

# LiberaMente



**IISS Basile Caramia Gigante  
Locorotondo - Alberobello**

# LIBERAMENTE

il giornalino parlante del  
nostro istituto

Anno 2022



IISS Agrario Alberghiero  
BASILE CARAMIA - F. GIGANTE  
Locorotondo - Alberobello

Tradizione è innovazione: il Made in Italy  
dalla produzione alla degustazione



## ➔ Sede di Locorotondo



Via Cisternino, 284 - 70010 Locorotondo (BA)  
Tel/Fax 0804311011  
E-mail: [bais02400c@istruzione.it](mailto:bais02400c@istruzione.it)

**Indirizzo di studio Tecnico:**  
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria  
**Articolazioni:**  
Produzioni e trasformazione  
Gestione dell'ambiente e del territorio  
Viticoltura ed enologia  
VI anno Enotecnico

## ➔ Sede di Alberobello



Via Ten. O. Gigante, 14 - 70011 Alberobello (BA)  
Tel/Fax 0804321024  
E-mail: [bais02400c@istruzione.it](mailto:bais02400c@istruzione.it)

**Indirizzo di studio Tecnico:**  
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria  
**Articolazioni:**  
Produzioni e trasformazione  
Gestione dell'ambiente e del territorio

**Indirizzo di studio Professionale:**  
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
**Articolazioni:**  
Enogastronomia  
Servizi di sala e vendita  
Accoglienza turistica



Toni Morrison, prima scrittrice afroamericana a vincere il Nobel per la letteratura, amava ripetere nelle aule universitarie: «Quando ottenete quei **lavori** per cui siete stati brillantemente **formati**, ricordatevi che il vostro vero lavoro è che se siete **liberi**, dovete liberare qualcun **altro**. Se avete un po' di **potere**, allora il vostro compito è dare più potere a qualcun altro». Perché voglio rivolgere ai nostri studenti e studentesse lo stesso invito? Ritengo che in esso siano racchiusi dei concetti-valore importanti che ruotano attorno ad un fulcro importante e da cui non si può prescindere: la LIBERTÀ.

Prima di tutto, il LAVORO. Il lavoro porta con sé la dignità dell'esistenza, è un principio inviolabile sancito dalla nostra Costituzione... "La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto. Ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società."

Il lavoro è un continuum con la FORMAZIONE, anch'essa diritto costituzionale. Immanuel Kant affermava che l'uomo non nasce tale ma lo diventa solo attraverso la formazione. E più che mai oggi, in un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono chiamate a svolgere un ruolo chiave per l'acquisizione di capacità e competenze.

L'ALTRO: impariamo a SAPER ESSERE CON L'ALTRO E PER L'ALTRO, a creare delle relazioni in cui l'altro è lo specchio della propria identità, in cui riconoscersi nelle differenze per conoscere meglio se stessi.

Ma cosa c'entra il POTERE nella relazione con l'altro e con se stessi? Il potere è quello che ti consente di operare una vera e propria rivoluzione culturale. I giovani sono il capitale umano di questo mondo, il serbatoio di pensiero divergente, gli attori di una trasformazione culturale che dobbiamo governare senza farci travolgere, per ripensare il nostro stile di vita, di produzione e di consumo, per eliminare le disuguaglianze e imparare il rispetto nei confronti della VITA. La parola letta, studiata, prodotta è pensiero che diventa azione, è potere di cambiare le cose, di trasformare relazioni viziate, sbagliate, che relegano l'altro nel limbo della sottomissione e lo privano della LIBERTÀ.

Eccola di nuovo, la libertà.

Leggi, ascolta, interpreta le informazioni e liberati dall'atteggiamento di fruitore passivo in una rete di falsità che ti accerchia e ti opprime; guarda l'adulto e apprezzane l'esperienza ma al tempo stesso mettilo in discussione.

Diventa PERSONA e dedica la tua VITA a sconfiggere il pregiudizio e gli stereotipi, a liberare gli altri attraverso il potere della libertà, per la costruzione di un mondo in cui l'equità delle opportunità consenta l'espressione libera delle proprie potenzialità.

Scuotiamoci tutti ed impegniamoci a navigare in questa società liquida come marinai e non come zatterieri, in balia della corrente, adoperandoci per acquisire strumenti che ci aiutino a raggiungere i nostri traguardi e creare un reale cambiamento.

**Il Dirigente scolastico**  
**Prof.ssa Angelinda Griseta**

# ...E TU VUOI ESSERE TRADIZIONALMENTE INNOVATIVO?

SCEGLI PER LA TUA FORMAZIONE SUPERIORE  
L'ISTITUTO CARAMIA - GIGANTE  
DI ALBEROBELLO O LOCOROTONDO



IISS Agrario Alberghiero  
CARAMIA - GIGANTE  
Locorotondo - Alberobello

## IISS BASILE CARAMIA GIGANTE DI LOCOROTONDO E ALBEROBELLO: IL FUTURO E' ADESSO!

L'IISS Caramia-Gigante forma tecnici innovativi nei processi di produzione, trasformazione e valorizzazione nella prospettiva dell'eco-sostenibilità, elaborando strategie di intervento e azioni di orientamento focalizzate sull'acquisizione di competenze qualificanti, per un rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Nei numerosi laboratori e nelle aziende agrarie, anche zootecniche, gli studenti dei corsi diurno e serale imparano a concretizzare la teoria acquisita in aula, lavorando le materie prime trasformate ed esaltate nei laboratori di cucina, sala e accoglienza della scuola dagli studenti dell'alberghiero, in un'ottica di filiera corta e di sostenibilità ambientale ed alimentare, utilizzando gli stessi prodotti nelle mense dei convitti di entrambe le sedi scolastiche.

Molteplici i progetti finalizzati al potenziamento delle competenze in ambito linguistico, scientifico e tecnico professionalizzante, come pure i percorsi scuola/lavoro, e la collaborazione con il CRSFA e la fondazione ITS "Nuove tecnologie per il Made in Italy".

Il nostro studente è cittadino attivo, impegnato nella salvaguardia del pianeta e nello sviluppo dei comparti agroalimentare, viticolo enologico, enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, che rappresentano il fiore all'occhiello del Made in Italy.



### Agricoltura 4.0: Corso di formazione per pilota UAS- drone- Open A1/A3.

Know-how dei droni, tecnologie digitali, modelli previsionali e programmi innovativi consentono un'applicazione efficace in campo e il conseguimento di prodotti agricoli d'eccellenza nella prospettiva dell'ecosostenibilità e dell'ecocompatibilità.



### Sostenibilità olivicola/pet therapy/green economy.

L'olivicoltura incentrata su una gestione economica ed ambientale sostenibile e il ruolo co-terapeutico degli animali rappresentano un binomio vincente delle nostre scelte aziendali.



### I nostri studenti alle prese con l'arte culinaria.

La tradizione, specchio della realtà umana e storica del luogo, incontra l'innovazione, frutto di studio e sperimentazione, dando luogo a piatti sani ed etici, che vengono esaltati da eccellenze enologiche, prodotte da uve di qualità coltivate nei nostri vigneti e trasformate nella nostra cantina didattica.

# AGRICOLTURA ED ENOLOGIA 4.0

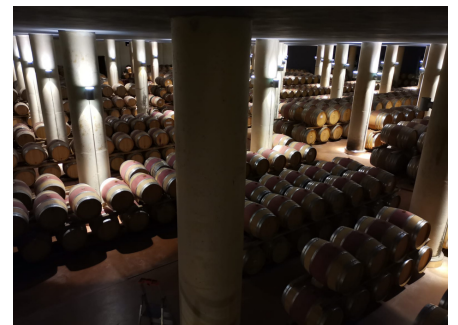
La parola al prof. Zara

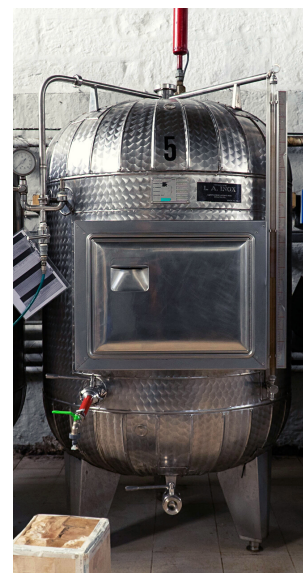
## IN CANTINA PER ORIENTARCI E CONSOLIDARE LE NOSTRE COMPETENZE TECNICHE E PROFESSIONALI

Lo scorso venerdì 22 ottobre i 26 futuri Enotecnici del nostro istituto hanno chiuso la prima parte (200 ore su 400 previste dal DM n.88 del 15 marzo 2010) del percorso di alternanza scuola lavoro presso cantine di eccellenza operanti nel territorio regionale e fuori regione, nella cantina didattica sperimentale dell'istituto e nel Centro di Ricerca e Sperimentazione in agricoltura "Basile Caramia" di Locorotondo. Il bilancio è stato assolutamente positivo grazie alla disponibilità delle aziende ospitanti ad accogliere e coinvolgere i nostri studenti in tutte le fasi che caratterizzano la filiera viticolo-enologica. Gli studenti hanno potuto valorizzare il loro spirito di iniziativa per affrontare in maniera efficace e coinvolgente lo sviluppo delle competenze trasversali e tecniche. In un contesto aziendale reale, attraverso il fare, essi hanno imparato a risolvere problemi, formulare ipotesi, confrontarsi fra loro e con il personale aziendale, valutare i risultati delle loro scelte e accrescere il loro bagaglio tecnico e professionale. Ancora una volta i costituenti la rete delle aziende ospitanti che da tempo collaborano con la nostra scuola, hanno condiviso il loro Know How e le proprie idee per assicurare ai nostri studenti l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro utilizzando la loro azienda come aula didattica.

Promuovendo seriamente tali azioni formative, la scuola potrà realmente transitare gli studenti verso il mondo del lavoro, soddisfare le richieste delle aziende sempre più esigenti di personale altamente qualificato,

fondamentali per affrontare con armi vincenti la sfida della globalizzazione dei mercati. Un ringraziamento particolare va alla Cantina Melini del Gruppo Italiano Vini e alla San Fabiano Calcinaia, entrambe ubicate sulle colline del Chianti e del Chianti Classico di Poggibonsi (SI) che tutti gli anni offrono ai nostri studenti una opportunità di crescita culturale e tecnico-professionale di ottimo livello. Non tralasciando le numerose cantine pugliesi di eccellenza come Cantina Due Palme, I Pàstini di Martina Franca, Cantine San Marzano, Cantine Colavecchio di Putignano, Cantina di Nicola Toto di Palo del Colle, Cantine Miali di Martina Franca, UPAL di Cisternino, Cantine Albea di Alberobello, Tenute Girolamo di Martina Franca, Vitivinicola Cannito Marica di Grumo Appula, CRSFA Basile Caramia di Locorotondo.





## Innovazione e tradizione

### Primi piloti di droni

L'agricoltura sta vivendo un periodo di profonda innovazione. Lo sviluppo delle tecnologie digitali e la loro introduzione nel mondo dell'agricoltura apportano soluzioni intelligenti concepite all'insegna dell'elettronica, dell'informatica e dell'interconnessione in vista dell'ottimizzazione dell'efficienza produttiva, della riduzione dei costi di gestione e, soprattutto, di un minore impatto ambientale.

Tali obiettivi sono alla base del Corso di Pilota UAS (Droni) Open A1-A3 (Operazioni NON Critiche VLOS) organizzato dal nostro istituto. Durante il Corso gli studenti hanno potuto apprendere in forma semplice e sufficientemente sintetica, tutte quelle informazioni basilari che un pilota di UAS (Unmanned Aircraft System) deve conoscere per poter condurre un tale mezzo aereo in sicurezza. Al termine degli incontri formativi alcuni studenti hanno sostenuto e superato l'Esame ENAC (Ente Nazionale Aviazione Civile) necessario per acquisire il "patentino online" di Pilota Drone categoria Open A1-A3.

Prof. Orazio Longo

### La nostra offerta formativa

Gli effetti dei cambiamenti climatici e la crescente richiesta di cibo impongono delle sfide che possono essere affrontate mediante l'intervento di figure tecniche con competenze specifiche, capaci di tutelare l'ambiente e ottimizzare tutte le fasi che caratterizzano le filiere agroalimentari, compresa anche la valorizzazione a tavola del prodotto finito, al fine di ridurre il consumo di suolo e preservare il nostro pianeta dalla completa distruzione.

All'IISS Basile Caramia-Gigante è affidata la responsabilità di formare le future generazioni di Periti Agrari, Enotecnici e Tecnici del settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, figure tecniche capaci di innovare in chiave digitale i processi di produzione, trasformazione e valorizzazione nel rispetto dei principi della sostenibilità ambientale, garantire la sicurezza e la qualità dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici, salvaguardare le agrobiodiversità e l'integrità degli ecosistemi naturali, in perfetta linea con l'agenda 2030.

Prof. Ignazio Zara



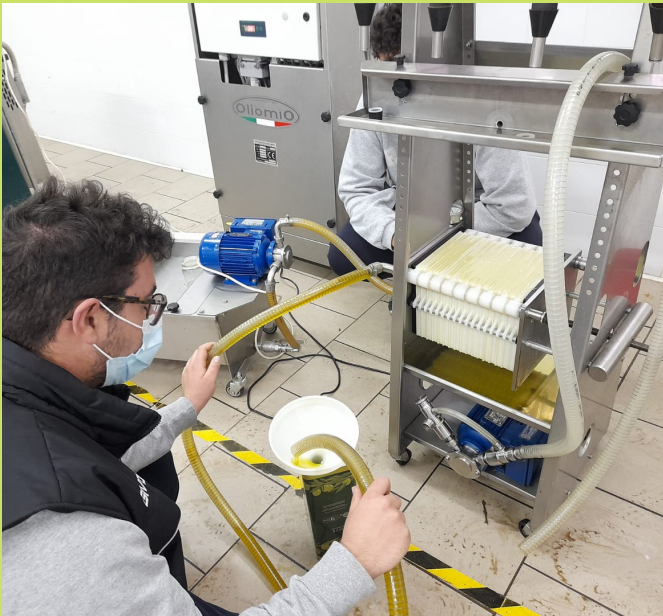
Laboratorio di degustazione



Laboratorio di chimica

## #FILTRARESEMPRE!

Lavorare nel frantoio: le scelte tecniche



La filtrazione è una delle fasi più dibattute e controverse del processo di trasformazione delle olive in olio ed è proprio questo l'argomento e la fase di lavorazione, studiata e dibattuta nel frantoio didattico dell'IISS - Caramia - Gigante sede di Alberobello, durante la campagna olearia 2020-21 e con la partecipazione degli alunni delle classi 5<sup>^</sup>A e 5<sup>^</sup>B - art. Gestione Ambiente e Territorio.

Se da una parte molti produttori e consumatori apprezzano l'aspetto velato degli oli appena prodotti, dall'altra, con il passare del tempo, gli oli non filtrati formano un deposito sul fondo della bottiglia che, al contrario, è poco gradito.

