



**LA REDAZIONE classe quarta:**

Alessia adora ascoltare allodole

Andrea arriva ansimando

Aurora aspetta allegramente

Carmen corre Contenta

Federica fa facilmente festa

Federico fa fracasso

Francesco festeggia felicemente

Marica mette maglie meravigliose

Mattia mercoledì mangia melone

Michele muove molti muscoli

Michelle mima modelle mozzafiato

Noemi narra novelle nella notte

Rocco ride rumorosamente

Simone sorride simpaticamente

Valentina vuole vincere

Vittoria veste vanitosamente



**IN QUESTO NUMERO:**

- Un viaggio nel passato
- Breakfast in the U.S.A.
- Fattoria didattica "SERRONI"
- Cronaca della gita scolastica

## UN VIAGGIO NEL PASSATO

Nel corso del secondo quadrimestre gli alunni delle **classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>** della nostra scuola, sono stati impegnati per alcune ore alla settimana nel progetto "**Mestieri domani**". Attraverso questo progetto abbiamo potuto rivisitare in chiave moderna alcune tecniche di lavorazione che i nostri nonni usavano per realizzare cesti, recipienti e altri oggetti utili sia per lavoro che per la casa.

A conclusione del progetto "Mestieri domani" il giorno **8 aprile** siamo andati a visitare il **Museo Etnografico "Beniamino Tartaglia"** di **Aquilonia** che non è un semplice museo contadino, ma è un vero e proprio racconto di quella che era la vita delle nostre comunità fino a una cinquantina di anni fa.

Prima di iniziare la visita al museo la guida ci ha spiegato un po' di storia di Aquilonia che prima si chiamava Carbonara e che ha cambiato nome in seguito a una rivolta popolare in cui morirono diverse persone. Dopo avere ascoltato queste interessantissime notizie abbiamo iniziato il nostro "viaggio nel passato". Ci siamo divisi in due gruppi e abbiamo fatto due percorsi diversi per poter ascoltare, vedere e soffermarci sugli oggetti e le immagini che sono custodite dentro il museo. Il museo è organizzato su due piani ed è diviso in sezioni tematiche che ospitano 130 ricostruzioni di ambienti della vita delle comunità contadine, dei paesi dell' Irpinia.



Grazie alla guida che in ogni ambiente ci spiegava con sapienza ma senza essere noiosa, siamo entrati in contatto con la vita che facevano i nostri antenati. Abbiamo visto quello che mangiavano, come si vestivano, come si curavano, quali erano i mestieri più importanti e quelli più curiosi. Alcuni di questi mestieri oggi non ci sono più, altri invece si sono trasformati ma ancora esistono. C'erano botteghe di ogni tipo: il barbiere (che all'occorrenza era anche dentista!!!!), il fabbro, il calzolaio, l'ambulante (che vendeva di tutto), il riparatore di porcellana, il pastore, il contadino, il muratore, il falegname, la sarta, il macellaio.

La guida ci ha spiegato che si credeva alla stregoneria e ci ha fatto vedere quali erano alcuni accorgimenti per proteggersi dalle "janare". A noi ci sono sembrati episodi fiabeschi, invece era tutto vero!

Abbiamo visto la ricostruzione della casa contadina, che in verità era un'unica stanza dove si concentravano tutte le cose della vita familiare. Lì si dormiva (il materasso era fatto con le foglie delle pannocchie), si mangiava, si conservavano le scorte di cibo e si tenevano anche gli animali. Altro che la nostra agiatezza, doveva essere molto difficile vivere così!



Abbiamo attraversato il tempo e ci siamo ritrovati in un'aula scolastica. Non tutti i bambini andavano a scuola, ma chi ci andava non aveva certo il confort e le attrezzature super tecnologiche che abbiamo noi adesso.

