Giornale di informazione e cultura a cura dell'Associazione Tempera onlus - ANNO 6 - Numero 1 - Giugno 2017

la Voce del Vera

Giornale di informazione e cultura a cura dell'Associazione Tempera onlus
ANNO 6 - Numero 1
Giugno 2017
11ª USCITA

PAUL GILBERT

Simona Molinari

pag. 2
Eventi sul territorio

pag. 4
Racconti e Poesie

pag. 5
Arte e dintorni

pag. 7
Parliamo di... Cucina

pag. 8
Giochi e Indovinelli

ARTISTI INTERNAZIONALI A TEMPERA: PAUL GILBERT e SIMONA MOLINARI

In questi ultimi mesi la nostra piccola frazione ha avuto l'onore di ospitare presso il Centro Culturale Tempera, gestito dall'Associazione Tempera onlus, famosi artisti internazionali che hanno fatto una tappa dei loro tour proprio nell'Auditorium del nostro paesino, entusiasmando le serate di quanti hanno scelto di essere presenti alle iniziative e portando un "pezzetto di mondo" proprio dentro alle nostre case. Nell'ambito musicale gli artisti importanti che si sono "fermati" a Tempera sono stati il chitarrista Paul Gilbert e la cantante Simona Molinari. **Paul Gilbert** è considerato uno dei migliori chitarristi del mondo, tanto che è stato inserito al 4° posto da *GuitarOne* nella lista dei più grandi shredders, mentre *Guitar World* lo ha menzionato tra i 50 chitarristi più virtuosi di tutti i tempi. Attualmente svolge la carriera come solista, ma esordì con i Racer X e con Mr. Big. Nel concerto del 7 aprile 2017, organizzato da PocoLoco House of Music, è stato affiancato da Stefano Francazio al basso e da Enrico Cianciusi alla batteria. Durante l'esibizione, molto apprezzata dal numerosissimo pubblico presente in sala, ha dato prova di essere un musicista molto versatile capace di affiancare l'ultratecnicismo virtuosistico alle sonorità più soft del pop-rock, del blues e del power pop di scuola Cheap Trick e di saper padroneggiare superbamente il fraseggio e la plettrata alternata con sapiente uso del legato, dell'economy picking e del string skipping. Paul Gilbert suona esclusivamente chitarre Ibanez sia in live che in studio, tanto che dal 1990 la Ibanez produce alcuni modelli con signature PGM (Paul Gilbert Model). Alla fine della serata Gilbert ha incontrato i suoi fans ai quali ha concesso numerosi autografi e foto. Il 18 maggio, invece, **Simona Molinari**, artista di origini aquilane e conosciuta in ambito internazionale, ha tenuto uno Stage di canto, per affrontare con i partecipanti tutte le tematiche legate al canto e al mondo dello spettacolo. Durante l'incontro, che è stato una grandissima occasione di crescita per tutti gli appassionati, professionisti e non, sono stati trattati argomenti legati alla musica leggera e alla produzione musicale. L'evento, organizzato dalla Icarus Music Academy, ha avuto l'intento di far comprendere ai partecipanti come la musica sia uno strumento di crescita umana, culturale e professionale, che, se ben gestita, potrebbe dare ai giovani apportunità di lavoro. Durante l'incontro i partecipanti hanno potuto esibirsi davanti alla Molinari che ha dato loro validi consigli per migliorare la tecnica vocale e ovviamente la serata si è conlusa con un'apprezzatissima performance vocale della celebre cantante aquilana.

PAOLO MIELI PRESENTA IL LIBRO "IN GUERRA CON IL PASSATO"

Martedì 4 luglio 2017 **Paolo Mieli**, giornalista e storico, è stato a Tempera, presso il Centro Culturale, per presentare il suo ultimo libro *In guerra con il passato (Le falsificazioni della Storia),* edito dalla Rizzoli. Il suo intervento è stato preceduto da una prolusione di Greta Salve che ha ricordato brevemente alcuni aspetti naturalistici sulla Riserva del Fiume Vera, che in passato accolse un nucleo di industria artigiana per la produzione della carta. Con il suo libro l'autore vuole condurre il lettore in un viaggio attraverso i secoli, durante il quale affronta e demolisce alcuni dei nostri miti più comuni, alla luce di fatti e documenti, offrendo spesso una visione alternativa alla storia ufficiale. Opporsi alle banalizzazioni del passato è un modo per dire a chi legge che rispettare la verità dei fatti storici è necessario, anche se non sufficiente, per comprendere il presente e la sua complessità. Le pagine di Mieli si pongono come una ricognizione puntuale, erudita e divertita su temi storici su cui credevamo di sapere tutto, invece… Verre era davvero quel politico corrotto che ci presenta Cicerone? Lincoln fece davvero la guerra per abolire la schiavitù? La Seconda Guerra Mondiale è davvero finita nel 1945? La collusione fra Stato e mafia, in Italia, è davvero una novità della Prima Repubblica? Dopo la conferenza, organizzata dall'Associazione Il pungolo, l'autore si è trattenuto per rispondere alle domande del pubblico incurosito e affascinato dal carisma del celebre giornalista.

