

LA VOCE del Vanvitelli



La newsletter dell'I.C. "L. Vanvitelli"

Periodico dell' I.C. L. Vanvitelli di Airola
Plessi Airola- Arpaia- Paolisi
www.icvanvitelli.edu.it
giornalino.scuola@icvanvitelli.edu.it
tel. 0823711945
codice mecc. BNIC842004



numero

2

2023

EDITORIALE della redazione

Nel 2023 cade il 250esimo anniversario della morte di Luigi Vanvitelli (Napoli, 1700 – Caserta, 1773) architetto che nell'arco del XVIII secolo ha vissuto da protagonista il passaggio da Rococò a Neoclassicismo, realizzando opere che oggi caratterizzano l'urbanistica di diverse città italiane. Un patrimonio di edifici pubblici, palazzi nobiliari e chiese che trova espressione apicale del pensiero dell'architetto campano nella Reggia di Caserta, realizzata a partire dal 1752 per Carlo di Borbone, che a Vanvitelli commissionò anche l'Acquedotto Carolino, opera di ingegneria tra le più ambiziose del Settecento. Un importante anniversario per il nostro istituto che porta il nome di questo illustre artista ed è proprio a lui che questa seconda uscita della Voce del Vanvitelli è dedicata. Il momento è stato propizio per un'apertura e un confronto con il territorio. Le scuole producono conoscenza. E produrla non significa semplicemente trasferirla o rielaborarla. Significa inserirsi a pieno titolo in un percorso di ricerca che consenta di ampliare i terreni conosciuti e di arricchirli di nuovi significati e nuove informazioni. Le scuole producono contenuti culturali, siano essi oggetti, spettacoli o anche eventi.

Tuttavia, il confronto con l'esterno è talvolta un prezioso propulsore per l'attività della classe e rappresenta un'occasione unica per ristabilire quel contatto tra fuori e dentro la scuola che è stato considerato, da sempre, la condizione essenziale per una formazione autentica e per la costruzione di un tessuto sociale e culturale. La promozione del senso di appartenenza al proprio territorio e il recupero della propria identità culturale come "orizzonte" e "cornice" di tutte le attività si sono sostanziati di volti, luoghi, racconti, aneddoti e manufatti". Approfondire la conoscenza del territorio è la linea su cui si sono mossi i docenti dell'istituto nell'orientare gli alunni per i lavori di questa seconda uscita del nostro giornalino. Esperienze che si sono tradotte in forma, che sicuramente li hanno plasmati e arricchiti. E quando le esperienze si traducono in emozioni diventano per la Vita e sono quelle che raccontiamo e condividiamo volentieri in questo numero. Buona lettura.



Vanvitelli - il genio

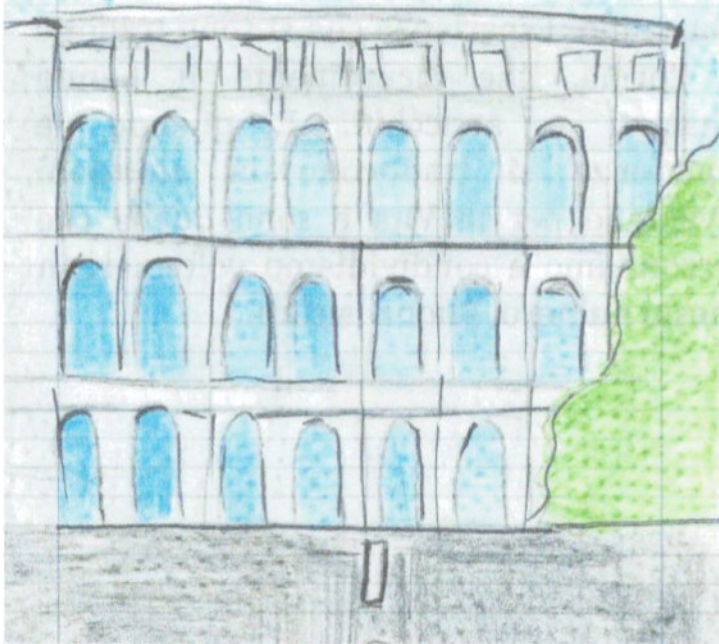
Quest'anno ricorre il 250esimo anniversario della morte dell'architetto Luigi Vanvitelli che cadde il 4° Marzo 2023. Il nostro istituto è denominato con il nome del celebre architetto d.i.c. "Luigi Vanvitelli" di Aversa. Comprende i paesi della Valle Sarnica (Aversa, Aversa e Caserta) Luigi Vanvitelli nasce

a Napoli il 12 Maggio 1700, è stato un architetto, pittore e padre dello stile artistico "Rococò"



reggia di Caserta

acquedotto Carolino



Classe IV PRIMARIA ARPAIA

Vanvitelli a Caserta ha realizzato i tesori più preziosi della sua arte e del suo genio oltre che a Roma, Napoli, Milano e tante altre località nazionali.

La sua eredità artistica è enorme e molti edifici e piazze oggi hanno il suo nome.

Il palazzo reale di Caserta e l'acquedotto del Vanvitelli sono patrimonio dell'umanità "Unesco"



LUIGI VANVITELLI è stato un architetto, pittore e scenografo italiano di origini olandesi. Uno dei massimi architetti del suo tempo, fra i migliori esponenti del filone classicista, si destreggia fra il tardo barocco e il neoclassicismo, del quale è un anticipatore. Nasce a Napoli dal vedutista olandese Gaspar van Wittel, trasferitosi a Roma per lavoro, e da Anna Lorenzani, proveniente da una famiglia di artisti. Nel 1699 il padre viene incaricato della decorazione del palazzo reale di Napoli dal Viceré, che diventa poi il padrino del bambino che nasce l'anno successivo; in suo onore viene scelto il nome Lodewijk che viene poi italianizzato insieme al cognome. In seguito a una sommossa, la famiglia si trasferisce a Roma nel 1701.

Qui cresce e studia il giovane Luigi, che compie il suo apprendistato a fianco del padre e del nonno materno, studiando le opere del Rinascimento e i monumenti antichi. Durante una delle sue licenze a Roma, Filippo Juvarra lo incontra e rimane colpito dal suo talento nel disegno, invitandolo però ad applicarsi prevalentemente allo studio dell'architettura. Vanvitelli collabora in qualità di apprendista all'allungamento di Palazzo Chigi a Roma; nel 1726 diventa aiuto architetto a San Pietro e nel 1728 riesce ad essere ammesso all'Accademia dell'Arcadia, dove la concezione architettonica è ispirata alle forme pure e lineari delle opere antiche.

Curiosità

Nel 1732 partecipa al concorso per la facciata di San Giovanni in Laterano e per la Fontana di Trevi: i suoi lavori sono giudicati eccellenti ma non adatti a un progetto culturale del papato, improntato al fasto e al gusto popolare ancora dominato dallo stile barocco.

Il Lazzaretto, costruito su un'isola artificiale, viene composto da costruzioni pentagonali concentriche con il tempietto di San Rocco collocato al centro. Crea anche il nuovo molo con l'Arco Clementino e la Chiesa del Gesù, caratterizzata dalla facciata concava posta idealmente ad abbracciare la linea dell'arco posto di fronte. Per problemi legati alla politica locale, nel 1740 i lavori vengono sospesi.



Classe III D SECONDARIA AIROLA



Viene comunque notato e su commissione di papa Clemente XII si reca ad Ancona a costruire il Lazzaretto (1733 - 1738) e l'Arco Clementino; lo scopo è ammodernare il porto della città per renderlo funzionale come porto occidentale per Roma.



Classe III A SECONDARIA PAOLISI

In questo dipinto è raffigurato Luigi Vanvitelli in una giacca nera che avvolge una camicia bianca. Nella mano sinistra mantiene un compasso che evidenzia la sua manualità nel disegno tecnico. Vanvitelli è seduto a un banco di lavoro dove si trovano appoggiati i suoi progetti. Lo sguardo di Vanvitelli è rigido, il che lo fa sembrare molto sicuro di sé.

Abbiamo intervistato il signor Antonio Ruggiero, uno studioso dell'acquedotto Carolino e ci ha fornito le seguenti informazioni:

L'Acquedotto Carolino fa parte del complesso monumentale della Reggia di Caserta definito dall'Unesco eccezionale per il modo in cui è stato progettato.

L'Acquedotto è lungo 38km e la sua pendenza totale è di 37-38 metri, ovvero la pendenza di un millimetro su ogni metro; ed è stato realizzato dal 1753 al 1762. Oltre a un valore storico e artistico, l'acquedotto assume anche un valore ambientale e può quindi considerarsi non solo come una grande opera ingegneristica, ma anche una grande opera d'arte a scala territoriale.

Per attraversare terreni paludosi, fiumi, montagne e vallate furono progettate opere che incisero sul territorio, modificandolo. Vi furono numerose perforazioni di montagne, eseguite per consentire all'acqua di superare le alture che si presentavano lungo il tragitto verso la Reggia. Sessantasette torrini furono progettati per segnalare la presenza nel sottosuolo dell'acquedotto e per renderne possibile l'ispezione e il passaggio di aria. Il condotto, largo 1.20 m e alto 1.30 m.

Vanvitelli prima dell'acquedotto Carolino trovò dei resti dell'acquedotto Giulia, quest'acquedotto doveva arrivare fino a Capua, ma per la Reggia non serviva quel percorso e quindi costruì dei ponti che servivano a mantenere la pendenza.

Tra i più noti:



Ponte della Valle di Maddaloni



Ponte Carlo terzo



Ponte di Durazzano



Grazie all'acquedotto, l'acqua raggiunge il Parco Reale della Reggia di Caserta all'altezza della cascata, e da qui scende per alimentare l'articolato sistema di vasche e fontane dopo aver percorso 38 chilometri. Il tratto fuori terra detto dei Ponti di Valle è un'imponente struttura in tufo a tre ordini di archi a tutto sesto che si eleva per un'altezza di 60 metri e una lunghezza di circa 500 metri. Il percorso dell'acquedotto si snoda in gran parte sotterraneo per una lunghezza di 38 km, con alcuni ponti canale.



Prima di giungere alla Reggia di Caserta, l'Acquedotto Carolino segue un lungo percorso che attraversa le attuali province di Benevento e Caserta. Passa per i comuni di Bucciano, Airola, Moiano, S. Agata de' Goti, Durazzano, Valle di Maddaloni, Caserta.

I giardini all'inglese



Nel Giardino Inglese della Reggia di Caserta presunte rovine e statue d'origine archeologica si legano alle entusiasmani scoperte di Ercolano e Pompei. Un'eccezionale varietà di piante esotiche testimonia dell'interesse dei Borbone per la botanica. Appena oltre l'ingresso, due statue cinquecentesche provenienti dalle antiche proprietà dei principi Acquaviva accolgono il visitatore, introducendolo in un ambiente dalla forte carica onirica.

Alla Reggia di Caserta il Giardino Inglese fu costruito per volere della regina Maria Carolina, su consiglio del ministro plenipotenziario britannico William Hamilton. Il muro di cinta fu completato il 7 aprile 1787. Carlo Vanvitelli presentò il progetto alla corte il 26 aprile successivo. Per la sua realizzazione, il presidente della Royal Society di Londra suggerì il nome di un brillante botanico: John Andrew Graefer. Sostenuti da numerosi giardinieri, Vanvitelli e Graefer diedero vita a un giardino di gusto romantico, dominato da scorci apparentemente selvaggi, rilievi e corsi d'acqua.

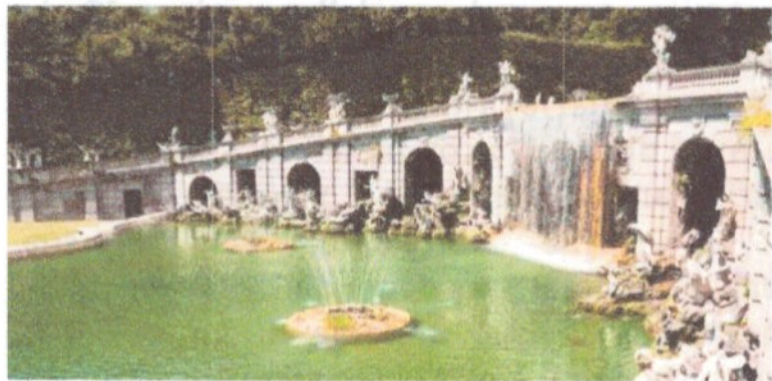


ROYAL PALACE

PALAIS ROYAL



The Reggia of Caserta and its enormous park are two jewels on the outskirts of Naples representing the triumph of Italian baroque, seducing anyone who visits them. The former is the palace, which used to be the largest in the world, with its opulent and beautiful royal flats, a riot of marble, frescoes, paintings and period furnishings; the latter features gardens that deserve a visit on their own, as the ultimate expression of care and elegance. There are therefore many reasons to visit the Royal Palace of Caserta, from its history to the everlasting charm of an open-air museum. Located just a few kilometres from Naples, easily accessible by train from Rome, the Royal Palace of Caserta has 1,200 rooms and 34 magnificent staircases. Sumptuous, it was built with two royal residences in mind: the Palace of Versailles of the kings of France and the Escorial Palace on the outskirts of Madrid, of the kings of Spain. Today, the Royal Palace of Caserta is an essential tourist destination to go back in time enjoying a luxury that never tires.



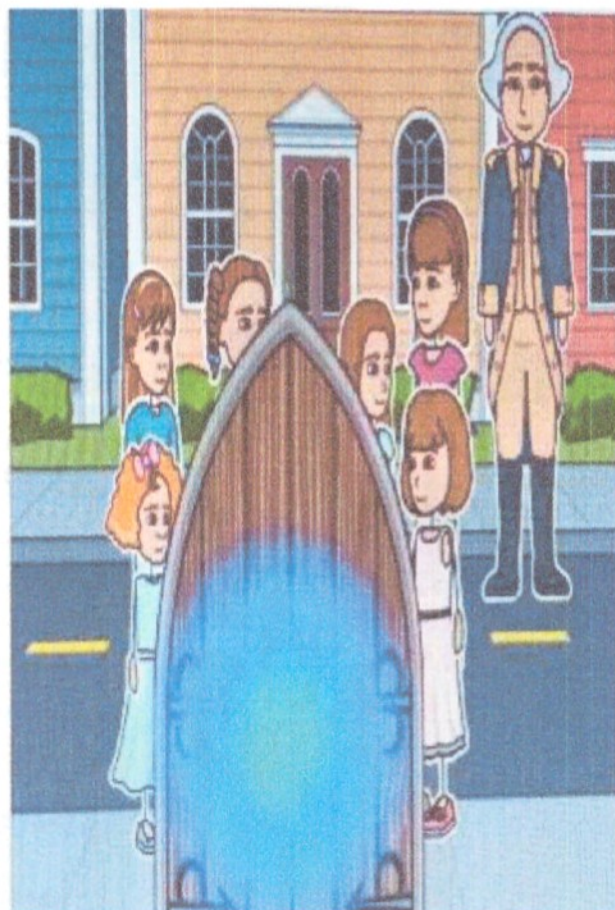
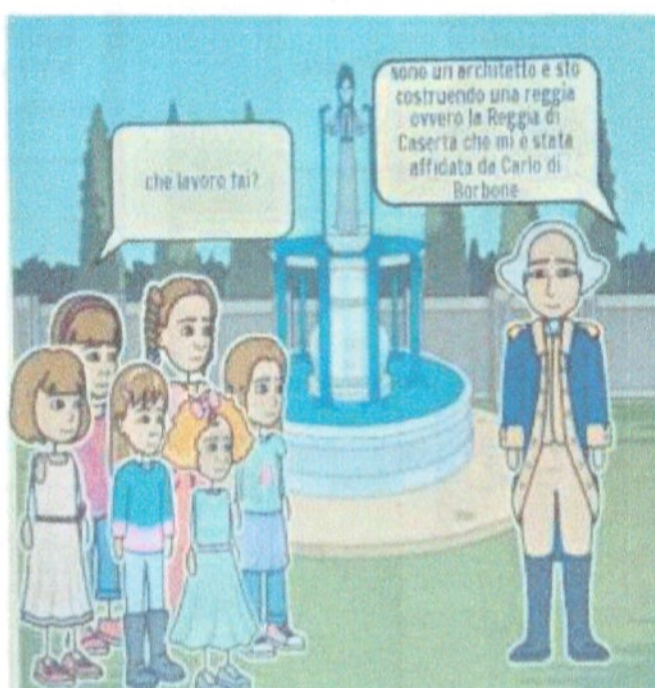
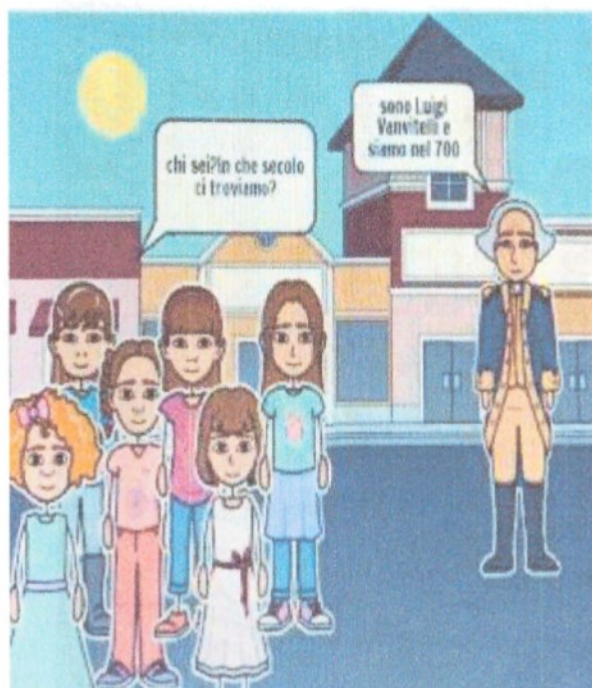
Le palais royal de Caserte est le plus grand palais du monde et constitue une magnifique représentation de l'architecture baroque. Cette création de Luigi Vanvitelli a tellement révolutionné l'architecture mondiale qu'elle est le palais le plus copié au monde. Le palais était destiné à être une pièce maîtresse de la ville de Caserte, en pleine révolte. Il était également un symbole de l'architecture contemporaine de son époque. Les jardins royaux sont une autre création de Luigi Vanvitelli qui a inspiré de nombreux jardins par la suite. Ces jardins de la Renaissance italienne s'étendent à perte de vue dès que l'on franchit l'entrée du palais. Le palais royal de Caserte était autrefois la demeure de plusieurs rois de Naples. Il s'agit du plus grand palais du monde et de la plus belle représentation de l'art baroque. Vous pourrez vous émerveiller devant les différentes œuvres d'art et les richesses exposées dans les salles peintes des appartements royaux. Le grand escalier d'honneur est également un élément magnifique de ce palais qui n'a pas seulement servi de référence pour de nombreux autres escaliers à venir, mais qui abritait également un « chœur invisible ». Vous pouvez également voir l'art baroque illustré lorsque vous vous promenez dans ce grand palais. Les fontaines, jardins et cascades du palais sont alignés de manière télescopique, créant l'illusion que les jardins s'étendent jusqu'à l'horizon.

