

Anno IV - Numero 1 - Maggio 2006

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

*& per finire in bellezza ...*


**CASA DELLO STUDENTE**  
 Istituto Tecnico Agrario Statale "M. Di Sangro"  
 San Severo (Fg)

*Sala delle Attività Ricreative della Casa dello Studente*  
**Manifestazione di fine Anno Scolastico**  
**Terzo pomeriggio Musicale**  
*Venerdì 26 maggio ore 17.00*

*Si esibiranno:*

- il convittore Primiano Mattei (sassofono)*
- il convittore Generoso Rignanese (chitarra)*
- il convittore Antonio Triggiani (flicorno tenore)*

*nel corso della manifestazione si procederà alla:*

- *proclamazione de "Il Convittore dell'anno"*
- *consegna di attestati di merito*
- *premiazione dei vincitori dei tornei*
- *distribuzione ai presenti del numero di maggio del giornale "Il Mosaico"*

**Sommario:** *Come in una favola, nel mese di maggio, la natura... - Sette modi per svuotarci il portafoglio - La Scuola... vista da noi - Natura amica: Un "rosso" molto salutare - I mestieri di una volta: Il calderaio e l'arrotino - Alla scoperta del territorio: Carpino - Notiziario - Test "Che tipo sei?" - La vera storia di Cappuccetto rosso.*

## *Come in una favola, nel mese di maggio, la natura ...*



.....risplende nel massimo della vitalità, nello sforzo estremo per assicurare il futuro di ogni specie. Partendo dalle pendici del Gargano, come in un immaginario viaggio, osserviamo la natura che ci circonda.

Nelle placide acque del Lago Salso tra i fiori gialli degli iris d'acqua grosse carpe depongono le uova, prontamente fecondate dai maschi nelle acque basse dove si accalcano le rane verdi in accoppiamento.



Gli svassi maggiori (uccelli di palude appartenenti ai Colombiformi) e le folaghe (uccelli di palude appartenenti ai Ralliformi)

vagano in cerca di cibo seguiti dai propri piccoli, mentre nei folti canneti risuona il canto fragoroso del cannareccione (grosso passeriforme di colore bruno-rossastro uniforme nelle parti superiori e bianco-crema nelle parti inferiori).

Le gallinelle d'acqua iniziano già una nuova deposizione nei numerosi nidi ancorati alla base delle canne. Si possono osservare i voli sincronizzati delle rare coppie delle morette tabaccate, lucenti nelle loro livree primaverili.

Lungo gli argini in fondo ai cunicoli scavati dal martin pescatore nascono i piccoli di questo variopinto uccello, così come nascono i piccoli delle garzette nella garzaia del Lago Salso.

Le uova del pendolino stanno per schiudersi nel soffice e caratteristico nido appeso ad un ramo di una tamerice, che ormai sfiorita affida al vento i suoi piccoli semi.

Anche i rettili si accoppiano. Le testuggini palustri si inseguono nelle fantine della duna di Lesina (bosco isola) e i neri e lucenti biacchi (rettili non velenosi di colore giallo verdastro) si aggrovigliano per accoppiarsi. I ramarri maschi risplendono nella loro livrea verde brillante dalla gola blu e i gechi depongono le loro due uova nelle fessure delle rocce e delle costruzioni.



Nelle steppe del Parco fiorisce l'asfodelo giallo e numerosi insetti diventano preda dei falchi cuculi, dei gruccioni (uccelli con lungo becco curvo e piumaggio a colori vivaci), delle ghiandaie marine (uccelletti passeriformi con ciuffo erettile sul capo) e delle upupe; a sera in queste zone mentre si acquietano i canti di calandre, calandrelle e cappellacce risuona l'angoscioso verso dell'occhione cui fa eco la chiassosa civetta.

Sulle rupi dei valloni fiorisce la splendida valeriana rossa mentre avvengono i primi voli dei giovani falchi lanari.

Le inestricabili macchie di paliuro spinacristi (arbusti con fiori piccoli e giallicci della specie di origine balcanica, presente solo nel Parco del Gargano ed in poche altre zone italiane) fioriscono insieme ai biancospini che ospitano i nidi di occhiocotti (passeriformi con occhi circondati da un anello rosso vivo), capinere e



sterpazzole (passeriformi di colore grigio-brunastro).

Nelle valli del Gargano risuona il canto di uno dei più noti, ma anche meno conosciuti, uccelli migratori che viene a riprodursi nel Parco: si tratta del cuculo che in questo periodo depone le sue uova.

La particolarità sta nel fatto che non costruisce alcun nido ma, approfittando della breve assenza dei genitori, si avvicina ad un nido ove siano già state deposte le uova e ne sostituisce una con un suo uovo e quindi si allontana per sempre.

Depositata, così, ciascun uovo in altrettanti nidi di passeriformi, spesso anche molto più piccoli di lui, con il risultato che, una volta schiuso l'uovo, il "piccolo" nato supererà presto le dimensioni dei genitori adottivi che continueranno imperterriti a nutrirlo, mentre gli altri nidiacei



verranno espulsi dal nido.

Salendo di quota nelle cerrete e nelle faggete i ricci si accoppiano mentre nascono i piccoli della talpa e del topo quercino. Mentre di notte, il verso degli allocchi accompagna le scorribande delle giovani faine, il cui gioco è l'allenamento per la vita futura.

All'ombra dei macchioni più folti di agrifoglio, che in questo periodo fiorisce, nascono i piccoli caprioli, nei buchi degli alberi i picchi allevano i propri piccoli e nel sottobosco fiorisce il piccolo fiore della fragola.

Nei pascoli alti come quelli di Monte Calvo fruttificano i prataioli, funghi bianchi presi d'assalto da moscerini che depongono le uova al loro interno, le allodole maschio cantano alte nel cielo mentre le femmine covano le loro uova in un nido invisibile nascosto nell'erba.

Infine, verso sera, fra lo scampanellio delle mucche podoliche accompagnate dai rosei vitellini le lepri italiane riuniscono i propri piccoli per allattarli.

