccola cavità calcarea che raccoglie l'acqua generata dallo stillicidio della Grotta.

Tutto questo ed altro ci viene riferito dal signor Tommaso.

Si decide, in attesa del pranzo, di attuare la



prima parte del programma, quella relativa alle escursioni sul territorio: ci addentriamo, guidati dal nostro amico Fabio e "sorvegliati" dall'istitutore Carugno, nella vasta pineta, poi scendiamo in spiaggia.

Successivamente esploriamo il molo costeggiato da imbarcazioni, in prevalenza pescherecci. Una banchina del molo è occupata da diversi punti vendita di prodotti ittici, in prevalenza cozze e vongole per le quali la località è rinomata produttrice.

Alle 14.00 ritornati in Azienda, ci accomodiamo in un'enorme sala, un tempo adibita alla ristorazione: la signora Caruso ci ha fatto trovare già approntati i tavoli sui quali spiccano piccole composizioni floreali. Appena seduti il personale del Convitto, si adopera per il pranzo che in buona parte era stato già preparato la mattina in Convitto.

Dopo pranzo noi convittori ci siamo concessi un momento di sano relax con giochi, chiacchierate e passeggiate nei dintorni dell'Azienda.

Alle 17.00, il proprietario Tommaso ci conduce nei campi per illustrarci la sua attività. L'azienda, come ha precisato subito, è ad indirizzo prevalentemente orticolo. In questo periodo è in atto la coltivazione del pomodoro. Le varietà coltivate sono il tondo per quanto riguarda la destinazione industriale, e il tondino per quanto riguarda il settore mensa.

Il signor Tommaso spiega che i lavori, per tale produzione, iniziano a fine estate con delle arature profonde, per poi terminare con lavorazioni di rifinitura nei mesi autunnali.

La coltura viene impiantata dalla fine di Aprile alla metà di Maggio. Le piantine vengono collocate ad una distanza di 40 cm. l'una



il viaggio di ritorno, siamo tutti euforici: una gioia che scaturisce dall'aver vissuto una giornata piacevole e interessante sotto tutti gli aspetti, perchè, forse è banale dirlo, ma *il tempo vola quando si fanno cose piacevoli e si sta in buona compagnia.*

**Antonio Facenna**

dall'altra, per far sì che non ci siano accavallamenti di radici.

Ci accompagna, poi, nel locale adibito alla conservazione dei prodotti per l'agricoltura: qui ci informa che la concimazione viene effettuata prima del trapianto, con concimi contenenti microelementi (Azoto - Fosforo - Potassio). Accennando alle principali avversità che, in genere, colpiscono questa coltura, afferma che esse sono notevoli, tra queste, quelle legate ai funghi terricoli, che attaccano le radici e il colletto, la peronospora, che colpisce le foglie, il fusto e i frutti. Da ricordare anche il famoso "ragnetto rosso" che causa addirittura il disseccamento della pianta.

Per quanto riguarda l'irrigazione, l'Azienda adotta un sistema "a goccia".

Alla fine un gruppo di convittori, in particolare quelli che già conoscono e praticano questa specifica coltivazione, si attarda con il signor Tommaso rivolgendogli altre domande e confrontandosi su diverse tematiche.

Alle 19.30 dopo aver salutato e ringraziato il papà e la mamma di Fabio per la loro disponibilità e squisita ospitalità, saliamo sul pulmino, pronti per rientrare alla base. Durante



