



## L'EDITORIALE

Care lettrici e cari lettori, siamo giunti al primo numero di questa quarta Edizione del nostro giornalino scolastico **“Tra le pagine di un Diamante”** con tanto di stampa. Quest’anno la Redazione parte alla grande, dopo il successo dell’Edizione Speciale **“Inizio anno scolastico 2024/2025”**, con il richiesto e tanto atteso **“Speciale Natale”**. Noi studenti e studentesse ci siamo sbizzarriti nel raccontare con trasporto e passione le tradizioni e le culture legate a questa festività, che abbracciano non solo il nostro territorio calabrese ma anche quello di tutto il mondo. Il **NATALE** è uno dei più bei periodi dell’anno, avvolto da un’aura magica e incantata. Eccolo, è alle porte...lo sentiamo **“tintinnare”!** I paesi e le città di quasi tutto il mondo si abbelliscono di luci, decori e addobbi scintillanti, che creano attorno un’atmosfera di gioia, euforia, serenità e allegria. Questo è il motivo per il quale abbiamo deciso di creare e continuare lo **Speciale Natale**, realizzando prevalentemente articoli riferiti a questi giorni davvero emozionanti e suggestivi. Il Natale è una festa dove tutti ci sentiamo più buoni e maggiormente predisposti a fare cose che nello scenario comune non facciamo. Lo spirito del Natale fa vibrare i cuori e regala tante forti emozioni. Natale vuol dire stare in famiglia e sentire il calore dell’affetto che ognuno di noi

vorrebbe ricevere. In questo periodo, purtroppo, molti saranno i bambini, le donne e gli uomini che non potranno respirare un’aria natalizia a causa delle guerre e dei conflitti. Il nostro accorato abbraccio virtuale va proprio a quei Paesi, a quelle persone che vivono nel dolore e nella povertà, augurando loro un ritorno alla tanto sospirata pace. Molte sono anche le persone che continuano a vedere questa festività fortemente consumistica. Si fanno tanti regali spesso inutili e sulle tavole di molti italiani si trovano cibi e leccornie di ogni tipo. Alla luce di tutto questo, ci siamo resi conto che, per molti aspetti, il Natale è diventata una festa commerciale e non più un’occasione per vivere e condividere i buoni sentimenti come l’amore, la solidarietà e la condivisione, valori che sono alla base di una convivenza pacifica tra la gente. In questo numero non mancheranno, tuttavia, anche altri articoli che arricchiscono come sempre ogni pagina del nostro giornalino, grazie alla collaborazione di tutti, docenti e alunni. Un ringraziamento speciale va alla nostra Dirigente Scolastica, prof.ssa **Elena Gabrielli**, che ha manifestato grande entusiasmo per questa nostra iniziativa e di ciò le siamo grati.

Ed allora, buona lettura e...





# ASPETTANDO IL NATALE



## NATALE: TRA TRADIZIONI E GASTRONOMIA

A cura di Farace Lina e Benvenuto Vanessa 2A ENO

A partire dal 16 dicembre e fino al giorno della Vigilia di Natale, viene recitata in ambito ecclesiastico la novena di Natale. Questa si conclude il 24 dicembre, Vigilia di Natale, quando viene celebrata la messa notturna di Natale, chiamata anche Messa di mezzanotte. Altra tradizione importante è quella relativa alla notte del 31 dicembre, notte di San Silvestro, quando nella messa vespertina della Solennità di Maria Madre di Dio viene cantato il *Te Deum* come segno di gratificazione per l'anno trascorso.

Ora vi descriviamo alcuni simboli tipici della tradizione Natalizia:

**Presepe:** Quello che è considerato il primo presepe della storia (un presepe vivente) fu allestito da San Francesco d'Assisi a Greccio nel 1223. Tuttavia, scene delle natività si riscontravano già a Napoli nel 1025. In Italia, si sono poi diffuse tradizioni presepeistiche regionali, come quella del presepe bolognese, del presepe genovese e del presepe napoletano.

**Albero di Natale:** La tradizione dell'albero di Natale, di origine germanica, è stata adottata ampiamente anche in Italia nel corso del Novecento, inizialmente soprattutto nel Settentrione per poi diffondersi anche nel resto del paese. Pare che il primo albero di Natale in Italia sia stato eretto al Quirinale per volere della regina Margherita, verso la fine dell'Ottocento. Durante il fascismo tale usanza venne contrastata dal regime (essendo considerata imitazione di una tradizione straniera), preferendo il presepe. Nel 1991, l'albero di Natale di Gubbio, alto 650 metri e decorato con oltre 700 luci, entrò nel Guinness dei primati come l'albero di Natale più alto del mondo.

**Zampognari:** Tradizione tipicamente italiana è invece quella degli zampognari, ovvero uomini vestiti da pastori e muniti di zampogna, che scendono dalle montagne, suonando musiche natalizie. Questa tradizione, risalente al XIX secolo, è particolarmente diffusa nel Sud del Paese. Una descrizione degli zampognari abruzzesi è fornita da Héctor Berlioz nel 1832.

## E VAI CON I DOLCI TIPICI

**Panettone:** Tipico dolce natalizio italiano è il panettone, un dolce con uvetta e canditi originario di Milano, ma diffuso in tutto il territorio. Le origini di questo dolce risalgono forse già al XII secolo. Il nome "panettone" deriva forse da "pan del Ton", con riferimento ad una delle leggende sulle origini di questo dolce, che sarebbe stato creato da uno sguattero di nome Toni al servizio del Duca Ludovico. Questo dolce natalizio fu particolarmente apprezzato dallo scrittore Alessandro Manzoni e dal compositore Giuseppe Verdi.

**Pandoro:** Altro tipico dolce natalizio italiano diffuso in tutto il territorio è il pandoro, un dolce originario di Verona, creato nel 1884 da Domenico Melegatti. Il nome di questo dolce

deriverebbe da "pan de ro", in ricordo di dolce a forma conica, che ai tempi della Repubblica Serenissima veniva ricoperto di foglie d'oro zecchino.

**Torrone:** Originario del Nord Italia, ma diffuso su tutto il territorio, è anche il torrone. Secondo la tradizione, il torrone avrebbe avuto origine da un dolce servito a Cremona il 25 ottobre 1441 in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti.

**Struffoli:** Provenienti dal Sud Italia, ma diffusi in tutto il territorio, sono gli struffoli: conosciuti già nel XVII secolo, il loro nome deriva forse dal greco *strongoulos*, che significa "rotondo".

## TRADIZIONE IN CALABRIA

In Calabria, le festività iniziavano ufficialmente con il giorno di sant'Andrea, giorno in cui le nonne recitavano ai nipoti la seguente filastrocca:

Santu 'Ntria ha portat" a nova:  
alli sia è de Nicola,  
all' ùottu è de Maria,  
alli tridici è de Lucia,  
alli vintunu San Tumàsu canta:  
'U vinticincu è la Nascita Santa!

### Tra i piatti tipici di natale ci sono:

**La cicerata:** *Cicerata* calabrese al miele, ricetta facile e veloce per un dolce natalizio che si prepara con soli 2 ingredienti. La cicerata calabrese, conosciuta anche con il nome di *cicerchiata*, è molto simile agli struffoli napoletani. La ricetta prevede solo uova, farina, senza nessun agente lievitante e durante la cottura in olio caldo i "cecini" di pasta si gonfiano e diventano friabili. Si passano nel miele e si adagiano a cucchiariate su foglie di arancio, secondo la tradizione calabrese

**I zippuli:** Le zeppole calabresi sono una specialità regionale tipica del Natale: in questa ricetta sono salate e fritte, con un impasto di patate, farina e lievito.

