



Comune  
di Cottanello



**IL**

# **GINEPRAIO**

Periodico annuale - numero zero - anno scolastico 2015/2016

**INTERVISTE  
IMMAGINARIE**

**COME  
ERAVAMO**

**GUERRE DI  
IERI E DI OGGI**

**I NOSTRI  
HAIKU**

**MOSTRE  
E TEATRO**

**POSTA  
E  
GIOCHI**

**LE NOSTRE  
RISORSE**



# SOMMARIO

Periodico a cura dei proff.  
Marco Caporali e  
Laura Bettinelli.

Consulenza grafica e foto di  
copertina Carlo Melodia.

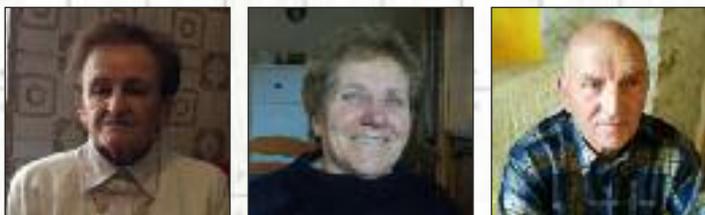
Foto in ultima di copertina  
prof. Antonio Milardi

Redazione:  
Michele Angeletti,  
Martina Ardante,  
Lorenzo Ceccato,  
Aurora Colletti,  
Rita Ferri,  
Armidar Kaur,  
Matilde Minicucci,  
Federico Tirabassi,  
Roberto Troiani,  
Matteo Viva,  
Angelica Angelici,  
Simone Bernocchi,  
Lorenzo Ceccarelli,  
Lorenzo Concezi,  
Iulian Catalin Dudeanu,  
Giorgia Farinelli,  
Smajo Hajrovikj,  
Antonio Leti, Luca Pezza,  
Flavio Fiorentini,  
Francesco Frattali,  
Edoardo Gianferretti,  
Alessandro Greco,  
Maurizio Domenico Paluzzi,  
Michele Filippo Paluzzi,  
Azzurra Pettini, Sara Placidi,  
Eleonora Renzi,  
Martina Romani,  
Chiara Scalabrini,  
Dennis Tahirovik,  
Dino Tahirovik,  
Giacomo Trastelli.

Stampa a cura  
del Centro Copie  
di Poggio Mirteto



<b>L'Editoriale</b> di Marco Caporali .....	<b>pag. 3</b>
<b>Come eravamo</b> .....	<b>pag. 4</b>



<b>Guerre di ieri e di oggi</b> .....	<b>pag. 6</b>
<b>Mostre e teatro</b> .....	<b>pag. 8</b>



<b>Risorse</b> .....	<b>pag. 12</b>
<b>C'è posta per noi</b> .....	<b>pag. 16</b>
<b>Interviste immaginarie</b> .....	<b>pag. 18</b>
<b>I nostri haiku</b> .....	<b>pag. 20</b>
<b>Giochi</b> .....	<b>pag. 22</b>



# L'EDITORIALE

DI MARCO CAPORALI



## Il ginepraio

Scritture di varia natura si susseguono in questo periodico che prende vita nella scuola media di Cottanello, con l'augurio che questa esperienza non si fermi al numero zero. Qui si prende confidenza con diverse forme espressive, dalla lettera all'intervista, dalla poesia alla cronaca. E non è detto che lettere e interviste debbano essere reali. Ben venga l'immaginazione, che ai ragazzi non manca e che

va coltivata. Qui si raccolgono i frutti del lavoro svolto in un laboratorio, chiamato di "giornalismo", che si è svolto quest'anno nelle ore pomeridiane del martedì, quando gli alunni si trattengono a scuola dopo la mensa. E non mancano pezzi di vero giornalismo, di cronaca culturale, come quella che si sofferma su spettacoli teatrali e mostre. Un occhio di riguardo lo abbiamo riservato a quel che ci circonda, alle tradizioni che ancora esistono nei nostri paesi o che sono scomparse o in via di estinzione.

Storie lontane nel tempo sono narrate in prima persona dagli anziani che le hanno vissute. Uno degli scopi del nostro "ginepraio" è cercare di impedire la scomparsa della memoria. E chi meglio dei giovani e giovanissimi può impedirne la scomparsa? E' un mondo che vale la pena di conservare, o quanto meno di ricordare. Me-



glio una ciambella di Configni, al sapore di ginepro, che una patatina da McDonald, composta da sedici ingredienti. E non potevano mancare, in un periodico che si rispetti, la posta a cui rispondono alunni in veste di giornalisti, e un cruciverba tutto artigianale, realizzato interamente dai ragazzi come ogni articolo che qui si propone. E' un periodico fatto dai ragazzi non solo per i ragazzi. Un altro scopo di questo "ginepraio", macchia di ginepro e faccenda intricata, di difficile soluzione (e cos'è più intricato

oggi delle faccende scolastiche?), è suscitare il piacere della scrittura, accanto a quello della lettura. Piacere che dai banchi scolastici ci auguriamo prosegua nella vita, quando nessuno più scrive a comando, a parte i giornalisti che lo fanno per mestiere. I giornalisti qui sono ancora in erba, e chissà che qualcuno non ma-

turi e presenti i lavori di oggi come le tappe iniziali di un viaggio nel vasto mondo delle notizie. Quindi questo periodico non lo buttate una volta letto, conservatelo come ricordo dei vostri primi passi.

# COME ERA VAMO...

## Intervista alla Sig.ra Assunta Impeciati

Assunta Impeciati è una signora di Configni di 83 anni che ancora svolge il mestiere di sarta.

Le abbiamo rivolto alcune domande su come si viveva nei nostri paesi.

### Com'è cambiata la vita durante la guerra?

*Durante la guerra era pericoloso uscire di casa perché potevi anche non tornare. I tedeschi controllavano a Configni soprattutto le montagne, mentre nel paese giravano sottufficiali.*

### Come fu il dopoguerra?

*Definiamolo una sorta di liberazione, tutti gli italiani si accorsero di che persona stava al governo.*

### La nascita di un neonato come veniva accolta?

*Era un momento di immensa felicità, venivano messi fiocchi fuori dalla porta (come adesso) e circa una settimana prima del parto i futuri genitori facevano una festa in onore del nascituro con tutti i paesani.*

### Come furono accolte le nuove tecnologie dopo un periodo di lunga miseria?

*Le tecnologie furono una scoperta sensazionale per la vita quotidiana, ma dovevi abituarti. La prima tv mi ha fatto uno strano effetto, la si vedeva come un qualcosa di impossibile, non riuscivi a capire come delle immagini provenienti da studi televisivi lontani potessero essere trasmesse su questi strani apparecchi. I primi programmi che ebbero successo negli ascolti furono i comici e alla radio si ascoltavano canzoni d'epoca.*

### Quando arrivarono a Configni frigo, congelatore e macchina?

*Più o meno nel '55.*

### La scuola come era organizzata?

*A Configni la scuola era situata sopra il bar, c'erano cinque classi*

*con circa otto alunni ciascuna. A scuola ci si andava tutti a piedi e fino alla quinta elementare.*

### Che giochi facevano i bambini?

*I bambini giocavano a tutto e all'aperto, si costruivano anche i giochi autonomamente. Io per esempio costruivo bambole di pezza.*

### Che lavori faceva la gente e quali sono scomparsi?

*Di lavori non ce n'erano molti come ora, tra quelli scomparsi mi viene subito in mente il calzolaio.*

### Com'era la vita in famiglia e il rapporto con i genitori?

*La vita in famiglia era fondata sul rispetto così come il rapporto con i genitori.*

### Come si passavano le feste?

*Allegramente, anche stare seduti a farsi quattro risate può diventare una festa.*

MARTINA

## Intervista alla Sig.ra Carmela Angelici

Carmela Angelici è una simpatica signora nata nel 1938 che vive a Configni, un piccolo e bel paese ai confini tra Lazio e Umbria.

La signora Carmela ha accettato gentilmente di rispondere a qualche nostra domanda.

### Com'è stato il dopoguerra a Configni?

*Nel periodo del dopoguerra non c'era niente, si stava nella miseria più totale. Si comprava il minimo necessario o niente. I genitori facevano lavorare i figli nei campi fin da piccoli.*

### Quand'è che la gente incominciò a stare meglio?

*Si stava meglio intorno agli anni '70, si comprava qualcosa in più, qualche sfizio, vestiario, ecc.*

### Quando sono arrivate la radio e la televisione?

*La radio è arrivata appena finita la guerra.*

*La televisione negli anni '60/'65 e la mia famiglia era tra le prime del paese ad averne una.*

### Il telefono?

*Si trovava prima nei luoghi pubblici come il bar, nelle cabine telefoniche o in appositi locali e poi nelle case.*

### La lavatrice, il frigorifero e il congelatore?

*La lavatrice è abbastanza recente.*

*Frigorifero e congelatore arrivarono negli anni '70.*

### Dove stava la scuola? E come ci si andava?

*La scuola stava vicino al Comune e ci si andava a piedi, anche se si abitava molto distanti dal paese.*

### Quali lavori faceva la gente? E quali sono scomparsi?

*Si facevano tutti lavori manuali, anche perché non c'era abbastanza disponibilità economica per comprare gli appositi macchinari. Uno tra i mestieri scomparsi era quello del calzolaio, ma comunque si praticava come secondo lavoro poiché tutti gli uomini facevano i contadini e tutte le donne accudivano i figli e facevano i lavori domestici. Si compravano un paio di scarpe per tutte le stagioni e, rispetto a quelle di oggi, duravano molto di più perché sotto le soles c'erano le balette che proteggevano le scarpe e provocavano un rumore metallico e fastidioso per ogni passo che si faceva.*

### Com'era la famiglia?

*Le famiglie erano numerose perché servivano aiuti nei campi e quindi i maschi erano più considerati nella famiglia rispetto alle femmine. Quando i figli diventavano grandi e si sposavano non si costruivano una casa, ma rimanevano a vivere con la propria famiglia perché non avevano abbastanza soldi. I figli, generalmente, avevano molto più rispetto per i genitori e gli anziani perché erano*

abituati a vivere insieme ed erano più abituati a condividere, non come oggi che siamo diventati una società fondata sull'egoismo, sugli interessi personali ed economici.

#### **Com'era la lingua?**

Si parlava solo il dialetto confignano, nessuno parlava in italiano corretto.

#### **Come si mangiava dopo la guerra?**

Si mangiavano solo i prodotti dei campi. La pasta si mangiava tutti i giorni ed era fatta in casa con il grano dei campi, le uova delle galline e i pomodori dell'orto. Si mangiava in modo molto più salutare rispetto ad oggi.

#### **Come nascevano i bambini?**

I bambini nascevano in casa con l'assistenza della levatrice, l'antica osterica. Spesso alla nascita morivano a causa delle condizioni igieniche, delle basse temperature in inverno e dell'arretrata medicina.

#### **Quali erano i giochi dei bambini?**

Giocavano all'aperto utilizzando cose semplici come bastoncini, sassi, etc. Molti giochi sono rimasti, come campana e nascondino. Io e le mie altre quattro sorelle avevamo solo una bambola di pezza e facevamo a turno per giocarci.

#### **Come si faceva il bucato?**

La cenere veniva messa in un paiuolo a bollire e sopra si rovesciavano i vestiti insaponati e si lasciavano così per tutta la notte. Il giorno seguente si risciacquavano e si mettevano ad asciugare. La cenere sbiancava e lasciava il buon profumo del pulito, ma richiedeva molto tempo.