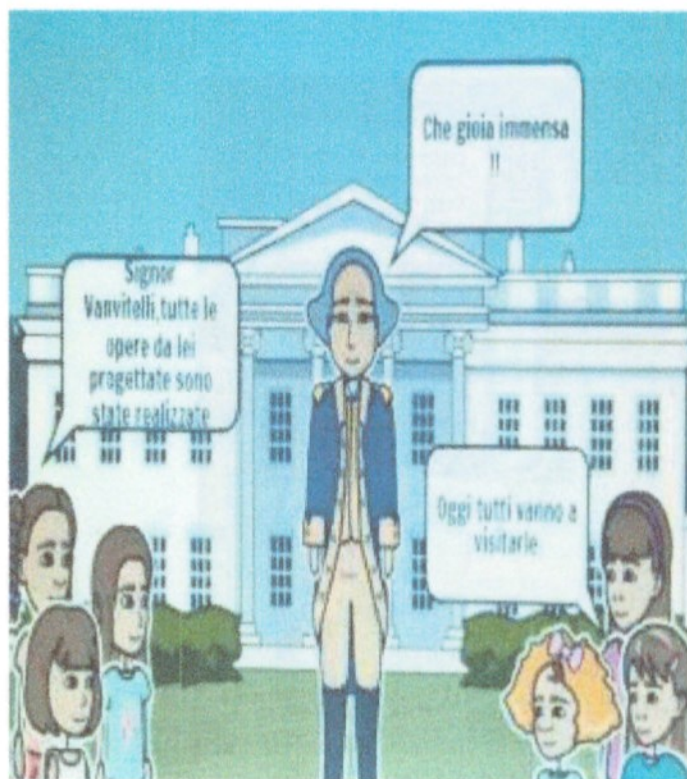
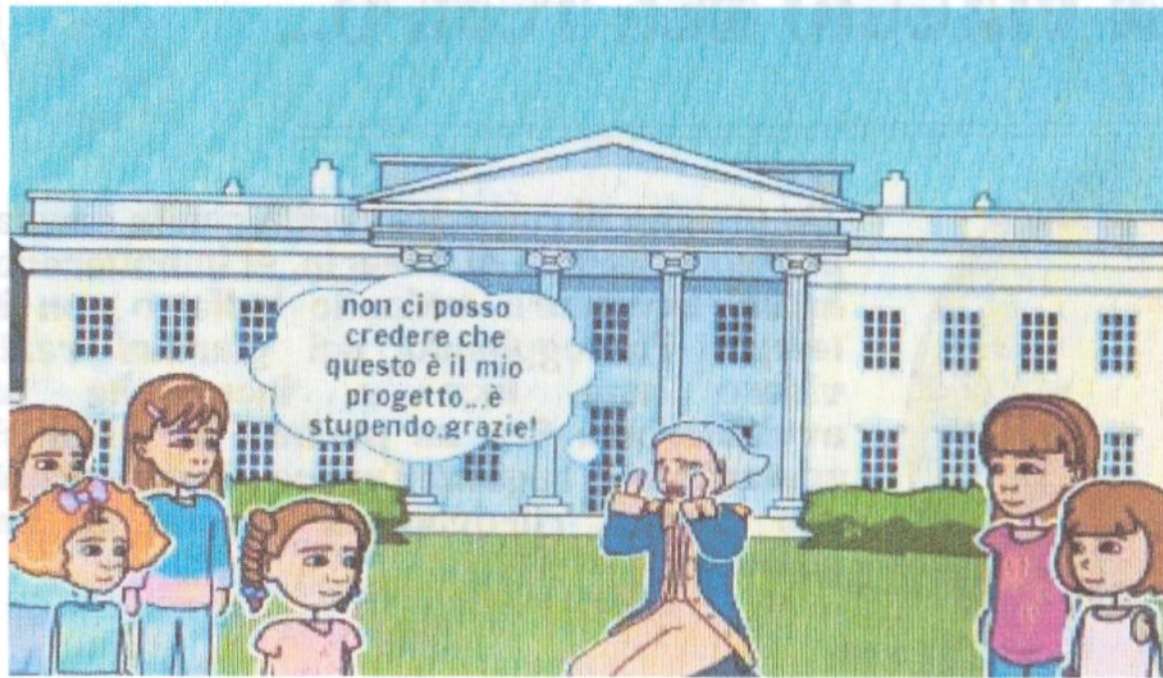


IN VIAGGIO NEL TEMPO...



Un gruppo di ragazze, in gita con la scuola presso la Reggia di Caserta, si imbarcò in un' avventura andando indietro con il tempo. Passeggiando nei giardini reali videro una luce e incuriosite si avvicinarono. Era un portale, la porta si spalancò e le ragazze furono risucchiate al suo interno, ritrovandosi davanti ad un uomo...





L'ACQUEDOTTO CAROLINO

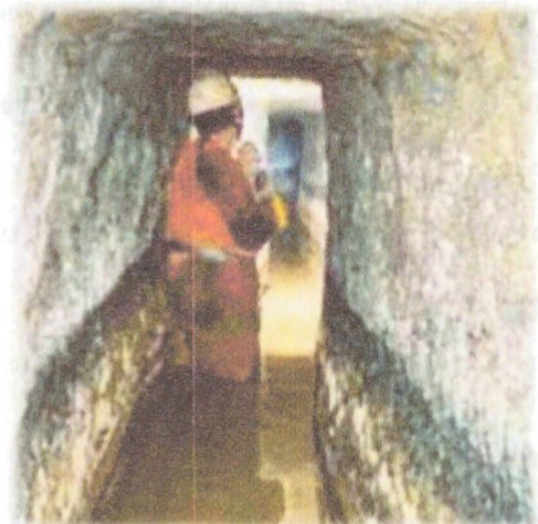


L'acquedotto carolino non porta l'acqua solo nelle vasche della reggia di Caserta, ma anche in piccole fontane secondarie oppure per uso domestico della reggia; porta acqua anche a Sant'Agata De' Goti e a San Leucio. San Leucio è un centro tessile creato 20 anni dopo l'ultimazione dell'acquedotto venne realizzato per la lavorazione della seta. Oggi l'acqua non raggiunge più l'impianto sotterraneo di San Leucio a causa di un grande guasto, infatti oggi è alimentato da un motore elettrico



L'aqueduc Carolino

L'aqueduc Carolino est l'aqueduc créé pour alimenter le complexe de San Leucio et qui alimente également en eau le Palais Royal de Caserte en puisant l'eau des pentes du mont Taburno, des sources Fizzo, sur le territoire d'Airola (BN), et le transportant le long d'un chemin qui serpente sur une longueur de 38 kilomètres avec quelques ponts-canaux. Parmi ceux-ci, outre le Ponti di Valle, qui traverse la Valle di Maddaloni (CE), les plus importants sont le Ponte Carlo III di Moiano (BN), qui traverse la rivière Isclero, et le Ponte della Valle di Durazzano (BN).



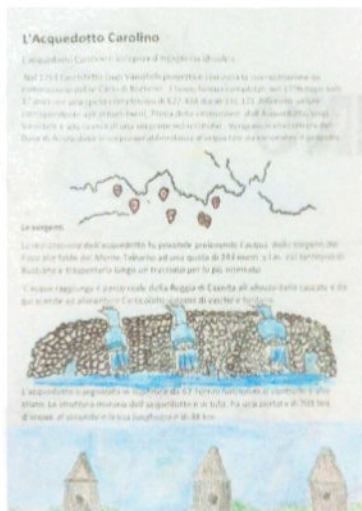
Periodicamente vengono fatti controlli e ispezioni per vedere la situazione interna dell'acquedotto e nelle stagioni piovose la portata dell'acqua viene regolata per evitare danni interni.



The caroline aqueduct

The Caroline aqueduct was engineered by Luigi Vanvitelli and its construction began in 1753. The suitable springs, in terms of capacity and position, to supply the aqueduct were also identified in the territory of the municipality of Airola, to thank Airola for donating its water Charles III of Bourbon on August 2, 1754 gave it the title of city. The Carolino aqueduct takes its water from the Taburno aquifers, which are almost always active springs. Before reaching the Royal Palace of Caserta, it follows a long journey of 38km. The Caroline aqueduct not only brings water to the tanks of the Royal Palace of Caserta, but also to small secondary fountains or for domestic use in the palace; it also carries water to Sant'Agata de' Goti and San Leucio.





LA STORIA DI GOCCIA CAROLINA.

C'era una volta una piccola goccia d'acqua, di nome Carolina, che viveva in un piccolo ruscelletto proveniente dalla sorgente del Fizzo sul monte Taburno.

Insieme ad altre sue compagne rideva, scherzava ed era molto felice.

Un giorno Ferdinando, suo fratello, volò in cielo e Carolina diventò molto triste.

Questo succedeva a molte gocce che stavano sulla superficie dell'acqua riscaldate dal sole: si alzavano in cielo e volavano su.

Anche Carolina voleva vedere il mondo e decise di farsi notare dal sole così che la scaldasse e la facesse volare.

Finalmente un caldo raggio di sole si posò sopra di lei e la riscaldò.

Carolina si sentì leggera leggera e capì che stava volando.

In cielo incontrò tante sue compagne, trasformate come lei in vapore e, insieme, formarono una nuvola trasportata dal vento leggero, ma dopo poco il venticello si trasformò in un vento forte che spingeva le nuvolette verso dei grossi nuvoloni neri.

"Chi sono?" chiese Carolina.

"Sono tanti tuoi parenti" rispose il vento.

"E da dove vengono?"

"Dal mare, dai laghi, dai fiumi, dai torrenti....." risposero moltissime voci da dentro i nuvoloni.

Intanto l'aria era diventata molto fredda.

"Ahimé!" pianse Carolina, "non so cosa mi stia succedendo, ma mi pesa la testa. Quest'aria fredda mi fa male. Non posso più volare!"

Mentre diceva così, precipitò giù, seguita da tutte le sue compagne che erano ridiventate gocce d'acqua, come lei.

Carolina cadde su un prato fiorito in Valle Caudina, accanto al Ponte Carlo III. Lì trovò molti fiori e molte erbe assetate mangiate da cavalli e pecorelle.

Penetrò nella terra e si spaventò perché là sotto era buio, ma seguì le altre gocce.....

Carolina chiese a una sua compagna: "E adesso dove si va?"

La goccia che le stava vicino rispose: "Adesso andiamo a finire in un acquedotto bellissimo costruito da Luigi Vanvitelli che ci porterà chissà dove, ma il viaggio sarà un po' lungo e pieno di Torrini."

Carolina si addormentò, insieme a milioni di altre gocce, tutte strette strette l'una contro l'altra.

La strada era tortuosa.

Le gocce scivolavano giù e poi risalivano, giravano a destra e poi a sinistra e correvano dritte dritte per molti metri.

L'acqua era freddissima e limpida.

Improvvisamente si iniziò a vedere una luce abbagliante e si aprì davanti a loro un paesaggio meraviglioso.

Il torrente sbucò in un bosco rigoglioso e iniziò a precipitare in una grande cascata.

Finalmente il sole vide Carolina e le sue compagne.

"Ci voleva proprio questo lungo riposo. E ora vai con il divertimento!" disse una vocina che a Carolina parve di riconoscere.

"Chi sei tu che hai parlato?" chiese ansiosa.

"Questa è bella!" rispose la prima voce.

"Mi pare di sentire la voce di mia sorella Carolina!"

"Ma sono io!"

I due fratelli si erano ritrovati, ma riuscirono ad abbracciarsi solo per pochissimo tempo perché precipitarono in una grande e bellissima fontana piena di statue raffiguranti Diana e Atteone e tanti animali.

"Che bello, anche voi qui, ragazzi!" disse una voce: era quella del vecchio nonno gocciolone Acquerottolo.

"Un giorno o l'altro ritorneremo a casa nostra."

"E poi nonno?"

"E poi siamo sempre da capo, perché il gioco dell'acqua non finisce mai!"

Poi si misero a correre giù per le fontane, tra le carpe e le statue, schiumeggiando e cantando sempre più forte.

Formarono una cascata, un torrente, un laghetto, un fiumiciattolo e tanti giochi.

I nostri amici correvano veloci e finalmente furono felici e insieme.

Erano diventate importanti, erano le gocce d'acqua delle fontane della Reggia di Caserta.



SCUOLA DELL' INFANZIA PLESSO DI ARPAIA



CLASSE V PRIMARIA ARPAIA



II PRIMARIA PAOLISI

Vanvitelli --- in rima

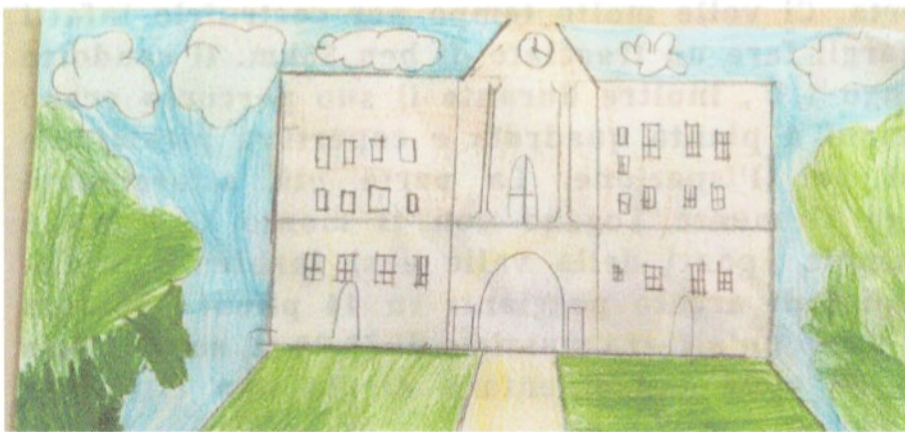
Luigi Vanvitelli, grande architetto,
ha realizzato il Lazzeretto,
posto su un'isola artificiale
che solo a pensarla è un'idea geniale.