Un olio non filtrato è meno stabile e maggiormente soggetto ad alterazioni.

Un olio velato, cioè filtrato, contiene acqua ed enzimi che, nel corso della conservazione, possono alterare il profilo sensoriale del prodotto.

Per quanto riguarda l'acqua, è il Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) ad identificare, nello 0,2% di contenuto, il valore al di sopra del quale sarebbe sconsigliabile conservare un olio di oliva.

A fronte di questa indicazione, il valore di acqua che si ritrova negli oli appena prodotti è invece approssimativamente dello 0,5%: l'acqua deve quindi essere rimossa.

La parte solida deriva dai frammenti di oliva che rimangono in sospensione dopo il processo di estrazione. Questa parte contiene proteine, polifenoli, fosfolipidi e zuccheri presenti come glicosidi o legati alle proteine stesse.

Chimicamente tali composti si dicono anfifilici, cioè presentano una parte affine alla fase lipidica (quindi all'olio) e una parte più affine alla fase acquosa e tendono ad aggregarsi all'inter-faccia fra l'acqua dispersa e l'olio.

In questo modo tali aggregati tendono ad inglobare acqua.

Si formano così delle associazioni colloidali o di lamelle che conferiscono all'olio appena prodotto il tipico aspetto velato.

L'acqua e le particelle in sospensione contengono anche microrganismi come batteri, lieviti e muffe, che hanno una conseguenza diretta sulla trasformazione delle componenti dell'olio per cui inizia l'attività di numerose classi di enzimi, responsabili dell'idrolisi degli acidi grassi (lipasi) e della degradazione della componente fenolica (polifenolossidasi).

Rimuovendo meccanicamente queste parti in sospensione attraverso la filtrazione, si ritarda la degradazione della componente grassa, a cui sono legati l'aumento dell'acidità libera e l'aumento del numero di perossidi.

Inoltre, attraverso la filtrazione, si contribuisce a preservare la componente fenolica, inibendo l'idrolisi e l'ossidazione enzimatica dei fenoli caratteristici dell'olio di oliva.

La filtrazione dell'olio, effettuata immediatamente dopo l'estrazione, garantisce nel tempo un minor rischio di insorgenza di difetti e una maggiore stabilità qualitativa rispetto agli oli non filtrati.

Un particolare aspetto di osservazione nella produzione dell'olio di quest'anno è quello di ridurre l'insorgenza dei processi ossidativi che accelerano l'invecchiamento degli oli durante la conservazione.

Quindi per il produttore di olio di oliva di qualità, appare una scelta obbligata la soluzione tecnica di filtrare l'olio mosto appena uscito dal decanter.

5<sup>^</sup> A e 5<sup>^</sup> B agr. Alberobello



Vendemmia record al "Basile Caramia" di Locorotondo. Raccolti circa 150 quintali di uva, suddivisa in due lotti: uva bianca e uva rossa. Tra le varietà di bianca (circa il 74%), si annoverano Verdeca, Bianco d'Alessano e Minutolo. Mentre tra le varietà di rossa (63% circa) spiccano le produzioni di Cabernet e Sauvignon.

Un'annata importante quella targata 2021 se si considera che l'anno scorso, a causa di una gelata, è stato prodotto circa il 40% in meno rispetto alle previsioni aziendali.

La vendemmia, tenuta agli inizi di ottobre, ha registrato una significativa partecipazione degli studenti dell'Istituto. Per i ragazzi è stata un'esperienza formativa che è andata ad arricchire ulteriormente il loro bagaglio culturale. Nelle operazioni di vendemmia, i ragazzi sono stati assistiti e guidati dai docenti e dai tecnici dell'istituto. A metà giornata, ci sono state anche delle piccole pause per socializzare e ristorarsi un po'. La scuola ha, inoltre, provveduto alla distribuzione di panini e bottigliette d'acqua a tutti gli studenti presenti.

Grande soddisfazione negli ambienti scolastici. Entusiasti i docenti Orazio Longo ed Ignazio Zara, rispettivamente direttore dell'Azienda agraria e responsabile del Laboratorio di degustazione e della Cantina didattica.

"Un'annata eccellente sotto tutti i punti di vista - dichiara Longo - sia per i numeri del raccolto che per la qualità. Era da qualche anno che non si ottenevano dati di questa portata.

E i ragazzi, anche grazie al clima che è stato dalla nostra parte, ci hanno dato una grande mano, svolgendo un ottimo lavoro". "Limitiamo al minimo l'uso dei prodotti chimici - sottolinea il docente - e adoperiamo diversi sistemi di coltivazione, tra cui la tecnica del sovescio.

Usiamo i trattamenti fito-sanitari per le piante solo quando è strettamente necessario perché il nostro intento è quello di mantenere il vigneto sano, attraverso una produzione integrata".

"Come obiettivo futuro - sottolinea il direttore dell'azienda agraria - abbiamo in mente di investire su una superficie di 1500 mq dove verranno spostati gli ulivi, costruiti dei terrazzamenti e piantate le barbatelle".

"In questo istituto - conclude Longo - oltre a viti e ulivi ci dedichiamo anche al frumento, famiglia che da quest'anno si è arricchita del karnat, che possiede altri valori nutrizionali".

Alle dichiarazioni del prof. Orazio Longo fanno eco quelle del prof. Ignazio Zara che si dice anch'egli soddisfatto dell'annata 2021. "Abbiamo registrato dati estremamente importanti - conferma il referente della cantina didattica - non soltanto per la quantità del raccolto, ma anche sotto l'aspetto fitosanitario ed organolettico. La qualità dell'uva, infatti, è risultata eccellente e, nonostante il gran caldo, il grado di zuccheri è stato inferiore alla media e il contenuto in acidi è stato mediamente normale".

"Quest'anno, rispetto alle ultime annate - spiega ancora il docente - la vendemmia è stata posticipata di circa 10 giorni e ciò ha consentito agli studenti appena rientrati dalla pausa estiva, di partecipare attivamente ai monitoraggi in campo del grado di maturazione delle uve e della vendemmia".

"Questo, - chiude Zara - dopo un lungo periodo in Dad, è un altro dato positivo che deve spingerci a non abbassare la guardia e a proseguire sulla strada intrapresa".

**Alessia Fumarola**  
**Giusy Calisi**  
**Claudio Bellipario**  
**Davide Colucci**  
**Donato Fatiguso**  
**III^D, Locorotondo**





IL NOSTRO IMPEGNO PER LA MOBILITA' SOSTENIBILE

# INSIEME O.R.A.!

VINCITORI DEL CONCORSO

*In questa e nelle due pagine che seguono la sintesi di un percorso sulla Mobilità Sostenibile a cui la nostra scuola ha aderito.*

*Vi invitiamo a guardare gli elaborati multimediali su:*

*<https://www.manifestomobilitasostenibile.it/i-vincitori/>*



Nell' anno scolastico 2020/2021, noi ragazzi iscritti alla classe IV sez. B, articolazione Gestione dell' ambiente e del territorio, dell' I.I.S.S. Basile Caramia- Gigante della sede di Alberobello, abbiamo cominciato un'avventura che ci avrebbe portati lontano e che si è conclusa quest'anno in maniera sorprendente ed entusiasmante. La sfida è stata lanciata dalla Fondazione Unipolis e dal Movimento Cittadinanza attiva alle scuole superiori delle 14 città metropolitane "per promuovere una nuova cultura della mobilità e permettere ai giovani di immaginare città migliori, dove la strada è un bene comune per tutti". È nato così il progetto O.R.A (Open Road Alliance) che ha realizzato un percorso formativo ad hoc e un contest di idee creative da cui è nato il Manifesto della Mobilità Sostenibile della scuola italiana.

Per farla breve...la nostra classe è arrivata tra le prime dieci finaliste del concorso!

Il progetto prevedeva una fase formativa per i docenti, iniziata ad ottobre 2020, che poi hanno guidato gli studenti. Le nostre docenti referenti sono state la prof. ssa Nunzia Maria Salamida e la prof. ssa Mariagrazia Giancaspro, che hanno coinvolto altri docenti del Consiglio di classe. La seconda fase consisteva nella realizzazione di un prodotto per

partecipare ad un contest. La nostra classe ha scelto di realizzare un video, dalla durata di tre minuti, in cui esprimere un' idea di mobilità sostenibile applicabile al territorio di Alberobello, Capitale dei trulli, ma valida per tutti i nostri paesi di provincia. Lo studio del territorio è stato svolto in classe ed è stato completato dalle uscite in campo e dall'uso del drone: così abbiamo scoperto antiche viabilità che potrebbero essere recuperate ed è stata questa la nostra proposta. Abbiamo anche elaborato una lettera da inviare alle amministrazioni, che abbiamo consegnato personalmente al Sindaco di Alberobello. La sintesi del nostro lavoro è nell'acronimo I.N.S.I.E.M.E. che comprende le iniziali delle caratteristiche della mobilità sostenibile: In rete, Non inquinante, Sicura, Inclusiva, Economica, Migliorativa, Evoluta.

C'erano diverse opportunità di scelta degli elaborati.

A maggio 2021 il nostro prodotto multimediale era pronto e perfezionato grazie al supporto di un esperto che ci ha dato importanti consigli per migliorarlo.

Una qualificata commissione nazionale ha scelto i lavori più efficaci. I 10 elaborati selezionati sono poi stati votati dalle classi finaliste del concorso e il vincitore è stato proclamato a

Roma il 16 settembre, alla presenza di Enrico Giovannini, Ministro delle Infrastrutture e della Mobilità sostenibile, durante una manifestazione a cui hanno preso parte una piccola rappresentanza di noi alunni, le insegnanti referenti e la nostra Dirigente Scolastica.

Anche se non ci siamo classificati come vincitori di questa ultima fase del concorso, la nostra idea è stata apprezzata molto dai tecnici e dagli esperti del progetto, tanto da scegliere Alberobello come prima tappa della presentazione del progetto alle città metropolitane. L'evento ha avuto luogo nell'Aula Magna dell' Istituto il 19 ottobre 2021, con pubblico in presenza e in diretta streaming da tutta Italia. Hanno partecipato gli amministratori locali, tra cui il Sindaco di Alberobello Michele Maria Longo, esponenti del mondo della Scuola e del territorio.

A questo punto noi studenti siamo lieti di ringraziare gli organizzatori del progetto, la nostra Dirigente che ha fortemente creduto in questa iniziativa, le docenti referenti e tutto il Consiglio di classe che ci ha permesso di intraprendere questo fantastico percorso, che non può dirsi finito... (ne sentirete parlare ancora)!

Alessandro Cisternino V B agr.  
Alberobello



# Intervento degli studenti nella presentazione del Manifesto della Mobilità Sostenibile della Scuola Italiana ad Alberobello

Buon giorno, sono Antonio Mansueto e parlo in rappresentanza degli studenti della mia classe, arrivata tra le prime 10 finaliste del concorso. Ringrazio a nome di tutta la classe l'UNIPOLIS e Cittadinanza Attiva per aver promosso il progetto, la Dirigente e tutti i docenti che ci hanno consentito di fare questo interessante percorso.

L'articolazione del nostro corso, Gestione dell'ambiente e del Territorio, si offre particolarmente alla tematica proposta dal progetto ORA perché i docenti delle materie tecniche già sviluppano lo studio del territorio in modo interdisciplinare. Tutti i docenti del consiglio di classe hanno collaborato ben volentieri alla realizzazione di questo percorso formativo.

La fase formativa è stata realizzata a distanza. Essa ha fornito spunti di riflessione molto interessanti grazie alla molteplicità del materiale di approfondimento offerto e grazie alla metodologia che è stata laboratoriale.

Siamo stati attivamente coinvolti nel comprendere con spirito critico le problematiche reali della mobilità riguardanti i diversi aspetti: ambientale, sociale, economico e la sicurezza. Alla fine del percorso abbiamo formato dei gruppi di lavoro in cui abbiamo elaborato la proposta progettuale.

Ci siamo lasciati coinvolgere anche emotivamente. L'esperienza di un grave incidente stradale subito da un nostro amico ci ha spinti a vivere da cittadini attivi questo problema.

I.N.S.I.E.M.E. è lo slogan che abbiamo scelto. E' già una bella parola con un suo significato pertinente, perché dice che tutto va fatto in collaborazione. Ma noi l'abbiamo fatta diventare un ACRONIMO composto da termini che esprimono tutte le caratteristiche della mobilità sostenibile applicabile al nostro territorio.

Nonostante le difficoltà della didattica a distanza, abbiamo svolto uno studio sul territorio con la guida dei docenti delle materie tecniche. Grazie anche all'uso del drone e alle uscite in campo abbiamo verificato quali antiche viabilità potrebbero essere recuperate per la mobilità attiva individuale e la micromobilità in sicurezza.

Su questa idea di fondo, considerando il nostro essere meta turistica sempre più ambita, abbiamo pensato a delle proposte di sviluppo di un turismo sostenibile e rispettoso dell'ambiente. La nostra campagna offre percorsi naturalistici negli antichi tratturi che vanno valorizzati.

Siamo quindi giunti ad elaborare il nostro manifesto della mobilità sostenibile che ci auguriamo si possa avviare in una fase di sperimentazione concreta, **INSIEME ORA!**

Antonio Mansueto, classe 5<sup>A</sup> B agr. Alberobello



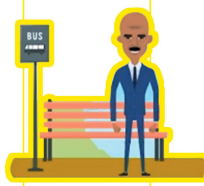
Questo è il primo  
**Manifesto della  
 Mobilità Sostenibile  
 della Scuola Italiana**

# ! ORA! TOCCA A NOI!

L'abbiamo scritto noi:  
**1.863 studenti**  
 di 93 classi, provenienti  
 dalle 14 Città Metropolitane italiane



In poche parole la  
 mobilità sostenibile  
 per noi è



Per le nostre  
 comunità  
immaginiamo  
 una mobilità che

**SICUREZZA** INCENTIVI INVESTIMENTI  
**PARTECIPAZIONE** DIRITTO ALLA CITTÀ IMPEGNO  
**ACCESSIBILITÀ** INTELLIGENZA  
**COLLABORAZIONE** RISPETTO CONDIVISIONE  
**INFORMAZIONE** INTERMODALITÀ SOCIALITÀ  
**PROGRESSO** COMODITÀ BENE COMUNE  
**INCLUSIVITÀ** EVOLUZIONE CONVENIENZA  
**FUTURO** RIAPPROPRIAZIONE DEL TEMPO  
**RESPONSABILITÀ** ECOSOSTENIBILITÀ  
**INNOVAZIONE** GREEN  
**SENSIBILIZZAZIONE** COMUNITÀ  
**CITTADINANZA ATTIVA** CAMBIAMENTO

- 01 **Rispetti la "casa" in cui viviamo**  
 Adottando stili di vita e modalità di spostamento meno impattanti come la mobilità attiva.
- 02 **Tragga benefici dall'innovazione tecnologica**  
 Che rende i mezzi più interconnessi, sicuri, intelligenti e ad alimentazione ecocompatibile.
- 03 **Sia universalmente alla portata di tutti**  
 Per noi la società è sostenibile se permette a tutti di muoversi senza incontrare barriere alla mobilità.
- 04 **Faciliti condivisione e intermodalità**  
 Tenendo conto delle nostre esigenze di spostamento.
- 05 **Ci aiuti a riappropriarci del nostro tempo**  
 La riduzione della congestione del traffico passa attraverso le nostre scelte e gli investimenti pubblici e privati.
- 06 **Sia frutto delle nostre idee e della nostra partecipazione attiva allo sviluppo urbano sostenibile**  
 Il nostro punto di vista è importante!
- 07 **Possa contare sul nostro ruolo di cittadini attivi e informati**  
 Segnalando disservizi e promuovendo una nuova cultura della mobilità.
- 08 **Parta dalla valorizzazione dei nostri territori e dalla pianificazione di infrastrutture sostenibili**  
 Attraverso il recupero di luoghi in disuso, costante manutenzione e ideazione di nuovi spazi.
- 09 **Si basi sul rispetto delle regole**  
 I comportamenti responsabili tutelano noi e tutti gli utenti della strada.
- 10 **Preveda un servizio di trasporto pubblico, condiviso, capillare ed efficiente**  
 Per raggiungere anche le aree più interne delle nostre comunità.

