



# BUONGIORNO NAPOLI



## I giorni che profumano di scuola

Mi commuovono. Mi ritrovo in quell'atmosfera che tante volte ho vissuto in prima persona e con doppio batticuore quando si è rinnovata negli anni scolastici dei miei figli. Poi sono stata io ad accogliere i fanciulli che mi sarei trovata in classe per un triennio e così questa gioiosa e pensosa emozione continua ad accompagnarmi negli anni, quando il buon odore di scuola si rinnova e si spande per l'aria che annuncia l'autunno. Non ho vissuto i tempi delle tavolette che stringevano i libri per non deformarli, ma mi appartengono quelli delle cartelle, dei grembiolini, dei nastri, delle letture e delle canzoncine che hanno fatto parte del bagaglio educativo di tante generazioni. Le innovazioni si sono adeguate alle evoluzioni in successione, com'è giusto che accada nella vita alla quale la Scuola prepara i bambini, meno numerosi degli anni passati e incalzati da nuove esigenze sociali ed economiche. A dire il vero non mi dispiace. Continuano a correre insieme, a fare capannelli, a ridere con la spensieratezza che è compagna della loro più bella età. Mi soffermo ad ammirare la miriade dei variegati zainetti che si distinguono per marchi reclamizzati, ma soprattutto perché i giovani proprietari, che li hanno scelti con cura, li personalizzano. Ammiro quegli zainetti e m'interrogo se siano pesi da sopportare o se celino ali per ardui voli. Scelgo che siano ali e auguro a tutti quelli che si accingono a frequentare un nuovo anno

scolastico di apprendere a volare sempre meglio e con orgoglio d'esserci al mondo. Secondo lo stile di *Buongiorno Napoli*, dico a me stessa: bando alle malinconie, meglio essere ottimisti, armarsi d'amore e gridare, con tutta l'anima e con gli occhi umidi, gli auguri più affettuosi e sentiti a tutti quelli che dalla Scuola e solo da quella potranno veramente volare. Mi viene spontanea un'altra considerazione. Quegli zainetti, rigonfi all'inverosimile certamente si muteranno in ali, lo desideriamo tutti ardentemente per voglia di futuro, ma, a rifletterci bene, così come sono indossati, sono dei veri e propri paracadute. Contengono tanta eredità di sapienza che soccorrerà per la vita i ragazzi di oggi; potranno ricorrere a quella negli anni a venire, nelle cadute a rischio e nei momenti di discese difficili. Quegli zainetti saranno ali e faciliteranno gli atterraggi. Insomma offrono sussidi di salvezza ai singoli e alla collettività. La Scuola è la Speranza e prima o poi se ne dovranno accorgere anche quelli che non hanno idee chiare sul senso dell'apprendere per meglio insegnare, dell'imparare per diventare uomini capaci di dominare il progresso che corre veloce e purtroppo esclude chi non è in viaggio e non ha un documento valido per raggiungere un luogo dove il suo impegno è utile alla propria persona e necessario all'Umanità.

## Turnammo a accummincia': 'a scola 'e mo

Portalo a' scola e portalo p' 'a mana:  
'e libri a ninno nun ce fa' manca'...  
dille che papà suo sta lontano...

Mi torna alla mente un'antica canzone particolarmente impregnata di retorica e suadente all'impegno civile e militare. Non mi è dato di sapere, se quei versi e note che ebbero una vasta diffusione popolare, non certamente frutto del profondo sentire della gente comune, ma proposti con l'intento di educarla all'alfabetizzazione e all'amor patrio, siano frutto d'invenzione "poetica" o ispirati alla cronaca vera. Per un più incisivo effetto venivano proposti in lingua napoletana, questa la dice lunga per il nostro meridione, e diffusi come scritti da un padre, tardivamente pentito, restio a servire la Patria, poco ligio al dovere educativo e formativo dei figli. Forse era pronto a sacrificarsi per loro, sgobbando come una bestia da soma, ma aveva idee poco chiare sui valori che un tempo miravano a formare i cittadini nel rispetto delle leggi dello Stato, che è Uno per tutti, e dei Cittadini, che sono Tutti per Uno. Per farla breve, negli anni tra due guerre, si faceva leva sulle suggestioni emotive, sui sentimenti elementari, per convincere gli analfabeti ad affidare i bambini alla scuola dell'obbligo, dissuadendo intanto dalla diserzione e già condannati, a vita, alle più umilianti e dure

*Continua a pag. 2*

Intanto mi godo il profumo di Scuola, quello che Edgardo Di Donna, Maestro di umanità e di didattica chiamò tanti anni fa: "addore 'e scola". Che meraviglia!

*Buongiorno Napoli* augura Buon Anno Scolastico a tutti quelli che si accingono ad affrontare la scalata degli studi e a quelli che lungo quella crescono comunque.

Buon anno scolastico. Auguri, con tutto il cuore e la gioiosa speranza che li attendano tempi nuovi. Forse così saranno essi stessi uomini migliori e saranno anche consapevolmente disposti a trovare parole di perdono per le generazioni d'incapaci che li hanno preceduti, storicamente responsabili di averli fatti trovare indebitati dalla nascita e in mezzo ai guai.

*Ornella Romano*

## Turnammo a accummincia'...

fatiche. Un padre di famiglia aveva scelto di farsi disertore e dal carcere militare raccomandava a sua moglie di provvedere all'educazione del figlio fanciullo, data la sua assenza, temporanea o definitiva. In quei tempi le punizioni per renitenti alla leva erano regolate dalle leggi di guerra. Quell'uomo nella solitudine di una cella aveva avuto tutto il tempo di riflettere sul senso dei diritti e dei doveri, ma soprattutto sulla necessità dell'istruzione che libera dall'ignoranza e quindi rende degni di partecipare alla produzione delle idee, dialogare e sostenere progetti che civicamente difendono la vita con qualità. Che valori proponeva e quali effetti sortì quella canzone sui cittadini analfabeti, lontanissimi dai valori democratici? I sudditi erano obbligati a sopportare la retorica, addirittura accorata e paternalistica, delle imposizioni inappellabili, quando si faceva conoscenza in trincea.

Le varie, non facilmente comprensibili lingue regionali, avevano cominciato a confluire nella lingua che unificava l'Italia: era necessario che diventassero consonanze le tradizionali dissonanze dello Stivale.

I cittadini, forzati a diventare tali, cominciarono lentamente a capire che c'era una notevole differenza tra erudizione e cultura, che la comunicazione, allargata e condivisa in una progressiva civiltà, poteva avere esiti di accesso alle concrete aspirazioni di produrre idee, difenderle e confrontarle per risolvere dialetticamente i conflitti di parte. Insomma nelle note conclusive quella canzone, che per me rimane senza autore e titolo suona così: "Io ca so' stato 'nfamo e disertore/ voglio ca 'o figlio mio cumbatte e more". Mi son tornati alla mente dei versi in musica che le mamme delle nostre mamme cantavano, perché la

memoria storica non si perdesse. Le nostre mamme li hanno a loro volta cantati per noi, tanti e tanti anni fa fanciulli, per farci rendere conto dei progressi dovuti all'istruzione obbligatoria, alla cultura praticabile, ai frutti della scienza e della tecnologia che ora ci esigono consapevoli e partecipi. Quando le svolte epocali incalzano irrisolte e si progetta nei progetti in fase d'attuazione, bisogna che le nuove generazioni si preparino e adeguino alle ineludibili e non allettanti prospettive sociali e industriali. Quelle sul piano innovativo esigono cultura, specializzazione, formazione delle risorse umane, strategie tecnologiche, attività competitive efficacemente rapide. Molti dei collaboratori a Buongiorno Napoli si son fatti le ossa nel mondo della Scuola; confrontano le emozioni da loro provate, nel corso di una vita di lunga pratica didattica, con quelle degli alunni che, nel primo difficile ventennio del duemila, dai primi accessi crescono e ascendono verso la sospirata maturità scolastica e le specializzazioni necessarie per accedere alle sempre più versatili prospettive di lavoro cui adeguarsi. Chi se le inventa risica e forse rosicchia; i meno fortunati accedono a tempo indeterminato a quello che trovano e non degnano più di uno sguardo le incorniate lauree con lode. Intanto la buona volontà accende vocazioni bucoliche e i ritorni alla divina campagna offrono prospettive di rischi e sacrifici lieti. All'inaugurazione di ogni anno scolastico noi e i nostri amici, come tutti i genitori che tremano per l'avvenire dei loro figli, ci rendiamo conto dei molti disagi che alunni, studenti e neo universitari devono affrontare, soprattutto perché all'impegno profuso seguono pietre d'inciampo, barriere, esclusioni e non corrispondono adeguate aspettative. L'Italia esporta laureati esperti

pizzaioli ed è un grande merito, ma non si contano i delusi che, specie dove l'economia è più carente, rischiano la sfiducia e mali di gran lunga peggiori. Buon nuovo anno scolastico a tutti quelli che ascendono lungo il non agevole cammino dell'istruzione. Sappiano che i veri Maestri, Docenti, Chiarissimi professori sono pensosi del loro destino. Se ne rendano conto, li apprezzino e li seguano, perché tra disagi burocratici e difficoltà, dovute soprattutto ai disastri economici della nazione oltre misura indebitata, fanno pratica didattica e soprattutto volontariato impegnato tra allegrie di naufragi. La scuola della strada è distante da quella della Scuola, che resta l'unica insostituibile, valida per la società degli uomini che con l'impegno mirano responsabilmente a conquistare la qualità della vita. Buon nuovo anno scolastico, bambini, ragazzi, giovani che mai dovete rinunciare alla speranza in un mondo in cui si fatica ad essere uomini.

*Angelo Calabrese*

## Cumpagne e scola

... e parevemo palomme  
quanno ascevemo d' 'a scola,  
sempe allere, ammuinate,  
finalmente 'a libertà...

Che resate, c'alleria  
ca spannevamo p' 'e scale  
senza ll'ombra 'e gelusia,  
nuie sapevamo 'e campà!

Figliulelle eramo allora  
dinto a 'o core 'o primm'ammore  
ca 'e matina 'int 'a primm'ora,  
nuie speravamo 'e ncontrà.

Oi vint'anne, mo addò state?  
E' passato ambressa 'o tempo!  
Torna ogni anno vierno o estate,  
ma nun torna 'a giuventù.

*Rosetta Fidora Ruiz*

## BUONGIORNO NAPOLI

Associazione Onlus "Fabrizio Romano"  
via Gabriele Jannelli 346  
fabrizioromanoonlus@libero.it  
Autorizzazione Trib. Napoli n° 10 del  
19/03/2019

**Legale rappresentante**  
Giuseppe Romano

**Direttore responsabile**  
Gennaro Giannattasio

**Redazione**  
Angelo Calabrese  
Cristian Candida  
Ambra Delli Colli  
Gabriella Romano  
Ornella Romano  
Giulia Spinello