Foto di Alfonzo Miconi

FOCUS: I VIDEOGIOCHI... QUESTI SCONOSCIUTI (3° e ultimo approfondimento)

Siamo giunti al terzo e ultimo approfondimento dedicato ai videogiochi. Nei numeri dei precedenti giornalini abbiamo già chiarito che il videogioco è un *medium*, un mezzo di comunicazione, oltre che uno strumento per divertirsi. Abbiamo spiegato che esso attrae giovani e meno giovani, uomini e donne, grazie alla sua estrema versatilità e alle innumerevoli interpretazioni e usi che se ne possono ricavare. Intere categorie, consumatori e non, sono preoccupate dalla rapida e capillare diffusione dei videogames e dalle conseguenze che questi ultimi potrebbero causare. La categoria dei genitori è quella che esprime più perplessità. Il proibizionismo, però, non è l'unica scelta possibile, né la più efficace. Ma quali sono le alternative? Come già ricordato, gli usi di tale strumento sono molteplici, parecchi dei quali rappresentano possibili vantaggi e innegabili aiuti, nella vita come nell'ambito di alcune istanze di ricerca. Ma se questo mondo è così vario e non tutti i videogiochi sono adatti allo stesso scopo, la domanda sorge spontanea: come fare a verificare l'effettiva adeguatezza di un titolo piuttosto che dell'altro? Nel corso dell'ultima ricerca sui consumatori condotta in Europa, ISFE (Interactive Software Federation of Europe) ha intervistato un campione di circa 15mila persone in 16 Paesi, tra i quali anche l'Italia, rilevando che, benché il 61% dei genitori italiani affermi di avere figli che giocano ai videogames, solo il 39% afferma di sedersi accanto a loro per giocare insieme. Questo sicuramente è uno dei migliori metodi per controllare attivamente quanto un contenuto sia adatto o meno per il proprio figlio. Ma l'ovvia obiezione potrebbe sorgere, giustamente, dall'argomentazione che non tutti i genitori hanno almeno un'ora di tempo libero da dedicare ai videogiochi. A questo punto è bene citare un altro dato molto interessante dello studio sopra riportato: solo il 46% degli intervistati era a conoscenza del sistema di rating per età "PEGI", mentre appena il 28% conosceva i simboli di contenuto dello stesso sistema. L'acronimo PEGI, per quel 54% della popolazione che non lo conosce, sta per "Pan European Game Information" e, il sistema di rating e classificazione dei contenuti citati precedentemente, è parte del servizio che offre a livello Europeo. Si tratta di quella serie di bollini che è possibile trovare sulle confezioni dei videogiochi, in basso a destra o a sinistra, sulla parte frontale e sul retro. Questi simboli, oltre a indicare l'età consigliata al consumo dello specifico prodotto, ci informano riguardo le macro-aree di contenuti che si trovano al suo interno (ad es. scene di violenza, scene di discriminazione, possibilità di gioco online, ecc…). Conoscere questi simboli è fondamentale se non si possiede il tempo necessario per passare ogni minuto di gioco accanto al proprio figlio. È, però, doverosa una precisazione: il fatto che sia presente un certo tipo di contenuto non vuol dire che il videogioco lo incoraggi o ne riporti un ritratto dannoso. Il sistema PEGI non sostituisce il controllo genitoriale, né può avere la stessa efficacia di uno sguardo in prima persona a ciò che si tenta di giudicare. Forse è anche per questo che tale sistema non è avallato dalla legge in tutti i paesi europei e che solo in alcuni il bollino di classificazione per età vieta attivamente la vendita ad un bambino di età inferiore. Il PEGI è una linea guida e un punto di partenza, ma è comunque molto utile e, sempre secondo il già citato studio ISFE, la fetta maggiore di intervistati ritiene adeguato il rating attuale. Oggi i genitori affermano che per il 63% i propri figli dimostrano di divertirsi di più giocando ai videogiochi, il 62% sembrano essere più competitivi e per il 60% sviluppano abilità particolari. Tutte e tre queste rilevazioni sono seguite, a poca distanza, dall'impressione che i propri figli trascorrano molte ore da soli e che siano più aggressivi (dati ISFE). L'ambivalenza è, quindi, manifesta anche in questi dati, ma il cambiamento di rotta, rispetto alle opinioni di qualche anno fa, è innegabile. I videogames sono sempre meno una chimera e sempre più uno strumento da valutare, di volta in volta, nei i suoi lati negativi o positivi. Certamente è innegabile che questo cambiamento non sia soltanto imputabile alla migliore informazione. È soprattutto in virtù del fatto che gran parte i genitori di oggi sono nati in mezzo a questa tecnologia, avendo avuto la possibilità di sperimentarla da giovani e di imparare a conoscerla, che lo stigma sta sparendo. Se si fosse incuriositi, infine, dal PEGI o ci si chiedesse, a ragione, chi è responsabile di tale classificazione, è possibile visitare il sito internet italiano di questo organo (www.pegi.info/it/). Qui, nella sezione "FAQ" (frequently asked questions – domande frequenti) sono ricavabili numerose informazioni, dai criteri su cui si basano le classificazioni, a chi le stila, a come poter manifestare il proprio disaccordo riguardo un gioco specifico. Il sito internet è provvisto di un modulo di contatto e di tutte le informazioni sui bollini di contenuto e su quelli riguardanti la restrizione per età. Nella speranza di aver gettato luce sul fenomeno dei videogiochi e aver suscitato una sana curiosità che tenda verso un'autonoma documentazione futura, si chiude qui l'ampio discorso aperto sui videogames.