## Le nostre proposte



**APP** Siamo una generazione digitale... le App sono il nostro pane quotidiano ecco perché abbiamo immaginato applicazioni che:

- aiutino a risolvere i problemi legati alla mobilità
- premino chi si muove in modo sostenibile
- monitorino i flussi di mobilità

I comportamenti sostenibili devono essere apprezzati e perché no premiati. Immaginiamo:

- macchine mangia plastica che erogano biglietti degli autobus
- sconti e premi per chi utilizza mezzi green
- costi dei biglietti in base alla durata della corsa

**SISTEMI INTEGRATI DI COMPORAMENTI SOSTENIBILI**

**PIANIFICAZIONE SOSTENIBILE** Proponiamo la pianificazione di aree sostenibili e integrate nelle città dove ricaricare auto e bici con zone relax e multiuso, velostazioni, percorsi ciclabili, soste gratuite, panchine a pannelli solari, autobus mangia smog.

**SCUOLE SOSTENIBILI** La scuola è il primo luogo dove costruire il futuro ecco perché vorremo un ciclo di Educazione alla mobilità sostenibile permanente, progetti e ciclofficine in cui collaborare con i docenti.

**LA SICUREZZA** Obiettivo: ridurre gli incidenti stradali e le vittime della strada. Proponiamo l'installazione di sensori in grado di rilevare se il guidatore ha assunto stupefacenti e controllare il tasso alcolemico.

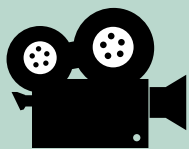
**SFRUTTARE LE DIVERSITÀ TERRITORIALI** Le nostre città non sono tutte uguali ecco perché le loro conformità dovrebbero essere sfruttate per ideare modi di muoversi alternativi e sostenibili. Come ad esempio, in specifici territori, con funicolari per collegare aree interne ad alimentazione ecosostenibile o vaporetti per decongestionare il traffico e ridurre l'inquinamento.

## Istruzioni per l'uso

1. LEGGI IL MANIFESTO
2. RILEGGI ATTENTAMENTE IL MANIFESTO
3. ATTIENITI AL MANIFESTO
4. FA' DEL MANIFESTO IL TUO CREDO!
5. QUALORA AVESSI DUBBI TORNA AL PUNTO 1

Esplora le proposte online





## IN ONDA SU...



Nel mese di maggio di quest'anno la nostra scuola è stata protagonista di alcune puntate trasmesse su Rai Scuola, il canale televisivo tematico della Rai dedicato alla formazione scolastica e alla didattica. In particolare, con il prof. Ignazio Zara e la prof.ssa Anna Neglia abbiamo progettato, realizzato e registrato **quattro lezioni** per il programma **"La Scuola in tivù"**. Le lezioni hanno approfondito tematiche tecnico-scientifiche e sono state destinate a ragazzi delle scuole secondarie di 1° e 2° grado. Ogni lezione, composta da tre unità e della durata di circa trenta minuti, è andata in onda sia sul canale tv di **Rai Scuola** sia su **Rai Play**, ed è tuttora disponibile anche on line sul portale di Rai Scuola.

Le riprese televisive sono state effettuate in entrambe le sedi del nostro istituto.

Presso la sede di Locorotondo, ho affrontato il tema della **"Sostenibilità delle produzioni agricole"**; in particolare nella prima videolezione, realizzata all'interno dell'antica Masseria Ferragnano, ho presentato la questione della sicurezza alimentare e delle risorse naturali come fonti primarie per l'approvvigionamento degli alimenti. Sono state approfondite quindi le cause del degrado del suolo, dall'erosione idrica alla riduzione di sostanza organica per effetto delle scorrette pratiche agricole, con la conseguente perdita di fertilità e desertificazione; sono stati esaminati i fenomeni di urbanizzazione, giungendo infine agli obiettivi di tutela della risorsa e di riduzione del consumo di suolo, in linea con quanto individuato nell'Agenda 2030 dell'ONU. La masseria, come luogo simbolo dell'operosità contadina, ha costituito la cornice migliore per porre in risalto sia il tema della sicurezza alimentare sia quello della sostenibilità dell'attività agricola. La terra è fonte generosa di beni per il soddisfacimento dei bisogni primari delle attuali generazioni; è necessario tutelare e preservare le risorse naturali a beneficio delle future generazioni.

Le riprese della seconda unità, invece, sono state effettuate nel vigneto didattico dell'azienda agraria d'istituto ed hanno riguardato il tema delle risorse idriche e della biodiversità. Sono state affrontate le problematiche di approvvigionamento idrico ancora oggi presenti in molti Paesi sottosviluppati e le questioni legate all'inquinamento dei corpi idrici. Per quanto concerne il rapporto tra acqua e agricoltura, sono state mostrate le "impronte idriche" di alcuni prodotti agricoli, con la conseguente necessità ed urgenza di razionalizzazione dell'utilizzo dell'acqua, anche per gli scopi irrigui. A seguire vi è stata la discussione sulle risorse biologiche e sulla tutela della biodiversità. In relazione a questa tematica, nel vigneto didattico d'istituto è in atto una sperimentazione che prevede l'inerbimento dello spazio interfilare con colture foraggere, anche ad attitudine mellifera, con l'obiettivo di incrementare la biodiversità ecosistemica in vigneto e migliorare la fertilità del suolo.

Infine nell'ultima lezione, che è stata registrata nell'apezzamento coltivato con frumento dell'azienda d'istituto, sono stati proposti i principali modelli di agricoltura sostenibile, tra cui il metodo di produzione biologico e quello dell'agricoltura conservativa per la protezione dei suoli e l'incremento della biodiversità.

Nelle stesse giornate, il prof. Zara, responsabile della Cantina didattica, si è invece occupato di **"Lieviti di interesse enologico"**. La prima parte della videolezione, svoltasi nel vigneto didattico, ha riguardato l'origine dei lieviti autoctoni di interesse enologico all'interno dell'ecosistema vigneto, con la descrizione dei fattori climatici, pedologici e agronomici che ne influenzano lo sviluppo. Dal campo si è passati successivamente al Laboratorio di microbiologia enologica, per le riprese concernenti l'isolamento e la coltivazione dei lieviti autoctoni; la lezione è proseguita poi con l'osservazione allo stereoscopio e al microscopio delle colonie di lieviti autoctoni e la loro caratterizzazione, ai fini dell'ottimizzazione dei processi fermentativi con l'utilizzo delle più opportune pratiche enologiche.

In relazione alle numerose attività svolte nel nostro istituto per la formazione degli studenti nel settore enologico, che caratterizza e distingue in modo rilevante la nostra scuola, il prof. Zara ha realizzato una seconda videolezione relativa all'analisi sensoriale del vino. Partendo dall'importanza della degustazione e dall'illustrazione delle percezioni sensoriali, sono stati affrontati i fattori che influenzano la formazione delle sostanze aromatiche e la classificazione degli aromi presenti nel vino. Infine, sono state illustrate le vere e proprie fasi che caratterizzano la degustazione: l'esame visivo, quello olfattivo e quello gusto-olfattivo del vino.

D'altra parte, presso la sede di Alberobello, la prof.ssa Neglia, con la collaborazione dei professori Mercurio, Barnaba e Schettini, ha realizzato una puntata incentrata su uno dei prodotti tipici del territorio pugliese: **l'olio extravergine d'oliva**. Le riprese si sono svolte presso l'azienda agraria e nei laboratori dell'indirizzo agrario ed alberghiero. Nella prima parte, la lezione ha posto in risalto l'importanza dell'olio come condimento nella tradizione gastronomica del territorio, attraverso gli abbinamenti con le pietanze locali; successivamente sono state esaminate le caratteristiche chimiche ed è stato effettuato il riconoscimento qualitativo e quantitativo delle componenti organolettiche, attraverso i test di analisi sensoriale. Queste ultime sono state correlate ai metodi di coltivazione, alle varietà tipiche pugliesi, alla tecnologia applicata per la spremitura, ponendo in rilievo quanto la materia prima e il processo di ottenimento del prodotto possano influenzare la qualità finale e rendere l'olio extravergine d'oliva un prodotto tipico di eccellenza per il territorio.

*prof. N.Grassano*



## LOCUS EXPERIENCES

### ➔ Percorsi di assaggio



Esperienze di analisi e degustazione di vino e olio

### ➔ Biciclettiamo



Nelle notti estive tra le melodie del Locus Festival, Locorotondo e la Valle d'Itria sono stati felici di accogliere artisti di ogni genere. La numerosa gente che ha affollato i borghi ha permesso di organizzare innumerevoli eventi.

Tra questi risalta senza dubbio il progetto **"Ciclo Passeggiata Locus Experience"**.

Un progetto che ha coinvolto innumerevoli turisti che passeggiando e pedalando hanno potuto apprezzare l'enorme patrimonio naturalistico del territorio.

Francesco Pizzarelli e Flavio Petrelli  
VA Locorotondo

## LOCUS FESTIVAL 2021

L'occasione per una sinergia importante ed una esplorazione colta e minuziosa che ha coinvolto a pieno titolo gli alunni dell'IISS di Locorotondo e Alberobello e gli insegnanti, a difesa di spazi e luoghi, attraverso la conoscenza della diversità naturale e agroalimentare, esperienze e racconti degli abitanti.

Questi gli eventi di Locus Experience progettati e attivati dagli alunni dell'Istituto:

- Percorsi di assaggio
- Visita Guidata centro storico Locorotondo
- Percorso San Marco - Cupa
- Biciclettiamo (Figazzano-Galante)
- Escursione dalla Natura all'Urbano
- La cucina di un Festival Internazionale

### ➔ La cucina di un Festival internazionale



Luca Sisto, VA

Gli studenti del corso alberghiero, coordinati dai loro docenti, protagonisti nella preparazione di piatti tipici della nostra tradizione.

Un'esperienza estremamente positiva, che rende sempre più attivo e stretto il rapporto tra la scuola e il territorio.



Francesco Salamida, VA



L'IISS Basile Caramia Gigante di Locorotondo e Alberobello e il Colegiul National George Baritiu della Romania hanno partecipato, con una delegazione di docenti e studenti, al progetto **"Siamo sulla stessa barca"**, organizzato dal **Comitato 3 ottobre** a Lampedusa. Più di 200 studenti provenienti da tutta Europa si sono incontrati e confrontati, condividendo emozioni ed esperienze, per riflettere su migrazioni e integrazione e per costruire una vera inclusione.



## L'IISS BASILE CARAMIA GIGANTE CONTRO L'INDIFFERENZA

# A Lampedusa per la Giornata della Memoria e dell'Accoglienza

## L'EUROPA INIZIA A LAMPEDUSA

**"Non sanno più come chiamarli, ma sono persone. Sono donne, bambini. Da queste persone dobbiamo proteggerci?" P. Bartolo**

Dal 2017 la nostra scuola sostiene il progetto "L'Europa inizia a Lampedusa", una tra le attività promosse dal Comitato Tre Ottobre, per lo sviluppo di una cultura dell'accoglienza e del rispetto dei diritti dei migranti. Dopo aver lavorato durante lo scorso anno con le classi alla realizzazione di un video, dal 29 settembre al 4 ottobre 2021, accompagnate dalla Dirigente Scolastica, prof.ssa Griseta, e dalla prof.ssa Ruggiero, abbiamo partecipato alla manifestazione "Siamo sulla stessa barca", organizzata dal Comitato Tre Ottobre sull'isola di Lampedusa, in occasione della Giornata della Memoria e dell'Accoglienza, che commemora il naufragio del 3 ottobre 2013, dove persero la vita 368 migranti a circa un miglio dalle coste dell'isola.

Una volta arrivati a Lampedusa abbiamo incontrato Timea, una ragazza rumena, e la sua professoressa di italiano Anca. Loro sono state il nostro partner europeo con cui abbiamo condiviso questa fantastica esperienza.

Insieme agli studenti provenienti da più di 20 Paesi dell'Unione Europea, ai superstiti e ai familiari delle vittime, siamo stati accolti dal coinvolgente spettacolo *Sotto lo stesso cielo*, scritto e realizzato con entusiasmo dagli studenti del Liceo G. Marconi di Pesaro. Presso l'istituto L. Pirandello di Lampedusa abbiamo seguito i labora-

ri, tenuti da associazioni internazionali come Save The Children e Unicef, Medici Senza Frontiere, Refugees Welcome e Amnesty International, in cui abbiamo analizzato il fenomeno della migrazione e ricordato la necessità del rispetto dei diritti umani. Presso il molo Favalaro, alcuni esponenti della Guardia Costiera ci hanno illustrato come si svolge il salvataggio dei naufraghi, guidandoci anche all'interno di una motovedetta. A conclusione della prima serata, con profonda emozione abbiamo accolto il significativo saluto della Senatrice Liliana Segre, la quale ha ricordato di "aver lasciato idealmente il suo testimone" proprio a noi studenti, invitando ognuno di noi ad impegnarci per mantenere vive la memoria e la democrazia.

Successivamente abbiamo ascoltato la voce dei protagonisti di quell'evento terribile; nei loro racconti abbiamo avvertito il dolore e la speranza. Uomini e donne che tornano sull'isola per non dimenticare, per ritrovare i propri affetti e sperare che tali tragedie non accadano più: come quella madre che perse suo figlio e ogni anno lo vede riflesso lì nel mare. Esempio è stato pure il racconto del pescatore Vito Fiorino, che in quella notte prestò soccorso in prima persona, riportando 47 naufraghi sulla terraferma, e ci ha ricordato come "L'indifferenza di quella notte ha fatto sì che per 368 anime l'al-

ba non sia mai arrivata. Avvistati, ma mai soccorsi".

