



Polo Educativo 0-10 anni

NIDO SEZIONE PRIMAVERA SCUOLA DELL'INFANZIA SCUOLA PRIMARIA

RUBRICA - QUATTRO CHIACCHIERE CON...



Chi è Don Luigi di Prisco?

Sono anzitutto un sorrentino che ringrazia Dio per avermi fatto nascere in questa bella città che amo tanto. Sono nato nel centro storico di Sorrento e ho bellissimi ricordi di come era la nostra città tanti anni fa quando camminando per le strade si sentiva il profumo degli aranci. Vi erano tante botteghe artigiane, i venditori facevano sentire la loro voce per vantare i prodotti e attirare i clienti, le donne cantavano dai balconi e si poteva giocare per strada senza pericoli. Da ragazzo studiavo e lavoravo, come facevano tutti. Ho lavorato nei primi alberghi sorti a Sorrento. Dopo il diploma di perito chimico, ho lavorato come tecnico progettista di impianti di riscaldamento e condizionamento. Ho fatto anche il servizio militare, prima in Sicilia e poi in Friuli. All'età di ventiquattro anni sono entrato in seminario per diventare sacerdote e da allora non smetto ogni giorno di ringraziare il Signore del dono di avermi chiamato a seguirlo per l'annuncio del Vangelo. Sono stato parroco in alcune parrocchie della Città e ora rettore della Basilica di Sant'Antonino, patrono e protettore di Sorrento e di tutti i sorrentini.

Per il primo numero del nostro giornalino intervistiamo un volto conosciuto ed amato della nostra Sorrento, Don Luigi di Prisco, Rettore della Basilica di Sant'Antonino e nuovo Presidente del Consiglio di Amministrazione della nostra scuola.

Alla vigilia della festa patronale, Sant'Antonino per Don Luigi è...

La festa patronale di Sant'Antonino è preceduta da nove giorni di preparazione spirituale, la novena. E molto impegnativa. Tanta gente viene in Basilica per ringraziare e pregare il nostro Santo Patrono, un santo veramente amico e padre di noi sorrentini. Ogni anno sono tante le persone che vengono a raccontarmi di aver avuto una grazia o un miracolo dal santo e portano un ex-voto a ricordo e testimonianza dell'intervento di Sant'Antonino in loro favore. Sono tanti questi oggetti che non tutti possono essere esposti nelle bacheche che sono nella Cripta. Spesso arriva gente di altre città che avendo sentito parlare di Sant'Antonino lo hanno pregato e hanno ottenuto da lui una grazia. Lui però è soprattutto un esempio di vita cristiana consacrata alla preghiera e al lavoro per la crescita dell'amore tra gli uomini.

Don Luigi è stato docente di religione, cosa ricorda della scuola e di quegli anni?

Ho insegnato religione cattolica nelle scuole medie, nel liceo scientifico e nel liceo artistico (una volta era chiamato Scuola d'Arte). Era anni difficili in cui i giovani contestavano la religione ma ricordo anche il loro sincero desiderio di autenticità e di verità e volevano il sacerdote più come amico che come professore. Questo mi piaceva e il dialogo con lo era molto produttivo e si prolungava anche

fuori dell'ambito scolastico. Spesso a scuola portavo la chitarra e l'ora di religione diventava anche un momento di allegria.

Perché scegliere la nostra scuola?

Scegliere la nostra scuola è scegliere un ambiente formativo per la crescita intellettuale certo ma anche di tutti gli altri aspetti della persona perché ogni bambino esprima tutte le sue doti e potenzialità, impari a stare e accettare gli altri e maturi una personalità sicura e gioiosa.

Cosa Don Luigi, vi rende felice?

Mi rende felice l'amore di Gesù per me e quello di tanti amici. Sono felice quando vedo che una persona ama Dio e vive una buona vita cristiana. Sono felice quando vedo gesti di carità e amore per i più bisognosi perché mi fanno toccare con mano come lo Spirito di Gesù agisce nei cuori.