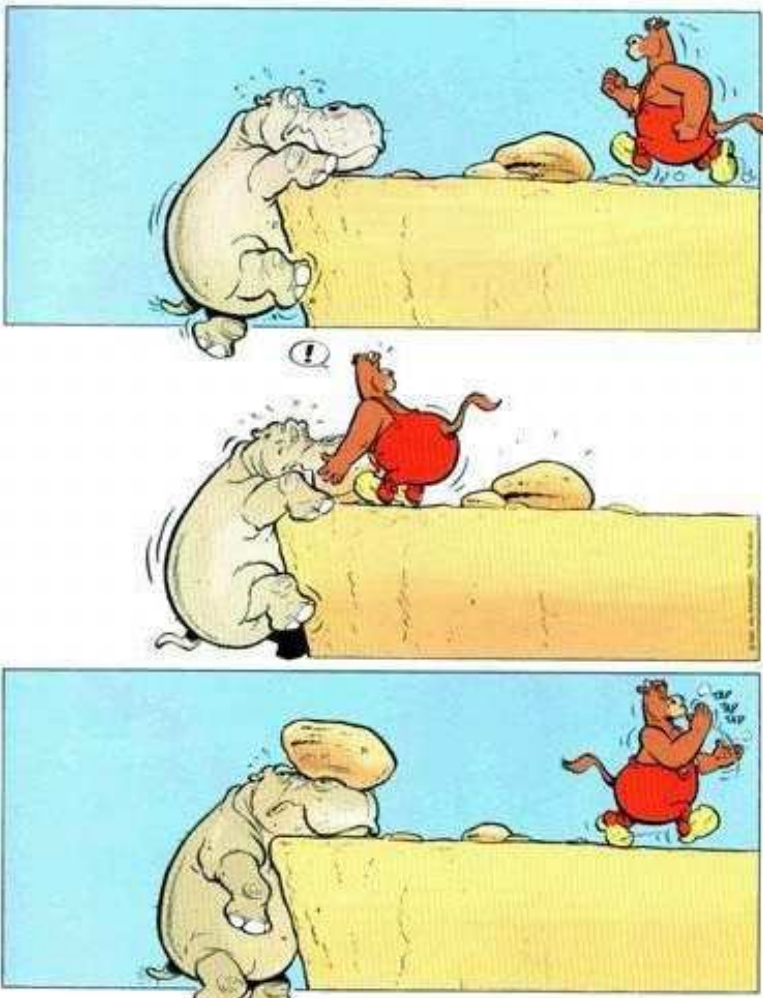
DAL GIORNO DEL RITORNO OGGI È IL GIORNO DEL RITORNO

Così si chiude un anno splendido passato con i ragazzi della Casa dello Studente " M. Di Sangro". A settembre, iniziando questo viaggio che sarebbe durato 10 mesi, non potevo immaginare di trovare un ambiente così accogliente. Tra i ragazzi e il personale in servizio al Convitto c'è tanta complicità: dopo tutto comprendiamo che questa è la loro "seconda casa", quindi è naturale che ci debba essere dialogo e confronto con loro e da parte del personale ci deve essere sempre la disponibilità ad accontentarli in tutto, ovviamente nei limiti del possibile e del lecito, anche se a volte, è proprio il caso di dire: *"Chi la vò cotta e chi la vo cruda"*. Ma alla fine si trova sempre un punto di incontro. Ci tenevo a ringraziare il Prof. Marolla per la sua incrollabile forza di volontà, gli Istitutori, lo chef Ottavio Delle Vergini, la signora Zaffarano e i collaboratori tutti, con l'augurio che l'anno prossimo questa magnifica squadra possa ricomporsi. E ovviamente un saluto affettuoso ai ragazzi tutti. Con loro non ci si annoia mai, hanno sempre *di che dire e di che fare*, sarà questo il segreto dell'eterna giovinezza? Oggi è difficile trovare ragazzi in grado di apprezzare a pieno il valore della vita e del lavoro: io quest'anno li ho trovati alla Casa dello Studente.

**Ferdinando Piacentino**



# Un pò di svago



**Morale della vignetta**

Gli amici  
 possono anche non essere in grado di TIRARTI SU  
 ma  
 sanno trovare il modo di NON FARTI CADERE

**CRUCIVERBA**

**ORIZZONTALI**

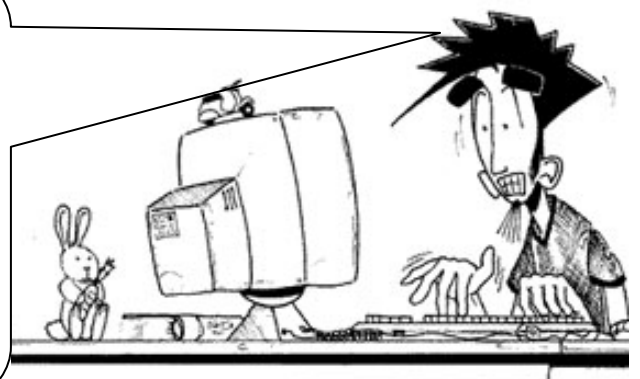
4. Ruolo della pallavolo. 8. Calcio d'angolo.  
 9. Provincia umbra. 10. Parimenti colpevoli  
 11. Grossi pesci di mare. 13. Parenti non  
 prossimi. 15. Vocali in rete. 16. Osimo.