Abbiamo visto un mulino ad acqua e tutta la filiera del grano. Il grano era l'elemento attorno a cui si svolgeva la vita delle persone. Si lavoravano i campi, si seminava, si "sarchiava", si mieteva ( a mano con le falci), si conservava e si trasformava in farina con cui si facevano pane e pasta. Il grano era utile anche come merce per acquistare altre cose necessarie.



Alla fine della visita ci è sembrato di aver fatto un viaggio nel tempo, in cui abbiamo potuto avvicinarci alle persone che, con il loro lavoro e i loro sacrifici, ci hanno permesso di avere oggi, tutte le belle cose che noi abbiamo.

**SIMONE, ALESSIA, MATTIA , VITTORIA**



# Breakfast in the U.S.A.



Fra i tanti argomenti di cultura tipica inglese ed americana, trattati nel corso dell'anno scolastico quello che ci ha maggiormente coinvolto è stato: la classica e abbondante colazione americana.

Ci è piaciuto molto trattare quest' argomento per due motivi. Il primo è stato sicuramente il fatto che abbiamo lavorato in gruppo anche con gli alunni di classe quinta. Il secondo è stato il fatto che alla fine abbiamo realizzato una vera e propria **American Breakfast**.

Nel mese di febbraio abbiamo svolto, con i bambini di quinta ,attività di lingua inglese con la maestra Concetta e la maestra Amalia in cui abbiamo appreso tutte le parole relative alla colazione inglese e americana . Abbiamo fatto dei cartelloni e delle attività di drammatizzazione . Abbiamo anche scoperto che, pur essendo simili, la colazione inglese e quella americana hanno delle differenze.

Sia in America che in Inghilterra il pasto mattutino tende a sostituire il pranzo perché , essendo molto ricco, fornisce un grosso apporto di proteine animali e grassi e permette di aspettare la cena senza grosse difficoltà (la cena in questi Paesi si fa molto presto). Quest'abitudine che accumuna entrambe le culture, risale alla tradizione coloniale dei pionieri e dei contadini, i quali, uscendo la mattina presto per andare a lavoro e rientrando a casa solo in serata, erano costretti a saltare il pranzo.

L' **American Breakfast** non si discosta molto da quella inglese ma si basa su un principio diverso

che la rende particolarmente saporita e in grado di soddisfare i gusti di tutti. La sua particolarità, infatti consiste nell' unione di dolce e salato che dà vita a un pasto goloso e sostanzioso.

Il giorno **24 FEBBRAIO**, nell'atrio della scuola , abbiamo organizzato la tradizionale colazione americana.

Noi bambini di 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>, con le nostre maestre di inglese e la collaboratrice signora Giovanna, abbiamo allestito i tavoli e preparato le diverse pietanze (alcune cucinate con l'aiuto dei nostri genitori), mentre gli altri insegnanti e gli alunni delle altre classi hanno potuto degustare ed apprezzare i prodotti preparati.

La colazione ha compreso i tipici **pancakes** con lo sciroppo d' acero, **orange juice** (succo d'arancia), **milk** (latte), **corns** (cereali) , **eggs with bacon** (uova e pancetta), **muffin**, **toasted bread with butter and jam** ( toasts con burro e marmellata) **fruit** ( frutta fresca).

Tutti abbiamo gradito quest' esperienza, assaggiando e gustando tutte quelle buonissime cose.

**"It was a great experience !"**

Speriamo di ripeterla anche il prossimo anno.

Vogliamo ringraziare la responsabile di plesso: la maestra Pina Cipriano che ci ha permesso di sperimentare quest'attività. Un ringraziamento speciale va ai nostri genitori che ci hanno aiutato a realizzare quest'esperienza.

**Valentina, Francesco, Aurora, Michelle**





## FATTORIA DIDATTICA "SERRONI"

Il giorno 20 novembre 2015 noi bambini delle classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>, insieme alle nostre maestre, siamo andati a visitare l'azienda agricola "Serroni" nel verde delle campagne di Bisaccia.