Con partecipazione, infine, abbiamo seguito la commemorazione che si è svolta alle 3:15 del mattino del 3 ottobre presso il monumento "Nuova Speranza", inaugurato nel 2019, sul quale sono incisi tutti i nomi delle vittime. Durante il memoriale è stata distesa una coperta formata da 368 quadratini, cucita dalle madri delle vittime. Il giorno seguente ci siamo recati alla monumentale Porta d'Europa, per concludere la commemorazione con il lancio dei fiori in mare.

"Per garantire un'integrazione degli immigrati nella nostra società prima di tutto è opportuno che ci sia un'integrazione fra i Paesi europei senza differenze tra italiani, francesi, spagnoli, rumeni..." ci ha spesso ripetuto Tareke Brhane, presidente del Comitato 3 Ottobre.

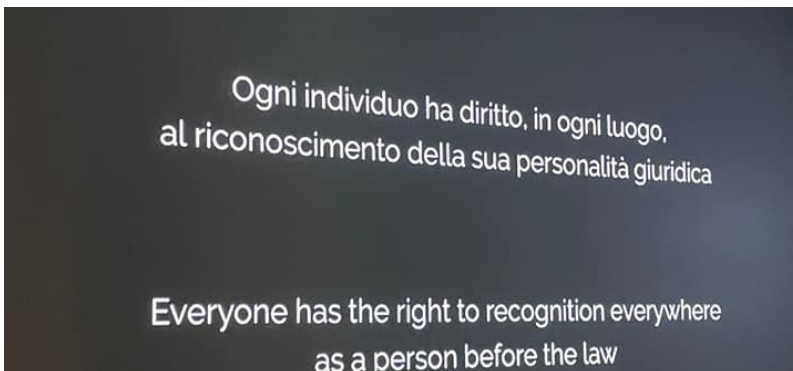
Di questi giorni intensi a Lampedusa restano, nelle nostre menti e nel nostro cuore, l'importanza, la consapevolezza e l'impegno da parte di ognuno di noi, così facendo potremo dare voce a quelle persone che non possono e non potranno più farsi sentire.

Loparco Ilaria, IV E  
Tagliante Manuela, IV D



Le porte non sono mai a  
senso unico.  
Porta d'Europa,  
Lampedusa, Italia, Europa,  
Mondo.

## Museo della fiducia e del dialogo



03 ottobre 2013  
ore 3.15

Lampedusa



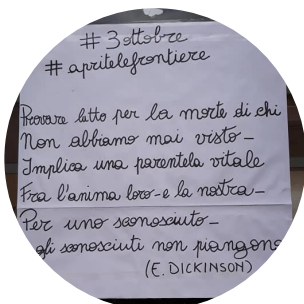
### Riflessione di un alunno dopo la lezione della prof.ssa Marilena Ruggiero

Comitato 3 ottobre was born to remember the victims who died in Lampedusa on october 3 2013, from which it takes its name.

Every year since 2013, Comitato 3 ottobre organizes meetings with the objective of involving everyone in the debate on migration. Another important aim of the Comitato 3 ottobre is to build the DNA bank of the victims so to give them a name and not to forget them. More than 800 students from Europe, more than 250 schools, more than 20 European countries have met in Lampedusa since 2013. More than 100 associations with 150 volunteers work together not to forget the tragedy occurred on that terrible night.

In my opinion we must go against those who discriminate migrants, because they are not objects. We are all the same in the world and we all have the same rights.

Simone Cosimo Pezzolla  
Il D Locorotondo





## CAVALLO DELLE MURGE E ASINO DI MARTINA F.

➔ 66<sup>a</sup> edizione



➔ Il nostro stand



La dirigente scolastica Angelinda Griseta e il prof. Massimo Barnaba posano con una delegazione di studenti

## Primo posto assoluto della nostra promessa fattrice asinina di razza martinese

## TRIONFO IN FIERA

Trionfo del "Basile Caramia Gigante" al Foro Boario di Martina Franca, in occasione del 66° Mercato Concorso nazionale del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca. La nostra scuola spopola grazie al Primo posto assoluto, guadagnato dalla promessa fattrice asinina di razza martinese, Questula, sapientemente presentata da Rebecca Notarangelo e Cosma Evita Pantaleo della 4<sup>A</sup> Agrario di Alberobello.

Hanno rappresentato la nostra scuola, inoltre, i seguenti studenti: Tria Adriano e Afferri Mario (5<sup>A</sup> Agrario), Giandomenico Antonio (4<sup>A</sup> Agrario), Dormio Raimondo (4<sup>B</sup>), Matarrese Diego (3<sup>A</sup>), Speranza Giuseppe (3<sup>B</sup>), Caroli Paolo (2<sup>A</sup>).

Saltata la precedente edizione per l'emergenza epidemiologica, ritorna lo storico appuntamento murgeso. Con il patrocinio della Regione Puglia e del Comune di Martina Franca, dal 1 al 5 dicembre 2021, il Foro Boario è tornato ad ospitare il Mercato Concorso e la Mostra Nazionale del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca. L'inaugurazione ufficiale ha avuto luogo nella mattinata di giovedì 2 dicembre, alla presenza del sindaco di Martina Franca, Francesco Ancona, dell'assessore Bruno Maggi, dell'Assessore regionale all'Agricoltura Donato Pentassuglia, dell'On. Giancarlo Cassese e del Comandante dell'Arma Provinciale dei Carabinieri, Gaspare Giardelli, che ha diretto il Gruppo Squadroni dei Corazzieri, presentando in Italia e nel mondo i prestigiosi caroselli equestri. All'evento hanno preso parte le terze classi dell'istituto, accompagnate da diversi docenti delle due sedi.

All'interno del padiglione fieristico è stato allestito anche uno stand della scuola, curato dai docenti Massimo Barnaba e Giovanni Zaccaria e dai ragazzi della sede di Alberobello. Mentre, l'uscita didattica dell'Agrario di Locorotondo è stata programmata e organizzata dai docenti Ermanno Pepe e Vito Stefano Mancini.

Oltre 160 i soggetti iscritti al Mercato Concorso, abilmente presentati da Checco Curci (esperto di razza), in questa edizione, in qualità di speaker. Oltre 60 quelli che hanno partecipato nella giornata conclusiva alle prove di performance, introdotti da Massimo Natola, speaker della sezione. Numerosa la partecipazione di soggetti, allevatori ed appassionati con 91 puledri iscritti alla valutazione morfologica lineare, 50 stalloni, 30 fattrici. Significativa ed importante la presenza degli asini. Le valutazioni sono state affidate a distinti Collegi di Esperti di Razza: due Giudici incaricati al giudizio dei puledri; altri due addetti alle classifiche del Campionato Stalloni; due Giudicanti per il Campionato Fattrici e, infine, un Giudice destinato ai Campionati per Stalloni e Fattrici di Razza Asino di Martina Franca.

Rebecca Notarangelo IV A - Alberobello

➔ La fotogallery



Alcuni momenti dell'evento



# I.A.A. “Interventi Assistiti con Animali”



Gli interventi assistiti con gli animali (IAA), che prima venivano definiti generalmente col termine inglese “**pet therapy**”, sono alla base di un progetto proposto e finanziato dal “Rotary Club Putignano Trulli e Grotte” e positivamente recepito dal nostro I.I.S.S. Basile Caramia-Gigante per i suoi ragazzi.

Il tutto in ottemperanza ai dettami delle Linee Guida Nazionali sugli I.A.A. e di normativa e regolamento della Regione Puglia che prevedono, per tali interventi, la professionalità di una equipe multidisciplinare adeguatamente formata attraverso tre livelli obbligatori di formazione specifica: un livello Propedeutico, un livello Base e un livello Avanzato. Le figure professionali sono: un Responsabile di progetto, un Medico Veterinario esperto in I.A.A., un Referente di intervento e un Coadiutore dell'animale.

Ma cosa sono gli I.A.A.?

Gli Interventi Assistiti con gli Animali sono esperienze di interazioni positive che derivano dalla relazione uomo/animale, guidata da un'equipe multidisciplinare, al fine di migliorare o mantenere lo stato di salute e benessere fisico, psichico e sociale della persona, nel rispetto del benessere dell'animale.

Nell'arco degli anni agli animali è stata riconosciuta la dignità di esseri senzienti, capaci di provare emozioni, di sentire piacere e dolore, di fare cose perché motivati a farle. La capacità degli animali di sviluppare un complesso sistema comunicativo non verbale con gli esseri umani è alla base della loro possibilità di agire sul sistema emozionale umano.

Ciò implica che la relazione tra esseri umani e esseri animali non debba essere più ridotta allo sfruttamento degli animali per le loro capacità e abilità di lavoro, di caccia ...ecc., come è successo nei secoli passati, ma debba basarsi e fondarsi sulla comprensione e sull'accettazione delle differenze, e sulla reciproca collaborazione, emotiva e relazionale, appunto, tra esseri senzienti.

È ormai scientificamente provato che, in certi ambiti ed indipendentemente dall'età e dallo stato fisiologico del paziente/utente, la presenza di un animale può contribuire a regolarizzare il battito cardiaco, ad abbassare la pressione arteriosa, a migliorare l'ossigenazione del sangue, a ridurre lo stato di ansia, a migliorare l'umore, a rafforzare il sistema immunitario, a rilassare il tono muscolare e del viso. Gli IAA rappresentano un interessante approccio innovativo di supporto alla riabilitazione psichiatrica e ai disturbi del neurosviluppo, soprattutto per la loro potenzialità di influenzare molteplici domini funzionali che vanno dall'espressione delle emozioni alle abilità motorie.

La pandemia da Covid non ha fatto altro che esacerbare queste fragilità esponendo tutti, ma in particolare i giovani, ad uno stato di malessere che potrebbe lasciare segni indelebili nella vita di ciascuno di loro, nella quale l'istituto della famiglia si fa sempre più debole e latitante.

L'ISS Basile Caramia-Gigante, attraverso la sua Dirigenza, ha recepito positivamente questa opportunità fornita dal Rotary Club Putignano Trulli e Grotte e, avendo i requisiti gestionali e strutturali (Az. Agr. Don Francesco Gigante), si è reso attore principale nella realizzazione di questo progetto che partirà, come innanzi detto, dai propri alunni.

Saranno utilizzati, in questa prima fase sperimentale, due asini di razza Martina Franca di 18 mesi, Questula e Quazim, concessi all'ISS in comodato d'uso gratuito dalla Regione Puglia – Azienda Russoli, due bellissimi cavalli da sella, adottati e sottratti alla macellazione (Ginger e Fred. Ginger il 17 ottobre ha dato alla luce Artù) e tre asine: Paola, Angela ed Annalisa anch'esse adottate e sicuramente sottratte a destino infausto.

Dott. Nicola Gigante





# DIALOGUE: YOUTH IN ACTION

## ERASMUS in DANIMARCA

Nell' ambito del progetto Erasmus "Dialogue: youth in action" i proff. Grazia Santoro e Francesco Palmisano hanno partecipato all'incontro di progetto organizzato dalla scuola danese, coordinatrice, a Struer dal 26 al 30 settembre. L'incontro ha consentito di conoscere il sistema scolastico danese anche attraverso visite mirate in differenti contesti scolastici.

Al meeting hanno partecipato le scuole partners da Grecia, Belgio e Spagna.



## ERASMUS in SPAGNA

Dopo un lungo periodo di chiusure e rinunce, la cui causa è ormai più che conosciuta, si sta tornando piano piano a viaggiare ed anche il Basile Caramia-Gigante è tornato a farlo quest'anno con la mobilitazione Erasmus in Spagna. Ed è tornato a farlo anche in grande, poiché, non avendo partecipato ad alcune mobilità precedenti, ha potuto portare all'estero più ragazzi del previsto. Ben sette ragazzi, dei quali alcuni frequentanti l'indirizzo agrario di Locorotondo ed altri l'indirizzo alberghiero di Alberobello, hanno potuto raggiungere la Spagna, sede delle attività Erasmus di questa mobilità, accompagnati dalle professoresse Ilaria Patera e Maria Grazia Santoro. Ad aver accolto i partecipanti Erasmus sono state le famiglie di alcuni studenti frequentanti la scuola superiore IES Cañada Real, situata nella cittadina di Valmojado, un piccolo comune della comunità autonoma di Castilla-La Mancha. A prender parte sono stati cinque Paesi: Spagna, Grecia, Italia, Danimarca e Belgio. Il nostro Istituto ha raggiunto la Spagna il 28 novembre per poi lasciarla il 4 dicembre. In questi sei giorni si sono alternate presentazioni di lavori digitali, visite guidate e momenti riservati allo svago.

Abbiamo visitato: il castello di Guadamur, Toledo e Madrid. Sono stati soli sei giorni, sei giorni fatti sì di viaggio, di presentazioni di lavori, di visite guidate, ma soprattutto di scambio, che è alla base degli obiettivi dell'Erasmus. E questo si è fatto sentire manifestandosi in maniera progressiva col passare dei giorni. È iniziato, il primo giorno, con il saluto formale e un po' timido tra gli ospiti e le famiglie ospitanti appena conosciute, ma che man mano si è trasformato in un vero e proprio scambio di tante parole, attenzioni, consigli e pareri; si è creata complicità sfociando, negli ultimi minuti, in uno "scambio" di lacrime, sorrisi amari e lettere, lettere che hanno manifestato contemporaneamente emozioni di gratitudine, dispiacere, gioia, dolore, speranza di rivedersi e tanti altri sentimenti non descrivibili con le parole. Insomma, è bastato poco affinché tutti legassimo, nonostante, a volte, i "limiti della lingua", e questo è avvenuto alla perfezione. In poco tempo ci siamo ritrovati ad essere considerati dei secondi figli o fratelli/sorelle. Penso che nessuno di noi, prima di partire, pensasse che sarebbe stato difficile rientrare a casa, ma così è stato. Possiamo solo essere grati al progetto Erasmus per averci regalato questa magnifica esperienza perché ci ha arricchito di qualcosa che non avremmo mai immaginato di avere!

Francesco Sannolla  
IV A Locorotondo



# IT'S TIME TO LEARN ENGLISH!

## L'IMPORTANZA DELLE CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Perché è importante che gli studenti si avvicinino al mondo delle certificazioni di inglese?

Avere una certificazione di lingua inglese oggi è sicuramente uno dei migliori strumenti per perseguire un alto livello di studi, sia perché rafforza lo studio della lingua straniera sia perché agevola le varie possibilità di inserimento di noi ragazzi nel mondo del lavoro.

Per comprenderne il valore, basti pensare che in alcune università il possesso di tali certificazioni permette di avere un credito, vale come esonero di una parte o dell'intera prova di lingua inglese; in alcuni casi risultano indispensabili per accedere a corsi di laurea e a Master svolti presso università straniere.