Ilaria Papola

UN'AREA GIOCHI AL CENTRO CULTURALE

Finalmente anche a Tempera c'è un Parco Giochi! È stato allestito nell'ampio giardino antistante il Centro Culturale, uno spazio protetto e sicuro dove i bambini possono trascorrere le giornate in compagnia dei loro coetanei utilizzando scivoli e altalene oppure semplicemente facendo merenda e chiacchierando con i loro amici. L'Area Giochi è dotata anche di una molla "spring" e di una giostrina "compass" adatte ai bambini con lieve disabilità, in modo da poter favorire l'integrazione e l'inclusione con il diverso. A breve sarà allestito anche un Orto didattico tramite il quale i ragazzi potranno apprendere i primi rudimenti di botanica. Il Parco Giochi e l'Orto didattico sono stati realizzati nell'ambito del progetto *NatulMente Insieme*, nato con la finalità di sensibilizzare i partecipanti alla valorizzazione degli ecosistemi locali tramite attività in grado di stimolare il corpo, la mente e il contatto con la natura. Vi aspettiamo!

LA CASA DEI NONNI

È incredibile! All'improvviso può capitare di avvertire una strana sensazione, risentire una voce, un suono, un odore, nella bocca un sapore e poi… un alito di vento sembra riportarti in una situazione vissuta chissà quando! Così, basta uno spunto perché da un ricordo riaffiorino tanti particolari sopiti.

Era una mattina d'estate luminosa e con il cielo azzurro, la scuola era chiusa. Mamma aveva rifatto il pane al forno comune e, come era consuetudine, prima di infornarlo, aveva cotto le "pizze" insaporite con olio e sale, altre con pomodoro, alici e peperoni. Avvolta una pizza nella cartapaglia e nel candido strofinaccio, mi mandò a portarla ai nonni che abitavano in una casa isolata fuori dal paese. Io ero bambina. Ero felice di questo incarico. Mi sentivo un po' Cappuccetto Rosso anche se non c'era bosco da attraversare. Però... La strada verso la campagna era ombreggiata da pioppi fruscianti e acacie profumate. A quell'ora si potevano incontrare le donne con il canestro sulla testa che avevano già portato la colazione ai lavoratori nei campi più distanti. Mi sentivo dire: -Dove va questa bambina?- Io rispondevo orgogliosa del mio ruolo. La strada proseguiva ripida e sassosa sotto il sole cocente. Mi facevano trasalire gli attraversamenti improvvisi delle lucertole. Arrivata alla sommità, finalmente scorgevo la casa dei nonni chiamata in famiglia "allucusù" (lassù), una costruzione bianca, semplice, attaccata alla strada che proseguiva nella campagna per rientrare in paese da un altro lato. A questo punto chiamavo ad alta voce nonnetta e nonnò che mi rassicuravano mentre Nerino abbaiava e le galline si agitavano. I nonni mi aprivano la porta "di sopra", quella che dava sulla strada. Così cominciava per me una giornata particolare. Entravo nella cucina fresca e nonnetta mi ristorava subito con un bicchiere d'acqua zuccherata e uno schizzetto di caffè, poi tutti insieme mangiavamo la pizza. La porta che dava sulla "loggetta" a mezzogiorno, era spalancata e potevamo guardare i campi assolati e, in lontananza, i prati, i filari di pioppi e salici che costeggiavano il fiume e le "forme". Si intravedeva tra il verde degli alberi il gruppo compatto delle case del paese. Dalla "loggetta" si scendeva al pianoterra dove, su uno spiazzo lastricato a sassi, si affacciavano la stalla buia, la cantina fresca e un magazzino per gli attrezzi più svariati che chiamavamo "la cucina vecchia". A lato della casa c'era "la calata" (l'entrata grande dalla strada) e, addossata al muro una grossa pianta di fichi che nonnò chiamava "di Nicodemo" per via di questo suo racconto: "C'era una volta un vecchio di nome Nicodemo che abitava in una casa proprio come questa, accostata da una rigogliosa pianta di fichi che il poveretto non riusciva mai a gustare perché glieli rubavano sempre, tanto erano buoni. Un giorno passò di lì Nostro Signore che, degnamente accolto da Nicodemo, volle ringraziarlo esaudendo un suo desiderio.
-Ebbene- propose Nicodemo -tutti quelli che toccheranno la pianta vi rimarranno attaccati fino a quando lo vorrò io-. E così fu e il vecchio si divertiva. Un giorno arrivò la Morte che lo invitò a preparare la valigia per il grande viaggio e Nicodemo: -Intanto che mi sistemo vai a mangiare due fichi- e così anche la Morte rimase intrappolata. Nicodemo visse tanto a lungo che si stufò e finalmente la liberò." Tutti i particolari del racconto li calavamo nella nostra realtà e immaginare nonnò come Nicodemo ci metteva di buonumore. Salivamo io e nonnetta la scala ripida che portava alla sua camera. Prima di incominciare a riordinare, mi faceva tante treccine così, diceva, i miei capelli a spaghetto si sarebbero pieghettati a fine giornata. Pettinandosi anche lei mi faceva vedere come realizzava la ciuffa e il tuppo mentre le passavo le forcine e le pettinesse. Alla parete erano appese alcune fotografie incorniciate delle comari d'America che mi affascinavano per i loro abiti eleganti. A capo al letto nonnetta teneva attaccati i santini e un rosario, dalla parte di nonnò sulla parete di fianco spiccava un allarmante fucile nero. Attiguo alla camera c'era uno stanzino dove nonnetta conservava le delizie profumate che costituivano le prelibatezze per le occasioni invernali: i grappoli d'uva