I bambini che più di tutti soffrono la mancanza di "normalità" in questo momento... per loro un pensiero...

Questo tempo di pandemia danneggia tutti e in special modo i bambini perché li costringe a tante rinunce. Ma i bambini hanno tante risorse e sanno trovare sempre il modo di essere felici. Le cose semplici, diceva San Francesco, sono le più belle e sono la strada della vera gioia. Voi bambini potete insegnare tanto a noi adulti a saperci accontentare del poco e valorizzare quello che in tempi "normali" veniva trascurato.

Siate i nostri maestri di gioia vera.

IN QUESTO NUMERO...

SANT'ANTONINO E LA BALENA (PAG.2)

RISCOPRIAMO IL CARNEVALE (PAG.3)

SALUTE E BENESSERE (PAG.7)

EVENTO DEL MESE

SANT'ANTONINO E LA BALENA*Ieri e Oggi...*

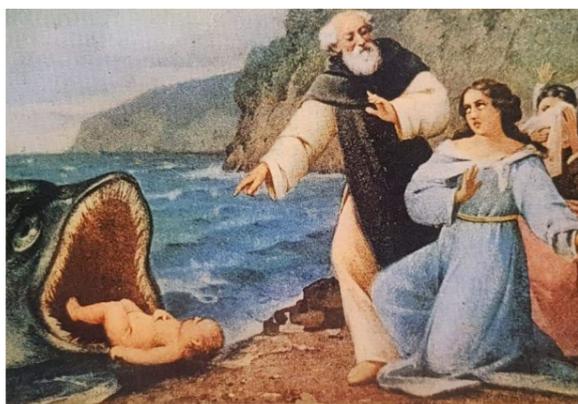
CLASSE QUINTA

Quando il 14 gennaio scorso, al porto di Sorrento, è stata ritrovata morta la più grande balena mai vista nel mediterraneo (19,77 metri di lunghezza) ognuno di noi ha riportato alla mente il famoso miracolo di sant'Antonino.

Si narra, infatti, che ai tempi del Santo un bambino che giocava a riva di Marina Grande fu inghiottito da una balena. La povera madre in lacrime giunse al Monastero di Sant'Agrippino e chiese l'intervento del Santo Abate.

L'Abate Antonino giunse a Marina Grande e, grazie alle sue preghiere, riportò in vita il piccolo dal ventre della balena. La narrazione del miracolo si ispira chiaramente all'episodio biblico del profeta Giona ma la storia potrebbe avere un vero e proprio fondamento collegato ad uno spiaggiamento di un grande cetaceo nei pressi di Sorrento, proprio come è avvenuto il 14 gennaio scorso.

A testimonianza dell'episodio, nell'atrio della Chiesa sono conservate due ossa di cetaceo studiate e catalogate in un recente studio scientifico del dipartimento di biologia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II "I reperti cetologici conservati presso enti scientifici e religiosi della Campania" nella rivista *Museologia scientifica Memorie* n. 12/2014.



LA LIBERAZIONE DEL FANCIULLO DAL MOSTRO MARINO



Sant'Antonino salva la bimba

**Analisi dello Studio dell'Università "Federico II" di Napoli**

L'analisi di questo studio ha rivelato che i due resti trattasi di:

- 1) Emimandibola sinistra di Balenottera comune (lunghezza retta circa 380 cm);
- 2) Costa di cetaceo non determinato (lunghezza retta circa 120 - 130 cm).

Le ossa in un primo momento, erano posizionate all'interno della chiesa, sopra la porta piccola, ma intorno al 1600 furono situate all'esterno della chiesa e a ricordo dell'evento, fu posta una lapide dall'antica Confraternita di Sant'Antonino, ancora oggi visibile.

Come lo è stato per noi oggi, talmente grande doveva essere stato lo stupore dei sorrentini nel vedere un grosso cetaceo sulle nostre coste da spingere a custodirne i resti e a raffigurare una balena ai piedi di alcune raffigurazioni del nostro patrono Sant'Antonino (vedi statue di piazza Tasso e di piazza Sant'Antonino).