È suo il grande Acquedotto Cardinale
che deve conoscere ogni bambino.
Della Reggia è l'ideatore
e per noi è un grande onore.

Tante cose di lui potrai sentire
ma una cosa ci teniamo a dire:
il nostro Istituto a lui è intitolato,
e questo fatto non va dimenticato.

Di lui vogliamo onorare la memoria
e conoscerne la storia,
affinché la sua bravura, il suo genio e la sua arte
ispirino ogni alunno che, per la vita,
da questo Istituto parte.

PLURICLASSE PRIMARIA ARPAIA



La caccia al tesoro di Luigi Vanvitelli



Era una mattina del 10 gennaio e un gruppo di ragazzi stava pranzando vicino alle sorgenti del Fizzo. Decisero di giocare a pallone ma sfortunatamente la palla gli cadde nell'acqua. Purtroppo venne trasportata dal corso d'acqua e venne persa. I ragazzi erano rattristati, ma ad un certo punto uno di loro intravide qualcosa di luccicoso sul fondale del fiume incastrato tra le rocce. Decise di tuffarsi e prenderlo. Era una bottiglia tappata, decisero di aprirla e all'interno trovarono una mappa della Campania e una lettera con su scritto » Chi ha trovato questa lettera ha la possibilità di visitare le mie opere più importanti fatte in questa regione e trovare informazioni su di esse. Dimenticavo, non mi sono neanche presentato, mi chiamo Luigi Vanvitelli, sono nato il 12 Maggio 1700 a Napoli. Mia madre era Anna Lorenzani e mio padre il pittore Caspar van Wittel. Pochi anni dopo la mia nascita mio padre decise di farmi trasferire a Roma, e iniziò a darmi i suoi album da disegno per farmi diventare come lui. Poi in un bel giorno del 1715 l'architetto siciliano Filippo Juvarra esaminò i miei disegni e ne rimase estasiato. Quello fu l'inizio della mia vita da architetto però le opere che ho costruito in Campania dovrete scoprirle voi, e alla fine troverete un piccolo tesoro, buona fortuna.



I ragazzi erano spaventati ma allo stesso tempo incuriositi così decisero di iniziare questa avventura che Luigi Vanvitelli aveva predisposto per loro. Guardando meglio nella bottiglia trovarono un'altra lettera che parlava dell'acquedotto Carolino , decisero quindi di leggerla senza perdere tempo. C'era scritto» Ho costruito l'acquedotto Carolino per commissione del re Carlo di Borbone, per trasportare l'acqua dalle sorgenti del Fizzo fino al complesso di san Leucio che fornisce anche l'apporto idrico alla Reggia di Caserta. Ci volle molto tempo per costruirlo infatti impiegammo 16 anni di lavoro per fargli fare un tracciato di ben 36km. Il condotto dell'acquedotto era largo 1,2m e lungo 1,3 , inoltre durante il suo percorso erano disposti 67 torrini ovvero costruzioni a pianta quadrata e copertura piramidale destinate a sfiatatoi e ad accessi per l'ispezione. La parte più affascinante dell'acquedotto è quella che collega il monte Logano con il monte Garzano a Maddaloni. Questa parte viene chiamata ponti della valle e si innalza con una possente struttura in tufo a tre ordini di arcate poggianti su 44 piloni a pianta quadrata, per una lunghezza di 529 m e con un'altezza massima di 55,80 m, sul modello degli acquedotti romani. Inoltre il re volle far diventare Airola una città per ringraziarla della disponibilità della sorgente del Fizzo».



I ragazzi erano sempre più incuriositi nel conoscere Luigi Vanvitelli e le sue opere, così si diressero verso la prossima opera a Caserta. Arrivati lì videro un enorme palazzo pieno di finestre e stanze, era la Reggia di Caserta. Decisero quindi di entrare e di iniziare a cercare la prossima lettera. La prima cosa che notarono fu l'enorme via d'acqua piena di cascate, e sul fondo di essa videro un'altra bottiglia, la aprirono e c'era una nuova lettera con la descrizione della Reggia. « Sto costruendo la Reggia di Caserta per ordine di Carlo Borbone in modo che diventi la sua residenza. Il mio unico problema è che non so se riuscirò a vivere abbastanza per finire il progetto, e non so cosa faranno gli architetti dopo la mia morte. Tralasciando questo, ho deciso di dare alla Reggia una pianta rettangolare, con quattro corpi rettangolari disposti ortogonalmente. La facciata posteriore dovrà essere dotata di semipilastri che dividono le finestre, invece quella frontale deve avere un'andamento monotono, rotto solo dalle sporgenze laterali, inoltre deve essere centrale ai tre arconi al pian terreno. Infine il piazzale deve avere una forma ellittica con due corpi rettilinei e paralleli.



Ormai mancava solo l'ultima opera e finalmente avrebbero trovato il tesoro e il loro viaggio sarebbe finito. La loro ultima tappa si trovava a Bacoli, dove avrebbero visitato la Casina Vanvitelliana. Una volta arrivati videro quest'enorme struttura sull'acqua che veniva collegata alla terraferma grazie ad un ponte. Decisero quindi di entrare senza indugiare per trovare il prima possibile la lettera. Passò un po' di tempo e della lettera non si vedeva neanche l'ombra. I ragazzi si arresero e se ne andarono, ma fu proprio quando furono fuori che si intravide la bottiglia sotto le travi del ponte. In fretta e furia la presero e iniziarono a leggere la lettera.» Siete arrivati al capolinea spero che vi sia piaciuto il piccolo viaggio che ho preparato per voi, ma senza perderci in altre chiacchiere vi racconto da dove è nato questo progetto. La inizia a costruire nel 1752, quando l'area del Fusaro divenne la riserva di caccia e pesca dei Borbone, infatti la Casa Vanvitelliana è un casino di caccia. Per costruirla ho fatto uso di ampie vetrate e volumi plastici. Aveva una pianta molto articolata che era composta da tre corpi ottagonali che si intersecano l'uno alla sommità dell'altro restringendosi in una sorta di pagoda. Inoltre ha grandi finestre e un pontile che la collega all'estremità del lago.





Siete arrivati alla fine del mio viaggio e io sono un uomo di parola. Come vostra ricompensa vi affido alcuni dei disegni che mio padre mi diede da piccolo per farmi diventare come lui. Vi ringrazio di aver visitato tutte le mie opere e spero che molte persone si ricordino ancora di me.



III B SECONDARIA PAOLISI

LANGUAGES & MORE



EVERY DAY MY FRIENDS AND I GO TO THIS MAGICAL SCHOOL WHICH IS A CASTLE. THE ROAD IS CALLED MAGICLAND. IT HAS TWENTY ROOMS. WE HAVE ONLY GOT ONE TEACHER WHO IS A WITCH. SHE IS TALL, SHE HAS GOT A BIG HAT WITH A BIT OF A DAMAGED TIP. SHE HAS A GREEN BODY, SHE HAD A LONG NOSE AND SMALL EARS THAT EAR EVERYTHING. SHE IS VERY KIND, EVEN IF IT DOESN'T LOOK LIKE IT. IN EVERY OF THE TWENTY ROOMS, SHE TEACHES YOU TO FLY, TO BECOME INVISIBLE, TO SEE THROUGH THE WALLS AND TO READ MINDS AND MUCH MORE. OUR SCHOOL DAY STARTS AT 20:00 PM AND FINISHES AT MIDNIGHT!!! AT DINNER WE HAVE A TYPICAL WITCH FOOD! THERE IS A DRESS CODE, WHICH IS WEARING CLOTHES THAT MAKE YOU LOOK LIKE A WITCH. IT'S A BEAUTIFUL SCHOOL AND EVERY DAY IS FUN!!

COMPLETE THE WORDS

- 1) W_TC_
- 2) W_TC_ - H_ _
- 3) B_AC_ - C_ _
- 4) C_S_LE
- 5) BR_ _M
- 6) B_O_ N SHOE_

Spot 10 differences & color



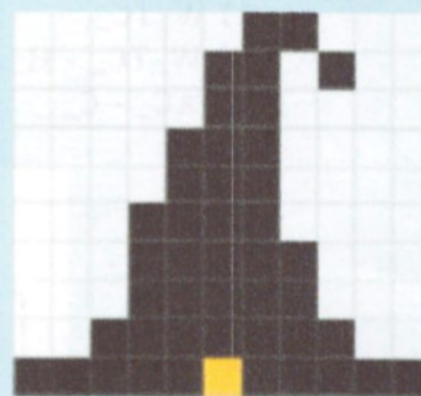
HOW DO YOU GET...?



GUESS THE WITCHE'S OBJECTS



IT'S A ...
-CAULDRON
-DOG
-CAT



IT'S A ...
-CAULDRON
-BROOM
-HAT



IT'S A ...
-BROOM
-CAT
-HAT



IT'S A ...
-BROOM
-CROW
-CAULDRON

LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO



Il Sannio è una terra dove la tradizione e il gusto resistono inesorabili al passar del tempo questo territorio vanta una varietà di prodotti enogastronomici le cui virtù sono note fin dall'antichità...

Tra le eccellenze gastronomiche sono presenti diversi prodotti che sottolineano l'importanza di Benevento, tra cui la melannurca, che purtroppo stiamo perdendo pian piano, data la difficoltà nella produzione e nella vendita di questo prodotto. La melannurca è definita la regina delle mele, infatti, l'Annurca è da sempre conosciuta soprattutto per la spiccata qualità dei suoi frutti, dalla polpa croccante, compatta, bianca, gradevolmente acidula e succosa, con aroma caratteristico e profumo finissimo, una vera delizia per gli intenditori. La melannurca ha diverse proprietà benefiche, poiché ha un'azione antiossidante e aiuta a contrastare il colesterolo; contiene altissime dosi di vitamina A e vitamina C. Questo prodotto è unicamente campano, presente nel nostro territorio da due millenni circa. È raffigurata nei dipinti rinvenuti ad Ercolano. Alcune delle zone dove si coltiva la melannurca sono: ai piedi del monte Tubenna e fra Salerno e Pontecagnano Faiano, e si raccolgono nel mese di Ottobre.



Oltre ai sapori dolci ci sono anche sapori più forti e intensi, ci soffermiamo sulla cipolla Beneventana. Ad Airola, città del Beneventano, la cipolla ha una tradizione così lunga e radicata nel territorio che, in passato, gli abitanti venivano chiamati "cipollari". Anche questo ortaggio si sta perdendo con il tempo. Conosciuta soprattutto per il gusto, in realtà la cipolla Beneventana ha molteplici proprietà, è ricca di acqua, zolfo, cromo e vitamina B6, inoltre le calorie della cipolle sono poche. L'aspetto più importante per la proprietà della cipolla è rappresentato dalla presenza dei polifenoli e di sostanze ipoglicemizzanti per contrastare il diabete

Arrivando al dolce ci soffermiamo sul torrone di Benevento prodotto già conosciuto al tempo dei romani. Il termine torrone deriva dal latino "torreo" che significa abbrustolire, con riferimento alla tostatura delle nocciole e delle mandorle. L'attività della produzione del torrone si è estesa in tutta la provincia tempo dopo. Questo prodotto si diffuse in particolar modo nel XVII secolo, in quanto, in occasione delle feste natalizie, il torrone veniva mandato finanche a Roma. Questo dolce Beneventano è energetico, è una buona fonte di proteine, calcio, vitamina E. Grazie anche alla presenza di fibre e al contenuto di acidi grassi mono e polinsaturi, ha un'azione protettiva nei confronti di diabete, ipercolesterolemia e obesità.



Ma il Sannio è anche terra di grandi vini. Se ne conoscono di vari, dal Solopaca Doc (rosso, bianco e spumante), all'Aglianico del Taburno Docg.

Quest'ultimo è uno dei migliori vini della provincia di Benevento e che ha la Denominazione d'origine controllata e garantita (Docg). Può essere di colore rosso rubino più o meno intenso con un odore caratteristico, gradevole e persistente e un sapore asciutto, leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento



LA FALANGHINA

Uno dei vini tipici a Benevento, ma soprattutto nella nostra provincia è la Falanghina del Sannio. Essa viene prodotta esclusivamente dall'omonimo vitigno da cui si ricava un vino bianco dal gusto fresco

STORIA

LA FALANGHINA È UNA VARIETÀ DI UVA COLTIVATA GIÀ A TEMPI DEI ROMANI E SI NARRA CHE FOSSE STATO SEMPRE PRESENTE SULLE TAVOLE DELLA CORTE REALE DI NAPOLI. LE SUE PRIME NOTIZIE COMPAIONO AGLI INIZI DELL'800. È STATA ADDIRITTURA INSERITA NELLA PRESTIGIOSA CORTE DI VINI POPOLARE.



TERRITORI

LE ZONE DI RACCOLTA L'INTERAPROVINCIA DI BENEVENTO, CHE COMPRENDE 4 SOTTOZONE:
SOLOPACA
GUARDIA
SANFRAMONDI O
GUARDIOLA
TABURNO
SANT'AGATA DE' GOTI



LE TECNOLOGIE MIGLIORI

LE MIGLIORI TECNOLOGIE DA USARE IN VIGNA SONO:
-DRONI- UTILI PER VEDERE DALL'ALTO LA SALUTE DEL VIGNETO
-MAPPE DIGITALI- UTILI PER MOTIVI DI CENSIMENTO E DA INVIARE AI CLIENTI
-SENSORI DI MONITORAGGIO- INVIANO DATI AL VIGNAIO SUL SUO TELEFONO
-CONTROLLI DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI- SENSORI CHE AVVERTONO SE LA TEMPERATURA SCENDE
-ROBOTICA- ROBOT CHE PRENDONO DATI E TOLGONO ERBE NOCIVE DALLA TERRA

LES CARACTERISTIQUES DE LA FALANGHINA

LE FALANGHINA EST UN VIN DE COULEUR PAILLE, FRAIS ET STRUCTURÉ GRÂCE AU BON NIVEAU D'ACIDITÉ, IL EST TRÈS AGRÉABLE AU NEZ POUR SES BELLES CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES. IL A DES NOTES DE FLEURS ET DE FRUITS, EN PARTICULIER DE FRUITS BLANCS (ANANAS ET AGRUMES). L'ORIGINE DE SON NOM PEUT ÊTRE TROUVÉE DANS LE LATIN COMME "PHALANX", "FALANGA", LIÉ AU POTEAU, SE RÉFÉRANT PRÉCISÉMENT AU POTEAU EN BOIS QUI SUPPORTE TRADITIONNELLEMENT CETTE VARIÉTÉ.



HOW MANY TYPES OF FALANGHINA EXIST AND WHAT ARE THEY

THERE ARE TWO TYPES OF FALANGHINA: THEY ARE THE FALANGHINA FLEGREA WHICH IS THE MOST WIDESPREAD EVER (NAPLES AND CASERTA) AND THIS HAS SPHERICAL AND YELLOW GRAINS WHILE THE SECOND WIDESPREAD IS ABOVE ALL IN THE PROVINCE OF BENEVENTO (CALLED PRECISELY BENEVENTANA), IN THE SANNIO AREA, THIS ONE WITH MORE OVAL YELLOW-GREEN GRAINS.