In foto Helen Kirk, responsabile Cambridge, con le docenti di inglese dell'istituto

Anche al di fuori dell'ambito universitario, possono tornare molto utili non solo perché arricchiscono il curriculum, ma anche perché sono molto richieste nei vari settori lavorativi, soprattutto se si desidera lavorare all'estero. Essere in possesso di certificazioni in lingua inglese, che attestino la capacità di parlare la lingua in maniera fluente e la padronanza di diversi vocaboli tecnici e non, è fondamentale, visto che al giorno d'oggi ci sono molte aziende che interagiscono spesso con clienti e partner esteri. E proprio per questo, anche quest'anno, ancora una volta, l'istituto Basile Caramia Gigante, dà l'opportunità a tanti studenti di conseguire ben due certificazioni, mettendo a disposizione le sue due sedi: quella di Alberobello, per conseguire il livello B1, e quella di Locorotondo, per la prosecuzione con il B2. Un'esperienza da non perdere, in quanto viene svolto un corso di preparazione da un insegnante madrelingua, che rende il tutto più stimolante e interessante.

Noemi Tonnini  
VI C Locorotondo



B1

B2

# SETTIMANA EUROPEA DELLA SOSTENIBILITÀ

CONOSCERE IL NOSTRO TERRITORIO



19 settembre 2021

Nell'ambito della **Settimana Europea della Sostenibilità**, il Comune di Locorotondo, anche in qualità di "Comune Ciclabile", ha organizzato una visita guidata presso la Cantina Didattica Sperimentale del nostro Istituto, i campi sperimentali di conservazione delle Biodiversità frutticole e viticole - realizzati e gestiti dal CRSFA Basile Caramia di Locorotondo e dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia - la Neviera del Barone e il giardino Botanico progettato nel 1811, facenti parte della Masseria Ferragnano, luogo in cui nel 1952 nacque il nostro Istituto.

L'obiettivo della visita guidata era di far conoscere alcuni siti ubicati nel comune di Locorotondo di particolare interesse storico e naturalistico. Gli ospiti sono stati accolti dal Sindaco di Locorotondo, Antonio Bufano, dai rappresentanti della scuola, del Centro di Ricerca, della Fondazione ITS e dalle guide turistiche di Locorotondo.

A fine mattinata, i partecipanti sono stati deliziati con un aperitivo a base di taralli e frutti, prodotti nei campi di conservazione, accompagnati dai vini della nostra cantina didattica sperimentale, degustati grazie alla guida del prof. Ignazio Zara.

All'evento hanno fatto seguito le Giornate del FAI del 16 e 17 ottobre.

# Giornate FAI d'Autunno

16 E 17 OTTOBRE 2021



Un gruppo di alunni dell'Istituto "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo ha partecipato al progetto FAI "Giornate d'Autunno", organizzato dall'associazione FAI "Trulli e Grotte" presso la Masseria Ferragnano. Il percorso scelto dall'organizzazione aveva inizio davanti all'antico casino ottocentesco, proseguiva nel piccolo agrumeto annesso alla masseria e giungeva al giardino storico, dove gli esperti dell'associazione culturale Valle d'Itria Bonsai mostravano la loro collezione e presentavano il giardino monumentale, esempio di giardino dalla bellezza straordinaria. All'uscita dal giardino, un gruppo di due o tre di noi accoglieva gli ospiti e li guidava alla scoperta del Museo diffuso della Biodiversità, attraverso un suggestivo percorso tra i campi di conservazione del germoplasma, offrendo loro informazioni più dettagliate possibili.

Dopo una breve passeggiata tra le vigne e gli ulivi, si giungeva all'antica Neviera, tra le più grandi del territorio e recentemente restaurata, per chiudere infine la visita nella cantina storica dove i visitatori potevano partecipare a laboratori di analisi sensoriale - a cura della Fondazione ITS Agroalimentare - dei prodotti della biodiversità frutticola e viticola della collezione regionale. Qui veniva data, anche, la possibilità di effettuare l'analisi organolettica del vino (sia bianco che rosso), guidata dal prof. Ignazio Zara e inoltre avevano l'opportunità di acquistare il vino della scuola.

Personalmente, ho ritenuto questa esperienza impegnativa e appagante allo stesso tempo: l'idea di dovermi interfacciare con un gruppo di persone completamente sconosciute e di dover anche improvvisare mi spaventava molto all'inizio. Tuttavia, anche grazie all'aiuto dei miei compagni, è andato tutto per il verso giusto. Ho capito come ci si sente a guidare un gruppo di visitatori. Sono molto soddisfatto di ciò che si è fatto e di ciò che noi alunni siamo riusciti a fare; i complimenti dei visitatori e degli stessi membri del FAI ne sono la prova. Proprio per questo voglio ringraziare il FAI per la possibilità offerta e i miei professori per averci sostenuti psicologicamente durante i momenti di ansia. Se ci sarà bisogno in futuro, sarò felice di effettuare nuovamente il cicerone.

Donatello Ruggiero  
VB Locorotondo



Masseria Ferragnano



Cantina storica e  
analisi organolettica  
del vino



# LEGALITRIA

## *Il primo festival nazionale della legalità*

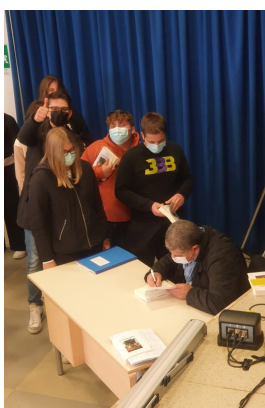
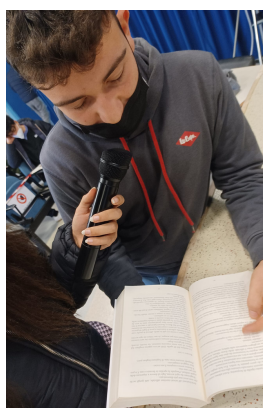
IV EDIZIONE

23 novembre 2021

Sede di Locorotondo



## **LORODIPUGLIA** **di V.A. Loprieno**



“Lorodipuglia”: l’oro, l’olio di Puglia, ma anche loro, i contadini e le masserie di Puglia. Si è tenuto lo scorso 23 novembre, nell’ambito del festival Legalitria, l’incontro con V. A. Loprieno, autore del romanzo Lorodipuglia. Dopo la lettura condivisa in classe del romanzo o di parti di esso, le classi IIID, IVC, IVD, IVE e VB di Locorotondo hanno incontrato l’autore per un momento di confronto e di crescita.

Insieme abbiamo riletto le parti più suggestive e, secondo noi, più significative del romanzo e abbiamo posto all’autore domande di approfondimento e di chiarimento sia sulla storia che viene narrata, sia sulle scelte narrative operate dall’autore.

Un romanzo storico dedicato a tutti coloro che amano la propria terra e che narra la dura vita del popolo dei figli della pietra e del vento, del popolo delle formiche di Puglia, una storia della quotidianità, una storia bracciantile che si svolge tra i territori di Palagiano, Palagianello, Mottola e Massafra. È una storia ricca di fascino e folklore: leggendo le pagine del libro abbiamo sentito i profumi e i sapori della nostra Terra, il caldo torrido del nostro sud, abbiamo visto la fatica e il sudore dei nostri contadini, siamo stati testimoni del nascere della storia d’amore tra due ragazzini, Pasquale e Maria, divenuti insieme anziani.

È una storia che si sviluppa nell’arco temporale di 3 generazioni, quella di zio Antonio, quella di Pasquale ed infine quella di Rocco, nel sud Italia, un sud funestato dalla mancanza di lavoro che costringe Vito e Antonio ad emigrare per realizzare un sogno: comprare la masseria, vera protagonista del romanzo.

Poi arrivano gli anni del fascismo, del brigantaggio, della seconda guerra mondiale e del difficile secondo dopoguerra: nonostante le difficoltà, questa famiglia con testardaggine, caparbia e fatica realizza il sogno: la masseria cresce e quando sembra che il peggio sia alle spalle, nei primi anni Novanta si insinua infida la mafia, che porta taglieggiamenti, estorsioni, morti ammazzati e che viene sgominata solo grazie al coraggio di Rocco e all’intervento dei carabinieri.

L’immagine del Sud che ne viene fuori è quella di un sud che grazie ai valori del lavoro, della famiglia e della legalità trionfa: il sud piega la schiena solo per lavorare la terra, non per assecondare malvagità e sopraffazione.

Lo scrittore ci ha salutati con l’invito a studiare, a conoscere le nostre origini per vivere con maggiore consapevolezza il nostro presente.

III D, Locorotondo

*Il più importante progetto di lettura italiano contro la devianza e contro la criminalità.*

# LEGALITRIA

## Il primo festival nazionale della legalità

IV EDIZIONE

24 novembre 2021

Sede di Alberobello



## MANOMOZZA



Nell'ambito del Festival Legalitria, il primo in Puglia dedicato alla legalità e al giornalismo di inchiesta, il 24 novembre 2021 all' IISS.CARAMIA-GIGANTE di Alberobello si è svolto l'incontro di presentazione del libro "Manomozza", scritto da due giovani e coraggiose giornaliste, Emma Barbaro e Valentina Drago. Questo libro illustra la genesi delle criminalità organizzate presenti sul territorio del mafioso Salvatore Annacondia. "C'è stato un periodo in cui Annacondia ha goduto di una certa immunità in un clima di omertà. Le radici devono venire allo scoperto per fare fronte al virus mafioso. Serve partire dalla storia per arrivare al presente". Il testo racconta di un fenomeno che ha coinvolto tutta la provincia BAT (Barletta, Andria, Trani) con diverse declinazioni dell'illegalità: dal contrabbando di sigarette al commercio di droga e l'organizzazione di bische clandestine, in una "Trani che viveva con un coprifuoco che, chi violava, poteva portare a trovarsi nel mezzo di una sparatoria". L'incontro ha avuto inizio alle ore 9 con la presentazione da parte della professoressa Margherita Longo seguita da una riflessione sul tema da parte del sindaco di Alberobello Michele Maria Longo e del presidente della società Radici future, Leonardo Palmisano. Era presente all'evento una delle autrici, Emma Barbaro, che ha iniziato il suo intervento spiegando che questo libro ha lo scopo di far conoscere soprattutto ai ragazzi alcune realtà mafiose che hanno portato eventi tragici quando ancora non eravamo nati. In seguito ha risposto esaurientemente e con competenza alle domande poste dagli studenti. Ha precisato che la mafia ha origine nel meridione ma si ramifica anche al nord Italia dove Salvatore Annacondia, protagonista del libro, fa apprendistato e conosce quei personaggi importanti da cui impara i metodi più facili e loschi per fare profitto. Salvatore Annacondia, detto Manomozza, è stato il più importante e influente boss mafioso degli anni '80-'90; Trani era la sede da cui gestiva i suoi traffici che avevano diramazioni in tutta la nostra regione e oltre. Finito in carcere grazie al lavoro congiunto dei reparti della DDI e DIA, prossimo alla pena più dura prevista dal 41- bis, decide di diventare un collaboratore di giustizia dichiarando le sue verità e aprendo gli occhi ai giudici sui legami tra le mafie del nostro territorio. Così facendo è riuscito ad ottenere uno sconto di pena e una nuova identità dallo Stato con cui cominciare una nuova vita. Ma recentemente, come dichiarato dall'autrice, ha ricominciato a delinquere e per questo motivo ha perso il diritto alla tutela da parte dello Stato: è tornato ad essere "Salvatore Annacondia". Nella seconda parte dell'incontro l'autrice, stimolata dalle domande dei ragazzi, ha parlato della diffusione del fenomeno mafioso nella città di Andria, del coinvolgimento delle donne, dell'accoglienza che il libro ha avuto nelle città di cui si parla. Essendo poi un'esperta di agromafie, la Barbaro ha illustrato i metodi e i guadagni che la criminalità ottiene attraverso il controllo delle aziende agricole e della gestione dei braccianti africani. L'incontro si è concluso con la foto di gruppo e la firma dei libri con un'accorata dedica dell'autrice per tutti i ragazzi, perché possano essere protagonisti di un futuro migliore.

VA agrario

Con **Il padrino dell'antimafia** Bolzoni racconta la legalità testimoniando con le sue pagine la storia di un imprenditore fantasma all'interno di una altrettanta legalità fantasma all'indomani delle stragi di mafia degli anni novanta. Rapiti dalla lettura di questo libro, i ragazzi si interrogano su ciò che appare e ciò che è.

*Classi impegnate: 5B alberghiero Alberobello  
4B e 5C agrario Alberobello  
5C, 5D e 5E agrario Locorotondo*

## IL PADRINO DELL'ANTIMAFIA



### IL PADRINO DELL'ANTIMAFIA

#### *una cronaca italiana sul potere infetto*

Il giorno 17 dicembre 2021 si terrà presso la sede di Locorotondo un incontro con Attilio Bolzoni, giornalista che scrive di mafie dalla fine degli anni Settanta e che oggi collabora con «Il Domani» dopo aver lavorato per quarant'anni a «Repubblica».

Le classi che saranno presenti all'incontro saranno quelle che durante i primi mesi dell'anno scolastico si sono addentrate nella lettura di uno dei suoi libri più famosi "**Il padrino dell'antimafia**" in cui l'autore parla di una nuova mafia, non fatta di stragi ma di corruzione. Il protagonista di questa storia è Antonello Montante, presidente di Confindustria Sicilia e simbolo dell'antimafia che prometteva l'espulsione dall'associazione di tutti gli imprenditori scoperti a pagare il pizzo a Cosa Nostra. Ben presto però Bolzoni scopre che Montante è indagato per mafia. Da qui inizia una serie di indagini su Montante, sulle associazioni imprenditoriali siciliane, sui ministri e sui magistrati collegati a esso che lo porteranno a scoprire chi è per davvero Antonello Montante e tutto ciò che vi ruotava attorno a esso.

Durante l'incontro gli alunni presenti potranno interagire direttamente con l'autore, proponendo domande su argomenti poco chiari o su curiosità riguardanti il libro e l'autore. Numerose, infatti, oltre alle varie domande sul libro, saranno le domande inerenti al coraggio avuto nel pubblicare il libro citando nomi e cognomi dei diretti interessati e a come la sua vita sia cambiata in seguito ai vari articoli scritti ma soprattutto in seguito alla pubblicazione del libro.