più dolci e belli, le lunghe corone di "seccarelle" (fettine di mele infilate in un lungo filo e seccate), le ciliegie appassite e nocci vari. Su questo piano c'erano altre due stanze quasi vuote e quando venivano aperte sprigionavano il gradevole odore di mele e melecotogne che vi erano conservate. Tornavamo in cucina per preparare il pranzo al camino e sulle "fornacelle", dovevamo però prima prendere l'acqua al "formone", un piccolo fiume che scorreva in fondo al nostro terreno. Passavamo per la "stradarella" tra le spighe di grano che mi sovrastavano pungenti e il canto assordante delle cicale. Scendevamo le scale di sassi per attingere l'acqua con i secchi. Era piacevole pranzare con i nonni perchè parlavano spesso dell'America dove erano stati da giovani, dove era nato il primo figlio e dove avevano perso la casa per un incendio. Nonnetta mi metteva l'acqua in un bicchierino di vetro azzurro tutto lavorato, un ricordo d'oltreoceano. Ce ne andavamo poi alla saletta, qui parlavamo sottovoce, a volte dormicchiavamo alla luce dorata filtrante dagli scuri accostati. Questa stanza mi piaceva, era piccola eppure mi faceva pensare ad un castello. C'erano appesi "torno torno" alle pareti le fotografie ingrandite dei figli che erano stati sui vari fronti di guerra, una bellissima foto a mezzobusto di nonnetta contornata da quelle piccole degli otto figli, e una intera di nonnò giovane in atteggiamento spavaldo. Arredavano la stanza un cassettone con i piedi di leone, un tavolo con le sedie e due rigide poltrone con schienali alti di metallo decorato. Qui nonnetta mi insegnava il "suo" Inglese. Mi raccontava, al tempo dell'America, di una signora che ospitandola le diceva: -Sedan misis, plis, sedan-. Mi faceva ripetere più volte i numeri "uan, tu, tri.... tuenti". Recitavamo insieme vecchie e curiose preghiere. Nonnò mi descriveva invece i grossi serpenti che aveva visto in Brasile, vicino a San Paolo, quando da ragazzo vi era stato con tutta la famiglia in una piantagione di caffè. Nel tardo pomeriggio seduta alla loggetta facevo merenda con pane e olio o pane e zucchero mentre nonnetta, inseguendo chissà quale pensiero, guardando lontano e con la mano tesa in avanti mi canticchiava "Partono i bastimenti...". Intanto mi arrivavano ad intermittenza le voci alte e gioiose dei ragazzi della mia piazza, e in quel momento mi prendeva una struggente nostalgia di casa. Nonnetta mi scioglieva le treccine che dopo una giornata avevano prodotto una capigliatura vaporosa e pieghettata. Scendevamo al fresco dell'orto e mentre nonnò faceva qualche lavoretto, lei mi preparava il solito mazzolino con le profumatissime rose nostrane e l'erba odorosa. In un angolo vicino al pergolato aveva la sua aiuola dove crescevano anche stupendi gigli di Sant'Antonio, erbe grasse, malvoni giganteschi e una macchia di margherite di camomilla. Ancora adesso, come penso a quei giorni, avverto intensamente il profumo di quel mazzolino e risento il caldo umidiccio della mia manina racchiusa in quella rassicurante di nonnetta che mi riaccompagnava a casa.

