



Anno II - Numero 1 - Dicembre 2004

Periodico Casa dello Studente - Agrario "M. di Sangro" - Geometri "L.B.Alberti" - San Severo

Auguri di Buon Natale e Felice Anno Nuovo



Sommario: Ai lettori – Lettera del Preside – Pomeriggio musicale – Gli studenti dell’Agrario e l’imprenditoria giovanile – Premio David Giovani 2004 – Notiziando – Riflettendo – Babbo Natale esiste? – La tecnologia al servizio dello studente – Alla scoperta del territorio: Volturino – Mestieri di una volta – Alla scoperta del territorio: Gargano gastronomico – Pagine della riCreatività

Ai lettori

Quest'anno abbiamo voluto riprendere quell'*attività giornalistica* iniziata dai nostri amici qualche anno fa. Da ciò la decisione di mantenere la stessa intestazione "Il Mosaico". Abbiamo condiviso, così, l'idea di sottolineare la nostra provenienza, il confluire di realtà territoriali diverse, la fusione e



l'armonizzazione che si realizzano vivendo in questa istituzione scolastica che è la Casa dello Studente.

Questa nostra impresa scaturisce da motivazioni diverse: la voglia di realizzare e di creare, il bisogno di esprimere le nostre idee, la volontà di far conoscere le nostre attività ed iniziative, e, non ultima, l'intenzione di spingere amici e compagni di scuola a partecipare a questa nostra "impresa", infoltire il nostro gruppo apportando ciascuno il proprio contributo, per sperimentare idee e pagine nuove, per far sì che tale giornale diventi anche un canale di comunicazione preferenziale tra alunni, tra alunni e docenti e gli operatori della scuola. Comunque, cari lettori, "ci rimettiamo alla clemenza della corte", non giudicateci con troppa severità ma con quell'indulgenza che può provenire solo dall'aver compreso a fondo le nostre motivazioni e intenzioni.

Nelle pagine del nostro giornale troverete un po' di tutto: notizie, riflessioni e qualche amenità. Tra queste, comunque, ci preme dare seguito ad alcune rubriche che, a nostro giudizio, riteniamo utili e interessanti. Parliamo della pagina dedicata alla "scoperta del

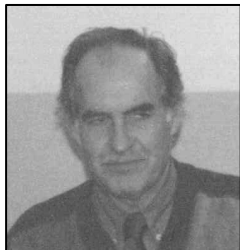
territorio" in cui vogliamo far conoscere le varie realtà del nostro territorio provinciale, i nostri paesi di origine, rimarcandone le bellezze naturali e paesaggistiche e partecipando quelle tradizioni particolarmente espressive, senza voler scadere in una pura promozione turistica.

Altra rubrica fissa vuole essere quella dei "mestieri di una volta". Tutto questo si vuole inserire nel nostro tentativo di voler operare una rivalutazione ed una riscoperta delle nostre origini: infatti, tra i vari progetti in atto presso la Casa dello Studente rientra anche quello che va sotto la denominazione di "*Scoperta della civiltà contadina*". In tale ambito si è pensato di recuperare attrezzi e oggetti legati alla vita agricola per realizzare un piccolo museo di arte contadina che vuole dare il dovuto riconoscimento e risalto a quelle che sono le nostre radici, ad una civiltà che ha contribuito al nostro benessere attraverso l'utilizzo delle risorse naturali e la salvaguardia dello stesso patrimonio ambientale. Approfittiamo di questa circostanza per fare un appello a tutti: *qualsiasi oggetto o arnese che ha attinenza con le nostre radici contadine, anche inutilizzabile o parzialmente recuperabile, che non è strettamente indispensabile o non in uso*, può essere consegnato alla Direzione della Casa dello Studente. Noi stessi, sotto la direzione dell'istitutore D'Antuono, e con l'aiuto di un tecnico, provvederemo a restaurarlo e inventariarlo, specificando il donatore, la presumibile epoca di provenienza, le caratteristiche di utilizzo, e a collocarlo in un'apposita "saletta museo". E' un progetto ambizioso che richiede tanta partecipazione, soprattutto da parte degli operatori del settore, e siamo certi che non mancherà questo contributo richiesto, a dare testimonianza di una vera "Scuola aperta" dove devono confluire le energie di tutti, genitori ed operatori scolastici, per la crescita formativa ed educativa nonché culturale delle giovani generazioni.

Concludiamo ringraziando tutti coloro che hanno partecipato alla stesura di questo numero ed in particolare il nostro Coordinatore Gerardo Marolla che ci ha guidato "coordinando" il nostro lavoro e occupandosi della veste grafica del giornale.

Buona lettura!

Cari ragazzi



Anche se per il momento non sono fisicamente a voi vicino, ho letto con interesse la vostra produzione del periodico "Il Mosaico" la cui articolazione evidenzia la vostra volontà di seguire gli studi nell'area agraria, rappresentando la stessa, l'unica vera area che ha consentito e consentirà, se opportunamente difesa, la sopravvivenza delle generazioni.

La sequenza degli articoli pone in risalto la ecletticità degli interessi che da quelli del settore agrario propendono verso ampie culture di quotidiana formazione ben innestata all'ideale

ambiente che dell'Uomo deve portare i segni della correttezza e della legalità. Molto spesso tanto non si verifica, donde gli sfasci a Voi già ben noti quali quelli dell'uso indiscriminato delle risorse naturali e, quindi, abuso delle stesse sin al sempre più incessante depauperamento. Presto, spero, sarò con voi e con i vostri istitutori-educatori per il sentito scambio augurale di quello che per altri ricorre solo il 24 dicembre ma che per noi ricorre quotidianamente, la nascita di Nostro Signore Gesù.

Il vostro Preside
amico e papà

Prima pomeriggio musicale

Tramite apposito annuncio, esposto nella bacheca dell'Istituto, tutti noi, convittori e i semiconvittori della Casa dello Studente, abbiamo invitato per martedì 21 dicembre, alle ore 18.30, presso la Sala Verde dell'Istituto, parenti e amici, alunni dell'istituto, docenti e operatori della Scuola al primo dei tre pomeriggi musicali previsti, per il corrente anno scolastico, nel piano delle attività della Casa dello Studente. Interverranno il maestro Tommaso Rispoli, chitarrista, il maestro

Vincenzo Martini, sassofonista e il convittore Vincenzo De Feo, pianista.