**Progetto grafico e cura stampa**  
Ilaria Delli Colli



## Raffaele Bocchetti -divine terre d'infinita poesia-

Dove il sole dardeggia di purissima luce sublimi armonie nei massimi fulgori, Bocchetti affigge la vista della mente e del cuore a ritrovare, scoprendola sempre nuova, l'amata terra flegrea che dall'ancestro elargisce lirici trasalimenti, proponendo, nel contempo, alla sfera emotiva visioni convulse e moniti d'orride soglie oltremondane. La tradizione mitica degli archetipi dell'effimero, della precarietà e del mister in queste terre impareggiabili si ritualizza tra rischiose imminenze e vitalissimi fervori naturali: gli sconvolgimenti metamorfici, tra lenti presagi di inabissamenti inesorabili e di rapidissime emersioni, accadono da sempre sotto l'occhio del sole ch'è solus, solo dator di vita, luce incorruttibile e della luna che è l'una, l'unica impareggiabile signora delle maree e delle stagioni vitali per le creature della terra. Raffaele Bocchetti nei fertili anni di domestichezza con gli incanti dei luoghi che alimentano le sue ispirazioni poetiche e pittoriche ha lasciato che i suoi mobilissimi occhi e pensieri si colmassero dei portentosi effetti di direzioni plurime e, quindi, seguissero altrettante logiche che si colgono nelle vibrazioni dei suoi colori, nei segni che vivificano ariose immersioni nell'immenso. L'artista è avvezzo a cogliere a piene mani visioni e meraviglie che si combinano tra bozzetti, idilli, brani di memorie: il vissuto transita tra variat interferenze di espansioni cromatiche: si accendono in brani paesistici e gli accadimenti, tra poesia dipinta e liricità coloristica trasferita in parola, gli consentono di accedere alle meraviglie nei giorni di tutti, giustificando la pena quotidiana e la nozione del dolore, anche implacabile nell'estrema minaccia. Gli uomini umani saranno sempre sconosciuti a se stessi, perché il dissidio tra il corpo e l'ombra dell'esistenza li propone nelle contraddizioni della loro disparità, però il dono incommensurabile dell'amicizia attiva strumenti di conoscenza che varcano le comuni soglie di comprensione e partecipazione. L'amicizia rispetta i suoi valori, percepisce il minimo accenno di crisi e si rallegra al ritrovato sapore d'esser vivi della persona cara che si sceglie elettivamente, e soprattutto per sintonie di canti e di ideali. Senza stare a contare manciate di mesi, l'amicizia che mi lega a Raffaele Bocchetti sta volgendo al mezzo secolo. Ci siamo incontrati quando prediligeva la gravidanza realistica: era allora una scelta condivisa, quella di interpretare la cronaca da denunciare per gli evidenti scompensi e trasferire in immagini le tensioni vitalistiche in chiave espressionista. Non gli difettava la vena poetica, era un fedele custode di memorie che, nel nostro tempo, sono maturate in pregevoli narrazioni. I suoi disegni erano caratterizzati da rapidi guizzi e fratture proprio per dare il senso di folgorazioni, di baleni intuitivi, in cui i bianchi non invasi rendevano espressivi gli accenni somatici e gli impeti dei cavalli in corsa nel vento, vitalisticamente accesi nell'ebbrezza dei loro vigori. I deliri del cuore erano di scena nei sacri Luoghi flegrei ricolmi di sole e di mare. Siamo stato compagni d'avventura in eventi espositivi e negli incontri di famiglia sempre gioiosi: lo scorcio di mare sul quale affacciava la sua casa di La Pietra gli si è inciso negli occhi. Gli anni sono avanzati con le loro inclemenze e, nel tempo in cui i sentimenti ritrovano le stagioni che precedono quelle delle ragioni della ragione, riscoprendole nei palpiti di una poesia sempreviva, si è fatto cantore flegreo nelle vive luci della vita presente e delle memorie dei miti che persistono nei nomi dei Luoghi e alimentano la fantasia. Nostos e algos s'incontrano sempre negli spazi della luce e la nostalgia potrebbe pungere dolorosamente, se non intervenissero l'amore per la vita, la gioia d'ogni rilettura dei sentimenti ritrovati intatti, il senso meraviglioso dell'appartenenza che mai distolse Ulisse dagli scogli della sua Itaca. Bocchetti nel fervore delle sue attuali tensioni creative più strettamente abbraccia i Campi Flegrei, mare e

vele nel respiro del vento, barche in riposo, incanti che per lui, amante della musica, confluiscono in canti di passioni visionarie e allora alla pittura subentra o si affianca la poesia che spazia tra pensieri inquieti, varie ore del giorno, consapevolezza d'appartenere al mare, perché la Sirena del mondo dalle onde chiama e colma di sogni l'attesa. Raffaele Bocchetti dona i suoi sogni a chi ne intende il senso; egli stesso non potrebbe accettare di vivere senza sogni: significherebbe temere l'incubo di una primavera senza fiori, novelle foglie e nidi di quelli uccelli che ci inebriano con i loro canti. Egli stesso afferma che il vero senso dell'esistenza si distende nello spazio dei sogni, che altro non è se non quello dell'arte, nella quale, in un baleno il pensiero ritrova la nave di Enea, la tomba di Miseno, la tragica fine di un eroe che da il nome a una delle più belle località del nostro golfo, nel quale gli eroi potevano accedere all'Ade e finalmente essere sicuri dei vaticini che ricevevano, acquistando coraggio, per portare a termine le loro imprese. Nei versi Bocchetti dipinge il sole rosso, che colora di sangue il mare e fa percepire i passi lenti, i quali fanno scricchiolare le foglie cadute: prenderanno le ali dal vento. Sono veramente toccanti le immagini del buio che s'infittisce su Nisida e la propone fantasma alla fantasia che ignora dove le sarà concesso un approdo. La magia dei versi che cantano Licola e di quelli che nel respiro del mare vedono emergere Miseno, adornano gli spazi mentali di un uomo consapevole, che il suo nutrimento fisico deriva dalla terra, ma che la meta è oltre i cieli che celano. Il presente volume, in cui reciprocamente, immagine e versi, si inverano investigando i segreti dei Campi Flegrei, si propone come un'opera d'arte in cui immagini e parole, tra luci e forme in dissolvenza nelle abrasioni della luce, fanno ritrovare le fonti di passioni primitive ed ebbrezze d'incantamenti, noti a chi felicemente approda ai Campi Flegrei. Balenano al pensiero squarci di storia antica e nulla vieta, che, incontrando un viandante che ebbe antenati e natali a Baia, Bacoli, Cuma, Monte di Procida, Pozzuoli, Ischia, l'occhio del poeta non ravvisi sembianze d'altri tempi, che tornano nel sangue rinnovato. Le presenze che hanno un cuore antico, non confonderanno mai quelli flegrei con gli altri azzurri, i verdi, i gialli i bianchi che si combinano con gli effetti quotidiani della vita e li distillano nella luce, quei rossi che si lasciano attraversare da striature d'oro e fanno parte, non solo della scena naturale, ma anche di quella che esige cuore e pensiero a sfidare l'ineffabile. La primavera è sempre alle porte: l'inverno dura poco, dove i Cimimeri si ripararono negli antri bui e i greci eressero il tempio al Sole sulla rocca di Cuma.

*Angelo Calabrese*



## L'Aloe Vera: l'alleata nel nostro benessere!

Prodotti naturali e trattamenti green stanno spopolando già da diverso tempo. I consumatori, infatti, prediligono sempre più articoli privi di sostanze chimiche di cui spesso sono colme le nostre creme. Uno dei *must have* bio più utilizzati per la cura della bellezza e della salute è indubbiamente l'*Aloe vera*. Questo prodotto viene considerato un po' come la regina di tutti i rimedi e proprio per questo sarebbe utile possedere una piantina nel nostro balcone o giardino.

L'*Aloe vera* è una pianta succulenta perenne, proveniente dall'Africa; esteticamente si presenta simile ad un cactus con foglie lunghe, carnose e spine sui margini. Le sue foglie crescono seguendo una forma a spirale formando una "rosetta", caratteristica distintiva di questa pianta. Essendo una pianta xerofila, ovvero idonea a vivere in ambienti aridi con lunghi periodi di siccità, non necessita di numerose attenzioni e cure. Le foglie contengono una sostanza gelatinosa ricca di principi benefici con proprietà preziose che ci permettono di utilizzarlo per numerosi rimedi, soprattutto dermatologici. Alcune delle principali virtù sono l'alleviamento di scottature e bruciature, la



capacità di cicatrizzare velocemente le ferite e di stimolare la produzione di collagene, combattendo l'invecchiamento della pelle. L'*Aloe vera*, inoltre, purifica la pelle in caso di acne ed è un ottimo lenitivo. È considerato un vero toccasana per le pelli sensibili e non è rientra tra le cause scatenanti di reazioni allergiche. Oltre all'uso topico si può anche assumere oralmente. Il succo di Aloe ha proprietà antibatteriche e disintossicanti,

ripristina l'equilibrio interno dell'intestino, depura l'organismo e potenzia le difese immunitarie. Deve essere acquistato in commercio perché privo di Aloina, sostanza presente naturalmente nella pianta che può provocare irritazioni all'intestino.

Questi e tanti altri, i benefici che l'*Aloe* può offrire...un'alleata perfetta per il nostro benessere da tenere sempre a portata di mano!

*Ambra Delli Colli*

## Nasce in Campania il primo orto di Aloe Vera.



Nasce in Campania, grazie all'idea di due giovani professionisti partenopei, il primo orto di Aloe Vera. Andrea Fiorentino e Daniela Iaconis, relativamente un biologo e una biotecnologa, hanno creato, nella zona flegrea, una vera e propria impresa il cui fine è quello di produrre questa pianta miracolosa, dalle innumerevoli proprietà benefiche, e realizzare prodotti biologici da rivendere sul mercato.

Un'iniziativa resa possibile grazie alle *Acli di Napoli*, associazione di laici cristiani, ed al *Progetto Policoro*, organizzazione della Chiesa Italiana, due realtà nate per favorire la sinergia e la collaborazione reciproca tra le diverse realtà pastorali del territorio e sostenere i giovani del Sud Italia, offrendo loro strumenti ed opportunità lavorative. Un sostegno fortemente sentito dagli ideatori del progetto i quali, in un'ultima

intervista, hanno affermato: "*Ci sentiamo accompagnati e sostenuti e grazie al progetto Policoro ed alle Acli di Napoli abbiamo esperti professionisti che ci indicano la strada e le difficoltà e ci aiutano a risolverle*".

Un esempio, questo, di concreto supporto ai nostri talentuosi giovani che dimostrano, con coraggio e determinazione, di avere voglia di investire nella nostra amata terra partenopea. Un progetto volto a realizzare un sogno: quello di restare nella propria terra per spendere la propria professionalità in favore del territorio e dei suoi abitanti.

Un augurio, quindi, ai nostri giovani affinché possano realizzare il proprio sogno e arricchire la nostra città con le loro innovazioni.

## “Se i delfini venissero in aiuto”, vivere insieme e stare insieme.

Percorsi di inclusione e integrazione per la salute

*Sbarcato dopo due settimane in mare sulla nave salvagente di Medici Senza Frontiere, ho trovato in terraferma calunnie e voci a vanvera sui soccorritori di naufraghi che ho conosciuto. Reagisco con questa cronaca, una nota in margine a una verità ferita (Erri De Luca)*

Il piccolo pamphlet dello scrittore rappresenta il punto di partenza del Workshop dall'omonimo titolo - in programma sabato 19 ottobre 2019 durante la terza edizione de L'Atelier della Salute presso l'AOU Federico II di Napoli - per riflettere insieme su un tema quanto mai attuale e spesso oggetto di polemiche, dibattiti ed opinioni controverse.

Il gruppo di coordinamento, guidato dalla Dottoressa Fabiana Rubba, ha affidato all'Associazione degli Italianisti - sezione didattica, e nello specifico alle Prof.sse Adriana Passione e Giuditta Grosso, il compito di guidare il pubblico partecipante alla scoperta del testo proposto per arrivare, grazie anche alla sapiente moderazione della Prof.ssa ed archeologa Giovanna Greco, ad un'analisi puntuale degli ostacoli che i migranti da sempre hanno dovuto affrontare per poter raggiungere un adeguato livello di integrazione e partecipazione.



Interverranno anche Laura Marmorale, Assessora ai Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale del Comune di Napoli, e la dott.ssa Carmela Vallone del Dipartimento di Sanità Pubblica, Università degli Studi di Napoli Federico II.

Un Workshop, dunque, di elevato spessore culturale e sociale che vuole dare risonanza ad un progetto molto più ampio, realizzato dalla Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università

degli studi di Napoli Federico II, per la facilitazione dell'accesso ai servizi sanitari. Il programma si pone l'obiettivo di costruire uno spazio di incontro e di riflessione all'interno del quale elaborare processi di integrazione delle conoscenze mediche che includano e integrino peculiarità dedicate alla salute delle popolazioni migranti - spiega la Dott.ssa Marina Silvia Scamardo, tra i promotori del progetto.

*Dott.ssa Oriana Barbieri*



### Ai lettori

La Redazione offre la possibilità di approfondire degli argomenti o di proporre dei quesiti relativi alle nostre rubriche.