CRUDE O COTTE



La mela cotta è indicata quando siamo debilitati o convalescenti, va bene per gli anziani e per i bambini. La cottura riduce la quantità di acqua della mela, aumentando la concentrazione zuccherina e diminuendo le proprietà benefiche del frutto. Va consumata con moderazione a colazione o come spuntino abbinandola a grassi buoni ed alimenti proteici, come la frutta secca o lo yogurt greco, che rallentano l'assorbimento degli zuccheri ed agevolano il senso di sazietà. La mela annurca, quindi, consumata cruda, meglio con la buccia, aiuta a preservare i suoi nutrienti con tutti i benefici che ne derivano dalla loro conservazione. Come spuntino, a merenda o a fine pasto, per chi non ha particolari problemi, la mela cruda è ingrediente di numerose ricette per insalate molto saporite. Cotta diventa più digeribile ed in prezioso aiuto per l'intestino.



proprietà organolettiche della mela

La raccolta di questo tipo di mele si esegue manualmente quando sono ancora acerbe. Una volta raccolte, vengono stese lungo degli appositi melai, fatti di legno e paglia, esposti al sole, dove vengono girate più volte per agevolarne la maturazione, ovvero fino a quando non si evidenzia il tipico colore rosso. Questa procedura rende la mela annurca particolarmente pregiata, un vero e proprio elisir di salute grazie a proprietà nutritive e organolettiche uniche. L'abbondante presenza di vitamina A la rende molto utile per la protezione della salute degli occhi. La vitamina C potenzia le difese immunitarie, proteggendo il nostro organismo dalle infezioni. La buccia della mela annurca è poi ricca di acido ossalico, un aiuto naturale per favorire l'igiene del cavo orale e rendere i denti più bianchi. L'alto contenuto di fibre la rende ottima alleata per regolarizzare le funzioni intestinali, per favorire la digestione e combattere l'acidità gastrica. Le mele contengono circa l'80% di acqua e una grossa quantità di potassio, ma sono povere di sodio: una condizione che permette loro di idratare il corpo e, al contempo, di drenare i liquidi in eccesso.

La cottura della cipolla attenua buona parte dei suoi principi terapeutici e quindi il modo migliore di approfittare delle proprietà benefiche di questo ortaggio è di consumarlo crudo, mescolato nelle insalate verdi ottima abitudine nei periodi primaverili ed estivi. Se apprezzate le cipolle lessate, scottatele brevemente al vapore e recuperate l'acqua di cottura ricca di minerali sodio, fosforo, calcio, magnesio.



proprietà organolettiche della cipolla

La cipolla attiva tutte le funzioni organiche, è antibatterica e antinfettiva, stimola il funzionamento dei reni favorendo l'eliminazione delle scorie azotate, combatte i vermi intestinali. La cipolla, inoltre, è particolarmente consigliata ai diabetici e ai soggetti a rischio cardio vascolare visto che abbassa il tasso di colesterolo e riduce la densità del sangue. Tutti inoltre conosciamo l'effetto diuretico della cipolla. Il rinnovamento del sangue e dei liquidi organici promosso dalla cipolla, hanno un effetto benefico su tutte le persone che soffrono di artrite e artrosi, di iperuricemia e di gotta, di dolori muscolari. Non dimentichiamo inoltre che un'altra interessante proprietà della cipolla è quella batteriostatica e antibiotica, particolarmente utili soprattutto per influenze e infiammazioni delle vie respiratorie. Infatti si usava negli anni 40 quando non erano ancora disponibili gli antibiotici con grandi risultati. Il consumo, dunque, dovrebbe essere giornaliero.



INTERVISTA AL FIDUCIARIO DI SLOW FOOD DELLA ZONA, IL SIGNOR CIARDIELLO ARMANDO

Cos'è Slow food?

È un'associazione internazionale che tutela le ricette tipiche della tradizione e ha come obiettivo la salvaguardia dei prodotti tipici del territorio.

Cosa fa il fiduciario di Slow food?

Il fiduciario di Slow food non è altro che il presidente di questa associazione. L'associazione della Valle Caudina opera in oltre 20 comuni in un territorio che va da Durazzano fino a Pietrastornina. Il fiduciario si è posto come obiettivo anche di evitare che vada perduta la coltivazione della cipolla di Airola.

Perché la cipolla e la mela annurca si possono definire eccellenze del territorio?

Sia la cipolla di Airola che la mela annurca sono prodotti storici che sono sempre stati coltivati in Valle Caudina. In Campania ci sono 137 comuni dove si produce la mela annurca e addirittura la si ritrova dipinta in affreschi rinvenuti nella Casa dei Cervi degli scavi archeologici di Ercolano.

Quali possono essere le ricette migliori per utilizzare questi prodotti?

Le ricette migliori per la cipolla di Airola vanno dall'antipasto al dolce una ricetta molto popolare come primo piatto è la Genovese, invece alcuni produttori e pasticceri si sono cimentati sul dolce creando un panettone alla cipolla e una pasticceria di Montesarchio ha vinto anche un premio per questo panettone. Per quanto riguarda la mela annurca la si può usare soprattutto per i dolci ma anche per i secondi piatti o in delle salse come topping per dare gusto alla carne.

Le contaminazioni ambientali quanto incidono sulla qualità delle mele annurche e delle cipolle?

Questo è un tema molto delicato, infatti il surriscaldamento globale provoca danni anche alle colture della cipolla e della mela annurca e per non inquinare ulteriormente si cerca di non usare fertilizzanti sia nelle coltivazioni della cipolla di Airola che della mela annurca.

La mela annurca è l'unica mela che viene fatta maturare una volta raccolta dall'albero?

Questa tecnica della paglia viene utilizzata anche per le mele della Valtellina ma mentre le mele annurche vengono fatte maturare a terra sul letto di paglia, le mele della Valtellina sono conservate sulla paglia in gallerie scavate nella roccia dolomitica. La mela annurca viene raccolta ancora acerba e viene fatta maturare sulla paglia e questo garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche proprie e caratteristiche di questo frutto.

Perché si è deciso di fondare Slow food?

Slow food è stata fondata da Carlo Petrini circa 30 anni fa perché iniziavano a sorgere le prime problematiche con il cibo, in particolare modo Petrini sviluppò la convinzione che tutelare prodotti tipici era necessario dall'analisi di uno scandalo negli anni 80: la commercializzazione di vino al metanolo, sostanza dannosa se ingerita, bloccò la vendita di vini a causa di aziende che vendevano questi prodotti forzando la mano con i produttori e facendo capire che si poteva ottenere un guadagno più facile sofisticando i vini.

Cosa sta facendo Slow food per tutelare questi prodotti del nostro territorio così particolari per proprietà organolettiche e tradizioni?

Slow food ha in campo tanti progetti e iniziative. Il progetto più importante è quello dei presidi attuato per la cipolla di Airola dove si chiede ai piccoli produttori di salvaguardare il seme e dargli il giusto valore senza esagerare con i prezzi.



Slow Food®

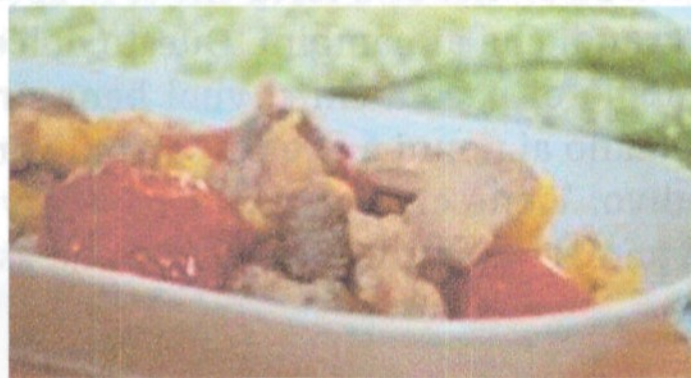


IL SANNIO A TAVOLA



Il Sannio è un territorio prevalentemente agricolo, con prodotti e piatti tipici che derivano proprio dalla cultura contadina. Alla lavorazione delle carni sono legate alcune specialità del territorio, alla base di gustosissimi piatti della cucina tradizionale locale

La padellaccia, chiamata anche 'a tiana, ricetta tipica beneventana legata agli antichi rituali dell'uccisione del maiale, è composta da carne suina, peperoni sottolio e patate. Veniva preparata nei giorni di festa, del periodo invernale dai contadini.



Una ricetta della tradizione è lo scarpariello: sugo a base di pomodorini, arricchito, in fase di mantecatura, con formaggio grattugiato, pronto ad accogliere uno dei formati più amati: gli spaghetti. Ha origine dall'abitudine dei calzolari di preparare per il pranzo del lunedì un piatto di pasta molto umile con il sugo avanzato della domenica. A questo aggiungevano una generosa quantità di formaggio, offerto dai loro clienti, che non potevano saldare il debito in denaro.

Famosa è la caciotta di pecora, contraddistinta da pasta di semi dura e dalla consistenza gradevole al palato. Le preziose qualità intrinseche del latte di pecora beneventano, rendono questo formaggio ideale per chi segue diete a basso contenuto di grassi. Inclusa anche nella dieta mediterranea perché ricca di calcio, fosfolipidi e fosforo, fondamentali per il funzionamento delle ossa e il mantenimento di organi e tessuti.



Il caciocavallo silano Dop, ottenuto dal latte bovino lavorato crudo è una delle specialità delle colline beneventane, magari da gustare abbinato ai famosi taralli di San Lorenzello, conditi con spezie ed erbe aromatiche.



Il caciocavallo impiccato esiste da tempo ed era una tecnica di cottura del formaggio conosciuta soprattutto tra i pastori. Oggi diventa popolare e diffusa grazie alle sagre di paese. Consiste nello sciogliere lentamente sulla brace ardente il caciocavallo per poi spalmarlo con il coltello su una fetta di pane casereccio.

Questo formaggio può essere accostato a tante varietà di miele: il miele di Sant'Agata de Goti, che si presenta dal colore giallo paglierino quando è liquido; da bianco a beige chiaro quando cristallizza. Presenta un odore leggermente floreale a un aroma vegetale, di legumi verdi e di noci.





IL PIZZO PANARO

Il pizzo panaro è un dolce beneventano molto saporito e decisamente legato alla tradizione. Una torta che si fa specialmente nei giorni di festa che piace sia ai grandi che ai bambini. Questo dolce viene regalato il giorno di Pasqua come simbolo di pace a chi si vuol bene. In genere l'usanza vuole che i bambini lo regalano ai nonni e alle persone più grandi e in cambio ricevono un ramoscello d'ulivo. Viene chiamato così perché veniva trasportato all'interno di un cesto, un paniere appunto e per questo ha assunto il nome di pizzo panaro.



RICETTA PIZZO PANARO

A dire il vero, è una cosa molto semplice..... consiste nel fare il pan di spagna con il naspro sopra, ed in fine gli strufoletti colorati, la variante buona, "ma non tradizionale" è quella con il naspro al cioccolato, la cosa importante stà nel fare l'impasto basso ed il naspro in casa, con ricetta tradizionale.

LA TRADIZIONE

In genere l'usanza vuole che i bambini lo regalano ai nonni e alle persone più grandi e in cambio ricevono un ramoscello d'ulivo. Viene chiamato così perché veniva trasportato all'interno di un cesto, un paniere appunto e per questo ha assunto il nome di pizzo panaro.





IL NOCILLO BENEVENTANO

La ricetta del Nocillo o Nocino è una ricetta molto antica; questa che stiamo descrivendo è stata tramandata ai genitori degli alunni della classe prima A della scuola secondaria del plesso di Arpaia dalle bisnonne, in particolare una, nonna: nonna Alfonsina, originaria di Sant'Agata de Goti.



COME SI FA IL NOCILLO SECONDO LE NONNE DI ARPAIA?

Si devono raccogliere 24 noci il 24 di Giugno il giorno di San Giovanni.

Le noci vanno, poi, tagliate in quattroparti e vanno messe in un recipiente

di vetro con un litro alcool puro e con delle spezie chiamate anche MISTO per il NOCILLO (Questa operazione va eseguita con i guanti per evitare che si anneriscono le mani). Il recipiente con il suo contenuto per la macerazione va lasciato alla luce del sole per 6 mesi e ogni tanto va agitato.



Una volta trascorsi 6 mesi, quindi a Dicembre, la macera che ha assunto un colore marrone scuro, per la presenza del mallo della noce, va filtrato con un colino a trame strette (anticamene veniva filtrato con una calza in Nylon) e va aggiunta ad una soluzione di acqua e zucchero: (250 ml di acqua e 250 g di zucchero).

Una volta imbottigliato deve restare in dispensa per 10 giorni dopo di che è pronto per essere gustato. Questo liquore molto antico ha un profumo molto intenso e anticamente veniva usato come Digestivo Naturale .

Ancora oggi è molto apprezzato per il suo sapore decisivo e liquoroso.



Le proprietà della noce



Il mallo di noce è la parte carnosa del frutto prodotto dall'omonima pianta (*Juglans regia* L.).

Le noci che acquistiamo comunemente al supermercato con il guscio non sono attaccate alla pianta come tali. La parte commestibile (il seme) è, infatti, avvolta da una porzione legnosa detta endocarpo (il guscio). Fin qui nulla di nuovo; ciò che però molti non sanno è che a sua volta il guscio è protetto da uno strato polposo non commestibile, il mallo (detto mesocarpo), rivestito da una buccia (esocarpo).



La medicina popolare ascrive numerose proprietà al mallo di noce e ai suoi derivati, così come alle foglie della pianta.

Ad esempio, nella medicina popolare cinese, il mallo e le foglie di noce trovano impiego per il trattamento di una grande varietà di disturbi, quali l'asma, la costipazione, la lombalgia e, addirittura, l'impotenza.



CLASSE IA SECONDARIA PAOLISI



Il mallo del noce ha tantissime proprietà grazie alla presenza di naftachini e lo juglone - presente sia nel mallo che nelle foglie di noce - è dotato di proprietà allelopatiche, in quanto capace di condizionare la crescita e lo sviluppo di altri esseri viventi. In particolare, lo juglone impedisce la crescita delle altre specie botaniche con cui viene a contatto. Lo juglone è altresì in grado di inibire la crescita fungina ed è dotato di proprietà antibatteriche e astringenti (queste ultime, imputabili al contenuto di tannini). Oltre alle proprietà pigmentanti, al mallo di noce sono anche riconosciute virtù antisettiche, vermifughe e cheratinizzanti.



BENEVENTO

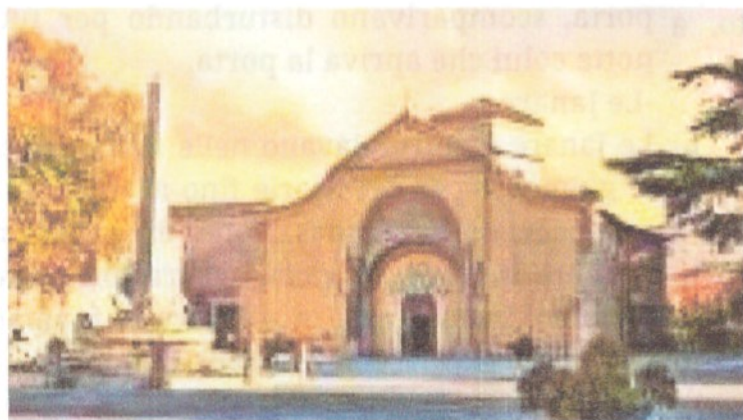


Benevento durante la dominazione longobarda

Il successore di Zottone fu Arechi I che governò per molti anni ed estese i confini del ducato. La figura di San Barbato, vescovo di Benevento, nel racconto di uno storico del Seicento, è scritto che ridusse al vero culto cristiano i Longobardi. Divenuto vescovo governò la diocesi.

L'assedio di Costante II e i patimenti della guerra costrinsero i Longobardi ad abbandonare i culti idolatrici e ad abbattere il noce. Secondo la leggenda mentre si estirpava l'albero venne fuori un serpente, il diavolo. Attorno all'albero avevano luogo ricorrenti riunioni durante le quali i partecipanti sollevano saettare una pelle di caprone sospesa ad un ramo. Questo rito era un banchetto in cui si mangiavano le carni crude.

La presenza del Ducato longobardo, inoltre, ha arricchito Benevento di chiese e palazzi. L'edificio principale è la Chiesa di Santa Sofia.



Chiesa di Santa Sofia

Benevento ha origini antichissime ed è famosa per il suo Ducato medievale, fondato dai Longobardi. Per i suoi monumenti, Benevento, è stata inserita nel Patrimonio dell'Umanità Unesco dedicato ai "Longobardi in Italia". I primi insediamenti nel territorio dell'attuale Benevento sono remoti.