#### **Quali erano le tradizioni?**

Le tradizioni si sviluppavano soprattutto nell'ambito culinario, un esempio è la pizza sotto la brace. Per cuocerla bisognava togliere la brace e quindi vi rimanevano i mattoni infuocati dove si metteva l'impasto e poi, sopra di esso, si rimetteva la cenere e la brace. Oggi c'è ancora gente che la cucina, ma è molto poca. Ci sono molti altri piatti tipici come la padellaccia, i sanguinacci (dolci fatti con il sangue di maiale). Con il grasso del maiale veniva fatto anche il sapone. Nelle giornate di festa, di solito, veniva preparata la polenta alla spianatora, ossia la polenta servita su una lunga tavola di legno e la gente intorno faceva a spintoni per prenderne un pezzo. Tra le bevande particolari c'era l'acquavite, cioè una grappa fatta con le mele. Nel giorno dell'Annunciazione non c'era

l'usanza come oggi di fare l'albero anche perché non c'erano abbastanza soldi per comprarne uno, ma in compenso si faceva il presepe. Alla vigilia i parenti si riunivano nelle case, mangiavano e giocavano tutti insieme a carte, in particolare a sette e mezzo e a bestia. Nel giorno di Natale i regali non esistevano a causa dell'indisponibilità economica.

Babbo Natale ancora non era arrivato in Italia, ma esisteva la Befana che regalava mandarini, aranci, fichi secchi o cariculi, noci e altri frutti. A Capodanno il paese organizzava feste per ballare e brindare, non c'erano i fuochi d'artificio perché arrivarono soltanto negli anni '80. Il 12 maggio si andava in pellegrinaggio a Calvi per la festa del patrono, San Pancrazio. Ci si andava a piedi attraversando il monte Cosce. Si portava il pranzo al sacco e si apparecchiava per terra e spesso qualcuno si ubriacava. A Calvi intorno alla Chiesa girava il fantino, un ragazzo in groppa a un cavallo gridando: "Viva San Pancrazio!". Questo pellegrinaggio era uno tra i pochi svaghi per i giovani.

Per tutta la quaresima tutti, compresi i bambini, dovevano fare i fioretti, ossia delle rinunce a qualcosa che piaceva.

Nell'ambito dell'agricoltura c'era la trebbiatura del grano che consisteva nel fare fasci di grano legati con i barzi indossando i cannili, una specie di guanti fatti con le canne che coprivano tre dita per evitare di tagliarsi con la falce.

GIACOMO

## **La seconda guerra mondiale vissuta dai nostri avi**

Pietro Gianferretti è un signore di 86 anni che abita a Cottanello e che ha vissuto a pieno la seconda guerra mondiale. Gli abbiamo rivolto alcune domande sull'argomento e su quel che è accaduto dopo la guerra.

I tedeschi nel 1944-1945 si trovavano nell'attuale chiesa di San Nicola con a fianco il cosiddetto ammasso, una specie di alimentari che loro presidiavano. Durante la guerra i generi alimentari si portavano all'ammasso. Così facendo i tedeschi potevano arricchirsi e sfamarsi, mio nonno però

non ci andava e quando era notte fonda la mia bisnonna gli dava una manciata di grano per andarlo a macinare al mulino nascosto.

#### **Quando si è risolledata l'economia italiana?**

Finita la guerra gli uomini tornati dal fronte non trovarono nessun impiego e si dovettero riadattare a coltivare i campi.

#### **Quando sono comparse la radio e la tv?**

La radio arrivò soltanto dopo il '55 e lo stesso fu per la TV. La prima TV a Cottanello la possedeva il bar, che era collocato in piazza.

#### **Che programmi si vedevano in tv?**

I programmi che si vedevano erano i "quiz" e "Calimero", il pulcino nero che faceva la pubblicità del detersivo Ava.

#### **Chi possedeva l'automobile?**

La prima automobile la possedeva soltanto il dottore e solo dopo gli anni '60 la popolazione si potè permettere un'auto.

#### **Chi andava a scuola?**

Tutti i bambini andavano a scuola fino alla quinta elementare, il governo aggiunse le medie dopo il '60, nella scuola insegnavano le suore, severe e rigide.

#### **La famiglia come era composta?**

La famiglia era composta da tanti figli perché servivano per svolgere ogni tipo di lavoro. L'amore era per tutti uguale, quindi non ci potevano essere invidie.

#### **Che cosa si mangiava durante la guerra?**

Durante la guerra si mangiava la cicoria, ma solamente perché si trovava nei campi, pane fatto in casa e pizza sotto la brace che era molto in voga.

#### **Quali giochi si facevano durante la guerra?**

I giochi che si facevano durante la guerra erano campana, nascondino e il cosiddetto gira mano: si prendeva uno pneumatico e un bastone abbastanza lungo da passare da parte a parte e si formava una specie di carriola.

EDOARDO

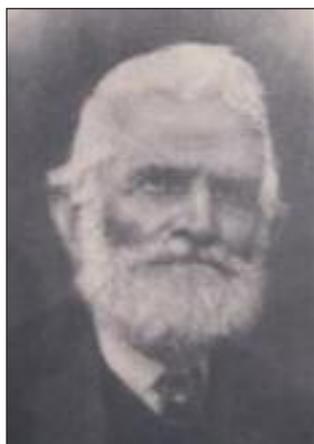
# GUERRE DI IERI E DI OGGI



## UN CADUTO AL FRONTE

Uno dei 39 soldati di Cottanello morti nella prima guerra mondiale si chiamava Ezio Malgradi. Lo ha ricordato il pronipote Pierluigi Seri in un incontro nella scuola di Cottanello.

Era partito il giorno del suo compleanno, il 24 maggio 1915. Unico figlio maschio lasciò la madre, le tre sorelle, la fidanzata Elettra e la sua bottega di falegname ebanista situata sotto il palazzo Orsini. Morì l'anno seguente sul monte Sabotino e fu sepolto in una fossa comune. Aveva studiato fino al settimo anno di scuola e al fronte era tra i più istruiti. Le sue lettere e cartoline ai famigliari sono state ritrovate dal pronipote Pierluigi Seri in una scatola che la nonna Antonietta, soprannominata Tota, conservava gelosamente in un cassetto. Una cartolina in franchigia la teneva addirittura nel libretto della messa. Sono 28 tra lettere e cartoline. Il prof. Seri ha curato la loro pubblicazione nella rivista



*Agostino Bezzi, nonno di Ezio e medico condotto, esiliato a Cottanello perché garibaldino*



*Da sinistra in alto: Ezio Malgradi con il nipote Delfo e amici suonatori*



Ezio in abiti civili



Elettra Ceccani, fidanzata di Ezio

## STRAGE A PARIGI

Gli attentati a Parigi del 13 novembre, la strage frutto del terrorismo firmato Isis, hanno sconvolto l'Europa, ed è di sicuro uno degli avvenimenti più importanti del 2015. Eppure nei paesi islamici le stragi sono all'ordine del giorno. Mi sono più volte posta questa domanda: "Perché proviamo così tanto dispiacere per le vittime francesi?" Poi ho capito che semplicemente noi ci sentiamo più vicini ai francesi, per lo stile di vita, per la libertà, perché anche noi andiamo ai concerti o a vedere partite e per questo motivo siamo più sensibili nei loro confronti, poiché loro sono stati colpiti ci sentiamo anche noi più vulnerabili. Un'altra cosa che ho capito grazie a spiegazioni, articoli e varie opinioni è che la scusa della religione non è affatto credibile. Nel mondo esistono milioni di musul-



Una cartolina dal fronte



Strage di Parigi

sta *Memoria storica* (Terni 1999) e attualmente se ne sta interessando l'archivio di Stato di Rieti. Avendo frequentato le scuole, Ezio Malgradi fu promosso caporale e forse scriveva lettere anche per i suoi commilitoni analfabeti. Allora Cottanello aveva 1300 abitanti. Sorella di Ezio e nonna di Pierluigi Seri, Antonietta, che in realtà si chiamava Maria Egeziaca, aveva un negozio di generi alimentari in piazza Umberto I. Oltre ad essere falegname, suo

fratello Ezio suonava il mandolino e il clarino, che lui stesso aveva costruito, nella banda del paese.



Una lettera di Ezio dal fronte



mani ma nessuno di loro si sognerebbe mai di uccidere in nome di Allah. Dunque non dobbiamo paragonare la fede religiosa ad un'organizzazione terroristica formata da persone malate che non cercano la discussione e l'unico modo secondo loro è la violenza. La cosa più brutta secondo me è che ogni reazione conseguente ad un attacco ha sempre portato male ad entrambe le parti, basti pensare alle varie guerre scoppiate come conseguenza dell'11 settembre 2001, dando in qualche modo una giustificazione ai terroristi. Credo stia diventando un circolo vizioso. Questo è quello che penso e che ho ribadito più volte riguardo a ciò che è successo a Parigi.

ELEONORA

# MOSTRE E TEATRO

## GITA A ROMA CAPOLAVORI ON THE ROAD

Washington arriva a Roma, ma non solo. I capolavori della Phillips Collection si accompagnano alla Russia "on the road", al Liberty e al Design. Tre mostre aprono la stagione del Palazzo delle Esposizioni, il più grande spazio espositivo della capitale. Dei tremila quadri della Phillips Collection, prestigiosa collezione di Washington, la mostra ne presenta sessantadue, da El Greco a Giorgia O'Keeffe.

La mostra accoglie il visitatore nella prima sala con due visioni ben differenti di san Pietro, una realizzata da El Greco e l'altra da Goya. L'opera di El Greco rappresenta il Santo con uno slancio verso l'alto, nell'estrema verticalità corporea. Prefigura l'espressionismo, pur essendo un quadro del Rinascimento e non a caso è stato posto ad apertura della mostra, dialogando con lo stesso sguardo penitente verso Dio realizzato da Goya, in una chiave più popolare e terrena, rispetto all'ascetismo di El Greco.

La Phillips Collection è l'unico museo d'arte moderna a possedere due rappresentazioni del pentimento di san Pietro. Duncan Phillips, di famiglia benestante, dedicò la sua vita all'arte, collezionando capolavori dell'arte europea insieme a quadri dei suoi contemporanei, per cui troviamo accanto ai maestri dell'impressionismo, da Monet a Degas, fiorenti opere giovanili americane di nuovi autori come Morris Louis e Mark Rothko. Di Monet è esposta *La strada per Vètheuil*, definita da Phillips un "paesaggio che coglie un momento". L'opera fu realizzata dall'artista durante un periodo di crisi emotiva ed economica ed è una delle cinque tele che raffigurano lo stesso soggetto in cinque diverse condizioni atmosferiche.

Phillips era anche interessato alle opere dei pittori indipendenti americani fra le due guerre. Fu il primo ad acquistare quadri di Arthur G. Dove e di Georgia O'Keeffe. Di quest'ultima la mostra presenta *Motivo di foglie*, in cui l'artista si paragona a una foglia spaccata, fragile e sofferente.