**I chjinuli:** Le *Chinulille* calabresi sono dei dolci tipici del Natale a forma di mezza luna che, come si comprende dal termine "chinu", sono ripiene di farciture. La farcitura delle Chinulille calabresi varia: con ricotta aromatizzata con agrumi, con la mostarda d'uva, con cioccolata e frutta secca.





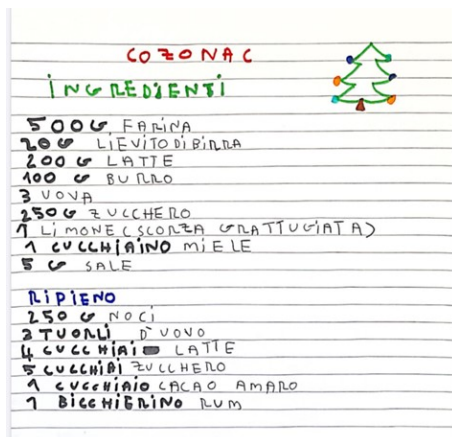
# ASPETTANDO IL NATALE



**A pitta 'nchiusa:** La *pitta 'nchiusa* si prepara nel catanzarese sia per Natale che per Pasqua. In verità in alcune zone è tipica della festa di San Giovanni. Insomma, si tratta di un dolce così goloso che ogni occasione è buona per metterlo in forno, proprio come in passato quando era il dolce tipico dei banchetti nuziali. Si tratta di un dolce ricco, dalle varianti infinite, perché in ogni famiglia ciascuno ha messo a punto il proprio gusto preferito.

## QUANDO LE TRADIZIONI SI... "FONDONO"

**COZONAC, dolce natalizio tipico della Romania**  
a cura di Anna K. N. Stanciu, classe VB SSV



## NATALE IN UCRAINA

a cura di Ayrika Nicolenco, 3<sup>^</sup>A SA

Il Natale in Ucraina, terra devastata oramai da due anni da una incomprensibile guerra, è una delle principali festività cristiane. La maggior parte degli ucraini festeggia il Natale dal 6 al 7 gennaio, mentre in molti paesi del mondo si festeggia il 25 dicembre, una differenza circoscritta dal calendario utilizzato (giuliano o gregoriano). Tra le tradizioni natalizie più diffuse in Ucraina c'è quella di preparare una cena con dodici piatti senza carne la sera della Vigilia. Le case vengono addobbate con decorazioni ricavate da covoni di grano. I bambini si spostano di casa in casa per cantare

canti natalizi e recitare le scenette allegre del Natale. Dal 28 luglio 2023, in seguito ad un decreto emanato dal Presidente Zelensky, la celebrazione del Natale è stata spostata a dicembre, modifica fatta per recidere di netto ogni legame ereditato dalla Russia

## CHRISTMAS TRADITIONS IN THE UK

a cura di Emanuele Lombardo, 3<sup>^</sup>A SIA

In the past, during the winter season, people who lived in northern Europe believed that celebrating and making festivals would help the Sun to return after the cold days. After the affirmation of the Church in the British island, the Christians decided to celebrate the birth of Christ every year on 25th December. They started, also, to include some of the mid-winter festival traditions, such as decorated tree with fruits and green plants.

In this article we'll talk about some of the most and still used CHRISTMAS TRADITIONS in the UK.

### CHRISTMAS TREE

This is one of the most common Christmas decoration that is found in every English house. In the past, the Christmas tree was decorated with lights and fruits, but nowadays it has been replaced by plastic and glass ornaments.

### CHRISTMAS CARDS

Every year, English people send cards to wish a Happy Christmas to their families, friends and colleagues. So if you have an English friend, don't forget to send them a Christmas card!

### CHRISTMAS CRACKERS

The day before Christmas, during Christmas Eve, English people prepare a very abundant dinner and in every seat or near the plate, there are very strange and curious things, like a candy, they are called "Christmas Crackers". They are usually "popped" just before dinner starts making a snapping sound and inside them there is a small gift.





## ASPETTANDO IL NATALE



### ROYAL CHRISTMAS MESSAGE

The "Royal Christmas message" is a broadcast on television, radio and internet made by the Queen or the King of UK every year at Christmas.

Unlike some other speeches, the Christmas message is written personally by the monarch.

### CHRISTMAS PUDDING

When the Christmas time comes, English people prepare a pudding made of currants, raisins, prunes, breadcrumbs, spices and eggs. In the past, they placed inside a silver coin that is believed to bring good fortune to whoever found it first.



### FATHER CHRISTMAS ( or SANTA CLAUS)

Young children can tell Father Christmas, also known as Santa Claus, exactly what they want from Christmas. They ask him, through a letter, what would they like to receive for Christmas. On the night of 24th December, Santa Claus travels through the sky on a sleigh pulled by flying reindeer and delivers presents to all the children!

How does he deliver all those presents so quickly? Christmas magic of course.

### Let the Christmas Begin!

### LA MISE EN PLACE NATALIZIA

a cura di Anna Paola Alviani, 5^B SSV

Ci sono davvero tanti modi per preparare la tavola natalizia, rendendola accogliente per questo giorno così speciale davanti agli occhi degli invitati. Bisogna mettere in moto solo la fantasia e la creatività per sbizzarrirsi nel migliore dei modi. Di solito, al centro di ogni tavola natalizia, comunque, regna sovrana la ghirlanda, ma anche altri ornamenti e simboli natalizi. Piatti, bicchieri e decorazioni si intoneranno ai tessuti e allo stile della tavola. La cucina in questo periodo natalizio al sud è, senza alcun dubbio, esagerata e sulla tavola si può trovare di tutto e di più. Per quanto

riguarda le regole della convivialità vanno ricordate quelle del GALATEO. Davanti ad ogni commensale bisogna posizionare solo il piatto piano (eventualmente poggiato ad un sottopiatto), che dopo l'antipasto andrà sostituito con uno pulito. Al momento di servire il primo, bisogna appoggiare sul piatto piano ad esempio una tazza a due manici se si tratta di servire del brodo. Alla fine del pasto, tolti i piatti piani utilizzati per il secondo, il dessert va servito in un piatto piccolo. Se si tratta di dolci al cucchiaio, si possono servire in coppe individuali appoggiate su di un piattino. Il Galateo suggerisce di non portare nello stesso momento tutte le pietanze a tavola, bisogna che tra un piatto e l'altro ci siano piccole pause. Chi ha estro creativo, ovviamente, può preparare i piatti anche con piccole decorazioni. Per le bevande, inoltre, si utilizzano tanti bicchieri quante bottiglie vengono messe a tavola. Se sulla tavola si scelgono due tipi di vini o anche più, si mettono i bicchieri necessari per berli entrambi e così via, posizionando i bicchieri in ordine di altezza. Dicono che il dessert detta le regole, anche se lo si consuma alla fine, per il modo in cui vengono posizionate le posate. Il Galateo dice che a sinistra vanno messe le forchette da carne o da pesce, dipende da cosa si decide di mangiare, a destra i coltelli sempre da carne o da pesce e, se per caso c'è una minestrina, sulla destra troviamo anche un cucchiaio. Per finire, in orizzontale, di fronte al piatto, troviamo le posate da dessert. E' questo il motivo per cui si dice: "il dessert detta le regole". Anche i tocchi di luce danno alla tavola un aspetto elegante e raffinato. Utilizzare ad esempio bicchieri di cristallo in maniera che la luce rifletta su di loro è certamente un effetto ottico da gran galà. Sul tavolo si possono posizionare delle candele su basi di legno per evitare che la cera si riversi sulla tovaglia con attorno frutta secca, bacche e melagrana per dare maggiore colore e luce alla tavola. Il tovagliolo lo si può posizionare in qualsiasi posto, sulla destra, sulla sinistra oppure sul piatto. Con i tovaglioli di stoffa si possono realizzare delle forme molto particolari e si può aggiungere anche un piccolo segnaposto in abbinamento alle decorazioni. Lo stile del pranzo o della cena di Natale viene dettato da tutti questi particolari che rendono meravigliosa l'atmosfera natalizia.