Appena arrivati siamo stati accolti in una grande sala dove abbiamo fatto colazione con latte fresco e pane casereccio: CHE BUONO!!!

Dopo è iniziata la visita alla fattoria. Vincenzo, il proprietario ci ha spiegato che nella fattoria si fanno diverse attività: coltivano il grano con cui si fa un'ottima pasta; allevano le mucche da latte, (nell'azienda c'è anche un caseificio); producono miele e olio.

### RACCOLTA DELLE OLIVE

Siamo andati all'uliveto e Vincenzo ci ha spiegato che la raccolta delle olive avviene dalla fine di ottobre all'inizio di dicembre. La raccolta può avvenire con diversi metodi:

- caduta spontanea
- pettinatura
- scrollatura delle olive
- abbacchiatura
- brucatura a mano

Nell'azienda la raccolta avviene tramite la pettinatura. Si "pettinano" i rami degli alberi con dei grossi rastrelli e si fanno cadere le olive sui teli e poi si raccolgono. Vincenzo ha messo dei grossi teli sotto alcuni olivi e ci ha fatto provare questa tecnica. Qualche bambino è salito sull'albero, alcuni di noi "lavoravano" da terra e altri reggevano il telo. Per raccogliere tante olive, ci vuole veramente TANTO LAVORO!!!



Dopo abbiamo visitato la stalla, c'erano solo i vitellini perché le mucche erano al pascolo.

Nella stalla abbiamo assistito a una scena emozionante. Abbiamo visto una mamma cane che si prendeva cura dei cuccioli appena nati. Infastidita dalla nostra presenza la mamma ha spostato i cuccioli trasportandoli, uno alla volta, con la bocca.

## PRODUZIONE DELLA MOZZARELLA

La visita è continuata al caseificio dove si lavora il latte per produrre i tipici formaggi irpini: caciocavallo, scamorza, mozzarella e ricotta. Lì due signore ci hanno fatto vedere come si fanno le mozzarelle :

1. la **pastorizzazione** del latte per eliminare eventuali batteri
2. vengono aggiunti i **fermenti lattici**
3. la **cagliata**: il latte inizia a coagularsi e poi viene tagliato
4. la **filatura**: la lavorazione della pasta in acqua bollente
5. quando la filatura è al punto giusto, eliminata l'acqua, si prende la pasta filata e la si "**mozza**" nella dimensione voluta



Ecco pronte le mozzarelle realizzate in diverse forme: tonde grandi e piccole, trecce e bocconcini, tutte pronte da gustare.

### LE API

Quando siamo usciti dal caseificio Vincenzo ci ha portati a vedere le arnie delle api. E lì con stupore abbiamo saputo che le api in inverno non muoiono e non vanno in letargo, ma semplicemente si riposano e aspettano pazientemente la bella stagione, quando potranno tornare a volare libere alla ricerca di cibo.

### LE MUCCHE DA LATTE

Abbiamo proseguito il nostro giro e siamo andati al pascolo dove si trovavano le 50 mucche dell'azienda. Un signore le ha radunate vicino a una grossa vasca che viene usata come abbeveratoio. Così noi abbiamo potuto ammirarle da vicino. Vincenzo ci ha spiegato che vengono munte una volta al giorno e che producono circa 20 litri di latte ciascuna. Durante la primavera e l'estate si alimentano con l'erba del pascolo, mentre in inverno vengono alimentate con il foraggio prodotto all'interno dell'azienda.

Alla fine della nostra passeggiata siamo tornati alla fattoria, nella sala dove siamo stati accolti all'inizio, e lì abbiamo mangiato una vera prelibatezza: la ricotta con il miele. Vincenzo, poi, ha regalato ad ognuno di noi un sacchettino con tre delle olive che avevamo raccolto prima.