Gli interessati possono utilizzare l'e-mail:

[fabrizioromanoonlus@libero.it](mailto:fabrizioromanoonlus@libero.it)

## La MIX SAR Molinoalba

per il Plumcake a base di farina di sorgo bianco “food-grade” senza glutine

La celiachia è una patologia di tipo autoimmunitario di natura sistemica che può coinvolgere l'intero organismo ed è scatenata dall'ingestione di glutine nei soggetti geneticamente predisposti. Il glutine è la frazione proteica principale del frumento (circa 80%) e la proteina maggiormente rappresentata nella dieta della popolazione europea. Viene chiamato glutine una struttura costituita da gliadine e glutenine: proteine naturalmente presenti in molti cereali, che durante l'impasto della farina con l'acqua si organizzano per formare una sorta di reticolo resistente alla trazione. La caratteristica di queste due proteine, che costituiscono il glutine, è il notevole contenuto di due aminoacidi, la prolina e la glutamina, e la scarsa digeribilità, a causa della mancanza dell'enzima protil-endopeptidasi (PEP) nell'intestino umano. Tra i peptidi, che sono piccole catene proteiche, derivanti dalla digestione del glutine, spicca il ruolo patogenetico del “33-mer”, costituito da 33 aminoacidi, contenente numerose sequenze immunodominanti in grado di attivare la “catena” fisiopatologica della celiachia. È noto che i celiaci presentano danni all'intestino tenue e necessitano di un'alimentazione senza glutine, una proteina che si trova principalmente nel frumento, nella segale e nell'orzo. Le persone affette da celiachia o intolleranza al glutine

devono assolutamente evitarne l'assunzione, ma se un tempo questo significava rinunciare al piacere della buona tavola, oggi non è più così. Attualmente, molte aziende alimentari sono rivolte alla produzione del “senza glutine” ma la maggior parte di esse utilizzano tipi di farine di origine vegetale tra cui gli pseudocereali, con componenti nutrizionali in quantità e qualità molto differenti dai cereali veri e propri che appartengono alla famiglia delle Graminacee. Il Sorgo è un cereale senza glutine, una pianta della stessa famiglia del Mais e del Riso, alimento di base da millenni in Africa e in Asia dove la popolazione non soffre di celiachia. Ed è proprio la farina di Sorgo, prodotta nell'ambito della Filiera del Sorgo in Campania, che viene utilizzata dall'azienda Celi.net per la produzione di alimenti senza glutine garantendo l'elevato valore nutrizionale, il gusto e la genuinità. La Celi.net s.r.l. è una società creata nel 2006 per operare in maniera specialistica nel settore degli alimenti “gluten-free” e in particolare per la produzione di tali alimenti che utilizza quale ingrediente di base la farina di Sorgo bianco “food-grade”, un cereale appartenente alla famiglia delle Graminacee. Si può pertanto affermare senza dubbio che Celi.net s.r.l. è il risultato di più di 12 anni di ricerche agronomiche, biotecnologiche, cliniche e analisi economiche. Sulla base di queste

ricerche è stata creata un'Azienda dedicata solo alla produzione di alimenti privi di glutine, per diffondere tra i consumatori, celiaci e non celiaci, una nuova cultura del mangiare sano, attraverso la realizzazione di prodotti da forno a base di Sorgo bianco “food-grade”, interamente realizzati nella Filiera del Sorgo bianco “food-grade” in Campania. La Celi.net s.r.l. è nata come progetto scientifico e, in virtù della sua collaborazione con il CNR e delle finalità sociali che da sempre persegue, ha ottenuto un finanziamento sia dal Banco di Napoli Fondazione che dalla Regione Campania determinanti per la sua creazione (sito-web [www.isfaagf.com](http://www.isfaagf.com)) ed è anche socio del Distretto Biotecnologico Campania Bioscience ed iscritta all'Anagrafe Nazionale delle Ricerche.

La Celi.net S.r.l. propone per la commercializzazione, oltre ai Biscotti Molinoalba (sito-web [www.molinoalba.it](http://www.molinoalba.it)) a base di farina di Sorgo senza glutine sia la **MIX SAR farina Molinoalba** per tutti gli usi, costituita da farina di Sorgo bianco “food-grade”, farina di riso e farina di amido per la produzione in casa di pane, pasta, dolci o altro, sia la confezione da 600g di sola Farina di Sorgo bianco “food-grade” “Molinoalba” senza glutine.

Prof. Luigi Del Giudice

Per l'acquisto della farina di Sorgo bianco e dei biscotti al Sorgo contattare :

### Sede amministrativa:

Celi.net Srl  
Via Gabriele Jannelli, 574  
80131 Napoli  
Tel./Fax : 081 5788297  
Sito web : [www.molinoalba.it](http://www.molinoalba.it)  
Email : [info@molinoalba.it](mailto:info@molinoalba.it)

### Sede Operativa

Ariano Irpino (AV).

Le persone interessate possono fare richiesta a Celi.net Srl di un campione omaggio di farina o di biscotti al Sorgo senza glutine a marchio Molinoalba.

## Plumcake senza glutine con Mix SAR farina Molinoalba

Il nome “plumcake”, letteralmente “torta alla prugna”, è di origine Inglese dove questo dolce veniva fatto con le “prugne” (“plum” in inglese). Il plumcake in Italia è un dolce lievitato a base di farina, uova, zucchero, burro ed altri ingredienti come la frutta secca o candita. Viene cotto in forno in “formina” rettangolare, chiamato “stampo a cassetta”, e servito a fette per la colazione o la merenda. In alternativa, al posto della frutta secca si possono aggiungere gocce di cioccolato o aromi come vaniglia o limone. La versione del plumcake Molinoalba senza glutine a base di farina di Sorgo bianco “food-grade” insieme ad altre farine non ha niente da invidiare a quello classico. Per renderlo “light” è stato sostituito il burro con olio di girasole come nella ricetta descritta di seguito.



### PLUMCAKE MOLINOALBA

DOLCE

#### Ingredienti

200 g MIX SAR farina Molinoalba  
3 Uova  
1/2 cucc.no sale  
90 g olio di girasole  
85 g Zucchero  
8 g lievito in polvere (mezza bustina pan degli angeli senza glutine)  
latte qb  
1 cucc.no di miele  
1/2 succo di limone e arancia  
1 buccia grattugiata di limone e arancio

#### Procedimento

- 1) Per preparare il plumcake senza glutine con la MIX SAR Molinoalba, come prima cosa ponete l'olio di girasole insieme allo zucchero nell'apposito contenitore della piccola planetaria oppure dello sbattitore elettrico.
- 2) Mescolare con la planetaria oppure con lo sbattitore elettrico per qualche minuto fino ad ottenere una miscela densa, poi aggiungete le uova e continuate a mescolare fino ad ottenere una miscela soffice.
- 3) Aggiungete poco alla volta, sempre mescolando, tutta la MIX SAR Molinoalba insieme al sale e al lievito in polvere sciolto in 20-30g di latte.
- 4) Non appena avrete ottenuto un impasto soffice aggiungete un cucchiaino di miele, il succo di limone ed arancia e le bucce di limone e di arancia.
- 5) Se l'impasto non si presenta soffice aggiungete altro latte fino a consistenza ottimale.
- 6) A questo punto prendete un adatto contenitore di alluminio monouso, oleatelo e versate all'interno l'impasto livellando la superficie con una spatola.
- 7) Cuocete in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 45-50 minuti.
- 8) Fate sempre la prova dello stecchino prima di sfornare il dolce che si lascia raffreddare qualche minuto nel forno spento e poi all'esterno.
- 9) Quando il plumcake è completamente raffreddato, tiratelo fuori dal contenitore di alluminio e cospargetelo con zucchero a velo, se volete.
- 10) Il plumcake è pronto per essere gustato.

## Tre gustose ricette al limone

È arrivata l'estate e nessuno ha voglia di preparare piatti troppo sostanziosi e pesanti.

Questa volta porteremo in tavola un prodotto estivo e dal colore del sole: il limone!

Proponiamo, quindi, le ricette di tre dolci che hanno come ingrediente principale questo meraviglioso agrume: la *delizia al limone*, un dolce originario della pasticceria sorrentina divenuto, poi, un dessert tipico della cucina napoletana, il *sorbetto al limone*, un cremoso dolce, dal gusto fresco e dissetante e dal retrogusto delicatamente aspro, da servire a fine pasto ed, infine, i *biscotti ai semi di chia*, un dolce vegano e totalmente bio!

### IL SORBETTO AL LIMONE DOLCE

#### Ingredienti

200 gr zucchero    ½ lt di acqua    3 limoni    1 albume

#### Note

Con la stessa ricetta è possibile preparare anche il sorbetto all'arancia

Buon appetito.  
Raffaele Delli Colli

#### Procedimento

Sbucciate i limoni, togliendo solo la parte gialla della buccia; mettetele in un pentolino con acqua e zucchero e portate ad ebollizione per 5 minuti. Lasciate raffreddare e aggiungete il succo dei limoni. A parte, montate a neve l'albume e incorporatelo al succo. Lasciate in freezer per 3 ore e poi servite.

## Il limone: il "Pomo d'oro"

La nascita dei limoni, anche detti "raggi di luce divenuti frutti" risale ad epoche davvero lontane. Secondo alcuni interpreti, la presenza del famoso "Albero dai pomi d'oro" risale già alla mitologia greca: tale albero, simbolo di fecondità e di amore, dato in dono da Gea (Madre Terra) a Hera, il giorno delle sue nozze con Zeus, si trovava nel giardino delle Esperidi, un luogo fantastico ed incantato sito in Mauritania, alle pendici del Monte Atlante. L'albero, gelosamente custodito dalle tre Esperidi (Egle, Erizia ed Esperaretusa) e da Ladone, il drago dalle 100 teste che non dormiva mai, fu rubato da Ercole in una delle sue dodici fatiche, su richiesta del re Euristeo. Nella cultura medio orientale, soprattutto ebraica, invece, si parlava dei cd. "meli di Persia", cedri che crescevano in Israele quando gli ebrei rientrarono da Babilonia nel VI sec. a. C. Anche nel mondo romano vi sono testimonianze di questo meraviglioso agrume: la presenza dei limoni fu confermata sia da Plinio il Vecchio, che lasciò notizie sul trasporto del cedro in tante regioni, sia dai dipinti delle piante da frutto trovate sulle pareti della casa del frutteto di Pompei e dalle trentotto piante di limone in vaso, trovate nella villa Oplonti di Torre Annunziata. La Campania, terra d'elezione del pomo aureo, ha goduto della prelibatezza di questo piccolo scrigno di bontà e benessere sin dai tempi più antichi producendone numerose tipologie dai nomi più svariati: il Femminello di Sorrento, lo Sfusato amalfitano, la Gloria di Amalfi, il Limone di pane. Nella costiera sorrentina – amalfitana, il limone era già presente nell'Alto Medio Evo (V I sec. d. C.), come documentano le testimonianze dei medici salernitani che lo usavano a scopo terapeutico. Il cd. "citrus limon massese" o "femminiello massese" di Massa Lubrense iniziò ad essere importato dall'oriente dai monaci gesuiti nel XVII secolo e proprio il gesuita massese, padre Vincenzo Maggio, ne promosse la coltivazione. Gran parte dell'economia sorrentina ruotò intorno all'agrumicoltura: arance e limoni venivano esportati verso il nord Europa e l'America, determinando, sempre più, lo sviluppo della cantieristica navale e della tradizione marinara; nella penisola circolavano circa ottocento equini, tra cavali, asini e muli, per il trasporto di agrumi e la commercializzazione dei limoni all'estero veniva garantita tutto l'anno attraverso la conservazione degli agrumi nelle grotte e la protezione delle piante con le "pagliarelle", stuoie di paglia appoggiate su pergolati per formare una sorta di tetto sul limoneto ed evitare che i limoni fossero danneggiati dalle gelate. Va detto, e questo ci fa onore, che solo con il limone della costiera amalfitana e sorrentina, aventi il marchio IGP, si produce il limoncello, liquore digestivo di fama internazionale.



## Il limoncello

Il limoncello, gustoso liquore dolce preparato miscelando limoni, zucchero e alcool, viene solitamente gustato come digestivo, a fine pasto.