## L'ANNO CHE VERRÀ'

Quest'anno Reggio Calabria, la nostra unica città metropolitana, si preparerà ad accogliere il grande concerto di **Capodanno** intitolato "L'anno che verrà", in collaborazione con la Rai. Lo show televisivo, condotto solo per quest'anno da Marco Liorni, allietterà cittadini e turisti con canzoni e spettacoli fino al brindisi di mezzanotte per salutare appunto il nuovo "anno che verrà". Si tratta di un evento strepitoso per la cittadina, che coinvolgerà non solo gli abitanti del posto, ma anche i turisti che accorreranno certamente numerosi in occasione dello show. Il concerto, in diretta su Rai Uno, avrà luogo in **Piazza Indipendenza**, una location dallo scenario suggestivo e unico nel suo genere. Per l'occasione la città sarà allestita con luci ed addobbi da fare invidia alle più grandi piazze europee, per rendere la **notte di San Silvestro indimenticabile**. Nel corso della conferenza stampa di presentazione del Natale a Palazzo San Giorgio, il **sindaco Giuseppe Falcomatà** ha illustrato i dettagli di un evento che rappresenterà non solo un momento di festa, ma anche un'occasione di grande visibilità per la città. Dopo la mezzanotte, si esibiranno i grandi artisti della musica italiana e straniera. Saranno presenti anche dei ballerini con coreografie spettacolari che renderanno più entusiasmante l'atmosfera della nostra piazza per rendere ancor più gioioso lo spirito natalizio. Questi artisti saranno accompagnati da una grande orchestra che suonerà dal vivo i loro più grandi successi. Questo evento è atteso dai cittadini e dai turisti come un'occasione unica ed irripetibile.

Sarà anche un modo per far apprezzare al mondo le potenzialità della nostra Calabria, nonché le sue bellezze, la sua storia e il suo patrimonio artistico e culturale. E allora, prepariamoci ad accogliere il **Natale** e "L'anno che verrà" all'insegna dei buoni propositi, della serenità e della gioia, rivolgendo anche un pensiero e, se possibile, un aiuto a chi in questo periodo dell'anno vive nella solitudine, nella povertà e nel dolore.

**A cura di Francesca Carmela Stumbo, 3^A SIA**





# L'ANGOLO DELLE RECENSIONI

## IL RAGAZZO DAL PANTALONE ROSA

di Perrone Giulia, Impieri Elisa, Benedetta e Miriam De Luca Il B SSAS

Un efficace e bellissimo film sul tema del bullismo e del cyberbullismo, tratto da una storia vera e tragica: quella di Andrea Spezzacatena. Un film che si offre come strumento di dialogo tra adulti e giovani, riflettendo sul ruolo delicato delle parole. Il film *Il ragazzo dai pantaloni rosa*, che sta spopolando nei cinema, prende spunto dalla storia vera di Andrea Spezzacatena, un giovane adolescente morto suicida a soli 15 anni, e dal libro intitolato "*Andrea oltre il pantalone rosa*" di Teresa Manes, madre del ragazzo. Anche noi studenti dell'ISS Diamante-Praia, accompagnati dai nostri docenti, abbiamo avuto l'opportunità di vedere al cinema "Vittoria" di Diamante, giorno 15 Novembre 2024, "*Il ragazzo dai pantaloni rosa*", il film di Margherita Ferri con Claudia Pandolfi e i giovani attori Samuele Carrino e Andrea Arru. Il film ci ha commossi, emozionati, toccati nel profondo perché affronta tematiche inerenti al bullismo e al cyberbullismo omofobo e, soprattutto, perché la storia è vera e potrebbe travolgere ogni adolescente.

**A volte le parole gratificano,  
a volte le parole feriscono  
e possono UCCIDERE!**

Il film è, dunque, un invito ai ragazzi di oggi a confidarsi con amici e genitori, un monito a non seguire le orme del silenzio. Infatti, questa proiezione non offre soluzioni ma illumina una realtà drammatica. Lo fa con sobrietà, evitando sfumature forti e raccontando piuttosto con delicatezza le varie fasi della crescita di Andrea: i momenti spensierati dell'infanzia, quelli più dolorosi dell'adolescenza, fino al dramma. A dire che casi come questo possono accadere anche in contesti apparentemente protetti. La vita di Andrea era come quella di tanti, tantissimi ragazzi: "questioni" che ci riguardano tutti, adulti e adolescenti, genitori, figli e figlie. Se solo gli adolescenti avessero la forza di confessare alcuni episodi, si verificherebbero meno tragedie del genere. Molti di noi possono rivedersi in quel

che accade nel film o possono, perlomeno, ammettere di essere stati testimoni di qualcuno che ha vissuto qualche esperienza molto simile, se non identica, a quella del film. Un ragazzo che, confuso dalla crescita, dagli ormoni e dalla sessualità con cui si sta approcciando per la prima volta, non ha la possibilità di riconoscere il suo posto nel mondo perché è distratto dalla cattiveria degli altri, arrivando a trattare male anche l'unica amicizia che aveva coltivato. Il problema più grande è la mancanza di comunicazione e la grande voragine che, alla fine del film, Andrea ha creato intorno a sé, sia nei confronti della madre che dell'unica amica che cerca di farlo allontanare dalle negatività di cui si è circondato, ricordandogli che anche lui stesso era ancora un bambino e, come tale, avrebbe dovuto pensarci meno... Alla fine, nel chiudersi dentro se stesso, lascia una muta lettera d'addio proprio la sera del suo quindicesimo compleanno, dove fa richiesta del suo ultimo desiderio, il suo ultimo pasto: il sogno di rivivere un ultimo compleanno come un bambino, nonostante stia crescendo: rinchiudersi, ancora una volta, in quella bolla dove nessuno può farti male, alle giostre con tutta la famiglia e una bella torta. Si gode questa leggerezza, una felicità che gli era stata strappata da troppo tempo, un dolce momento di attenzioni solo per lui, prima di compiere il gesto più orribile che un essere umano possa compiere. Il lungo abbraccio alla madre è quasi una richiesta di scuse e, allo stesso tempo, un doloroso e amorevole addio, cercando di trasmettere quanto lui l'abbia amata. L'adolescenza è sicuramente il periodo più delicato dell'esistenza umana e, forse, ci ricorda che noi ragazzi andremmo maneggiati con cura. Tutti! I buoni, così come i cattivi... Ammesso che sia così semplice fare una netta distinzione, poiché quando la cronaca annuncia certe notizie abbiamo sempre perso tutti, buoni e cattivi!!!





## LUCREZIA E IL SUO ONORE

di **Gabriele Lombardo, 3A SSAS**

La nostra storia è costellata di avvenimenti violenti, assassini perpetrati su donne di ogni estrazione sociale e di ogni tempo. Tante, troppe le donne sopraffatte sin dall'antichità dalla ferocia di uomini senza scrupoli che attraverso azioni violente ponevano fine alla vita delle ignare vittime. Spesso, soprattutto in passato, se le vittime di abuso venivano lasciate vive, l'onta, la vergogna subita diventava insopportabile, pertanto esse si toglievano la vita perché incapaci di metabolizzare o reagire all'oltraggio subito.