Nell'ambito della manifestazione il nostro Dirigente Scolastico dott. Ettore Basso procederà alla:

- presentazione del numero di Natale del giornale;
- premiazione dei vincitori del torneo di biliardino;
- assegnazione del diploma di merito per il convittore/semiconvittore che si è

distinto nel primo trimestre di presenza presso la Casa dello Studente.

Alla fine lo scambio di auguri di Buon Natale e Felice anno Nuovo tra tutti gli intervenuti avverrà gustando il buffet preparato dai cuochi e dai collaboratori della nostra Casa dello Studente in via Villa Glori.



Gli studenti dell'Agrario e l'imprenditoria giovanile

Con questo articolo si vuole fornire uno spunto informativo a tutti gli amici iscritti dell'Agrario, soprattutto all'ultimo anno, affinché possano cogliere tutte le opportunità di inserimento nel mondo del lavoro una volta diplomati.

A loro va il nostro augurio che possano far fruttare le competenze e le conoscenze acquisite in un settore che richiede sempre più figure professionali capaci e informate.

Vi sono molteplici iniziative rivolte ai giovani che intendono affacciarsi al mondo dell'imprenditoria agricola, con varie opportunità sia di finanziamento che formative.

Opportunità che spesso sono ribadite in seminari, incontri e riunioni che organizzazioni e enti predispongono sul territorio.

A tal proposito il Centro Territoriale per l'Impiego di San Severo ha organizzato, il **19 ottobre 2004**, presso l'**Auditorium del Teatro Comunale G. Verdi**, un incontro sull'inserimento dei giovani in agricoltura, con l'intervento di esponenti politici provinciali e del settore. A questo seminario informativo ha partecipato una nostra rappresentanza, una decina di ragazzi ospiti della Casa dello Studente e iscritti all'Istituto Tecnico Agrario "M. Di Sangro", sollecitati ed accompagnati dagli Istitutori Marolla e Calabrese. Quest'incontro che verteva sulle agevolazioni previste dalla **Misura 4.4**, "**Insediamiento giovani agricoltori**", del **Por Puglia 2000-2006**, ha messo in rilievo, grazie anche al contributo di esperti di "Sviluppo Italia", la possibilità per noi giovani ragazzi iscritti ad un istituto tecnico di settore di poter avere un "*futuro nell'agricoltura del futuro*". Con l'attivazione della Misura 4.4 si intende, infatti, favorire l'ingresso dei giovani nell'imprenditoria agricola mediante la **concessione di un aiuto**, in forma di **premio unico pari a 25.000 euro**.

Un apposito bando disciplina le modalità per accedere ai finanziamenti. Ecco alcuni dei requisiti: 1) l'età non superiore ai 40; 2) non essere mai stato titolare di un'azienda agricola; 3) il possesso di conoscenze e competenze professionali; 4) obbligo di condurre l'azienda per almeno 5 anni. Il relatore, evidenziando la nostra presenza in sala, ha puntualizzato sul 3° requisito affermando che esso risulta soddisfatto se, il giovane richiedente il premio ha esercitato per

almeno tre anni attività agricola come coadiuvante (nell'impresa familiare) o dipendente (bracciante agricolo), ovvero se è in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: diploma di perito agrario, diploma di laurea in Scienze Agrarie e Forestali o in Veterinaria, diplomi universitari conseguiti presso le suddette Facoltà.



Ma le opportunità non si esauriscono qui. Sempre alla Regione ci si deve rivolgere per usufruire dei finanziamenti previsti nei Piani di Sviluppo Regionali (PSR) e nei Piani Operativi Regionali (POR) per migliorare e sviluppare la propria azienda agricola.

Ismea è l'interlocutore giusto per i giovani interessati all'acquisto di terreni agricoli a tassi agevolati, mentre i giovani tra i 18 e i 35 anni che subentrano nella conduzione dell'azienda di famiglia possono presentare oltre che alle Regioni anche a Sviluppo Italia progetti nei settori della produzione, commercializzazione e trasformazione di prodotti in agricoltura. Agevolazioni finanziarie e assistenza tecnica sono previste anche per le società o le cooperative che presentino progetti relativi alla produzione di beni o alla fornitura di servizi in agricoltura, mentre ancora a sviluppo Italia deve fare domanda chi voglia usufruire del *prestito d'onore*. A chi ha meno di 40 anni è assicurata l'esenzione di imposta su successioni e donazioni, delle imposte catastali e di bollo e dall'INVIM, mentre in caso di acquisto o permuta di terreni, per i giovani l'imposta di registro è dovuta nella misura del 75% di quella già agevolata. Quindi, in conclusione, dobbiamo riconoscere che di opportunità ed agevolazioni ce ne sono diverse: sta a noi, con la nostra fantasia, le nostre effettive competenze e capacità, riuscire ad individuare le scelte giuste da inserire idoneamente in ogni singola realtà locale.

PREMIO DAVID GIOVANI 2004-05

Giovedì 18 novembre presso il cinema *Cicolella* di San Severo ha avuto inizio il progetto "**Premio David Giovani 2004-05**". Esso è stato istituito nel 1997, a seguito di un accordo tra il Dipartimento dello Spettacolo e l'Ente David di Donatello, d'intesa con il ministero della Pubblica Istruzione e con la collaborazione dell'Agiscuola Nazionale, con lo scopo di avvicinare gli studenti alla visione cinematografica in quanto momento culturale qualificante ed essenziale allo sviluppo di capacità critiche.

Tra le Scuole che hanno aderito al progetto c'è anche il nostro **Istituto**, nei due indirizzi **Agrario e Geometri**, che ha individuato, come da regolamento, 20 alunni che faranno parte della giuria che visionerà un certo numero di film italiani opportunamente selezionati.

Alle 18.00 la rappresentanza del nostro Istituto, tra cui i convittori Capobianco, Casasanta, Ciarlo, De Cristofaro, Patricelli e Racioppa, ha ritirato la cartellina contenente tutto il materiale occorrente e ha preso posto in sala insieme ai docenti referenti Fiore Matteo, Iarocci Ottavia e Marolla Gerardo. Prima di passare alla visione del film il signor Ferdinando Cicolella, ha salutato tutti i convenuti dichiarando che la sua sala, per la terza volta, è rientrata tra le nove, del comparto interregionale Puglia-Basilicata, scelte per lo svolgimento di questa manifestazione. Ciò, oltre ad essere motivo di orgoglio e soddisfazione personale, lo appaga come operatore del settore, perché ancora una volta sarà in grado di offrire ai giovani del luogo l'opportunità di vivere un'esperienza, emozionante e, nello stesso tempo, fonte di



grossi stimoli formativi.