## SETTE MODI PER SVUOTARCI IL PORTAFOGLIO

Cos'è che ci induce ad acquistare cose alle quali in realtà non siamo interessati o a spendere più del dovuto?

Per dare una risposta a queste domande, Robert Cialdini, un docente di psicologia dell'università statale dell'Arizona, ha passato 15 anni a travestirsi da agente immobiliare, pubblicitario, venditore e commerciante.

Il risultato delle sue ricerche? L'individuazione di sette modi per svuotarci il portafoglio.

Il primo, è il così detto *principio del contrasto*. Esso consiste nel mostrare prima un prodotto molto costoso, e solo in seguito quello più economico, che nonostante abbia anch'egli un prezzo molto elevato, ci sembrerà comunque conveniente e che quindi compreremo senza indugiare.

Il secondo è il *concetto di reciprocità*, ovvero, se il consumatore offre al cliente un campione gratuito di un prodotto, nel cliente scatta un meccanismo, derivato dall'educazione, imposta sin da bambini, per il quale risulta difficile poi uscire dal negozio senza comprare niente e quindi senza ricambiare il favore, in quanto il cliente si sente debitore verso il commerciante.

Il terzo è il *principio di impegno e coerenza*. Spesso le ditte produttrici di giocattoli cominciano a pubblicizzare i loro prodotti prima delle feste, in modo tale che i bambini li vedano e se li facciano promettere dai genitori; nel periodo degli acquisti però, queste riforniscono i negozi in maniera insufficiente, in modo che i genitori siano costretti a trovare un regalo alternativo per i propri figli. Passato il periodo delle feste però, le pubblicità ricominciano a farsi vedere, e i bambini costringono i genitori a comprargli il regalo promesso. Questa è la tattica che viene principalmente utilizzata per evitare di registrare crolli delle vendite nei mesi successivi alle feste.



Il quarto metodo è quello della così detta "*condanna sociale*", ed è quello più utilizzato per le pubblicità e si basa sull'imitazione di persone "uguali a noi". Per esempio, se una casalinga vede la pubblicità di due prodotti alla televisione, sicuramente sceglierà di comprare il prodotto nella quale pubblicità si vede una casalinga, in quanto si sente simile a lei e tenderà ad imitarla nell'uso di un dato prodotto. Il quinto metodo per convincere un consumatore a comprare è quello della *bellezza e della simpatia*. Se per esempio una nostra amica organizza un banchetto di beneficenza, ci risulterà difficile non comprare niente, anche se in realtà nessuno degli articoli attira realmente la nostra attenzione. Lo stesso vale per la bellezza, è stato dimostrato scientificamente che la maggior parte degli uomini tendono, per esempio, a comprare auto pubblicizzate da seducenti ragazze che non auto pubblicizzate da uomini, nonostante il dislivello di qualità a parità di prezzo.

Il sesto è quello dell'*autorità*, e anche questo mette in gioco l'educazione ricevuta dai genitori. Fin da piccoli i genitori ci insegnano che obbedire alle autorità è giusto, disobbedire è sbagliato, quindi se in una pubblicità di un dentifricio vediamo per esempio un attore travestito da dentista, sicuramente crederemo di più all'efficacia di quel prodotto piuttosto che ad uno pubblicizzato da una persona comune.

Il settimo e ultimo metodo è quello della *scarsità*. Un esempio tipico di questo sono i saldi; quando questi iniziano tutti sanno che hanno un periodo limitato, e che la merce a disposizione è poca e di facile esaurimento, così si crea un corri corri generale alla ricerca dell'affare, che però la maggior parte delle volte porta all'acquisto di cose inutili comprate solo per il basso prezzo.

Bene, adesso siete in grado anche voi di difendervi, da commercianti e tecnici pubblicitari, e attenti a non farvi svuotare il portafoglio!

Piero Casasanta

## La scuola . . . . . vista da noi!

Siamo ad aprile e già dall'inizio del secondo quadrimestre si contano quanti giorni mancano alla fine della scuola: lo hanno già fatto i nostri genitori o siamo noi esseri eccezionalmente scioperati?

Come dicono i conduttori di una nota trasmissione televisiva: siamo ragaaazzii!

Sì siamo ragazzi, ragazzi cresciuti, per lo più, con il mito del viaggiare, del muoversi e del divertirsi; e la scuola sembra essere il contrario



di tutto questo: il banco è uno strumento di contenzione, un luogo di immobilità forzata d'altri tempi, quando il professore poteva ancora permettersi di prendere a bacchettate gli studenti indisciplinati. La scuola ancora oggi comunica il suo sapere attraverso i libri, ma nell'era dei computer e dei video tutto ci appare come un assurdo anacronismo.

Ecco alcune veloci considerazioni, tra il serio e il divertito, sfuggite ad alcuni di noi.

P. lamenta l'astrattezza delle nozioni scolastiche, che non servono nel mondo del lavoro.

G. si rivela infastidito dal fatto che la scuola non sappia rinnovarsi, che sia sempre in ritardo sui tempi e che non sia mai coinvolgente.

M. aggiunge sconsolato che la scuola pretende di esercitare un ruolo importante nella vita di un giovane, ma spesso ne ignora i problemi e non ne capisce la psicologia.

S. fa notare come nella scuola italiana gli alunni non sono protagonisti, ma semplice materia prima da plasmare a piacimento dei docenti;

insomma, il loro ruolo è sempre passivo e mai attivo, se si adeguano prendono dieci in condotta e se non si adeguano prendono otto o addirittura sette.

Antonio vive la scuola come un'esperienza noiosa. Non è un caso isolato, il suo: non è difficile capire che la noia è il "male oscuro" degli adolescenti, eppure professori e presidi sembrano ignorare questa semplice verità.