Fu così che in una notte dell'anno 509 a.C, **Lucrezia**, giovane donna romana, moglie del politico Tarquino Collatino, venne indotta al suicidio dallo spietato figlio del monarca romano-etrusco Tarquinio il Superbo, ossia Sesto Tarquino. Egli, tra suppliche e minacce, si sentì soddisfatto dell'atto adultero che provocò, mentre lei, sentitasi disonorata, si tolse la vita dinnanzi al marito, al padre e alla servitù. Fu lì che Roma, dopo le numerose rivolte del popolo per rivendicare il sangue di Lucrezia, istituì la **repubblica romana**, impedendo il ritorno della monarchia. Toccanti e significative furono le parole, come scritto dall'autore latino **Tito Livio**, della donna ormai sull'orlo del suicidio : "**Non voglio che alcuna donna, in futuro, viva da disonorata adducendo il precedente di Lucrezia**". "No", parola da due lettere, ma dal potere di far uscire di senno l'essere umano. Furono queste le parole che tutte le donne, come Lucrezia, dissero prima di essere violentate, una parola che tenne su di un filo la vita di quest'ultima.

Purtroppo le suppliche di Lucrezia, come la storia ci insegna, furono vane. L'uomo continua ad essere la "forbice appuntita" pronta a tagliare quel candido "filo" di ogni donna.



## GIANMARCO E IL SUO BED AND BREAKFAST

**Gianmarco Faleppa**, alunno della classe VA ENOA della sede di Diamante, a breve gestirà un B&B tutto suo, un meraviglioso progetto di inclusione e di vita. L'idea è partita da mamma Daniela che si è messa in moto per realizzare il sogno del suo *Giammy*: quello di diventare un grande chef. Questa struttura nascerà nel cuore della "Terra del Diamante", località amena dell'Alto tirreno cosentino tutta protesa sul mare.

La REDAZIONE del giornale **TRA LE PAGINE DI UN DIAMANTE** e l'ISS DIAMANTE-PRAIA A MARE augura a Gianmarco e ai ragazzi che entreranno a far parte di questo grande progetto di poter "spiccare il volo".





## LET'S WRITE IT IN ENGLISH

### THE HISTORY OF BLACK FRIDAY

di **Martina Valente, 3<sup>a</sup> B SSV**

Black Friday is a major shopping day that happens the day after Thanksgiving. Its name was born in the '60s in Philadelphia and at first it had a negative connotation: police used the term to describe the chaos of heavy crowds and traffic due to family gathering for Thanksgiving, but in the '80s, retailers started using the term positively to mean the day stores moved from being "in the red" (losing money) to "in the black" (making profit).

By the 1990s, Black Friday became known for huge sales, and its popularity grew, especially with online shopping in the 2000s. This led to the creation of Cyber Monday, which is the Monday after Thanksgiving, focusing on online deals.

Today, Black Friday is a global event, with sales lasting for several days. It's a chance for stores to make big profits, but it's also criticized for encouraging consumerism and sometimes causing chaotic or dangerous scenes in stores.

Overall, Black Friday has evolved from a local event to a worldwide shopping phenomenon and is a day loved by many.



### WHAT HAPPENS WHEN WE CANNOT DISCONNECT

a cura della Classe V<sup>a</sup> A SSAS e della prof.ssa Anna Maradei

#### Digital Addiction

I social media e altre forme di intrattenimento digitale possono causare ansia, depressione e altri problemi di salute mentale.

Your phone pings and you stop what you're doing to read the message you've just received. Then you spend an hour on social media, reading and reacting to posts. By the time you finish, you feel uncomfortable - not only about the hour that you've just wasted on your phone, but also about how exciting everybody else's life seems compared to yours. But instead of deleting your accounts, you go back on social media later that day, and then the next day, and then the next, spending more and more time online and feeling worse and worse. If this sounds like you, then it's likely you are suffering from digital addiction.

#### THE INTERNET

According to a report by the global agency, some five billion of the approximately eight billion

people on the planet are connected to the internet. Of these, over 90 per cent use their phone to go online and spend on average six hours and 53 minutes there every day. Other studies have found a clear connection between heavy internet use- specifically, social media use - and increased feelings of depression, anxiety and other mental health problems.







## CYBER SECURITY, UN EVENTO A SCUOLA

di Giada Greco, Nadia Trifilio 3<sup>A</sup> SIA

Lunedì 02-12-2024, nell'Aula Magna della sede centrale di Diamante, noi alunni abbiamo partecipato ad un interessante e formativo evento che ha trattato un tema attuale e di fondamentale importanza, sia per le amministrazioni pubbliche che per le aziende private: la **CYBER SECURITY**. Noi alunni della 3A SIA abbiamo presentato le nuove figure professionali legate al mondo della sicurezza informatica, nella ristorazione e nel mondo della sanità. Un evento ricco di spunti e interventi di altissimo livello in cui si è discusso delle sfide della sicurezza digitale e delle opportunità lavorative in un settore sempre più strategico. Grazie agli interventi della dirigente scolastica, la prof.ssa *Elena Gabrielli*, dell'On. *Ettore Rosato*, segretario del Copasir e dell'Ing. *Paolo Lezzi*, CEO e Founder di **InTheCyber Group**, e dei relatori e proff. *Olimpia Di Vito*, *Rocco Trifilio* ed *Giuliano Ricca*, siamo riusciti ad apprendere l'importanza della sicurezza nei luoghi da noi frequentati e a noi comuni.

## WORKSHOP "STARTUP LAB"

di Gaia Capano, Ilenia Maria Monetta 3A SIA

Il 22 Novembre, noi alunni del corso SIA (Sistemi Informativi Aziendali-ex Ragioneria), ci siamo recati in Aula Magna per partecipare al primo di una serie d'incontri che tratteranno lo studio e la scrittura del "Business plan", tramite Workshop, di un'azienda scelte da noi ragazzi. Inizialmente il dott. *Francesco Palmieri*, project Manager, ci ha guidato per poter creare la nostra idea imprenditoriale e trasformarla in un progetto d'impresa reale e di successo. Poi ci siamo



spostati nel laboratorio per verificare quanto appreso. Lì siamo riusciti a realizzare i nostri "sogni nel cassetto", trasformandoli in aziende. Grazie alle iniziative del nostro Istituto, siamo riusciti ad interagire e a confrontarci direttamente con il territorio per poter ottenere quella formazione necessaria e importante per il nostro futuro.

## L'ANALISI SWOT

di Raissa Farace, Arieta Fabian 5<sup>A</sup> SIA

L'analisi **SWOT** è un elemento fondamentale per la definizione di una strategia di marketing, utilizzato per valutare la posizione di un'organizzazione, un progetto o un prodotto. Il termine SWOT è l'acronimo di Strengths (forze), Weaknesses (debolezze), Opportunities (opportunità) e Threats (minacce). Questo modello aiuta a identificare i fattori interni ed esterni che influenzano il successo o l'insuccesso di un'iniziativa.

**Forze (Strengths):** rappresentano gli aspetti positivi interni, come risorse, competenze uniche o vantaggi competitivi.

**Debolezze (Weaknesses):** si riferiscono a limitazioni o aree di miglioramento interne, come mancanza di risorse o inefficienze.

**Opportunità (Opportunities):** indicano fattori esterni favorevoli, come tendenze di mercato o cambiamenti normativi che potrebbero essere sfruttati.

**Minacce (Threats):** riguardano rischi esterni che potrebbero danneggiare l'organizzazione, come la concorrenza o l'evoluzione tecnologica.

L'analisi SWOT è utile per definire strategie aziendali, prendere decisioni informate e adattarsi ai cambiamenti del mercato. Fornisce una visione chiara della situazione attuale e aiuta a individuare le aree in cui l'organizzazione può migliorare, rafforzare i punti di forza e mitigare i rischi. Questo processo può essere applicato a vari contesti, dal lancio di un nuovo prodotto alla pianificazione di una strategia a lungo termine.