Poi arrivarono i Romani e ci fu, per Benevento, un periodo di fiorente sviluppo e prosperità. Intorno al Medioevo la città iniziò il suo declino, e quindi, a partire dal V secolo Benevento subì diverse invasioni barbariche, fino all'arrivo dei Longobardi che fondarono, nel 571, il Ducato di Benevento, riportando la città allo splendore. Primo duca fu Zottone che resse le sorti del feudo dal 570 fino al 590. Durante i venti anni di governo, Zottone, riuscì a stabilire delle relazioni con la popolazione locale.



Arco di Traiano

Sempre nell'ambito dei monumenti longobardi, sono da vedere le mura antiche e la Port'Arsa, l'unica porta antica rimasta a Benevento insieme all'Arco di Traiano. Sempre di origine longobarda è anche parte del Castello di Benevento, chiamato anche Rocca dei Rettori. Da non perdere i resti dell'antica città romana, come l'Arco di Traiano e il Teatro romano. Infine, segnaliamo il Ponte Leproso, costruito in occasione dell'apertura della via Appia.



Una strega con il suo calderone.
A witch with her cauldron.
Une sorcière avec son chaudron.

Anche oggi, a Benevento, sono presenti monumenti longobardi, come la chiesa di Santa Sofia, che è un monumento religioso. È importante perché è una delle più importanti testimonianze Longobarde. Anche se è stato elaborato il suo aspetto in uno più moderno, al centro della chiesa sono situate sei colonne disposte ai vertici di un esagono; l'esagono interno è circondato da un anello che ha otto pilastri.

Un altro monumento longobardo è la rocca dei rettori, che è considerata come il castello di Benevento e fu fondata e fortificata dagli Arechi nell'871. È alta 28 m e sono presenti diverse pietre, provenienti da monumenti romani e riutilizzate.



Alcune leggende sostengono che a Benevento, a quell'epoca, fossero presenti tre tipi di streghe:

-Le Manalonghe

Le Manalonghe vivevano nei pozzi, in cui trascinarono le persone che passavano lì vicino. Si racconta che la leggenda sia nata da una donna morta in un pozzo. In un'epoca successiva, le Manalonghe presero il nome di Maria a' Longa.

Alcuni studiosi sostengono che le origini delle streghe risalgono ad una dea egiziana detta Iside, la dea della magia.

A Benevento sono presenti diversi obelischi egizi che furono costruiti dall'imperatore Domiziano tra l'88 e l'89 d.C., proprio per la presenza di questi monumenti alcuni studiosi ritengono che Iside sia collegata con le streghe.

Benevento tanto tempo fa era chiamata Maleventum, era abitata dai Longobardi che adoravano Odino; gli dedicavano diversi riti intorno ad un noce nei pressi del fiume Sabato a cui partecipavano anche le donne. Il re Romualdo per sconfiggere i Bizantini si convertì al Cristianesimo e decise di abbattere il noce. Quando il noce fu abbattuto alcune persone continuarono a fare i riti e vennero soprannominati, dalle altre persone, demoni e streghe.



Gli antichi monumenti di Benevento
The ancient monuments of Benevento
Les monuments antiques de Bénévent

-Le Zoccolare

Le Zoccolare erano streghe che correvano la notte facendo rimbombare il rumore dei loro zoccoli e attaccavano i passanti alle spalle.

Con i loro zoccoli infestarono il Triggio, un quartiere di Benevento.

Bussavano alle case e quando aprivano la porta, scomparivano disturbando per tutta la notte colui che apriva la porta.

-Le Janare

Le Janare si intrufolavano nelle stalle per rapire le giumente per cavalcarle fino al mattino. Loro provocavano una sensazione di soffocamento durante la notte; di giorno si trasformavano in delle bellissime ragazze e facevano innamorare gli uomini che avrebbero ucciso di notte.

TRA LEGGENDA E REALTÀ



Dopo aver letto il libro "Le streghe di Benevento" scritto da John Bemelmans Marciano e Sophie Blagkall, abbiamo ricercato nella realtà i luoghi beneventani citati nel testo. In particolare abbiamo raccolto notizie sul Ponte Leproso e le leggende delle "janare" ad esso legate, con la collaborazione del signor Antonio Iadonisi, guida turistica di Benevento e presidente della pro loco di Solopaca .

FONTE STORICA

Il ponte in origine si chiamava Marmoreo (Lapideo nei documenti). Il nome attuale deriverebbe da un vicino ospedale per i lebbrosi dell'alto Medioevo, del quale però non si hanno notizie. Il ponte Leproso è un ponte di origini romane alla periferia di Benevento, dalla tipica struttura a schiena d'asino, che permetteva alla via Appia di superare il fiume Sabato.



Intervista al signor A. Iadonisi, presidente della pro loco di Solopaca e guida turistica di Benevento

"Salve signor Iadonisi, siamo degli studenti della classe 1 c dell'istituto comprensivo L. Vanvitelli di Airola e volevamo porle alcune domande sul Ponte Leproso e sulle varie leggende delle "janare" a Benevento."

A.I.: "Il termine janara è legato ai culti pagani che continuavano ad esistere nelle campagne anche dopo la diffusione del cristianesimo. Uno di questi culti era quello per la Dea Iside che era detta anche la dea della magia e le sue sacerdotesse praticavano riti magici. Quando iniziò a prevalere il Cristianesimo le donne che continuavano a praticare questi riti vennero soprannominate dianare in quanto i beneventani confondevano la dea Iside con la dea Diana poiché avevano entrambe una mezza luna sul capo. Non si sa se mai siano esistite anche se si racconta che nel 1728 ci sono stati diversi processi alle streghe ed in particolare una strega umbra è stata processata ed ha confessato che il raduno delle streghe, di tutte le streghe d'Italia, era a Benevento lungo, il fiume Sabato, sotto un albero di noce e nel settimo secolo si dice che il vescovo di Benevento, San Barbato, che convertì i Longobardi al cristianesimo, fece abbattere l'albero di noce anche se i riti sono continuati nei secoli.

Le janare si dice che andassero in giro a prendere i bambini di notte e per allontanarle bisognava mettere la scopa di saggina o del sale davanti alla porta perché le janare sono tentate dal contare e contando giunge il mattino. Si racconta che queste janare per raggiungere i riti di notte non lo facevano sulle scope, ma cavalcavano cavalli che lasciavano al mattino stremati o addirittura morti con le code intrecciate."

"Cosa ci può raccontare del ponte Leproso?"

A.I.: "Il ponte Leproso si trova poco fuori le mura della città e serviva come importante passaggio nelle mura. Questo ponte è chiamato leproso perché, durante la terribile peste, i malati di lebbra venivano depositati fuori la città e quindi appunto ponte dei lebbrosi e da lì ponte Leproso."

"Cosa ci può dire riguardo alla Manalonga?"

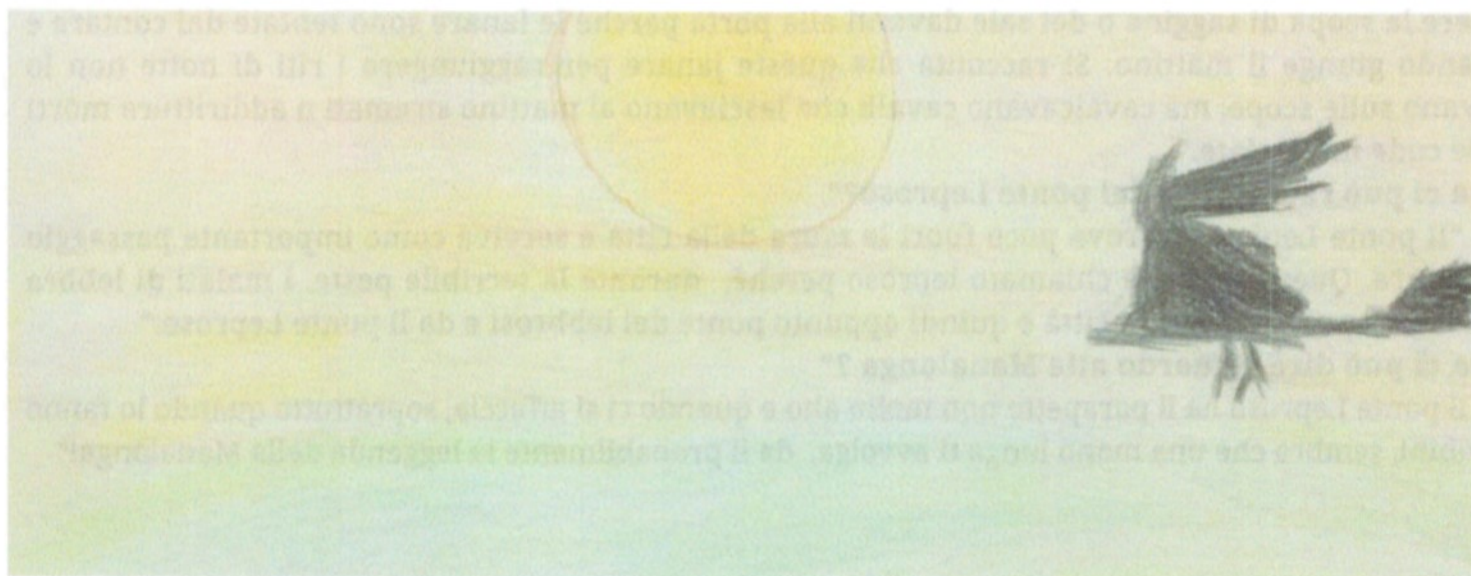
A.I.: Il ponte Leproso ha il parapetto non molto alto e quando ci si affaccia, soprattutto quando lo fanno i bambini, sembra che una mano lunga ti avvolga, da lì probabilmente la leggenda della Manalonga!"



Il dott. Clemente Crisci, in qualità di esperto, definisce il racconto delle streghe una leggenda in quanto non supportata da fatti storici documentati ma da semplici narrazioni tramandate oralmente.



I Longobardi, insidiatisi nella città di Benevento nel 571 d.c., erano un popolo molto trasandato, rozzo e poco incline alla pulizia. Appendevano pelli di serpenti e pentolacce, che prendevano poi a bastonate allo scopo di allenarsi per le imprese belliche. Durante questi allenamenti, avendo una lunga barba, dai cui ne deriva il nome, e dei capelli lunghi, venivano scambiati per delle donne che svolazzavano su delle scope, mentre invece non erano altro che loro mentre montavano a cavallo nel pieno dell'allenamento. Lungo le rive del fiume Sabba, ora chiamato Sabato, le donne invece, anche loro molto trasandate, ungevano le pelli con degli unguenti e si cimentavano in riti orgiastici, e questo avveniva nella giornata del sabato, ed è per tale motivo che si pensa che il giorno del sabato è la giornata delle streghe o della Janara. Una volta che i longobardi conquistarono la città di Benevento imposero la loro cultura ed ovviamente il loro culto, cioè quello di venerare i propri dei, quindi si ri-diffuse il paganesimo, ed è per tale motivo che Benevento prese il nome di Maleventum in quanto veniva considerata la città dei Sabba, la città delle streghe o janare, ma del resto non avevano alcun potere. I riti venivano praticati intorno ad un albero di noce che perciò veniva considerato "albero sacro", ma l'arcivescovo Barbato lo fa sradicare portando le radici all'interno della città, nell'attuale strada di Vico Noce.



INTERVISTA: CLASSE IA SECONDARIA ARPAIA
IMMAGINI: CLASSE IA SECONDARIA PAOLISI E IB
AIROLA

I NOSTRI BRAND NEL MONDO



La storia del liquore STREGA ALBERTI inizia a Benevento nel 1860. In quegli anni Giuseppe Alberti si trasferisce a Benevento dove apre il suo Bar nel centro città e comincia un fiorente commercio di vini. Nello stesso tempo, però, attratto dai liquori, Giuseppe comincia a produrne uno alle erbe, la cui ricetta originale gli era stata donata dai frati del vicino Convento Benedettino ed alla quale apportava continui miglioramenti. Nasce così il Liquore STREGA: il nome evocava l'antica leggenda che vuole Benevento sede di Sabba e riti stregati. La ricetta contiene oltre 70 erbe e spezie, ma anche ingredienti segreti.

“Il primo sorso affascina, il secondo Strega”

La lavorazione inizia con la macinazione e la distillazione delle erbe e spezie attraverso l'uso di alambicchi discontinui alimentati a vapore. Si ottengono tre diversi distillati che poi vengono uniti e viene aggiunto sciroppo di zucchero. A questo punto, il liquore è ancora incolore. Il passaggio finale è aggiungere lo zafferano per dare la tipica colorazione giallo oro. Non è aggiunto nessun colorante artificiale, infatti con il passare del tempo il colore tende a schiarire. Il distillato che ne deriva ha una gradazione del 40 % e viene fatto sostare per un lungo periodo (minimo 6 mesi) di affinamento in tini di rovere. Solo dopo il processo di invecchiamento, il liquore viene imbottigliato e distribuito in tutto il mondo.



SI NARRA CHE...



CLASSE IIC SECONDARIA AIROLA

La famiglia De Capua aveva fondato un impianto di distilleria in provincia di Roma e poi era rientrata in Campania, sua regione di origine, e qui aveva aperto altri impianti di distillazione, tra cui uno ad Airola, dove ancora vivono i pro-pronipoti. Si narra che l'azienda producesse un liquore identico allo Strega. Un operario fu poi assunto nell'azienda di Alberti e portò con sé sia la ricetta del liquore, che il nome "Strega". La fabbrica fece registrare il marchio e così i De Capua non poterono più usarlo. Oggi questo liquore è venduto dall'azienda Baldoni con il nome di Liquore Benevento, liquore alle erbe con zafferano, da cui deriva la colorazione giallo intenso. Sarà vero? (da un'intervista ad abitanti di Airola)

LIQUORE STREGA



Il design, il logo e il colore del packaging sono caratteristici della fabbrica Alberti. La stessa famiglia alla guida da sei generazioni, la qualità e il gusto completano questo esempio virtuoso. Insomma, sono tanti i dettagli che rendono unici questa impresa e il suo marchio. L'azienda include, oltre alle aree di lavorazione, una parte espositiva dov'è possibile ammirare i bellissimi manifesti realizzati da artisti come Fortunato Depero e Marcello Dudovich, materiale vario relativo al Premio Strega (uno dei più prestigiosi concorsi letterari

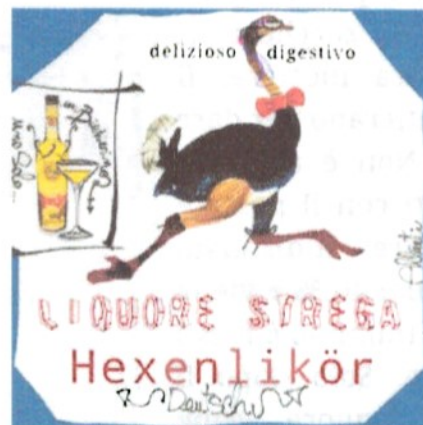


italiani, istituito dall'azienda nel 1946), una lunghissima teca che mostra alcune delle tante imitazioni del Liquore Strega e il busto del fondatore, Giuseppe Alberti, danneggiato dai bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale.

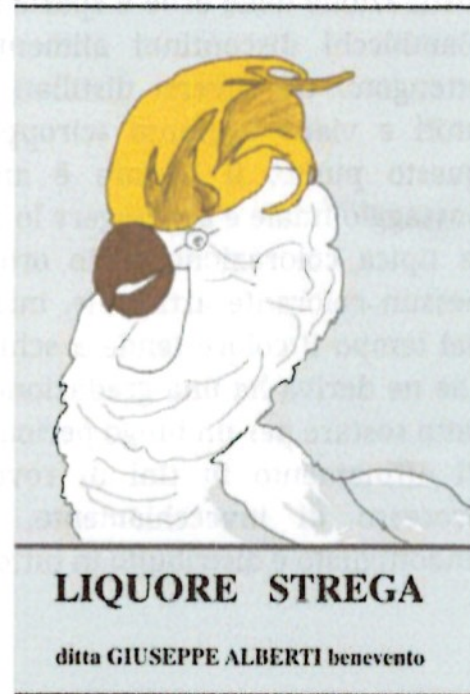
Riproduzione digitale di alcuni manifesti



Falco Vittoria, Falzarano Giorgia, Salegna Marta



Tangredi Orsola



Guadagnino Giada e Vassallo Michela

SPOT TELEVISIVI

Gli spot pubblicitari per tv o web svolgono un ruolo molto importante all'interno delle strategie di marketing in quanto, sfruttando il giusto mix di suoni, immagini e parole, riescono a trasmettere in pochi secondi un messaggio forte e persuasivo.