RISCOPRIAMO IL CARNEVALE

CLASSE PRIMA



Supereroi, principesse, fatine, maghi, animaletti e ancora poliziotti, principi, ballerine.... sono le maschere che noi bambini adoriamo perché per un giorno ci permettono di trasformarci nei nostri personaggi preferiti. Ma dove sono finite le maschere tradizionali? Arlecchino, Balanzone, Colombina, Pulcinella!

Ecco noi bambini di prima guidati dalle maestre abbiamo intrapreso un piccolo viaggio che ci ha permesso di riscoprire la storia della maschera di Pulcinella, simbolo della tradizione napoletana.

Il nostro percorso di riscoperta è diviso in piccole tappe. Innanzitutto ci hanno spiegato che la festa del Carnevale, detta anche Martedì grasso, rappresenta l'ultimo giorno di balli, festeggiamenti e mascherate prima che inizi il periodo della Quaresima, ovvero un tempo di preparazione alla Pasqua caratterizzato da sobrietà.

Per questo abbiamo creato una maschera con bastoncini utilizzando la pasta; dopo averle dato forma l'abbiamo dipinta con le tempere e aggiunto un bastoncino per poterla portare al viso.

Ma non finisce qui... Abbiamo pensato di abbellire la nostra classe, scatenando la nostra fantasia; ognuno di noi ha creato una mascherina che esprimesse la propria personalità. A lavoro terminato, prima di esporle in classe, abbiamo cercato di indovinare a chi appartenessero. Con la seconda tappa del nostro viaggio abbiamo incontrato Pulcinella. La sua storia ci ha fatto tanto divertire.

Pulcinella è la maschera più antica d'Italia, rappresenta la città di Napoli e incarna alcune caratteristiche del popolo napoletano come la spontaneità, la generosità, l'ironia.

Nelle commedie è un servo alle dipendenze del padrone ed è sempre pronto a fare dispetti. Spesso il nostro amico entra in contrasto con un'altra maschera: Arlecchino.

Ma una cosa che proprio non riesce a fare è mantenere un segreto; abbiamo scoperto il detto "Il segreto di Pulcinella" cioè qualcosa che tutti conoscono ma noi pensiamo sia sconosciuta. A turno ci siamo divertiti a raccontare un "nostro segreto di Pulcinella" scoprendo così tante altre cose sui nostri compagni.

Le sue origini, infine, risultano molto confuse: per molti sarebbero riconducibili a un contadino di Acerra, un certo Puccio d'Aniello, che tanti anni fa si unì ad una compagnia di girovaghi come buffone. Dai ritratti che sono stati trovati ha la pelle scura e il naso lungo, ricordando proprio la nostra maschera. Per altri, invece, il suo nome deriverebbe da "Polliciniello", ovvero piccolo pulcino, ricordando la sua voce stridula.



Il suo vestiario: un camicione bianco, una maschera nera con un grande naso pronunciato e un cappello bianco a "pan di zucchero", ovvero a forma di cono arrotondato, fu inventato inizialmente da Silvio Fiorillo e poi modificata da Antonio Petito.

Finalmente, dopo tutte queste informazioni abbiamo creato le marionette di Arlecchino e Pulcinella. Ultima tappa è memorizzare la poesia, che, quest'anno, è dedicata proprio alle nostre maschere tradizionali.

Il bigliettino che la racchiude rappresenta una sintesi di tutto il nostro viaggio che, speriamo, vi abbia divertito come ha divertito noi!

RICETTA: LE CHIACCHIERE

AURORA E BEATRICE ZACCAGNINI - CLASSE IV



Le origini delle chiacchiere sono davvero molto antiche. Esse risalgono infatti all'epoca dell'Impero Romano, in cui venivano preparati dei dolcetti a base di uova e farina fritti nel grasso di maiale, le cosiddette "frittilia", preparate dalle donne romane per festeggiare i Saturnali (festività che corrisponde al nostro Carnevale). Si era soliti farne grosse quantità perché dovevano durare per tutto il periodo della Quaresima.