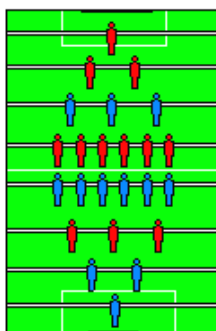
Subito dopo ha preso la parola il prof. Michele



Russi. Con il suo intervento ha voluto sottolineato l'importanza del progetto sia per gli studenti che per il Cinema stesso, precisando, altresì, che solo una partecipazione attenta e motivata renderà possibile una buona valutazione del film visionato. Penalizzare un film con una votazione superficiale e distratta potrebbe significare vanificare il lavoro non solo del regista, degli autori e del cast, ma anche del gran numero di operatori coinvolti nella sua realizzazione. Il prof. Russi ha ricordato, infine, che il voto, espresso su apposite schede timbrate e firmate dal notaio dell'Ente David, contribuirà, a livello nazionale, a determinare il film italiano vincitore del Premio David Scuola 2004-05. Insieme alle schede saranno inviati alla Agiscuola Nazionale di Roma i componimenti che ciascun studente dovrà elaborare in merito a uno o più film in gara. Saranno premiati due elaborati: il primo premio darà il diritto al vincitore di partecipare alla giuria del premio "Leoncino d'oro" nella 62ª Mostra del Cinema di Venezia, il secondo premio darà la possibilità al giovane di partecipare al Campus Cinema Giovani che si svolgerà nel novembre del 2005.

A conclusione, dopo aver informato che a tutti i partecipanti, se non hanno superato un minimo di assenze, verrà riconosciuto un credito formativo nella valutazione scolastica finale, si è dato inizio alla proiezione del primo film "*Vento di terra*" di Vincenzo Marra: è la storia di Enzo, sedici anni, che vive nel non facile quartiere di Secondigliano, a Napoli. Dopo la morte del padre, nel tentativo di aiutare i propri cari, il giovane si troverà ad affrontare una serie di drammatiche esperienze.

Notiziando.....



Torneo di biliardino

Nel mese di novembre presso la Sala Ricreativa della Casa dello Studente si è svolto il 1° torneo di biliardino. I 22 iscritti hanno costituito 11 squadre che si sono affrontate secondo un calendario che prevedeva un girone di andata ed uno di

ritorno. Al termine, le prime 8 squadre classificate hanno disputato incontri ad eliminazione diretta da cui sono risultate 4 finaliste. Dopo gli ultimi incontri di finale l'istitutore T. Rispoli, che ha diretto la competizione, ha proclamato la squadra Toto N.-Sarno L. vincitrice del torneo. Al 2° posto si è classificata la squadra Capobianco G. - Calabrese G. La premiazione avverrà giorno 21 dicembre alla presenza del Preside, dei genitori, degli alunni e degli operatori della Scuola.



Corso di informatica

Giorno 3 dicembre presso la saletta di informatica della Casa dello Studente è iniziato il corso di informatica per gli alunni interni. Esso si articola in

due livelli, con il seguente programma:

- 1° corso: approccio all'uso del computer con conoscenza del Windows, pratica di elaborazione testi (videoscrittura e gestione delle immagini).
- 2° corso: utilizzo di programmi di grafica (M. Publisher) e PowerPoint), creazione di ipertesti e pagine Web).

Dato il numero ridotto di postazioni è stata programmata una frequenza scaglionata di 6 ragazzi per ciascun corso. Il primo gruppo di frequentanti è costituito dai convittori Antonio Facenna, Antonio Dattoli, Fabio Zoppi, Generoso Rignanese, Girolamo Del Conte e Giuseppe Racioppa. Gli incontri, bisettimanali, sono tenuti dagli Istitutori Marolla e Calabrese. Auguriamo ai nostri amici buon lavoro e ricordiamo che il tutto si è potuto realizzare grazie al ripristino del laboratorio di informatica ad opera del Preside a

cui va tutto il nostro ringraziamento. La dotazione di software didattici (di italiano, matematica, scienze, geometria, biologia...) messi a disposizione dai nostri istitutori ci permette di utilizzare i computers anche per vari approfondimenti. Non nascondiamo che il nostro entusiasmo deriva, comunque, anche dalla circostanza che ci è stato concesso l'utilizzo del suddetto laboratorio a scopo ricreativo, dopo il pranzo dalle 14.00 alle 15.00, e dopo lo studio dalle 18.00 alle 19.00.

Torneo di biliardo

Nel prossimo mese di gennaio inizierà il 1° torneo di biliardo. Con esso si inaugurano i due biliardi



che sono stati ripristinati il 30 novembre ad opera di una ditta di Barletta, specializzata nel settore, la Sud Biliardi dei fratelli Straniero. Cogliamo anche l'occasione per ringraziare il coordinatore G. Marolla perché si è adoperato

affinché il tutto si potesse realizzare, ma soprattutto il nostro Preside Basso e il Direttore dei Servizi Amm. G. Beccia per la grande disponibilità e partecipazione manifestata per tale iniziativa.

La soddisfazione per tale realizzazione è stata tale che abbiamo voluto dare un segno di collaborazione e senso di appartenenza a questa nostra istituzione, che ormai sentiamo come vera Casa di Studenti, facendoci fautori della raccolta di un fondo per l'acquisto del completo di stecche e biglie da biliardo. In testa a tutti, in questa iniziativa, i nostri istitutori che quest'anno ci stanno davvero coccolando, sia con un'assistenza diretta e fattiva nello studio pomeridiano, sia con la promozione di attività sempre nuove e interessanti, sia con una presenza costante e paterna che ci accompagna e sostiene nei vari momenti della giornata. E allora grazie anche a voi tutti, istitutori Calabrese, D'Antuono, Marolla, Pacilli e Rispoli.

Ringraziamo anche "Vieste Immobiliare" - La tua vacanza - di Sciannamè Cristina di Vieste per il contributo in danaro offertoci per le spese destinate all'attività ricreativa sopra citata.

Riflettendo

Si avvicinano le vacanze natalizie e, come capita ogni anno, ciascuno di noi si ripromette di viverle in maniera sempre più entusiasmante rispetto a quelle passate. Perciò si organizzano veglioni, feste, giochi, cenette con gli amici, si sperimentano locali nuovi o discoteche alla moda.