# L'ANGOLO DEI PROFF

## C'ERA UNA VOLTA, SUL NOSTRO TERRITORIO ...

di M.S. Fabiani

Nel Trattato geologico Sulle Rocce, il filosofo Teofrasto, allievo di Aristotele, menziona una roccia nera e densa proveniente da Lipari. Si tratta dell'Ossidiana. Quest'ultima è reperibile in tutti i continenti, ma è presente solo in quattro isole del Mediterraneo occidentale: nell'area del Monte Arci in Sardegna, a Pantelleria, a Lipari ed a Palmarola. Sin dalla Preistoria, come scrive Emilio Tufano in [www.ossidiana.net](http://www.ossidiana.net), dopo essere stata estratta, a seguito di eruzioni vulcaniche, veniva fatta circolare dando vita ad una fitta rete di scambi che mise in contatto regioni talvolta distanti centinaia di chilometri. L'importanza di questa circolazione sta nel fatto che la possiamo considerare come il primo apparire del commercio a livello mondiale...

Per quanto concerne, in particolare, l'Ossidiana di Lipari, un ruolo importante fu svolto dal sito preistorico noto come la Grotta del Romito di Papisidero, in provincia di Cosenza. Nel corso del Neolitico Medio e Recente, questa Grotta divenne, infatti, un vero e proprio punto di passaggio obbligato per i mercanti di ossidiana. Ma c'è di più. E' possibile ipotizzare che la stessa fascia costiera della Calabria settentrionale abbia svolto una funzione rilevante nella diffusione dell'ossidiana di Lipari, in quanto, come afferma lo studioso Fabrizio Nicoletti, si tratta di un'area ad accesso diretto, ovvero di un'area che, data la vicinanza a Lipari, non aveva bisogno di intermediari per l'approvvigionamento della merce. L'archeologo Vincenzo Tiné riconosce altresì la presenza di un vero e proprio network commerciale, che collega le Eolie, e quindi Lipari, alla costa tirrenica della Calabria, sulla quale insistono le Grotte Preistoriche di Cirella, Scalea, Praia a Mare e Tortora. Inoltre, egli individua ben due vie istmiche, attraverso le quali avveniva il commercio dell'Ossidiana: dapprima, la Valle del Lao (S. Domenica Talao e Papisidero) e, successivamente, nel tardo Neolitico, il passo dello Scalone che da Belvedere conduce alla Sibaritide. Pertanto, i graffiti presenti nella grotta del Romito di Papisidero non sono frutto del caso, bensì il risultato di un contesto favorevolmente contrassegnato da una vivace attività economica che ha coinvolto anche il nostro Territorio, mentre la stessa grotta del Romito, con le sue sepolture, la sua ingente quantità di ossidiana, la sua posizione di snodo e di comunicazione è quasi l'antesignano di un palazzo-santuario, cioè di un luogo di potere che, agli albori della civiltà, era insieme deposito economico, luogo sacro e centro politico. Prima ancora dell'arrivo dei Greci, Papisidero è il luogo-simbolo per eccellenza della prima attività economica mai svolta su suolo europeo, attività strettamente collegata a una intelligenza

complessa in grado di predisporre ed agire, non più solo per impulso o istinto. Tuttavia, nei manuali di Storia in uso nelle Scuole italiane, la Grotta del Romito di Papisidero, a differenza delle grotte spagnole di Altamira o di quelle francesi di Lescaut, non è neppure menzionata. Si tratta, a tutti gli effetti, di una delle innumerevoli Pagine Ignorate (Strappate?) di una Storia che non è solo Storia del Meridione di Italia bensì Storia del Meridione d'Europa...

## UNA STORIA D'AMORE TRA I BANCHI DI SCUOLA...

di Giovanna Cassiere, Interprete LIS

Lis non è molto giovane ma in pochi alunni la conoscono. Alcuni dicono di averla notata al telegiornale e nei comunicati stampa. Quando arriva nell'aula convegni dell'ISS DIAMANTE tutti gli alunni dell'indirizzo Socio Sanitario si innamorano di lei: una Lingua naturale che usa il canale visivo gestuale.

La Lis entra nel percorso di professionalizzazione e orientamento degli alunni e li rende consapevoli dell'importanza della comunicazione, dell'accessibilità e dell'inclusione a cui sono chiamati come futuri professionisti della relazione d'aiuto.

Al "primo appuntamento" conosciamo da vicino la Lis e la cultura Sorda. Entriamo nel vivo della Lingua: ogni alunna/o, attraverso le mani e imparando regole grammaticali precise fa proprio l'alfabeto Lis, creando un ponte di comunicazione che usa la vista per "ascoltare" e le mani per "parlare".

Come per ogni appuntamento importante, è eloquente la preparazione e l'allenamento individuale svolto dagli alunni a casa, presentandosi al secondo ed ultimo incontro sognanti e segnanti.

Gli studenti di indirizzo hanno dimostrato di essere terreno fertile per la Lingua dei Segni Italiana, quale strumento di ampliamento cognitivo e professionalizzazione nell'ambito delle teorie e tecniche della comunicazione sociale.

È ancora possibile creare "una storia d'amore" tra i banchi, e questo è avvenuto nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento dell'ISS Diamante, "lasciando un segno" di orientamento nel complesso mondo dei linguaggi e della comunicazione.





# L'ANGOLO DEI PROFF

## PROVETTI CHEF, UNA GIORNATA DA PROTAGONISTI!

di Sabina Lettori

Promuovere le eccellenze agroalimentari, offrire opportunità di sviluppo per la Riviera dei Cedri, aprirsi al territorio, queste le ragioni dell'evento organizzato dall'Associazione G. Caloprese "I Borghi e le torri" e dalla presidente, Roberta Croce, per far conoscere e apprezzare le delizie e i prodotti della Calabria, nota per le sue peculiarità gastronomiche ed enologiche, nonché per la sua ospitalità. I docenti dell'indirizzo Alberghiero di Diamante hanno colto questa grande opportunità e hanno coinvolto gli studenti e le studentesse a prendere parte alla seconda edizione di "Vino da aMare". Un progetto che per i nostri discenti acquista valore di percorso formativo e di valorizzazione della nostra Terra di Calabria, una regione tutta da vivere e da a(mare). Un'esperienza arricchente per i nostri "provetti chef", guidati magistralmente dai docenti *Greco Giuseppe, Caruso Valter, Cristofalo Luigi, Giglio Bruno*. Un evento unico all'interno di uno scenario fiabesco, dove l'antico si fonde con il moderno e dove la storia, l'arte si dipingono di colori, profumi, sapori. I nostri discenti hanno realizzato scenografiche mise en place e piatti raffinati e gustosi, tanto da far "leccare i baffi" a tutti gli ospiti e commensali. Mettere in campo quello che si sta imparando a scuola attraverso le attività di laboratorio e teoriche è stata una bella sfida per i nostri alunni che si sono cimentati a creare, inventare, produrre. Quando lo studio si sposa con la passione, ecco che nasce la cucina! Un lavoro di squadra che gratifica alunni e professori in un viaggio all'insegna della tradizione locale. La cornice mozzafiato che ha fatto da sfondo a questo incantevole scenario è quella del Palazzo dei Principi Lanza a San Nicola Arcella, un luogo dalle "Mille e una notte", dove il sogno diventa realtà, dove ogni stanza respira di un passato che si fa presente e prende forma. In questa atmosfera magica non si può che aMare e gustare ogni delizia e prelibatezza.