Clelia Scirri

LA CHIAVE D'ORO

Un bambino di nome Mattia aveva raccolto la legna nel bosco e l'aveva caricata sul carretto. Mentre ritornava a casa, vide sul terreno una chiave d'oro, la guardò, la raccolse e accelerò il passo per arrivare prima a casa e farla vedere alla mamma; ma inciampò su un sasso e come per magia si aprì un passaggio segreto. Mattia entrò nel tunnel che si era aperto, lo percorse e si trovò di fronte una porta, l'aprì con la chiave d'oro e vide un campo da calcio e un folletto che gli disse: "Se giocherai una partita con me e vincerai ti darò la chiave d'argento per arrivare al tesoro!". Mattia accettò la sfida e riuscì a battere il folletto che gli indicò la direzione da seguire per trovare la porta della stanza con il tesoro. Mattia arrivò davanti alla porta, era enorme e tutta luccicante, infilò la chiave e click..la porta si aprì. In mezzo alla stanza grandissima risplendeva un forziere, il ragazzo si avvicinò e lo aprì. Dentro c'erano moltissimi giochi, li prese e li guardò ad uno ad uno, poi si accorse che sotto di essi c'erano tantissime monete d'oro. Cominciò a saltare dalla gioia e, mentre saltava vide un enorme sacco accanto al forziere. Lo riempì con le monete d'oro e lo trascinò fuori dal tunnel, lo caricò sul carretto e lo portò a cas dai suoi genitori. Da quel giorno non furono più poveri.

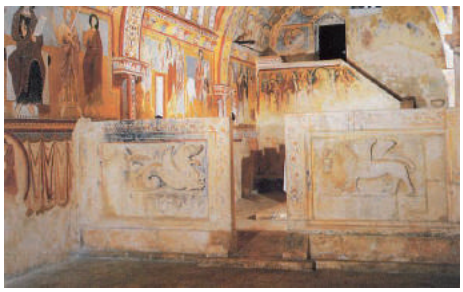
Marta Alloggia

ARTE NOSTRA: I PLUTEI PRESBITERIALI

Prosegue il nostro viaggio artistico alla scoperta di alcuni elementi architerttonici di cui non sempre si conosce il nome. I Plutei presbiteriali sono balaustre a lastre di marmo o legno, intagliate o traforate, che aveva no la funzione di dividere i diversi settori di una chiesa, in particolare gli spazi destinati ai fedeli da quelli destinati al clero, come il presbiterio e le cappelle laterali. Plutei presbiteriali ancora *in situ* nella loro destinazione originaria sono oggi rari. Uno dei pochi casi è quello dell'oratorio di S. Pellegrino a Bominaco, dove i due plutei, separati da uno stretto varco, delimitano ancora l'area riservata ai fedeli dal presbiterio riservato ai monaci. Le due lastre, imponenti e di grande impatto, rappresentano, a destra, un grifone che beve da un calice, chiaro riferimento alla ricerca della grazia divina, e a sinistra un drago, con le fauci spalancate, che, in questo contesto, simboleggia la difesa della soglia sacra, il presbiterio, appunto, quindi la forza della vigilanza. Ancora *in situ* sono anche i plutei della chiesa di S. M. in Valle Porclaneta. In questo caso si può parlare di un *unicum* di vera e propria iconostasi pressoché intatta: transenne di base con colonnine che sorreggono un coronamento ligneo (XII sec.). In uno dei due plutei compare una decorazione fitomorfa con grandi rosoni circolari a forte rilievo e petali a stella, con chiara connotazione simbolica. Nell'altro compaiono figure zoomorfe ben individuabili: un leone, un grifo, un'aquila, un drago, un colombo, due cigni, il cui simbolismo positivo è chiaramente intuibile, ad eccezione del drago, che, però, anche qui, come a S. Pellegrino, assume la connotazione positiva di difesa

della soglia sacra. Una delle quattro colonnine presenta, sotto la base, due teste di demoni schiacciati dal peso, chiaro simbolismo della Fede (la colonna) che vince il peccato. Altri plutei decorati con figure simboliche, in origine facenti parte di recinzioni presbiteriali, sono variamente riutilizzati e dislocati. Particolarmente significativo il simbolismo dei quattro plutei reimpiegati nella facciata della chiesa di S. Lucia a Magliano dei Marsi e che facevano parte del cancello presbiteriale della chiesa stessa: i due di sinistra presentano uno un essere mostruoso che ghermisce un agnello e l'altro un leone che azzanna un uomo nudo (il peccato che dilania l'anima); negli altri due vediamo Sansone che uccide il leone e uno strano essere che protegge una figura umana (simbologia salvifica). In un pluteo proveniente da S. Pietro di Alba Fucens ed ora conservato nel Museo di Arte Sacra della Marsica di Celano, un grifone che azzanna una sirena (*un unicum*: la lotta fra due esseri composti) rappresenta la lotta fra il bene ed il male: il grifo difensore e custode che allontana il pericolo. Significativa l'iconografia di un pluteo isolato, proveniente dalla cattedrale di Penne: un lupo azzanna un cervo che, a sua volta, addenta un serpente. Il cervo, simbolo di Cristo, non teme il morso del serpente che ha, anzi, per lui virtù terapeutiche: mangiandolo recupera la salute e guarisce dalle ferite infertegli dal lupo. Lo stesso tema iconografico si ritrova in un pluteo della chiesa benedettina di S. Paolo di Peltuinum.