In tutto questo fibrillio mi viene di dare un consiglio: non eccediamo! Cerchiamo di essere più responsabili soprattutto quando, ed è questo il periodo più favorevole, ci capiterà di

bere un bicchierino in più. Al convegno "I giovani e l'alcol", tenutosi a Roma, nel mese di ottobre, da dati presentati da Eurobarometro viene fuori che il primo impatto con le sostanze alcoliche è precoce, intorno ai 12 anni, ed avviene in genere in famiglia. Tra i 15 e i 24 anni il bere si consolida come abitudine: il 77% dei ragazzi di questa fascia di età dichiara di bere alcolici ma di non essere dipendenti. Un 7% però ammette di ubriacarsi almeno tra volte a settimana.

Dall'altra parte l'Ossfad (Osservatorio su fumo, alcol e droga dell'Istituto superiore di sanità) fa un'altra fotografia dei giovani italiani consumatori di alcol "bevono di più che in passato, fuori pasto e con l'intenzione di ubriacarsi, imitando, magari involontariamente, i protagonisti delle fiction televisive". Da un'accurata indagine su film e telefilm andati in onda sulle principali reti televisive nazionali è emerso che l'alcol è presente sullo schermo ogni 13 minuti, il doppio della sigaretta, e che viene sorvegliato da personaggi "positivi", o che comunque risultano simpatici allo spettatore.

Eppure le stime dell'Organizzazione mondiale della sanità dicono altro: l'alcol è la prima causa di morte tra i giovani uomini europei: un decesso su quattro, tra i ragazzi di età compresa tra i 15 e i 29 anni, è dovuto al consumo di alcol per un totale di 55mila morti l'anno a causa di incidenti automobilistici, avvelenamento, suicidio indotto dal bisogno di liberarsi dall'alcolismo, omicidi legati allo stesso fenomeno. Per quanto riguarda l'Italia, la situazione non è meno tragica: su 170mila incidenti stradali che si verificano annualmente, 50mila sono attribuibili all'elevato tasso di alcol presente nell'organismo, mentre circa 3mila morti causate da tali incidenti,

riguardano individui giovani. Perciò mi accomiato ricordandovi che occorre imparare il rispetto degli altri: perché se io corro e sono ubriaco danneggio non solo me stesso, ma anche tutti quelli che potrebbero essere coinvolti in un incidente da me provocato. Riflettiamo leggendo questa vicenda.

"Mamma, sono uscita con amici. Sono andata ad una festa e mi sono ricordata quello che mi avevi detto: non bere alcolici. Mi hai chiesto di non bere visto che dovevo guidare, così ho bevuto una Sprite. Mi sono sentita orgogliosa di me stessa, anche per aver ascoltato il modo in cui dolcemente, mi hai suggerito di non bere se dovevo guidare, al contrario di quello che mi dicono alcuni amici. Ho fatto una scelta sana ed il tuo consiglio è stato giusto. Quando la festa è finita, la gente ha iniziato a guidare senza essere in condizioni di farlo. Io ho preso la mia macchina con la certezza che ero sobria. Non potevo immaginare, mamma, ciò che mi aspettava... qualcosa di inaspettato!

Ora sono qui sdraiata sull'asfalto e sento un poliziotto che dice: "Il ragazzo che ha provocato l'incidente era ubriaco". Mamma, la sua voce sembra così lontana..... Il mio sangue è sparso dappertutto e sto cercando, con tutte le mie forze, di non piangere. Posso sentire i medici che dicono: "Questa ragazza non ce la farà". Sono certa che il ragazzo alla guida dell'altra macchina non se lo immaginava neanche, mentre andava a tutta velocità. Alla fine lui ha deciso di bere ed io adesso devo morire... Perché le persone fanno tutto questo, mamma, sapendo che distruggeranno delle vite? Il dolore è come se mi pugnalasse con un centinaio di coltelli contemporaneamente.

Dì a mia sorella di non spaventarsi, mamma; dì a papà di essere forte. Qualcuno doveva dire a quel ragazzo che non si deve bere e guidare... Forse, se i suoi glielo avessero detto, io adesso sarei viva... La mia respirazione si fa sempre più debole e incomincio ad avere veramente paura... Questi sono i miei ultimi momenti, e mi sento così disperata... Mi piacerebbe poterti abbracciare, mamma, mentre sono sdraiata qui, morente. Mi piacerebbe dirti che ti voglio bene per questo... Ti voglio bene e... addio". Queste parole sono state sussurrate da una ragazza morente ad un giornalista "shoccato" presente all'incidente.

Babbo Natale esiste?

Era una fredda notte d'inverno, fra gli anni 243 e 366 dopo Cristo, quando nell'antica Roma imperiale, amici e parenti si scambiarono le prime "strenae" per festeggiare il "dies natalis".

Agli auguri di buona salute, si accompagnarono presto ricchi cesti di frutta e dolciumi, e poi doni di ogni tipo, perché la nascita di Gesù e, insieme, l'anniversario dell'ascesa al trono dell'Imperatore, divenissero il simbolo di una prosperità che avrebbe dovuto protrarsi per l'intero anno.

Passarono i secoli ed un bel giorno del 1800, il rito trovò la sua personificazione in un forte vecchio rubicondo dalla barba bianca, residente al Polo Nord dove, secondo la tradizione, aiutato da numerosi gnomi costruirebbe dei giocattoli da distribuire come doni durante la notte di Natale, con l'ausilio di una slitta trainata da renne volanti e passando attraverso i camini delle case.