Le origini del limoncello sono incerte e poco chiare e diverse sono le storie e le leggende popolari che raccontano la nascita di questo famoso liquore. La paternità della ricetta di questo famoso liquore è, infatti, contesa tra tre splendide località campane: Amalfi, Capri e Sorrento. La prima vera notizia storica è legata all'isola di Capri, dove nel '900 il marchio "limoncello" venne registrato per la prima volta. Questo liquore, infatti, sembra essere nato proprio agli inizi del secolo scorso, in una piccola pensione dell'Isola Azzurra, nel giardino della signora Maria Antonia Farace il cui nipote, nel dopoguerra diede avvio ad un'attività di ristorazione proponendo una specialità locale: il *liquore di limoni* realizzato con l'antica e tradizionale ricetta della nonna e registrato, nel 1988, come "limoncello" dal figlio Massimo Canale. A Sorrento, invece, si narra di grandi nobili famiglie del luogo che, agli inizi del secolo, offrivano agli ospiti illustri questo liquore preparato secondo un'antica ricetta, mentre ad Amalfi si sostiene che il liquore abbia origini molto antiche e che veniva utilizzato, già ai tempi dell'invasione dei saraceni, dai pescatori e dai contadini al mattino per combattere il freddo. Infine, c'è chi sostiene che la ricetta sia nata all'interno di un convento monastico per deliziare i frati tra una preghiera e l'altra.

Esistono molte varianti della ricetta del "limoncello", sia per le diverse percentuali di zucchero e alcool, sia per il procedimento.

La ricetta tradizionale del limoncello prevede la macerazione delle bucce di limone all'interno di una brocca di alcool. Dopo circa un mese di riposo, la preparazione prosegue aggiungendo acqua e zucchero (prima portato ad ebollizione e poi lasciato raffreddare) ed altro alcool. La brocca va, poi, nuovamente coperta e messa a riposo per un altro mese abbondante. Dopo circa quaranta giorni l'infuso ottenuto va filtrato nelle bottiglie, scartando naturalmente le bucce. Le bottiglie vanno poste poi in freezer. Il gusto del limoncello, infatti, viene esaltato se bevuto freddo in quanto l'aroma dolce viene avvolto dall'alcool ma anche a temperatura ambiente sa farsi amare.



### DELIZIA AL LIMONE... RICETTA PER 8 PERSONE

DOLCE

#### Ingredienti

##### Per il pan di spagna:

4 uova  
120g di zucchero  
60g di farina  
60g di fecola di patate

##### Per la bagna:

150ml di acqua  
un cucchiaino di zucchero  
buccia di limone  
50ml di limoncello

##### Per la crema pasticcera al limone:

500ml di latte  
120g di zucchero  
2 tuorli  
80g di fecola di patate  
buccia di due limoni

##### Aggiungere alla farcitura:

100ml di panna di latte  
50ml di limoncello

##### Per la crema al limone:

5 tuorli  
100g di succo di limone filtrato  
50g di zucchero  
100g di burro

##### Aggiungere alla copertura:

100ml di panna di latte  
100ml di latte

#### Procedimento

Preparate il pan di spagna. Lavorate i tuorli e lo zucchero. Aggiungete fecola e farina setacciate. Montate gli albumi e incorporateli al composto di tuorli, zucchero e farine, lentamente con una spatola. Mettete il composto negli stampini per delizie al limone imburattati e infarinati. Io ho usato quelli in silicone e non ce n'è stato bisogno. Cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 15-20 minuti. Lasciate raffreddare. Preparate la crema al limone. In un pentolino mescolate tuorli e zucchero. Aggiungete il succo di limone filtrato. Ponete sul fuoco a fiamma bassa e cuocete mescolando fino a raggiungere gli 80°. Se non avete il termometro, aspettate che il composto cambi consistenza e diventi più chiaro. Ci vorranno circa cinque minuti. Togliete dal fuoco ed aggiungete il burro. Fatelo sciogliere e fate raffreddare. Preparate la crema pasticcera al limone. Fate scaldare il latte con la buccia di limone. Mescolate tuorli e zucchero. Aggiungete la fecola setacciata. Aggiungete il latte dopo averlo filtrato. Ponete sul fuoco e cuocete circa 5 minuti, finché la crema non si sarà addensata. Lasciate raffreddare la crema. Preparate la bagna mettendo sul fuoco l'acqua, lo zucchero e la buccia di limone. Fate bollire e a freddo aggiungete il limoncello. Torniamo alle due creme. Mescolatele. Aggiungete la panna montata ed il limoncello. Con una sac à poche farcite le delizie al limone. Bagnatele con la bagna.

Alla crema rimanente aggiungete la panna montata e il latte (attenzione: dovreste avere una crema abbastanza liquida da poter scivolare sulle delizie e ricoprirle). La quantità di latte è quindi indicativa (dipende dalla densità delle creme, da quante ve n'è rimasta). Aggiungete il latte un po' alla volta e fate la prova, magari sullo stampino vuoto delle delizie al limone, capovolgendolo.

Coprite le delizie al limone con la crema, versandola con un mestolo.

Guarnite con un ciuffetto di panna e servite le delizie al limone ben fredde.

Buon appetito.

Nonna Clara

## Una ricetta vegana

Ecco una ricetta vegana che oltre a contenere il limone, ingrediente stimolante del sistema immunitario, depurativo, diuretico, combattivo dell'asma e capace di fornire energia e buon umore, è arricchito dai buonissimi *semi di chia*, piccoli semi scuri, ricchi di fibre, acidi grassi-omega3, vitamine, calcio, magnesio e ferro, usati da millenni nel sud America e conosciuti, negli ultimi tempi, anche nella nostra terra per le loro notevoli proprietà terapeutiche.

DOLCE

### BISCOTTI VEGANI AL LIMONE CON SEMI DI CHIA

#### Ingredienti

- 2 cucchiaini di scorza di limone o lime non trattato;
- 2 cucchiaini di succo di limone;
- 2 cucchiaini di yogurt greco o di soia;
- 2 cucchiaini di semi di chia;
- 3 cucchiaini di olio di cocco quello semi solido;
- 70 gr. zucchero di canna;
- 28 gr. farina di mandorle;
- 125 gr. farina semi-integrale
- 1 cucchiaino di lievito per dolci;
- Un pizzico di sale;

#### Note

I biscotti si possono conservare fino ad una settimana oppure surgelare per diversi mesi.

#### Cottura

Cuocete per 10/12 minuti. Lasciate raffreddare e servite con una bibita al limone o lime.

#### Procedimento

Mettete i primi 6 ingredienti in una ciotola di media grandezza, amalgamate il tutto fino a quando si scioglia lo zucchero.

Aggiungete i restanti ingredienti. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Se l'impasto appare troppo bagnato aggiungere altra farina; se, invece, è troppo secco aggiungete qualche goccia di acqua o olio. Mettete l'impasto in frigo per 10/15 minuti. Riscaldare il forno a 180°. Trascorso il tempo in frigo riprendete l'impasto e formate 12 porzioni uguali formando delle palline. A parte, preparate una ciotolina con gli ultimi ingredienti gli ingredienti per la decorazione.

Passate le palline nello zucchero e sale, poi appoggiatele nella teglia da forno con carta forno e pressatele leggermente con un cucchiaio.



## Insegnare dilettaendo

Insegnare è un “lavoro tessuto ad arte”, ove preparazione ed intuizione si fondono insieme. Non esiste una categoria prestabilita, un canone al quale rifarsi, valido in qualunque circostanza, per cui interrogativi, discussioni, critiche scaturiscono come conseguenze inevitabili. Occorre, pertanto, inventarsi ed inventare giorno per giorno, a seconda del contesto ove si opera e del referente. Con questo non voglio certo dire che l'improvvisazione debba “farla da padrona”; sarebbe svuotare il senso del percorso che richiede, invece, una costante, attenta preparazione, la quale sappia cogliere, comunque, i momenti per mutare i discorsi, adeguandoli alle situazioni particolari che si presentano, altrimenti il tutto diventa inadeguato e perfino inutile. Chiarisco, subito, che non ho la presunzione di fissare alcuna regola; desidero solo testimoniare la mia esperienza, pluridecennale, di attività scientifica e didattica svolta a livello universitario, ormai trascorsa, eppur forte e presente dentro di me. Ho avuto la fortuna di essere a contatto con i giovani in fasi importanti della vita, varie, imprevedibili, talora difficili e insidiose. Il mio precipuo obiettivo è stato quello di offrire ad essi stimoli protesi a meditare sul farsi dell'esistenza, sull'inesauribile divenire, senza annoiare, cercando di rendere il sapere utile e dilettevole, con umiltà. L'arroganza nell'insegnare costituisce l'antitesi dello scopo che si dovrebbe perseguire e raggiungere: trasmettere un messaggio di idee e valori nei quali ritrovarsi a vicenda, poiché il codice che si usa in quei momenti sia comune al mittente e al destinatario, privo di sbavature, di formule contorte e retoriche che snaturano i contenuti, piegandoli esclusivamente alla sete di vanità. Ho compreso, così, che il mio compito doveva snodarsi soltanto come un servizio da offrire, con onestà e senso di responsabilità.

Il contesto è uno degli elementi da tenere in debita considerazione quando si insegna per non correre il rischio di astrattezza, così come può configurarsi una chiave di comprensione del proprio “io” il temperare le esperienze personali con i testi. Voglio dire che anche delle predisposizioni sottese possono tranquillamente venire fuori durante una lettura testuale, una interpretazione, un raffronto. Ciò allontana l'eventuale stanchezza dell'apprendere in virtù di una personale integrazione. Quando ci si trova fra numerosi giovani, è bello vederli solidarizzare fra loro, instaurare un clima di amicizia e collaborazione. Pur non smarrendo la propria personalità, il rapporto d'insieme stabilisce dei parametri con cui misurarsi. L'immaginare il corso come armonia di persone protese verso il medesimo fine, quello di intendere ed intendersi, per migliorare le rispettive propensioni, approfondire la sfera culturale di ciascuno e di tutti, mi ha persuasa a proporre la formazione di gruppi di lavoro con interscambio dei risultati conseguiti. Devo



ammettere che l'idea è stata recepita favorevolmente. Non mi sono mai astenuta dal ripetere che lo scrittore va conosciuto attraverso la sua opera che necessita di una profonda penetrazione, indagandola nelle pieghe più riposte, posseduta nella voce e nel silenzio. Leggere nel silenzio, meglio negli spazi bianchi, in quello che le parole non dicono, affina il potere della mente di carpire il sotteso, il significato celato da una lettura superficiale e frettolosa. Bisogna sempre osservare le reazioni degli allievi, non sottovalutarle; esse rappresentano la spia necessaria al nostro modo di agire, per invertire tempestivamente la rotta quando la navigazione potrebbe divenire rischiosa. Ricordo un pensiero di Daniel Pennac: “Ogni studente suona il suo strumento.... La cosa difficile è conoscere bene i nostri musicisti e trovare l'armonia”. E' palese, infatti, che, dinanzi a me, si siano susseguite generazioni di giovani, con storie, vicissitudini, esigenze diverse, comunque accomunati da un'unica domanda, aperta o sottesa, quella di acquisire conoscenze utili, funzionali alle loro aspettative. Niente, dunque, di dogmatico o stantio, solo il piacere della scoperta, tappa di un “work in progress”, dove si rinnova l'ansia del nuovo profitto, della prossima meta. I tempi, si sa, cambiano; i docenti, attraverso i mutamenti storici, devono formulare proposte credibili al passo con gli eventi. I testi, insomma, pur nel rispetto della loro autenticità, necessitano dell'adattamento ai contesti per non apparire scollati dalla realtà in cui si vive; un qualcosa di trascorso da lasciare nel dimenticatoio. E, nel contempo, vanno apprezzati come uno spaccato del periodo storico in cui sono stati composti, indice della palingenesi del vivere. Se gli studenti che frequentano l'Università differiscono, è ovvio, da quelli delle scuole medie, per cui oltre l'età, le condizioni sono molto diverse, suppongo tuttavia ci si aspetti un analogo comportamento da parte del docente. Egli è chiamato a rendere un servizio, leale, attento, responsabile, compiendo ogni sforzo per valorizzare la centralità della persona. Stabilire il contatto, l'empatia, costituisce un raccordo autentico. Fare acquisire la fiducia in colui-colei deputati a consegnare il “sapere”, naturalmente con i suoi limiti, poiché sarebbe velleitario pensare di consegnare tutto lo scibile, si configura come uno degli aspetti portanti. La fiducia deve essere reciproca: si agisce insieme con onestà per ottenere qualcosa che appaghi entrambe le parti, pur considerando scopo primario e irrinunciabile l'offerta didattica più consona alle esigenze dei destinatari. Per il criterio interdisciplinare che mi ispira, rammento la bella equazione di Dirac che ha plasmato la fisica come un moto dell'animo: “se due sistemi interagiscono tra loro per un certo periodo di tempo e poi vengono separati non possono più essere descritti come due sistemi distanti, ma in qualche modo diventano un unico sistema. In altri termini quello che accade a uno di loro continua ad influenzare l'altro...”. Questa è l'alchimia del diletto che racchiude la “seduzione” (dal lat. delectare, intens. di delicere, ‘sedurre’, comp. di de e lacere ‘attrarre’), la forza di attrazione, infondendo e diffondendo delizia, gaudium. Tale seduzione, con i suoi attributi, deve possedere l'insegnamento, un unicum che stagli la cultura come sana e prospera fonte di civiltà

## CLIL: per futuri cittadini...DEL MONDO!

“Autorevoli e importanti istituzioni sovranazionali - ONU, UE, Consiglio d’Europa – hanno raccolto le sollecitazioni provenienti dalla società, emanando documenti che richiamano gli Stati ad un maggiore impegno per la sostenibilità, la cittadinanza europea e globale, la coesione sociale...”.