Concludiamo con G. che chiede clemenza e comprensione ad un fantomatico professore: "mi ascolti una buona volta, prof, in classe io non dormo. Certo un pò mi distraigo, è vero, come tutti, ma io non dormo: osservo, divago, esercito la mente, tengo vivo il fuoco del pensiero (prima che si incenerisca o, peggio, si spenga sotto il diluvio di parole di tante dotte lezioni). No, non dormo. Ma, purtroppo, gli insegnanti sembrano essere specialisti in monologhi. Alcuni poi sembra proprio che abbiano bisogno di un uditorio acconsenziente, di venti bravi ragazzi che come meccaniche marionette continuino a fare sì, sì con la testa: stare zitti e annotare e glorificare le alate parole! Suvvia, prof, non se la prenda. Non parlo di insegnanti cattivi, parlo di professori che pensano di far bene il proprio mestiere, che lo fanno con convinzione, e magari ce la mettono tutta. Non sto dicendo cose straordinarie, no, io parlo di cose normali: ed è normale (se lo ricorda?) che un ragazzo della mia età possa a volte distrarsi, abbia voglia di seguire il filo dei suoi pensieri, di osservare il mondo, se stesso, gli altri, senta il bisogno di confrontarsi. È così che si cresce. È così che s'imparano cose nuove. Dunque, quando mi vede così, non le chiedo troppo se le chiedo di non strillarmi nelle orecchie e di essere più comprensivo? Non le chiedo mica di fare eterna ricreazione o di andare, magari ora che è primavera, a sbracarmi sotto un melo. L'idea non sarebbe male: d'altra parte non fu così che Newton scoprì le leggi di gravità? Non me ne voglia, la saluto confidando nella sua ironia."

P. S.

Avviso per i prof: non chiedetevi chi è il collega in oggetto, piuttosto se questa letterina non potrebbe essere spedita a voi.

## Un "rosso" molto salutare

Forse non tutti sanno che il **pomodoro**, uno dei protagonisti della cucina made in Italy, l'ortaggio più consumato al mondo, è stato oggetto, alcuni mesi fa, di un convegno internazionale, il Tomato Conference. Oltre a fare il punto sulle prospettive e sulla realtà del cosiddetto "oro rosso" si è voluto presentare i risultati dei più recenti studi nutrizionali che sottolineano le proprietà antiossidanti e antitumorali di questo vegetale.

Il suo identikit nutrizionale è quello di un alimento naturalmente e intrinsecamente moderno: ricco di acqua, povero in calorie, con un buon mix di minerali e oligoelementi, e dotato di tutte le vitamine idrosolubili.

Il suo "ingrediente" fondamentale è l'acqua (94%). Ciò lo rende dissetante, rinfrescante e diuretico: perfetto, quindi, per l'estate e dopo lo sport. Le proteine non superano l'1% e i grassi sono fermi allo 0,2%. Un altro 2,8% è costituito dai carboidrati, rappresentati perlopiù da fruttosio e glucosio. Il rapporto tra elevato contenuto di acqua e basso tenore di zuccheri fa sì che il pomodoro apporti poca energia, ma di pronto utilizzo.

Nella componente acquosa del pomodoro sono disciolti decine di **sali minerali** e di **oligoelementi**. Predominante è il potassio che aiuta l'organismo a ritrovare l'equilibrio idrico e quindi combatte la ritenzione dei liquidi e l'ipertensione. Ma sono ben rappresentati anche il calcio, fondamentale per la salute di ossa e denti, e il fosforo che aiuta a sentirsi tonici e in forma, perché è una componente essenziale di molti processi enzimatici e riveste un ruolo fondamentale nella contrazione muscolare. Lo zolfo svolge una sensibile azione disintossicante. In piccole quantità sono presenti anche ferro, imprescindibile nella lotta all'anemia, lo zinco e il selenio che favoriscono la riparazione delle cellule e, per questo,

aiutano a combattere i segni dell'invecchiamento cutaneo.

Nella polpa, invece, si trovano gli **acidi organici**, soprattutto acido citrico e acido malico, che ne determinano il suo sapore caratteristico. Essi facilitano la digestione (soprattutto dei cibi che contengono fecole e amidi, come pasta, riso e patate), aiutano ad eliminare l'eccesso di proteine che può essere provocata da

un'alimentazione troppo ricca di carni, aumentano la salivazione, stimolano l'appetito e rigenerano i tessuti.

Per quanto riguarda le **vitamine** esso è un'ottima fonte di vitamina C (25 mg). Basta un bel pomodoro per coprire il 40% degli 80 mg che un adulto dovrebbe assumere ogni giorno di questa vitamina, che facilita l'assorbimento del ferro e contribuisce alla produzione dell'emoglobina e dei globuli rossi nel midollo osseo.

Comunque sono i **cartenoidi**, le sostanze che donano il caratteristico colore rosso al pomodoro, che questo vegetale è così prezioso sul piano

nutrizionale. I due principali carotenoidi del pomodoro sono il licopene e il betacarotene.

Basta un pomodoro da 100 g per coprire il 15% della quantità di betacarotene che andrebbe assunta ogni giorno. Il record va ai pomodori secchi che sono, in assoluto, l'alimento più ricco, con ben 2.029 microgrammi di betacarotene per ogni 100 gr.

Il **betacarotene**, che viene trasformato dal corpo umano in vitamina A, ha molteplici effetti: coopera nel trattamento di molti disturbi visivi, promuove la crescita delle ossa, lo sviluppo dentale, la riproduzione. Aiuta a stare in forma e mantiene sana la pelle, i capelli, le mucose delle membrane. Le ricerche suggeriscono che apporti più elevati di betacarotene potrebbero giovare al sistema immunitario e ridurre i danni della pelle causati dall'esposizione ai raggi solari. A differenza della vitamina A, il betacarotene non diventa



tossico, anche se consumato in grandi quantità. Anzi, gli scienziati hanno osservato che più è presente nei tessuti, meno si corre il rischio di sviluppare un problema cardiovascolare.

La caratteristica che rende interessante il **licopene** è la sua capacità di proteggere le cellule e i tessuti dall'azione nociva dei radicali liberi, che sono responsabili dei processi d'invecchiamento e di molte patologie tumorali.