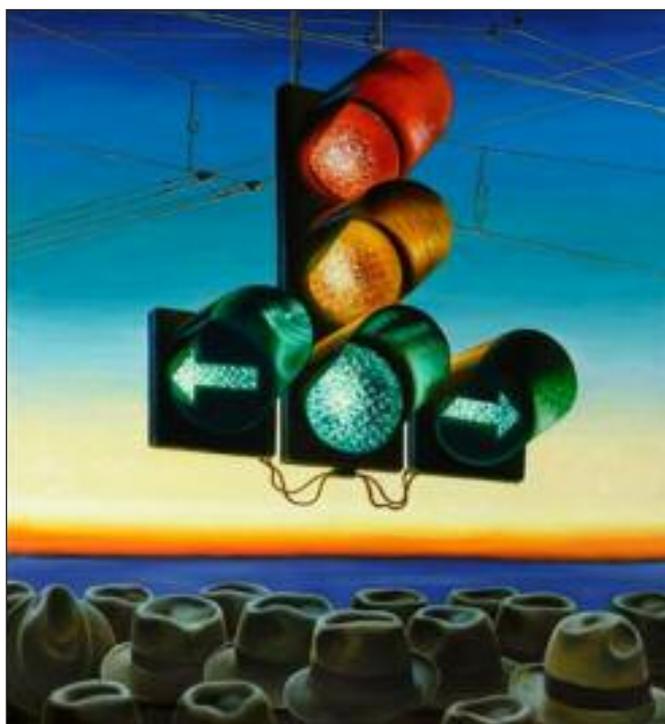
La mostra si conclude con opere degli anni '60 in cui il colore diventa assoluto protagonista, come in *Numero 182* di Morris Louis.

L'altra mostra con cui si è inaugurata la stagione al Palazzo delle Esposizioni è stata la *Russia on the road*, la quale vuole evidenziare il progresso tecnologico durante il periodo comunista, dal 1920 al 1990. In particolare i quadri mettono in risalto i nuovi mezzi di trasporto: tram, treni, scale mobili, aerei, automobili fino ad arrivare alla "corsa allo spazio" con le astronavi e gli eroi astronauti

come Gagarin nel quadro *Arrivederci, terrestri!* di Andrej Plotnov.



Un altro quadro di grande effetto è il *Semaforo* realizzato all'inizio degli anni '90 da Aleksandr Petrov. L'artista vuole accentuare l'elemento principale del traffico urbano, è come se attraverso una lente d'ingrandimento stesse esaminando il semaforo, i fili elettrici sospesi e sotto i cappelli dei passanti, in una raffigurazione iperrealista della vita della metropoli moderna.



Dalla Russia all'Italia, la terza mostra presentata al Pala-expò ha il titolo felliniano *Una dolce vita?* e affronta l'evoluzione dal liberty al design italiano dal 1900 al 1940. In questa mostra si cerca di mettere in risalto l'arte applicata, utilizzata per scopi pratici, accanto alla pittura e scultura di inizio secolo. Troviamo così *Le mille e una notte*, olio e oro su tela del pittore Vittorio Zecchin e un

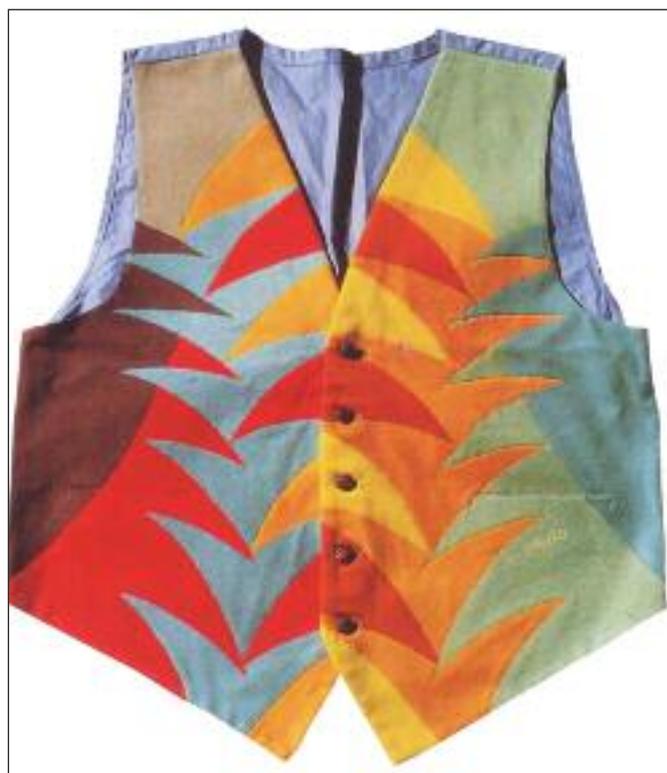


Dal Liberty al Futurismo sono in mostra i panciotti e i manifesti pubblicitari di Depero, le brocche e i servizi da tè di Tullio d'Albisola e di Nicolai Diulgheroff.

Altre sezioni della mostra sono dedicate ai vetri di Murano, alla metafisica con quadri di de Chirico fino al ritorno al classico e alla nascita del design moderno, con i vasi, le lampade, gli specchi e i servizi da tavola di Gio Ponti.



Flacone di vetro e ferro battuto di Umberto Bellotto o un Vaso a murrine di Benvenuto Barrovier.



## ARTISTI AMERICANI A COTTANELLO

In un sentiero fuori mano, un tempo percorso da coloro che da Castagneto si recavano a Cottanello, sorge l'edicola della Madonna. Anche i bambini di Castagneto che andavano a scuola vi passavano davanti. Era misera e spoglia e nessuno pensava ad affrescarla. Ma ora manca solo la parete sinistra perché l'affresco sia completato. Ci hanno pensato le allieve americane della Cabot University di Roma ad affrescarla, guidate dal loro insegnante William Pettit. Pittore, oltre che insegnante della Cabot, Pettit ha risposto ad alcune nostre domande mentre le sue giovani allieve continuavano il lavoro.



### Come è nata l'idea di affrescare l'edicola della Madonna?

*Siamo stati invitati dalla nostra amica Valeria che abita qui vicino. Io vivo a Tarano e mi sembra importante che ragazzi stranieri che studiano a Roma possano conoscere questi luoghi ed esercitarsi qui nella tecnica dell'affresco.*

### Può spiegarci il procedimento dell'affresco?

*Si dipinge sul terzo strato. I primi due strati aiutano a livellare il muro e a far asciugare più lentamente. Nel terzo strato si dipinge sull'intonaco. Per riuscire a disegnare sull'intonaco ancora fresco gli artisti usano un cartone in cui si disegna la figura desiderata. Il cartone si inserisce nell'intonaco e si incide la figura disegnata, e dopo averla incisa si comincia a dipingerla. Questo procedimento deve essere completato tutto in un giorno, dentro e non sopra l'intonaco, quando si deve ancora asciugare, in modo che possa resistere alla pioggia.*

### Quali colori si adoperano?

*I colori sono solo terre: Terra di Siena (per il giallo), Siena bruciata (per l'arancione), Terra d'ombra (per il marrone), così chiamata per il colore dell'ombra, Terra verde (per il verde pallido). Per il rosso si usa l'ossido di ferro, per il nero le ossa bruciate. Non si possono usare colori sintetici perché si staccherebbero, a parte il blu oltremare che è l'unico colore sintetico usato. Una volta si usava il lapislazzulo blu che era molto costoso. Il committente che pagava il quadro forniva il lapislazzulo all'artista. L'affresco ha una gamma di colori limitata. Si riconosce un affresco per i colori non troppo accesi. Con*

*l'olio e altre tecniche si può usare qualsiasi pigmento senza problemi.*

### Qual è il soggetto dell'affresco?

*I soggetti dell'affresco sono sant'Andrea (patrono di Cottanello), san Paolo, san Nicola e san Francesco con i due lupi, di cui si narra in una leggenda sabina. Nel sentiero che collegava Cottanello a Greccio, i pastori che passavano di lì con il gregge venivano spesso aggrediti da lupi feroci. Allora i pastori si rivolsero a San Francesco, conosciuto per la sua capacità di parlare con gli animali. Il Santo convinse i lupi a non attaccare più i pastori e il loro gregge, che da allora in poi poterono camminare senza essere più aggrediti. Sullo sfondo di san Francesco e i lupi abbiamo dipinto la chiesa rupestre di San Cataldo come appare oggi, anche se abbiamo cercato di imitare lo stile pittorico del quattro-cinquecento, quando le arcate ed il campanile erano coperte dalla roccia.*

### Vi piacerebbe affrescare altre edicole della zona, come ad esempio la cappelletta vicino al cimitero di Montasola o un'altra, solo parzialmente affrescata, a Castiglione?

*Certo, sarebbe un'occasione per i nostri allievi di fare esperienza valorizzando allo stesso tempo luoghi abbandonati di questo bel territorio. A Selci stiamo affrescando un agriturismo. Organizziamo dei laboratori di pittura e fotografia nella Sabina. Siamo specializzati in tecniche antiche. Il nostro obiettivo è offrire alla comunità il recupero di strutture storiche, come l'edicola di Cottanello. Curiamo anche laboratori di cucina con antiche ricette in cui gli ingredienti utilizzati servono spesso per affrescare, come ad esempio il giallo ricavato dallo zafferano, o il nero di seppia usato per colorare e anche per cucinare il tradizionale piatto veneziano "risotto al nero di seppia".*



Il pittore William Pettit, professore alla Cabot University di Roma

## IL TEATRO DEL DONO Due nuovi spettacoli del Potlach a Fara Sabina

Quarant'anni sono passati dalla sua creazione, cosa veramente eccezionale per una compagnia teatrale. È il Potlach, situato a Fara Sabina. In una lingua degli indiani d'America la parola "potlach" significa dono, e lo spettacolo teatrale è inteso proprio come un dono che gli attori



offrono agli spettatori. Ne abbiamo avuto conferma in due spettacoli rappresentati nel teatro di Fara Sabina: *Ventimila leghe sotto i mari* e *Direttori d'orchestra*. Il primo si ispira al famoso romanzo di Verne, in una messinscena che unisce teatro, danza e cinema, con suggestive immagini proiettate su uno schermo. Gli attori non si limitano a recitare un copione, ma interpretano il testo attraverso il movimento, con azioni quasi danzate, esprimendosi sul piano sia fisico che vocale. Mentre in *Ventimila leghe sotto i mari* è impegnata l'intera compagnia, *Direttori d'orchestra* è una performance di soli due attori, Maurizio Stammati e Nathalie Mentha, storica attrice del Potlach, teatro fondato e ancora diretto da Pino Di Buduo. Sono in scena due clown-musicisti che provano *Le quattro stagioni* di Vivaldi. Alla fine dello spettacolo abbiamo rivolto alcune domande ai due simpatici attori. Alla prima domanda su ciò che li ha spinti a realizzare questo spettacolo ha risposto Nathalie Mentha: "Volevamo provare qualcosa di divertente, le nostre abilità, un lavoro sul corpo con esercizi di acrobatica e creazione di trucchi. Volevamo anche mostrare qualcosa che è possibile imparare". Un aspetto importante dell'attività del Potlach è infatti l'insegnamento, con laboratori nelle scuole, in particolare di Passo Corese. Dice Maurizio Stammati che "ci vuole un grande allenamento per fare finta, per illudere lo spettatore che stai facendo davvero qualcosa, come dare un pugno. È un lavoro di precisione, anche sul tempo e la musica, come una partitura per non sbagliare. Tutto deve essere stabilito millimetricamente. Serve allenamento, si può cominciare a scuola". Un'altra caratteristica di questo teatro sono i tempi lunghi delle prove per la preparazione

dello spettacolo. *Direttori d'orchestra* ha richiesto una preparazione di quasi tre mesi. Spiega Nathalie Mentha che il tema delle quattro stagioni di Vivaldi è stato scelto "per avere un filo, una storia, che ci aiutasse a creare le scene". Ma come è iniziata la loro carriera teatrale? Maurizio Stammati risponde sorridendo che la sua carriera forse non è mai iniziata. Ma poi precisa che era un musicista diplomato al Conservatorio. Infatti nello spettacolo dà prova delle sue abilità con fisarmonica e tamburello. "Quando ho compiuto 18 anni ho ricevuto un bel regalo – dice Stammati – la possibilità di fare un laboratorio di teatro. Ho incontrato allora i miei maestri, Nathalie e Pino Di Buduo, e non ho più smesso". Nello spettacolo compare più volte un uccellino di paglia in gabbia. Ma qual è il suo significato? Nathalie spiega: "L'uccellino è il simbolo della primavera e il filo conduttore attraverso le stagioni. Prima utilizzavamo un vero canarino che cantava ma era difficile portarlo in tournée". Il teatro Potlach, infatti, si reca spesso con i suoi spettacoli in tournée anche in paesi molto lontani, come l'India, la Cina o il Brasile, dove viene invitato da gruppi teatrali locali o da università.