### MIUR, Nuove Indicazioni Nazionali

‘Ogni mondo è paese!’ - recita un antico detto -. Eppure c’è ancora chi è restio a lasciare radici per spiccare il volo verso nuovi continenti. Non che sia facile ‘andare’...è pur vero che gli scenari lavorativi stanno via via mutando lasciando spazio a nuove professionalità che si vedono collocare in ‘ogni-dove’ nel mondo. Così le *Nuove Indicazioni Nazionali* lanciano una sfida a noi insegnanti: formare i futuri cittadini del mondo.

Perché ‘del mondo’? Proprio perché i nostri giovani possano avere chance e competenze spendibili anche al polo nord. Affinché i nostri studenti possano trovare sbocchi occupazionali anche all’estero devono possedere due requisiti fondamentali: *saper comunicare ed avere un cuore empatico* (“*Ascolta come mi batte forte il tuo cuore*” scriveva *Wisława Szymborska*). Sul cuore empatico la frase citata dice tutto...non fa più paura la diversità, non spaventa comprendere, ascoltare, accettare, tendere una mano...

Relativamente al *saper comunicare*, occorre preparare gli studenti con un approccio metodologico rivolto all’apprendimento integrato di competenze linguistico-comunicative e disciplinari in lingua straniera. In tale ottica, viene in soccorso il **Metodo CLIL** (*Content and Language Integrated Learning*).

Il metodo CLIL permette l’insegnamento di contenuti di una disciplina curriculare in una lingua straniera ed offre numerosi impulsi verso l’educazione interculturale.

L’approccio si articola in quattro elementi, le cosiddette 4C:

- 1.Content (i contenuti disciplinari);
- 2.Communication (lessico specifico, fluidità ed efficacia comunicativa);
- 3.Cognition (abilità cognitive e trasversali);
- 4.Culture (consapevolezza di sé e degli altri, cittadinanza attiva e responsabile, sviluppo dell’interculturalità).

Ho sperimentato il CLIL coi miei piccoli studenti attraverso queste fasi di lavoro:

- ✓ **Brainstorming** in Lingua Straniera sull’argomento, anche con l’uso di immagini;
- ✓ Introduzione del **lessico specifico** (a seconda della disciplina trattata, si è utilizzato un lessico geografico, storico, matematico...);
- ✓ Suddivisione del testo in brevi paragrafi ed **esercizi di comprensione** del testo;
- ✓ Utilizzo di video o animazioni sull’argomento, per sviluppare le **abilità di ascolto**, ed esercizi di **comprensione orale** in circle time;
- ✓ Attività di **produzione in lingua**, scritta e/o orale, da parte degli alunni.

Ho trovato utile dividere la classe in gruppi, assegnare un argomento particolare del modulo ad ogni gruppo e guidarli verso l’esposizione orale del loro argomento, assegnare dei ruoli agli studenti (lettore, relatore, segretario...), facendo ricorso al cooperative learning per organizzare e gestire il lavoro della classe in piccoli gruppi.

L’apprendimento è avvenuto lavorando insieme, attraverso l’aiuto reciproco e la socializzazione. La competenza linguistica di ognuno, inoltre, ha aiutato gli altri a prepararsi ad una prestazione efficace.

Per concludere con la realizzazione del prodotto finale, ho usato i seguenti software: Storybird, Animoto, Screencast.

Per la Verifica e la Valutazione ho utilizzato test sulle conoscenze, – rubriche per le soft skills e debate per lo sviluppo della metacognizione e dell’autovalutazione.

Per coloro che volessero approfondire suggerirei il Clil-magazine da leggere e sfogliare sul seguente sito internet: <https://www.clilmedia.com/clil-magazine/>

BUONA CLIL a chi vorrà sperimentare un cambiamento!

**Sii come la fonte che trabocca e non come la cisterna che racchiude sempre la stessa acqua.**  
(Paulo Coelho)

*Fabiana Camerlingo*



## Uniti contro il bullismo ed il cyber - bullismo, insieme si può!

Si fanno sempre più frequenti le manifestazioni di bullismo e di cyber - bullismo con le note dinamiche che, purtroppo, tendono a caratterizzare le relazioni nel mondo attuale. Si tratta di devianze comportamentali che si verificano in tutte le stagioni dell'esistenza e che ascendono, in arco rampante, partendo dalle sopraffazioni verbali fino a manifestarsi in quelle fisiche e psicologiche, laddove i più forti godono a soggiogare i più deboli.

Un fenomeno, purtroppo, in costante crescita nel mondo scolastico, rispetto al quale occorre unire intenti e forze comuni, lavorando positivamente in rete.

Occorre intervenire, quindi, sinergicamente, famiglie, scuole ed istituzioni, nell'ottica della fiducia e del sostegno reciproco, nel raggiungimento di un unico obiettivo, quello di garantire ai giovani la tutela di cui hanno bisogno, rispetto ai pericoli cui sono sempre più esposti.

Scuola e famiglia, nel costituire i due istituti fondamentali per la crescita della persona, devono necessariamente instaurare una concreta condivisione del medesimo progetto educativo. Insegnanti e genitori necessitano di conoscere precisamente i due fenomeni, per guidare i propri ragazzi a costruire relazioni prosociali, conducendoli, in particolare, a conoscere il potenziale offerto dalle tecnologie e le conseguenze dell'uso improprio e lesivo delle stesse.

Al contempo, la costruzione dell'alleanza educativa tra la scuola e la famiglia non può prescindere dalla parallela tessitura di proficue relazioni interistituzionali. In tal senso, le istituzioni hanno il preciso compito di attivare servizi volti a sostenere chi necessita di aiuto, sensibilizzando, con eventi formativi/informativi, alla conoscenza della pericolosità di tali condotte criminose.

Una problematica, dunque, che, in un contesto di corresponsabilità, richiede l'esercizio diffuso ed



avveduto di azioni concrete e mirate a costruire un efficace antidoto, per affrontare e risolvere le delicate questioni che toccano la vita dei nostri ragazzi.

Un antico proverbio africano afferma: "Per crescere ed educare un bambino ci vuole un intero villaggio". Una massima semplice ed essenziale che mira a rimarcare il senso di quella che si proclama *società educante*, una società pronta a prevenire quegli effetti negativi che nel nostro tempo si verificano negli spazi della formazione umana. Adoperiamoci, tutti. Insieme si può.

Nella rubrica che segue, alcuni consigli utili per combattere e contrastare i fenomeni del bullismo e del cyber - bullismo e, per i colleghi docenti, alcune risorse didattiche da utilizzare con gli alunni.

*Gabriella Romano*



## #NObullismoNOcyberbullismo

### Informazioni e consigli utili per genitori, docenti ed alunni

• In caso di segnalazioni di episodi di bullismo e cyber-bullismo, è possibile:

✓ Consultare il sito web del **Telefono Azzurro**, delle **Polizie Postali** e dei **Carabinieri**.

([www.azzurro.it](http://www.azzurro.it), [www.poliziadistato.it](http://www.poliziadistato.it), [www.carabinieri.it](http://www.carabinieri.it));

✓ Contattare l'**Helpline** 1.96.96, servizio istituito dal Miur e dal Telefono Azzurro, attivo 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno. ([www.generazioniconnesse.it/site/it/helpline](http://www.generazioniconnesse.it/site/it/helpline));

✓ Scrivere alla **chat del Telefono Azzurro**, aperta dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 22,00 ed il sabato e la domenica dalle 8,00 alle 20,00. ([www.generazioniconnesse.it/site/it/helpline](http://www.generazioniconnesse.it/site/it/helpline));

✓ Rivolgersi, in caso di pubblicazione sul web di foto e video imbarazzanti, offensivi o in cui si è oggetto di minacce, offese o insulti, al **Garante per la protezione dei dati personali**, compilando il modulo da scaricare sul relativo sito ed inviare al seguente indirizzo: [cyberbullismo@gpdp.it](mailto:cyberbullismo@gpdp.it)

• Per i docenti, si indicano e consigliano le seguenti risorse di apprendimento offerte dal web

✓ **Generazione Connesse Safer Internet Centre**, un progetto della Direzione Generale per lo Studente, co-finanziato dall'Unione Europea, per il contrasto al bullismo e al cyberbullism ([www.generazioniconnesse.it](http://www.generazioniconnesse.it));

✓ **Noi Siamo Pari**, il Portale delle Pari Opportunità. ([www.noisiamopari.it](http://www.noisiamopari.it));

✓ **RaiPlay** con i programmi Realizzati dalla Rai sul Bullismo e Cyberbullismo. ([www.raiplay.it/programmi/maipiubullismo](http://www.raiplay.it/programmi/maipiubullismo));

✓ **UnBacio Experience**, un progetto tra cinema e scuola contro il Bullismo ([www.lanouvellevague.it/un-bacio-experience-scuola-e-cinema-uniti-contro-il-bullismo](http://www.lanouvellevague.it/un-bacio-experience-scuola-e-cinema-uniti-contro-il-bullismo))

• Per i ragazzi, un sito utile e coinvolgente:

✓ **Notrap**, il Portale dei ragazzi liberi dal Bullismo! ([www.notrap.it](http://www.notrap.it))

# #NObullismo NOcyberbullismo



Associazione Fabrizio Romano Onlus

**Indica il C.F. 95036840635**

Se da oggi decidi di devolvere il 5 per mille della tua imposta all'Associazione Fabrizio Romano aiuterai il mondo giovanile, la ricerca e la cultura.

## L'azione della Municipalità 5 contro il Bullismo!

Da più di un anno, nell'intento di prevenire e sensibilizzare gli studenti, e trasversalmente tutta l'opinione pubblica, si è formato un team di esponenti del mondo della scrittura, della psicologia clinica e della politica, che attua un'opera di intervento negli istituti scolastici, di ogni ordine e grado, del comprensorio V municipalità Vomero-Arenella. A seconda del target-età dell'utenza, gli incontri vengono modulati sotto forma di gioco guidato, per i più piccoli, di dibattito e confronto, per i liceali. Un'iniziativa nata

quasi in sordina ma che ha trovato subito grande riscontro presso i dirigenti scolastici ed i docenti, e che già vede tutti all'opera per il nuovo anno scolastico. L'iniziativa fa capo al presidente della Municipalità 5, Paolo de Luca, agli assessori Barberio e de Gregorio, rispettivamente alla Politiche Sociali ed alla Scuola, e vede la partecipazione della sottoscritta come psicoterapeuta e membro Consulta Legalità, nonché della presidente Gelmi, segretaria Consulta, del maestro d'arte Palumbo, dello scrittore Bratti, autore

di testi inerenti la tematica del bullismo, e di componenti delle forze dell'ordine e della giurisprudenza, che si avvicinano nei vari incontri. Chi vi scrive, si occupa da anni di prevenzione e sensibilizzazione delle problematiche psicosociali, ma il riscontro ottenuto con questa iniziativa a più voci è veramente degno di nota e rafforza il valore del concetto di interdisciplinarietà.