Un'indagine epidemiologica, pubblicata sulla rivista scientifica *International Journal of Cancer*, ha rilevato che inserire abitualmente nella dieta settimanale un piatto a base di pomodoro, come la [pasta](#) o la pizza, riduce in maniera considerevole il rischio di tumore dell'apparato digerente. Una seconda ricerca, condotta dalla Harvard Medical School, su 48.000 uomini ha rilevato che coloro che consumano alimenti a base di pomodoro più di due volte alla settimana, vedono ridursi del 34% il rischio di cancro alla prostata rispetto a coloro che non ne consumano affatto.

Gli studi sul licopene sono, di anno in anno, sempre più numerosi: una recente scoperta è il ruolo del licopene sulla salute del cuore e delle arterie. Si è notato, infatti, che introdurre maggiori quantità di licopene riduce del 50% il rischio di attacco cardiaco, in quanto il licopene limita l'ossidazione del colesterolo Ldl (quello cattivo), responsabile della formazione di placche aterosclerotiche sulle pareti delle vene. Con la cottura, l'assorbimento del [licopene](#) per l'organismo umano diventa più semplice: uno studio, pubblicato sulla rivista scientifica *Journal of agriculture and food chemistry*, ha dimostrato che il calore rompe la parete cellulare dell'ortaggio concentrando questa sostanza e modificandone la forma chimica, che diventa più facile da assorbire per l'uomo.

Che il pomodoro venga utilizzato per condire la pasta oppure consumato crudo in insalata va sempre accompagnato con un po' di olio extravergine di oliva o un bicchiere di vino rosso che aumentano l'assimilazione da parte dell'organismo delle vitamine liposolubili. Infatti l'aggiunta di flavonoidi (sostanze contenute nell'olio d'oliva e nel vino rosso) potenzia l'attività anti-ossidante del [licopene](#).

Ma non finisce qui! Pochi sanno che le aziende di cosmesi usano la polpa del pomodoro come ingrediente di maschere tonificanti, nutrienti e rassodanti per la pelle. È un aspetto forse meno conosciuto del pomodoro, ma sicuramente non meno interessante. E tutto da provare di persona, anche perché le ricette "fai-da-te" di cosmesi naturale a base di pomodoro sono numerose. Per combattere la tendenza ai brufoli basta massaggiare regolarmente il viso, una o due volte al giorno, con una fettina, ben lavata, di pomodoro. Per ammorbidire e nutrire le pelli aride occorre mescolare succo di pomodoro con un'uguale quantità del frullato ottenuto miscelando olio d'oliva, radice e foglie di malva. Se la pelle è grassa trae giovamento dalle applicazioni di compresse imbevute di succo di pomodoro e olio d'oliva, a cui va aggiunto un po' di succo di limone. Sempre la coppia vincente succo di pomodoro/olio d'oliva, ben emulsionati, si rivela efficace per lenire la pelle irritata da un'eccessiva esposizione al sole; oltre a un effetto emolliente, l'abbronzatura durerà più a lungo.

Per le piccole scottature domestiche il pomodoro pelato è un eccellente rimedio: basta appoggiarne una fettina, ben lavata, sulla parte ustionata. Anche le mani possono diventare più belle grazie al pomodoro. Strofinandone una metà, come se si trattasse di una saponetta, lasciando poi asciugare le mani all'aria e infine sciacquandole con acqua tiepida, si ottiene una pelle più chiara, pulita e morbida.

Del pomodoro sono utili anche le foglie: schiacciate, aiutano ad alleviare il bruciore causato dalle punture d'insetto, mentre metterne una manciata in alcuni recipienti, da distribuire nelle varie stanze di casa, tengono lontane le zanzare.

Come detergente si tenga presente che per pulire l'ottone macchiato dal verderame, basta strofinarlo con la polpa di un pomodoro maturo, poi sciacquarlo e lucidarlo con un panno di lana.

Forse sembrerà eccessivo ma ci piace concludere con un pensiero dello scrittore Luciano de Crescenzo: "La scoperta del pomodoro ha rappresentato, nella storia dell'alimentazione, quello che, per lo sviluppo della coscienza sociale, è stata la rivoluzione francese".

G. Rignanese - P. Mattei

## *I mestieri di una volta*

### *Il calderaio*

Quello del calderaio è uno dei tanti mestieri che con il tempo sono scomparsi.

D'inverno lavoravano sempre dentro, all'interno



della bottega, sempre ingombra di caldaie vecchie e sfondate, di pentole di rame che aspettavano il loro turno per essere riparate e stagnate. Appena arrivava la primavera, con il primo sole caldo, uscivano fuori con la fornace per lavorare.

Entrando nelle botteghe ciò che sorprende era il grande numero di martelli che in esse si conservavano. Il rame, infatti, veniva acquistato dal calderaio o sotto forma di foglio o sotto forma di cava, da qui con l'utilizzo delle "mazzole", tipo di martelli interamente in legno, e con l'utilizzo di veri e propri martelli fuori dal comune, per la loro forma, gli artigiani ricavano magnifici manufatti.

A volte succedeva che una caldaia si sfondeva o si ammaccava in più punti sia per qualche caduta che per il troppo uso. I calderai intervenivano per rimetterla a nuovo. Se era rotta ci voleva una "pezza" che ricavano da una caldaia vecchia o in disuso e che, con i chiodini, applicavano dalla parte esterna. Per sagomarla, poi, la mettevano sulla fiamma dei carboni accesi nella fornace, la giravano e rigiravano finché la parte da riparare era arroventata al punto da poter essere lavorata comodamente, essendo la lamiera divenuta docile.

Le pentole vecchie erano nere di fuliggine e i calderai, di conseguenza, non potevano non sporcarsi le mani e con esse il naso, la fronte e il fazzoletto.