Oggi però mi vengono presentate queste riflessioni:

- 1) Nessuna specie conosciuta di renne può volare: ci sono, però, 300.000 specie di organismi viventi ancora da classificare. Benchè la maggior parte di questi siano insetti o germi, ciò non esclude completamente la possibilità che esistano renne volanti, che peraltro solo Babbo Natale stesso sembra aver visto.
- 2) Ci sono due miliardi di bambini nel mondo. Tuttavia, poiché sembra che Babbo Natale non visiti ragazzi Musulmani, Indù, Ebrei, Buddisti ecc., questo riduce il lavoro a circa il 15% del totale (378 milioni, secondo l'Ufficio per le Popolazioni). Ad una media (censita) di 3.5 bambini per abitazione, tutto ciò comporta che Babbo Natale dovrebbe visitare un totale di 108 milioni di case, presumendo che ci sia almeno un bravo ragazzo in ogni casa
- 3) Grazie ai fusi orari ed alla rotazione della Terra, Babbo Natale ha 31 ore a disposizione



per il suo lavoro, assumendo, come sembra logico, che viaggi da est ad ovest. Questo porta ad un calcolo di 822.6 visite per secondo. Ciò significa che, per ogni famiglia cristiana con almeno un bambino buono, Babbo Natale ha circa un millesimo di secondo per

- saltare fuori dalla slitta
- scendere per il camino
- riempire le calze
- mettere i regali sotto l'albero
- mangiare e bere qualsiasi cosa sia stata lasciata (assumendo a tal proposito che Babbo Natale sia dotato di un appetito paragonabile a quello di un buco nero e sia astemio, o comunque capace di reggere una quantità infinita di alcool, perchè in caso contrario sarebbe morto di indigestione già dopo poche fermate, o comunque sarebbe ubriaco fradicio ...),
- risalire per il camino
- balzare sulla slitta
- dirigersi alla casa successiva.

Dando per scontato che queste 91.8 milioni di abitazioni siano distribuite in maniera omogenea sulla Terra (cosa che sappiamo non essere vera, ma che per amore di calcolo assumiamo come vera), stiamo parlando di uno spazio medio percorso tra due fermate di circa 1.248 km, e di un viaggio totale di 120 milioni di km.

Questo implica che la slitta di Babbo Natale si muove a circa 1040 km/sec, cioè a 3000 volte la velocità del suono (a titolo indicativo,



il più veloce veicolo costruito dall'uomo, la sonda spaziale Ulisse, viaggia alla misera velocità di 43,80 km/sec, mentre una renna normale può raggiungere al massimo 30 km/ora.

- 4) Il carico della slitta fornisce un altro aspetto interessante. Assunto che ogni ragazzo non ottenga nulla di più che un Lego medio (circa 900 grammi), la slitta dovrà trasportare 321300 tonnellate, senza contare Babbo Natale stesso (che è sempre descritto in sovrappeso).

Su terreno, una renna convenzionale può trainare 136 kg. Anche accettando l'ipotesi che le renne volanti (vedere punto 1) possano trainare un peso dieci volte superiore a quello di una renna normale, per spostare la slitta non basteranno otto renne, e neppure nove. Avremo bisogno di 214200 renne.

Questo incrementa il peso a 353400 tonnellate, senza contare la slitta!

Ancora, a titolo di comparazione, questo è quattro volte il peso della nave Queen Elizabeth.

- 5) Infine, le oltre 353000 tonnellate che viaggiano a 962 km/sec creano un enorme attrito con l'atmosfera, e questo provocherà il riscaldamento delle renne nella stessa misura di un'astronave al rientro nell'atmosfera.

Il paio di renne in testa assorbirà un'energia di 14.3 quintilioni di Joule al secondo: si volatilizzeranno praticamente all'istante, esponendo le renne alle loro spalle e creando un assordante bang supersonico nella loro scia.

L'intero gruppo di renne verrà vaporizzato in 4.26 millesimi di secondo.

Babbo Natale, contemporaneamente, sarà soggetto a forze centrifughe pari a 17500 volte quella di gravità.

Un Babbo Natale di 113 Kg, che sembrerebbe comicamente magro, sarebbe inchiodato al fondo della slitta da una forza di 1.957.420 kg.

Se ne conclude che, ammesso che **Babbo Natale sia mai esistito, se ha tentato di consegnare regali alla vigilia di Natale, ora è morto!**

La tecnologia al servizio dello studente

Con questo articolo intendiamo informare la popolazione scolastica di questo Istituto



dell'esistenza di un sito internet che va per la maggiore. Gli ideatori, dottori in scienze della comunicazione, tenuto conto dell'evoluzione dei programmi scolastici, dei mutamenti professionali degli insegnanti e del progredire dei sistemi di controllo di anticopiatura, offrono all'utenza la consulenza sulle più raffinate tecniche di copiatura. Questa iniziativa parte dalla consapevolezza che ormai lo studente moderno deve alleggerire la mente da studi ripetitivi e pesanti (demandando tali compiti alla stirpe in estinzione dei "secchioni") praticando uno studio che sia indipendente dalla capacità di memorizzare.

Il sito presenta varie sezioni:

1. **vocabolario:** tutto il lessico per la corrispondenza scritta e verbale fra copiatori
2. **storia:** l'evoluzione delle varie tecniche di copiatura attraverso i secoli (lo sapevate che i primi a fondare una tradizione di copiatori sono stati, nel Medioevo, i famosi monaci amanuensi?)
3. **manuale:** sviluppa ed approfondisce in modo adeguato tutti gli argomenti più importanti della copiatura di base, dei sistemi di trasmissione degli appunti ("bigliettini") e dei metodi più moderni di suggerimento, non previsti nei

programmi ministeriali di qualsiasi specializzazione o indirizzo di studi.

4. **Interactivity:** serie di prove simulate di copiatura con tutor interattivo.
5. **Lavori su misura:** introducendo i dati del prof (altezza, corporatura, taglio di capelli, età, sesso, regime dietetico, foto del coniuge) l'equipe di esperti del sito invia tramite e-mail una tecnica di copiatura personalizzata.



6. **Statistica:** introducendo le informazioni necessarie questa sezione fornisce il *coefficiente di riuscita R* (il valore molto attendibile della probabilità di riuscire a copiare senza essere scoperto dal prof.) del metodo di copiatura prescelto attraverso la formula:

$$R = K \times N_e / (N_p \times N_f)$$

dove:

N_e = Numero parole esatte

N_p = Numero parole scritte su un foglio

N_f = Numero fogli scritti

K = coefficiente di copiatura dipendente dalla materia in oggetto

Queste e tante altre notizie e curiosità scoprirete visitando il sito all'indirizzo www.cupia.it. Buona visione!

Alla scoperta del territorio:

Volturino

Cittadina molto graziosa, dall'aria salubre e dalle acque fresche, Volturino figura tra i più elevati comuni della Puglia, sorge infatti a 735



metri sul livello del mare e domina l'intera pianura del Tavoliere delle Puglie. Nel '200 il primitivo borgo apparteneva al territorio di Montecorvino; in passato sono state rinvenute nel suo territorio lapidi di età romana. Successivamente Volturino, benché fortificata, cadde per mano di Alfonso I di Aragona diventando, a seguire, feudo degli Orsino, dei Carafa, dei Caracciolo e dei Montalto.