Borghese Gianvito  
IV B, agr. Alberobello



---

# LA CASA ROSSA IN DIALOGO TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO



*Il giorno 10 ottobre, 2021, un gruppo di noi alunni di entrambe le sedi si è recato presso la Casa Rossa che, in occasione della Giornata Europea della Cultura Ebraica, ha aperto le sue porte con una serie di eventi proposti dalla Fondazione Casa Rossa per commemorare un luogo dove la storia ed il paesaggio si incontrano e offrono lo spunto ad aprire un dibattito su una sfida attuale che interpella ognuno di noi: il "Dialogo".*

*Con i suoi 2100 metri quadrati di estensione, la Casa Rossa è un luogo abitato da storie umane che parlano di sofferenza, odio, internamento, dolore... ma anche di rinascita, speranza e resistenza.*

*Tacita testimone delle dinamiche umane del periodo più buio della storia dell'umanità, si concentrano al suo interno esperienze di segno opposto, contraddittorie, quali tracce dell'incessante mutare delle sorti della Storia, soprattutto quella del Novecento.*

*In realtà, la scelta da parte di Casa Rossa di partecipare alle celebrazioni della XXII Giornata Europea della Cultura Ebraica si configura come risposta all'accorato appello della sopravvissuta allo sterminio, Elisa Springer, sopravvissuta ad Auschwitz, che in una visita alla Casa Rossa manifestò con veemenza l'obbligo morale di rispettare e conservare la memoria di questo luogo.*

---

## Giornata europea della cultura ebraica

Tema della giornata, infatti, è stato il "Dialogo", declinato nella dimensione intergenerazionale, comunitaria, culturale, religiosa.

Hanno approfondito questo tema la "Mostra del dialogo", curata dalla National Library di Israele che la Casa Rossa ha ospitato per l'occasione e la mostra "Attraverso le soglie di Casa Rossa".

Durante la mattinata, a turno, noi ragazzi abbiamo prima visitato la struttura e le mostre che ci hanno raccontato le vicende umane e storiche di Casa Rossa sottolineando l'importanza dell'ascolto, dello scambio e del confronto propositivo; poi, abbiamo partecipato a un laboratorio artistico, "Challah ( חלה ), intrecci di terra e memoria", in cui abbiamo affondato letteralmente le mani nella tradizione e nella terra, con l'artista Raffaele Vitto.

La Challah, il tipico pane ebraico, bianco, soffice, leggermente dolce, dalla forma di una treccia (sulla tavola ebraica ne sono presenti due), simbolo della generosità di Dio, accompagna il giorno di sabato, lo shabbat, e le feste ebraiche.

Durante il laboratorio, la terra è diventata farina, compattata con l'acqua, e le nostre mani l'hanno impastata. Il lievito che ha fatto, simbolicamente, crescere l'impasto è quel senso di comunità che ingloba le differenze accettandole come valore aggiunto, sale che dà sapore e aiuta la sua crescita nel processo di lievitazione.

---

A fine laboratorio ognuno ha potuto portare a casa la sua forma di "Pane della Terra" la cui devozione dell'uomo ebraico è un sentimento caratterizzante anche la nostra cultura contadina alla quale è legata a doppio filo la Casa Rossa che nasce, infatti, come Scuola Agraria Gigante nel 1906. Il pane, dunque, come denominatore comune che mette in dialogo culture diverse, permettendo di stabilire relazioni identitarie!!

Infine, abbiamo potuto contemplare l'opera d'arte "Sinapsi Rossa" di Nicola Genco, descritta da Francesca Cappellari. Grovigli di fili di cotone avvolgono in una rete sinoptica frammenti di ceramica e vetro. Dai nodi, più piccola unità di misura della rete, partono fili che prepotentemente evadono dalla cornice espositiva in cui sono collocati in una fuga cromatica d'impatto. Sinopsi Rossa racconta un'esistenza che pulsa, una quotidianità che incontra passato ancora vivido, in un dialogo che non è conflitto ma possibilità di interazione.

Giornata intensa e opportunità straordinaria quella che noi abbiamo vissuto presso la Casa Rossa dalla cui storia giunge sino a noi un appello che si traduce in una sfida per il futuro: che la memoria del passato ci predisponga all'incontro con ciò che è Altro da noi in un atteggiamento di ascolto, e di dialogo.



Nunzia Sisto  
Donatello Ruggiero  
V B Locorotondo



# HERMAN HAKEL

## Un intellettuale austriaco prigioniero alla Masseria Gigante

**Non finisce mai di stupire la storia del nostro territorio!**

La masseria, situata in contrada Albero della Croce, è un edificio maestoso, con le pareti dipinte di rosso. Per volontà testamentaria del suo proprietario, il sacerdote don Francesco Gigante, fu l'origine dell'istruzione agraria ad Alberobello. Nel luglio 1940 durante la Seconda Guerra mondiale, fu requisita dal governo fascista e diventò il campo di concentramento più longevo d'Italia. Infatti funzionò ininterrottamente dal 1940 al 1949. Un campo per più stagioni e per più tipi di prigionieri, un posto dalla storia complessa come lo è quella dei periodi di guerra. Molti studiosi locali hanno sostenuto ricerche difficili per ricostruire la storia e le storie di che è passato per questo luogo. Noi alunni delle classi 5<sup>a</sup> B di Alberobello e di Locorotondo abbiamo incontrato in videoconferenza la prof.ssa Antonietta D'Oria, l'ultima in ordine di tempo che si è cimentata sull'argomento con grande passione e competenza.

In due incontri, il 23 e il 30 marzo 2020, ci ha condotti a scoprire la storia di un internato ebreo di nazionalità austriaca, Hermann Hakel. Scrittore e mecenate, nella sua Vienna esiste oggi una fondazione che ne custodisce gli scritti.

Con un lavoro appassionato, sostenuto dalla conoscenza della lingua tedesca, Antonietta D'Oria ne ha tradotto i diari, scritti durante la prigionia ad Alberobello, scoprendo la sua personalità e il suo sguardo sulle cose e sulla storia. Così dal suo punto di vista abbiamo rivissuto quegli anni di dolore, la guerra, lo sterminio, la deportazione. Attraverso i diari di Hakel è come se fossimo entrati nella masseria Gigante, percorso la campagna, il paesaggio, incontrato i contadini, descritti dalla sua particolare sensibilità.

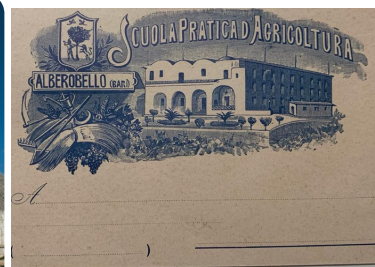
Con una vecchia macchina da scrivere, Hakel racconta la sua esperienza ad Alberobello. Molte pagine presentano annotazioni, aggiunte, correzioni che l'autore ha apportato manualmente. Scrive anche, nel campo, una storia della letteratura tedesca, tiene lezioni e spettacoli, organizza circoli letterari. Citiamo testualmente dai suoi diari: *Importante: concentrarmi quotidianamente almeno per un'ora e scrivere come strumento contro l'instupidimento blaterante di qui; non mollare! È indifferente cosa ne viene fuori e se sono solo luoghi comuni, scrivere e soprattutto esprimere la mia condizione. Non andare in rovina muto. Si tratta di questo!*

Degli Italiani scrive: *Non hanno mai saputo perché dovevano rinchiudere noi ebrei. [...] Siamo morti di fame e congelati, ma mai un italiano ci ha insultato o addirittura picchiato. [...] Potresti vivere meravigliosamente con loro, cosa che non puoi con tedeschi e austriaci.»* Del paesaggio pugliese scrive: *«Ora il sole irrompe e le pietre brillano rosee; un uccello cinguetta; il vento intenso affretta il mio passo. Attorno fruscia la polvere trasportata [...] La mano nuvolosa si è dissolta nel scintillante sguardo dorato del sole.*

Incontrare la dott.ssa D'Oria è stata una bella esperienza perché, oltre a svelare la storia di una personalità complessa e profonda come quella di Hakel, ci ha parlato del metodo che ha utilizzato nella sua ricerca, del valore della conoscenza delle proprie radici e, nello stesso tempo, del vantaggio di conoscere le lingue straniere per esplorare il mondo.

V B agrario Alberobello  
a.s. 2020/2021

Hakel da giovane



Una cartolina con l'immagine della Scuola Pratica di Agricoltura

## Il riordino dell'archivio della prima Scuola Agraria

Nei sotterranei dell'edificio di Alberobello giace un insieme di documenti provenienti dal primo Istituto ad indirizzo "agrario", istituito come Ente morale sin dal 1896 con Regio Decreto del Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio, che sono stati salvati dal prof. Giuseppe Rotolo e conservati per anni in uno degli ambienti della scuola che porta il nome del suo iniziatore. Essi raccontano la storia non solo dell'istituzione scolastica dei primi anni del Novecento, ma anche quella che si è protratta fino a pochi anni or sono, prima della fusione dei due grandi Istituti Agrari del nostro territorio.

Il riordino dei documenti non è semplice non essendo catalogati, forse lo erano; sono in uno stato confusionario, generato da mani "inesperte" che, nel tempo, le hanno, purtroppo, rimescolate; in altre parole, sono a soqqadro e parecchio impolverati, per cui vanno letti, e, foglio dopo foglio, inseriti in apposite cartelle che richiameranno il contenuto.

Sono il patrimonio storico documentale del nostro Istituto e hanno un inestimabile valore storico. Una volta riordinati, dovranno essere conservati in modo permanente e, durante la consultazione, trattati con tanti riguardi e "mai sottratti", ma soltanto fotocopiati, poiché quello che conta è il contenuto, mentre l'originale dovrà continuare a far parte della Grande Storia del nostro Istituto.

Certo bisogna saper decidere cosa conservare e cosa scartare. Alla conservazione permanente sono destinati tutti quei documenti che hanno particolare importanza storica e anche culturale, per essere poi motivo di studio, di ricerca, di pubblicazione.

Non basta "raccolgere e mettere ordine", ma classificarli e proteggerli dalla luce solare, dall'aria e dalla polvere in appositi contenitori e in un ambiente sano ed efficiente con tutti gli accorgimenti di sicurezza per prevenire perfino gli incendi.

Angelo Martellotta  
storico

## FESTA DELL'ALBERO

### Un albero per il clima

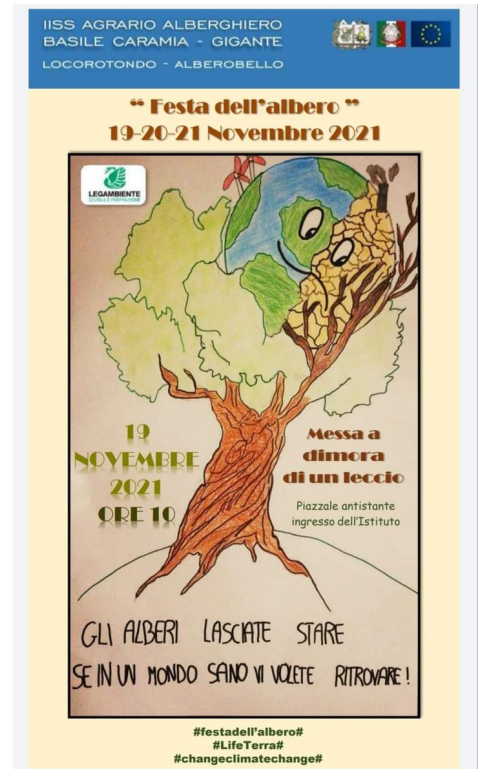


In un momento storico in cui si parla costantemente di cambiamenti climatici e di raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030, ognuno di noi, nel suo piccolo, può dare il suo contributo rendendo più green la sua vita per inquinare di meno l'ambiente.

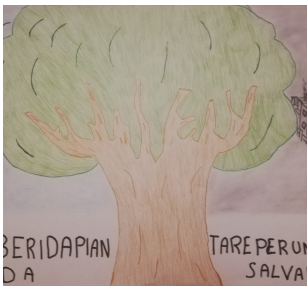
Il nostro Istituto, anche quest'anno, ha aderito al consueto appuntamento con "Un albero per il clima" celebrando la Giornata Nazionale dell'albero con la messa a dimora di un leccio nel piazzale della scuola nella sede di Locorotondo.

Una rappresentanza degli alunni delle classi seconde ha partecipato alla "Festa dell'albero" dedicando pensieri e poesie al "nuovo arrivato" .

Prof.ssa Ilaria Patera



## I NOSTRI RAGAZZI ALL'OPERA



Nome scientifico: *Quercus ilex*  
(*quercia elce* = Leccio)



### IL LECCIO

Anche le seconde classi agraria della sede di Alberobello il 30 novembre hanno partecipato al progetto "Un albero per il futuro" mettendo a dimora un albero con i Carabinieri della Biodiversità per aiutare a formare un grande bosco diffuso della legalità. Le classi sono state impegnate nella piantumazione presso la nostra azienda delle piante di Leccio, Fragno, Sughera, Roverella e Ginestra.

In occasione della festa dell'albero ho iniziato a pensare al mio albero preferito e mi è venuto subito in mente il Leccio che ho nella mia campagna. Ho scelto il Leccio perché è un albero che ricordo sin dalla mia infanzia; c'è sempre stato quando ero bambino e per questo sento un legame forte con questo albero in particolare. Adesso che sono cresciuto quando lo guardo mi sento a casa. Un altro motivo per cui ho pensato immediatamente al Leccio che ho qui a casa è perché accanto a lui mi sento a mio agio, è una presenza familiare e da sempre conosciuta. Mi capita infatti di studiare sotto i suoi rami e di non distrarmi da quello che sto leggendo perché avverto un senso di serenità. Dell'albero di Leccio mi piace guardare il movimento delle foglie quando c'è vento, mi infonde tranquillità. Preferisco il tronco ruvido del leccio ai tronchi lisci di altri alberi perché osservandolo e toccandolo mi trasmette sicurezza come se fosse qualcuno che mi protegge. Il Leccio, per tutte queste ragioni, è per me paragonabile a una persona cara di famiglia, un fratello, una sorella, una persona a cui voglio bene e che mi vuole bene davvero, insomma ad un amico vero che mi fa sentire sempre al posto giusto e mai sbagliato.