Nelle abitazioni di allora c'era immancabilmente il camino dove si ardeva la legna per cuocere i cibi, a quei tempi fatti essenzialmente di patate, verdura, legumi. C'era anche la pasta di casa. Non mancava mai il classico pasto dei nostri contadini, caratteristico dell'intero paese, il caratteristico *pancotto*, che, sembra, oggi alle nuove generazioni non va proprio a genio. Quel pasto che ha fatto crescere intere generazioni veniva consumato molto spesso perché economico e per gli ingredienti facilmente disponibili: patate, verdura e pane raffermo affettato, con poco olio e un po' più di sale per stimolare la sete e riempire lo stomaco.

Mentre i legumi venivano cotti a fuoco lento in un recipiente di terracotta in un angolo del camino, le patate, la verdura e il pane si cuocevano nella pentola che era appesa ad una catena a grossi anelli di ferro, a sua volta appesa a un ferro messo di traverso nella canna fumaria.

La pentola era un recipiente di rame con due occhielli posti in alto, uno opposto all'altro,



dove si infilavano dei ganci ricavati da un tondino che attraversava l'arco della pentola che serviva per appenderla alla catena.

La superficie interna era rivestita di uno strato leggero di stagno allo scopo di tenere isolato il rame dal cibo in cottura. Infatti la protezione con lo stagno evitava che l'attacco di agenti chimici favorisse la formazione di ossidi velenosi (il "verderame"): era risaputo da tutti, anche dai contadini, che il rame a contatto con



il cibo provocava intossicazioni e conseguenti dolori allo stomaco e all'addome, spesso con esiti letali. Questa operazione era necessaria e doveva essere ripetuta periodicamente, in ragione della usura dello strato protettivo di stagno. C'erano poi delle famiglie numerose che, per evitare la rottura del piatto in terracotta e le ripetute riparazioni, usavano il piatto di rame di grandi dimensioni dove genitori e figli, seduti attorno al tavolo, mangiavano. Allora, anche questo piatto andava stagnato a fuoco per preservarlo dall'ossidazione.

Lo stagno veniva passato sulla superficie interna della pentola, del piatto e di tutti gli altri recipienti che si usavano in casa e che servivano per l'alimentazione. Quando questi erano arroventati sul fuoco della fornace, con una paletta si stendeva lo stagno su tutta la superficie senza lasciare scoperto alcun punto. Qualche artigiano, per risparmiare fatica e materia prima, lo stendeva con la spugna. In questo modo sprecava poco stagno, ma metteva a repentaglio il buon nome della bottega.

Lo stagnino riparava non solo le pentole d'uso quotidiano, ma anche quei grossi recipienti alti almeno mezzo metro dentro cui i pastori scaldavano il latte per fare ricotta, mozzarelle, caciocavalli, ecc. Ancora oggi durante le feste patronali si vendono quelle grosse pentole in rame stagnato.

Attualmente possiamo trovare, in qualche paese, ancora questo antico artigiano che si limita a piccole riparazioni o alla produzione di oggetti di piccole dimensioni, soprattutto per soddisfare la richiesta di qualche appassionato o di turisti di passaggio.

### **L'arrotino**

Giungeva periodicamente in un paese (spesso due volte l'anno, in primavera ed in autunno),



segnalando la sua presenza soffiando una strana trombetta o gridando a gran voce "arrotino, arrotino".

Era il tipico artigiano ambulante che esercitava il proprio mestiere spostandosi, in tempi più antichi, con una specie di carriola di legno, poi con un particolare biciclo-carretto che poteva trasformarsi, in base alle necessità del titolare, in mezzo di trasporto oppure in laboratorio.

Lo strano marchingegno, che serviva per affilare falchetti, forbici o i coltelli, possedeva una gran ruota di legno, ricoperta da un cerchione di ferro, sicuramente recuperato da



qualche vecchio carro, che, una volta giunto sul luogo ritenuto adatto per svolgere l'attività, era celermente ribaltato su se stesso per trasformarsi nell'indispensabile strumento di lavoro.

La ruota era agganciata ad un pedale, che aveva vari snodi, e quindi fissata con la cinghia di trasmissione del movimento alla mola. Su una parte sporgente del carretto, l'arrotino aveva predisposto una latta, zincata e rettangolare, piena d'acqua di pozzo che sgocciolava, sulla rotante mola, grazie ad un piccolo e rudimentale rubinetto ricavato da un pezzetto di legno tenero.

Pigiando sui pedali imprimeva alla ruota un particolare e continuo movimento, costantemente ben ritmato e, poi, con abili gesti delle mani passava l'oggetto da affilare sulla girante mola fino a quando il filo della lama non fosse netto e tagliente come quello di un rasoio.

T.Tavaglione - A. Dattoli

## Alla scoperta del territorio

### Carpino

Si è deciso di dedicare questa rubrica alla



scoperta di questa simpatica cittadina del Gargano anche in vista di una nostra prossima escursione con relativa giornata studio presso l'Azienda Facenna che opera in questo territorio.

Il centro abitato di Carpino, dolcemente adagiato su un colle, domina la fertile piana che degrada verso il lago Varano mentre alle sue spalle i contrafforti del Gargano gli fanno da cornice. Ha una superficie di 82,44 chilometri quadrati per una densità abitativa di 57 abitanti per chilometro quadrato.

L'origine dell'insediamento e del suo nome non è certa, sebbene nel suo territorio siano stati rinvenuti numerosi oggetti in pietra scheggiata risalenti all'epoca del Neolitico insieme a tracce di insediamenti di epoca romana.

La leggenda vuole che, intorno all'anno Mille, dopo che la mitica città di Uria, ricordata da [Strabone](#) (63 a.C. - 24 d.C.), fu sommersa dal lago di Varano, nei luoghi, dove sorge attualmente Carpino, si stabilirono gli ultimi profughi, protetti dai frondosi boschi di càrpini. Altre fonti, invece, affermano che la migrazione di questi profughi dalle sponde del lago di Varano fu dovuta al diffondersi di un epidemia, la "malaria", causata dalle paludi presenti.

La sua esistenza, in età medioevale, è testimoniata da una Bolla Papale, "*Religiosam Vitam*", del 1158, emessa dal pontefice Adriano IV, dove viene citato con il nome di "*Castellum Caprelis*", denominazione legata probabilmente dalla presenza di caprioli sul territorio. Questa ipotesi si contrappone all'altra che vuole l'origine del nome legata alla presenza di

frondosi boschi di càrpini sulle colline dell'attuale Carpino.