Vedere per credere!

ANNI '60



CLASSE IIC SECONDARIA AIROLA

OGGI

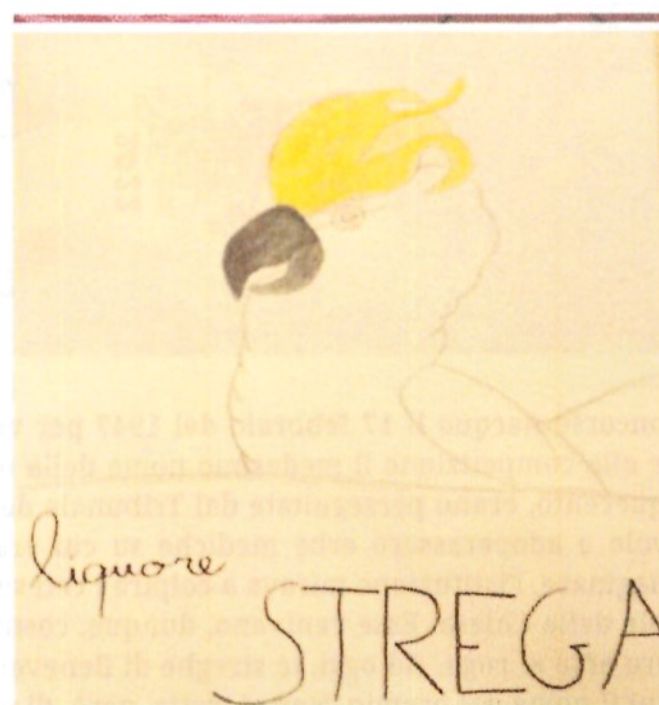


LA VOCE DEL VANVITELLI



La «liqueur de sorcière», Strega est une vieille liqueur d'Italie qui a une saveur unique et une couleur jaune distinctive. Comme avec beaucoup de liqueurs digestif, la recette est un secret mais nous connaissons quelques ingrédients et le chef parmi ceux-ci sont le safran, la menthe et les baies de genièvre. Strega est une liqueur très populaire qui peut être dégustée seule ou dans une variété de cocktails. C'est certainement un esprit distillé que chaque barman et connaisseur de cocktails devrait connaître et déguster à un moment donné

Strega — “the witch,” in Italian — hails from the city of Benevento, where legend has it witches used the liqueur “to disguise themselves as beautiful maidens and mix a magic brew,” per the company. “When two people drank this potion, they were forever united. Today, it is still believed that if a couple drinks Strega together, they will never be far apart.”



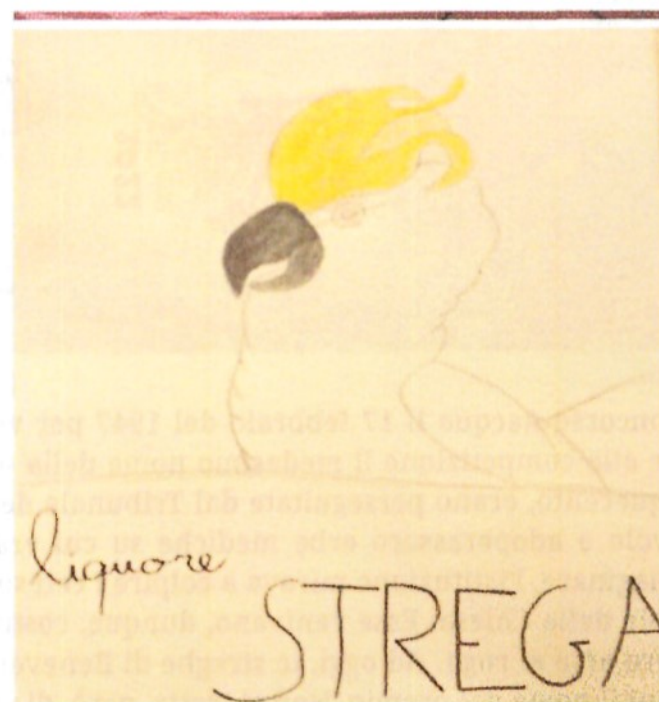
Strega est considéré comme un digestif à consommer après un repas et est souvent servi directement ou sur les rochers. Il peut également être utilisé dans une variété de cocktails. Soyez sûr d'essayer Strega avec du café et de la limonade (pas dans la même boisson, bien sûr) car ce sont deux des meilleurs accords pour cette liqueur.

The saffron in Strega makes it a bit intense on its own, particularly on the aggressively herbal nose, which also offers notes of anise, piney juniper, and some peppermint. The mint is more impactful on the body, where it grows to warm the mouth alongside elements of vanilla, cloves, cinnamon, and a soothing, sweet honey character that provides a rich and silky body. A modest bitterness is evident as the finish grows, however Strega keeps its feet most squarely in the world of sweetness — where saffron and mint linger the longest”



La «liqueur de sorcière», Strega est une vieille liqueur d'Italie qui a une saveur unique et une couleur jaune distinctive. Comme avec beaucoup de liqueurs digestif, la recette est un secret mais nous connaissons quelques ingrédients et le chef parmi ceux-ci sont le safran, la menthe et les baies de genièvre. Strega est une liqueur très populaire qui peut être dégustée seule ou dans une variété de cocktails. C'est certainement un esprit distillé que chaque barman et connaisseur de cocktails devrait connaître et déguster à un moment donné

Strega — “the witch,” in Italian — hails from the city of Benevento, where legend has it witches used the liqueur “to disguise themselves as beautiful maidens and mix a magic brew,” per the company. “When two people drank this potion, they were forever united. Today, it is still believed that if a couple drinks Strega together, they will never be far apart.”



Strega est considéré comme un digestif à consommer après un repas et est souvent servi directement ou sur les rochers. Il peut également être utilisé dans une variété de cocktails. Soyez sûr d'essayer Strega avec du café et de la limonade (pas dans la même boisson, bien sûr) car ce sont deux des meilleurs accords pour cette liqueur.

The saffron in Strega makes it a bit intense on its own, particularly on the aggressively herbal nose, which also offers notes of anise, piney juniper, and some peppermint. The mint is more impactful on the body, where it grows to warm the mouth alongside elements of vanilla, cloves, cinnamon, and a soothing, sweet honey character that provides a rich and silky body. A modest bitterness is evident as the finish grows, however Strega keeps its feet most squarely in the world of sweetness — where saffron and mint linger the longest”

PREMIO STREGA

una sfida tra giganti



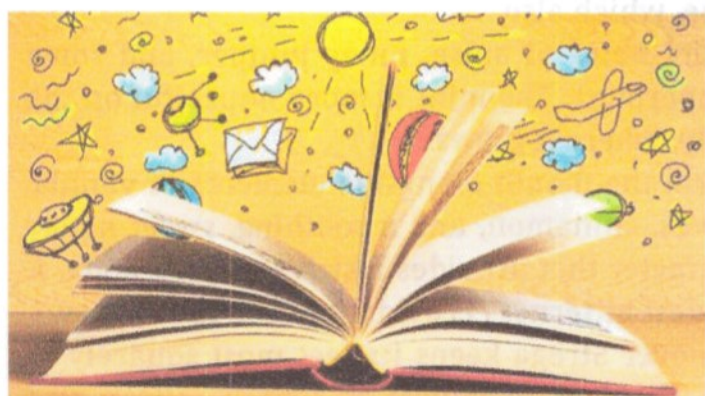
It was the 17th february 1947 when a man, called Guido Alberti, and a writer, whose name was Maria Bellonci, established an award, known as "Premio Strega" (name given by the famous liquor produced in a small family's factory in Benevento). It represents the most important price in Italy and writers all over the country participate. It's a competition between novels already published by different publishing companies. It isn't just a challenge, but a success for their own career.



Una città meravigliosa, accogliente, vissuta, protagonista di numerosi eventi storici, ricca di importanti e celebri monumenti che ne costituiscono il patrimonio artistico e culturale. Eh già, perché Benevento ha un'intensa storia, che ha inizio prima della nascita di Gesù e ancora oggi risulta essere attuale, grazie al perdurare delle sue tradizioni. Tra quelle più rilevanti vi è il Premio Strega. Si tratta del più celebre concorso letterario nostrano, al quale partecipano scrittori già pubblicati da case editrici, ma che permette a molteplici autori di diffondere ancora di più i propri romanzi. Uno tra i più noti, che ha generato un intreccio tra letteratura e scienza, è "La solitudine dei numeri primi", scritto da Paolo Giordano.



Il concorso nacque il 17 febbraio del 1947 per volere di Maria Bellonci e Guido Alberti, il quale decise di dare alla competizione il medesimo nome della nota azienda beneventana, in ossequio alle donne che, nel Cinquecento, erano perseguitate dal Tribunale dell'Inquisizione, in quanto si riteneva facessero patti con il diavolo e adoperassero erbe mediche su cui erano stati fatti malefici per curare i malati. Come si può immaginare, l'istituzione mirava a colpire i ceti sociali più bassi che, causa la loro ignoranza, credevano alle parole della Chiesa. Esse venivano, dunque, costrette ad ammettere colpe inesistenti, sotto tortura, per poi essere arse al rogo. Ad oggi, le streghe di Benevento, note come "janare", sono in realtà simbolo della città, da cui il nome del premio. Non si tratta, però, di una semplice sfida tra scrittori, bensì rappresenta una vera e propria possibilità di espressione del pensiero. Difatti la scrittura è da sempre un modo per liberare la propria mente, dare libero sfogo alla fantasia ed alla creatività. Essa rappresenta per tanti una passione da coltivare, un'emozione che solo alcuni percepiscono, un modo di trasmettere sensazioni e sentimenti.



Prendere parte alla gara significa mettersi in gioco, conoscere nuovi mondi ed allargare i propri orizzonti. Non è certo un concorso per tutti, ma una possibilità per farsi conoscere e invogliare noi giovani alla lettura e alla scrittura. La finalità del Premio è quella di far breccia proprio tra noi ragazzi, di farci appassionare a questo mondo dal quale, noi giovani, presi dalle nuove tecnologie, tendiamo ad allontanarci sempre di più. Leggere rappresenta una finestra sul mondo, un modo per entrare in contatto con altre realtà, tradizioni e stili di vita, senza spostarsi.

La lettura ci insegna a confrontarci, a dialogare con altre culture; non è solo un passatempo, è maestra di vita da cui trarre insegnamenti per far fronte ai problemi che ci affliggono ed è anche fonte di ispirazione per come improntare la nostra vita.

LA PASTA RUMMO



La pasta Rummo nasce nel 1846.

Quando Antonio Rummo avvia l'attività specializzata nella manifattura della pasta. L'azienda nasce a Benevento. Nel 1900 diventa importante importando il grano presente in Puglia. Nel 1935 l'azienda si trasferisce in Via dei Mulini e la troviamo lì ancora oggi portata avanti di generazione in generazione.



PREMIO RUMMO 2010

Nel 2010 Rummo vince il premio **INNOVAZIONE AMICA DELL'AMBIENTE**.

Poiché grazie all'utilizzo di un impianto di Trigenerazione ha ridotto le emissioni di CO2 del 30% favorendo il benessere non solo per l'azienda, ma per tutta la comunità.



L'ALLUVIONE

Nel 2015 il pastificio subì una grande alluvione causata dalla piena del fiume Calore e l'intero stabilimento fu distrutto.

In seguito furono create alcune associazioni e si diede inizio a diverse raccolte fondi per far andare avanti l'attività. Fu una grande gara di solidarietà che nel giro di pochi mesi portò alla rinascita dell'azienda, che divenne un esempio positivo per tutta la nazione.

PASTA RUMMO IN AMERICA

In America la pasta Rummo, anche se non al primo posto, è molto usata soprattutto per fare la pasta all'amatriciana, un nostro piatto tipico che spesso viene rimodellata con nuove ricette di ogni tipo che piacciono molto a tutti.

PATES RUMMO

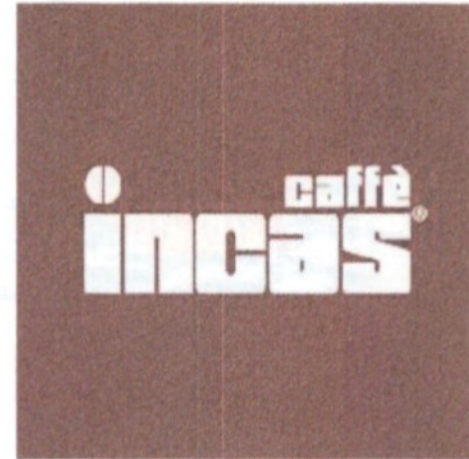
La pasta Rummo è ricercata molto in Francia ed è comparsa in alcuni shows televisivi francesi, inoltre è richiesta anche da molti ristoranti della Ville Lumière

Pates Rummo produit pates artisanales depuis 175 ans.

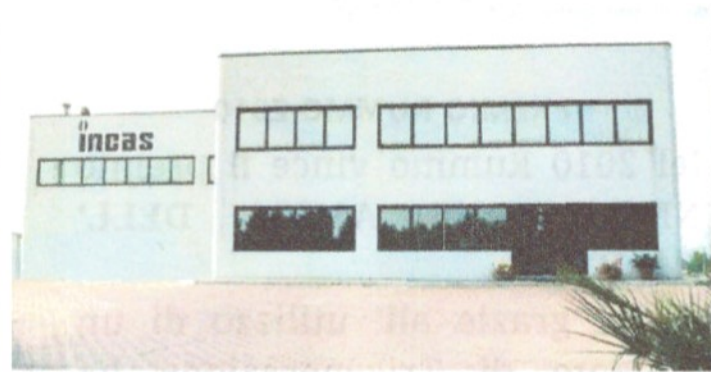


“AH CHE BELL’ ‘O CAFE’
PURE IN CARCERE ‘O SANNO FA’
CO’ A RICETTA CH’A CICIRINELLA
COMPAGNO DI CELLA
CI HA DATO A MAMMA’.”

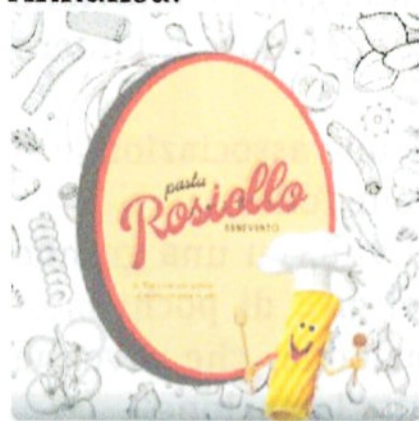
Fabrizio De André



L’azienda affonda le sue radici nel 1922, quando Vincenzo Donatiello e sua moglie Anna decisero di aprire una bottega nel “Triggio” beneventano, “La Bottega Nuova”. Fu suo figlio, Giuseppe, che negli anni ’60 decise di dare vita alla Incas Caffè srl tracciando un percorso nella tradizione di tutta Italia del Caffè di Qualità. Ad oggi l’azienda viene portata avanti con grande passione dai figli Vincenzo, Simona ed Annalisa.



PASTA ROSIELLO PASTA TOSATTI
PASTIFICIO



TOSATTI

NUDELMANUFAKTUR

A Benevento si trova il pastificio Rosiello, nato nel 1928, quando Cosimo Rosiello decise di iniziare a produrre pasta alimentare. Nel corso degli anni, il pastificio Rosiello crebbe tantissimo fino ad avere 200 operai e a produrre 25 tonnellate di pasta al giorno! Per quei tempi, erano dei numeri grandissimi. La pasta prodotta è arrivata in tutta Italia e ha avuto vari riconoscimenti come l’ “Ercole d’oro” (un riconoscimento alle aziende che più si sono distinte nell’innovazione) e il “Leader del Commercio” negli anni 70.

The Italian pasta is famous all over the world.

In the UK, there is a restaurant named “MISCUSI”, where you can eat pasta made in Italy.

The restaurant is in Convent Garden. The founder of the brand is Alberto Cartasegna, who is the CEO of the brand too.