**VERTICALI**

1. Lo è un risultato in bilico. 2. Lo è Luigi  
 Giordano. 3. Matilde scrittrice. 5. Dolce na  
 talizio. 6. Affezione infiammatoria. 7. Pro  
 nome. 9. Primo fiume italiano. 12. Suffisso  
 che rende piccolo. 13. Nota musicale. 14. Il  
 contrario di sì.

		1		2			3
4			5		6	7	
		8					
		3					
10							
		11				12	
		13					14
			15			16	

**AVVISO**





E per quelli del biennio, che hanno bisogno di recuperare in italiano, proponiamo, per il periodo estivo, un particolare ripasso de:

# I Promessi Sposi

«Niklaus Wirth... chi era costui?» disse l'ingegner Abbondio chiudendo annoiato il libro che stava leggendo dal titolo *Algoritmi e programmi* e continuando a passeggiare vide in mezzo alla sua strada quattro hacker, con i loro bravi dischetti di copiatori nella bisaccia.

L'ingegner Abbondio fece per cambiare strada ma essi gli si pararono dinnanzi. «Server vostro», egli disse, «che cosa vogliono da me?»

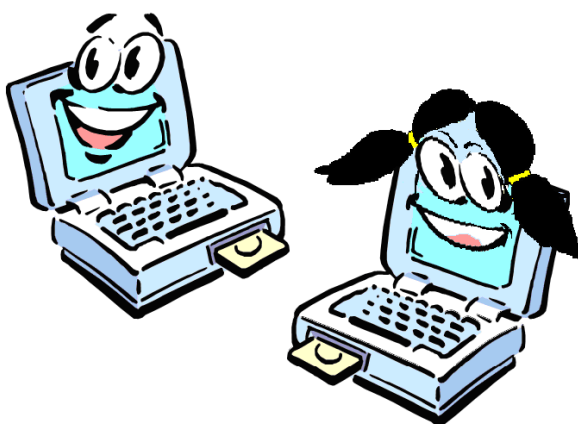
Il primo di loro parlò: «Signor ingegnere, è vero che tra pochi giorni voi dovete celebrare un link tra due computer?»

«Sì, è vero» rispose loro tremante.

«Allora...» fece un altro di loro, mettendo la mano sul dischetto formattatore, «sappiate che questo link non s'ha da fare, né ora né mai.»

Vanamente l'ingegnere tentò di obiettare: «Ma signori...». Uno di loro gli strinse un cavo seriale intorno al collo in segno di minaccia e poi se ne andarono.

L'ingegnere Abbondio se ne tornò impaurito al laboratorio, pensando al link che avrebbe dovuto fare tra due giorni tra due promessi computer: Personal Computer Tramaglino, o come lo chiamavan tutti PC, un tipo calcolatore, pieno di programmi per il futuro e Amiga



Mondella, una giovane computer, religiosa e timorata del Diodo.

Al ritorno, raccontò l'accaduto al suo collaboratore Perpetual: un robot tuttofare che però si bloccava spesso in loop senza fine.

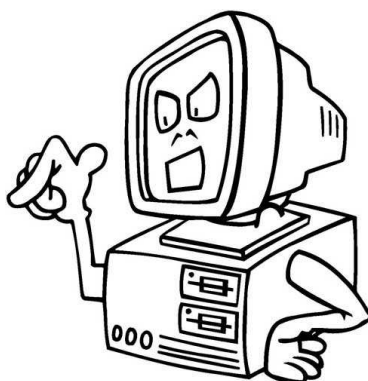
Il giorno del collegamento, i promessi computer vennero in laboratorio

per il rito ma l'ingegnere spiegò loro, adducendo le scuse più strane, che non se ne poteva fare nulla. Amiga scoppiò a piangere, tutti i led le si accesero; la madre di Amiga, Agnes o come la chiamavan tutti, vista la sua mole, "fatter Agnes", protestò vivacemente contro l'ingegnere ma senza risposta.

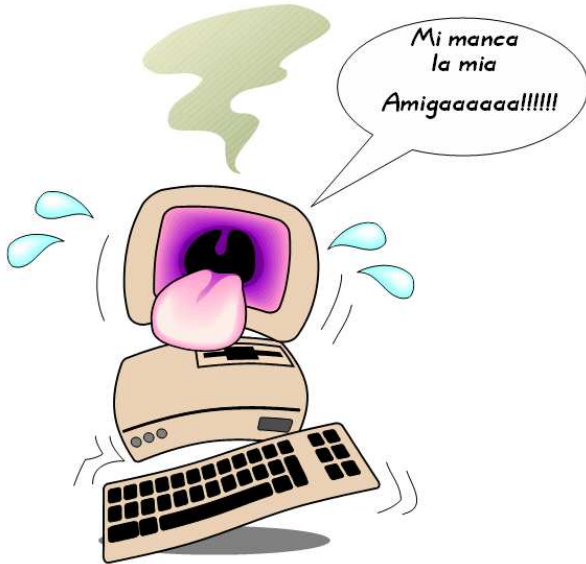
«È lui il cattivo!» disse Amiga indicando l'enorme grattacielo del signorotto: è Don Bill Rodrigates che non ci vuole far lineare.»

