



Giornale dell'IIS Faicchio-Castelvenere

- periodico mensile - numero 3- Gennaio 2021-

The advertisement features a white background with a paint palette on the left and several colored pencils (yellow, green, red, purple) at the bottom. The text is centered and includes the school's name and contact information.

 **Istituto Istruzione Superiore
Faicchio Castelvenere** 
Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari - Odontotecnico
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
con relativo Percorso di secondo livello (ex serale)
Faicchio - Via Raffaele DeIogglino - 82030 - Tel. +39 0824 862479 - Castelvenere - Piazza dei Caduti - 82037 - Tel. +39 0824 940154
Cod. Meccanografico: BUIS02300V - Cod. Unico ufficio: UF02GB
mailto:info@istruzione.it - oris02300@pec.istruzione.it
https://www.iisfaicchio-castelvenere.it
DIRIGENTE SCOLASTICO ELENA MAZZARELLI

Iscrizioni gratuite

**VIRTUAL
OPEN DAY** **16-23
GENNAIO 2021**

Cordoglio per la scomparsa del Dirigente Antonio Mongillo

La Dirigente Elena Mazzarelli e la comunità scolastica dell'IIS Faicchio-Castelvenere piangono la scomparsa del prof. Antonio Mongillo,

già Dirigente di questo Istituto. Uomo colto, intelligente, sensibile e appassionato.

Guida attenta, lungimirante e punto di riferimento per tanti giovani che ha contribuito a formare con la sua lunga attività scolastica e culturale.

Alla famiglia e a quanti lo hanno amato va il nostro pensiero di profondo cordoglio e la nostra vicinanza.

Custodiremo nel nostro cuore il ricordo dei suoi insegnamenti e delle sue virtù personali.



CARO DON MIMMO, BUON CAMMINO... (1/2)



Papa Francesco ha nominato **monsignor Domenico Battaglia nuovo arcivescovo di Napoli**, in sostituzione del cardinale Crescenzo Sepe.

La notizia è motivo di orgoglio per me e tutta la comunità dell'Istituto Superiore di Faicchio, che ha avuto l'onore di essere la prima scuola della diocesi a ospitarlo, ma rimane un mal celato disorientamento. Don Mimmo era, è, uno di noi, dopo quattro anni intensi, contraddistinti da azioni di non facile attuazione: solidarietà, condivisione, unione e attenzione agli ultimi, incarnando al meglio il verbo profondo di Papa Francesco.



Don Ciotti ha saputo al meglio riassume la figura di don Mimmo: "Domenico Battaglia è un autentico pastore. Una guida spirituale capace di immergersi nella storia delle persone, a cominciare dalle più fragili, povere, dimenticate. Un pastore anche per molti giovani, di cui sa intercettare bisogni, aspirazioni, inquietudini."

Ebbene, noi, come comunità educante e ultima trincea del disagio giovanile e familiare sentiremo proprio questo vuoto.

CARO DON MIMMO, BUON CAMMINO... (2/2)



Ma, nel contempo, siamo stati sempre coscienti, e di conseguenza orgogliosi, che, prima o poi, il Papa lo avrebbe nominato presso una sede più prestigiosa ma allo stesso tempo difficile, in tal caso arcivescovo metropolitano di Napoli.

Facendo mio il sentimento e di tutto il personale, auguro che il suo cammino pastorale continui nella nuova sede con lo stesso fervore apostolico, al servizio di Dio e in particolare delle persone più svantaggiate.

D.S. Elena Mazzealli

Il Capitol Hill sotto assalto.



Nel pomeriggio di Mercoledì 6 Gennaio i manifestanti pro-Trump hanno fatto irruzione negli edifici di Capitol Hill, dove il Congresso era riunito per certificare la vittoria di Joe Biden. Una volta fatta l'irruzione, i manifestanti hanno costretto il parlamento a interrompere i lavori e la polizia ad usare i lacrimogeni. Questi scontri hanno portato alla morte di quattro persone e a numerosi feriti; le persone arrestate sono state 52.

Trump ha sostenuto i manifestanti, incoraggiandoli e ringraziandoli prima durante un comizio e poi continuando sui social network. Trump dice: "Capisco il vostro dolore, so che state male, abbiamo avuto un'elezione che ci è stata rubata. Tutti lo sanno, soprattutto l'altra parte, ma ora dovete andare a casa. Serve pace. Serve legge e ordine".

Dopo il suo intervento i social hanno cancellato i video e hanno bloccato l'account di Trump per 12 ore, annunciando che, se tali interventi fossero continuati, avrebbero bloccato in modo permanente il suo account.



Questo ha innescato un acceso dibattito sulla libertà di espressione e pensiero.

La Camera dei rappresentanti ha chiesto un intervento duro nei confronti del presidente uscente: si è appellata al 25° emendamento, che prevede che "se un presidente non è in condizioni fisiche o mentali per governare può e deve essere rimosso". Certamente quanto accaduto ha scosso le coscienze del popolo americano.

MARIALAURA MAIORANO IV ODT

#BISOGNA DIRE BASTA



Il razzismo è ormai un fenomeno che è entrato, purtroppo, a far parte anche del mondo dello sport, con episodi spiacevoli che hanno messo in discussione il livello morale e tecnico delle dispute-gioco tipico della pratica sportiva.

Se si pensa che nell'antica Grecia durante le Olimpiadi si sospendevano le guerre e gareggiavano insieme atleti provenienti dalle diverse "Polis", anche da quelle in guerra fra loro.

si potrà comprendere, quindi, quanto fosse ritenuto importante lo sport e le sue regole. Il vero significato dello sport è divertirsi, mettersi alla prova, competere con altre realtà, senza superare il vero senso del competere, quindi dirigersi insieme verso lo stesso obiettivo, che nel caso dello sport, è vincere attenendosi alle regole del fair play. Oggi, dopo la terribile esperienza nazifascista del secolo scorso si pensava che il razzismo fosse relegato a quel momento atroce da cancellare ma non è così. La nostra COSTITUZIONE vieta con parole perentorie nell'articolo 21, qualsiasi forma di discriminazione basata sulla razza, il colore della pelle, l'origine etnica o sociale, la religione, il sesso e l'appartenenza ad una minoranza nazionale. Nonostante questo divieto continuano ad esserci numerosi episodi di discriminazione razziale partendo dal passato: ricordiamo il velocista Jesse Owens medaglia d'oro alle Olimpiadi di Berlino del 1936, afroamericano, che si è battuto per eliminare questa discriminazione, dopo esserne stato vittima. Il grande Owens lascia un messaggio forte a tutte le generazioni future affermando: "IN PISTA NON ESISTE BIANCO O NERO, MA SOLO VELOCE O LENTO. NON CONTA NIENT'ALTRO, NÉ IL COLORE, NÉ IL DENARO E NEANCHE L'ODIO". Ci sono molti grandi atleti dello sport che sono stati vittime di attacchi razzisti come Koulibaly oggetto di cori razzisti per il colore della sua pelle. La stessa cosa è accaduta anche a Balotelli e a molti altri calciatori e non. Bisogna dire basta al razzismo perché non si possono discriminare le persone perché non esistono razze tranne quella umana a cui tutti apparteniamo.

Marco Velardi III A ODT

“La speranza vestita di stracci” sulle rotte del sogno e del dolore



È il 2 settembre del 2015. Aylan navigava per il mare per l'isola di Kos. Era notte e faceva freddo. Sua mamma lo teneva al caldo del suo cuore. Un'onda lo rapì e lo depose morto sulle spiagge di Bodrum. Altri migranti che erano con lui hanno continuato la loro odissea in mare per settimane, mesi, senza un porto disposto ad accoglierli. Quelle immagini hanno provocato l'indignazione di un giorno ma poi sono scomparse da telegiornali e quotidiani. Eppure si parlava non di numeri ma di persone. Uomini e donne il cui nome è scritto sulla sabbia perché resti infisso nel cuore prima che l'onda lo cancelli...

È il tempo della consapevolezza per noi che, attraverso questa storia segnata dall'ingiustizia sociale, dalla pandemia, da tante forme nascoste di povertà, dall'indifferenza, riscopriamo la compassione, la gratuità di tanti che si inchinano a servire, nel cammino di una Chiesa povera, in uscita, samaritana, in missione.

È il tempo della tenerezza. “Non basta la casa, un tetto, occorre un lembo della tua vita, del tuo mantello; perché il tetto, da solo, non copre, come la minestra non scalda se non c'è un po' di calore umano. Molte volte la gente non ha bisogno del piatto, ma della tovaglia che ci sta sotto, cioè della tenerezza. Mi sta a cuore: è la tenerezza della carità. È chiamare per nome, imparare il nome delle persone, soprattutto dei più poveri”..... “Nomi che riconducono a volti ... volti che riportano alla mente occhi, sorrisi e lacrime ... occhi, sorrisi e lacrime che fanno da specchio a cuori ... cuori che raccontano storie ... storie di tenerezza, di mani che accarezzano, che si prendono cura, che donano amore ...”.(don Mimmo Battaglia)

È il giorno della speranza. Chi lotta per la speranza lotta per la vita.

Caro Aylan, sull'arida riva il cuore apre i suoi orizzonti all'infinito del cielo e si perde nell'abbraccio di un amore autentico scoperto e rivissuto nella nitida purezza e capace di cambiare le cose con la tenerezza.

Articolo a cura della classe IV A IPSEOA

DOCENTI REFERENTI: PROF. MARIA LUISA D'AIELLO

PROF. FIORELLA SCETTA



Croce realizzata con i resti dei barconi dei migranti.

Articolo a cura degli alunni della classe II A Odontotecnico

Docente referente: Rosanna Della Ratta

Giornata Della Memoria

27 Gennaio 2021

Parte I



Noi alunni della classe II A Odontotecnico, in occasione della Giornata della Memoria, una commemorazione pubblica non soltanto della Shoah, ma anche delle leggi razziali approvate sotto il Fascismo, di tutti gli Italiani, Ebrei e non, che sono stati uccisi, deportati ed imprigionati e di tutti coloro che si sono opposti alla 'soluzione finale' voluta dai nazisti, spesso rischiando la vita, vogliamo mettervi al corrente delle violazioni dei diritti umani che attualmente vengono commesse da parte del governo cinese nei confronti delle minoranze religiose, detenute in nuovi campi di rieducazione che fanno, inevitabilmente, ricordare le pagine più buie della nostra storia.

I nuovi Campi di concentramento in Cina: il genocidio di un popolo dal nome impronunciabile

Esistono dei campi cinesi di rieducazione a Xinjiang (nord-ovest della Cina) dove minoranze musulmane, tra cui gli Uiguri, sono detenute e subiscono delle torture a causa del loro credo religioso. Le autorità di Pechino

negano la loro esistenza, ma numerose testimonianze (sopravvissuti, studiosi, organizzazioni internazionali) sembrano aver dissolto ogni dubbio.

Perché sono stati creati?

“Formazione volontaria al lavoro”, centri di formazione professionale, delle buone scuole, queste sono le definizioni che dà Pechino ai campi di rieducazione che in realtà sono luoghi segreti di forzata riabilitazione ideologica e comportamentale. La Cina ha lottato per decenni per controllare la zona musulmana dello Xinjiang. Dopo gli attacchi dell'11 settembre 2001 negli Stati Uniti, funzionari cinesi hanno iniziato a prendere misure cautelative e restrittive nei confronti delle minoranze religiose, sostenendo che i giovani Uiguri avrebbero potuto subire l'influenza dell'estremismo islamico e diventare potenziali terroristi. Ecco perché hanno realizzato un sistema di controllo, chiamato Integrated Joint Operations Platform (IJOP), progettato da una società che collabora con l'esercito per monitorare l'intera popolazione. È stata introdotta, infatti, una nuova applicazione sui dispositivi mobili «Kuai Ya» per controllare gli scambi di video e messaggi privati.