La visita è stata una bellissima esperienza fatta di natura, di aria pulita e di tante cose buone da mangiare

**Carmen, Federica, Federico, Noemi**



Tutti eccitati e un po' insonnoliti, alle ore 6:30 del mattino del giorno 11 aprile 2016, noi alunni della Scuola Primaria di Vallesaccarda siamo partiti per la gita scolastica.

L'itinerario prevedeva 3 destinazioni:

1 **Stabia** (visita alle ville romane)

2 **Gragnano** (visita a un pastificio)

3 **Sorrento** (passeggiata per il centro storico).

Il viaggio è durato circa un paio d'ore ma non ce ne siamo accorti perché abbiamo scherzato e ascoltato musica. Ci siamo anche fermati ad un'area di servizio (Baronissi) per fare colazione.

Giunti a **Stabia** la guida ci ha spiegato che grazie alla sua posizione e al clima mite lì andavano a villeggiare gli antichi romani più ricchi. I quali costruivano bellissime **ville per l'"OTIUM"**.

Noi abbiamo visitato la **villa di "Poppea"**.



Ci hanno spiegato che, quando nel **79 d.C.**, ci fu l'**eruzione del Vesuvio** questa villa venne completamente ricoperta di cenere e lapilli.

Fortunatamente non ci furono vittime perché erano in corso dei lavori di riparazione.

La villa era molto grande c'era persino le **terme**! Sui muri erano dipinti uccelli, maschere e frutta. I pavimenti erano fatti a **mosaico** con tante tessere bianche e nere. Fuori c'era un porticato e due bellissimi giardini da cui si ammirava il mare. I romani che abitavano in questa villa dovevano essere molto ricchi e se la spassavano di sicuro!!!

Ci siamo rimessi in viaggio e siamo andati a **Gragnano**. Un paese famoso in tutto il mondo perché si produce una buonissima pasta. Siamo andati a visitare il **Premiato Pastificio Afeltra**. Ci hanno fatto indossare cuffie e camici (sembravamo astronauti!) e ci hanno portato a vedere il **ciclo produttivo della pasta** nelle sue varie fasi di lavorazione.

Un signore ci ha spiegato che prima avviene la **macinazione** del grano, poi viene **impastata** la farina con l'acqua, si passa alla **trafilatura** e poi all'**essiccamento** e in fine abbiamo visto il **confezionamento**.



La pasta viene spedita in ogni parte del mondo: abbiamo visto delle scatole che avevano l'etichetta per gli Stati Uniti d'America. Usciti dalla fabbrica quasi tutti abbiamo comprato della pasta da portare a casa.

Finalmente siamo andati al ristorante a mangiare. Il ristorante si trovava a **Vico Equense** e aveva una bellissima vista sul mare.

Nel pomeriggio siamo andati a **Sorrento**, con il pulman abbiamo fatto una strada molto tortuosa ma che aveva un **panorama mozzafiato**.

Giunti a Sorrento siamo andati alla villa comunale che si affaccia sul mare e da cui si può ammirare il Vesuvio e l'isola di Procida. Ci siamo divertiti a dare da mangiare ai gabbiani che ci volavano sulla testa. Abbiamo visitato la chiesa di Sant'Antonino e la guida ci ha fatto vedere un osso di balena grandissimo, che testimonia un miracolo del Santo che salvò un bambino dalle fauci di una balena. Poi siamo andati nel centro storico dove c'erano tante botteghe. Si poteva trovare di tutto, ogni cosa aveva a che fare con i **LIMONI** che sono il prodotto più famoso di Sorrento. Abbiamo acquistato dei ricordini e abbiamo gustato un buonissimo gelato.

Stanchi ma felici siamo ritornati al pulman che ci ha riportato a casa. Molti di noi durante il viaggio di ritorno si sono addormentati, altri invece hanno chiacchierato e ascoltato la musica. Tutti però eravamo ansiosi di raccontare alle nostre famiglie le cose che avevamo visto e imparato in questa bellissima gita.

Marica, Rocco, Andrea, Michele