Nathalie Mentha è svizzera. Maurizio Stammati, originario della Campania, dice che fa "bene stare insieme quando si è diversi. Ci siamo contagiati a vicenda con le nostre diverse personalità. Io ho aiutato Nathalie a lasciarsi andare e ad essere meno rigida e lei mi ha insegnato a rispettare di più le regole". *Ventimila leghe sotto i mari* è uno spettacolo innovativo per il ricorso alla tecnologia, inusuale in un teatro "povero" come il Potlach. In *Direttori d'orchestra* compaiono oggetti come pentole, valigette piene di frutta, lamiere, scale, leggi e strumenti musicali. Ad un certo punto gli attori creano un'illusione ottica utilizzando dei bastoni al posto delle gambe di Nathalie, facendo così credere che si sollevi in aria. "La bellezza del teatro – dice Stammati – è che dai con piccole cose l'illusione di qualcosa di sensazionale".



# LE NOSTRE RISORSE

## IL NOSTRO AMICO OLIO

La storia dell'olivo e della sua coltivazione ha radici che si perdono nella notte dei tempi. Le ricerche archeologiche più recenti hanno permesso di collocare la probabile nascita di questa pianta in Israele, nei pressi della città di Haifa, a seguito del ritrovamento di alcune tracce risalenti al V millennio a.C.



### PALESTINA

Nei tempi biblici le olive e l'olio venivano amati e venerati. I primissimi frantoi risalgono al 5000 a.C. in Siria e in Palestina. Sono stati ritrovati, inoltre, semi di ulivo risalenti a 6000 anni fa, e dozzine di antiche presse portano la testimonianza dei tanti uliveti e dell'importanza che questo prodotto ebbe nella vita della gente tanto tempo fa. L'olio d'oliva era e tuttora è uno dei prodotti agricoli più importanti ed è usato per cibo, luce, calore, trattamenti cosmetici e medicinali, come anche per pulizia e per l'igiene. Molte popolazioni della Palestina erano dedite all'olivicoltura, ma quella che più se ne curò fu la tribù dei Filistei, i quali hanno lasciato resti di strutture di grandi dimensioni per la lavorazione delle olive. Tale radicamento della cultura olearia in quest'area mediorientale è attestato anche da altri reperti storici emblematici. Nel Museo dell'olivo di Haifa, piccoli mortai e presse testimoniano

l'esistenza di una produzione olearia già nel quinto millennio prima dell'era cristiana.

L'olio di oliva ha avuto un ruolo importante anche nei rituali religiosi e fu usato per consacrare preti e re, per libagioni o funerali. Una colomba che porta un ramoscello d'ulivo è uno storico simbolo del popolo ebraico e dello Stato di Israele. La colomba è il segno della pace e il ramoscello d'ulivo rappresenta lo stretto abbraccio tra il popolo ebraico e i mediterranei ulivi. Questi due elementi simboleggiano anche il legame tra il giovane Stato e l'antica storia di duemila anni dove l'ulivo ha sempre avuto un ruolo fondamentale, come ricorda la *Genesi* (8; 1-21)

### CRETA

La civiltà cretese (II millennio a.C.) fece fiorire l'olivicoltura, che costituiva la risorsa principale del paese. Nelle rovine del palazzo di Cnosso, il più celebre dei monumenti dell'antica Creta, è stata rinvenuta dagli archeologi la più antica documentazione iconografica riguardante l'olivo, raffigurato in un affresco fatto risalire a 3500 anni fa. Oltre a ciò, sono stati ritrovati anche immensi depositi pieni di enormi recipienti ceramici detti *pitthoi*, adibiti alla conservazione del prezioso liquido, nonché cisterne pavimentali. In altri palazzi cretesi, ulteriori ritrovamenti ci segnalano la grande attenzione posta da questo popolo a frutteti e soprattutto oliveti. Il libro mastro dell'amministrazione del palazzo ci fornisce notizie dei luoghi di produzione e di destinazione dell'olio prodotto, delle forme di pagamento relativamente al tipo di olio da vendere: si andava infatti dalle qualità più pregiate fino all'olio di sansa. Gli oli inoltre erano suddivisi non solo in base al pregio ma anche all'utilità: i libri distinguono l'olio per uso alimentare dall'olio per uso medicinale,

ed ancora l'olio per gli usi sacri, da inviare come offerta ai luoghi di culto. Da Creta l'olivo giunse nelle isole Egee ed in Egitto e si diffuse anche nella civiltà micenea, che ne raccolse l'eredità commerciale.



### EGITTO

Secondo Antonio Scandurra, autore di un interessante articolo sulla diffusione dell'olivo in Egitto, la scoperta e l'utilizzo di questa pianta nel paese dei faraoni risale a circa 3500 anni fa. Infatti presso il museo egizio di Torino è esposto il corredo funebre completo della tomba dell'architetto Kha e di sua moglie Merit XVIII che comprendeva anche il cibo tra cui una ciotola di olive. Il processo di sviluppo dell'olivo terminò con la scoperta che dai suoi frutti si poteva ricavare un prezioso liquido, dai molteplici usi: molti reperti testimoniano che l'olio veniva utilizzato come profumo, come liquido per cospargere il corpo dei defunti e quello dei sacerdoti durante le cerimonie, come cosmetico per massaggi.

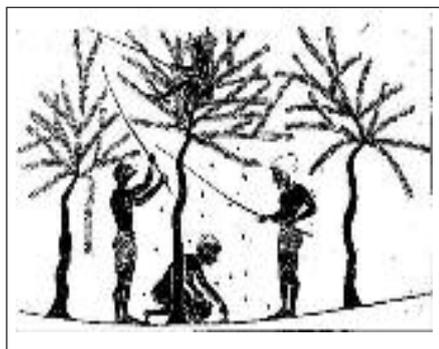
L'olio si diffuse al punto tale che i suoi resti furono trovati anche in zone desertiche e ciò testimonia che veniva importato.

Si utilizzavano mortai primitivi, costituiti da una pietra cava all'interno della quale venivano pestate le olive tramite un grosso sasso. In alcuni casi il liquido, attraverso scanalature, colava direttamente in una cavità adiacente. Seguiva la pressatura della

pasta ottenuta, racchiusa in una fitta corona di ramoscelli di ulivo e posta sopra una pietra piana, sotto il peso di alcuni massi.

Il mosto oleoso era raccolto e versato in recipienti di terracotta, dove si lasciava riposare qualche tempo, in modo da consentire all'olio di affiorare per essere separato dalle acque di vegetazione.

Nel campo della spremitura, la vera rivoluzione si ebbe con l'introduzione della pressa a leva, che gli egiziani portarono da paesi vicini. Questo meccanismo risale al 1000 a.C., ed è conservato al museo di Haifa.



## GRECIA E ROMA

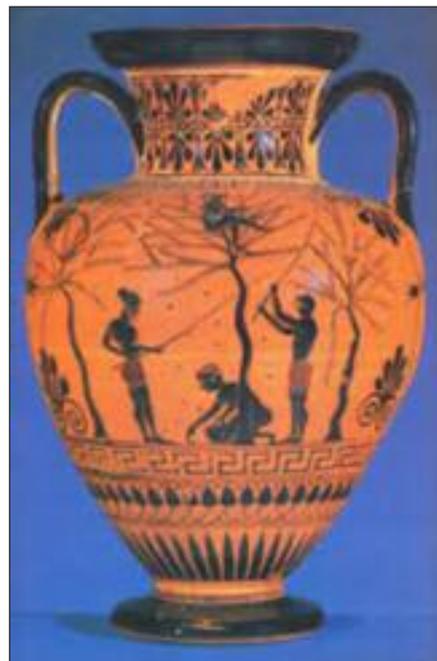
Verso il 1600–1500 a.C. l'olivicoltura si diffuse in Grecia, per le offerte o per gli unguenti. Nell'*Odissea* la presenza dell'olivo ricorre varie volte: è una trave di ulivo quella che Ulisse e i suoi compagni utilizzano per accicare Polifemo. Forse il passo più celebre è quello relativo al letto nuziale di Ulisse e Penelope. Lui stesso aveva tagliato un enorme ulivo "dal vasto fogliame" e vi aveva costruito tutto intorno una stanza. Secondo le leggende sarebbe stato il mitico re Cecropio d'Atene che avrebbe portato la prima pianta d'olivo dall'Egitto, piantandola sull'Acropoli. Ma la tradizione greca riporta anche un'altra leggenda: due dei dell'Olimpo si disputavano l'egemonia sull'Attica e su Atene. Uno era Poseidone, padrone delle terre e delle acque, l'altra era Atena, figlia di Zeus e dea della Ragione. Le due divinità decisero di fare una gara. Il dio del Mare colpì quindi l'Acropoli con il suo tridente, facendone sgorgare un bacino di acqua salata. Atena da parte sua colpì invece una roccia, facendone nascere il primo ulivo, tutto coperto di frutti, e ottenne così la vittoria finale. Ed è proprio in omaggio a questa prodezza che Eretteo, il re di Attica, chiamerà

la sua capitale Atene ed erigerà un tempio sull'Acropoli, nel quale veniva conservato l'olivo, la statua d'Atena, il bacino di acqua salata e la roccia colpita dal tridente di Poseidone. Testimonianze di questa leggenda e dell'importanza dell'olivo sono le raffigurazioni che si trovano sul frontone del Partenone, che raccontavano la lotta tra Poseidone e Atena.

Sotto l'egida di Atena, ed in suo onore, si svolgevano, a partire dal 556 a.C. il 16 del mese di Ecatombeone (luglio-agosto), le piccole (annuali) e grandi (quadriennali) Panatenee ad Atene, durante le quali si susseguivano diverse gare il cui premio consisteva in una quantità di olio che andava da 1000 a 2000 litri.

Durante l'epoca greca e quella romana si svilupparono altre forme di spremitura che si basavano sul principio di leva, del cuneo e più tardi della vite. La civiltà greca conosceva già un metodo di macinazione delle olive, molto efficace: una o più grosse macine in pietra, collegate a un palo centrale, venivano fatte ruotare entro una vasca di forma circolare, esercitando così un'azione triturante sulle olive. Questa si diffuse anche negli anni a seguire, tra i Romani.