Come vengono deportati?

La polizia convoca i cittadini Uiguri o bussa alla loro porta di notte per interrogarli e obbligarli a denunciare i nomi di amici e parenti. Altri vengono fermati alla frontiera o arrestati negli aeroporti. Le persone vengono mandate agli arresti domiciliari, ai centri di detenzione, non esiste libertà religiosa, anzi la religione è considerata nemico pubblico n.1, vengono demoliti i templi, le chiese, i testi sacri.

Le torture

I prigionieri vivono in una piccola stanza. Sono ammanettati, hanno la testa rasata, ogni movimento è monitorato da telecamere al soffitto. Un secchio nell'angolo della stanza serve da bagno. La loro giornata inizia alle 6 del mattino. Devono imparare il cinese memorizzando le canzoni di propaganda e sottostare alle condizioni imposte. Chi non si piega, subisce varie torture nella «stanza nera»: ad esempio con chiodi di metallo, estrazione delle unghie, scosse elettriche in tutto il corpo e abusi sessuali. I reclusi sono costretti a ingoiare delle pillole e a farsi fare delle iniezioni, ufficialmente per prevenire le malattie, ma in realtà si tratta di esperimenti medici. Molti dei detenuti vengono colpiti da un irreversibile declino cognitivo che

determina spesso depressione e, nel peggiore dei casi, suicidio. Coloro che disobbediscono sono costretti a prostrarsi in ginocchio o trascorrere 24 ore di isolamento in una stanza gelida.

L'orario di lavoro arriva fino a 16 ore al giorno, secondo il tipo di attività praticata (industria, campi o miniere). Il cibo è inadeguato e sempre somministrato in proporzione al lavoro eseguito. I prigionieri sono autorizzati a uscire solo se assolutamente necessario, ad esempio in caso di malattia, ma, anche così, devono avere qualcuno che li sorvegli. Anche l'igiene personale e le pause per i bisogni fisiologici sono rigorosamente monitorate "per prevenire possibili fughe." L'uso dei telefoni cellulari è severamente vietato per impedire qualsiasi comunicazione tra interno ed esterno.

Come ne siamo venuti a conoscenza?

Settembre 2019. Un video girato da un drone e postato su YouTube sconvolge l'opinione pubblica internazionale. La registrazione ritrae centinaia di uomini bendati, rasati, fatti inginocchiare in una stazione e costretti da gruppi armati di polizia a salire su dei treni. Le immagini sembrano provenire da un altro mondo o da un'altra epoca, invece sono state girate in Cina, nel ventunesimo secolo. Le persone inginocchiate sono Uiguri, un'etnia turcofona di religione musulmana che vive nello Xinjiang, regione situata nell'ex Turkestan orientale, a nord-ovest del Paese. Perché quegli uomini sono bendati e rasati? Dove sono diretti i treni su cui vengono obbligati a salire? Quando, durante uno show televisivo della BBC, il conduttore pone queste domande all'ambasciatore cinese nel Regno Unito, Liu Xiaoming, quest'ultimo non risponde. "Non so da dove provenga questo video", si limita a commentare, laconico. Ma una serie di inchieste, articoli di prestigiose testate e testimonianze dirette rivelano una verità agghiacciante. E' in atto una persecuzione di massa, in Cina, e le vittime sono milioni di donne, uomini e bambini appartenenti ad un'etnia con un nome difficile da pronunciare (e quindi da ricordare) per chi vive in Europa. Le testimonianze dei sopravvissuti – quelle, però – una volta sentite non si dimenticano facilmente. «Chiunque ascolti un testimone, diventa testimone» ha affermato Kelley Currie, ambasciatrice generale per i diritti delle donne presso le Nazioni Unite.



PER NON DIMENTICARE

Voci dalla diaspora: le testimonianze dei sopravvissuti

Feroza Aziz: l'adolescente che ha sfidato la Cina, denunciando su TIK TOK i lager per i Musulmani



Feroza Aziz, 17 anni, fingendo di realizzare un tutorial di make up sul social cinese Tik Tok, ha denunciato gli orrori dei campi di rieducazione per musulmani in Cina. TikTok ha cancellato il profilo di Ferroza perché associato a un altro profilo, sempre della ragazza, che aveva pubblicato una foto di Osama Bin Laden, violando le norme interne sul terrorismo. In pochi giorni, Ferroza è riuscita nella non facile impresa di far rimbalzare il messaggio che le stava a cuore, non solo su TikTok ma anche su altri social e sui media tradizionali, ottenendo le scuse formali dall'azienda che si è giustificata successivamente di aver eliminato il suo profilo per un errore di sistema. E la ragazza non molla. Su Twitter ha scritto: «Credo alle scuse e alla versione di TikTok? No»

Come riportato da Sayragul Sauytbay, un' insegnante che è fuggita dalla Cina, pochi prigionieri sono riusciti a uscire dai campi e a raccontare la loro storia. La testimonianza di Sauytbay è ancora più straordinaria, perché durante la sua prigionia fu costretta a fare l'insegnante in uno dei campi di rieducazione.

L'inizio di un incubo - Zumrat Dwut è una donna uigura riuscita a fuggire da un campo di detenzione grazie al marito, un cittadino pakistano. Con l'aiuto di un interprete ha fornito la sua testimonianza in occasione di un panel online organizzato da Campaign for Uyghurs il 10 settembre 2020. «Sono una donna uigura e, in quanto tale, sono stata presa di mira dal governo cinese» esordisce. «Mi hanno portata via durante un normale sabato di inizio primavera. Mentre mi trovavo a casa, ho ricevuto una telefonata dall'amministrazione regionale, in cui mi si chiedeva di recarmi urgentemente presso i loro uffici. Non potevo immaginare che era l'inizio di un incubo». Zumrat Dwut racconta di essere stata condotta in una

struttura di detenzione e interrogata sul marito pakistano e sui movimenti di denaro sul suo conto bancario. Dopo avere trascorso qualche ora in una cella isolata, Zumrat racconta di essere stata portata in un ospedale: «Mi hanno fatta stendere su un lettino e sono stata sottoposta ad alcuni esami interni. Poi mi hanno fatto alzare, hanno preso le mie impronte digitali e scansionato l'iride»



Torture e indottrinamento - Continua: «Dal momento dell'interrogatorio agli esami medici, non mi è stato dato né cibo né acqua». Dopo la visita in ospedale, Zumrat racconta di essere stata bendata, fatta salire su un mezzo di trasporto e portata in un campo di concentramento. «Appena arrivata, mi è stato ordinato di togliermi i vestiti e di sostituirli con gli abiti della prigione. Ho dovuto farlo davanti a 3 uomini della polizia, poi sono stata portata in una cella con altre detenute. Avevamo un solo bagno in comune per tutte. C'erano telecamere, ovunque, che monitoravano ogni nostro movimento». Nel campo di prigionia, Zumrat racconta di avere subito torture fisiche e percosse. «Tutti i giorni dovevamo seguire delle lezioni sul PCC (Partito Comunista Cinese) e ci veniva ripetuto di lodare il Partito e rendere grazie a Xi Jin Ping». Stando ad altre testimonianze, questo tipo di indottrinamento sembra essere una pratica molto diffusa all'interno dei campi di concentramento, particolarmente efficace sui bambini. «Le torture fisiche quotidiane e il monitoraggio continuo a cui eravamo sottoposti ci impedivano di tentare qualsiasi tipo di ribellione», continua Zumrat. «Venivamo sottoposte a terapie mediche sconosciute. Ogni giorno ci veniva imposto di ingerire una pillola bianca. Le guardie controllavano con attenzione che le ingoiassimo senza nasconderle sotto la lingua. Dopo qualche tempo dall'assunzione, cominciammo tutte a sentirci male e il nostro ciclo mestruale s'interruppe». Oltre alla pillola bianca, Zumrat racconta che una volta alla settimana alle detenute veniva fatta una puntura. «Ci dissero che si trattava di un vaccino contro un'infezione. Ma dopo ogni puntura, mi sentivo terribilmente stanca e vuota».

Sterilizzazione forzata - La parte più dolorosa di questa esperienza consiste però nella sterilizzazione forzata, avvenuta in seguito alla liberazione di Zumrat dopo due mesi di detenzione, grazie agli sforzi del marito pakistano. Madre di tre figli, Zumrat è stata accusata dalle autorità cinesi di avere violato la legge «dando alla luce il terzo figlio». Per questo, le è stato intimato di sottoporsi all'operazione: «Mi è anche stato detto che dovevo essere grata al Partito, che mi offriva questo trattamento gratuitamente», sottolinea. Giunta al centro medico, la testimone racconta di averci trovato altre cinque donne uigure tra i

venti e i trent'anni, tutte in attesa di subire l'operazione. «Mi sono svegliata dopo l'intervento in preda a un forte dolore. Intorno a me, sui lettini, c'erano le altre donne, tutte nella mia stessa condizione». Conclude Zumrat: «C'è ancora così tanto che non riesco a raccontare o ricordare con precisione. Quello che mi preme, però, è dare la mia testimonianza sulle pratiche disumane che avvengono nello Xinjiang. Quello che mi è accaduto non riguarda solo me, ma milioni di altre donne e uomini innocenti, che proprio in questo momento si trovano all'interno dei campi di concentramento in Cina. Il mio racconto non è che una goccia nel mare, che non esaurisce le ingiustizie che il mio popolo è costretto a subire».

Nessun contatto con la famiglia - Dopo Zumrat, **a parlare è Ziba Murat**, la cui madre, Gulahan Abbas, è stata deportata in un campo di concentramento nello Xinjiang nel 2018. Per tutto il tempo della sua testimonianza, Ziba non riesce a trattenere le lacrime. «Mia madre è stata portata via da casa il 10 settembre 2018 dalle autorità cinesi. Da quel giorno, né io né mia famiglia abbiamo notizie su dove si trovi o come stia. Non conosciamo le ragioni per cui è stata arrestata, è un medico in pensione, non ha mai preso parte a nessuna attività politica e ha passato la sua vita a dedicarsi agli altri». Ziba ritiene che le autorità cinesi abbiano voluto ammonire lei e altri suoi familiari attivi politicamente portando via la madre. «Non posso sopportare l'idea che mia mamma si trovi in una cella, senza la possibilità di vedere la sua famiglia e di consultare un avvocato».

Un salto nel passato

Il governo cinese definisce queste prigioni «campi di rieducazione» in cui il lavoro dovrebbe essere uno strumento per riabilitare le persone. Ci viene in mente la frase, posta all'ingresso di numerosi lager prima e durante la seconda guerra mondiale, ARBEIT MACHT FREI «il lavoro rende liberi». Come sempre la storia sembra non insegnare nulla a noi uomini perché gli orrori del passato continuano a ripetersi



Giornata Della Memoria

27 Gennaio 2021

Parte II



Noi alunni della classe II A Odontotecnico

Diciamo:

NO!

All' intolleranza, al pregiudizio, al razzismo, al bullismo, alla non accettazione delle diversità linguistiche, politiche, religiose, culturali, sociali, sessuali.



Diciamo :

SI!

Alla libertà, alla tolleranza, all' integrazione, all'inclusione, alle diversità.