Questo dolce veniva servito alla folla che si recava in strada per festeggiare il carnevale, e poiché era semplice da preparare se ne potevano fare grande quantità in breve tempo e a basso costo.

Vi raccontiamo infine una divertente curiosità su questo dolce che è legata al suo nome. Le chiacchiere infatti a seconda della regione in cui vengono preparate vengono denominate con nomi diversi. In Piemonte come in Liguria per esempio sono definite bugie o risole, in Lombardia si chiamano gale, in Emilia Romagna si chiamano sfrappole, nel Lazio frappe, in Abruzzo cioffe, in Calabria quanti. Insomma... paese che vai, chiacchiera che trovi!

RICETTA

Farina 300 grammi
Zucchero 50 grammi
Burro 30 grammi (fuso)
Uova 2
Sale 2 grammi
Vino bianco 20 grammi
(2 cucchiaini)

In una ciotola riunite: farina, zucchero, sale e uova, il burro fuso ma non bollente e regolate la consistenza con il vino. Stendete l'impasto sottile sottile e tagliate tante striscette con la rotella dentata. Quindi, friggete in abbondante olio caldo e spolverate con zucchero a velo.



IL CARNEVALE DEGLI ANIMALI - Musiche di C. Saint-Saëns

CLASSE SECONDA



“Il Carnevale degli animali” è una composizione del celebre musicista francese, Camille Saint-Saëns, creata nel 1886 in occasione di una festa di carnevale tra amici musicisti.

La composizione è formata da 13 brani che descrivono in modo divertente e ironico le caratteristiche di alcuni animali:

Marcia reale del leone - Galli e galline - Emioni - Tartarughe - Elefante - Canguri - Acquario - Personaggi dalle orecchie lunghe - Il cucù nel bosco - Voliera - Pianisti (scimmioni) - Fossili (di dinosauri) - Il Cigno.



LA GABBIANELLA E IL GATTO



Laboratorio realizzato dalle sezioni dei quattro e cinque anni della scuola dell'infanzia

Quest'anno le nostre mascherine di Carnevale raffigurano i personaggi della Gabbianella e il Gatto, storia che ci sta accompagnando nel nostro anno scolastico.

Le femminucce sono travestite dalla Gabbianella Fortunata e i maschietti dal Gatto Zorba.

SAN VALENTINO

PULCINI E COCCINELLE

Laboratorio di San Valentino realizzato dai più piccoli della sezione Primavera e della sezione Pulcini



LA RICETTA DI MAMMA IMMA: GELO DI LIMONI DI SORRENTO CON SALSA DI LAMPONI E MIRTILLI

CLASSE TERZA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Acqua: 500 ml
3 limoni di Sorrento
Amido di mais: 40 gr
Zucchero: 120 gr
Lamponi: 200 gr
Mirtilli: 100 gr
1 cucchiaino di zucchero a velo
1 cucchiaino di succo di limone
Foglioline di maggiorana
Fiori eduli



Spremere 2 limoni, filtrare il succo ed aggiungerlo all'acqua profumata. Mescolare sempre nello stesso verso e lasciare sobbollire per un paio di minuti.

Bagnare con acqua fredda gli stampi e versarvi il liquido prestando attenzione a non macchiare i bordi. Gli stampini possono essere di differenti materiali, è però preferibile che abbiano i bordi lisci e siano molto sottili. Questo per Una volta pieni gli stampi si trasferiscono in frigo per almeno 4 ore. Per facilitare l'uscita dagli stampi si può passare la lama sottile di un coltello tra il bordo e il gelo. Lavare i frutti e, dopo averli mescolati con il succo di limone e lo zucchero, si lasciano marinare circa 10 minuti.

Grattugiare la scorza dei limoni giallo/verdi (evitando accuratamente la parte bianca) e metterla in infusione nell'acqua per una notte, poi filtrare. Sciogliere l'amido di mais in poca acqua tiepida ed aggiungerla all'acqua profumata di limone. Unire anche lo zucchero, porre il tegame sul fuoco su fiamma bassa portare a bollore mescolando di continuo.