*dott.ssa Daniela Speranza  
Psicologo e Psicoterapeuta*

## Napul' è nel Borgo del Rione Sanità.

*La città di Napoli brilla con le parole di Pino Daniele.*

Napoli non dimentica. Napoli porta nel cuore il ricordo dei suoi amati figli.

Napoli omaggia e celebra e, soprattutto, si adopera con immenso amore per mantenere in vita la vita di chi l'ha amata.

Quest'anno il calore della nostra terra si è rivolto verso il sempre eterno lazzaro felice: Pino Daniele. Il 19 settembre il Rione Sanità si è illuminata dei suoi meravigliosi versi; i versi di quella canzone che, unica al mondo, è riuscita a raccontare l'anima della nostra Napoli, una città di *mille colori*.

Come in una magia, un fascio di luce di 120 metri ha illuminato le vie dell'antico borgo, toccando i celebri negozi di Poppella e di Concettina ai Tre Santi. Una installazione luminaria insolita, ricca di storia, emozione e nostalgia per un concittadino leggendario cui saremo sempre grati.

Un grazie all'ideatore dell'opera Tiziano Corbelli ed all'artigiano ed artista Antonio Spiezia che ha realizzata, con grande maestria. L'opera resterà accesa per i prossimi sei mesi e sarà in seguito messa all'asta, frase per frase, per iniziative sociali a beneficio del territorio.

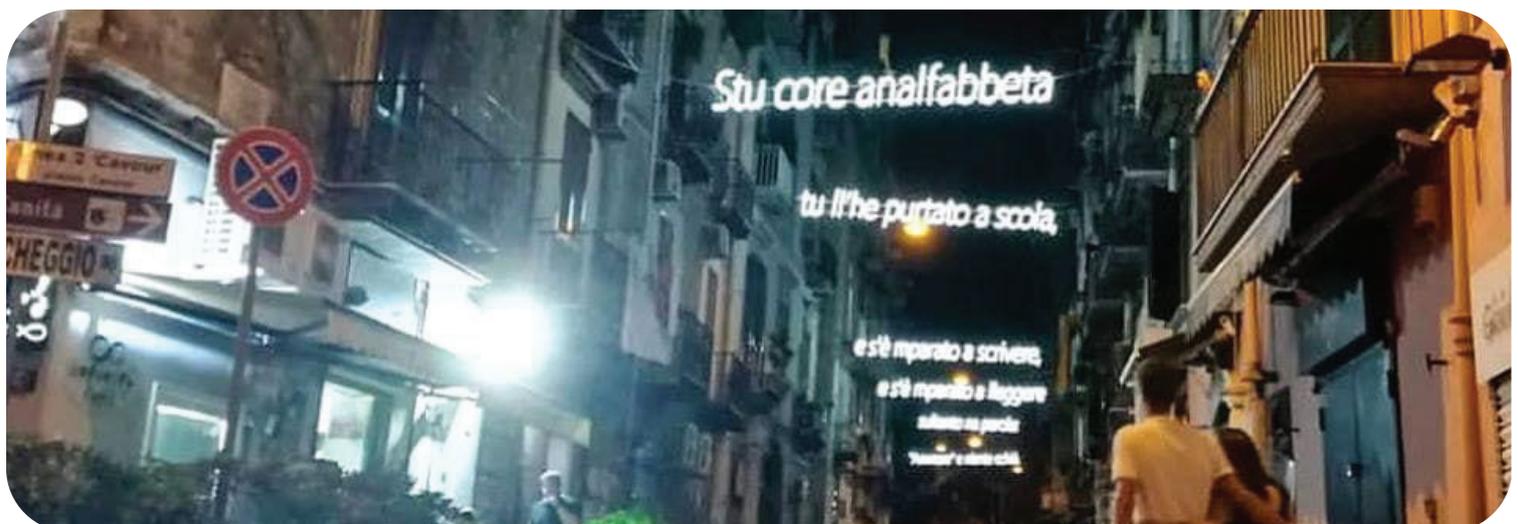
Un'inaugurazione colma di entusiasmo alla quale ha presenziato il sindaco di Napoli Luigi de Magistris e il presidente della Terza Municipalità - Stella, San Carlo all'Arena, Ivo Poggiani, insieme a Nello Daniele, fratello di Pino, e James Senese.

Nel complimentarsi per la realizzazione dell'opera, il Sindaco De Magistris ha affermato: "Questa è la Napoli che ci piace, che riscopre il territorio, che difende le sue origini, i suoi talenti e le sue radici. Che ama e che non molla anche nei momenti

difficili che ci sono ogni giorno». Allo stesso modo, il Presidente Ivo Poggiani, ha definito tale evento come «Un bellissimo gesto...quello del Rione Sanità di tributare a Pino Daniele un'opera così maestosa il cui significato è anche quello di affrontare, con le luci, le ombre che questo quartiere ogni giorno combatte».

Ad accompagnare l'accensione dell'opera ed il taglio del nastro, il coro dei bambini della Fondazione di Comunità San Gennaro che, con grande emozione, ha interpretato *Napul'è*.

Le parole di Pino Daniele illumineranno la Sanità e l'intera città. La luce di Pino continuerà a brillare ed accompagnarci per sempre.



## Ricordando l'amico presente e vivo.

Non si disperderà mai dalla mente e dal cuore di chi lo conobbe e gli volle bene la nobile e generosa figura di **Gennaro Autoriello**, medico e poeta della vita che gli vibrava nel cuore, con il volto degli affetti più cari. Quando parlava della moglie diceva: “ Su tutto domina la figura di colei che mi fu dolce compagna ed a cui, ancor oggi, mi appoggio, nel mio immaginifico, come facevo in sua vita. So che mi aspetta e che, ancora una volta, mi offrirà la sua mano per intraprendere insieme, nell'eternità il cammino ed il sogno interrotti su questa terra”. Gennaro aveva avuto anche esperienze notevoli di commediografo e regista ma, soprattutto, come maestro di arte e di valori esistenziali, sapeva volare sulle ali del vento e ritrovare “Nei raggi del sole morente/la luce dei sogni/da tempo perduti”. In una sua delicatissima lirica, in lingua napoletana, confessa l'insopprimibile desiderio di volare nel cielo tra le stelle e restare tra quelle meraviglie senza dover più mettere piede sulla terra, ma poi ecco a quali conclusioni giunge la consapevolezza di aver accanto la donna che lo ama: “Vurria...vurria...ma tu me stai vicino/allora è meglio resta' 'cnopp' 'a terra/tanto, p' 'o cielo, ce sta sempre tempo!”. Era un sognatore ma, anche nell'ora dell'oblio, desiderava conservare gli occhi aperti sul tempo misurabile, come sanno fare gli scienziati che hanno anche il dono della poesia. Si interrogava sull'esistenza della vita oltremondana e, così concludeva nella lirica che segue



### N'atu munno

Chi sa si esiste overo nu paese  
addo l'estate vene senza vierno,  
addo na rosa nasce senza spine,  
addo na vocca 'e femmena, sincera  
-Te voglio bene - dice, senza ch'è buscia!  
Ma 'o tempo passa e more l'illusione,  
more 'a speranza, more ogni passione;  
e sulo quanno a sera è già calata,  
truove 'o paese...ma nun stai scetato!

Gennaro Autoriello, “un uomo che restò nel cor fanciullo”, s'incantava contemplando un petalo rosa che scivolava sull'acqua di un fiume, sotto l'azzurro del cielo: paragonava quel fiore dissolto ad un amore che l'esistenza trascinava lontano e che, pian piano, svaniva nel nulla. Nei suoi pensieri tornavano i giochi innocenti dei bambini: avrebbe voluto restare per sempre “guaglione”, sentire perennemente la gioia di

un giorno nato nella luce, cercare sulle ali del vento i sentieri del sole, vedere la primavera nei rigori del gelo e gloriarsi di sentirsi padrone di tutte le cose nel mondo. Ma poi, concludeva: “...e quanno 'o scuro, po' sarrà arretrato/tu lassaraie a chi t'ha sempre amato./ 'nzieme a na cascia, tutta chiena e suonno/ 'nu suspiro, na lacrema e nu vaso!”.

Non ha lasciato questo: il dono dei suoi sorrisi, la cura ed il sostegno offerto a chi ne aveva bisogno, la sollecitudine profusa per dar sollievo all'umanità dolente ce lo fanno presente e vivo. L'amico Gennaro c'è e, come ha fatto poesia tra le magnificenze di Napoli, continua certamente a farla dove i suoi meriti avranno acquistato maggiore e riconosciuto splendore.



## 'A lengua nosta

Chesta parlata antica quant'ò munno  
 è comm' 'o ppane 'e chesta terra nosta  
 e si tu scave sott' 'o mare, 'nfunno  
 quanta tesore truove pe sta Costa.  
 Popule 'a tutte parte so' venute  
 E ognuno nce ha lassato na parola;  
 po chesti civiltà se ne so' ghiute:  
 mo' è "'a nosta", chesta "Voce", viva e ssola.  
 Nisciuno ha dda maje di' ch'essa fernesce:  
 è chien' 'e storia, 'e lacreme e passione;  
 nun po' muri'; c' 'o tempo forse cresce  
 mprignata dint' 'vierze d' 'e canzone.

*Maria Pantano*, sensibile musicista e poetessa, ha difeso per tutta la vita la lingua napoletana, sostenendone la duttilità e l'efficace pregnanza nell'accogliere appassionatamente tutte le altre lingue e in special modo quelle regionali, dalle quali i grandi poeti sono stati nutriti e ispirati.

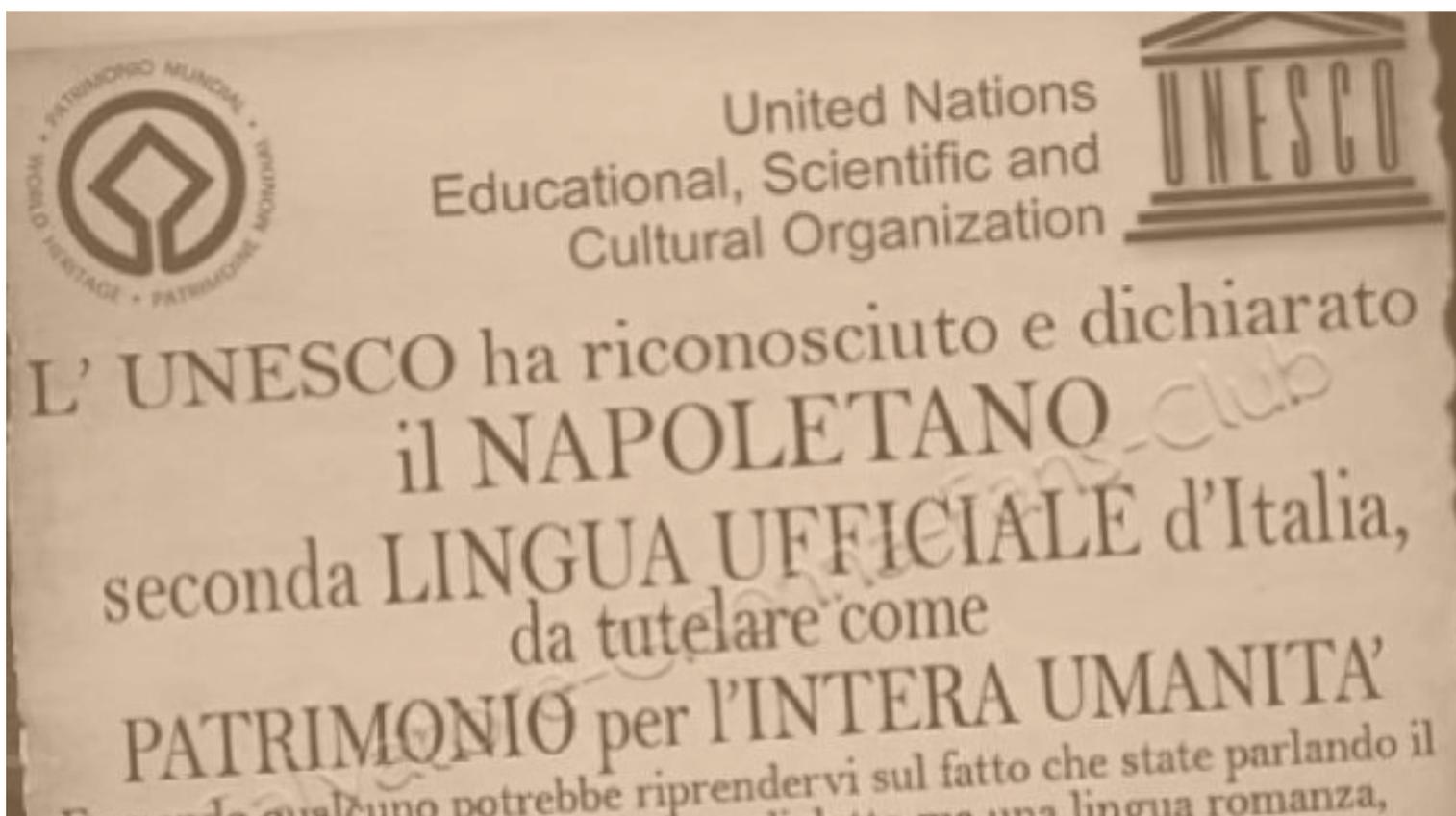
La traduzione in lingua napoletana de I *'nammurete* del materano *Albino Pierro*, fatta da Angelo Calabrese per una sua antologia di poeti regionali, di prossima pubblicazione, dimostra come le parole elette di tante poetiche favelle, non confuse e non divise, transitino nella magnificenza della nostra, che osiamo definire la lingua più bella del mondo.