In un mondo dove l'altro ci appare sempre diverso è necessario imprimere con forza un'educazione alla tolleranza e alla fiducia.

Sconfiggere le paure innate e legittime, favorisce una più dolce integrazione.

Nella nostra società e nelle nostre scuole dobbiamo quotidianamente confrontarci su queste tematiche.

Queste le nostre aspirazioni, una società diversa e perciò bella, un movimento di uomini e di idee diverse e perciò:

«BELLE»

RESTIAMO VIGILI: prevenzione e sanità



**l'Italia rinasce
con un fiore
vaccinazione
anti-Covid 19**

Articolo a cura di

MATTEO MANGANO III A ODT

Il piano di vaccinazione contro il covid-19 è iniziato il 27 dicembre 2020 e prevede un'articolazione in più fasi. Si considerano ad elevata priorità vaccinale le categorie a rischio, poiché hanno maggiore probabilità di contrarre la malattia. Di conseguenza i primi a ricevere il vaccino saranno: gli operatori sanitari e sociosanitari, che essendo in prima linea rischiano di contrarre il covid e di passarlo ai soggetti più vulnerabili e di conseguenza il Sistema sanitario nazionale perderebbe colpi. Poi saranno vaccinati gli utenti e il personale delle RSA(case di cura), gli anziani più fragili, i soggetti più vulnerabili che magari hanno patologie pregresse e infine tutti gli altri.

Ci sono però molti dubbi riguardanti la sicurezza e tutto ciò che c'è da sapere del vaccino.

Molti vogliono astenersi dal farlo perché magari si sa ancora poco, sono scettici o temono gli eventuali effetti collaterali, ma comunque veniamo rassicurati che i vaccini vengono autorizzati solo dopo un'attenta valutazione del profilo di sicurezza in base agli studi della fase di sperimentazione. Molti altri si chiedono quante dosi servono per immunizzarsi; servono circa due dosi a distanza di alcune settimane in base al vaccino. Un altro dubbio è sulla durata dell'immunità, ma si sa solo che la seconda dose ha il compito di rinforzare la prima e di prolungarla. Fatto sta che tutta la campagna vaccinale viene monitorizzata. Parliamo un po' di statistiche:

totale delle vaccinazioni è 972.099, il 27 dicembre sono state somministrate 9750 dosi, dal 30 dicembre al 7 gennaio sono state consegnate 908.700 dosi e tra 11 e 12 gennaio sono state consegnate 488.475 dosi. Per quanto riguarda la Campania: le dosi consegnate sono state 101.145 dosi, 93.452 somministrazioni con un tasso di somministrazione del 92,4%.

I DATI DI DOMENICA 17/01/2021

Lombardia **NOTIZIE** Online

TAMPONI EFFETTUATI
5.232.178

INCREMENTO TAMPONI
25.051

molecolari
21.077
di cui antigenici
3.974

RICOVERATI
in terapia intensiva
452 (-2)

non in terapia intensiva
3.610 (-54)

DECESSI
26.237 (+65)

GUARITI
428.061

DIMESSI
3.726

TOTALE
431.787 (+3.394)

NUOVI POSITIVI
1.603

di cui
115
debolmente positivi

6,3%
% dei positivi sui tamponi effettuati

INCREMENTO CASI PER PROVINCIA

MILANO di cui Milano città
+440
+167

BERGAMO
+77

BRESCIA
+335

COMO
+147

CREMONA
+55

LECCO
+54

LODI
+22

MANTOVA
+124

MONZA E BRIANZA
+117

PAVIA
+101

SONDRIO
+56

VARESE
+40

Bollettino Campania -aggiornato al 17 Gennaio 2021-

CORONAVIRUS LA SITUAZIONE IN CAMPANIA



	TEST	POSITIVI	SINTOMATICI	ASINTOMATICI	GUARITI	DECEDUTI
OGGI	14.588 ^(A)	1.021 ^(C)	57	908	452	12 ^(E)
TOTALE	2.237.801 ^(B)	207.149 ^(D)			130.668	3.370

(A) di cui 1.009 antigenici

(C) di cui 56 antigenici

(E) 6 deceduti nelle ultime 48 ore e 6 deceduti in precedenza ma registrati ieri

(B) di cui 2.373 antigenici

(D) di cui 130 antigenici

NB Sintomatici e Asintomatici si riferiscono ai soli positivi al tampone molecolare

POSTI LETTO

**DISPONIBILI
OCCUPATI**

**TERAPIA
INTENSIVA**
656
94

DEGENZA
3.160 ^(F)
1.460

(F) Posti letto Covid e Offerta privata

BOLLETTINO
DEL 17 GENNAIO 2021
AGGIORNATO
ALLE ORE 23:59
DEL 16 GENNAIO 2021

Dati ufficiali dell'Unità di Crisi Regionale per la realizzazione di misure per la prevenzione e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19



Tegola



Spettegola

FAiK NEWS

Rubrica n.3



GIULIA SALEMI? CHI E' COSTEI?

Giulia Salemi è una modella e showgirl italo-persiana , nota al pubblico per aver partecipato a Pechino Express e al GF VIP 3 , dove ha conosciuto l'ex fidanzato Francesco Monte . Attualmente è una concorrente del Grande Fratello Vip 2020 dove ha una relazione con Pierpaolo Petrelli .

È la storia d'amore più seguita della casa: i due partecipanti hanno cominciato ad ammettere che tra loro c'è qualcosa di speciale che va oltre l'amicizia.

Giulia, infatti, avrebbe anche ammesso che fosse " a un passo dall'amore " in una lettera di buoni propositi del 2021 : " sono in procinto, sono sulla strada per innamorarmi ", ammettendo i suoi sentimenti e riuscendo a conquistare il cuore del ragazzo che, nelle settimane precedenti all'ingresso di Giulia, aveva avuto una relazione tormentata con Elisabetta Gregoraci .

MARGHERITA DELLO IACONO V A ODT

E AMORE FU...

Nuovo amore nella casa! I due innamorati sono proprio Giulia Salemi e Pierpaolo Petrelli che, dopo un flirt iniziale con Elisabetta Gregoraci, ha smentito tutto con i numerosi baci e abbracci dati a Giulia.

La povera Giulia è stata scossa dai commenti negativi dei fan di Pierpaolo e della Gregoraci, nonchè dalla famiglia di lui.

Nonostante tutto, l'amore di Pierpaolo non si è mai arrestato. "Sei la mia ciliegina sulla torta": ecco la romantica dichiarazione fatta proprio da lui a lei.

Proprio con questa dolce novità, si apre il 2021 che porterà nella casa dei vipponi moltissime nuove news.



Giusy Landino IIA TUR
Chiara Ferrucci IIIA TUR

Diletta Leotta nel pallone



Inizio anno nella cronaca rosa per Zlatan Ibrahimovic che a quanto pare avrebbe passato la prima notte dell'anno insieme a Diletta Leotta. A scriverlo in anteprima è il settimanale Oggi che ha inserito in copertina l'immagine della coppia e ha raccontato che il campione sarebbe stato a casa di lei durante il Capodanno. Per la conduttrice di Dazn sarebbe il secondo gossip dell'anno: è di quest'oggi in anteprima la notizia della nuova frequentazione con Can Yaman. Con l'attore turno la passione sarebbe scoppiata in questi giorni. Con l'attaccante milanista, invece, nulla è certo. Le voci di un presunto flirt tra i due girano da un po' di mesi. Entrambi, infatti, durante lo scorso anno, si erano ritrovati insieme in uno spot pubblicitario dedicato al fitness. La conduttrice aveva poi smentito ogni gossip, affermando che si erano conosciuti grazie a una collaborazione professionale, ma che non ci fosse nulla di più. A quanto si apprende dalle notizie emerse da Oggi, Ibrahimovic e la Leotta avrebbero passato insieme la sera del 31 dicembre a casa della conduttrice sportiva. A rivelarlo al settimanale è stata una fonte molto vicina a loro. "Hanno passato insieme tutta la serata, dalle 21.20 fino a mezzanotte meno un quarto. Poi le luci si sono spente per non riaccendersi.



più". A quanto pare tra i due ci sarebbe stata un'aria di intimità e consuetudine, data, presumibilmente, dal fatto che si conoscessero già da diverso tempo. Nel frattempo, però, la storia con l'attore di DayDreamer si fa sempre più concreta per la Leotta che, secondo quanto dichiarato dal settimanale Chi, si sarebbe detta "innamoratissima" di Yaman. D'altronde, gli indizi che la conduttrice ha lasciato cadere sui social sarebbero inequivocabili. Nella stanza d'albergo in cui entrambi avevano una camera prenotata, la Leotta è stata avvistata con addosso il giaccone dell'attore turco. Un segno distintivo che ha fatto impazzire i fan della nuova coppia. Una relazione che sicuramente manterrà alta l'attenzione e che accenderà le cronache rosa di questo nuovo anno.

CHIARA COPPOLA III A TUR



FAIK NEWS n. 4

ESPOSIZIONE VIRTUALE DEL DISEGNO DI VINCENZO DI MUCCIO III A ODT, DAL TITOLO

Back to School...il ritorno





ALMA POESIA

Faùk newS -rubrica n. 5-



È proprio così...

quest'anno sarà ricordato il più grande poeta della letteratura italiana che compie 700 anni dalla sua morte e viene ricordato e stimato, ancora oggi, nel 2021... altro che influencer di tik tok!

Dante Alighieri, nato a Firenze nel 1265, è morto a Ravenna il 14 settembre 1321, un po' l'incubo per tutti gli studenti, da tutti noi, ad ogni modo, è considerato il sommo poeta .

Dante viene ricordato come simbolo di tutta Italia, e per rendere quest' anno ancora più indimenticabile, saranno in programma festival o manifestazioni interamente dedicate alla sua memoria.

Ci sarà anche un'altra importante occasione per celebrare il nostro padre della lingua italiana, durante la quale potremo ricordare in modo permanente la sua anima letteraria e i suoi valori; il ministro Franceschini, infatti, ha scelto e finanziato il progetto atto a creare a Firenze il Museo della lingua italiana.

Ricordare Dante non vuol dire ricordare solo la sua eccellenza, ma significa ricordare la nascita della lingua italiana.

RACHELE DURANTE III A IPSEOA



DISCOVERING, ZU ENTDECKEN, DECOUVRIR

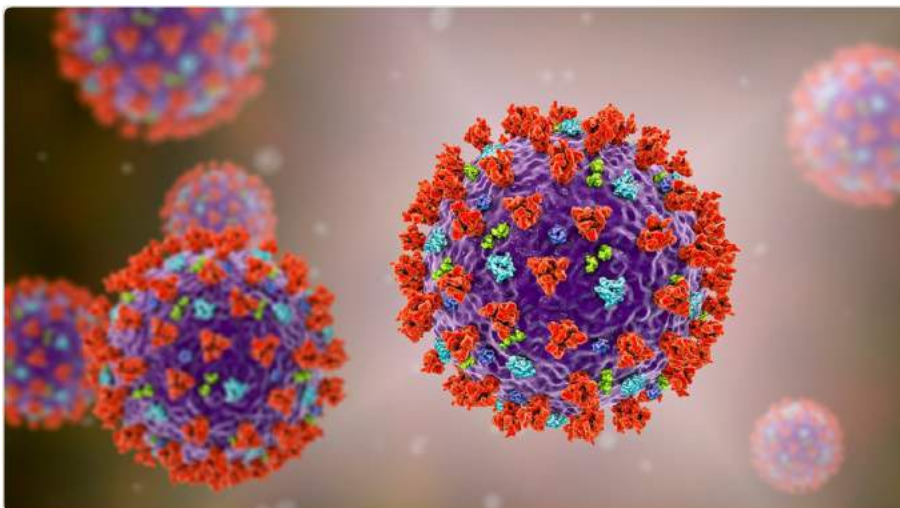
FAIK NEWS rubrica n.6

"CO SARS 2"

WE HAVE JUST HAD NEWS FROM THE U.K ABOUT THE NEW CORONAVIRUS VARIANT:THE VIRUS HAS CHANGED THROUGH MUTATIONS AND NEW VARIANTS.IT IS WHAT OUR' HEALTH MINISTRY' CONFIRMED A FEW DAYS AGO.