È caratteristica la struttura della parte più antica del paese, con vicoli stretti e a volte senza uscita che, assieme agli "sporti" (per mezzo dei quali era agevole agli abitanti, in caso di attacco, passare da una casa all'altra), attestano la funzione difensiva del sito. Tra i suoi monumenti più significativi la Chiesa Parrocchiale, costruita sul luogo dov'era eretta una chiesa del '600 della quale sono rimasti, inseriti nel corpo attuale, l'architrave con gli Apostoli sulla porta orientale e un occhio in pietra sulla parete di ponente. Nel vicino borgo rurale di Serritella, appartenuto tra gli altri anche ai Cavalieri Templari, sorge la Chiesa di Santa Maria di Serritella, nata intorno al 1400 ma fortemente rimaneggiata e ridimensionata nel 1711. Interessanti sono anche la Fontana Vecchia, posta all'ingresso del paese e il Palazzo Baronale appartenente alla Famiglia Goduti.

Molte sono le usanze e le tradizioni che gli abitanti cercano di conservare e tramandare.

Ricordiamo ad esempio il carnevale che iniziava il 17 gennaio con "i foch d Sant'Anton" (fuochi di Sant'Antonio), accensione di un cumulo di paglia, fascine, legna, ecc... e terminava la domenica avanti le "ceneri". Ancora oggi tante persone di tutte le età si radunano intorno al fuoco per cantare, ballare e divertirsi. Nel periodo della quaresima alcune famiglie sospendevano a un filo sotteso da opposti

balconi o finestre la "quarantana" realizzata con abiti dismessi riempiti di paglia. Il suo nome per ricordare i 40 giorni della quaresima.

La prima domenica di Maggio si festeggia Maria SS. della Serritella Patrona di Volturino: la festa è tutta campestre e costituisce il rilievo più solenne del folclore paesano. Nella mattinata la Vergine, preceduta dal Simulacro dell'Arcangelo Michele a dagli altri carri, lascia la Sua Cappella Rurale del Borgo Medioevale di Serritella e si avvia trionfalmente verso il paese. Oggi i carri allegorici di magnifica creatività hanno sostituito "la Cavallereccia" (cavalli bardati a festa con nastri dagli svariati colori) e "la Cavalcata degli Angioli" (lunga sfilata di giumente con prole, mucche, muli, buoi, ecc.. recanti sul dorso bimbi vestiti da angeli, santi, ecc...) ma sono ugualmente belli, degni di tutta l'ammirazione e certamente commoventi. La manifestazione più suggestiva è quella del "Presepe Vivente". Oltre 150 i personaggi, di tutte le età, e molti animali affollano gli ambienti (25 nella scorsa edizione) ricavati nei bassi ancora intatti nei quali si possono ammirare le attività lavorative nonchè la realtà socio-culturale dell'epoca in cui Cristo è nato. Con le due rappresentazioni, tra Natale e l'Epifania, il versante orientale del centro storico si trasforma in un paesaggio fiabesco in cui la mente si immerge in un passato molto remoto rivivendo emozioni dell'anno zero. I visitatori vengono incanalati in un percorso prestabilito scelto accuratamente tra le dieci "rue"(stradine impervie) a tratti coperte da archi, a tratti piene di scalinate esterne, spesso sconnesse. Le lampade fioche, le torce al vento, il riecheggiare dei canti natalizi, gli odori delle frittelle e quelli accattivanti del casaro, il tintinnare del martello del fabbro sull'incudine, il vociare degli ambienti familiari, i bravi artigiani che lavorano il legno, paglia, vimini, salici, corde, il falegname che realizza tinozze per il latte, quasi costringono a dimenticare l'oggi per un tuffo, tra rumori, sapori ed odori, in quel passato che non potrà mai essere dimenticato. Purtroppo da informazioni ricevute dalla Pro-Loce, prima della stampa del nostro giornale, sembra che quest'anno la manifestazione non possa svolgersi per intervenuti motivi organizzativi. Peccato!

Mestieri di una volta:

Il carbonaio

In questa pagina intendiamo portare avanti una rubrica nella quale, numero dopo numero, proporremo all'attenzione di tutti, i mestieri ormai scomparsi o dimenticati. Nelle nostre ricerche siamo rimasti alquanto colpiti dal volume "Come eravamo" di Michele Ceddia. In esso l'autore, con grande minuzia di particolari, descrive i mestieri ormai scomparsi a San Marco in Lamis. Nel suo modo di raccontare si evidenzia un ricordo del passato privo di melanconie o nostalgie ma vi è la coscienza che se è vero che nel presente c'è del buono altrettanto di buono vi era un tempo. Esso ci descrive così il lavoro del carbonaio. Fino a pochi anni addietro, si consumava molto carbone per il riscaldamento domestico, e nei nostri boschi se ne produceva a tonnellate. I boscaioli tagliavano gli alberi che venivano fatti a pezzi di almeno un metro e venti di lunghezza per poterli sistemare bene nella costruzione della "carbonaia". Per comporre una "carbonaia" occorre una quantità considerevole di legna, comunque non inferiore ai trecento quintali (bisogna tenere presente che solo un quinto del peso della legna si trasforma in carbone). Il diametro generalmente era di quattro o cinque metri per un'altezza di due-tre metri. Si cominciava mettendo i tronchi in piedi, obliqui verso l'interno, a forma di gabbia, e si girava attorno, accatastando legna su legna fino a raggiungere la grandezza base. Dopo di che si



ricominciava di sopra a costruire il secondo piano. Al centro, dalla base all'apice, si lasciava un grosso buco per l'accensione del fuoco. Il tutto veniva ricoperto da una "camicia" di stoppie o erbacce secche e da uno strato di terra che variava dai quaranta ai cinquanta centimetri in modo che la legna rimanesse imprigionata in una corazza di terra e il calore compresso la bruciasse senza sbriciolarla. La

legna "cotta" rimaneva in piedi, intatta, e, alla fine, dovevano essere i carbonai stessi a fare in pezzi tutto quanto. Lungo tutta la struttura, all'altezza di trenta centimetri circa, si praticano dei fori ogni metro per far sì che quando il fuoco bruciava l'aria avesse la possibilità di giocare dentro. Ecco, questa era la preparazione della carbonaia. Non rimaneva, poi, che dare fuoco. Ciò avveniva in un modo molto semplice: si accendeva un grosso fuoco al fine di produrre della brace, la quale veniva raccolta e buttata dentro attraverso il buco lasciato di proposito durante la costruzione. Il fuoco doveva bruciare ininterrottamente per la durata di dodici, tredici giorni, dopo di che la legna era "cotta": era diventata carbone. Tuttavia non sempre, come in ogni cosa, tutto filava per il verso giusto. Il vento, la pioggia ed altri fenomeni atmosferici potevano provocare danni irreparabili se non si stava con gli occhi ben aperti a tenere continuamente tutto sotto controllo. A volte, per il gioco delle correnti d'aria, poteva accadere che in un lato qualsiasi la legna bruciasse più velocemente e provocasse l'apertura di una falla. Questa andava riparata immediatamente con dei pezzi di legna corti tali da potersi sistemare con facilità e prontezza.