«La vedremo» disse PC arrabbiato, «andrò a far valere i nostri diritti.»

Quel giorno stesso, PC si avviò verso lo studio del celebre avvocato Azzeccabug portandogli in dono 2 Mb di RAM, freschi freschi. L'avvocato Azzeccabug, li accettò e si mise subito a scartabellare nella montagna di CD-ROM polverosi che teneva tutti ammuccati.



«Vede?» disse, «qui ho la raccolta di tutti i codici di questo stato: qui ho un codice in Pascal, qui un codice in Basic, qui un codice in Cobol... Ecco, ecco ho trovato!» disse con enfasi e si mise a leggere schiarendosi la voce:



«Writeln('Per ordine di S.E. il Gran Sysop di Milano, come recita l'articolo ..... riferito al paragrafo ... Bla, bla ... è fatto divieto di impedire in alcun modo un link')». Poi si mise a parlare difficile come molti avvocati.

A PC, che non era molto intelligente (aveva solo 512 K di memoria), gli parve arabo; ma quando l'avvocato gli chiese chi era l'interessato gli rispose subito che si trattava di Don Rodrigates. All'udire quel nome Azzeccabug cambiò volto e lo cacciò senza spiegazioni: «Fuori, fuori, giovanotto, se non volete dei guai!»

Intanto Amiga e Fat Agnes erano andate al convento a chiedere aiuto al buon fra' Cristofortran. Egli era un buon frate, convertitosi dopo che per vendetta aveva formattato un programma che non gli aveva consentito l'accesso alla cpu.

Dopo che Fat Agnes gli ebbe raccontato la storia si raccolse disse: «Ancora quel perfido Don Rodrigates... Egli sprotolge i programmi più deboli e aiuta quelli più forti, così si è fatto ricco! Non temete comunque, il Divino Algoritmo, che tutto vede ed organizza, rimetterà le cose a posto.»

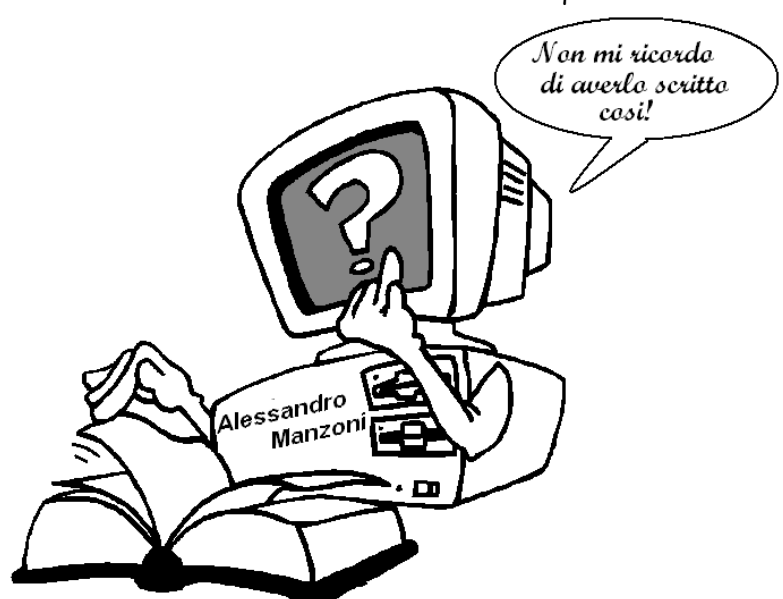
Immediatamente, fra' Cristofortran andò a parlare con Don Rodrigates. Egli era a cena all'ultimo piano del suo grattacielo, circondato da hacker e potenti Sysop.

«Lascia stare Amiga, perfido!» inveì il frat-tale. «No, mai!» urlò il signorotto: «Amiga avrà solo il software che dico io, e tu non potrai farci niente!» Gli rispose fra' Cristofortran: «Non l'avrai vinta, per vincere dovrai fare almeno 10.000 punti, e comunque vada il Divino Algoritmo ti punirà.» «Porco DOS!» bestemmiò Don Rodrigates e lo cacciò via.