Pasta Tosatti, handwerkliche Qualität: Die Geschichte von Pasta Tosatti beginnt in der Stadt von Berlin und wird sofort in ganz Deutschland bekannt. Das Geheimnis der Pasta Tosatti ist die langsame Verarbeitung. Diese Methode fußt auf der kompromisslosen Liebe für hervorragende Qualität und darauf, dass der Teig lange geknetet wird, ohne die Eigenschaften der besten Hartweizen zu beeinträchtigen. Denn nur die besten Hartweizen garantieren, dass die Nudeln den idealen Eiweißgehalt und dadurch die Kochfestigkeit erhalten, wodurch sie einmalig und unvergleichlich werden. Das Ergebnis sind durch Bronze gezogene Nudeln mit rauer, poriger Oberfläche, die aber sehr zäh bleibt und hervorragend kochfest ist.



Il nostro territorio



ESPERIENZE SCOLASTICHE



**I. C. "Luigi Vanvitelli"
Airola-Arpaia- Paolisi**

**Giochi Matematici del Mediterraneo
-Classifica Finale d'Area-**

Classi 1^ Primaria
Esposito Vincent 13°
Fagnozzi Pio Gennaro 15°

Classi 2^ Primaria
Passato Francesco 11°
Crisci Aida 15°

Classi 3^ Primaria
Gjoni Alvaro 8°
Vessichelli Giada 15°

Classi 1^ Secondaria
Buonanno Matteo F. 3°
Maio Viola 8°
D'Onofrio Angelo 11°
Sarappa Maria P. 15°

Classi 2^ Secondaria
Falzarano Gennaro 4°
Solegna Marta 6°
Napolitano Niccolò 7°
D'Anna Angelo 8°
Melisi Alessandro 12°

Classi 3^ Secondaria
Piscitelli Sara 2°
Maietta Francesca 8°
Picozzi Antonio 11°
Valentino Vincenzo 12°



GIOCHI MATEMATICI

IN FOTO SARA PISCITELLI CLASSIFICATA SECONDA PER CATEGORIA S3, BUONANNO MATTEO FERDINANDO CLASSIFICATO TERZO PER LA CATEGORIA S1, LA PROF.SSA BARBARA BIANCO, COORDINATRICE D'ISTITUTO DEI GIOCHI E IL PRESIDE DELLA SCUOLA OSPITANTE BILINGUE DI BENEVENTO PROF. GIUSEPPE CIAMPA



PROGETTI



PER AMORE NON TACERÒ
DALL'EDIZIONE DI DON PEPE DIANA

Il Comitato Corso Caudino "San Pasquale" Organizza

9° CORSO - CONCORSO DI SCRITTURA "Don Pepe Diana"

"CARITÀ - SOLIDARIETÀ - LEGALITÀ"

Scuola Primaria Bilingue Benevento

GIOCHI MATEMATICI DEL MEDITERRANEO 2023

FINALE DI AREA
categorie P3; P4; P5
S1; S2; S3

San'Agata de' Goti - Cervinara
San'Angelo a Cupolo - Airola

10 Marzo 2023
ore 14.45



Giochi delle Scienze Sperimentali

Per gli studenti delle classi terze della scuola secondaria di 1° grado

I Giochi delle Scienze Sperimentali, giunti alla 13ª edizione, sono nati con l'intento di avvicinare gli studenti alle scienze e al loro campo di conoscenza, valorizzando il merito e ancor più le competenze trasversali comuni a tutte le discipline. Mediante una **competizione positiva**, si vogliono incentivare gli studenti più meritevoli, più preparati, più riflessivi e critici e, nello stesso tempo, fornire occasioni di confronto, anche ai fini orientativi.

Ambiti disciplinari



Fasi

Fase d'istituto: gestita autonomamente dalle scuole.

Fase regionale: si svolge contemporaneamente in tutte le regioni. Per ciascuna scuola partecipano i 3 studenti primi classificati.

Fase nazionale: vi partecipano i primi 2 studenti meglio classificati di ciascuna regione.

Selezione d'istituto	Entro il 28 febbraio 2023
Prova regionale	22 marzo 2023
Prova nazionale	6 maggio 2023
Proclamazione vincitori	7 maggio 2023

Per informazioni

paolabortolen2@virgilio.it/bortolonaola@gmail.com
www.anis.it

CONOSCERE PER PREVENIRE

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

Istituto Comprensivo Statale
Luigi Vanvitelli

**Vivere è stupefacente,
la droga non serve!**

ORATORIO
DI SAN PASQUALE

MERCOLEDÌ 22
MARZO

AIROLA

ORE 10.00

DICO

NO
ALLA
DROGA.



Comitato Corso Caudino "S. Pasquale"

Città di Airola
Provincia di Benevento

10° Corso - Concorso di Scrittura "Pepe Diana"

Carità - Solidarietà - Legalità
Valori che uniscono il mondo laico e quello cattolico

Al Dirigente Scolastico e ai Docenti dell'I.C.S. "L. Vanvitelli" di Airola (BN)

a testimonianza del contributo dato per la realizzazione del progetto.

Prova: 20 marzo 2023

Il Presidente Comitato "S. Pasquale" Domenico Ruggiero

Istituto Comprensivo "Luigi Vanvitelli"

Dantedì

25 Marzo 2023

Giornata Nazionale dedicata a DANTE ALIGHIERI

Le classi seconde della Scuola Secondaria di primo grado celebreranno DANTE attraverso l'incontro con **ROBERTO MELCHIORRI**

Collegamento: 24 Marzo 2023 ore 10:30

EVENTI



GIORNATA PER LA PACE



INCONTRO CON IL VESCOVO

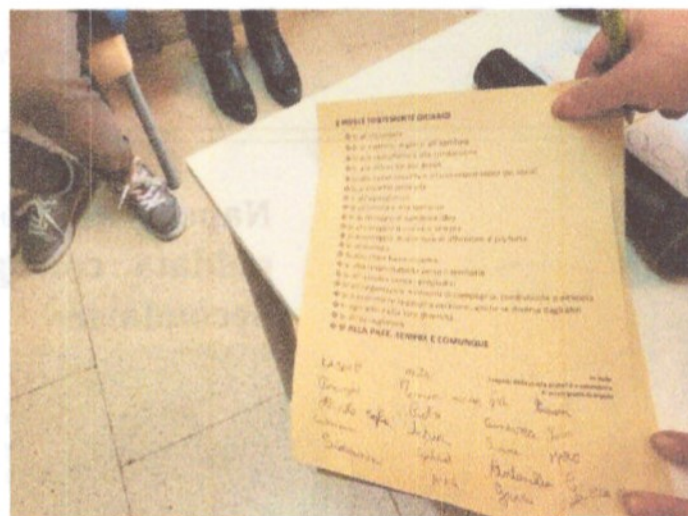


CONCORSO DI SCRITTURA "DON PEPPE DIANA" "PER AMORE NON TACERÒ"



PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ "CONOSCERE PER PREVENIRE" ARCOBALENO





PATTO PER LA PACE - INCONTRO con il VESCOVO

Noi, ragazzi della scuola primaria e secondaria di primo grado di Arpaia, con il presente vogliamo guardare al di là dei nostri orizzonti costruendo un dialogo e un punto d'incontro con la Chiesa attraverso il Vescovo S.E. Mons. Giuseppe Mazzaferro, qui presente con noi oggi, e attraverso Don Giovanni, nostro parroco, e ci impegniamo a sottoscriverlo come impegno comune a un legame costante.

Un proverbio degli Indiani nativi di America ci ricorda che la pace non è solo il contrario di guerra, non è solo lo spazio temporale tra due guerre ma è molto di più: è la Legge della vita. Pace è quando noi agiamo in modo giusto e quando tra ogni singolo essere regna la giustizia. Oggi c'è grande bisogno di parole e gesti nuovi.

È una grande responsabilità quella che vogliamo prenderci: non vogliamo far prevalere la rassegnazione o, peggio, l'indifferenza e proprio per questo, grande è il desiderio di impegnarci a suggellare questo legame. Siamo responsabili del futuro, vivendo pienamente il nostro presente con maturità e speranza, consapevoli che se noi siamo mossi da valori di giustizia, pace, solidarietà, inclusione e cooperazione, questo ha un impatto vero e concreto nel mondo e nella società.

• VOGLIAMO QUINDI DIRE:

- No all'indifferenza e all'essere passivi verso il dolore e sofferenza altrui
- No alla violenza fisica e verbale
- No al mettere etichette alle persone
- No al sottovalutare le parole che ci vengono dette
- No alla solitudine
- No al bullismo
- No al cyberbullismo
- No alle risse
- No al razzismo e alle discriminazioni di ogni genere
- No all'egocentrismo



E INVECE FORTEMENTE DICIAMO

- Sì all'inclusione
- Sì al mettersi in gioco, all'apertura
- Sì alla comunione e alla condivisione
- Sì alla difesa dei più deboli
- Sì alla cyber-security e all'uso responsabile dei social
- Sì al rispetto della vita
- Sì all'uguaglianza
- Sì all'umiltà e alla speranza
- Sì al coraggio di cambiare idea
- Sì al coraggio di rialzarsi sempre
- Sì al coraggio di dire no e di affrontare il più forte
- Sì al dialogo
- Sì allo stare bene insieme
- Sì alla responsabilità verso il territorio
- Sì all'ascolto senza i pregiudizi
- Sì all'organizzare momenti di compagnia, condivisione e amicizia
- Sì a esprimere la propria opinione, anche se diversa dagli altri
- Sì agli altri nella loro diversità
- Sì all'accoglienza
- **SÌ ALLA PACE, SEMPRE E COMUNQUE**

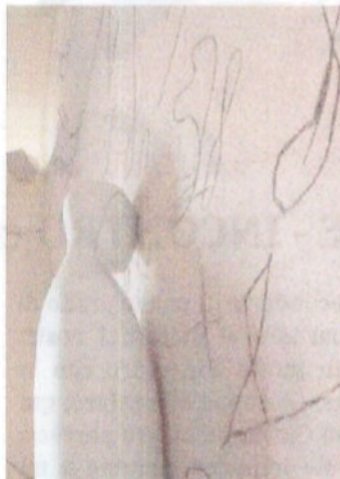
ALUNNI PRIMARIA E SECONDARIA
, plesso di ARPAIA



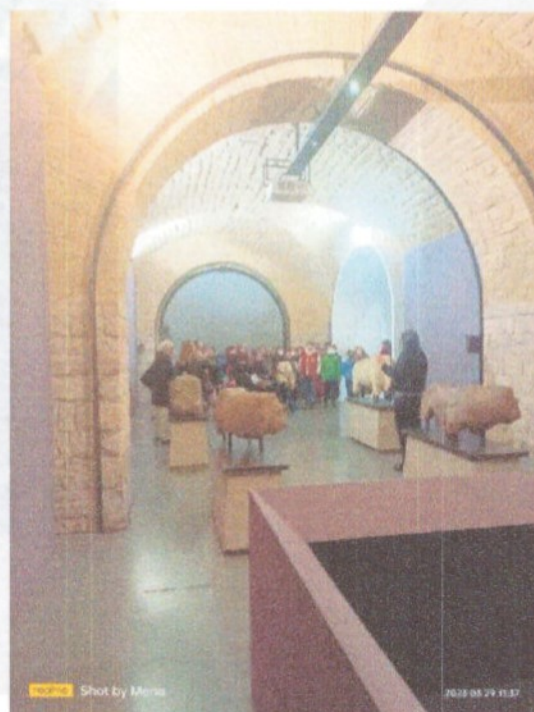
IL VANVITELLI... ...IN VIAGGIO



Napoli - Museo Madre e Monastero di Santa Chiara Visita guidata con gli alunni delle classi III della Scuola Secondaria



Benevento - Museo Diocesano. Visita guidata con gli alunni delle classi IV e V Primaria e classi I Scuola Secondaria





Paolini, 20 Marzo 2023

Conte

Racconto l'uscita didattica a Benevento esprimendo le mie emozioni

Redigimmo

Una mattina mi sono svegliato ricco di sei entusiasmi perché dovevamo fare la seconda gita della scuola primaria. Dopo aver fatto colazione e dopo essermi vestito, mi sono lavato i denti con il mio bellissimo spazzolino elettrico. Ho preparato lo zaino e poi sono salito in macchina per andare a Paolini dove dovevo prendere l'autobus per andare a Benevento, per visitare diversi musei. Quando sono arrivato sull'autobus mi sono seduto vicino a Matteo. Lungo il tragitto abbiamo cantato come se fossimo ad un concerto di Sanremo. La prima tappa è stata il "Museo del Sannio" dove abbiamo visto vari reperti tra cui l'amigdala, una pietra del puboliteo. Il secondo museo è stato quello egizio dove abbiamo visto tanti reperti provenienti dall'Egitto, come la testa della dea Iside perché il corpo non è stato ancora ritrovato.



Dopo che siamo usciti, abbiamo fatto una breve visita. Infine siamo andati alla chiesa di Sant'Ilario dove abbiamo visto un affresco con il vescovo di Benevento che predica e raccontava tutta la sua storia. Ci ha spiegato cosa significano l'epigrafe e i bassorilievi presenti sull'arco di Tricasono e alla fine mi ha detto che dobbiamo essere orgogliosi di questi bellissimi reperti. Dopo ci ha chiamato l'autista dell'autobus perché ci stava aspettando. Arrivati nel punto dove ci dovevamo prendere l'autobus i miei amici Federico e Lorenzo si sono allontanati dal gruppo in cerca del resto dell'autobus. Ad un certo punto Federico ha visto dei bambini di Arpaia seduti sull'autobus e stava salendo anche lui, però quello era il pullman sbagliato e quindi la maestra l'ha spedito. Poi siamo saliti sull'autobus, anche Federico, però su quello giusto! Abbiamo aspettato un quarto d'ora perché la A8 non era ancora arrivata. Lungo il tragitto dell'autobus mi sono seduto vicino a Giuseppe. Mi è piaciuta molto questa gita perché ho imparato nuove cose.

Espresso Simone c.A. Paolini



Tondo
 Rimando l'uscita di lettura e l'osservazione esplicita di tre emozioni.

Sceglie merito
 Tra le uscite più quella che abbiamo fatto a Napoli, poi era costata, anche perché io I, II e III non abbiamo fatto nessun gesto, ma non mi sono mai aspettato una uscita già durante la parte.

Un po' di giorni fa la maestra mi aveva spiegato un due punti di cosa si trattava, ma io, come al solito, non avevo capito bene, allora qual era il miglior modo se non andare a Benevento e vedere dal vivo?

Il giorno prima ho preparato lo zainetto dove dentro avevo messo: una cartolina al sindaco, il libro al sindaco, dei fogli e infine una mia cartolina per parlare un po' di tempo sul pullman.

Il secondo mattina mi sono svegliato come al solito e ho fatto subito una rapida colazione, mi sono preparato e sono partito.

La prima uscita l'ho avuta durante il parcheggio del pullman e, una volta salita con gli zainetti, siamo andati al pullman.

Le uscite a Benevento, Isole, Benevento e Napoli, il secondo mattino agli ultimi posti.

Ma direi, anche se non ho portato quella cartolina ho parlato tutto il tempo e ho raccontato storie e scherzato con i miei amici.

Un'uscita a Benevento, siamo andati prima a vedere il Museo del Sannio dove c'erano libri con storie, parti di storie, canzoni, storie, allora gli ho chiesto, ma non volevano nessuna uscita tutta.



Trovo, poi siamo andati al Museo di Santa Lucia ad andare alla Chiesa di S. Ilario, una bellissima uscita in filmato: sul video Marco di Benevento parlava della sua casa, due uscite di Benevento.

Trovo, non so farlo apposta, siamo andati all'Arco, dove c'erano spazi dove che siamo anche andando.

Trovo, non volevo mancare una foto di gruppo davanti l'Arco di Benevento.

E' stato un'uscita bellissima!