Trasferire tutto in un pentolino a bordi alti e farlo cuocere a fuoco bassissimo per 5 minuti. Passarli con un frullatore ad immersione e passare la purea ottenuta al setaccio fine per eliminare tutti i semi. Creare una composizione del piatto di spirito molto romantico.



(Foto: Anna Maione)

SALUTE E BENESSERE

INTERVISTA AD UNA MAMMA NUTRIZIONISTA

Consigli alimentari per questo periodo di influenze

CLASSE SECONDA



1. Quali cibi ci consiglia di assumere in questo periodo dell'anno?

La natura di per sé ci aiuta tanto (anche per questo va rispettata) e ogni periodo dell'anno ci dona alimenti di cui abbiamo bisogno. Nel periodo invernale, dove è più frequente ammalarsi abbiamo bisogno di determinate vitamine e minerali. Le arance, i kiwi, le banane, le mele, sono una miniera di vitamine, a partire dalla C fondamentale per le difese immunitarie. Per farne il pieno, dovremmo mangiarne almeno tre porzioni al giorno.

2. Ho sentito parlare di Vitamina D, veramente è così utile? Dove la troviamo?

Il termine Vitamina D in realtà ne raggruppa più forme, quella che noi produciamo è la Vitamina D3. La fonte principale è il Sole, il quale con i suoi raggi è in grado di innescare una reazione di produzione endogena (praticamente noi stessi la produciamo quando i raggi solari ci colpiscono). In natura esistono pochi alimenti che ne contengono una tipologia a noi utile, e sono: pesce, fegato, tuorlo d'uovo e alcuni funghi. La Vitamina D non è solamente coinvolta nella costruzione e mantenimento del nostro sistema scheletrico, ma anche per ridurre le infiammazioni e aiutare il sistema immunitario.

3. Ma le merendine e la coca cola ci fanno bene? Sono fonti di energia per noi?

Non sempre fonte di energia coincide con cibo salutare. La merendina o la Coca cola sono energetiche, ma contengono troppi zuccheri e grassi che non sono salutari. Quindi va bene un uso moderato. Ottima fonte di energia è la frutta, il pane ai cereali, il kefir, il cioccolato, il miele. Ad esempio una colazione incredibile è un buon toast o uova strapazzate con una spremuta di arance o melograno, a scuola noterete come siete più attenti e meno affamati!

4. "Spremuta day" è stato un nostro annuale, quindi i maestri ci consigliavano bene?

Certo! Assolutamente! Ogni giorno un bicchiere di spremuta ci dà un ottimo carico di vit C!

5. Sentiamo tanto parlare di sistema immunitario, dove si trova nel nostro corpo?

Il sistema immunitario è fondamentale per ognuno di noi. E' composto da cellule e altre

sostanze che tra loro parlano, si inviano messaggi, e lo troviamo di base in diversi punti del nostro corpo: linfonodi, milza, fegato e midollo osseo.. ma sorpresa: la gran parte delle cellule immunitarie si trova nell'intestino. E a tal proposito la Vitamina D ha un ruolo molto importante, e soprattutto mangiare in modo sano e corretto ci aiuta anche a mantenere l'intestino (che è popolato da una miriade di batteri, per noi fondamentali) sano!

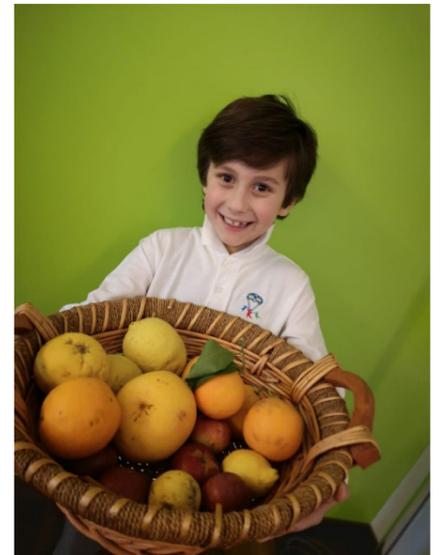
6. Sono veri i "rimedi della nonna"?