Il frat-tale tornò in convento e a PC ed Amiga che lo avevano aspettato disse: «Presto, scappate! Qui non siete al sicuro, dovete andarvene in un'altra locazione.» Così i due in gran segreto fuggirono.

Amiga si ritrovò così al convento della Macintosh di Monza a cui era venuta a chiedere una protezione. La "signora Mac", come tutti la chiamavano, era una macintosh LC di gran classe e ancora molto bella, seppure non più giovane. Ella era però sempre triste, perché avrebbe voluto passare una vita felice a fare videogame, mentre era stata costretta dalla sua famiglia a vivere per sempre lì, a controllare noiose tabelle.

Nel frattempo PC era giunto a Milano. Appena fu entrato dalla porta parallela, dopo aver dato la password al guardiano, notò che un po' dappertutto erano sparsi a terra dischetti e CD. «Questi me li mangerò dopo», pensò raccogliendo dei dischetti da terra, «certo che abbondanza che ci deve essere qui a Milano». La



realtà invece, all'insaputa di PC, era un'altra: in quel momento a Milano c'era la rivolta degli utenti che protestavano per i prezzi troppo alti del software: orde di gente assalivano tutte le software house, uccidendo i responsabili marketing e depredando tutti i dischetti e i CD che riuscivano a prendere. Perciò sua eccellenza il Gran Sysop di Milano decise di ordinare ai controller di sparare contro la gente e misero a capo della repressione il generale CPU, uno abituato a dare ordini. PC, galvanizzato,



improvvisò un comizio: «Questi prezzi non sono giusti...», ma tre controller che lo stavano osservando presero ad inseguirlo e volevano arrestarlo, cioè spegnerlo per almeno tre mesi come era prescritto per i rivoltosi. PC fuggì e fu costretto a rifugiarsi nella filanda di suo cugino. Intanto, al convento, come accadeva da tempo la macintosh di Monza si era incontrata segretamente con il suo amante, un certo Egidio Jobs che le disse: «Mi devi aiutare, Mac, un mio amico mi ha chiesto di rapire la giovane computeressa chiamata Amiga che sta con te.» L'indomani mattina la Macintosh chiamò Amiga: «Vammi a prendere un dischetto puliscitistine per favore, ecco i crediti.» Ella ubbidì, ma appena fu uscita quattro hackers la presero e la rapirono. Amiga gridò ma nessuno la sentì, dopodiché svenne (si mise in standby). Al risveglio, si ritrovò in un luogo molto scuro, molto tetris. Era stata rapita dal malvagio programma Noname.pas, un programma dalla grande intelligenza (artificiale), temuto e rispettato da tutti. Egli, insieme ai suoi hackers compiva scorribande in tutti i sistemi, formattando tutti i programmi che gli intralciavano il cammino. Amiga, fatta entrare nella stanza di Noname, timidamente disse: «Vi prego liberatemi, signore, il Divino Algoritmo perdona molte cose, pregherò il Diodo perché vi salvi». Ma quegli gli rispose: «Ha ha, non credo a queste cose io: sono un programma logico. Ed ora, portetate la via». Ma quella notte Noname

non la passò affatto tranquilla, ed intanto Amiga chiusa nella sua cella (di memoria), pregava: «Ti prego Divino Algoritmo, fammi uscire da questo bug! San Pascal, aiutami! Prometto che non mi farò mai più toccare da un altro computer, mi metterò la password di castità».

La mattina dopo, Noname chiamò tutti i suoi hackers e fece loro un discorso: «Dopo una lunga riflessione mi sono convinto che è necessario cambiare directory di vita. Io mi sono convertito e così ora voi siete liberi, spero che diventiate bravi, dedicandovi solo a fare programmi public domain». Così Noname, convertito, andò a trovare un grande personaggio, il Cardinale Norton. Questi, appena lo vide, lo strinse a sé dicendogli: «Finalmente un altro programma smarrito che ritorna all'ovile! Sapesse nella mia vita quanti programmi che sembravano definitivamente perduti sono riuscito a recuperare e porre nella giusta directory... Intanto questa Amiga verrà sotto la mia protezione».

Subito dopo il cardinale Norton, sentita la





storia di Amiga, fece chiamare l'ing. Abbondio e gli fece un severo monitor.