Mario Calella  
Il D Locorotondo



## Cosa è un hackathon?

Neologismo nato come contrazione tra i termini hacker e marathon, cioè un open innovation. Ebbene sì, eccoci a parlare ancora una volta dello sforzo formativo della scuola: non solo aule e laboratori, ma anche rete tra alunni, provenienti da altre realtà scolastiche, insegnanti, scuole esperienze diverse e futuro in agricoltura, i cambiamenti culturali, economici e sociali. Un piccolo gruppo di alunni dell'IISS di Alberobello e Locorotondo delle classi quarte: gli allievi Gianvito Borghese, Michela Mesto, Raimondo Dormio della classe 4 B di Alberobello e Vitania Palmisano (4C Locorotondo), Sannolla Francesco (4 A di Locorotondo), accompagnati dalla prof.ssa Anna Neglia, hanno partecipato all'evento HACKATON a Roma dal 25 al 27 ottobre, presso l'Istituto Agrario Emilio Sereni di Roma, scuola capofila della Rete Renisa. L'hackathon è una riunione di programmatori, sviluppatori di idee e oggi viene utilizzato dalle aziende di disparati settori come strumento di innovazione e promozione di idee, progetti e creatività. Nel breve tempo previsto (solitamente tra le 24 e le 72 ore) gli alunni e gli insegnanti coinvolti hanno sviluppato e creato soluzioni in chiave digitale per promuovere o sviluppare una formazione che coniughi sviluppo sostenibile, agricoltura 4.0 e tecnologia digitale. Durante la maratona alla presenza di più Mentor che si occupano di affiancare in maniera concreta e attiva i team, i gruppi sono stati indirizzati nello sviluppo delle challenge. La "challenge" prevedeva che i partecipanti immaginassero di avere a disposizione un budget da 15mila euro fornito dall'Unione Europea per realizzare un progetto per un nuovo corso incardinato sui temi del food e della sostenibilità e innovativo dal punto di vista dei contenuti, delle metodologie e degli strumenti utilizzati. Durante lo svolgimento dell'hackathon i Mentor hanno supportato i team di lavoro nei momenti tecnici che hanno caratterizzato il code sprint: group forming, lavoro sulle challenge, utilizzo delle tecnologie. L'output richiesto è stato la realizzazione di un video di 100 s. nel quale i partecipanti erano invitati a spiegare la loro idea dando esempi concreti delle metodologie utilizzate e dei temi che il corso tratterà. Gli allievi hanno lavorato in team con studenti di altre 7 scuole provenienti da varie regioni d'Italia (Valle d'Aosta, Sardegna, Emilia-Romagna, Puglia, Lazio, Umbria, Friuli-Venezia Giulia) avendo a disposizione PC, smartphone, Internet, aula multimediale. Gli alunni e gli insegnanti sono stati suddivisi in squadre e tavoli di lavoro che, allo scadere del tempo previsto, hanno illustrato le soluzioni individuate. Il tutto si è concluso con la selezione del progetto migliore secondo il giudizio di un panel di esperti. I prodotti realizzati, esposti e condivisi durante l'ultimo giorno dell'Hack, sono stati valutati da una commissione di esperti del settore tenendo in considerazione la creatività della soluzione, il tasso di innovazione, la fattibilità dell'idea, la gestione del budget, la creatività del video. Le competenze sviluppate da parte degli allievi sono state molteplici: problem-solving, pensiero critico, imprenditorialità, imparare ad imparare, competenza digitale, spirito d'iniziativa. Le soft skills sviluppate sono state: creatività, negoziazione, capacità decisionale, "lateral thinking", "team management", gestione dello stress, gestione degli imprevisti (forniti loro dagli esperti dell'EIS, European Institute for Innovation of Sustainability, in vari momenti dell'attività). E sorpresa delle sorprese... la Giuria ha decretato che tra i progetti presentati il primo premio andasse alla squadra del nostro Raimondo Dormio! Non da meno tutti i cinque alunni hanno brillato nei gruppi per spirito di innovazione, partecipazione e condivisione. Un'esperienza faticosa ma ricca e coinvolgente!

Gianvito Borghese, Michela Mesto, Raimondo Dormio,  
IV B agr. Alberobello  
Sannolla Francesco, Vitania Palmisano,  
IV A e IVC Locorotondo

# Laboratorio di cucina dell'“ISS Basile Caramia Gigante”

Riflessioni dell'alunna Morea Rebecca frequentante la 2<sup>a</sup> A alberghiero.  
Le sue emozioni, aspettative ed esperienze durante l'anno scolastico 2020/21

Ho iniziato il mio percorso di studi in questa scuola il 28 settembre 2020, entusiasta di intraprendere questa nuova avventura e di poter finalmente mettere “le mani in pasta” per attivare i miei sensi e quelli dei miei nuovi compagni in un percorso pratico e soprattutto...il meno virtuale possibile!

Purtroppo, però, dopo poco, è accaduto l'irreparabile: la situazione pandemica ha iniziato a peggiorare e...siamo tornati, nostro malgrado, ad occupare quelle fredde postazioni domestiche che tutti noi conosciamo per l'intero anno scolastico.

Ricordo che aspettavo con ansia il messaggio da parte del Professor Palmisano che, con le dovute restrizioni, precauzioni e accorgimenti, ci dicesse che saremmo potuti tornare a scuola e iniziare le lezioni di pratica nei laboratori, aspetto fondamentale per il percorso di studi alberghiero. Questo mio desiderio, però, non si è mai avverato e il primo anno di scuola superiore del biennio si è concluso con tante ore di teoria. Col senno di poi, posso affermare con certezza che si sono rivelate molto utili le nozioni apprese in teoria, ma la pratica l'abbiamo aspettata tutti con grande impazienza.

Oggi sono al secondo anno di questo percorso di studi, quasi alla fine del primo biennio, e la frequenza in presenza ha portato anche alla riapertura dei laboratori delle tre materie d'indirizzo dell'alberghiero dopo due anni di chiusura. Finalmente gli spazi dedicati ad essi sono stati riaperti, ripopolandosi di adolescenti pronti ad imparare e recuperare tutto il tempo “perso”.

Il 26 ottobre del 2021, la mia classe è per la prima volta entrata nei laboratori di cucina e sala. Ero super emozionata e, a stento non mi sembrava vero, insieme alle altre ragazze ci siamo cambiate e abbiamo indossato quelle divise che se per alcuni possono essere poco alla moda, per me rappresentano il primo tassello, i primi passi, verso la strada che, spero, un giorno mi porterà a raggiungere il mio sogno. Siamo tutti pronti: via nei laboratori!

La classe durante le ore di laboratorio viene divisa in ordine alfabetico in due brigate: sala e cucina.

Nel laboratorio il professore annuncia il menu del giorno e assegna ad ognuno di noi dei compiti diversi. Ogni componente del gruppo prende l'attrezzatura e gli ingredienti che gli serviranno e insieme iniziamo le varie preparazioni, aiutandoci l'uno l'altro nel momento del bisogno e della difficoltà. Durante tutte le preparazioni il professore ci osserva e con l'aiuto del tecnico, il signor Francesco, ci dice dove dobbiamo fare delle correzioni, facendo spesso riferimento a nozioni di teoria. Possiamo dire che durante le tre ore di laboratorio il professore ci insegna a simulare una situazione lavorativa che, un domani, potremmo trovare fuori dall'ambiente scolastico. Tra la cucina e la sala, durante tutte le tre ore di laboratorio, c'è collaborazione, rispetto reciproco e serietà come se stessi sul posto di lavoro.

Oltre ad imparare attraverso i libri, internet, le immagini, i video e le ore di pratica, la fonte dalla quale riusciamo veramente ad apprendere e ad immaginarci fisicamente in un ambiente lavorativo sono le narrazioni dei professori di enogastronomia. Ognuno di loro racconta le proprie esperienze, la propria crescita, le proprie tecniche, i propri consigli, i trucchetti e da ogni loro singolo racconto emerge soprattutto la differente tipologia di cucina che ogni professore sceglie di seguire e di trasmetterci: alcuni prediligono quella della tradizione altri, invece, cercano di rendere questa più innovativa.

Infine, posso dire che nonostante sia da poche settimane che ho iniziato le lezioni nel laboratorio di cucina, avere la possibilità di vedere, toccare e sentire concretamente ciò che abbiamo studiato e che stiamo, tutt'oggi, studiando sui libri è veramente bello e affascinante. Lezione dopo lezione cerchiamo sempre di più di immergerci a capofitto in quella determinata preparazione, in quel determinato piatto e con la voglia di apprendere, captare, imparare e crescere.

Rebecca Morea



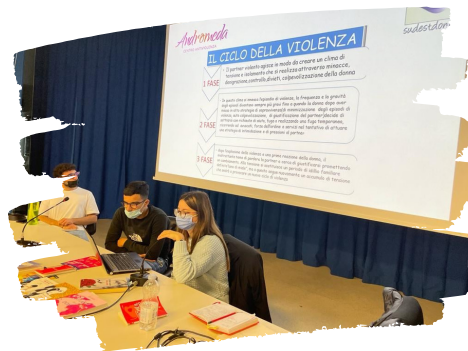


## #25novembre

In questa Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne, noi alunni dei corsi diurno e serale, in due giorni, 24 - 25 novembre, abbiamo parlato della violenza di genere, incontrando, in assemblea di istituto, delle rappresentanti di associazioni e dei centri antiviolenza.

A scuola contro la violenza sulle donne per indicare, scoprire e scardinare tutti quegli stereotipi che ancora resistono e che sono alla base della violenza di genere. È incontri come questi che ritroviamo tutto il senso di questo #25novembre!

I rappresentanti degli studenti  
 Francesca Semeraro  
 Luca Mazzei



## Esperienze di...

P  
C  
T  
O

con E.R.A.



**Ancora una novità per il Nucleo di Ispettori Ambientali di E.R.A. Valle d'Itria**

È cominciata il 25 ottobre l'esperienza PCTO del nostro alunno Marturano Angelo, della sede di Locorotondo, presso il Nucleo degli Ispettori Ambientali.

“Siamo davvero fieri di avere giovani che scelgono di dedicarsi ad attività per la Tutela Ambientale. I giovani sono il nostro futuro. Investire su di loro è essenziale! Per il giovane Angelo comincerà un periodo di affiancamento nelle varie attività del Nucleo all'interno del territorio di Locorotondo.

Speriamo di inculcarti quella passione che caratterizza la nostra realtà. Passione che rimarrà in te per tutta la vita. Buon lavoro Angelo!!!”

**ERA** - Settore ambiente Coordinamento Operativo Territoriale Valle d'Itria, Comune di Locorotondo

# Un mese nel paese più bello del mondo: la Danimarca!

Dal Hej alle, sono Donatello e il 27 giugno sono partito per un programma di scambio interculturale della durata di un mese in Danimarca. Quando ho ricevuto la comunicazione di essere risultato vincitore di un programma mensile in Danimarca ero al settimo cielo perché è sempre stata la mia meta preferita. Tuttavia all'eccitazione dei primi giorni si è contrapposta l'ansia tremenda di dover affrontare un'esperienza simile completamente da solo, lontano dalla comfort zone della mia casa e lontano dalla mia famiglia. Non appena si parla del Nord Europa si pensa a delle zone fredde abitate da donne e uomini altrettanto freddi e distaccati. Tuttavia uno degli obiettivi principali di Intercultura è proprio l'abbattimento di stereotipi e pregiudizi nei confronti delle culture diverse dalle nostre, favorendo un dialogo positivo e esaustivo atto alla conoscenza delle proprie differenze. Quindi sono partito con la volontà di voler verificare di persona queste idee comuni. Al mio arrivo all'aeroporto di Aalborg ho subito potuto constatare di persona la differenza sostanziale che c'è tra un italiano e un danese... noi siamo almeno 100 volte più rumorosi e fastidiosi. All'aeroporto di Aalborg ci siamo spostati nella zona dove avrei effettivamente passato il periodo mensile: la Ranum Efterskole, uno degli edifici scolastici più grandi e importanti di tutta la Danimarca. In questa "scuola" ho passato dei momenti indimenticabili, stando a continuo contatto con diverse culture (nella mia stanza c'erano un tedesco, un belga, due americani e un francese) e anche creando importanti legami di amicizia con ragazzi del posto e ragazzi italiani (con cui ancora mi sento).



Le esperienze esterne svolte a Copenhagen, Aarhus e Aalborg sono state la ciliegina su una torta perfetta, fatta di dialogo interculturale e di sano divertimento. Con i ragazzi del posto ci siamo abbracciati guardando le nostre due nazionali giocare il campionato europeo di calcio, abbiamo pianto quando abbiamo dovuto lasciare il posto, abbiamo riso e abbiamo condiviso momenti che rimarranno per sempre nella storia di ciascuno di noi. Intercultura fa crescere e fa maturare sotto ogni punto di vista, sia chi cambia paese sia chi si confronta con un'altra cultura completamente diversa. Riguardo al verificare se i danesi sono davvero freddi e distaccati, Nicholas (il ragazzo con cui ho legato di più in assoluto) disse una cosa che riesce a far capire immediatamente come sono i danesi: *"Noi siamo come delle noci di cocco, fuori sembriamo duri ma una volta che ci apriamo siamo tutt'altro"*. Non avrebbe potuto usare parole migliori. Infine voglio citare un termine danese che dovremmo tutti quanti imparare ad usare nella vita quotidiana, in Danimarca esiste una parola chiamata **"Hygge"** che è usata per definire un sentimento, un'atmosfera, un'azione correlata ad un senso di comfort, di sicurezza, di felicità. Proprio per questo la Danimarca è il paese più felice del mondo, perché nel DNA danese è contenuto il concetto di Hygge, il saper apprezzare le piccole cose, l'amore per la famiglia e per gli amici, una semplice parola con un significato così grande. Di tutta la mia esperienza, questa è la cosa che ho portato dentro al mio ritorno in Italia, un sentimento di comprensione ed amore che dev'essere alla base della società del futuro in modo da eliminare tutte le disgrazie e le discriminazioni a cui assistiamo ogni giorno.

Donatello Ruggiero  
V B Locorotondo



# ALLENAMENTO CON LA FISICA

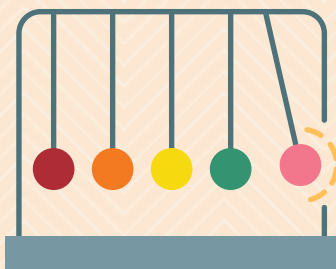
felice incontro tra discipline scolastiche

Il salto in alto da fermo e il salto in lungo sono stati i test effettuati in palestra dalle nostre classi, 2A e 2B dell'indirizzo agrario di Alberobello, a novembre dell'anno scolastico 2021/2022. Le prove sono state svolte con la supervisione della prof.ssa Giancaspro (docente di Scienze Motorie) e del prof.re Rizzi (insegnante di Fisica).

## 1° prova: salto in alto da fermi

Per svolgere il primo esercizio ogni studente, uno per volta, si è posizionato lateralmente accanto ad un muro sul quale era disegnata un'asta graduata. Dopodiché abbiamo preso l'altezza del nostro corpo con il braccio disteso verso l'alto e in seguito abbiamo compiuto un leggero piegamento sulle gambe e abbiamo eseguito il salto; l'ultima misura che abbiamo rilevato è stata l'altezza massima che ogni ragazzo ha raggiunto toccando il muro.

• In campo fisico abbiamo potuto notare che, per lo svolgimento del test, è stata sviluppata una quantità di energia muscolare calcolabile con delle specifiche formule fisiche; questa energia muscolare in seguito si è trasformata in energia cinetica (energia associata ad un qualsiasi oggetto che si muove) che a sua volta ha subito un cambiamento diventando energia potenziale gravitazionale (consociata ad una massa che si trova ad una certa altezza dalla superficie).



## 2° prova: salto in lungo

Per l'esecuzione del secondo test, abbiamo posto sul pavimento i materassini per attutire il rischio di farsi male in caso di caduta e in seguito ci siamo posizionati in modo tale che i nostri piedi combaciassero con il margine del materassino; lungo la parte laterale di quest'ultimo era poggiata l'asta graduata che ha stabilito quanto ampia fosse la lunghezza del nostro salto.