Esiste testimonianza di un antico castello di epoca normanna data dalla presenza di alcuni ruderi di cui una torre che delimitava uno dei suoi quattro angoli. Trovandosi su uno dei punti più alti del territorio permetteva la facile visione di probabili attacchi provenienti dalla pianura. Attorno al castello cominciarono a sorgere le abitazioni, ad opera delle popolazioni provenienti dalla pianura, con una disposizione quasi concentrica, come si può osservare vedendo la pianta del paese: questa era una delle disposizioni più frequentemente usate nel medioevo perché le varie abitazioni attaccate le une alle altre formavano una specie di bastione di cinta.

In età federiciana gli abitanti ricevettero gratificazioni e privilegi dal re per aver "foraggiato e dissetato le truppe sveve". Dopo il dominio svevo veniva concessa ai Della Marra i quali, regnando Ferdinando D'Aragona, furono spodestati per la disobbedienza del loro erede Giovanpaolo. Il feudo, successivamente, venne assegnato ai Di Sangro di Torremaggiore, ai Mormile, ai Loffredo, ai Brancaccio.

Oggi possiamo apprezzare di Carpino



soprattutto il suo centro storico articolato in quartieri particolarmente suggestivi. Quello denominato "La Terr", il più antico, a sud ovest del castello, è caratterizzato, da un lato, da strade strette e pavimentate con roccia vulcanica, mentre quelle che scendono verso la periferia sono ripide e composte quasi esclusivamente da gradini; le case, addossate le une alle altre, spesso hanno come accesso una struttura caratteristica, "il mugnale", piccola scalinata con il poggiolo; in questo quartiere è ubicata la chiesa di San Nicola di Mira o chiesa

madre. A ridosso del castello si snoda il quartiere "Lu Carm'nal" con case quasi sempre prive di intonaco che mettono in risalto le pietre usate al posto dei mattoni; in uno dei pochi spazi della zona si ritrova, addossata ad una vecchia casa una croce in ferro battuto di colore nero, recante attaccati al braccio corto gli strumenti della passione e morte di Gesù Cristo.

Carpino ha un territorio che vede molto diffusa la coltivazione dell'olivo tant'è che si fregia del titolo di "Città dell'olio": questo prodotto, ricchezza principale del paese, viene "onorato" ogni anno con l'apposita *Festa dell'olio*.



La vite che fino ad alcuni anni fa era molto diffusa, sta diminuendo mentre di veri e propri

frutteti non si può parlare anche se gli alberi da frutta non mancano: si ricorda la grossa varietà di peri, i peschi, i ciliegi, le amarene, i nespoli, i melograni e i sorbi. Grande è la quantità e la varietà di fichi, presenti da giugno fino a ottobre-novembre. Il particolare clima della zona permette la fioritura e la maturazione del fico d'India che, per la caratteristica di essere una pianta grassa e spinosa, viene anche utilizzato per la recinzione dei terreni coltivati. Sono presenti anche aranci, limoni e mandarini. Fra gli alberi da frutta secca ricordiamo i mandorli, i noci, i castagni e qualche pistacchio. Nella zona costiera del lago si coltivano ortaggi come piselli, ceci, patate, rape, cavoli, carote, zucchine, cavoli, insalate. Tende invece a scomparire la coltivazione delle fave che, nella varietà autoctona (più piccole e leggermente più dolci), sono un prodotto molto apprezzato.

La coltura dei cereali è seconda solo a quella dell'olivo ed è in gran parte presente nella zona del piano, la zona ad ovest del paese.

Interessanti risultano alcune tradizioni alimentari. Le olive sono un alimento che si può ritrovare per tutto l'anno: quelle nere, trattate con sale, si tengono in barattoli di vetro con aglio, peperoncino e fiore di finocchio; le verdi vengono conservate sott'acqua dopo essere state trattate con salamoia. Soprattutto in

passato era diffuso l'uso delle fave abbrustolite, fave secche arrostiti al fuoco del caminetto in un recipiente metallico. Un posto a parte merita la "musciska", una specialità culinaria una volta molto comune e da poco ricomparsa sul mercato, dopo un periodo di relativo abbandono. A tal proposito, poiché mi è sembrato curioso e interessante, riporto alcune frasi di un articolo di giornale che ha trattato la nascita della musciska. Era *"carne di pecora morta, pulita, tagliata a strisce, condita con sale e piccanti aromi, fatta essiccare al sole ... Il suo uso risale al tempo della Dogana delle pecore, istituita nel 1447 da Alfonso D'Aragona. Tra le varie cariche affidate agli uomini della Dogana c'era quello dei Bassettieri che avevano facoltà di acquistare pecore morte di vecchiaia o di malattia non infettiva. La vendita di "carne morticina" era quindi una buona fonte di entrata per i Censuari del Tavoliere, i quali ricorrevano a qualsiasi abuso, non avendo in alcuna considerazione la salute del popolo: la carne di pecore morte non era infatti sottoposta ad alcun tipo di controllo. Soltanto nel 1809, dall'intendente Turgis, fu emanato un decreto per abolire tale usanza, nonostante le ferme proteste di coloro interessati a tale operazione per motivi di carattere pecuniario."* Ai nostri giorni questa specialità è ricomparsa ma non è più di carne morticina bensì di vitello o pecora macellata appositamente.

Infine è utile far notare che Carpino è un paese molto noto nell'ambito dell'etnomusicologia, perché la musica tradizionale popolare, di origini antichissime, si è conservata fino ad oggi, grazie soprattutto all'opera dei cosiddetti Cantori, dei suonatori di [chitarra battente](#) che



l'hanno tramandata di generazione in generazione.