I cosiddetti rimedi della nonna esistono davvero! Anche l'OMS (organizzazione mondiale della Sanità) ha approvato alcuni metodi! Ad esempio il miele con il limone ha effetti sorprendenti sulla tosse o mal di gola. Il miele ha proprietà espettoranti e lenitive, mentre il limone ha tantissima vit C ed è un antibiotico naturale.

7. Perché mi parli sempre di mangiare a colori?

Mangiare a colori è un modo semplice per variare gli alimenti. Soprattutto nel campo frutta e verdura ogni tipologia di colore ha associato delle caratteristiche specifiche; mangiando in modo variato (3 porzioni di frutta e 2 di verdure) assicuriamo al nostro organismo un po' di ogni elemento di cui abbiamo bisogno!

Andrea&Giovanna



LO SPORT AI TEMPI DEL COVID

CLASSI I, II, III, IV E V

L'emergenza Coronavirus ha colpito la vita di tutti noi, stravolgendo la routine quotidiana. Dopo l'interruzione delle attività didattiche di scuole e università, anche le palestre e i centri sportivi sono stati chiusi per evitare la diffusione del contagio. Per via di queste disposizioni, la vita sportiva delle persone è completamente cambiata. I soggetti più pigri hanno approfittato di quest'occasione per smettere di allenarsi e oziare sul letto; mentre, una grande maggioranza di persone ha iniziato a cercare metodi alternativi per continuare a muoversi. Per combattere la sedentarietà e restare in forma anche noi della scuola Santa Maria della Pietà ci siamo organizzati, continuando con le nostre lezioni di educazione fisica sulla piattaforma meet online e con tanti nuovi esercizi e giochi da fare a casa per non perdere il ritmo. Uno dei giochi simpatici che abbiamo creato insieme a tutti gli alunni delle classi della scuola primaria è "Il dado delle attività". Consiste in un dado creato con il cartoncino e su ogni faccia è raffigurato un esercizio

con il numero di ripetizioni da eseguire. Ogni bambino lancia il dado e insieme tutti i compagni eseguono l'esercizio che è risultato dal lancio del dado.

Scarica il PDF del dado, si può stampare, attaccare su un cartoncino, poi ritagliare, piegare lungo le linee e con la colla attaccare le parti bianche per comporre il dado. Ecco un bell'allenamento divertente da fare a casa, provate anche voi!

Link: <https://is.gd/nRNPdi>

5 FEBBRAIO - LA GIORNATA DEI CALZINI SPAIATI

SEZIONE PRIMAVERA E SCUOLA
DELL'INFANZIA



Filastrocca delle differenze

di Bruno Tognolini

Tu non sei come me: tu sei diverso
Ma non sentirti perso
Anch'io sono diverso, siamo in due
Se metto le mie mani con le tue
Certe cose so fare io, ed altre tu
E messi insieme sappiamo far di più
Tu non sei come me: son fortunato
Davvero ti son grato
Perchè non siamo uguali:
Vuol dire che tutte e due siamo speciali.

GIORNATA DEI CALZINI
SPAIATI

NEWS DALLA SCUOLA

Lo scorso mese di settembre l'arcivescovo Mons. Francesco Alfano, presidente dell'Ente Conservatorio "Santa Maria della Pietà" ha rinnovato, come previsto dallo statuto, il Consiglio di Amministrazione nominando le seguenti persone:

don Luigi Di Prisco, legale rappresentante - prof.ssa Amalia Maresca - dott. Mosè Vinaccia

Mentre salutiamo e ringraziamo il Consiglio precedente in carica da più di un decennio (don Carmine Giudici, don Salvatore Starace, don Luigi Di Prisco) diamo con gioia il benvenuto al nuovo Consiglio augurando un proficuo lavoro.