## EUROPE CODEWEEK 2024 - di Patrizia D'Anello

Dal 14 al 27 ottobre 2024, l'Europa celebra la Europe Code Week, Settimana Europea del Coding, per favorire l'organizzazione di eventi ludici e formativi che avvicinino giovani e giovanissimi al pensiero computazionale e al Problem Solving, con attività divertenti e coinvolgenti. Questa iniziativa:

- stimola una cittadinanza digitale attiva;
- incoraggia la diffusione dell'innovazione nei sistemi didattici;
- facilita l'uso consapevole di strumenti e ambienti digitali;
- fa esercitare la logica, il problem solving ed il pensiero creativo;
- sviluppa un pensiero critico;
- fornisce un contributo all'inclusività degli ambienti di apprendimento;
- crea situazioni didattiche giocose.

Anche quest'anno il nostro Istituto (IISS Diamante-Praia) ha partecipato per ottenere la certificazione di eccellenza, che viene rilasciata agli istituti più attivi nell'organizzare attività/eventi relativi alla programmazione informatica e alla robotica. Ciascuna proposta/attività è stata segnalata su una mappa nazionale, presente sul sito <http://www.codeweek.eu>.

La #CodeWeek è un'iniziativa che si svolge annualmente in Europa e promuove la programmazione e l'alfabetizzazione digitale. Imparare a programmare ci aiuta a dare un senso al mondo che cambia rapidamente intorno a noi, ad ampliare la nostra comprensione di come funziona la tecnologia ed a sviluppare abilità e capacità al fine di esplorare nuove idee e innovare. La programmazione aiuta, inoltre, a sviluppare competenze quali il pensiero computazionale, il problem solving, la creatività e il lavoro di squadra, competenze spendibili in tutti gli ambiti della vita. Durante questa settimana, molte organizzazioni, scuole e appassionati di tecnologia organizzano eventi come workshop, lezioni e coding sessions per persone di tutte le età. L'obiettivo principale è quello di incoraggiare la partecipazione attiva nel mondo della programmazione, rendendo l'apprendimento accessibile e divertente. Le attività variano da introduzioni di base alla programmazione a progetti più avanzati, mirando a diffondere la consapevolezza sull'importanza delle competenze digitali della società moderna.

Le classi del nostro istituto che hanno partecipato sono le seguenti:

I A SSAS (TIC): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Emilia Rimolo

II A SSAS (TIC-SCIENZE\_UMANE\_E\_SOCIALI): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Patrizia D'Anello

II B SSAS (TIC-SCIENZE\_UMANE\_E\_SOCIALI): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Emilia Rimolo

III A SIA (INFORMATICA): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Patrizia D'Anello

III A SIA (MATEMATICA): Prof.ssa Antonella Amodeo e Prof.ssa Patrizia D'Anello

III A SIA (SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE): Prof.ssa Graziella Longobucco

V A SIA (INFO): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Patrizia D'Anello

I A ITA (TIC): Prof. Alessandro Donato e Prof.ssa Patrizia D'Anello

III A ITA (INGLESE): Prof.ssa Maria Plastina e Prof.ssa Patrizia D'Anello

I A ENOA (TIC): Prof.ssa Veronica Valente e Prof.ssa Patrizia D'Anello

II A ENOA (TIC): Prof.ssa Veronica Valente e Prof.ssa Patrizia D'Anello

I B ENOA (TIC): Prof.ssa Veronica Valente e Prof.ssa Patrizia D'Anello

III A ENOA (INGLESE): Prof.ssa Anna Maradei e Prof.ssa Patrizia D'Anello

IV A SSAS (MATEMATICA): Prof.ssa Sabina Lettori

V A SSAS (MATEMATICA): Prof.ssa Sabina Lettori

## VINO DA AMARE: UN EVENTO DA RICORDARE

### di Paola De Cicco

Entrare in un Palazzo del XVIII secolo non è difficile se vivi in Calabria. La Regione, infatti, vanta numerose residenze storiche, ricche di fascino e cultura. Ma sentirsi accolti come dei Principi, non è affatto scontato. Ed è esattamente quello che è successo il 23 novembre scorso durante l'evento "Vino da amare", a San Nicola Arcella, organizzato dal Prof. Giuseppe Borrelli con il patrocinio del Comune.

Il Palazzo Principe Lanza di Trabia ha ospitato la manifestazione con la regalità che lo contraddistingue, ma a dargli calore e ospitalità sono stati loro, gli studenti. Forti di un percorso scolastico adeguato e di un entusiasmo che trasforma i loro piatti in piccoli capolavori, i ragazzi dell'Istituto Istruzione Superiore di Praia a mare sono stati i veri protagonisti della giornata. Partendo da un modello di piatto realizzato con la IA, infatti, e sotto l'occhio vigile dello Chef Francesco Felice, hanno presentato un particolare "Tortino di riso con funghi porcini, scamorza affumicata su creme di piselli e patate, aromatizzati con zafarana", che ha riscosso molto successo tra i commensali. Di seguito, il movimento pizzaioli ha preparato un bauletto di pasta lievitata appassita nell'olio mentre il pastificio Soquadro un raviolo con baccalà mantecato in salsa di datterino con olive di Sibari. A chiudere la serata, il maestro pasticcere Antonino Cicciù ha sperimentato con gli alunni una sfera di cioccolato con un croccante aromatizzato alla polvere di zafarana. Niente è stato lasciato al caso. Dalla scelta dei vini agli allestimenti curati di Angelina Tundis, tutto si è svolto





con grande professionalità. Le lezioni di sala del Professore Borrelli, garanzia dell'Istituto, si sono rivelate fonti di successo per chiunque le abbia seguite. Un evento elegante non potrebbe definirsi tale senza la sua esperienza. Nel ritornare a casa, ognuno degli ospiti aveva un buon profumo addosso. Non era quello del cibo. Era quello della speranza che abita coraggiosamente nel cuore di questi ragazzi, pronti a spiccare il volo verso il futuro.



## PREMIO MENZIONE SPECIALE CON L'INIZIATIVA POETICA...MENTE.

a cura di Anna Storelli

**CEPELL**, Centro per il libro e la lettura, in collaborazione con il **MIM**, per favorire, stimolare e valorizzare la campagna nazionale per la promozione della lettura **IL MAGGIO DEI LIBRI 2024**, indice ogni anno un Premio Nazionale e, da quest'anno, una menzione speciale, che consiste nella premiazione di cinque migliori progetti realizzati nell'ambito di enti locali, biblioteche, librerie, associazioni culturali, Istituti Scolastici, carceri, oltre a molteplici soggetti pubblici e privati. Per la categoria **Istituti Scolastici** il nostro Istituto è stato premiato con una menzione speciale grazie all'iniziativa **POETICA...MENTE**, un progetto dedicato alla lettura di testi in versi

(referente del progetto Prof.ssa Anna Storelli, docenti Maria Plastina, Anna Maradei, Tina Bevilacqua, Renata Corrente). Dopo la proclamazione del **9 novembre**, avvenuta tramite la piattaforma Zoom, la cerimonia di premiazione si è svolta il **5 dicembre 2024** a Roma, presso la sala **CEPELL**, collocata nella rinomata struttura *La Nuvola*, nell'ambito dell'importante Fiera nazionale dedicata alla piccola e media editoria **PIU' LIBRI PIU' LIBERI 2024**. Ricordiamo che il concorso ci ha visti arrivare il 9 novembre nella rosa degli ultimi cinque finalisti tra 643 scuole partecipanti. Un tripudio di forti emozioni, miste a soddisfazione ed orgoglio provate dai nostri studenti e dalle nostre studentesse. Alla presenza del Presidente del Centro *Adriano Monti Buzzetti* e *Luciano Lanna*, i giurati del Premio, composti da *Filippo La Porta*, *Flavia Cristiano*, *Rebecca Fossier*, *Nicola Genga*, *Giuliana Marazzi*, *Rossella Pace*, *Francesca Vannucchi*, hanno formulato la seguente motivazione per il conferimento del premio di menzione: **“Un progetto che si interroga sulle specificità della poesia, linguaggio arcaico ma insieme modernissimo. Un libro di poesie, come un ipertesto, lo puoi cominciare da qualsiasi punto. Delle molte definizioni della poesia qui date ne discutiamo una: “La poesia è rivelazione, per Dante ragionare era sinonimo di poetare, un linguaggio del cuore e della mente, un pensiero ragionante ed emotivo”**. Un grazie appassionato ai nostri talentuosi discenti per l'impegno profuso. Un grazie accorato alla dirigente scolastica per avermi dato la possibilità di partecipare a questo evento che ha rappresentato per me un'esperienza di crescita personale, culturale e civile. I libri sono, a tutti gli effetti, un importante strumento di socialità. Ti permettono di conoscere mondi e realtà diverse. Ti consentono di entrare nelle storie dei personaggi, sviluppando empatia e capacità di sentire. I libri hanno un grande effetto liberatorio, quasi terapeutico, arricchiscono la mente e sollevano lo spirito. I libri sono conoscenza, sogno, denuncia, rivelazione. I libri respirano, vivono, amano, guariscono.