Prof. Anna Boccia



TEATRO, MUSICA E CINEMA AL CENTRO CULTURALE TEMPERA

Il cartellone degli eventi culturali realizzati presso l'Auditorium del Centro Culturale è stato molto ricco e variegato e ha toccato diversi ambiti artistici. Molto spazio è stato dedicato al teatro, infatti, alcune compagnie teatrali hanno portato a Tempera i loro spettacoli. Per celebrare in modo esilarante la Festa del papà, Nuova Acropoli ha messo in scena una lettura animata tutta dedicata a loro dal titolo "*Le avventure di un super-papà*", un viaggio nello spazio e nel tempo ricco di gag e colpi di scena, tra pirati e indigeni, dinosauri e alieni, personaggi stravaganti e colorati che hanno divertito il pubblico di tutte le età. Alla fine dello spettacolo i bambini hanno recitato poesie e pensierini dedicati ai loro papà! A maggio sono stati effettuati gli Spettacoli finali del **Corso di Teatro** tenuto dall'attore Roberto Mascioletti. I partecipanti oltre a cimentarsi nelle varie tecniche di animazione scenica, hanno scritto e rappresentato ben due copioni: i bambini *C'era una volta Verona*, una rivisitazione in chiave moderna del celebre dramma skakespeareriano Romeo e Giulietta, gli adulti *Ji strani duluri*, un esilarante copione in dialetto aquilano che ha divertito il numeroso pubblico presente in sala; molto apprezzati anche gli oggetti di scena realizzati dall'artista Antonio Del Sole. Per quanto riguarda l'**ambito musicale** l'Autitorium ha ospitato *Gli Archi del Cherubino* diretti da Judith Hamza, con un programma dedicato alla musica classica, la *Music Together Band*, cioè l'Orchestra del Liceo Musicale, diretta da Pirangelo Castellani che ha eseguito celebri brani del repertorio jazzistico e alcune suite tratte dalle più celebri arie d'opera. Da ricordare anche lo Il Saggio-Concerto del **Laboratorio di Musica** "*Sperimentazioni vocali e body percussion*", un percorso vocale curato da Francesca Catenacci e dedicato alla storia del rock. I ragazzi durante l'esibizione hanno dato prova delle loro doti vocali supportati dal chitarrista Simone Ciuffini. Inoltre quest'anno il Centro Culturale Tempera ha ospitato *la X Edizione del Concorso Nazionale Musicale "Marco dall'Aquila",* organizzato dalla Scuola Media Dante Alighieri. Per due giorni sul palco dell'Auditorium si sono avvicendate ben cinque orchestre provenienti da tutta Italia con quasi 200 ragazzi che si sono esibiti per poter conquistate il tanto ambito 1° Premio. Nel cartellone degli eventi uno spazio è stato dedicato anche alle **proiezioni cinematografiche**, infatti è stato proiettato il film *L'uomo che vide l'infinito* con la regia di Matt Brown. Il film, uscito nel 2015, racconta la vera storia di Srinivasa Ramanujan, uno dei massimi geni matematici di ogni tempo, ebbe una vita difficile ma, essendo molto dotato per la matematica, riuscì a lasciare l'India e ad arrivare ad Oxford dove sviluppò teorie che ancora oggi vengono utilizzate nella più avanzata scienza dell'informatica. La proiezione è stata preceduta da una prolusione della prof. Maura Picchioni, che ha fornito una chiave di lettura del film. Oltre ad ospitare artisti affermati il Centro Culturale Tempera ha messo a disposizione delle scuole il suo Auditorium, in particolare la Scuola dell'infanzia "Peter Pan"e il Circolo Didattico "Galileo Galilei" hanno allestito qui i saggi musicali dei loro ragazzi.

CON PASSIONE ED EMOZIONE I RAGAZZI ESEGUONO CANTI POPOLARI E DI PROTESTA

Giovedì 25 Maggio 2017, presso il Centro Culturale di Tempera, si è svolto il saggio di musica delle classi 5^B e 3^C della scuola primaria "F. Rossi" di Paganica, le quali, guidate dagli esperti Armando Rotilio e Saverio Di Pasquale, hanno eseguito canti popolari e di protesta da far venire la pelle d'oca. Lo studio dei brani è avvenuto nel corso dell'anno scolastico nell'ambito del