## 'E 'nammurate

Senza sciata'  
 Cu ll' uocchie dint' a lluocchie,  
 ferme 'ncantate,  
 se guardaine zitte 'e 'nammurate.  
 Lucevano chill' uocchie 'e brillante,  
 però o tempo, ca passava a vacante,  
 nce ammontunava  
 'o niro e 'e triemmule d' 'o chianto.  
 E techete, na vota, comma ll'evera,  
 ca spuntanno se 'ncrasta int' 'a nu muro,  
 nascette na parola,  
 po n'ata, po tante e tante  
 solamente che 'a voce  
 assumigliava a chella che, sunnanno,  
 siente 'int' 'a nuttata,  
 ma po addeventa 'n'eco ca se sperde  
 dint' 'a jurnata.  
 Appena se lassavano parevano chell'ombre  
 ca se vanno allunganno int' 'e magie.  
 Abbastava nu fruscio:  
 appezzavano 'e recchie e se vedevano  
 e quanno appena albav' 'a luce,  
 se trovavano  
 faccia a faccia int' 'o russo d' 'a matina.  
 Nu juorno,  
 io nun ve saccio dicere si 'n copp' 'a terra  
 faceva friddo o chiuveva,  
 int' 'a na botta se spannette  
 a luce 'e miezejuorno.  
 E senza sape' comme, 'e 'nammurate  
 'ntrasattò se trovaino mana e mana  
 e aunite se ne jettero natanno  
 int' 'o sorriso  
 ca spannenno 'e campane d' 'o paese.

Manco l'ombra ce steva d' 'e dulure;  
 cchiù liggere 'e nu santo  
 se facevano 'e suonme d' 'e verginelle  
 'n coppa all'evera stise, guardann' o cielo  
 e 'na palomma ca lle passava annanze.  
 Mo erano arrivate: era 'o mumento justo,  
 se putevano astregnere, vasa', 'ntrezza'  
 comme fanno li vampe dint' 'o fuoco  
 e comme fanno 'e pazze,  
 che accummenciano senza na raggiona  
 a chiagnere, a ridere e a suspira',  
 però niente facettero  
 stevano fatte a suonno, appapagnte  
 comme a neve rusata d' 'e muntagne,  
 quanno, calanno 'o sole,  
 nu lamiento ce scippa a tutte quante.  
 Chi 'o sape, forse s'appauravano  
 'e scumpari' tucannose cu o sciato:  
 l'uno pe ll'ata erano  
 na mboll' 'e sapone culurata.  
 Pareva ca 'o sapessero  
 che dopp' 'a lava 'e fuoco,  
 scorre nu sciummo 'e cennere  
 e che quanno 'e pazze alluccano  
 troppo, assaie troppo,  
 'e 'nzerrano addo nisciuno ce trasesse maie.  
 Mo nun ve saccio dicere addo stanno,  
 si songo vive o muorte 'e 'nammurate:  
 io nunn' 'o saccio si camminano aunite  
 o si o demmonio l'ha vulute scucchiate.  
 Nun sia mai Dio  
 che addeventaino lota mmiez' a via.

*Albino Pierro*



## Napoli 4.0: la cultura scientifica e tecnologica nella città partenopea, da Città della Scienza a Futuro Remoto!

Napoli, città di cultura a tutto tondo, oltre a raccontare storia e tradizioni, rappresenta, da oltre tre decenni, uno dei luoghi principali di promulgazione della cultura scientifica e tecnologica. Sì, perché vanta del privilegio di accogliere dal 1987 il primo museo scientifico interattivo italiano: Città della Scienza. Un vero e proprio fiore all'occhiello per la nostra amata Partenope che, sin dalla sua nascita, l'ha resa esemplare centro di divulgazione della scienza e di formazione e sperimentazione tecnologica.

Un luogo, altresì, di apprendimento, di divertimento, di incontro e dialogo costruttivo per i nostri giovani che, grazie ai tanti laboratori, alle mostre ed alle esperienze interattive, riescono a vivere emozionanti avventure alla scoperta dei fenomeni naturali e delle varie tecnologie.

Oggi, lo *Science Centre* di Città della Scienza, offre percorsi didattici unici al mondo e, senza dubbio, volti alla conoscenza del Nuovo Sapere.

Tra questi, va sicuramente citata la mostra interattiva *Corporea*, uno straordinario museo itinerante grazie al quale, attraverso video immersivi, esperienze di realtà virtuale, games, multimedia e sperimentazioni dirette, è possibile attraversare e conoscere il corpo

umano in tutta la sua complessità.

Altro formidabile punto di conoscenza è il *Planetario in 3d*, un'affascinante riproduzione della volta celeste nella quale immergersi completamente per viaggiare alla scoperta dell'Universo ed osservare stelle e pianeti o per ripercorrere esperienze emozionanti come le missioni sulla luna o i viaggi delle sonde e delle navicelle spaziali che hanno esplorato il nostro il Sistema Solare.

Ulteriore spazio educativo di Città della Scienza è la *Mostra sul mare*, un museo che permette di conoscere, attraverso acquari, installazioni multimediali, exhibit interattivi e ricostruzioni ambientali, l'affascinante "regno blu".

Infine, la bellissima aera "Insetti & Co", una mostra espositiva riservata al mondo degli insetti dove, attraverso filmati e programmi multimediali, si possono conoscere le tante specie di insetti, dal più grande al più longevo, da più pesante al più velenoso.

A inorgoglire ancor di più la nostra Napoli e renderla città promotrice dell'innovazione, è l'ormai famoso Festival di *Futuro Remoto*, nato nel 1987 come prima manifestazione europea di diffusione della cultura scientifica e tecnologica. Una manifestazione che, nei suoi trenta anni di vita, ha contribuito ad avvicinare alla scienza e all'innovazione tecnologica

generazioni di studenti, giovani professionisti e gente comune, coinvolgendo Napoli, la Campania, le regioni limitrofe e l'Italia intera.

Una vera e propria Festa della Scienza che celebra, quest'anno, dal 21 al 24 novembre, la sua 33° edizione. Un'edizione tutta volta all'avvenire che riporta il seguente titolo: "Essere 4.0. Storie di rivoluzioni, scienza e tecnologia, da Leonardo da Vinci ad oggi". Si esplorerà, quindi, il tema della Quinta Rivoluzione Industriale e si rifletterà, attraverso mostre, laboratori, dimostrazioni, incontri e spettacoli, sulla interconnessione, sempre più richiesta, tra mondo virtuale e mondo fisico, in un contesto in cui l'uomo e il robot lavoreranno fianco a fianco, attraverso la sinergia tra capacità cognitive ed intelligenze artificiali, nell'ambito di un'industria ripensata.

Una Napoli, dunque, pronta a guardare il futuro con entusiasmo e, soprattutto, con la voglia di fornire ai giovani gli strumenti per affrontare e vivere al meglio il proprio domani.

Una città amante del passato ma consapevole della modernità dei tempi. Una città sempre viva, audace, intelligente e, per questo, aperta...al Nuovo, all'Innovazione ed al Cambiamento.

Una meravigliosa Napoli 4.0.

**Cristian Candida**

*IT Administrator Sistemha s.r.l.*

33° EDIZIONE un viaggio tra scienza e fantascienza

# FUTURO REMOTO 2019

## ESSERE 4.0

STORIE DI RIVOLUZIONI, SCIENZA E TECNOLOGIA, DA LEONARDO DA VINCI AD OGGI

21 • 24 NOVEMBRE 2019  
CITTÀ DELLA SCIENZA

## Visita Napoli con cityfie, l'app per i turisti!

Vi è mai capitato di visitare una città senza sapere da dove iniziare e di voler vedere tutte le bellezze di quel luogo senza perdervi nulla?

Molti, oggi, per soddisfare tale esigenza, ricorrono ad Internet per trovare l'elenco dei luoghi da ammirare ed io, figlio dell'era tecnologica, sono uno di quelli!

Sono un giovane ingegnere informatico napoletano, laureato all'Università Federico II, e sono felice di condividere con i lettori di questo giornale, specchio delle infinite positività della nostra città, la mia intuizione, divenuta, poi, un concreto servizio per i visitatori delle città più belle d'Italia tra cui, ovviamente, la nostra bellissima Napoli.

Come detto, la mia idea è nata da un'esperienza personale, quella di trovarmi a cercare, ogni volta che ero in viaggio, le informazioni relative alle bellezze ed alle attrazioni di quel luogo attraverso le varie ricerche su Internet; ricerche utili sì, ma non sempre del tutto lineari o soddisfacenti.

Da qui la mia idea: progettare un app che possa semplificare la vita dei turisti aiutandoli a vivere al meglio i proprio luoghi di interesse!

Dopo vari studi ed una serie di analisi è nata *Cityfie*, un'applicazione per i viaggi, disponibile su dispositivi Apple tramite AppStore. *Cityfie* permette agli utenti, dopo una breve registrazione, di poter cercare all'interno delle principali città italiane (al momento dodici) i maggiori punti d'interessi, luoghi e musei.

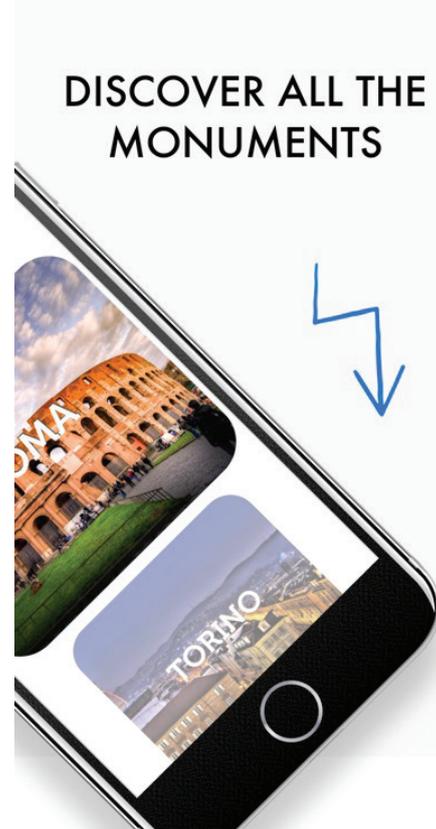
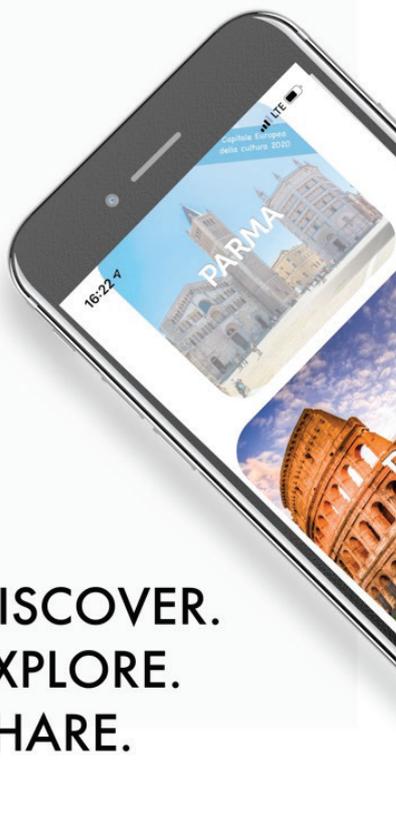
Per rendere quest'app ancor più dinamica e accattivante, ho voluto inserire nel programma un piccolo gioco, volto a incentivare le persone a visitare tutti i luoghi più importanti della città prescelta. Si tratta della necessità, per il visitatore, di dimostrare di essere fisicamente presente nel punto d'interesse. Come? Attraverso un selfie da caricare sull'app!