## UNA SCUOLA IN...STAFFETTA

### IL PREMIO SCRIVIAMO 2024 VA AL RACCONTO "IL COMLOTTO"

di **Valentino Toto**, 5A SSAS a.s. 2023-2024

Nell'anno scolastico 2023/24, noi alunni della classe 5 – Indirizzo Socio-Sanitario- abbiamo partecipato al progetto Staffetta di Scrittura Creativa e della Legalità, promosso dall'associazione Bimed di Salerno. In particolare, durante la settimana a cavallo tra ottobre e novembre 2023, abbiamo scritto il secondo capitolo di una Storia intitolata "Il complotto", in collaborazione con altre nove Scuole d'Italia, dalla Lombardia alla Sicilia. La trama narrativa è risultata molto avvincente: "Uno studente e un uomo, segnato da un destino avverso, scoprono di essere invischiati in una fitta rete di intrighi, sopraffazioni ed inganni. Niente è come appare ai loro occhi.... Tutti, o quasi, hanno qualcosa da nascondere e la ricerca della verità implica il dover mettere in discussione gli affetti più cari e rivedere continuamente il proprio punto di vista, chiedendosi di chi ci si possa fidare e quanto difficile sia fare la cosa giusta." Proprio questa storia, nella categoria Senior, ha vinto il premio ScriViAmo 2024. Il 23 settembre 2024, una rappresentanza della nostra classe, ovvero Valentino Toto, Naomi De Brasi e Candida Raffaele, accompagnati dalla professoressa Stella Fabiani- coordinatrice del progetto- e dalla Dirigente Scolastica Dott.ssa Elena Gabrielli, si è recata a Salerno per ritirare il premio. L'occasione è servita anche a farci incontrare e a trascorrere insieme momenti di allegria, come quando frequentavamo la Scuola. Durante la mattinata, abbiamo visitato il centro storico di Salerno e visto Monumenti di cui ci aveva parlato la prof.ssa Fabiani, nel corso delle sue lezioni: il castello longobardo di Arechi; la cripta del Duomo, di stile barocco e il Museo della Scuola Medica Salernitana. Nel pomeriggio, ci siamo recati presso l'Aula Magna del Liceo Tasso, dove si è svolta la cerimonia di premiazione. La motivazione della giuria, per l'assegnazione del premio al nostro racconto, è stata "Trama avvincente e capace di tenere il lettore col fiato sospeso e a porsi la domanda -Ma ora cosa succede?-".

La giornata è trascorsa velocemente, anche troppo, all'insegna del divertimento e della cultura, ma soprattutto ricca di tante emozioni, come quella di aver vinto un Premio nazionale prestigioso. Ringraziamo tutti coloro che hanno reso possibile la nostra presenza a questa bellissima manifestazione. Ringraziamo, per tutto quello che ha fatto per tale progetto, la professoressa Fabiani, che si è avvalsa della collaborazione preziosa del professore Ernesto Astorino. E ringraziamo la Dirigente Scolastica per la sua vicinanza e fiducia. Questo premio per noi non è fine a se stesso, in quanto ci ha fatto riflettere soprattutto sulle nostre capacità e su come valorizzare i nostri talenti, finanche divertendoci.

Che dire di più? Speriamo che, anche nel corso dell'anno scolastico 2024-25, il nostro Istituto possa vincere un Premio nell'ambito del Progetto Staffetta di Scrittura Creativa e della Legalità'. In bocca al lupo, dunque, alla Classe I dell'Indirizzo Socio- Sanitario che raccoglierà la nostra eredità nella prosecuzione di tale attività didattica .





## IL TECNICO AGRARIO ALL'OPERA

### LA RACCOLTA DELLE OLIVE: UN'ESPERIENZA DIVERTENTE E FORMATIVA

A cura di O. Perrone, A. Frangella, A. Miraglia, G.P. Maratea G.P. 3<sup>A</sup> ITA

Noi studenti dell'Istituto Tecnico Agrario, giorno 11/11/2024, abbiamo trascorso una giornata immersi nella tradizione agricola, dedicandoci alla raccolta delle olive. Utilizzando reti e abbacchiatori meccanici abbiamo messo in pratica le tecniche apprese in aula, imparando l'importanza di preservare la qualità del prodotto e rispettare l'ambiente. Nel corso degli anni possono essere cambiate le metodologie di raccolta grazie alla tecnologia, ma non dimentichiamo che, oggi come in passato, è sempre la natura a stabilire le modalità della raccolta delle olive, una raccolta considerata un rito della tradizione agricola italiana. Oggi la raccolta delle olive è semplificata da attrezzi e strumenti che scuotono i rami per far cadere le olive senza danneggiarle, presenti sia in versioni elettriche che pneumatiche, capaci di rendere il lavoro più rapido ed efficiente, migliorando anche la qualità del raccolto. Dopo la raccolta, le olive vengono trasformate in olio attraverso la molitura, che si articola in diverse fasi: lavaggio, frangitura (schiacciatura delle olive), gramolatura (mescolatura della pasta), estrazione dell'olio e filtraggio. Questo processo, sempre più tecnologico, unisce innovazione e tradizione. Non si può negare che la sinergia tra strumenti moderni e pratiche antiche continua ad esaltare un prodotto che è considerato uno dei maggiori simboli della gastronomia italiana. Ogni piatto della nostra cucina è esaltato e valorizzato dal buon sapore dell'olio che affonda le sue radici nella nostra cultura culinaria, proprio perché dalla terra sono nate le nostre tradizioni. Un sapore antico che incontra l'innovazione. L'esperienza della raccolta delle olive che abbiamo vissuto è stata molto impegnativa e faticosa, ma sicuramente formativa e anche divertente. Ci auguriamo di diventare un domani professionisti consapevoli e attenti al territorio.

### IMPARARE A PIANTARE DIVERTENDOCI

A cura di P. Campagna, G. Montanaro, O. Perrone, R. Serviddio, L. Pugliese, A. Frangella classe 3<sup>A</sup> ITA

2 dicembre 2024- Noi ragazzi del 3<sup>o</sup> e 4<sup>o</sup> Istituto Tecnico Agrario abbiamo svolto nella sede di Cirella una attività laboratoriale: la messa a dimora delle piantine di cipolle (*Allium cepa*), lattuga (*Lactuca sativa*), broccoli (*Brassica oleracea*) e piselli (*Pisum sativum*). Sotto la guida del professore **Giuseppe Piscioti**, nostro referente d'indirizzo, e alla presenza del professor **Alessandro Pisani**, prof. di Produzione Vegetale, abbiamo piantato broccoli e piselli facendo dei solchi profondi circa 15 centimetri, ad una distanza di circa 20 centimetri tra una pianta e l'altra. Per le cipolle e lattughe abbiamo adottato un altro metodo di piantagione che consiste nel realizzare un rialzo nella terra chiamato nel nostro dialetto "cuofano", cioè un bauletto di terra di circa 20 cm di altezza necessaria a migliorare il drenaggio del terreno nel periodo di pioggia dalle dimensioni di 5 metri in lunghezza e 1,5 metri in larghezza. Per eseguire questi lavori abbiamo adoperato i seguenti strumenti quali "a zappa" e "lu chiantaturu", ossia la zappa e il piantatore per ortaggi.