progetto intitolato "Dalla strada al palcoscenico". Suggestiva è stata l'esecuzione della canzone "Sister Rosa" del gruppo rap americano The Neville Brothers, il testo parla di una donna che, seduta su un bus e stanca dopo molte ore di lavoro, si rifiutò di cedere il suo posto ad un uomo bianco, lei era Rosa Parks che dette il via al movimento di liberazione dei neri d'America. La tensione dei ragazzi nel presentare i pezzi era piuttosto evidente ma, dopo qualche parola d'incoraggiamento, l'emozione è volata via. Tra i brani eseguiti ricordiamo"Guantanamera" un canto popolare cubano, "Italiella", un canto napoletano, cantato dalle popolazioni del sud per umiliare i Piemontesi che, all'epoca dell'Unità d'Italia, li avevano sottomessi. I ragazzi della 3^C, alla loro prima esperienza canora, hanno eseguito brani tratti dalla tradizione popolare di tutto il mondo, ricordiamo alcuni titoli: "Zucca zucchetta", "Oi mamma camovene", "Asuba'", "Rangio e mosca", "Cajorje sukarije", "Cicirinella" e "Jambo buena". Alla fine dell'esibizione i ragazzi hanno ricevuto molti applausi e complimenti, così come anche gli esperti e i maestri che pazientemente li hanno accompagnati nel loro percorso di crescita personale. Un grazie ai gentilissimi responsabili del Centro Culturale di Tempera che ci hanno ospitato in uno spazio accogliente e funzionale.

Gli alunni della Classe 5^B Scuola Primaria "Francesco Rossi"

LA BUONA TAVOLA

Iniziamo con una domanda: che cosa occorre per una "buona cucina"?
Gli ingredienti li troviamo elencati dappertutto: riviste specializzate, tv, internet ecc. Il settore è ormai inflazionato ma l'ingrediente giusto non si vende, non lo trovi fuori ma solo…dentro di te: un po' di passione e un po' di buona volontà. Questi ingredienti, sicuramente, non mancano a Sergio Savaglia chef professionista, insegnante tecnico pratico di Enogastronomia all'Istituto Alberghiero "Leonardo Da Vinci" dell'Aquila che ha tenuto un laboratorio di cucina organizzato dall'Associazione Tempera Onlus. Simpatia ed entusiasmo hanno riscaldato le fredde serate di inverno con ricette di primi patti, secondi gustosi, qualche dolce e tanta, tanta allegria. Grazie Chef!
La ricetta più apprezzata?
La rivisitazione della

Ingredienti per 4 persone:
Brodo vegetale 6 dl.; **Riso parboiled** gr 300, **Gamberi sgusciati** gr 100, **4 Scampi** da 50 gr, **Seppie** gr 100, **Calamari** gr 100, **Tentacoli di polpo** gr 100, **Piselli** gr 50, **Cipolla** gr 100, **Aglio** 2 spicchi, **Peperone** gr 50, **Cozze sgusciate** gr 100, **Peperoncino** pz 3, **Carne maiale** gr 100, **Coscia di pollo** gr 100, **Salsiccia "chorizo"** gr 50, **Curcuma** q.b., **Zafferano** q.b., **Limone fresco** n. 1.

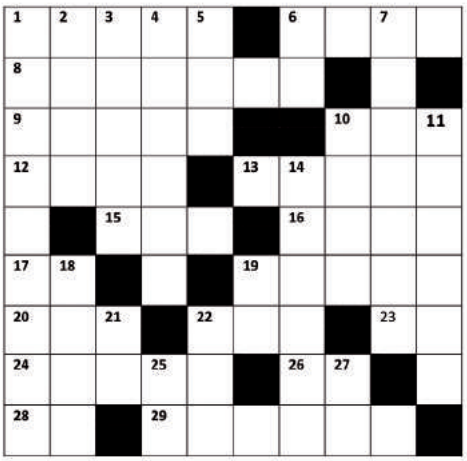
Preparazione
Pulire le cozze fresche (ricorda di togliere il filamento). Affettare la cipolla, rosolare in 20 gr olio per 10 minuti, aggiungere il peperone tagliato a dadi (carmagnola) e cuocere per 7 minuti, aggiungere i piselli e proseguire per 5 minuti ancora. Rosolare il ragù di maiale e pollo tagliato a dadini da 1cm^3, aggiungere la salsiccia. Rosolare in olio 30 gr e aglio i pesci tagliati a filanger partendo dalle seppie per 10 minuti, aggiungere i calamari e seguire per 10 minuti, poi le cozze per 5 minuti e i gamberi 3 minuti. Sgusciare le cozze a piacere. (N.B. Per il pesce usare sempre l'aglio).
Unire tutte le cotture, salare e aggiungere gli stimmi di zafferano e la curcuma a piacere e un peperoncino. ***Consiglio dello Chef:*** *Salare alla fine altrimenti indurisce sia la carne che il pesce.* Disporre tutti gli ingredienti in una padella larga per paella oppure similare e saltare, aggiungere il riso, rosolare e versare tutto il brodo già salato. Amalgamare bene tutti gli ingredienti. Cuocere fino ad assorbimento completo dei liquidi.
N.B. Non mescolare il riso, il riso si deve staccare (non deve essere colloso). ***Consiglio dello chef:*** *Preparare in anticipo gli ingredienti e congelarli nei sacchetti nel freezer.*