THIS 'ENGLISH VARIANT' SEEMS TO BE MORE DANGEROUS AND CONTAGIOUS THAN THE PREVIOUS ONE AND HAS ALREADY REACHED ITALY AND OTHER EUROPEAN COUNTRIES.. IN CONSEQUENCE OF THIS, NEW RESTRICTIONS HAVE BEEN IMPOSED BY OUR GOVERNMENT TO US.

ACCORDING TO THE ITALIAN "HEALTH DEPARTMENT", THERE ARE 14 "NEW CONFIRMED CASES "OF INFECTION IN OUR COUNTRY..SO OUR GOVERNMENT HAS IMMEDIATELY STOPPED FLIGHTS TO AND FROM ENGLAND . WILL HAVE ANY SOLUTION TO THIS SITUATION? ACTUALLY WE DON'T KNOW IT BUT WE HOPE EVERYTHING WILL HAVE AN END! SO LET'S HAVE CONFIDENCE, COURAGE AND HOPE!



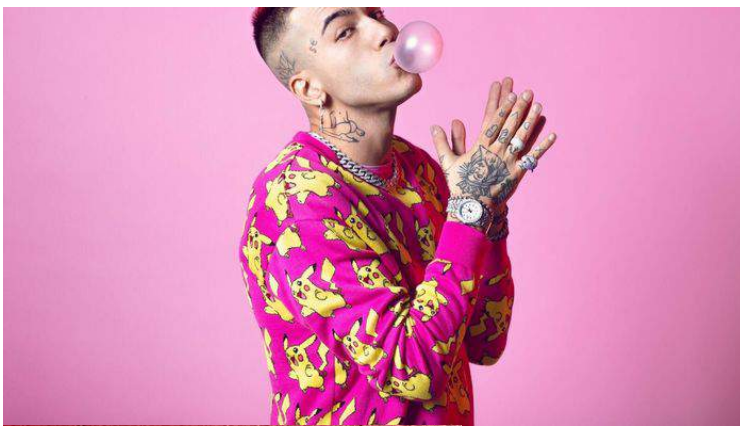
CHIARA FERRUCCI IIIA TUR



PILLOLE DI MUSICA

FAIK NEWS: RUBRICA N. 7

Sferaebbasta



Il cantante rapper Gionata Boschetti in arte Sfera Ebbasta, è nato il 7 Dicembre a Sesto San Giovanni in provincia di Milano, è uno dei rapper più ascoltati d'Italia. I suoi genitori si separarono, e nel 2006 morì il padre. Durante la sua infanzia abitò principalmente a Cinisello Balsamo, anche se, insieme alla mamma Valentina e alla sorella Andrea, girovagarono in molte città alla ricerca di un lavoro migliore. La carriera scolastica del cantante lascia un po' a desiderare, infatti, fu bocciato in prima media, e definitivamente si ritirò durante il primo anno di liceo. Dopo la scuola provò a lavorare come elettricista e fattorino consegnando pizze.

Inizialmente non riscuoteva molto successo ma nel 2012 collaborò con Charlies Charles, difatti nel 2015 esce il tuo primo album in titolato XDVR che sta per "Per Davvero", grazie alla buona visibilità in quell'anno Rocca Music mette sotto contratto lui e Charlies Charles. Non ha fatto scalpore solo nei cuori degli adolescenti ma anche nel cuore del trapper francese con cui collaborò, successivamente collaborò con Guè Pequeno e grazie a questa collaborazione nacque Lamborghini una grande hit.

Ma possiamo al pezzo forte di quest'anno..! Ancora una volta Sfera colpisce il cuore dei suoi fan, pubblicando il quarto album di nome FAMOŞO aggiudicandosi i primi posti delle classifiche. Il disco è doppio platino, e proseguendo ci sono i singoli: \$€ FREESTYLE, GIOVANI RE, HOLLYWOOD, ABRACADABRA, TIK TOK che sono disco d'oro, mentre BOTTIGLIE PRIVE' E BABY sono disco di platino.

RACHELE DURANTE III A IPSEOA

JORDAN JEFFREY BABY

Jordan (ovvero Jordan Tinti classe 97') è uno dei massimi esponenti della crew monzese insieme a Fonseca e Mr. Rizzus. La sua storia è molto interessante poichè appartenente ad una classe familiare medio/bassa ossia quella fascia di persone sfavorite economicamente. Il cosiddetto Jordan ha uno stile tutto suo, criticato moltissimo dal pubblico adulto poichè ispira violenza ai ragazzi più giovani. Fece la sua prima apparizione televisiva al programma striscia la notizia però "a testa bassa".



Notando un incremento di follower, decise di stravolgere la sua immagine, tatuandosi una rete metallica simile a quelle di un carcere e il simbolo che lo contraddistingue, cioè il tatuaggio della casa produttrice Jordan. In seguito fece un'altra comparsa televisiva, durante il programma non è l'arena spiazzando tutti con le sue idealistiche. Divenuto famoso per le sue esperienze extra-musicali, uno dei più controversi rapper del momento. Jordan ha raggiunto la popolarità finendo sulle bocche di Matteo Salvini e di Giorgia Meloni in seguito ad un video virale nel quale lo si vede salire ed urinare sui tetti di alcune pattuglie dei carabinieri. Denunciato da Vittorio Brumotti, il giovane autore monzese sembra aver attuato una chiara strategia di marketing che pone le sue vicende personali prima delle canzoni, strategia attuata con pieno successo se ci limitiamo a considerare ascolti e follower.

ANDREA LORENZO GRECO V A ODT



ENTRA
NELLA MENTE
GENIALE
DEL PROFESSORE



SVAGO L'ENIGMA

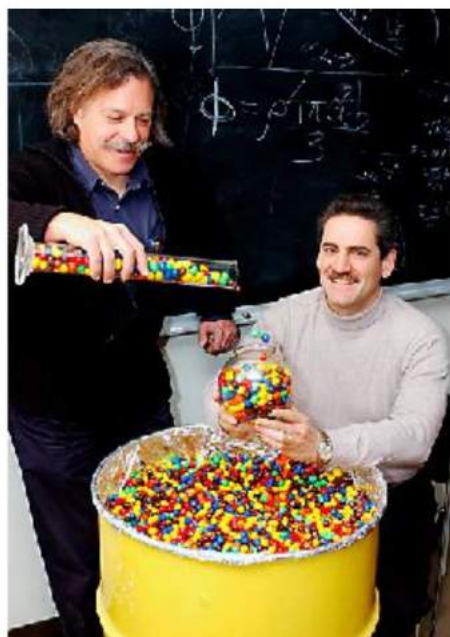
FAIK NEWS rubrica n. 8

IL NUMERO MANCANTE

Quale numero deve essere inserito nella casella con il punto interrogativo e secondo quale logica?

2	7	5	1
3		0	
1	3	8	4
4	7	4	7
5		?	
4	2	2	4

CURIOSANDO...



Princeton physicist Paul Chaikin (left) channeled his taste for M&M's into an exploration of how particles pack together, a longstanding scientific problem. His collaborators included Princeton chemist Salvatore Torquato (right). The M&M's in the drum -- a gift from Chaikin's students -- are the peanut variety. His research focused on the plain and almond versions of the chocolate candies.

La passione di Paul Chaikin - un fisico dell'università di Princeton, negli USA, per le caramelle M&M's era così conosciuta che i suoi studenti gli hanno fatto trovare nel suo ufficio un'enorme boccia (di circa 250 litri) di caramelle. Lo scherzo non ha addolcito il professore. . . anzi. Ma ha portato a una curiosa scoperta. Chaikin ha infatti notato come le caramelle ovoidali riuscissero a stiparsi bene in ogni spazio. E si è domandato quale fosse la forma migliore per riempire un contenitore: caramelle sferiche o caramelle ovoidali, come le M&M's? La risposta, pubblicata su Science, ricade sulle caramelle ovoidali. Per secoli la forma sferica è stata considerata la più semplice approssimazione per tutti gli oggetti. Invece il fisico americano ha capito che quelli ovoidali riempiono più densamente un contenitore quando



vengono versati casualmente e agitati. In particolare gli oggetti sferici riescono a occupare il 64 per cento dello spazio di un contenitore; gli oggetti ovoidali arriverebbero a una densità del 68 per cento.

The M&M's logo, featuring the brand name in a bold, stylized, brown font with a white outline. The letters are slanted upwards to the right. A small 'TM' trademark symbol is located at the top right of the 's'.

3. Prima ancora che fossero inventati i **numeri**, l'uomo già **contava** sulle dita delle mani. È per questo che in inglese “**cifra**” si dice **digit** (e da qui digitale, come i computer o gli orologi): viene dal latino **digitus**.



Quanti anni ha Diofanto?

Diofanto di Alessandria fu un matematico greco antico, considerato il padre dell'algebra. Prova ad indovinare la sua età in base al seguente indovinello conosciuto già dal 6° secolo, raccolti da Metrodoro nell'Antologia Greca insieme ad altri 45 indovinelli storici:

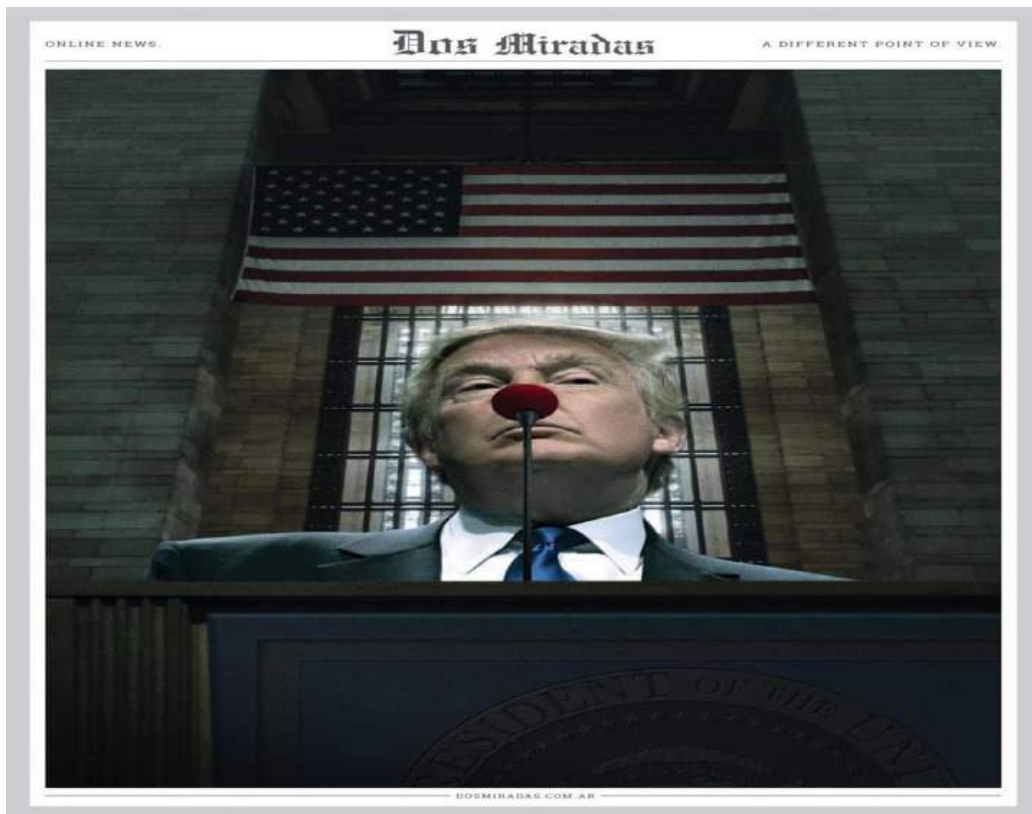
Dio gli concesse la giovinezza per un sesto della sua vita. Poi, dopo un altro dodicesimo di vita, la barba cominciò a crescere. Dopo un settimo si sposò e finalmente dopo cinque anni ebbe un figlio che, ahimè, appena raggiunta la metà degli anni di vita del padre, morì. Dopo 4 anni, anche Diofanto raggiunse il termine della sua vita. Quanto visse Diofanto?