*This experience has allowed us to apply the ancient methods used in our villages, and has underlined the importance of collaboration and care in cultivation. It was a useful and educational day, which brought us*





## FUSILLO: UN TESORO ORSOMARSESE DI PASTA FRESCA

a cura di **Samuele Rotondaro**, classe 4<sup>A</sup> ITA

Il fusillo è una pasta fresca tipica della tradizione calabrese, particolarmente diffusa nella zona di Orsomarso. Questa pasta, allungata al ferretto, rappresenta non solo un piatto delizioso ma anche un pezzo di storia e cultura locale.

### Caratteristiche del Fusillo:

Il fusillo è una pasta lunga e sottile, simile ai maccheroni al ferretto, ma con alcune peculiarità che la rendono unica. Viene preparata con ingredienti semplici: farina di grano duro, acqua e un pizzico di sale. La particolarità sta nel metodo di lavorazione: l'impasto viene arrotolato attorno a un ferretto, che gli conferisce la sua forma allungata e cava. Questo processo richiede abilità e pazienza, tramandate di generazione in generazione.

### La Tradizione della Pasta Fresca:

La pasta fresca ha una lunga tradizione in Italia, e il fusillo non fa eccezione. Preparare la pasta in casa era un'attività comune nelle famiglie italiane, soprattutto nelle regioni del sud. Ogni famiglia aveva la sua ricetta e il suo metodo, e la preparazione della pasta era spesso un momento di condivisione e convivialità.

### Un Viaggio nella Storia:

Il fusillo racconta la storia di una comunità legata alle sue radici e alle sue tradizioni. Orsomarso, un piccolo borgo della Calabria, ha mantenuto viva questa tradizione culinaria, che risale a tempi antichi. La pasta fresca era un alimento fondamentale nelle diete delle famiglie contadine, grazie alla sua semplicità e al suo valore nutrizionale.

### Come Gustare il Fusillo

Il modo migliore per gustare il fusillo è con un sugo semplice, che esalti il sapore della pasta senza coprirlo. Un classico sugo al pomodoro, magari con l'aggiunta di qualche foglia di basilico fresco e una spolverata di pecorino, è

l'accompagnamento ideale. In alternativa, può essere servito con un ragù di carne o con verdure di stagione.

### Conclusione:

Il fusillo è molto più di una semplice pasta. È un simbolo di tradizione, cultura e storia. Prepararlo e gustarlo significa fare un tuffo nel passato, riscoprendo i sapori autentici e genuini di una volta. Se non l'hai mai provato, ti consiglio di farlo: è un'esperienza che ti farà apprezzare ancora di più la ricchezza della cucina italiana e tradizionale.

## CAMPIONATO DI PIZZA PICCANTE: 3° POSTO PER L'IPSSAR DI PRAIA A MARE

a cura di **Aurora Avena** 5<sup>^</sup>B Ipsar di Praia

Ennesimo successo per gli alunni dell'IPSSAR di Praia a Mare che si sono piazzati al 3° posto al **Campionato di Pizza Piccante**, svoltosi il 22 e 23 Ottobre 2024 presso il San Domenico Family Hotel a Scalea. Al suo 23° anno di svolgimento, anche quest'anno, alla sezione **"Concorso allievo Pizza Pic Chef Emergente"**, hanno partecipato diversi Istituti alberghieri: Castrovillari, Lamezia Terme, Acri, Potenza, Maratea e Praia a Mare. Gli allievi dei vari istituti alberghieri si sono cimentati nella stesura, farcitura e cottura delle proprie pizze, mostrando abilità, competenze e tanta passione. Gli alunni dell'IPSSAR di Praia sono stati abilmente guidati dal loro professore di cucina, Felice Francesco e già lo scorso anno avevano seguito una master classe sulla pizza organizzata dal **Presidente del Movimento Pizzaioli Italiani, Francesco Matellicani**, che li aveva avvicinati ancor di più allo squisito mondo della pizza.

Gli alunni dell'indirizzo Sala e Vendita dell'Ipsar di Praia, inoltre, hanno prestato il loro prezioso servizio durante le due giornate del Campionato, assistendo e coadiuvando i vari pizzaioli in gara e la giuria impegnata nella valutazione delle varie pizze prodotte.







# Tra le pagine di un Diamante

Nome della testata giornalistica:

## TRA LE PAGINE DI UN DIAMANTE

Referente Progetto Giornale Scolastico: prof.ssa Anna Storelli

Direttore Responsabile: prof.ssa Anna Storelli

### Redazione:

Caporedattori : Francesca Carmela Stumbo—Emanuele Lombardo

Caposervizio alle pari opportunità : Nadia Trifilio— Giada Greco —Jamila Fittipaldi—Martina Lombardi

Caposervizio Spettacolo, Musica, Sport: Giulia Perrone-Elisa Impieri-  
Martina Valente -Ludovica Marino

Caposervizio Enogastronomia: Aurora Avena—Anna P. Alviani -  
Flora Servidio-Vanessa Benvenuto-  
Lina Farace

Caposervizio Interculturalità: Ayri-  
ka Nikolenko -Znaidia Aya —Igor  
Cauteruccio

Caposervizio Giochi e Curiosità: Ga-  
briele Lombardo —Samuele Roton-  
daro

Caposervizio Posta e Comunicazione: Gaia Capano—Ilenia Monetta

Caposervizio Arte e territorio: Ottavio Perrone —Giuseppino Ma-  
ratea-Pasquale Campagna

Caposervizio Web: Raissa Farace

Grafica: Emanuele Lombardo –  
Francesca Carmela Stumbo



Docenti che hanno collaborato al numero i proff.

*Maria Stella Fabiani, Maria Plastina, Anna Maradei, Michela Cirelli, Paola De Cicco, Patrizia D'Anello, Alessandro Donato, Sabina Lettori, Valeria Forestiero, Giovanna Cassiere, Barbara Trotta, Filomena Voto, Bruno Giglio.*



ISTITUTO  
ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
PRAIA A MARE

### Sommario:

EDITORIALE	0
ASPETTANDO IL NATALE.	Pag.1-2
ASPETTANDO IL NATALE.	Pag.3-4
L'ANNO CHE VERRA'.	Pag. 5
L'ANGOLO DELLE RECENSIONI.	Pag. 6
LUCREZIA E IL SUO ONORE GIANMARCO E IL SUO B&B.	Pag.7
LET'S WRITE IT IN ENGLISH.	Pag. 8
CYBER SECURITY, UN EVENTO A SCUOLA. WORKSHOP "STARTUP LAB" ANALISI SWOT.	Pag.9
L'ANGOLO DEI PROFF.	Pag. 10 -11-12
UNA SCUOLA IN...STAFFETTA.	Pag. 13
IL TECNICO AGRARIO ALL'OPERA.	Pag. 14
FUSILLO: UN TESORO ORSOMARSESE DI PASTA FRESCA.	Pag. 15
CAMPIONATO DI PIZZA PICCANTE: 3° POSTO PER L'IPSSAR DI PRAIA A MARE	Pag. 15
INDICE	Pag. 16

N.B.

Ci scusiamo anticipatamente per eventuali refusi che potreste trovare durante la lettura degli articoli.