Quando il carbonaio sentiva che la cottura era arrivata al punto giusto si predisponeva a spegnerla e iniziava con l'operazione del "disarmo". Cominciava a tirar via la terra con un rastrello, polverizzandola sul posto; quindi era la volta della "camicia" che veniva tirata via per iniziare l'opera di spegnimento. I tronchi d'albero carbonizzati non dovevano essere spenti con l'acqua come facilmente si sarebbe portati a credere, ma era la stessa terra tolta a farlo. In seguito, la terra veniva separata dal carbone che si raccoglieva e metteva nei sacchi. La rimanenza del carbone, la *vruscita*, si lasciava sul terreno e veniva venduta ad un prezzo molto inferiore essendo materiale di poca consistenza. Oggi di carbone se ne produce ancora, ma kerosene, gas, elettricità ed altro lo stanno gradatamente soppiantando. Del resto il mestiere del carbonaio è duro, faticoso e soggetto a malattie bronco-polmonari a causa della persistente esposizione alle avversità del tempo e alla polvere di carbone.

Alla scoperta del territorio:

Gargano gastronomico

Promontorio montuoso bagnato dal mare, il Gargano offre una grande varietà di paesaggi, di ambienti e di biotipi, sia naturali sia selezionati dall'uomo. Ricco e interessante è il patrimonio zootecnico, anche se le razze più tipiche (la bovina Podolica, la capra Garganica, per non parlare della pecora Gentile di Puglia) sono numericamente in declino. Dal latte si ricavano ottimi formaggi (Caciocavallo Podolico, Mozzarella di Bufala), mentre tra le carni conservate va ricordata la Muscishca o Mischiska, di pecora o di capra, salata e aromatizzata.

Nei laghi costieri di Lesina e di Varano è tradizionale l'allevamento dell'anguilla, attività che ha avuto nuovo impulso con la costituzione di una società di gestione delle cooperative di pescatori, a prevalente capitale pubblico.

Nell'Ottocento la riviera garganica era uno dei principali luoghi di esportazione di agrumi, di cui si coltivavano varietà esclusive: il melangelo dolce, l'arancia Bionda e la Duretta del Gargano, il limone Femminello del Gargano. Dopo una lunga crisi la produzione è ripresa, per iniziativa di un Presidio Slow Food.

Nel Gargano come in tutta la Puglia, la coltura legnosa prevalente è quella dell'olivo. Le olive della varietà Ogliarola Garganica sono la componente principale (almeno il 70%) di uno degli extravergine in cui si articola la Dop dell'olio Dauno, che può avvalersi della menzione geografica Gargano. La Fava di Carpino, prodotto di punta, insieme all'olio, del centro garganico, si distingue per la cucinabilità e l'alto contenuto proteico.

In questo paradiso della biodiversità mediterranea non può mancare la vite, anche se la vitivinicoltura garganica è ormai ridotta a testimonianza o poco più. Fino al 1950, invece, alcuni di questi vitigni rappresentavano un'importante risorsa economica: il più pregiato dei vini del Gargano era il Moscato, regolarmente servito alla tavola dei Borboni.

Altri vitigni sono citati in letteratura per i cosiddetti "vini di Vico" (a bacca rossa il macchiatello, il vino d'Anell, il vin d'Mastrocianni, il pampanone; a bacca bianca il

nardobello), altri ancora per i "vini di Monte Sant'Angelo" (il rosso nereto, uno dei più antichi, sicuramente autoctoni). Meritano infine una citazione le specialità dell'arte bianca: a Monte Sant'Angelo si sfornano una delle tante varianti dei celebri pani pugliesi e le ostie piene, delizia di origine conventuale che si affianca ai taralli, ai peperati, alle cartellate, ai mostaccioli e ad altri tipici dolci.

In questo nostro percorso gastronomico ci



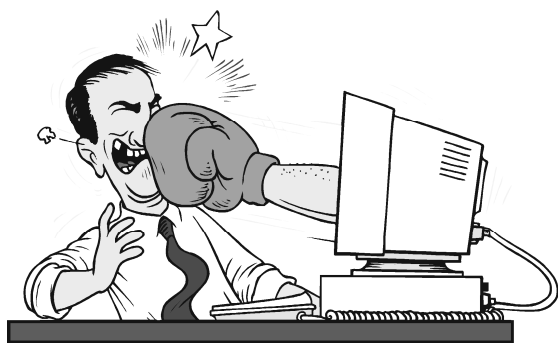
soffermiamo sulle ostie ripiene, i peperati e le farrate. La leggenda vuole che le ostie chjéne siano nate, attorno al 1600, nel monastero delle Clarisse di Monte Sant'Angelo, dove sorge il celebre santuario dedicato all'arcangelo Michele. L'origine conventuale di questi dolcetti sembra confermata dal fatto che gli involucri sono preparati con gli stessi ingredienti e lo stesso tipo di cottura usati per le ostie della Comunione; inoltre la superficie è talvolta decorata con immagini sacre. Le cialde ovoidali (diametro 7, 8 centimetri, lunghezza 16, 18 centimetri) sono farcite con miele, mandorle tostate, cannella, zucchero e pressate a due a due con tavolette di marmo o legno. I peperati o prupate sono grossi taralli che era tradizione distribuire durante le feste di nozze: sono fatti con farina di frumento tipo 0, zucchero, miele, vin cotto, strutto, cannella, chiodi di garofano, scorza di limone e di arancia. Legate alle festività invernali sono invece le cartellate o cartellate, nastri di sfoglia pizzicati con le dita e fritti, ricoperti di miele o vin cotto e cosparsi di zucchero a velo.