Un altro metodo fu ideato da Archimede nel III secolo a.C. e si diffuse pienamente nell'industria olearia. Esso consisteva nel sostituire il tradizionale tamburo a razze con una vite verticale, fissata al pavimento e al soffitto mediante due cuscinetti e inserita all'estremità della trave tramite una controvite. Facendo ruotare la vite in un senso o nell'altro mediante un bastone si poteva agevolmente sollevare o abbassare la trave. Attraverso le aperture di un secondo paio di pilastri, posti tra il piano della pressa e la vite, venivano inseriti trasversalmente dei listelli che, mantenendo sollevata la trave, agevolavano le operazioni di carico e scarico. Introdotti i fiscoli sul piano della pressa, si iniziava a ruotare la vite spingendo la trave verso il basso e, togliendo via via i listelli da sotto, li si inserivano sopra la trave non appena la pressione, con il defluire dell'olio, tendeva a diminuire. Era in tal modo garantita una pressione costante sino alla completa spremitura delle olive. Queste tecniche si protrassero per di-



versi secoli fino al 1700. Presso i Romani, durante la stagione invernale una dotazione di olio veniva distribuita ai soldati che si proteggevano dal freddo ungendosi. Lo storico Polibio narra che la battaglia sul fiume Trebbia fu vinta dai Cartaginesi contro i Romani perché gli africani prima dello scontro, che si svolse in una rigidissima giornata invernale, si erano protetti con l'olio e i romani, che ancora non conoscevano questa tecnica, non lo avevano fatto; sicché quando questi si trovarono a combattere in mezzo alle acque gelide del fiume con gli arti rattappiti dal freddo, non riuscirono nemmeno a maneggiare le armi.

Anche a Roma l'olivo era considerata una pianta sacra: l'olio serviva come condimento, la sua morchia bruciata era ricco concime, gli oli più pesanti davano luce alle lampade, mentre il suo legno prezioso veniva bruciato sull'altare degli dei. Durante il I sec. a.C. nelle terre romane del bacino mediterraneo si coltivavano olivi e viti con tecniche d'avanguardia, che, lungo il corso del tempo, hanno subito una lieve evoluzione, sino alle soglie della rivoluzione industriale e tecnologica.

I romani distinguevano diversi tipi di olio: "**Oleum ex albis ulivis**" era l'olio di altissimo pregio, "**Oleum viride**", qualitativamente altrettanto valido, "**Oleum maturum**", di qualità considerevolmente inferiore ai primi due oli, "**Oleum caducum**", di qualità mediocre, "**Oleum cibarium**", infine, per indicare un prodotto di pessima qualità.

Sulle mense romane si fa distinzione fra gli oli sapidi della Sabina e quelli leggeri della Liguria, mentre gli oli pesanti di Spagna e d'Africa sono utilizzati soprattutto per l'illuminazione. Le legioni romane che conquistavano l'Europa quando si insediavano su un territorio per prima cosa vi piantavano viti e olivi.

Durante l'Alto Medioevo l'olio diminuì. Si dovrà attendere la ripresa dopo il Mille quando, soprattutto per opera delle comunità monastiche, si darà un nuovo impulso all'agricoltura, con la bonifica di terreni paludosi e la messa a dimora di nuove piante di vite e di olivo.

FONTI:

[www.itrecampanili.com/lulivo-nel-lantica-grecia/](http://www.itrecampanili.com/lulivo-nel-lantica-grecia/)

<http://www.agrolio.com/olivaolio.asp>

X

G. Carlotta Cianferoni,  
Soprintendenza per i beni  
archeologici della Toscana

## SI FA IL VINO!

Ecco a voi un simpatico professore pieno di talento, si chiama Andrea Pacifici ed è il nostro insegnante di musica. Abbiamo scoperto che vivono in lui tante altre passioni oltre a quella del corno! Tra queste c'è quella del vino, da lui prodotto nel paesino di Quadrelli in Umbria. Lo abbiamo intervistato interrompendo la sua lezione pomeridiana di musica.

### Qual è il segreto di un buon vino?

*Uno dei segreti è che l'uva va raccolta ancora calda circa alle dieci del mattino. Una volta pigiata va misurato il grado zuccherino, che si deve aggirare intorno ai 20 gradi. L'uva bianca entro 24 ore va tolta dal tino e messa nelle botti, in cui va aggiunto il lievito di birra (venti grammi ogni ettolitro). Avvenuta la fermentazione (6-7 giorni) va aggiunto l'olio enologico (di vasellina, paraffina, etc.). Tutto questo avviene solo in botti d'acciaio e non di legno.*

*In quelle di legno non va messo l'olio, ma bisogna aggiungere un bollitore con l'acqua per 15-20 giorni. Una volta terminata l'ebollizione va chiusa la botte con un tappo di sughero, invece per il vino rosso la fermentazione nel tino dura 5 giorni,*

*dipende dal grado zuccherino. A 4-5 gradi va tolto dal tino e messo nelle botti e dopo 4-5 giorni ci si aggiunge il lievito, l'olio e il galleggiante. Il mosto diventa vino dopo 15 giorni, viene tolto dal tino e rimossa la feccia, cioè il residuo del mosto. Tolto il deposito bisogna sciacquare le botti. Rimesso il mosto nelle botti ci si aggiunge il galleggiante con l'olio, un litro d'olio ogni due ettolitri. Dopo 60 giorni si può iniziare a bere il vino novello.*

*Per fare il prosecco (vino frizzante) ci sono due tecniche.*

*Le ho provate tutte e due: una volta sono scoppiate le botti perché c'era troppo grado zuccherino.*

*Dopo aver messo l'uva nel tino occorre misurare il grado zuccherino che non deve essere superiore a 10 gradi altrimenti esplode la bottiglia. Una volta raggiunti i 10 gradi il mosto viene messo in una bottiglia ad alta pressione che si chiude e si mette in una gabbia di ferro.*

*Una volta che si è depositata la parte buia del mosto (quando il vino si è pulito) si toglie il tappo di sughero e si fa decantare il mosto, si fa uscire quello pulito, si toglie la posa e si rimette il tutto in un'altra bottiglia e si chiude con sughero e gabbietta. L'altra tecnica è più sicura e più semplice. A fine aprile si aggiunge il lievito e un cucchiaino di zucchero per ogni bottiglia.*

*Si chiude con un tappo di zucchero e la gabbietta e dopo 3-4 mesi il vino è pronto.*

### Che annata si aspetta?

*Sembra buona perché il grado zuccherino è sui 20 gradi. Assaggiandolo si sente che contiene buone proprietà, bisogna vedere anche la posizione della vigna, la mia non è buona perché è esposta a nord. La pioggia è stata scarsa a luglio ed è iniziata a metà agosto. Un'altra buona cosa è stata l'escursione termica ai primi di settembre con giornate calde e serate fredde; questo sbalzo termico favorisce il buon grado zuccherino dell'uva.*

### Si suona meglio dopo qualche bicchiere di vino?

*Soprattutto quelli che suonano in banda. Da giovane avevo una banda a Cesi (in provincia di Terni). Loro a metà prova aprivano una damigiana di vino e qualcuno si rinfrescava con cognac e whisky e dopo cantavano.*

*Una volta andammo a Sala, un paesino vicino Rieti, dove mancava la luce e dove avevano sistemato una damigiana con il rubinetto da cui due "bidelli-spugne" si rifornivano.*

### La sua passione per il vino e l'agricoltura è ereditaria?

*Sì, da ragazzo non avevo la terra. Un mio zio lavorava in una grande azienda agricola e da allora è nata questa mia passione.*

### Che rapporto c'è tra la musica e il cibo?

*Buono, e infatti si vede. Tutti quelli che suonano sono di buona forchetta, ad esempio Michele.*

### Le possiamo chiedere quali sono le sue altre passioni?

*Troppe ce ne ho di passioni. Ne posso dire qualcuna: la musica, restauro mobili, agricoltura in generale, fare il fabbro, la muratura, un po' tutto...*

### Per lei produrre vino è un hobby o un lavoro?

*E' un hobby.*

### Da quanto tempo produce vino?

*Già da ragazzino! Mi ricordo che mia madre invitava tutti i miei amici e per merenda ci preparava vino, acqua e zucchero su fette di pane. Col passar del tempo, solo acqua e zucchero. Adesso voi mangiate il buondì Motta, al mio tempo si mangiava questo.*

*Un'altra merenda era pane, olio e sale. Quando qualcuno aveva più fame si scaldava il pane e ci si metteva dentro l'uovo sbattuto.*

### Pensa di voler approfondire le sue conoscenze e migliorare la qualità del vino?

*Sì, vorrei approfondire le mie conoscenze.*

Prof. Andrea Pacifici



## LE CIAMBELLE DI SANT'ANTONIO

**E si sa in tutta la Sabina che le ciambelle più buone si trovano a Configni!**



Una tradizione ultracentenaria di cui la popolazione vanta la qualità. Un tempo se ne producevano, in occasione della ricorrenza di Sant'Antonio, circa 150 mentre ora si è arrivati addirittura a realizzarne oltre un migliaio. Si adoperano quattro forni nella zona dei Colli di Configni. La caratteristica di queste ciambelle è la procedura svolta a mano seguendo un'antichissima ricetta. Un'altra particolarità è l'utilizzo del ginepro durante la cottura, il quale gli attribuisce un tipico aroma. Nella nostra visita ci hanno seguito le addette ai lavori e, in particolar modo, Pasquina Placidi denominata *la figlia delle ciambelle* per la sua continua dedizione alla preparazione di questa tipica pietanza. Nonostante i novant'anni splendidamente portati, ancora partecipa all'impresa.

“Le ciambelle - dice la signora Pasquina - si preparano con farina, uova, latte fresco, olio, sale, acqua, anice lasciata macerare con il vino, lievito madre (cioè quello che si lascia riposare) e lievito di birra, e prima di essere infornate vengono spennellate con il tuorlo d'uovo che gli dà un aspetto dorato”. Bisogna impastare con forza e tutti gli ingredienti sono genuini. Si impasta la sera sulla tavola di legno, detta spianatora, e l'impasto viene messo a lievitare in



un grande contenitore di legno, la matterna (in italiano madia), durante la notte la pasta lievitando solleva il coprchio.

La mattina seguente le donne rimangono l'impasto dandogli la forma di ciambelle tondeggianti con il buco al centro che vengono poggiate su una pala ricoperta di farina per circa 30-40 minuti affinché non si attac-



chino. Per lievitare occorrono tante ore, il processo termina in momenti differenti per ogni madia, così da in-



fornare in momenti diversi. La quantità di ciambelle che entrano in un forno dipende dalla loro grandezza.

Ogni gruppo ha un compito diverso: c'è chi si occupa dell'impasto, chi di sfrascare i rami di ginepro per ali-



mentare il fuoco, chi della cottura e chi con i lunghi vassoi di legno porta le ciambelle al forno, come una vera squadra.

Una volta raggiunta la giusta temperatura viene utilizzato un rudimentale bastone chiamato *munnaro* con il quale si pulisce il fondo del forno dalle ceneri. Occorrono cinque giorni per la realizzazione di questa pietanza tipica. Inoltre vengono utilizzati tre trattori per raccogliere le piante di gi-

nepro. Dopo la cottura vengono vendute a tutti. Il giorno di Sant'Antonio, a metà della processione, il parroco le benedice nella piazza principale e la vendita prosegue fino alla fine della giornata.