Giuseppe Orlando
 II B - Quindici





“Unguento unguento... ...portami al noce di Benevento, sopra l'acqua e sopra il vento e sopra ogni altro maltempo”

Le stregonerie non sono servite al Benevento Calcio per salire agli onori delle cronache sportive come avrebbe voluto, tanto che fino ad oggi era l'unica squadra di un capoluogo di provincia campano a non essere stata mai in Serie B, ma ad aver sempre militato nei campionati minori. Una sorta di maledizione che ha accompagnato il club giallorosso, fondato nel 1929, per ben 87 anni di vita e che i playoff-promozione persi a ripetizione negli ultimi anni contro Como, Lecce, Juve Stabia, Varese e Crotone sembravano aver rafforzato. Ma nella splendida stagione calcistica 2015-16, nella quale il Leicester ha vinto la Premier League e il Crotone è salito in A, la maledizione è stata finalmente ... “stregata” e il Benevento è riuscito a conquistare la sua prima, storica, promozione in B. Un successo, però, che non è figlio di un'annata eccezionale come quelle vissute dagli inglesi o dai calabresi succitati, ma della programmazione. Il club (passato in estate da Vigorito al duo Fabbricini-Pallotta, solo omonimo del presidente della Roma) inseguiva questa Serie B da molto tempo e per raggiungerla ha fatto investimenti oculati e costruito una squadra all'altezza.



Dopo un inizio in sordina e un buon girone di andata, il Benevento ha dominato il campionato nella seconda parte di stagione, nella quale, dopo la sconfitta subita a Lecce il 20 dicembre 2015, ha collezionato 17 risultati utili consecutivi (13 vittorie e 4 pareggi) che hanno fiaccato la resistenza di squadre blasonate e sulla carta più favorite come lo stesso Lecce, il Foggia, la Casertana, il Cosenza, la Juve Stabia e il Messina, tanto che il Girone C della Lega Pro sembrava una Serie B in miniatura.

CLASSE IA SECONDARIA ARPAIA

LA VOCE DEL VANVITELLI



Il riferimento alle streghe si trova anche sul logo della squadra femminile di calcio del Benevento. Il Benevento “Le Streghe”, alcuni anni fa, in un incontro con la dottoressa Pina Pedà, nutrizionista e presidente dell'Associazione “Donne a Difesa della Dieta Mediterranea”, ha trattato il tema relativo all'alimentazione delle giovani atlete giallorosse e poi ha dato a quest'ultime dei consigli “preliminari” sull'alimentazione da seguire per la loro attività sportiva.



CLASSE IIA e IIE SECONDARIA AIROLA



...ai tempi di Luigi Vanvitelli



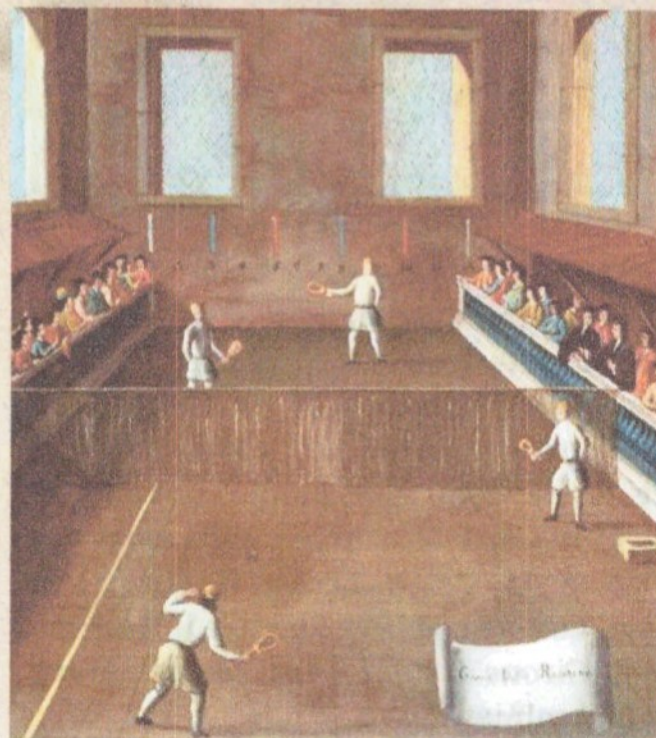
Educazione Fisica

Con il XVIII secolo prende il sopravvento il movimento illuminista. In Italia alcuni studiosi dettero un notevole contributo d'idee all'educazione fisica come nuova linfa per un completo perfezionamento della psicologia infantile e raccomandando quindi sia un tipo di ginnastica naturale che in palestra.

Dopo la metà del secolo XVII, Giovanni Locke tra i suoi criteri educativi indica l'esercizio fisico come capace di far germogliare determinate qualità e capacità fisiche ed intellettuali, così da apportare un contributo formativo ed informativo per rendere i giovani capaci di affrontare le difficoltà della vita.

Tennis

Durante il XVIII e all'inizio del XIX secolo il real tennis diminuì molto il suo seguito di praticanti e spettatori, sostituito da altri tre sport con palla e racchetta: il racquets, lo squash e il lawn-tennis, ovvero lo sport che tutti conoscono semplicemente come tennis.



Lettera in "PRESIDENZA"



Carissima Dirigente,
noi ragazzi della seconda della secondaria del plesso di Arpaia, le scriviamo questa lettera, perché vogliamo approfittare della rubrica presente sul giornalino, per parlarle del nostro territorio, o meglio come lo conosciamo e viviamo noi, visto che lei prima di noi lo ha vissuto durante la sua infanzia e la sua adolescenza. Arpaia è un piccolo paesino della Valle Caudina, che attualmente offre solo i servizi essenziali e di prima necessità, di conseguenza i cittadini sono costretti a spostarsi nei paesi limitrofi per poter soddisfare le proprie esigenze. Negli anni '80, forse proprio quelli che ha vissuto lei qui, Arpaia era completamente diversa, in base anche ai racconti dei nostri nonni, molto più popolata, ricca di botteghe, bar, panifici, negozi di abbigliamento e l'economia del paese era molto più florida, a differenza di ora, c'erano tante occasioni per stare insieme, diverse feste di paese. Famosa era la sagra dell'agnello, durante la quale accorrevano persone provenienti da tutta la valle. I ragazzi, sempre in base ai racconti, avevano molte più occasioni per incontrarsi e socializzare, cosa che invece ora manca a noi, che ci riduciamo a incontrarci solo durante le ore trascorse a scuola oppure a casa di qualcuno di noi, perché non ci sono luoghi di ritrovo sicuri. Siamo convinti che il paese potrebbe tornare ad essere come una volta ma ci vuole l'aiuto e la collaborazione di tutti i cittadini e lei che ama tanto questo paese cosa ci consiglierebbe di fare?

Cordiali saluti
i suoi alunni della II A secondaria
plesso di Arpaia

La D.S. risponde

Cari Ragazzi,

L'Arpaia che ricordo Io era un'Arpaia fatta di vicinanza, supporto, sostegno, calore, attenzione ai deboli, ai fragili, agli anziani e ai bisognosi, in pratica una Comunità Virtuosa. Quella che ho ritrovato, e che Voi vivete, è una comunità che ha subito gli effetti di un cambiamento vorticoso, che non è solo Locale, ma è Mondiale, Globale. L'accentramento dei servizi di cui voi chiedete è avvenuto per una volontà politica che non guardava più alle piccole realtà per un discorso di numeri e di economia e, oggi, ci ritroviamo ad aver la necessità di spostarci anche per cose di piccola importanza, che poi diventano di grande importanza. Mi chiedete cosa fare...

Il primo passo è quello che sta già avvenendo: un'attenzione del Volontariato al recupero di beni, di valori e di principi persi. Da parte vostra è importante che cominciate a sviluppare quel senso di socialità, di collaborazione, di agire in sintonia e sinergia, per recuperare quel sistema valoriale che era di Arpaia e delle Piccole Comunità. Altro passo è amare il proprio Paese e le proprie radici facendone un valore aggiunto per tutto ciò di cui ciascuno di voi, miei cari ragazzi, sarà portatore nel mondo. La "fuga dei cervelli" ha fatto sì che non solo ad Arpaia ci fosse solitudine, ma anche in tutti i paesi della valle Caudina e dell'alto Sannio. Questo, purtroppo, non è un problema solo provinciale, ma di tutta la Nazione. Quindi a Voi il compito di progettare il vostro futuro in vista di un arricchimento del territorio con le vostre risorse umane e culturali di cui sarete portatori. In vista di ciò il Volontariato, gli Enti Locali e Noi tutti come Scuola faremo in modo che Arpaia risorga nella sua qualità essenziale, fatta di Amicizia, Colleganza, Calore.

Laddove non c'è attenzione, Miei Cari Ragazzi, non c'è e non può esserci sicurezza, parlando di luoghi d'incontro. Solo dove c'è cura, premura e sensibilità ci potrà essere una costruzione "del Bello". Ed allora, facciamo Comunità, impegniamoci tutti, Io con Voi, Voi con Me e tutti insieme, affinché Arpaia sia anche per Voi quella che è nei miei ricordi e nei ricordi dei vostri Nonni. Un caro abbraccio.

La vostra Dirigente



La Janara

L'erba che cresce vi oscura la via
Per un sentiero dove gli alberi si fanno più neri
I miei pensieri mi riportano
Dove l'ipocrisia è la cosa più vera del mondo
La differenza tra il costruito e il Creato
Si emargina in un gigantesco aborto vivente
Il figlio incestuoso dell'odio e dell'ignoranza
Ristagna nei polmoni e vi divide la mente
Vi torneremo a prendere
Vi caveremo il cuore dal petto
Vi toglieremo lo sguardo dal volto
Guardandovi negli occhi
Ci avete strappato alla vita perché
Noi ballavamo ridendo intorno al Noce d'inverno
Conoscevamo il latino a memoria
E le erbe curative portavamo nel seno
Se una strega non è una donna
Perché balla col demonio e fa i calcoli a mente
Non è un uomo chi subisce la vita
Aspettandosi il premio nella vita seguente
Vi torneremo a prendere
Vi caveremo il cuore dal petto
Vi toglieremo lo sguardo dal volto
Guardandovi negli occhi



INNO

Ai piedi della Dormiente una città risplende
Camminamo sulla storia ogni pietra parla
Sotto l'arco di Traiano ogni santità torna a casa
Streghe e stregoni uniti ancora sotto al Sabba

Uniti insieme sfidiamo ogni sortilegio
Un coro sale sempre forza grande Benivento

Oooh m'innamoro quando vedo te
Oooh impazzisco quando sento che

*M'innamoro solo se
Giallorossa è la maglia
Gialla gialla come il sole
Rossa rossa come il cuore*

Una storia un solo amore per questi colori
Tanta gente al tuo cospetto tutti sognatori
Una città intera col fiato sospeso quando scendi
in campo
Stregone sei l'orgoglio in tutto il Sannio

Giallorosso i colori del mio Benevento
Giallorosso i colori che amerò in eterno
Giallo il sole che risplende sopra questa terra
Rosso il cuore grande per la nostra storia eterna

..esserci per crescere insieme..



*M'innamoro solo se
Giallorossa è la maglia
Gialla gialla come il sole
Rossa rossa come il cuore*

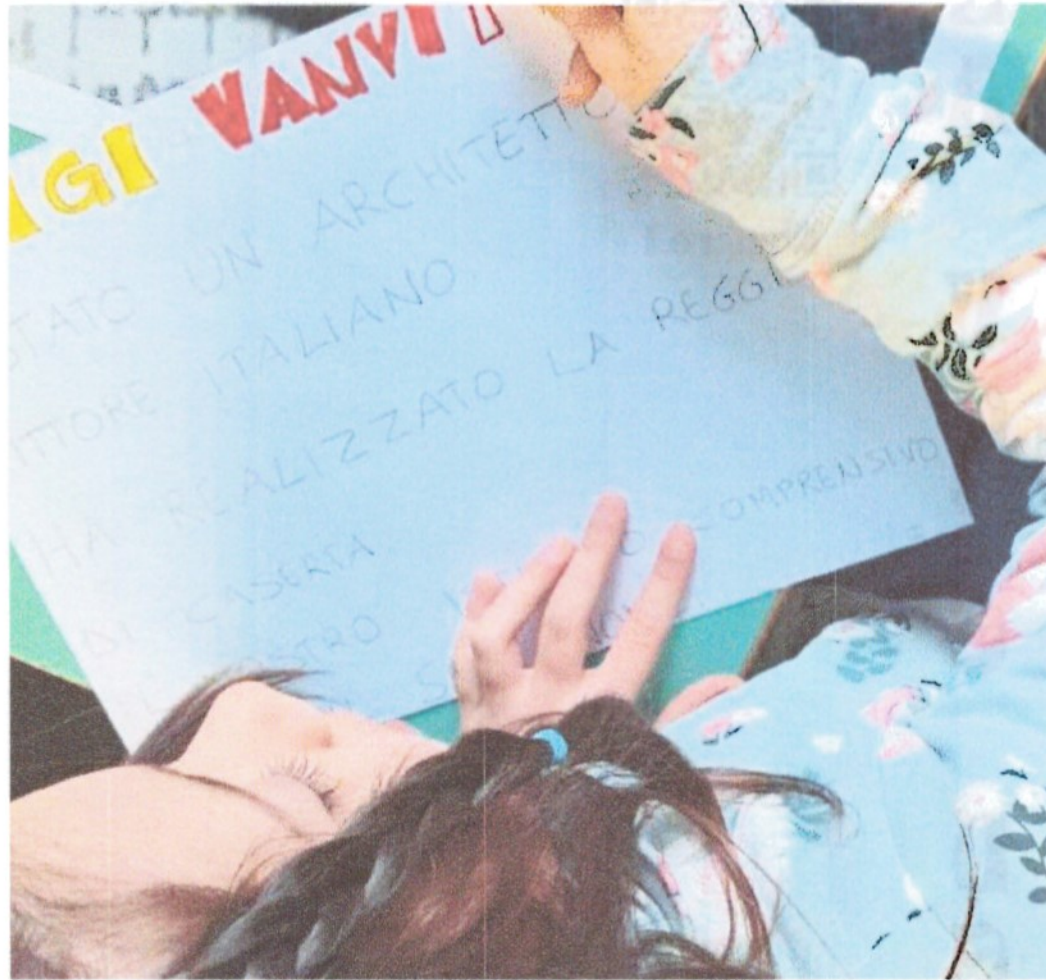
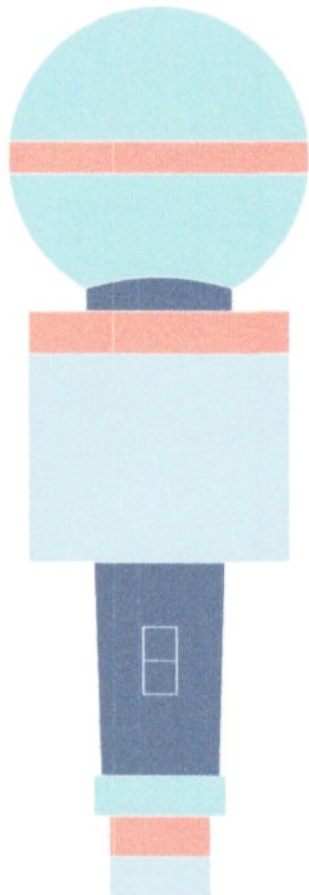
*M'innamoro solo se
Giallorossa è la maglia
Gialla gialla come il sole
Rossa rossa come il cuore*

*Oooh ooh ooh ooh ooh
Ooh ooh ooh
Ooh ooh ooh*

*M'innamoro solo se
Giallorossa è la maglia
Gialla gialla come il sole
Rossa rossa come il cuore*

*M'innamoro solo se
Giallorossa è la maglia
Gialla gialla come il sole
Rossa rossa come il cuore*





I NUMERI PRECEDENTI



**L
A
V
O
C
E
D
E
L
V
A
N
V
I
T
E
L
L
I**



Numero 1





SOMMARIO

1	35
EDITORIALE	PICCOLI ARTISTI
2-14	36
SPECIALE VANVITELLI	ESPERIENZE SCOLASTICHE
15-16	37
LANGUAGES AND MORE	PROGETTI
17-19	38-39
LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO	EVENTI
20	40-42
L'INTERVISTA	IL VANVITELLI IN VIAGGIO
21-24	43-44
IL SANNIO A TAVOLA	PAGINA SPORTIVA
25-27	45
LA NOSTRA PROVINCIA	LETTERA IN "PRESIDENZA"
28	46
VOCE ALL'ESPERTO	E PER FINIRE
29-34	47
I NOSTRI BRAND NEL MONDO	DIETRO LE QUINTE