In questo modo l'algoritmo, all'interno dell'applicazione, riconoscerà la posizione e verificherà l'autenticità della posizione ed, infine, una volta visitati tutti i luoghi indicati dall'applicazione, fornirà all'utente una galleria di foto ricordo scattate in quella città.

tra le quali il Maschio angioino, il Castel dell'ovo, il Bosco di Capodimonte, Piazza plebiscito, le isole di Ischia, Capri e Procida, il Monastero di Santa Chiara, la Cappella San Severo, la Certosa di San Martino, il Castel San Elmo, Napoli Sotterranea, la Galleria Umberto e le Catacombe di San Gennaro.

Mi auguro possiate provare questa piccola invenzione e testare la sua validità e, se decidete di venire nella nostra amata terra, ricordatevi del famoso detto: "Vedi Napoli e...fatti un selfie!!"

*Andrea di Francia*



Uno strumento, spero, utile a conoscere, con un pizzico di allegria e divertimento, le bellezze del nostro paese, facilitando chi non ha potuto programmare al meglio il proprio tour. Un modo, pratico e dinamico, per viaggiare senza stress, con una guida pronta a farti da "Cicerone".

In quanto cittadino partenopeo, la mia più grande soddisfazione è quella di aver potuto contribuire a far conoscere ai tanti visitatori le meraviglie della nostra città

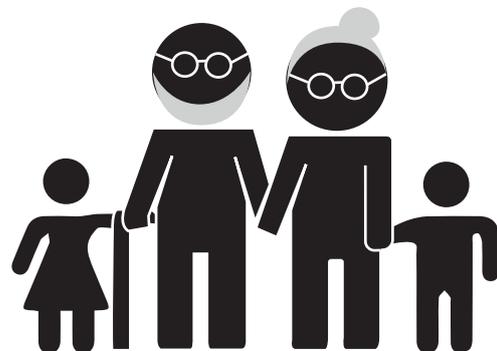
*Buongiorno Napoli* si complimenta con il giovane ingegnere informatico, Andrea di Francia, e vi augura buon tour, per le vie di Napoli e dintorni, con *Cityfie*!

## In campagna con i nonni

C'erano una volta due gemellini, Aldo ed Emily, i quali, come premio per la promozione scolastica, avevano accettato di trascorrere le vacanze estive in campagna dai nonni. Erano contenti di sapere che sarebbero stati coccolati da loro ma, allo stesso tempo, avevano un pò di timore di allontanarsi per la prima volta dai loro genitori, dalle loro sicurezze quotidiane, dalla loro casa. "Ragazzi abbiamo deciso di accompagnarvi con il treno dai nonni, così che dai finestrini possiate stupirvi dei meravigliosi paesaggi che la natura ci offre" esclamò papà Guido". Così fu! Una volta preparati i trolley, si incamminarono in questa nuova esperienza. "Guarda lì fuori quanto verde, quanti alberi, quante svariate abitazioni e che bella giornata di sole ci accompagna mettendo gioia nei nostri cuori e meraviglia nei nostri occhi" disse Emily. Giunti alla stazione ecco gli inconfondibili nonni: il nonno con la sua figura rassicurante e paterna, la nonna con i suoi capelli rossi 'da creativa', come si definiva. I nonni, vedendo i piccoli nipoti, subito gli lanciarono le braccia al collo e, baciandoli ripetutamente e rumorosamente, dissero: "Benvenuti!!!! Vi aspettavamo e siamo contentissimi di avervi qui!", poi abbracciarono e salutarono i genitori concordando la data del ritorno. Si incamminarono, quindi, verso una casetta circondata da un orticello ben coltivato e da una piccola fattoria con oche, polli, tacchini, conigli, pulcini e un cagnolino di nome Paco. Curiosi di quel luogo, i bimbi si svincolarono dalle mani dei nonni per esplorare una zona sconosciuta...i bambini, inizialmente, pensavano che vivere in campagna li avrebbe annoiati invece, contro ogni premessa, tutto era bello. Un senso di libertà era nei cuori dei bambini, tanto da rotolarsi nell'erba, fino a quando delle formiche si intrufolarono nei vestitini e li riportarono alla realtà. Dal balcone la voce della nonna: "Ragazzi, la colazione è pronta, venite in casa" e ad aspettare i piccoli vi erano due grosse fette di pane, burro e marmellata, latte di capra e al centro del tavolo un cestino colpo di grosse e rosse ciliege, fortemente invitanti. Subito dopo i nonni ebbero l'idea di condurli al "Bar Nuovo", un baretto che affacciava sulla piazza principale con all'esterno sedie e tavoloni. C'era chi giocava a carte, chi ad occhi chiusi si scaldava al sole, si avvertiva tanta serenità e tanta semplicità rispetto alla vita frenetica di città. Lì si conoscevano un pò tutti, specialmente il nonno veniva accolto con grande rispetto e sorrisi, forse perché offriva il caffè a tutti! "E voi figlioli cosa prendete?", chiese il barman. "Due gelati, ma grossi e con tanti gusti", risposero prontamente Aldo ed Emily. "Attenti a non sporcarvi" replicò la nonna, mentre gustava e soffiava sul suo cappuccino. Un pò più distante c'era una fantastica fontana con dei pesciolini di svariate colori che, dando vita ad una vero spettacolo, si rincorrevano formando un cerchio preciso e gigantesco. Forse si trattava di un loro gioco o di una loro conversazione che non sapevamo decifrare. Più in là, alcuni bambini stratonavano degli aquiloni, gareggiando a chi li faceva salire più in alto, con l'aiuto anche di un venticello favorevole. Dato l'affollamento, i nonni videro che era in atto la sagra del paese con banchi che espongono ogni ben di Dio: affettati, mozzarelle, formaggi, pane locale e tanti cibi genuini che facevano venire l'acquolina in bocca. Fu improvvisato uno spettacolo con due ciuchi che gareggiavano a chi, correndo, raggiungeva prima il traguardo. Non ci fu, però, nessun vincitore perché i due non vollero muoversi testardamente dal posto di partenza. In un angolo, ben in vista, c'era un burattinaio che muoveva con abilità i fili delle sue marionette, incantando i presenti con una storiella allegra e a lieto fine; il tutto rendeva ancora più dolce l'asticina dello zucchero filato che i piccoli mordevano. Non mancava nulla: c'era anche la giostra con le sue attrazioni, spesso così veloci da fare gridare i bambini. Per concludere c'erano i fuochi d'artificio che fecero il loro ingresso con botti così forti che facevano tremare il suolo. Mentre questa giornata andava concludendosi, ecco che alcuni ragazzi, per la precisione tre seduti sui gradini della vecchia chiesa locale, trasandati e con un brutto ghigno, cominciarono a

prendere in giro Aldo e la sorella Emily, ordinando gli di togliersi le scarpe per consegnarle loro. "I signorini li manderemo a casa scalzi" ripetevano sghignazzando; i piccoli risposero: "Se volete vi diamo i nostri gelati" ma loro, esagerando, li spaventarono aggiungendo: "Se non fate come vi abbiamo imposto vi faremo passare un brutto momento!" "Nonni nonni!" gridarono Aldo ed Emily "Aiutateci!!!". A queste parole i nonni piombarono su di loro e la nonna, intuendo la situazione, con volto scuro e con tono deciso disse: "Ma che comportamento è questo?!?"... e a gambe elevate i tre scapparono. Nei minuti successivi a questo episodio Aldo ed Emily si guardavano spesso le spalle pensando che quei ragazzi fossero nascosti dietro qualche albero, dietro qualche cespuglio, ma i nonni, vedendoli agitati, decisero di fare una scappata a casa dei genitori dei tre maldestri, poiché li conoscevano. Percorso un sentiero solitario, finalmente si giunse ad una casa malconcia. Dopo aver bussato alla porta i nonni parlarono dell'accaduto ai padroni di casa, nonostante i loro figli non avessero fatto ancora rientro. All'imbrunire, ritornati in paese, i tre ragazzi, accompagnati dai genitori, a testa bassa, chiesero scusa e perdono per il loro comportamento. Due mani stese toccarono quelle di Aldo ed Emily: "Allora pace fatta?". Alla domanda i due bambini risposero: "Pace sia!" ed Aldo: "Hei ragazzi domani ci vediamo per una partitina di pallone? L'arbitro sarà mia sorella se vi va bene!" "Okay", risposero i tre con un sorriso da orecchio ad orecchio. Anche gli adulti si strinsero la mano amichevolmente ed, una volta rientrati in casa, i nonni spiegarono ai due nipotini che nella vita si possono incontrare dei bulli ma l'importante è parlarne a scuola, o in famiglia e non chiudersi e tenersi tutto per sé. Continuarono, poi, a dire loro che, purtroppo, esistono dei ragazzi insicuri, deboli che si nascondono dietro la maschera di una finta forza, che non esprimono rispetto e amore perché non l'hanno conosciuto. I piccoli trascorsero una settimana giocando insieme, allegramente, divertendosi come dei matti a Nascondino, a Moscacieca, alla Settimana, tutti giochi di una semplicità pari alla loro età. Erano felici perché avevano stretto nuove amicizie. Le vacanze volgevano al termine e, per i piccoli, era arrivata l'ora di tornare a casa. Aldo ed Emily erano dispiaciuti di dover salutare i nonni ed i loro nuovi amici ma, al contempo, erano felici di rivedere ed abbracciare i primo amore: papà e mamma. Anche i nonni, che con amore traboccante e tanta tenerezza si erano presi cura dei loro piccoli nipoti, erano malinconici nel doverli lasciare ma sentivano nel loro cuore una gran felicità nell'aver trascorso con loro questa meravigliosa esperienza. Sul treno per il ritorno, Aldo ed Emily si accorsero che dai finestrini quei paesaggi e quei palazzi che avevano già visto sembravano diversi ... cambiati...come erano cambiati loro, arricchiti da questa esperienza che li aveva aiutati a crescere ed a diventare più grandi ed autonomi. Erano pronti per affrontare le nuove avventure che la vita gli avrebbe presentato, con la consapevolezza che l'amore vince su tutto!

*Nonna Adriana*



### Concorso di Favole e Fiabe

Il concorso è rivolto a tutti i genitori e i nonni che hanno il desiderio di scrivere un racconto fantastico per i propri bambini.

La redazione, oltre a pubblicare il racconto sul numero successivo del giornale, assegnerà al vincitore un premio consistente in una guantiera di dolci da ritirare, presso la Pasticceria Nancy, sita in via Onofrio Fragnito n. 15, 80131 Napoli, entro 10 giorni dalla data della pubblicazione. Il vincitore, per ritirare il premio, dovrà mostrare il proprio documento di riconoscimento e il coupon che gli verrà inviato dall'Associazione Fabrizio Romano onlus via email.

Gli elaborati devono essere inviati entro e non oltre il 25 Ottobre al seguente indirizzo email: [fabrizioromanoonlus@libero.it](mailto:fabrizioromanoonlus@libero.it)