Le farrate si preparano, in casa e nelle panetterie dei paesi, dall'autunno inoltrato alla fine dell'inverno, unendo alla pasta base ricotta, chicchi di grano, pepe e cannella, spennellando la superficie con tuorlo d'uovo e cuocendo i dolci nel forno.

Pagine della riCREATIVITA'

DELIRI TECNOLOGICI !

- Credi che la clonazione cellulare sia un metodo facile per avere due telefonini/telefonini.
- Non guardi più dalla finestra appena sveglio, perché temi sia pay-per-view.



- Quando scrivi di pugno cerchi "salvare ogni tanto", ma non trovi il comando.
- Non scendi dall'auto fino a quando non compare la scritta GAME OVER.
- In ascensore dopo aver premuto il pulsante del piano, cerchi il tasto "Invio".
- Credi che l'hard disk sia un astronave dove si proiettano film porno.
- Fai vaccinare ogni inverno il tuo computer contro i virus.
- Pensi che le seppie, oltre che a getto

d'inchiostro, esistano in versione laser.

- Sei convinto che Scanner sia il titolo di un film dell'orrore anni Settanta.
- Credi che per impostare la chiamata a vibrazione del tuo telefonino sia necessario inoltrare richiesta ad un 166 erotico.
- Pensi che il CD-ROM contenga unicamente musiche tzigane.
- Cerchi il tasto "Esc" sulla pulsantiera dell'ascensore per far aprire le porte.
- L'ultima volta che ti hanno chiesto come si fanno i bambini, hai risposto "si scaricano da internet".
- Quando ti si imballa il computer infrangi tutti e dieci i comandamenti in un colpo.
- Mentre pensi le tue pupille diventano due piccole clessidre che ruotano.
- Perdi di vista gli amici che non hanno un indirizzo di posta elettronica.
- L'ultimo libro che hai letto è stato quello delle istruzioni per l'uso del modem.
- Credi che lo schermo al plasma contenga sangue.
- Pensi che l'accesso remoto, risalga a molto tempo fa.

SONO DOMANDE DA PORSI?

- Perché "separato" si scrive separato?
- Perché
- In caso di guerra bombe cassette video?
- Qual è il sinonimo di
- Perché non c'è un
- Se niente si incolla al alla padella?
- Perché le ballerine sarebbe più semplice scritturare ballerine più alte?
- Voglio comprare un boomerang nuovo. Come faccio a sbarazzarmi di quello vecchio?
- In un'automobile in moto, l'aria all'interno dei pneumatici gira anch'essa?



- scrive tutto insieme quando "tutto insieme" si
- "abbreviazione" è una parola così lunga ?
- nucleare, l'elettromagnetismo prodotto dalle termonucleari potrebbe rovinare le mie
- sinonimo?
- alimento per gatti al gusto di topo?
- Teflon, come si è riusciti ad incollare questo
- danzano sempre sulla punta dei piedi? Non

Più memoria con l'olio di oliva



L'olio d'oliva fa bene alla memoria perché ne lubrifica i meccanismi. E' quanto emerge da uno studio italiano pubblicato sul giornale scientifico *Neurology*. Secondo il dottor Antonio Capurso dell'Università di Bari, infatti, "sembra che il processo di invecchiamento richieda maggiore quantità di acidi grassi non saturi, per cui una dieta a base di oli vegetali e di olio extravergine di oliva proteggerebbe dal declino mentale legato all'avanzare degli anni". Per la ricerca sono state esaminate 300 persone tra 65 e 84 anni senza disturbi che comportassero un declino delle capacità di apprendimento.

Attenti a dire bugie!



Il celebre naso di Pinocchio sarebbe una realtà: secondo due scienziati americani, infatti, quando si dice una bugia il naso si allunga perché il tessuto nasale si dilata a causa di un maggiore afflusso sanguigno, a differenza di quello che accade al famoso burattino di Collodi, però il fenomeno è impercettibile ad occhio nudo, ma i bugiardi si fanno scoprire comunque perché, in genere, quando mentiscono, si toccano il naso più volte.

Vivere insieme agli altri fa bene

Secondo uno studio, effettuato dall'Università della California (Usa), chi viene escluso dagli altri soffre come se ricevesse un pugno. Non si tratta di un dolore dell'anima, dunque, ma è un vero e proprio disturbo fisico. Gli studiosi americani, infatti, hanno dimostrato che il sentirsi esclusi attiva la stessa zona del cervello (la corteccia cingolata anteriore) che entra in gioco quando si prova un improvviso dolore fisico. Essere accettati dagli altri, quindi, viene vissuto dal nostro corpo come un vero bisogno. Ciò dimostra che gli esseri umani hanno bisogno di vivere in gruppo per star bene.

Rebus (frase: 7, 5)



CRUCIVERBA

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11						12		13	
14				15			16		
17				18					
19			20			21			22
23		24		25		26		27	
28		29					30		
	31				32	33			
34	35		36		37				
38								39	

Orizzontali:

- 1) "Ingegnosamente" insegna Topografia 7) Nome di donna.
- 11) Si dice dei rettili che si trovano in stato di letargo invernale 13) Tre romano 14) Lo fa chi...acconsente 15) E' di "di ritto" un professore 17) Poco alcalino! 18) Prefisso per... eccessivo 19) Un breve giorno 21) Ciascuno 23) Una mente matematica dell'Agrario 27) Nobil Donna 29) Diminutivo di Isabella 30) Vi si trovano animali in cattività 31) La passione del nostro Basile 32) La tv pubblica 34) Sigla di Trapani 36) Per due mesi ha arbitrato troppe partite e non di calcio 38) Le partorisce la mente! 39) Sigla di Torino.

Verticali:

- 1) La Santa... da Cascia 2) La nostra Teresa è un'insegnante del tutto speciale 3) Il DSGA 4) Andare in latino 5) Non No minato 6) La cerca l'assetato nel deserto 7) Misero, meschino 8) Poco... lirico 9) E' una prof. "italiana" 10) Istitutore di una volta 12) Dispregiativamente...bassi 16) Eccezionalmente coraggioso 20) Afflitti, malinconici 22) A dato, adeguato 24) Il religioso Matteo, collaboratore del Preside 25) Stato asiatico 26) Costoso 28) "Stonica"professoressa dell'Agrario 30) Fratelli della madre 33) Lo si dice per fermarsi 35) Sigla di Padova 37) Sigla di Pisa