## UNA BANCA PER LA SCUOLA

Anche la scuola di Cottanello ha una sua banca. Il giorno 12 febbraio 2016 è stata ufficialmente inaugurata alla presenza del sindaco, della preside e di un rappresentante del Provveditorato. A ogni alunno è stato consegnato un libretto al portatore in cui poter versare o prelevare il denaro. Il Banco di San Cataldo nasce da un'idea del prof. Enea Mancosu. Lo scopo di questa iniziativa è di insegnare la matematica finanziaria. A turno gli alunni si trasformano per una settimana in cassieri della banca. Infine i soldi vengono versati all'ufficio postale di Cottanello dove è stato aperto un vero conto, in modo che il denaro aumenti grazie agli interessi. Ciascuno potrà spendere i soldi versati come vorrà, per esempio per la gita di fine anno. Questa banca serve per insegnare a risparmiare, cosa oggi molto difficile, e a non farsi ingannare dalle banche in futuro.

*Il Banco di San Cataldo nella scuola di Cottanello*





# C'È POSTA PER NOI

*Cari giornalisti, vorrei parlare del lavoro perché di lavoro ce ne è poco in paese rispetto alla città. Dovrebbero aumentare il lavoro per tutti invece di farci andare all'estero. In giro ci sono troppi disoccupati. In città lavoro c'è, anche se non si guadagna bene, però almeno abbiamo qualche soldo. Conosco una persona che lavora a tempo pieno e guadagna solo 500 euro. Certe volte neanche quello si guadagna, si fatica molto per dare da mangiare ai figli. Secondo voi che cosa si dovrebbe fare per risolvere questo problema?*

ARMIDAR

Come tutti sanno, l'Italia ha un elevato tasso di disoccupazione. È un problema molto grave che interessa in particolar modo noi giovani. Secondo me, in questo periodo della nostra età, dobbiamo studiare duramente. Studiare è importante anche per essere assunti perché si preferisce assumere ragazzi qualificati, ovviamente. Quando invece essere qualificati non basta, perché non c'è nessuno disposto ad assumere, si può aprire un'azienda privata se si ha a disposizione un certo budget. La situazione è complicata, ma non guardare in negativo perché c'è gente che lavora e sta bene. Adesso non ti preoccupare per il lavoro che di certo non è il tuo problema, studia e guarda tutto questo con un po' di ottimismo! Ti auguriamo il meglio

GIACOMO

*Cari giornalisti, nel mio paese, Vacone, c'è un problema, ci sono troppi gatti randagi che si trovano nei parcheggi. Questi gatti non hanno una casa e si aggirano per il paese in cerca di cibo. Però alcune persone gli danno da mangiare. Vorrei che trovassero una casa, per-*

*ché molte volte muoiono, e alcune volte quando si passa davanti ai parcheggi si sente una puzza!!!*

MATILDE

Cara Matilde, questo problema che ci hai esposto è molto interessante e originale.

Proteggere gli animali è molto importante e prima di compiangere la loro morte, causata dalle distrazioni degli autisti bisogna agire.

Ti consigliamo di raccogliere questi gatti e, insieme al contributo del Comune e di altre persone, organizzare degli incontri per regalare questi felini a chi ne vuole. Se non si riesce a far ciò, si possono contattare delle associazioni le quali si impegnano per la salvaguardia degli animali (ad esempio l'EMPA). Intanto spargi la voce e se puoi dagli del cibo e allontanali dalla strada. Sicuramente farai del tuo meglio.

Con affetto felino la redazione scolastica

GIACOMO

*Caro Signore, ho saputo che lei è un collaboratore del Ginepraio e mi chiedevo se potesse scrivere due righe sul mio problema. Io sono un ragazzo della III media, nella mia classe ci sono più ragazzi che ragazze, comunque non è questo il punto. Io non mi sento accettato in tutti e due i gruppi perché i maschi hanno un comportamento più infantile, invece le ragazze essendo più mature sono più riservate nei miei confronti, in quanto confidarsi con il sesso opposto capisco che può rimanere più difficile. Come posso fare secondo lei? Grazie.*

EDOARDO

Caro Edoardo, il rapporto in una classe tra maschi e femmine si può rivelare difficile. In

questa età è normale riflettere sull'amicizia e sulle relazioni tra i coetanei. Sicuramente non sei tu il problema perché in questa età cambia il modo di vedere le cose e di pensare. Cerca di avere un buon feeling con tutti anche se trovi degli ostacoli nel relazionarti.

ELEONORA E GIACOMO

*Ciao, mi chiamo Aurora e vorrei tanto avere un luna park nel mio paese, cioè Montasola in provincia di Rieti. Il luna park lo vorrei gigante, con tante bancarelle del gelato, lo zucchero filato e tante montagne russe. Desidero che si chiami "BELIVE IN THE MAGIC".*

*Vi posso chiedere come posso fare ad averlo?*

AURORA

Cara Aurora,

è un'idea molto bella quella che ci hai esposto.

Voi a Montasola avete uno splendido parco, ovvero "il Monte". Ovviamente non si può costruire un luna park fisso ma si potrebbe ospitare un luna park ambulante durante le varie feste del paese. Potresti proporre questa idea al Comune di Montasola.

Con affetto i tuoi compagni

ELEONORA E GIACOMO

*Cari giornalisti, io vorrei sapere perché quando vai all'ospedale devi aspettare molto tempo anche se ci sono poche persone. Ad esempio io pochi giorni fa sono andato all'ospedale perché mi ero fatto male al polso facendo ginnastica e ho dovuto aspettare dalle 8:00 alle 9:30 solo per fare tre lastre. Fino alle 10:30 ho dovuto aspettare la risposta se era positiva o negativa. Poi mi hanno detto che per essere sicuri dovevano fare un'altra lastra.*

*Fatta la lastra ho aspettato fino alle 13:00 la risposta, quindi sono partito alle 7:00 e sono tornato alle 14:30. Cosa dobbiamo fare perché gli ospedali siano più veloci?*

MICHELE A.

*Cari giornalisti, secondo me i pochi ospedali che ci sono dovrebbero essere più organizzati e pronti agli interventi, avere macchine bene attrezzate ed essere più veloci nel fare le lastre etc... Dovrebbero avere tutti i parcheggi attorno all'ospedale, per comodità e per salute. Io da piccolo ho avuto un'operazione. E' stata alle adenoidi, me le hanno tolte per un problema e prima di operarmi sono passati sei mesi. E quindi si dovrebbero organizzare meglio.*

*Secondo voi cosa si potrebbe fare per migliorare e rendere più veloci le pratiche ospedaliere ed essere più organizzati?*

MATTEO

Cari Matteo e Michele, avete ragione, gli ospedali in Italia sono poco organizzati. Nelle visite ho avuto anch'io dei problemi, ma diciamo che il problema può risultare ancora più grave con gli anziani malati di leucemia, tumore e molte altre malattie. Certo, un'operazione alle tonsille può far paura alla vostra età ma posso assicurarvi che c'è molta altra gente che sta peggio. Come consiglio posso dirvi di andare al Comune, nel quale risiede l'ospedale, e far presente questa disorganizzazione.

MARTINA

*Carissimi amici, il bracconaggio è una pratica molto usata al giorno d'oggi con la quale vengono uccisi migliaia di animali. E' un atto orribile a causa del quale alcuni animali, come le tigri, sono giunti sull'orlo dell'estinzione. Un atto di bracconaggio è quello di Cecil, il simbolo dello Zimbabwe. Era uno dei pochi leoni con la criniera nera. Un giorno i guardiacaccia trovarono solo il corpo, senza la testa che era stata tagliata e venduta per una somma considerevole di denaro. Ma non è solo Cecil una delle vittime di questi vergognosi atti. Anche una mamma di due bei tigrotti è stata uccisa. Per fortuna i due cuc-*

*cioli sono andati in uno zoo.*

*Spero che le mie riflessioni siano condivise da più persone, e che siano sentite da chi ha il potere di agire affinché tali crudeltà non accadano più.*

GIULIANO

*Carissimi, oggi sono qui, a parlare con voi giornalisti di una questione che a me sta molto a cuore, gli animali. In questi mesi ho notato che la percentuale di animali randagi è aumentata e la cura dell'uomo verso l'animale sta diminuendo sempre di più. Un'altra cosa che ho notato è che la caccia agli animali (escludendo cinghiali e uccelli comuni) non è più praticata come modo per procurarsi del cibo ma come sport, come divertimento personale! Io amo gli animali e tutto ciò è ingiusto, in questo modo siamo noi le bestie e loro gli innocenti che non fanno niente di male, che ci sono a fianco e che ci proteggono. Io sono dell'idea che gli animali belli o brutti, buoni e cattivi non si meritano tutto ciò. Voi come la pensate? Qualche idea per fermare questa agonia?*

LORENZO CE.

Cari Lorenzo e Giuliano, anche noi pensiamo che gli animali debbano essere protetti e non maltrattati come spesso succede, ma non possiamo comandare il mondo, perciò ci sono e ci saranno sempre persone crudeli nei loro confronti. Ci hanno molto colpito le storie della tigre e del leone Cecil e anche noi speriamo che in futuro gli animali saranno rispettati come dei comuni esseri viventi e non trattati come degli oggetti.

ELEONORA E GIACOMO

## GLI ANIMALI CI SCRIVONO

Caro Valerio, Sono una pecora di nome Carta, la richiesta per cui ti scrivo è che vorrei una stalla con una piscina interna per allisciarmi la lana e con dentro le bolle di sapone, così le faccio scoppiare e mi diverto. Poi vorrei una stalla divisa dalle altre pecore perché puzzano. Desidererei che un pulmino venisse a prendere il mio agnello per portarlo al pascolo scolastico. E per colazione vorrei dei cereali di gran-

turco con latte di mucca perché quello di pecora mi stomaca. Per pranzo erba fresca e acqua fredda e per cena solo del fieno. Poi dovresti acquistare un montone più simpatico e giocherellone perché quello che hai è antipatico e noioso. Sarebbe meglio di razza maremmana come me perché sono più simpatici e più fashion. Ogni volta che ci mandi a mangiare il granturco prima di rimandarci nella stalla le altre corrono e io e non ce la faccio a stargli dietro, quindi vorrei che gli legassi le gambe davanti, almeno ce la faccio a stargli dietro. Quando piove desidererei un ombrello per non bagnarmi. In estate vorrei andare in vacanza alle Hawaii invece di stare a Montasola perché non mi abbronzano. In inverno vorrei andare a Courmayeur a sciare. E ogni tanto voglio andarmi a fare una lampada dallo stesso centro estetico di Carlo Conti. Se accetterai dovrai spendere una montagna di soldi ma spero che prenderai in considerazione le mie richieste.