La rubrica dura...con la censura!

FAiK NEWS n.9

Un grandissimo  a quello  di Trump; come è scritto sul giornale, ha rovinato “mezz’America”... ma  !!!







Conte, vai a tu, Salvini, Meloni e Berlusconi... e pure Renzi!!!



in effetti le festività sono state un po' così...



Un fortissimo  a De Luca, che non capisce nu  di niente



CHI SIAMO?



UMANI!



**COSA
VOGLIAMO?**



LA VITA DI PRIMA!



**TROVATO
IL VACCINO!**



NON LO FACCIAMO!



CONTINUA A SCORRERE



CHE DOBBIAMO SALIRE

NUOVO DPCM



Finalmente si riaprono le scuole per poi chiudere dopo 3 giorni...
dunque un ringraziamento a tutti gli studenti che hanno studiato da casa grazie ad internet.
Purtroppo la connessione a volte va, altre volte procede, sempre con enorme lentezza...



continue pure a bruciare le antenne, se bruciate quelle sbagliate è chiaro che poi... anche il
comitato tecnico scientifico me lo farà notare!
ora lavoreremo per avere delle classi con meno studenti, noi diciamo di “no” alle classi pollaio e
questa è una cosa a cui tengo molto...
parola di Francesco Amadori...

Detto questo saremo costretti a vietare delle cose...
Vietare a tik tok agli incapaci, a tutti gli over 40 gli over 50 ,
Vi dico alcune distanze che dovremmo ottenere per esempio:
5/10 metri da chi dice “se io avrei”: bloccateli anche su whatsapp a quelli che su facebook



condividono cose etc. etc. etc.
questa è la meraviglia di facebook ...
pensare che Zuckerberg, creando facebook si rivolgeva ai giovani...
oggi dopo anni ci accorgiamo che l’età media su facebook è Australopithecus robustus...

detto questo se avete le domande sarei felice di rispondervi, ma



Satira a cura di CHIARA COPPOLA III A TUR

INTERVISTA DOPPIA

FAiK
NEWS

FAiK
NEWS



Prof. Enrico Palladino

Enrico
49
Docente di laboratorio
Fusco
Serenò
13-14/non ricorda
13 anni
Vicino ad un depuratore

Sì.
Mai avuto l'occasione
Forse domani
Più di un miliardo.
Altruista, Generoso,
comprensivo.
Superficiale, non puntuale

Spero in salute.
Non perdere l'entusiasmo.

Ogni lasciata è persa.

*Chi sa "stare al gioco"...
sa apprezzare la vita.*

INTERVISTATI

Nome
Età
Professione
Chi fa più protesi al giorno?
Com'è il rapporto con i tuoi alunni?
A che età il primo bacio?
A che età la prima "sbronza"?
Il posto più strano dove hai invitato
una ragazza.
Mai preso un "palo"?
Hai mai letto il kamasutra?
Hai mai fumato una canna?
Quanti peli aveva sulla schiena Lucio Dalla?
3 aggettivi che rappresentano i tuoi
pregi.
2 aggettivi che rappresentano i tuoi
difetti
Come ti vedi fra 20 anni?
Quale augurio puoi fare al tuo collega oggi?

Qual è il proverbio della tua vita?



Prof. Vincenzo Fusco

Vincenzo
38
Docente di Laboratorio
Palladino
Guerreggiante
11 anni
14 anni
A casa di Rino l'Algerino

(H)ai voglia!!!
Solo qualche paginetta
Ni
Nessuno
Gentile, altruista,
disponibile.
Incazzoso, burbero (a volte)

Sorridente
Campa pe' 100 anni.

Lascia perde...

IL CASTELLO DI VENERE

-rubrica enogastronomica illustrata-

Non solo cocktail: il Negroni (1/3)

Definizione dei cocktail



Il cocktail è una miscela di bevande alcoliche come liquori, vermouth, champagne ecc. a volte anche con l'aggiunta di amari o succhi di frutta. È preparato al momento in porzioni assai variabili di solito mescolate con ghiaccio utilizzando lo shaker.



La storia del negroni



Il Negroni è un cocktail italiano alcolico amato in tutto il mondo ed è riconoscibile dal colore arancio scuro e dal gusto particolare e unico: il gusto dolce del vermouth rosso incontra quello amaro del bitter e il retrogusto forte del gin in una miscela eccezionale di sapori che lo rende ancora un drink richiestissimo. La sua storia comincia nel 1919 a Firenze quando il conte Camillo Negroni, abitudinario del Caffè Casoni, abbandonò il suo abituale aperitivo, l'Americano, e chiese al barman, tale Folco Scarselli, una spruzzata di gin al posto del consueto seltz. Questa variazione piacque talmente tanto alla clientela che, da quel momento, il cocktail Americano cominciò a chiamarsi "l'Americano alla maniera del conte Negroni". Così nacque il Negroni, arrivato sino a noi, a base di bitter Campari, vermouth e gin con la classica fetta d'arancia, uno degli aperitivi più alcolici tra quelli conosciuti grazie ad una gradazione alcolica di 28°.

Non solo cocktail: il Negroni (2/3)

Ingredienti Negroni

- 30ml Bitter Campari
- 30ml Vermouth rosso
- 30ml Gin
- Decorazione: fetta d' arancia



Le attrezzature

Attrezzature necessarie per la realizzazione del cocktail:

- Mixing glass bicchiere per miscelare gli ingredienti del cocktail
- Strainer (colino) strumento che serve per filtrare i drink dopo che sono stati shakerati o miscelati in un mixing glass per separarli da ghiaccio o da altri residui solidi
- Bar spoon (o stirrer) cucchiaino lungo utilizzato per la miscelazione dei drink oppure per dosare alcuni ingredienti.



Non solo cocktail: il Negroni (3/3)

Procedimento

La ricetta del Negroni è molto facile da preparare ma bisogna stare attenti alle dosi perché il vermouth, prodotto italiano molto apprezzato come base per numerosi cocktail, ha una gradazione alcolica che oscilla tra i 14° e i 28° e il gin è un distillato molto forte. Versate del ghiaccio in un tumbler basso o in un old fashioned fino a riempirli completamente, scolate l'acqua e aggiungete gin, bitter Campari e Vermouth rosso. Mescolate gli ingredienti delicatamente, per 20 secondi, e guarnite con una fetta d'arancia.



Abbinamenti

Il Negroni può essere accompagnato da un goloso cocktail di gamberi oppure dal filetto alla Wellington, un secondo di carne corposo e molto amato.



Articolo a cura della IV A IPSEOA

Spiedini di mozzarella in carrozza



Gli **spiedini di mozzarella in carrozza** vengono considerati **antipasti**, serviti in modo sfizioso ed invitante.

Essi sono nati come alternativa per usare la mozzarella avanzata unita al pane raffermo anch'esso avanzato, nascendo come un piatto anti spreco.

Si pensa che l'origine del nome derivi dal pane casareccio che nell'Ottocento aveva una forma tondeggiante dando l'idea appunto di una ruota di una carrozza.

È una pietanza popolare nei quartieri di Napoli e viene considerato anche cibo **street food**.

Viene preparato tagliando il pane a triangoli, bagnato nel latte e passato nella farina, sovrapponendovi una fetta di fior di latte e un'altra di pane sempre con lo stesso procedimento di prima, infilzando tutto in uno spiedino aggiungendovi altri strati.

Infine viene passato prima nella farina, poi nell'uovo e per finire nel pangrattato e viene fritto finché lo spiedino non raggiunge una doratura omogenea.

MICHELA MORONE & MARIAPIA MAZZA
VC IPSEOA



Il Tè Giapponese (1/5) -

Articolo a cura di Giuseppe Cennicola II C IPSEOA

LA LAVORAZIONE DELLE FOGLIE DI TÈ



Antica lavorazione a mano

Lavorazione con moderne macchine



LA PRODUZIONE DEL TÈ

Il Giappone, pur avendo subito grandi cambiamenti nel corso dei secoli, conserva ancora oggi gli aspetti preminenti della sua cultura millenaria, fatta di cerimonie, tradizioni, usanze e di una concezione della vita profonda, spirituale. Il tè, con i suoi significati rituali e religiosi, ne è parte integrante. Oggi vogliamo presentarvi gli aspetti legati alla sua coltivazione, raccolta, lavorazione e preparazione.

Nelle zone montuose del Giappone si coltivano piante di tè di buona qualità. Quella che vedete è una piantagione della prefettura di Shizuoka, uno dei luoghi più famosi per la coltivazione del tè verde "Sencha".

Per avere un tè migliore, a volte, si coprono le piante con un telo leggero o con la paglia. Le foglie si raccolgono a mano, una ad una, per non danneggiarle.

Una volta, per produrre il tè le foglie venivano lavorate a mano, ma oggi, la lavorazione si fa per mezzo di moderne macchine.

Le foglie vengono lavorate per farle diventare "Aracha" (tè semilavorato).

PIANTAGIONI COPERTE PER OTTENERE UN TÈ DI MAGGIORE QUALITÀ

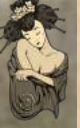


Copertura con teli

Copertura con paglia



LA RACCOLTA DELLE FOGLIE DI TÈ



Giovani donne giapponesi che, con il tradizionale kimono, raccolgono le foglie di tè verde.



Il Tè Giapponese (2/5)

Articolo a cura di Cristian di Piro II C IPSEOA

IL LAVORO DEL CHASHŌ

Il ruolo del Chashō è quello di fornire un buon tè ai clienti per tutto l'anno, preparandolo attraverso i metodi di **essiccazione** (*Hiire*) e **miscelazione** (*Gōgumi*).

L'essiccazione si effettua a seconda delle caratteristiche del tè, della stagione e del gusto dei consumatori. Dopo l'essiccazione, il Chashō mischia diversi tipi di tè per produrne uno di maggiore qualità.

Per comprare l'**Aracha** (*tè crudo, non ancora raffinato*) il Chashō si reca in un **mercato del tè**, il più famoso è quello che si trova nella prefettura di Shizuoka.

Il tè **Aracha** acquistato dal Chashō viene valutato e selezionato con grande cura.

Ora vediamo come il Chashō trasforma l'Aracha in prodotto finito.