«Ma, ma signore, essi mi avevano minacciato di formattazione, io sono solo un semplice processore, la priorità, uno se non ce l'ha non se la può dare... » fece l'ingegnere.

«Non ci sono scuse! », esclamò il cardinal Norton «essere ingegneri è una missione! Voi dovete sempre servire il Diodo, perciò dovevate linkare quei 2 computer».

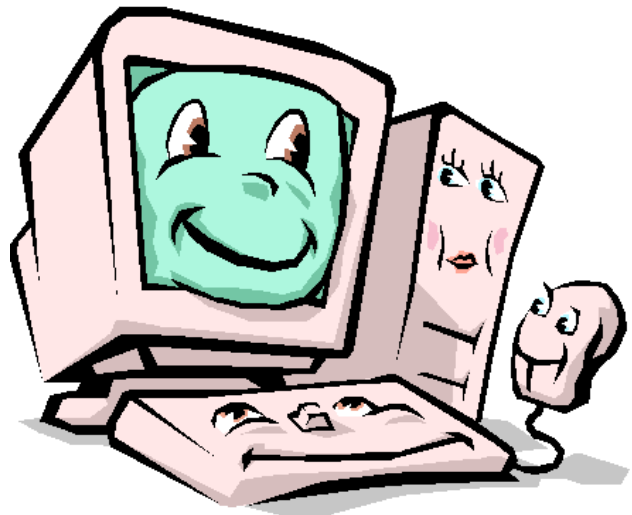
Nel while a Milano era scoppiata un'enorme epidemia di Jerusalem e di Cascade: tanti computer ne furono colpiti e molti di essi giacevano abbandonati per le strade, dove giravano indisturbati mouse di fogna e chat randagi; c'era insomma il più completo caos.

Intanto per le strade coloro che erano scampati al virus giravano a raccogliere i case accasciati dei computer infettati: costoro per coincidenza erano tutti degli AT compatibili con video monocromatico e per questo venivano chiamati i monAT.

Intanto, Don Rodrigates era a Milano e guardava la città dall'alto delle windows del suo ufficio e rideva: «Ah, ah, tutto questo l'ho fatto io! Così vend r di più il mi sftware ant vir s..., ma cos st succdend, sto perd nd le ltter di ciò ch dicl»- e guardandosi bene, si vide due trackball sotto le (a)shell: aveva tutti i sintomi del virus! Chiamò il suo hacker fidato e gli disse: «Presto, bit... chiam il signr McAfee, egli s prà; com cur rm». «Sì», rispose bit , ma subito dopo venne con tre monAT che lo portarono via. PC era tornato a Milano dopo aver saputo che Amiga era lì. La cercò in ogni locazione, senza trovarla; poco dopo, arrivò al lazzaretto della facoltà di ingegneria dove si curavano i computer infetti, lì incontrò padre Cristofortran.

Ma ecco che in un file di computer guariti che stavano pregando vide finalmente Amiga e le disse: «Amore mio, ti ho ritrovato, -- le disse PC correndole incontro ma ella dopo l'iniziale felicità; si girò e fu triste. Così Amiga confidò al frat-tale la promessa che aveva fatto in quella situazione di pericolo di non linkarsi più con nessuno, ma fra' Cristofortran la liberò dal

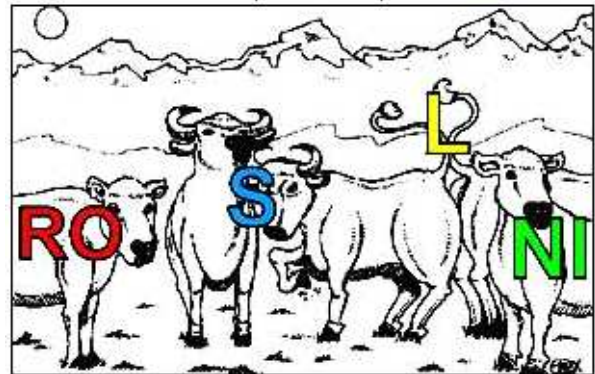
voto e subito dopo inserì il cavo coassiale tra PC ed Amiga e lanciò il programma dicendo: «ora sarete unix per sempre, in ethernet!» -- E in quello stesso istante partì improvvisamente lo Scan che liberò tutti i computer dal virus.



Un ultimo ripasso:

**Rebus** (frase 7, 7, 3, 7)

Cosa sono "I promessi sposi"? Un...



la soluzione in fondo pagina

Soluzione Rebus  
 Romanzo Stori code L manzo NI  
 Romanzo storico del Manzoni