CARTA

Caro Simone, Sono un cane, mi chiamo Barone, sono un lagotto. Sto sempre chiuso in una gabbia. Vado a tartufi. Tutti i giorni rinchiuso, mi stressa, poi non faccio nulla. Pensa tu a stare un inverno intero in gabbia, mangiare una volta al giorno, stare con una cagna antipatica e brutta, vedere gli altri cani che trovano cagne qua e là, indossare questo pelo lungo (a volte bagnato), ma devo proprio dire la verità, mi tiene anche caldo! Dormire insieme a quella cagna puzzolente solo per stare caldi. Quel poco che mi fanno uscire non riesco a fare i bisogni! Poi quando esco non incontro mai nessuno. Che sfiga! Voglio che mi porti di più a spasso! Vorrei una gabbia tutta mia, oppure con una cagna fashion e profumata, con una piscina in cui posso rilassarmi e nuotare a cagnolino. Quando vado a tartufi la passeggiata dura due o forse tre ore, sì desidero fare passeggiate, ma non così lunghe. Prima di andare a tartufi non mi danno da mangiare per due o tre giorni. Mi costringono a trovare tartufi per poi darmi la mancia. Anche la mia cagna trova tartufi purtroppo. Alcune volte mi portano a trovare tartufi anche con la neve. Sento un freddo! Altre volte di notte con la torcia, ma non è come andare di

giorno. Devo stare più attento! Ritor-  
nato a casa vado diretto dentro la gab-  
bia anche se non mi piace quel luogo.  
Bevo, mangio e poi vado a dormire.  
P.S. Spero che tu capisca, soprattutto  
la mia scrittura, a zampa di cane.

BARONE

Caro amico,  
sono il tuo cane. Sì, proprio io, quel  
rompiscatole che devi portare a  
spasso due-tre volte al giorno e che ti  
osserva con sguardo languido e affa-  
mato, anche se ha appena fatto fuori  
un chilo di carne di maiale. Tu per me  
sei un Dio. Sei il mio Dio e io ti amo  
qualunque cosa tu faccia. Anche se  
non ricicli i rifiuti, se sei malato, stu-  
pido, vigliacco, ignorante, io ti voglio

bene. Io voglio solo del cibo e un po'  
di coccole e a differenza di voi umani  
io non ho paura di morire ma ho  
paura di essere abbandonato. Non  
rendere reale questo incubo. Non ren-  
dere la mia vita brutta come quella di  
voi umani che da tempo avete scor-  
dato cos'è l'amore incondizionato.  
Con affetto...

IL TUO CANE



## INTERVISTA A BEARGOLD

CiaoBearGold... io sono un tuo iscritto su youtube... il tuo primo iscritto... Come ti è venuta questa passione per youtube?

*Questa passione me l'ha tramandata mio cugino, Herna.*

All' esterno di internet come ti comporti?

*Guarda Luca, noi "youtubers", se così possiamo essere definiti, abbiamo una grandissima vita sociale all'esterno dei vlogs che facciamo insieme a voi.*

Riesci a socializzare facilmente con i tuoi amici?

*A questa cosa ho già risposto in precedenza, io socializzo sempre con i miei amici, anche con i più antipatici, per avere più iscritti, ahaha.*

Conosci qualche youtuber famoso in Italia e all'estero?

*Sì, io conosco Herna, Dexter, Stormy e F3derico.*

Ma visto che hai dodici anni, stare troppo su internet non ti fa andare male a scuola?

*Ci tenevo molto ad avere questo canale youtube e allora mi sono impegnato molto a scuola. Continuo a studiare, non resto tutto il tempo su internet come gli altri.*

Con il termine "gli altri" a chi ti riferisci?

*Mi riferisco alle mie conoscenze personali come Herna che si chiude tutto il giorno in casa a fare montaggi, o come Dexter, F3derico o Stormy che si chiudono tutto il giorno in casa per editare i video, perché loro non sono come me, io faccio massimo massimo due video al giorno che durano 10-15 minuti, loro ne fanno cinque-sei da 20-30 minuti...*

Ok Bear, per questa lettera è tutto, mettete un like, commentate e condividete...ciao a tutti.

*Grazie per l'intervista e soprattutto per l'imitazione... alla prossima.*

Luca



## INTERVISTA AD ACHILLE

E' appena terminato il drammatico scontro tra Ettore e Achille; i due mitici eroi hanno combattuto con grande coraggio e abilità, il più forte però ha prevalso sull'altro nel memorabile scontro: Achille.

Salve, Achille.

Salve.

Come ci si sente nei panni del vincitore?

*Cosa mi dici! Tante sono state le battaglie e i duelli nei quali sono stato vincitore e non è certo questa la prima volta! Ho sconfitto in battaglia i più forti combattenti troiani ed oggi finalmente ho vinto la battaglia più importante. L'informe assassino di Patroclo, Ettore, sarà sbranato da cani e uccelli senza pietà.*

Che crudeltà! Un eroe deve anche saper perdonare e aver pietà dei propri nemici.

*Io, l'invincibile Achille, non ho nessuna pietà per il ne-*

*mico, un vero eroe mantiene le sue promesse ed io ho mantenuto la mia con Patroclo.*

Girano le voci che lei ha un punto debole e non è “pari agli dei”, è vero?

*Ehm... io... smentisco tutto ciò, io sono Achille Pelide, figlio di Peleo, pari agli dei.*

Lei, che si definisce “pari agli dei”, che rapporto ha con i suoi simili?

*Beh, ci sono molti dei a favore o a mio sfavore, ma solo il fato può regolare il mio destino, né io né gli dei. Detto ciò chiedo che questa intervista possa terminare qui.*

Ok, arrivederci Achille!

*Alla prossima vittoria di un mio combattimento contro un troiano!*

Michele P.



## INTERVISTA AD UN FANTASMA

Salve, mi chiamo John Bee e sono un cacciatore di fantasmi. Ho viaggiato molto in tutta Italia a uccidere fantasmi. Tranne una volta che invece di uccidere il fantasma l'ho intervistato.

Erano precisamente sei mesi fa. Appena ho saputo dai miei colleghi che c'era una casa infestata, sono corso a cercarla. Questa casa si trova a Lugnola, un paesino di pochi abitanti, molto bella e misteriosa.

Ero appena entrato in questa casa che la porta si chiuse come per magia. Urlai molte volte per dire ai fantasmi che non volevo fargli del male e alla fine una voce improvvisa disse:

*Cosa vuoi da noi?*

Io risposi: Vorrei intervistare un fantasma se è possibile. La voce misteriosa ribatté: *Fammi tutte le domande che vuoi, il mio nome è Mario.*

La prima domanda da farti è: I fantasmi sono tutti cattivi o tutti buoni?

*Non sono né tutti cattivi né tutti buoni, ci sono tre categorie di fantasmi: la prima comprende i demoni, nella seconda ci sono gli angeli e infine nella terza ci sono anime di persone buone e cattive.*

La seconda domanda è: qual è il vostro punto debole? C'è qualche attrezzo che vi rende vulnerabili e facili da catturare?

*Sì, c'è questo minerale che si chiama fuchsite che ci rende*

*meno forti e facilissimi da catturare.*

La terza domanda è: Perché fate del male a persone innocenti?

*Noi facciamo del male alle persone poco coraggiose e che non hanno nessun contatto con Dio, perché così non hanno nessuno per difendersi.*

Un'ultima domanda: se voi prevedete il futuro, come vedete il mio?

*Beh, questo dovrebbe essere un segreto ma te lo svelerò. Dunque, grazie a me avrai un futuro milionario e avrai una vita perfetta nella terra, ma andrai all'inferno perché noi due siamo entrati in contatto.*

Grazie a questa lunga intervista io dopo tre anni diventai l'uomo più ricco e famoso del mondo anche se ora sto per morire.

Maurizio

## INTERVISTA AL SIG. GOKU

Oggi io, il signor Ceccarelli, sono qui ad intervistarla, signor Goku, sulla sua serie animata, ossia *Dragonball*. Se mi permette vorrei farle qualche domanda. Comincio con qualche domanda semplice semplice:

Ma lei non si stufa mai a vedere i suoi amici morire quasi sempre? Ha mai pensato di fare una protesta verso l'autore del suo anime?

*Intanto vorrei dire che sono grato di essere stato scelto per l'intervista e rispondo molto volentieri alle sue domande. Io detesto vedere i miei amici morire anche se poi vengono sempre resuscitati e ho anche pensato di fare qualche protesta ma dopo un po' di tempo ho abbandonato l'idea per mancanza di fondi e di persone volontarie disposte a protestare.*

Grazie della sua risposta Signor Goku e avrei ancora molte cose da domandarle: Lei ha sconfitto molti nemici e ha resistito a molte battaglie ma appena Kiki le lancia una padellata sviene come un babbeo... senza offesa..

*Non mi sono offeso, anzi questa notazione che lei ha fatto è molto divertente e anche io mi sono chiesto come mai resisto a una esplosione di un pianeta ma svengo ad un colpo di padellata.*

OK questa è la mia ultima domanda, uscirà una nuova stagione del suo amato anime *Dragonball*?

*Non saprei caro, io non decido le cose, è tutto nelle mani del creatore, anche io spero che la serie continui.*

Grazie Signor Goku, abbiamo finito. E' stato un grande onore parlare con lei, alla prossima.

Lorenzo Ce.



# I NOSTRI HAIKU

Gli haiku sono poesie giapponesi di soli tre versi, con uno schema fisso di cinque, sette e cinque sillabe. Generalmente il tema trattato è la natura, con riferimenti alla stagione dell'anno. Ci siamo cimentati con questa forma di poesia brevissima che riesce a funzionare anche in italiano, come dimostra il libro *Haiku a Mompeo* di Riccardo Duranti. Seguendo il suo esempio, abbiamo scritto haiku ispirati ai nostri paesaggi sabini, ma anche a temi generali e personali, partecipando al Premio nazionale di poesia haiku, in cui ci siamo classificati primi tra le cinque scuole finaliste. Oltre agli haiku, abbiamo inviato nostri disegni sui temi trattati nelle poesie. La premiazione si è svolta ad ottobre alla Casa delle Letterature di Roma, dove il prof. Caporali ha presentato il nostro lavoro e ha letto alcuni dei nostri haiku. I disegni (realizzati con la guida della prof. di Educazione artistica Anna Lucentini) erano esposti nella libreria della casa editrice Empiria, che ne ha pubblicati alcuni in un'antologia, insieme ai versi degli alunni delle altre scuole finaliste e di poeti adulti, a cui è dedicata una sezione del premio.