Il Chashō valuta vari tipi di Aracha e ne esamina vari aspetti come: il colore delle foglie, la sensazione al tatto, il profumo ecc.

Dopo aver scelto quale comprare, tratta il prezzo con il venditore e una volta essersi messi d'accordo entrambi battono le mani.

Il Chashō può anche decidere di comprare il tè attraverso un **Saitori** (*un agente*) che gli porta gli Aracha da lui richiesti.

L'Aracha acquistato viene conservato in **celle frigorifere** per mantenerne la qualità.

Dopo una lunga lavorazione e un'accurata essiccazione si ottengono tè di diversa qualità. Ci vogliono circa dieci anni per imparare a fare bene l'essiccazione, da questo si vede anche la bravura del Chashō.

La procedura successiva è la miscelazione. Si miscelano vari tipi di tè per valorizzare le caratteristiche migliori di ogni tipo, così da ottenere un prodotto finale con un sapore e un profumo unici.

Infine il tè viene confezionato in **piccole buste** con l'aggiunta di un po' di azoto per evitare l'ossidazione del prodotto.



Il Tè Giapponese (3/5)

Articolo a cura di Chorok Galay II C IPSEOA

LA LAVORAZIONE DEL SENCHA

Vediamo come, attraverso una lunga lavorazione, si ottiene il **Sencha** (il tè più diffuso in Giappone).

Dopo la raccolta, le foglie vengono cotte a vapore per non alterarne né il colore né le altre caratteristiche.

A seconda del tipo di prodotto cambiano i tempi di cottura:

- Tè di montagna da 30 a 40 secondi
- Tè "Fukamushi" (un'altra varietà di "Sencha") da 100 a 130 secondi.

La prima operazione è quella di rendere uniformi tutte le foglie di tè.

Il setaccio parallelo le divide in base alla larghezza.

Il setaccio rotante le divide in base alla lunghezza.

Le foglie lunghe vengono tagliate. Successivamente le foglie si fanno seccare rotolandole e facendole attraversare da un getto di aria calda. Ogni foglia diventa come un ago, seccandosi piano piano.

Durante questa fase della lavorazione bisogna mantenere sulle foglie una temperatura pari alla temperatura corporea umana (36° circa). Alla fine si usa anche una macchina asciugatrice per ridurre l'umidità nelle foglie al 5%.

RIDUZIONE DELL'UMIDITÀ NELLE FOGLIE



Macchina per arrotolare le foglie



Le foglie diventano come aghi



Con la macchina asciugatrice l'umidità nelle foglie viene ridotta al 5%



LA LAVORAZIONE DEL "SENCHA"



Macchina per la cottura a vapore

Tempo di cottura a vapore

- ✓ Tè di montagna: da 30 a 40 secondi
- ✓ Tè "fukamushi": da 100 a 130 secondi



Il Tè Giapponese (4/5)

Articolo a cura di Bruno Rao & Alessia Mancini II C IPSEOA

LA RACCOLTA E LAVORAZIONE DEL GYOKURO



Le piante del tè Gyokuro vengono coltivate in modo da non prendere il sole, infatti si copre la piantagione con paglia o teli neri per 3 o 4 settimane, poi vi è la raccolta foglia a foglia. In questo modo le foglie diventano di un colore verde più scuro, contengono più aminoacidi e hanno un sapore dolce. Il processo di lavorazione è uguale a quello del Sencha.

LA LAVORAZIONE DEL MATCHA

Anche le piante del tè Matcha vengono tenute coperte per un certo periodo. Le piante, prive di sole, crescono più alte in cerca della luce solare. In tal modo le foglie diventano più sottili, contengono meno sostanze astringenti e sono particolarmente adatte a produrre il Matcha, il tè di qualità pregiata.



La raccolta inizia a maggio, si raccolgono solo le prime foglie e una sola volta all'anno per non danneggiare le piante.

Le foglie vengono cotte a vapore, fatte passare in un condotto ventilato e infine essiccate in un forno di mattoni.

Nella fase finale le foglie vengono tagliate in piccoli pezzetti e diventano "Tencha", materia prima per il Matcha.

Il Tencha viene fatto riposare durante tutta l'estate in un luogo refrigerato, poi viene macinato con macine di pietra fino a diventare Matcha, una polvere molto sottile.



LA LAVORAZIONE DELLO HOJICHA (Alessia Mancini)

Dopo le prime fasi di lavorazione comuni alle altre qualità di tè, nella fase finale della lavorazione del tè Hojicha, le foglie vengono tostate ad alta temperatura. Sono rese della stessa misura, per avere un colore omogeneo nella tostatura, vengono essiccate fino ad abbassare il grado di umidità dal 5% all'1% e si fanno raffreddare per far evaporare l'acqua contenuta nelle foglie.

Poi si mettono nel forno di ghisa a 300° C per 30 secondi e le foglie, attraverso la tostatura, acquistano un aspetto soffice e dorato e un profumo raffinato.

Per finire, le foglie vengono confezionate velocemente per conservarne l'aroma. Attraverso la tostatura viene esaltato il sapore dolce e aromatico del tè.

Il Tè Giapponese (5/5)

Articolo a cura di Biagio Romano II C IPSEOA

PREPARAZIONE DEL TE' GYOKURO

Si procede con un'infusione a temperatura bassa per più minuti. Si versa l'acqua calda (circa 50°C) in una teiera piccola e poi in ognuna delle tazze per farle riscaldare. Si mette nella teiera la quantità di tè necessaria (4g a persona), si versa l'acqua delle tazze nella teiera, si chiude, si aspettano 3 minuti e poi si versa a turno il tè nelle tazze,



per conservare lo stesso aroma in ogni tazza.

PREPARAZIONE DEL TE' HOJICHA

In questo caso non bisogna far raffreddare l'acqua, quindi la preparazione è più semplice. Si prende una teiera grande, si mettono le foglie di tè nella teiera (3g a persona), si versa l'acqua bollente, si copre la teiera, si aspetta per 30 secondi e si distribuisce a turno il tè nelle tazze, per conservare lo stesso aroma in ogni tazza e viene servito.



PREPARAZIONE DEL TE' FREDDO

Per il tè freddo si consiglia di usare il Sencha, per il suo particolare aroma tra l'amaro e il dolciastro.

Si mette il tè in una teiera (5g a persona), si versa l'acqua a temperatura ambiente, si copre e si aspetta per 10 minuti.

Trascorsi i 10 minuti, si mette del ghiaccio e il tè è pronto per



essere servito. Si versa a turno nei bicchieri per conservare lo stesso sapore in tutti i bicchieri.

le ricette anti-spreco

Ricette a cura di Angelo Della Ratta, Francesco Santillo, Erasmo Diglio IV C IPSEOA

Crocchette di pasta

Ingredienti

- 200 g di pasta avanzata
- 1 uovo
- q.b. di parmigiano
- q.b. di fontina o altri formaggi
- q.b. di pangrattato
- q.b. di olio per friggere

PROCEDIMENTO

Sminuzzare il più possibile la pasta avanzata, tagliare i formaggi a quadratini e, in una ciotola, amalgamare insieme: l'uovo, il parmigiano, il pangrattato e un pizzico di sale. Mescolare bene fino a



d ottenere un composto morbido e compatto.

Prelevare una piccola parte del composto, stendetelo sul palmo della mano, posizionare un pezzo di formaggio al centro e lavorare fino a ottenere delle palline compatte. Ripassarle più volte nel pangrattato e poi farle friggere in olio bollente fino a quando non risultano dorate. Scolarle su carta assorbente da cucina e servirle calde.

Il ciambellone al latte



INGREDIENTI:

- 400 g Farina 00
- 4 Uova
- 250 g Zucchero
- 220 ml Latte
- 80 ml Olio Di Semi Di Mais
- 1 bustina Lievito per dolci
- ½ buccia grattugiata Limone
- Burro e farina per lo stampo

PROCEDIMENTO

Per preparare la ricetta del ciambellone al latte preriscaldare il forno a 160 gradi.

Imburrare e infarinare uno stampo a ciambella da 24 cm di diametro. Montare le uova con lo zucchero finché non saranno gonfie e spumose.

Unire l'olio e il latte a filo, sempre mescolando.

Aggiungere la buccia del limone grattugiata.

Mescolare farina e lievito, aggiungere al composto di uova setacciandole, mescolare con una spatola.

Versare il composto nello stampo e infornare per 35-40 minuti.

Sfornare e fate intiepidire.

Togliere dallo stampo e fate freddare completamente su una griglia.

Polpette di buccia di melanzane

INGREDIENTI

- * Melanzane 800 g
- Pangrattato 120 g
- Parmigiano Reggiano DOP grattugiato 120 g
- Uova medie 2
- Aglio 1 spicchio
- Pepe nero q.b.
- Sale fino q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.



PROCEDIMENTO

- Per preparare le polpette alle melanzane prima di tutto lavate quest'ultime e disponetele su una leccarda foderata con carta forno, quindi cuocetele in forno statico preriscaldato a 200° per 1 ora. Una volta cotte,



lasciate intiepidire le melanzane e privatele della buccia e del picciolo.

- Disponete la polpa, così ottenuta, in un colino e schiacciatele leggermente con una forchetta in modo da eliminare il liquido in eccesso. Trasferite la purea di melanzane all'interno di una ciotolina di vetro pulita, unite le uova e aggiungete uno spicchio d'aglio precedentemente schiacciato.
- A questo punto versate sia il pangrattato che il Parmigiano reggiano grattugiato e aggiustate di sale e di pepe. Tritate finemente il prezzemolo lavato in precedenza.
- Una volta pronto l'impasto prelevate una piccola porzione e, sempre con le mani, formate delle polpettine tonde, della grandezza di una noce, che passerete nel pangrattato. Terminato tutto il composto versate l'olio in un tegame e scaldatelo fino a raggiungere la temperatura di 170° (utilizzate un termometro da cucina per misurare la temperatura esatta). Quando l'olio sarà caldo immergete pochi pezzi per volta e attendete 2-3 minuti, fino a che risulteranno ben dorate, prima di scolarle e adagiarle su un vassoio foderato con carta da cucina, che assorbirà l'olio in eccesso. Servite le vostre polpettine di melanzane ancora calde e fumanti.

Frittelle di borragine

INGREDIENTI

- 8 foglie Borragine
- 125 g Farina 0
- 1Tuorlo
- 100 ml Acqua
- 2 g Lievito di birra fresco
- q.b. Sale fino
- 1/2 lOlio di semi di arachide (per friggere)



PROCEDIMENTO

- In una ciotola sciogliere il lievito di birra con l'acqua tiepida. Aggiungere il tuorlo e stemperarlo usando una frusta o forchetta. Continuare versando la farina, il sale e le foglie di borragine tritate grossolanamente con una mezzaluna.
- Una volta formata la pastella abbastanza molla coprire la ciotola con la pellicola e lasciarla riposare per 8 ore. Io la preparo a metà mattina per la sera. Una volta lievitata versare l'olio nella padella non troppo grande e con bordi alti e portarlo a temperatura. Fate la prova con un goccio di pastella e se fa le bollicine e viene a galla è pronto. Prelevate la pastella con un cucchiaino e lasciatela cadere nell'olio tenendo la fiamma media. Fate così con pochi pezzi alla volta in modo che si possano muovere e girarsi. Appena avranno preso un colore uniforme raccogliete le frittelle con una schiumarola o ragno e posatele su carta assorbente lasciandole larghe tra loro. Servite le Frittelle di borragine belle calde.