Prima di comprare il riso ricorda che le categorie sono stabilite secondo le dimensioni dei chicchi e variano a seconda delle modalità di cottura:
COMUNE o ORIGINARIO (con chicchi piccoli e tondi, cuoce in 12-13 minuti ed è adatto per minestre in brodo, minestroni e dolci, perché durante la cottura tende a rilasciare l'amido); *SEMIFINO* (con chicchi tondeggianti di media lunghezza o semi-lunghi, cuoce in 13-15 minuti ed è adatto per antipasti, supplì e timballi); *FINO* (con chicchi lunghi, affusolati e semi affusolati; cuoce in 14-16 minuti ed è adatto specialmente per risotti e contorni); *SUPERFINO* (con chicchi grossi, lunghi e molto lunghi, cuoce in 16-18 minuti ed è ideale per risotti e contorni).
Come *RISO FINO* il *Sant'Andrea* ha delle particolari caratteristiche per le quali tiene bene la cottura e assorbe facilmente il sapore del condimento. È adatto per la preparazione di risotti, minestre e dolci (nell'ultimo caso si deve prolungare la cottura e far scuocere); il *Ribe* ha una consistenza compatta, resiste bene alla cottura ed è adatto per la preparazione di risotti, preparazioni complesse e insalate di riso. È la varietà più usata per ottenere il parboiled.
Come SEMIFINO c'è il *Vialone nano*.
Come SUPERFINO invece abbiamo il *Carnaroli*, l'*Arborio*, *Roma* e *Baldo*.
Il riso *Carnaroli* è perfetto per i risotti (è il riso più pregiato in assoluto). L'*Arborio*, tipico italiano, è il riso col chicco a grano più grosso, con una struttura che consente un buon assorbimento del condimento. Il *Roma* è estremamente versatile, adatto a qualsiasi tipo di cottura e molto ricco di amido, quindi difficile da trattare, ma ottimo per risotti che richiedano una perfetta mantecatura. Il riso *Baldo* è un riso medio, ricco di amido e ha una grande capacità di assorbimento. Adatto per risotti, risi al sugo, timballi e insalate fredde.

Giochi e Indovinelli

a cura di Liduina Cordisco

CRUCIVERBA



ORIZZONTALI
1 · Distesa verde
6 · Abitazione dell'uomo
8 · Si recita alla Madonna
9 · Lingua di terra
10 · Preposizione articolata
12 · Maria senza i
13 · La parte immortale dell'uomo
15 · Sessanta minuti
16 · Azienda Territoriale Edilizia Residenziale
17 · Io vado, tu vai, egli…
19 · Marito e moglie
20 · Opposto all'ovest
22 · Aggettivo possessivo
23 · Novantanove in numeri romani
24 · Riutilizzo
26 · Articolo determinativo maschile
28 · Iniziali di Aleardo Aleardi
29 · Gancio metallico ricurvo

VERTICALI
1 · La prima stagione
2 · Regina dei fiori
3 · Lo è il sole
4 · Nome di donna
5 · Metallo prezioso
6-· Targa di Como
7 · Gemelli attaccati
10 · Uno di cinque nella mano
11 · Conifera a foglie caduche
14 · Capoluogo campano
18 · Continente antico
19 · Affermazione
21 · Secondo pronome personale singolare
22 · Mio in francese
25 · Sopra
27 · Contrario di off

REBUS: 7, 3, 4, 1, 7

REBUS: 8, 6

SCIARADA In enigmistica, la sciarada è uno schema che consiste nell'unire due o più parole per formarne un'altra. È dunque sintetizzabile nella formula X + Y = XY . Contempla la rima.

A Maggio la XXXX trionfa
Verso il mare il YYY corre
Insieme un XXXXYYY offrono a Maria

SOLUZIONI

SCIARADA
XXXX=rosa; yyy=rio, xxxxyyy = rosario

REBUS (8,6): Ombrello apERTO
REBUS (7,3,4,1,7): Pescare nella Vera a Tempera

CRUCIVERBA

la Voce del Vera

LA REDAZIONE

Capo redattore: Donatella Petrella

Redattori: Anna Boccia, Liduina Cordisco, Clelia Scirri, Carmelina Alfonsetti

Foto, Impaginazione e Grafica: Debora Persichetti

Coordinatore e responsabile: Rosanna Scimia

Hanno collaborato a questo numero: Ilaria Papola, Marta Alloggia e gli alunni classe 5^B Scuola Primaria "Francesco Rossi" di Paganica

Contatti:
associazionetemperaonlus@virgilio.it
***Cell.* 349-8429270**

Sostieni le attività del giornalino con un piccolo contributo.

L'idea di creare una redazione giornalistica nasce per vari intenti: creare un punto di aggregazione e confronto, richiamare l'attenzione su ciò che accade sul territorio, dare informazioni o esprimere considerazioni personali, riscoprire le antiche tradizioni e stimolare la fantasia e la creatività. È questo ciò che sono riusciti a realizzare con entusiasmo tutti coloro che hanno permesso la realizzazione della rivista. Ricordiamo che la redazione è aperta a tutte le persone di qualsiasi età che sono disposte ad offrire i loro pensieri, le loro idee e il loro tempo.