Al fine di stimolare la gente a riappropriarsi della propria identità, a riconoscere le proprie radici in una cultura ormai quasi scomparsa ma certamente degna di essere rivalutata, Rocco Draicchio nel 1996 concepisce l'idea del [Carpino Folk Festival](#). Oggi Carpino costituisce una delle capitali della [musica popolare](#) e tradizionale italiana ed europea.

Luigi Giordano

# Notiziaria

In questo periodo si sono conclusi i tornei e i percorsi formativi previsti nella programmazione delle attività della Casa dello Studente. Ne diamo un breve resoconto.

## 1° Torneo di calcetto

Nel mese di maggio si è disputato il tanto atteso torneo interno di calcetto.

Tale attività è stata curata dall'ist. G. Calabrese.

Quattro le squadre partecipanti.



Gli **Azzurri** con De Palma G., Giordano L., Rignanese G., Tavaglione T., Triggiani A.

Gli **Arancioni** con Casasanta D., Casasanta P., Del Conte G., Ferrero A., Valente M.

I **Gialli** con Dattoli A., De Palma P., Di Santo R., Facenna A., Zoppi F.

I **Bianchi** con Lasorsa B., Baccaro F., De Feo V., Di Liddo G., Aquilino F., Palmisano S. e Quercia M.

Vincitori sono risultati gli Arancioni.

Questi si sono imposti fin dall'inizio, battendo i Bianchi per 12 a 2, gli Azzurri per 6 a 5, i Gialli per 12 a 8.

Miglior giocatore è risultato Casasanta Piero con 20 gol realizzati.

Il migliore portiere è risultato il fratello Casasanta Donato.

Gli incontri sono stati arbitrati dal collaboratore scolastico D'Errico A.

## 2° Torneo di biliardino

Nel 2° torneo di biliardino, svoltosi nel primo quadrimestre, hanno partecipato 10 squadre: Del Conte-De Palma P., Ferrero-Giotti, Rignanese-De Palma G., De Paola-Casasanta D., Giordano-Di Santo, Patricelli-Capobianco, Pensato-Scarlato, Tavaglione-Facenna, Balsamo-Marchitto e D'Angelo-Medugno.

Vincitrice la coppia De Paola-Casasanta D.

Al secondo posto Del Conte-De Palma P., al terzo Patricelli-Capobianco.

## 1° Torneo di tennis-tavolo

Al torneo di ping-pong hanno partecipato i convittori Giordano L., Tavaglione T., Rignanese G., Facenna A., Triggiani A., Di Santo R. Medugno N., Zoppi F., De Palma P., Pensato B. e De Palma G. In semifinale sono giunti Rignanese, Tavaglione, Di Santo e Triggiani.

Il primo posto è stato conquistato da Tavaglione T.

Al secondo e al terzo posto si sono classificati, rispettivamente, Triggiani A. e Rignanese G.

## 3° Torneo di biliardino

Nel torneo del secondo quadrimestre solo 7 le squadre partecipanti: De Palma G.-Patricelli, Capobianco-De Palma P., Rignanese-Facenna, Tavaglione-Del Conte, Giordano-Di Santo, Fedele-Casasanta D. e Triggiani-Zoppi.

Vincitrice la coppia Capobianco-De Palma P.



Al secondo posto Tavaglione-Del Conte, al terzo De Palma G.-Patricelli .

D. Rispoli ed E. Pacilli sono stati gli istitutori referenti per i suddetti tornei. Durante la manifestazione del 26 maggio si procederà alla premiazione dei vincitori.

## 1° Corso di giornalismo

L'8 maggio, presso la Sala delle Attività della Casa dello Studente, è iniziato un primo corso di giornalismo. Le lezioni, tenute dal noto giornalista e direttore della Tv locale, il dott. Michele Princigallo, vertono su vari argomenti: le scuole di giornalismo esistenti sul territorio nazionale, le tipologie di giornalista, dal professionista al pubblicitario, e soprattutto i principi fondamentali da osservare per "scrivere un giornale".



Il corso, rivolto a tutti, è apprezzato e seguito soprattutto da coloro che in qualche modo sono impegnati nella redazione del giornale "Il Mosaico".

Poiché, al momento il corso è in pieno svolgimento, mi riprometto, di darvi un resoconto più soddisfacente nel prossimo numero.

## Visita alla Fiera di Foggia

Anche quest'anno il nostro Dirigente Scolastico



ci ha dato la possibilità di visitare la 57° Fiera dell'Agricoltura.

Il 2 maggio, alle 15.30, accompagnati dagli ist. Calabrese e Carugno, ci siamo recati a Foggia dove il pomeriggio è letteralmente volato tra convegni e visite ai vari reparti.

## Informatica di base

L'ist. G. Carugno ha appena concluso un corso di informatica allo scopo di favorire un primo approccio al personal computer da parte dei convittori più inesperti. L'anno prossimo seguirà un secondo corso di approfondimento.

## In bocca al lupo!

Un saluto particolare ai convittori Capobianco,



Del Conte, Casasanta D. e Patricelli che, frequentando il 5° anno, devono affrontare, tra poco, gli esami di maturità.

Gli stessi, proiettati verso l'obiettivo finale, hanno appena finito di compilare degli elaborati d'esame:

Patricelli e Del Conte sul peperone, Capobianco sulla rosa e Casasanta D. sull'olivo.

## Doverosi saluti finali

Anche quest'anno scolastico è finito!

Speriamo di non avere brutte sorprese agli scrutini e di poterci godere le "meritate vacanze".

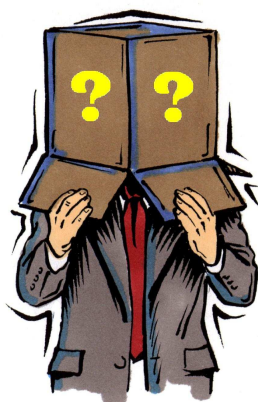


Salutiamo tutti, i docenti, il personale della Scuola, soprattutto quello della Casa dello Studente e gli istitutori che si sono sempre

adoperati al meglio per garantirci un confortevole, sereno e, soprattutto, proficuo soggiorno.