Torta noci, uvetta e cioccolato

INGREDIENTI

- 4 uova
- 180g di zucchero
- 100g di burro
- 180g di farina
- 200g di noci
- 100g di uvetta
- 100g di cioccolato fondente



PROCEDIMENTO

- In una ciotola uniamo la farina allo zucchero. Con l'aiuto di un cucchiaino di legno amalgamiamo bene questi due ingredienti, aggiungendo anche il burro precedentemente sciolto.
- Uniamo bene il burro agli altri ingredienti fino a formare un composto sabbioso. A questo punto aggiungiamo l'uvetta precedentemente reidratata in acqua, le noci tagliate grossolanamente e il cioccolato in scaglie. Mescoliamo bene tutti gli ingredienti.
- Uniamo al composto il primo uovo e mescoliamo bene. Aggiungiamo il secondo solo quando il primo risulterà ben amalgamato e ripetiamo questo procedimento per tutte e quattro le uova.
- Una volta che il nostro composto è ben amalgamato lo trasferiamo su una teglia imburata e ricoperta con carta forno. Con l'aiuto di un cucchiaino livelliamo bene la superficie.
- Cuociamo la torta in forno statico a 180° per 40 minuti. Una volta cotta, lasciatela raffreddare e sarà pronta per essere gustata!

Torta di pane e pistacchi

INGREDIENTI

- 100 g di pistacchi al naturale
- 100 g di pane raffermo
- 120 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 4 uova a temperatura ambiente
- 1 dl e 1/2 di olio di girasole
- zucchero a velo per spolverare
- un pizzico di sale



PROCEDIMENTO

Per preparare la torta di pane e pistacchi iniziate a tritare il pane in un mixer fino a ottenere briciole sottili. Scottate i pistacchi in acqua bollente per circa un minuto, scolateli, disponeteli su un canovaccio pulito e sfregateli fra loro in modo da eliminare la pellicina che li ricopre.

- Trasferite i pistacchi nel mixer, con un cucchiaino di zucchero, e tritateli finemente.
- Riunite in una ciotola il pane e i pistacchi tritati, lo zucchero rimasto e il lievito setacciato mescolando bene.
- Rompete le uova in un contenitore separato, unitevi l'olio, un pizzico di sale con l'ausilio di fruste elettriche frullate il tutto per un paio di minuti.
- Amalgamate perfettamente gli ingredienti secchi e quelli liquidi, quindi trasferite l'impasto in uno stampo per torte a cerniera, da 18 cm di diametro, rivestito con carta da forno.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti, fino a quando la superficie del dolce avrà assunto un colore dorato. Sfornate la torta e dopo averla fatta riposare qualche minuto sformatela su una gratella per dolci a raffreddare. Servite la torta di pane e pistacchi fredda, dopo averla spolverata di zucchero a velo.

A



stretti

rubrica di materiale odontotecnico illustrato

FAIK NEWS- RUBRICA N.11
a cura di Nouhe Rafrafi V A ODT

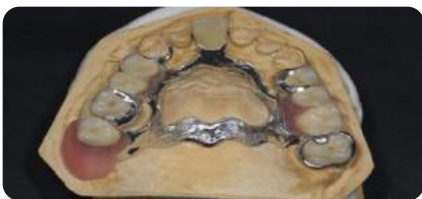
LA CLASSIFICAZIONE DELLE PROTESI SECONDO LA DIRETTIVA EUROPEA



La protesi mobile sostituisce tutta un'arcata (totale) o solo una parte (parziale) e può essere rimossa in qualsiasi momento dal paziente. Il vantaggio principale delle protesi dentarie mobili è che permettono una pulizia molto semplice del cavo orale e della protesi stessa. Un altro vantaggio è il costo, che è più basso rispetto a quello di una protesi fissa. Uno svantaggio è la ridotta funzionalità, l'ingombro, stabilità ed estetica rispetto alle protesi fisse.



La protesi fissa è un tipo di protesi che viene fissato, cioè cementato, a elementi dentari di sostegno. Il vantaggio è che dà la sensazione di avere i propri denti ancora in bocca, esteticamente superiore rispetto a quella mobile poiché recentemente c'è la possibilità di utilizzare la ceramica integrale o la zirconia. Ha una robustezza maggiore rispetto alla protesi descritta precedentemente. I svantaggi che presenta sono: i costi elevati, la lavorazione più lunga, metodo di pulizia diverso rispetto ai denti naturali.



La protesi combinata si utilizza in un'arcata parzialmente edentula, combinando alcuni elementi protesici fissi con altri mobili. Il vantaggio della protesi combinata è quello di non avere ganci visibili. Questa protesi aderisce a livello della lingua, rendendo gli attacchi invisibili a vantaggio dell'estetica. I denti sani e naturali non sono di conseguenza danneggiati. Quindi Veloce ripristino della funzionalità masticatoria e dell'estetica del paziente .



La **protesi scheletrica** detta anche **scheletrato** è una protesi parziale mobile con una struttura in lega di metallo: *cromo, cobalto, molibdeno* che si aggancia ai denti naturali rimasti in bocca che fanno da supporto. La protesi scheletrica è utile quando, per motivazioni cliniche, non è possibile impiantare protesi fisse ed il paziente ha ancora alcuni denti sani in bocca. Per eseguire un lavoro ottimale che garantisca un buon risultato estetico, è necessario scegliere il colore dei denti protesici il più possibile simile a quelli naturali residui. Un altro vantaggio estetico è la **flangia rosa** che svolge la funzione di mascherare il supporto di metallo sottostante e il suo colore è personalizzabile in base al colore del cavo orale del paziente. Uno svantaggio può riguardare la scomodità nella pulizia del dispositivo dopo ogni pasto. Il costo di una protesi scheletrica varia in base agli elementi dentali da sostituire, dal numero e dal tipo di ganci da realizzare.



La **protesi ortodontica** è un dispositivo temporaneo (da portare per mesi o anni e in alcuni casi anche a vita), che ha la funzione di correggere anomalie oste-dentarie guidare e correggere la crescita delle ossa mascellare e mandibolare, ripristinando un'occlusione fisiologica più corretta. I **Bite** personalizzati, o rigidi, sono quelli costruiti su misura dal dentista dopo aver diagnosticato il problema da risolvere e aver preso l'impronta dentale. Pur essendo i più costosi, sono quelli maggiormente consigliati siccome sono costruiti sulla base delle proprie caratteristiche e disturbi. Inoltre, è indicato per l'intercettazione e la correzione di abitudini viziate e parafunzioni, alla maniera di serrare i denti o mordersi le labbra.



La **protesi provvisoria** è una protesi temporanea, che serve a testare e garantire al paziente le normali caratteristiche estetico-funzionali fino al momento in cui sarà pronto il dispositivo protesico definitivo. Sin dal primo giorno può essere utilizzata come se fosse un dente normale, fino al momento in cui si dovrà installare l'impianto definitivo; Questa soluzione impedisce parzialmente il collasso dei tessuti molli; La protesi dentale provvisoria è già costruita per essere integrata nell'estetica della dentatura e della gengiva, riducendo il tempo totale del trattamento; Permette di abituarsi gradualmente alla presenza di nuovi denti, è comoda, pratica e ottima esteticamente.

Pablito Rossi tra realtà e leggenda.



Paolo Rossi, nato a Prato il 23 settembre 1956, è un calciatore italiano di ruolo attaccante. Iniziò a giocare dall'età di nove anni con la squadra di Santa Lucia. Nel 1999 venne candidato alle [elezioni europee](#) per [Alleanza Nazionale](#), nella circoscrizione Nord-Est. In televisione ricoprì il ruolo di [opinionista](#) per varie emittenti italiane quali [Sky Sport](#), [Premium Sport](#) e [Rai Sport](#).



Nel 1972 arriva la Juventus all'età di 16 anni. Il 1º maggio 1974 - non ancora diciottenne - esordisce finalmente in prima squadra, contro il Cesena in Coppa Italia. Nel 1975 viene mandato in prestito al Como, l'anno successivo la svolta della sua carriera. Giovan Battista Fabbri, che lo "trasforma" in centravanti. Trascina i veneti alla promozione con 24 gol e ne segna altrettanti in Serie A.



Rossi debuttò in Nazionale il 21 dicembre del 1977, ventunenne in un'amichevole con il Belgio disputata a Liegi, vinta 1-0 dagli azzurri. Ai Mondiali segnò sia nella gara d'esordio contro la Francia che all'Ungheria, e regalò l'assist a Bettega contro l'Argentina. Ancora una rete all'Austria nella seconda fase, alla fine quarto con gli Azzurri dopo aver perso la finalina contro il Brasile...



Nell'estate 1978 Rossi fu al centro di un clamoroso affare di mercato tra il Vicenza e la Juve. Infine per 2 miliardi e 612 milioni, la gioconda del calcio fece parte del Vicenza. Nel 1978-1979 i suoi 15 gol non bastarono a salvare il Vicenza dalla retrocessione. Così Rossi passa al Perugia. Rossi segna 13 gol in 28 gare (terzo nella classifica marcatori), ma viene coinvolto con il club nello scandalo del Totonero.



Accusato di aver truccato la partita Avellino-Perugia (nella quale firmò una doppietta), Rossi venne squalificato dalla CAF per due anni, perdendo anche la possibilità di partecipare con la Nazionale all'imminente campionato d'Europa 1980 in Italia. **Nel marzo 1981 La Juventus acquista Rossi...** "Boniperti mi chiamò: "Verrai con noi in ritiro, ti allenerai con gli altri, anzi più degli altri". Mi sono sentito di nuovo calciatore. La pena terminò nell'aprile 1982 e Rossi fece in tempo a giocare tre partite, con un gol all'Udinese, conquistando il 20° scudetto.



Dal silenzio alle vittorie... con Argentina, Brasile, Polonia e Germania in finale. Dalle figuracce a un gioco bellissimo. Dal fantasma Rossi al Pablito uomo mondiale. Sei reti, capocannoniere. Contro il Brasile, il match decisivo per andare in semifinale: la tripletta di Rossi entra nella leggenda. **Pablito** affermò: *"Il primo gol lo ricordo come il più bello della mia vita", "È incredibile come un episodio possa cambiarti radicalmente: niente più blocchi mentali e fisici. Dopo quel gol, tutto è arrivato con naturalezza"*.



Nel 2004 Rossi è stato inserito **nel FIFA 100**, una lista dei 125 più grandi giocatori viventi, selezionata da Pelé in occasione del centenario della federazione. "Tutti pensano che io provi rabbia nei tuoi confronti perché hai segnato tre gol al Brasile nel 1982 - le parole di Pelé in un estratto del docufilm "A Champion is a Dreamer Who Never Gives Up" - ma non è così: **io amo il calcio e tu sei uno dei grandi che ha reso il calcio così importante"**.