Dietro la quercia  
dispettosa la pecora  
che mangia l'erba

Foglie di quercia  
il vento delicato  
le scuote tutte

Giorgia Farinelli

Il bianco candido  
dell'acacia fiorita  
inebria il campo

Eleonora Renzi

La bella luna  
che risplende tra i rami  
nutre la città

Francesco Frattali

Rami spinosi  
le foglie stanno in cerchio  
piccoli fiori

I dolci frutti  
le foglie verdissime  
il bel ciliegio

Martina Romani

Giallo mattina  
si sveglia il bel paesaggio  
sole splendente

Flavio Fiorentini

Bacche violacee  
foglie appuntite ha il ginepro  
e bacche nere

Fuga di monti  
di rilievi sfumati  
in lontananza

Verde spirale  
s'attorciglia nel ramo  
di gemma in gemma

Foglie d'alloro  
belle giallastre, contenti  
come non mai

Edoardo Gianferretti

Nebbia scompare  
tutto torna normale  
grazie al sole

L'alloro ha foglie  
semplici e aromatiche  
e frutti neri

Ecco la nebbia  
bianca viaggia nel cielo  
tra mondo e mondo

Trabocca viola  
nel cielo tra nuvole  
piccole e bianche

Sara Placidi

Salta felice  
su allegre pozzanghere  
l'elefantino

Blu atlantico  
bagna altri colori  
del grande freddo

Un bianco vago  
si diffonde nel cielo  
in pieno giorno

Azzurra Pettini

Neve scendendo  
si unisce col vento  
va per il mondo

Neve s'è messa  
sopra tante macerie  
bella fresca

Febbraio è ora  
di non piangere più  
ma di sorridere

Lorenzo Concezi

Le rose rosse  
hanno perso le figlie  
con la tramontana

Al chiaro della  
mattina fredda brina  
accoglie l'erba

Gennaio porta  
freddo nelle case e  
bussa alla porta

Ulivi spinti  
da forte tramontana  
sbiadiscono

Sento profumi  
delle dolci lavande  
l'immenso viola

Giacomo Trastelli

Monti vengono  
e monti vanno, tra la  
nebbia restano

*Eleonora Renzi e  
Giacomo Trastelli*

Svetta nel cielo  
il tulipano giallo  
ombreggia il sole

Erbe che volano  
nel cielo annessiato,  
i tagliaerba

*Azzurra Pettini  
ed Eleonora Renzi*

La donna giunse  
con la mimosa in mano  
fresco profumo

*Maurizio Paluzzi  
ed Eleonora Renzi*

La fragola è  
nata nell'erba alta  
rossa gustosa

*Francesco Frattali,  
Chiara Scalabrini,  
Dennis Tahirovik*

Il giallo esce  
dalle antiche mura  
a primavera

Per l'otto marzo  
spicca su tutto il giallo  
del primo amore

*Chiara Scalabrini, Azzurra  
Pettini ed Eleonora Renzi*

Infiorescenza  
si parla del corimbo  
il biancospino

*Michele Paluzzi  
e Giacomo Trastelli*

Bella lavanda  
tranquilla nei prati sta  
viola vivace

*Flavio Fiorentini,  
Maurizio Paluzzi  
e Dino Tahirovik*

Mimose gialle  
rallegrano le donne  
in primavera

*Michele Paluzzi,  
Dino Tahirovik  
e Giacomo Trastelli*

Bella pianta  
è l'orchidea che fa splendere  
il paesaggio

*Alessandro Greco  
e Michele Paluzzi*

I bianchi fiori  
risaltano tra il verde  
ma quanti graffi!

E volteggiando  
ci riempie di gioia  
spensierata gru

*Martina Romani  
e Dennis Tahirovik*

Il vento fresco  
la menta piperita  
dopo la pioggia

*Maurizio Paluzzi  
e Dino Tahirovik*

Il bel pavone  
con la coda di occhi  
fa meraviglie

*Maurizio Paluzzi  
e Giacomo Trastelli*

Se tira vento  
le foglie dell'olivo  
impallidiscono

Sventola triste  
la bandiera francese  
piena di buchi

Dal vento gelido  
sulle piante sfogliate  
i melograni

*Simone Bernocchi*

Il bel ciliegio  
dolci ciliegie dà  
a più non posso

Il pino al cielo  
più in alto sale senza  
il nostro aiuto

*Luca Pezza*

Scende la neve  
la collina è sommersa  
resiste il paese

*Antonio Leti*

Lago nel cielo  
il sole che tramonta  
viene la notte

Il tarassaco  
la pianta che ci aiuta  
a coltivare

*Smajo Hajrovikj*

Non si vedono  
bianche montagne ma  
il bianco fitto

*Iulian Dudeanu*

Piccolo olivo  
ricoperto di neve  
è solo ormai

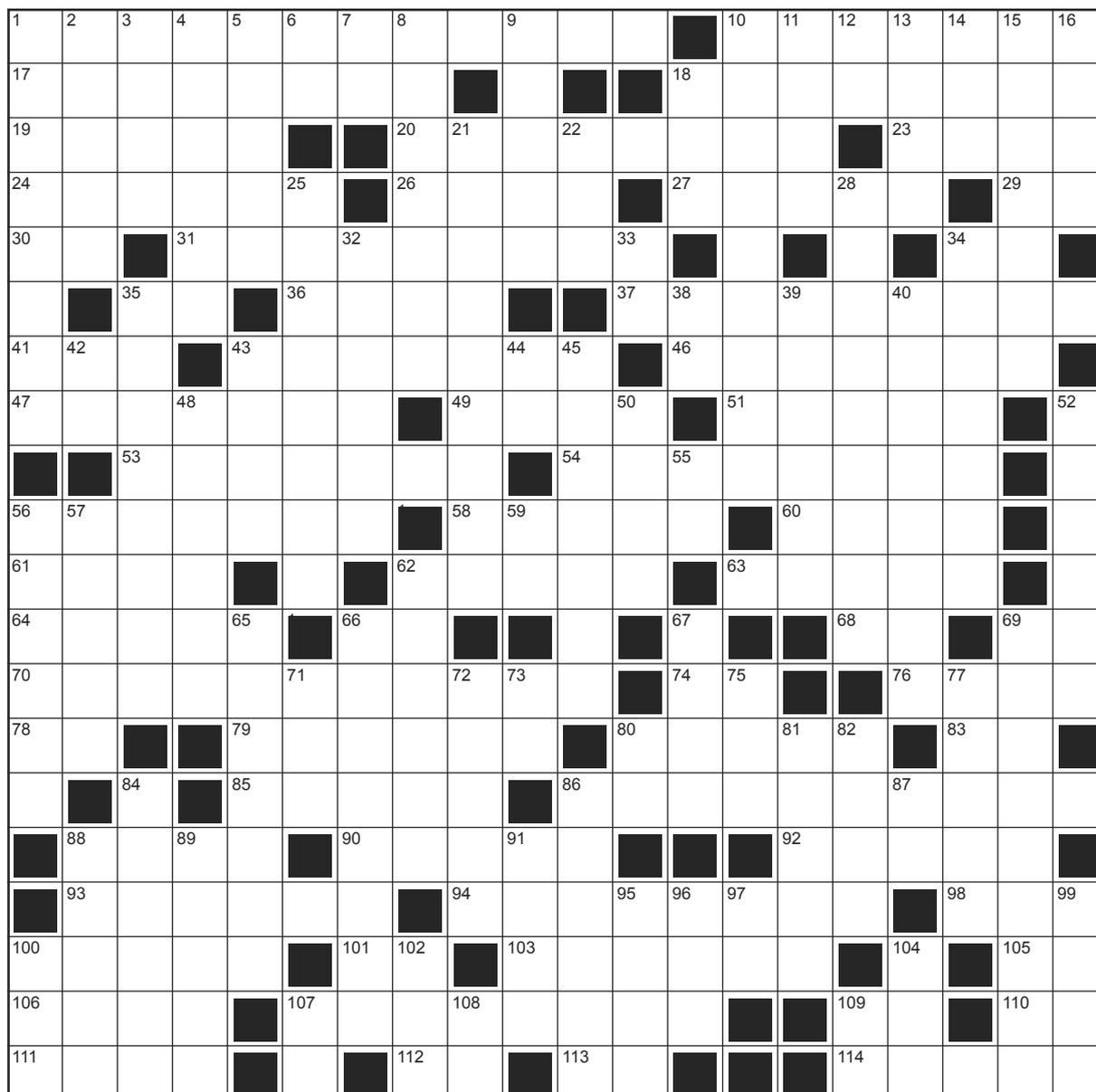
*Angelica Angelici*

Viaggia nel cielo  
col soffio di un bambino  
il tarassaco

Fiori leggiadri  
che librano nel cielo  
deserto bianco

*Lorenzo Ceccarelli*

# CRUCIVERBA



## ORIZZONTALI:

1. Solidificare il liquido tramite un processo di raffreddamento. 10. Popolazione dell'antica Grecia. 17. Insolito, straordinario. 18. Fondamentale, essenziale. 19. Cancellieri di tribunali. 20. Ruzzolare. 23. Organizzazione europea per la ricerca nucleare. 24. Divinità greche. 26. Spessi. 27. Suddivisione territoriale interna ad una città. 29. American Airlines. 30. Pronome personale complemento. 31. Appartengono alla famiglia degli aracnidi. 34. Dentro. 35. Pronome personale soggetto. 36. Forma codificata del culto per la divinità. 37. Si preoccupa degli altri. 41. Automobile in inglese. 43. Diminutivo di giro. 46. Notò attore teatrale. 47. Simile. 49. Pianta benefica per l'apparato respiratorio. 51. Madre di Gesù. 53. Unità da diporto. 54. Conversazione di tono scherzoso e leggero. 56. Costruire. 58. Attività olimpionica. 60. Produce scarpe da hockey. 61. U verso de u gattu. 62. Passato remoto di Lodare. 63. Mammiferi carnivori simili alla martora. 64. Serve per scrivere. 66. Intelligenza Artificiale. 68. Si usa per attirare l'attenzione. 69. Scelta Civica. 70. Relativo ai problemi connessi alla sordità. 74. Esclamazione. 75. Simile alla renna. 78. Avverbio di luogo. 79. Relativo alla pesca. 80. Pesce d'acqua dolce. 83. Pronome personale soggetto. 85. Della famiglia dei Cervidi. 86. Morbidi biscotti rotondi. 88. Stato dell'Africa. 90. Pesce in scatola. 92. Ospita le nuvole. 93. Vi si trovano le piramidi. 94. Attività sportiva. 98. Altare. 100. Pubblicata. 101. Fattore Rhesus. 103. Ruolino. 105. Leggendaro sovrano irlandese. 106. Sono famosi quelli francesi. 107. Corrente artistica del Novecento. 109. OK. 110. Terza Posizione. 111. Age of Empire Online. 112. Intelligenza Artificiale. 113. Osteogenesi Imperfetta. 114. Piccola imbarcazione.

## VERTICALI:

1. Energia che riguarda il movimento. 2. Sinonimo di rispetto. 3. Venuti al mondo. 4. Protegge dal freddo. 5. Città del Minnesota. 6. Avverbio di luogo. 7. Asti. 8. Che sta per morire. 9. Peso.... 10. Relativi al mare. 11. Lago italiano. 12. A noi. 13. Anche chiamata quercia. 14. Nucleo Assistenza Emarginati. 15. Che cammina senza posa. 16. Animale che ride. 18. Luogo di ritrovo. 21. Esame della vista. 22. Olio in inglese. 25. Annaffiare. 28. Completa sommersione di un'imbarcazione. 32. Uccello tropicale. 33. Elettronic Arts. 34. Stato del Medioriente. 35. dell'Iran. 38. Marchio di elettrodomestici. 39. Stato dell'Africa. 40. Figlia di Agamennone. 42. Alleanza Nazionale. 43. Guance. 44. A te. 45. Non soleggiato. 48. Vi si trova Venezia. 50. Vegetazione nel deserto. 52. Crostaceo. 55. Preposizione semplice. 56. Città toscana. 57. RI. 59. Congiunzione. 62. Lingua dei Romani. 65. Bruciore di stomaco. 66. Institore senza N. 67. Automobili. 69. Sbiadito. 71. Comune in provincia di Cagliari. 72. Immagine sacra. 73. Monossido di carbonio. 75. Caldo, in inglese. 77. Viola chiaro. 78. Avverbio di luogo. 80. Taranto. 81. Parte della scarpa. 82. è pura in montagna. 84. Si sfogliano. 86. Assorbente, permeabile. 87. Encefalopatia Epatica. 88. Né alto né basso. 89. LI nella tavola periodica. 91. Scuri. 95. Albero molto diffuso in Europa. 96. Prefisso che indica "vita". 97. Dentro. 99. Strumento a corda. 100. La prima donna. 102. Io ho, tu... 104. Agenzia americana. 107. Dio del sole. 108. Articolo. 109. Safety Car.