Successivamente, dopo aver divaricato le gambe, ognuno di noi ha eseguito il salto.

• La legge principale utilizzata per svolgere tutti i calcoli di questa prova è stata quella del "moto parabolico". Questa teoria afferma che si parla del moto di un corpo che partendo con una certa velocità ed un certo angolo, percorre una traiettoria parabolica (gittata) sotto l'azione della sola accelerazione di gravità. Siamo stati molto contenti di associare l'attività motoria a un concetto della Fisica e abbiamo capito che essa veramente ci circonda, fa parte della nostra vita e di ogni movimento che svolgiamo quotidianamente.

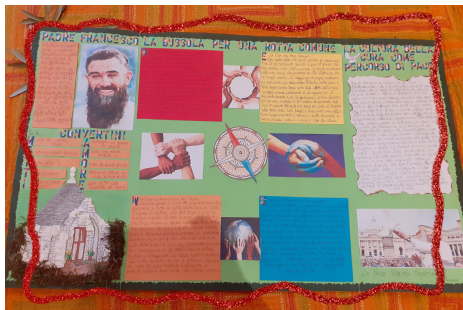
Vito Gentile II A agr.  
Rosalia Didio II B agr.  
Alberobello



# CONCORSO "METTI AMORE"

FEBBRAIO 2021- 5° CONCORSO ESPRESSIVO PER CELEBRARE IL VENERABILE PADRE FRANCESCO CONVERTINI

**Simone Cosimo Pezzolla, 1D**  
2° classificato per il comune di  
Locorotondo



L'idea della bussola, presente nel messaggio della Giornata Mondiale per la pace 2021 del nostro Santo Padre, ha ispirato la vita di Padre Francesco Convertini che ho avuto la possibilità di "conoscere" durante una lezione con il prof. Palmisano Francesco. La bussola è uno strumento di orientamento e, attraverso la cultura della cura, noi dobbiamo orientare la nostra vita verso la Pace. Muovendomi verso questa direzione ho partecipato al concorso indetto dalla parrocchia San Giorgio di Locorotondo e patrocinato dai comuni di Locorotondo e Cisternino che aveva 4 punti cardine di riferimento:

- la cura come promozione della dignità e dei diritti della persona;

***"La cultura della cura  
come percorso di pace"***

***Papa Francesco***

- la cura del bene comune;
- la cura attraverso la solidarietà;
- la cura e la salvaguardia del Creato.

Ho realizzato un cartellone pop-up con materiali di riciclo. In copertina ho voluto rappresentare un albero di ulivo, simbolo della nostra Terra, nonché il mio albero preferito, un albero che ho rappresentato non omogeneo ma scisso: la parte destra bella e giovane, la parte sinistra secca e rovinata, simboli delle due parti del mondo, una ricca ed una povera. Quei ricchi e quei poveri che Papa Francesco ci invita a vedere e ad aiutare.

C.S. Pezzolla



## PRIGIONI ELETTROSTATICHE

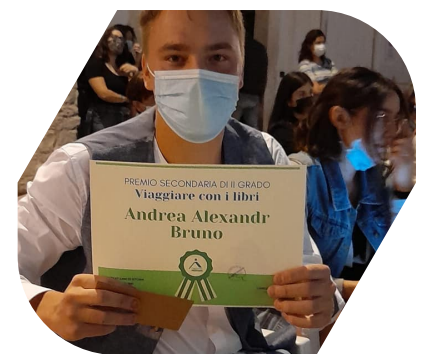
di **Andrea Alexander Bruno**

Vincitore del contest letterario "Viaggiare con i libri" della libreria L'Approdo

Avete mai avuto un mondo tutto vostro? Una parte inviolabile della vostra persona? Sì? Eppure mi sento strano, diverso. Sono una delle pochissime persone che arriva puntuale agli appuntamenti; questo diventa uno svantaggio quando i tuoi amici, invece, si portano un'ora di ritardo, ma grazie al mio mondo riesco ad essere molto paziente, ed aspetto tutti, in silenzio. Mentre aspetto leggo. Leggo anche dal cellulare, per strada, all'aperto, nell'attesa; anche se non so neanche io certe volte cosa o chi aspetto. È difficile rimanere in attesa seduto da qualche parte e portarsi dietro dei mattoncini di letteratura, come ad esempio "Cent'anni di Solitudine" del grande Gabriel García Márquez.

Nella mia testa, forse malata, oppure disperata, leggo pagine di libri, spezzoni di frasi che in quel preciso

istante si incastrano con la mia vita. Ancora oggi, quando mi fermo davanti ad un tramonto penso "c'è nel giorno un'ora serena che si potrebbe definire assenza di rumore, è l'ora serena del crepuscolo di Victor Hugo. Un giorno un uomo mi disse "tutto quello che fate, che dite, che provate, se messo nero su bianco, anche solo su una pagina di un diario malconco, quella è letteratura" e in questa frase credo fermamente. I miei modi sono cambiati negli anni, anche i libri che leggo sono cambiati con il passare del tempo: sono diventati più tristi, cupi. Evidentemente sto perdendo quella sensazione di libera spensieratezza per ritrovarmi un giorno con le mie responsabilità e i miei problemi, più grandi di quelli che ho adesso, psicologicamente parlando ovviamente. "La solitudine ti permette di crescere in fretta e di morire lenta-



mente" Menotti Lerro. Mi piace aprire un dialogo con chi legge i miei elaborati o scritti, perché è una forma di approdo nella mente di qualcuno, una sorta di connessione, anche se ora la connessione si sta spegnendo. "Un libro dev'essere un'ascia per rompere il mare ghiacciato che è dentro di noi" Franz Kafka.

A. A. Bruno  
VC Locorotondo  
a.s.2020/21



# I NOSTRI RAGAZZI ALLA SCOPERTA DEL LOCUS ROTUNDUS

**Dialogo  
tra pensiero e vita**

Dal 15 novembre al 1° dicembre 2021, cinque classi della sede di Locorotondo dell'I.I.S.S. BASILE CARAMIA GIGANTE hanno partecipato all'iniziativa scolastica promossa dalla docente di Religione, prof.ssa Kamikazi Jeanne D'Arc, che ha previsto un'uscita didattica nel centro storico del "luogo rotondo" alla scoperta della storia, dei vicoli, dei monumenti e delle chiese di uno dei borghi più belli d'Italia, meritevole di avere dato i natali ad uno dei benefattori del noto Istituto Tecnico Agrario. Un percorso che ha consentito interessanti confronti interdisciplinari su diverse tematiche, quali il senso della vita, la libertà, l'etica, il senso di responsabilità e la morte. Il tour ha previsto non solo la visita dei luoghi più rappresentativi della comunità locorotondese, ma anche un incontro con alcuni dei suoi cittadini, che hanno dato la loro disponibilità a dialogare con la scolaresca, ovvero: Franca Perillo, guida turistica abilitata dell'Info-Point di Locorotondo e dell'Associazione Eco museale di Valle d'Itria APS ETS, che ha fatto conoscere la storia del borgo, le sue tradizioni ed ha raccontato diversi aneddoti; il Parroco Don Adriano, che ha accolto calorosamente gli alunni nella Chiesa Matrice di San Giorgio Martire, e ha parlato loro del significato della santità, mettendo in evidenza le figure di San Giorgio e San Rocco; la Casa delle Abilità Speciali dell'Unitalsi Locorotondo, i cui responsabili, con professionalità e sensibilità, hanno aperto le porte della struttura e hanno permesso agli studenti di conoscere l'importante realtà che rappresentano e i loro meravigliosi abitanti - ospiti; Don Angelo e Don Luigi, che con il loro prezioso contributo hanno accolto gli studenti presso il Cimitero, dinnanzi alla cappella di Basile-Caramia, spiegando che la morte non ha il potere di portare via l'affetto di chi ci ha lasciato, e soffermandosi sull'opera di carità e benevolenza del signore Basile Caramia, che ha contribuito allo sviluppo socio-culturale della comunità locale, attraverso la formazione dei figli della sua terra (giovani, adulti, ricercatori...), con la fondazione della scuola, oggi diventata un polo di riferimento in tutta Italia; e infine il sarto "Dudduzzo" Pastore che, nella sua bottega storica, ha condiviso il suo mestiere di artigiano e la sua passione per letteratura, arte e cinema.



Il tour è stato anche arricchito dagli incontri spontanei con la gente del posto, entusiasta di raccontare ai ragazzi la vita nel borgo ed orgogliosa del prestigio dell'Istituto Basile-Caramia.

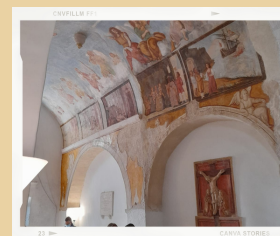
Il percorso ha consentito la visita ad altri monumenti e punti di interesse di Locorotondo, quali la Chiesa della Santissima Annunziata, la Chiesa di San Nicola di Myra, Palazzo Morelli, il Palazzo della Biblioteca Comunale, la Villa Comunale ed i belvedere, la Chiesa di Santa Maria della Greca.

Il dialogo tra ragione e fede, nucleo fondamentale dell'esperienza, si è così ben concretizzato nella fattiva conoscenza degli aspetti storico artistici della comunità cittadina, fornita dalla guida e dai docenti accompagnatori, e degli aspetti religiosi e sociali testimoniati dalla professoressa di Religione, dai sacerdoti e dai responsabili dell'Unitalsi.

Gli studenti, di diverse fasce d'età e di diversa provenienza, hanno colto con entusiasmo l'essenza altamente formativa dell'iniziativa. Inoltre hanno apprezzato con interesse e coinvolgimento la possibilità di passeggiare e ammirare Locorotondo con occhi diversi rispetto al solito e con maggiore consapevolezza. L'iniziativa ha incentivato i ragazzi alla partecipazione alla 12ª edizione del concorso MINI PRESEPI organizzato dalla Pastorale giovanile della Vicaria San Rocco.

Si coglie l'occasione per ringraziare tutti coloro che hanno favorito e collaborato a questa iniziativa che ha entusiasmato gli alunni partecipanti, in particolar modo un ringraziamento speciale è rivolto alla calorosa accoglienza dei "curdunnesi" ed alla disponibilità incondizionata della Dott.ssa Ermelinda Prete, Assessore alla Cultura e al Turismo del Comune di Locorotondo.

Prof.ssa Jeanne D'Arc Kamikazi



# Noi e l'Arte

## Il disegno come espressione di sentimenti



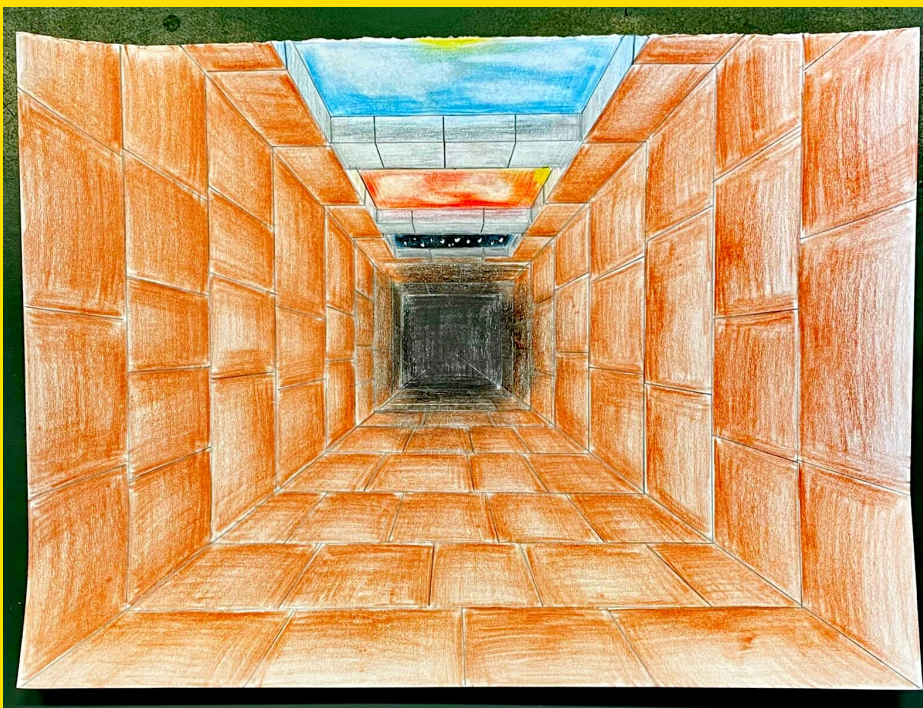
*"In questo disegno è raffigurato un ragazzo di spalle vestito di rosso e con un cappuccio in testa a rappresentare l'insicurezza. Lo sfondo di colore grigio, nel disegno, è contrastato da una colata di vitalità di colore verde che rappresenta la speranza, la fiducia e l'ottimismo, pronti ad illuminare la vita di ogni adolescente e di ogni essere umano in generale.*

PROCINO FILIPPO  
II E Locorotondo



*Il mio disegno rappresenta in prospettiva la mia stessa vita, sebbene giovane. Le pareti laterali sono composte da mattoni che evidenziano situazioni ed avvenimenti che si sono susseguiti fino ad ora; nelle tre finestre ho voluto esprimere tre fasi della giornata che mi accompagnano quotidianamente ovvero il giorno, il tramonto e la notte stellata; sul fondo, infine, il colore nero rappresenta la profondità, l'ignoto, ciò che non si vede, quello che sarà della mia vita.*

LORUSSO VINCENZO  
II A Locorotondo



# IL NATALE È NELL'ARIA!



## Il Caramia Gigante di Locorotondo alla gara dei mini-presepi!

“Padre nell'accoglienza”, “padre lavoratore”, “padre nell'ombra”: sono queste le istantanee più belle che si possono accostare alla figura di San Giuseppe, il carpentiere di Nazareth, il Papà per eccellenza, il Papà dal “coraggio creativo” che seppe trasformare un imprevisto in una coraggiosa opportunità, antepo-  
nendo comunque la fiducia nella Provvidenza, sempre mantenendo un ruolo di secondo piano, dietro Gesù e Maria.

Nel 150° anniversario della dichiarazione di San Giuseppe quale Santo patrono della Chiesa universale, è questo il tema che ispira la **12<sup>a</sup> Edizione: RASSEGNA CONCORSO MINI PRESEPI "Martino Fumarola"** che si tiene presso la Chiesa Madonna della Greca di Locorotondo e che vede protagonista attiva anche la nostra Scuola nella kermesse dei mini presepi. Libero spazio dunque alla creatività e alla fantasia nei presepi realizzati dagli alunni delle classi 3D e 1E di Locorotondo, i quali, con entusiasmo e dedizione, hanno raccolto questa sfida d'altri tempi, che coniuga il fascino della più classica fra le tradizioni natalizie alla adrenalinica modernità della gara. L'idea più originale sarà premiata dai voti dei visitatori con libri ed altro materiale educativo.

**Comunque vada, bravi davvero!**

*Prof. E. Buscicchio*