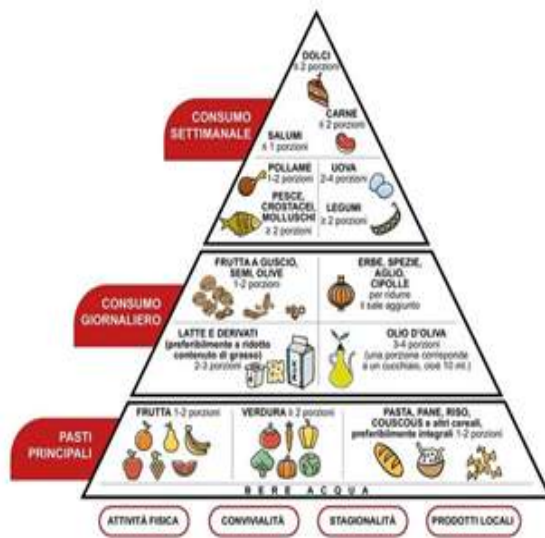
L'11 luglio 1982 realizzò - davanti al presidente della Repubblica, Sandro Pertini - la prima rete della finale vinta 3-1 contro la Germania Ovest. "Eravamo campioni del mondo. Pensavo: "Fermate il tempo, non può essere già finita, non vivrò più certi momenti". E capii che la felicità, quella vera, dura solo attimi". Nell'annata successiva al Mondiale, il Pallone d'Oro Pablito contribuì con 13 gol a Scudetto e Coppa delle Coppe. Nella stagione 1984-1985 arrivarono la Supercoppa UEFA e la Coppa dei Campioni, entrambe contro gli inglesi del Liverpool.



Nel 1985 l'addio alla Juventus e la nuova avventura al Milan, con cui realizzerà due reti nel derby pareggiato 2-2. L'ultima partita in Nazionale nell'amichevole con la Cina, l'11 maggio del 1986 a Napoli, verso i Mondiali in Messico. Quelli di Maradona, per una coppia che resterà immortale nel cuore di tutti.

NOUHE RAFRAFI, MARTINA DI SORBO , AURORA BURINI V A ODT

Mens sana in corpore sano



Le feste sono passate, si è mangiato di tutto e di più, soprattutto dolci, ma anche manicaretti variamente conditi ed appetitosi, che il clima festaiolo ci ha fatto ingurgitare con vorace golosità. È arrivato quindi il momento di rimetterci in riga e riparare agli eccessi che hanno appesantito il nostro corpo. Secondo studi scientifici certificati, il regime alimentare migliore in assoluto è la dieta mediterranea. Quest'ultima è caratterizzata dall'assunzione di tante sostanze nutritive importanti, ed è chiamata mediterranea perché appartiene alla tradizione alimentare dei Paesi che vivono lungo le coste di questo mare. Gli alimenti che la caratterizzano sono frutta e verdura in abbondanza, cereali semplici e complessi, olio d'oliva extravergine, pesci, particolarmente il pesce azzurro, carni bianche e un buon bicchiere di vino ma senza strafare. Questa alimentazione equilibrata nelle sue componenti, aiuta a combattere il colesterolo, il diabete, il sovrappeso, l'obesità, l'ipertensione ecc. Il ruolo di un'alimentazione così concepita è fondamentale anche nella prevenzione delle malattie croniche, dei fattori di rischio cardiovascolare e dei tumori. La Dieta Mediterranea, per dare risultati, va però inserita in un più ampio insieme di stili di vita, che prevedono il consumo di prodotti di qualità e un'attività fisica costante. Una buona alimentazione dunque per essere realmente efficace, deve sempre essere accompagnata da una vita dinamica e dal movimento! Muoversi è la regola base che dovrebbe accompagnare quotidianamente bambini, adulti e anziani: non solo chi deve perdere qualche chilo in più! Per iniziare è sufficiente andare a scuola o al lavoro a piedi o utilizzando i mezzi pubblici, magari scendendo dal mezzo una fermata prima di quella di arrivo; sgranchirsi le gambe salendo e scendendo delle scale durante il giorno, fare semplici esercizi con le braccia... piccoli sforzi per grandi risultati!

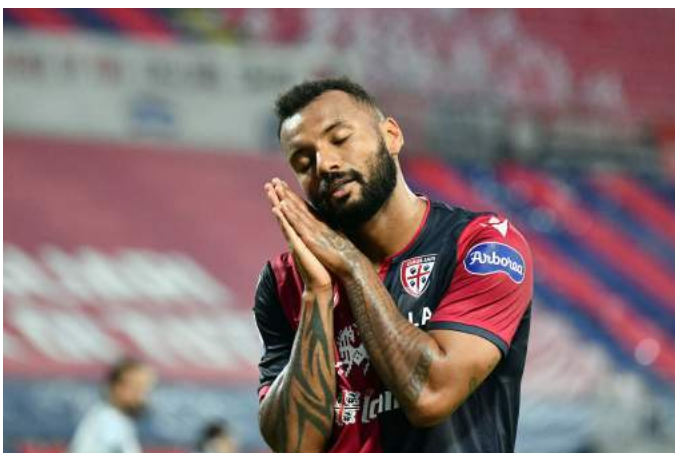
CHIARA FERRUCCI
ELISA MONGILLO
ANTONELLA SAUDELLA
III A TUR

TOP & FLOP

BUONGIORNO E BENTORNATI AD UN NUOVO TOP E FLOP DI QUESTO MESE. SI È CONCLUSO ANCHE QUESTO MESE DI SERIE A. TANTE GIOIE SONO ARRIVATE A SORPRESA DAI DIFENSORI, AUTORI DI BEN 7 GOL E DIVERSI ASSIST. DECISIVI QUELLI DELL'INTER (SKRINIAR E HAKIM).

FACILE SCEGLIERE I TOP IN ASSOLUTO: DRAGOWSKI, ILICIC E MBALA N'ZOLA. DISCORSO A PARTE PER I CENTROCAMPISTI CHE NON HANNO REGALATO PARTICOLARI GIOIE. DELUSIONI IMPORTANTI INVECE ARRIVANO TRA GLI ATTACCANTI CHE DI SOLITO FANNO PARTE DELLA FORMAZIONE DEI TOP. JOAO PEDRO GUIDA I PEGGIORI, SEGUITO DA CICCIO CAPUTO; ENTRAMBI NON RIESCONO A INCIDERE CON LE PROPRIE SQUADRE. NON SORPRENDE INVECE IL VOTO PIÙ BASSO, CONFERITO AL PORTIERE DEL BENEVENTO MONTIPÒ, CHE SI È TROVATO DI FRONTE LALA SOLIDA FORZA DELL'ATALANTA. OLTRE A QUESTI GIÀ CITATI CI SONO DELLE SORPRESE COME IL RITORNO AL GOL DI RAMSEY O IL MOMENTO D'ORO PER IL RITROVATO LUIS ALBERTO, DOPO UN INIZIO NON FACILE, IL FANTASISTA SPAGNOLO STA RECUPERANDO ALLA GRANDE.

INVECE AI SOLITI ZAPATA E MURIEL. TRA LE DELUSIONI PIÙ GRANDI SPICCA IL NOME DI SIMONE VERDI DEL TORINO CHE IN QUESTI ULTIMI TEMPI NON STA FACENDO UNA BUONA IMPRESSIONE, NONCHÉ OBIANG DEL SASSUOLO.



ALESSANDRO AMORE IV A ODT

Il Benevento tra calcio e stregoneria.



Il Benevento continua a sorprenderci rendendo tutti orgogliosi di tifare una squadra che riesce a tenere testa anche alle grandi del calcio.

Dopo le bellissime vittorie conquistate dalla squadra di Inzaghi, vale a dire quella con Genoa, quella successiva in trasferta con l'udinese, il trionfo con il Cagliari, il Benevento occupa la metà classifica, mantenendosi all'undicesimo posto.

Nel prossimo turno di serie A dovrà affrontare il Torino, squadra non in forma ma comunque una squadra abbastanza forte e il Benevento ha bisogno di ritrovare la vittoria e i ma abbastanza temibile, se si pensa la fronte offensivo e al "gallo" Belotti.

MARCO VELARDI III A ODT



Di che segno sei?



L'oroscopo di Faik newS -rubrica n. 13 -



Gennaio 2021...buon inizio?!?



ARIETE

Il 2021 sarà un anno caratterizzato da una forte dose di sperimentazione, un anno ricco di eventi e cambiamenti sia in amore che tra i banchi di scuola



TORO

Questo sarà un anno di profonda maturità, un campo di svolta sarà soprattutto l'amore nel mese di febbraio



GEMELLI: Il 2021 sarà un momento in cui prendere decisioni difficili, è arrivata l'ora di subire le conseguenze delle proprie azioni



CANCRO: Vivrai una vita più piena del solito, con maggiore intensità e concentrazione.



LEONE

nel 2021 romperai la routine, incontrerai nuove persone e avrai un comportamento sociale imprevedibile.



VERGINE

Il 2021 sarà un anno pieno di speranze e una situazione difficile ti ispirerà a reagire in modo da generare una grande benedizione.



Di che segno sei?



L'oroscopo di Faik newS - rubrica n. 13 -

BILANCIA nel 2021 l'amore sarà imprevedibile, difficile da definire e non sarà paragonabile a ciò che hai vissuto finora.



SCORPIONE L'anno sarà caratterizzato da una calma e serenità di cui avrai bisogno per chiarire ogni situazione personale che necessita di una soluzione



SAGITTARIO Nel 2021 avrai possibilità di conoscere gente nuova e interessante. In amore fai fede al tuo cuore



CAPRICORNO Nel 2021 i tuoi progetti più ambiziosi potranno realizzarsi, ma prima ci sarà un periodo molto difficile.



ACQUARIO Quest'anno la crisalide che diventa farfalla sei tu. I single desidereranno gli amori trasgressivi, attraverserai periodi di rinnovamento.



PESCI il 2021 sarà pieno di una serie di situazioni favorevoli, soprattutto nel mese di giugno



CHIARA FERRUCCI III Tur

GIUSY LANDINO II Tur

FAIK NEWS N. 3
GENNAIO 2021
GIORNALE DELL'IIS
FAICCHIO-CASTELVENERE

i nostri giornalisti

Prima ra

MARIALAURA MAIORANO IV A ODT

MARCO VELARDI III A ODT

Le classi II A ODT e la IV A IPSEOA

Docenti referenti dei progetti: CATERINA LUCIANO, MARIA LUISA D'AIELLO, PATRIZIA CONTI, ROSANNA DELLA RATTA, ANGELA LANDOLFI, FIORELLA SCETTA, ANNAMARIA TESTA, SILVIO PELLICANO', ANNAMARIA MAZZEO, LUCIA VEGLIANTE, VINCENZO FUSCO, ENRICO PALLADINO.



MATTEO MANGANO III A ODT



MARGHERITA DELLO IACONO V AODT.

GIUSY LANDINO II A TUR

CHIARA FERRUCCI III A TUR

CHIARA COPPOLA III A TUR



VINCENZO DI MUCCIO III AODT



ALMA POESIA RACHELE DURANTE III A IPSEOA



CHIARA FERRUCCI III A TUR.



RACHELE DURANTE III A IPSEOA
ANDREA GRECO LORENZO V A ODT



PROF. ANNALISA MASTRANGELO
PROF. PAOLA VITTIGLIO.



gli autori della rubrica mantengono l'anonimato

IL CASTELLO DI VENERE



A

Stretti

Gli alunni delle classi:

IV A IPSEOA, II C ISPEOA, IV C IPSEOA

MICHELA MORONE & MARIAPIA MAZZA V D IPSEOA

NOUHE RAFRAFI V A ODT



NOUHE RAFRAFI, MARTINA DI SORBO,

AURORA BURINI V A ODT

CHIARA FERRUCCI, ELISA MONGILLO

ANTONELLA SAUDELLA III A TUR

ALESSANDRO AMORE IV A ODT

MARCO VELARDI III A ODT

GIUSY LANDINO II A TUR

CHIARA FERRUCCI III A TUR

*Un grazie speciale alla
Preside
Elena Mazzarelli*

*Responsabile esecutivo
Luciano De Fortuna*