Facenna Antonio

# TEST



**Che  
tipo  
sei?**

**1**

Siete "imboscati" da qualche parte con il vostro ragazzo /o la vostra ragazza e, sul più bello, si avvicina a voi una volante dei carabinieri che vi invita a dare spiegazioni. Cosa dite?

- a) Scoppiate in lacrime implorandoli di non farvi niente. (0)
- b) Dite loro di aspettare che voi finiate. (1)
- c) Rispondete alquanto incavolati perché vi hanno colto nel meglio. (3)
- d) Gli dite che non stavate facendo niente che loro non avessero fatto alla vostra età. (2)

**2**

La tua pagella non è altro che un cocktail di 2, 3, e 4. Come lo dici ai tuoi?

- a) La firmi tu e buonanotte!! (2)
- b) Trasformi i 2 in 9, i 3 in 8, e i 4 in 6, e poi, tutto inorgogolito, la porti ai tuoi. (3)
- c) La fai vedere tranquillamente ai tuoi. (1)
- d) Strappi la pagella e dici che l'hai persa. (0)

**3**

Il tuo fidanzato/la tua fidanzata viene informato/a di una vostra scappatella. Cosa fate?

- a) Neghi tutto fino alla morte. (3)
- b) Ammetti le tue malefatte. (1)
- c) Smentisci e ti fai dire il nome di colui che ti ha venduto. (2)

- d) Scoppi in lacrime chiedendo perdono. (0)

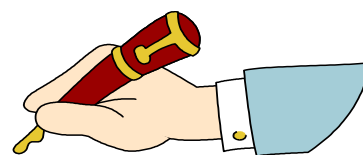
**4**

Durante un compito in classe ti arriva la copia esatta di tutto il compito. Come ti comporti?

- a) Ti copi anche l'impossibile. (3)
- b) La passi avanti perché tu sai tutto. (0)
- c) Ti copi tutto e poi strappi la copia. (1)
- d) Vai dal prof. e gli consegni il foglio. (0)

Annota il punteggio e leggi il tuo profilo nella pagina seguente.

Profilo del test a fine pagina.



Se hai totalizzato:

12 punti leggi il profilo A

11 - 8 punti leggi il profilo B

7 - 4 punti leggi il profilo C

Meno di 4 punti leggi il profilo D

**A**

Sei un tipo dalle mille risorse oltre ad adeguarti ad ogni evenienza. Te la puoi cavare in ogni situazione, bella o brutta che sia.

**B**

Nella maggior parte dei casi ti riesce tutto o quasi. Quando però sbagli la prima non sai più recuperare.

**C**

Sei un po' scemo, oltre ad essere cretino. Diciamo che tu non stai bene se non combini qualche cretinata e fai di tutto per complicarti la vita.

**D**

Non esistono parole per definire una persona come te. Ma se proprio dobbiamo sprecare del tempo, possiamo dire che siete delle persone inutili e se non ci foste sarebbe la cosa migliore.

## La vera storia di .... Cappuccetto Rosso

La nonna di Cappuccetto Rosso vive nel bosco e tiene novantacinque anni.

Una considerazione viene spontanea: *ma vai all'ospizio!* Come ti viene in mente a novantacinque anni di vivere nel bosco da sola, che costringi i parenti ad andare avanti e indietro, avanti e indietro, avanti e indietro, per la foresta?

La mamma di Cappuccetto Rosso è un'altra scimunita. Dà alla bambina il cestino e le dice: "Tieni, vai dalla nonna e portale da mangiare! Ciao, in bocca al lupo".

Cappuccetto Rosso immediatamente si gratta! Arrivata nel bosco incontra il lupo più imbecille della storia del WWF, che non se la mangia ma chiede ansioso: "Dove vai bella bambina?"

"Dalla nonna" risponde lei.

E il lupo, invece di mangiarsela sul posto, come farebbe un lupo con un normale quoziente intellettivo, va a casa della nonna e mette in piedi una sceneggiata che al confronto Mario Merola non è nessuno!

Arriva alla casetta e bussava:

"Toc, toc" - "Chi è?" -  
"Cappuccetto Rosso"  
"Avanti".

E qui abbiamo la conferma che la nonna è completamente arteriosclerotica: ammesso pure che Cappuccetto Rosso tiene la voce di Fausto Leali durante una crisi d'asma, come può la nonna confonderla con un lupo?

A questo punto il lupo entra e si mangia la nonna. (Notare l'educazione del lupo che non sarebbe mai entrato a mangiarsi qualcuno senza bussare).

Qui avviene il capolavoro della storia, la vera genialità: il lupo invece di mettersi dietro la

porta con una mazza e dire: "Quando arriva la creatura le dò una mazzata in faccia, l'allesso e poi me la sgranocchio", noo! Il lupo che fa? Si mette la camicia da notte della nonna, la cuffietta con le orecchie che escono attraverso apposite asole che lui stesso ha approntato (si sa che i lupi sono sarti provetti) e si infila nel letto.

Arriva Cappuccetto Rosso, (che i più intimi chiamano Einstein per la sua intelligenza pronta e vivace), entra, guarda il lupo e invece di chiamare il 113, oppure dirgli: "Imbecille, come ti sei combinato, hai perso completamente tutta la dignità di lupo, guarda là, come sembri ridicolo!", come reagisce??? Dice: "Oh, nonna, che peli lunghi che hai!"



Ora, chiunque di voi possieda un cane provi a mettergli una cuffia e un paio di occhiali da vista e veda se somiglia alla nonna! Se sì, fate abbattere vostra nonna o consegnatela alle autorità.

Ora... è vero che la nonna non ha riconosciuto la voce del lupo da quella della nipote, d'accordo,

ma la nonna tiene novantacinque anni e può essere rimbambita, ma Cappuccetto Rosso come fa a non distinguere sua nonna da un lupo con una cuffietta?!

Ma chi tiene per nonna?

King Kong?

Pure se quella non si fa la ceretta dal 1931, chi è? Lo Yeti?

Comunque, tutto è bene quel che finisce bene e il lupo mangia pure Cappuccetto rosso.