

Citizen Journalism

Conoscere e raccontare il territorio attraverso l'informazione locale

L nostro corso, che si è svolto in due grandi fasi – le prime lezioni dedicate alla teoria e alla storia del giornalismo, le centrali e le ultime, invece, di tecnica e pratica redazionale – ci ha consentito di riflettere sull'importanza dell'informazione e della comunicazione, intese non come processi a senso unico, ma al contrario interattivi e partecipativi. L'idea, insita nel concetto

stesso di Citizen Journalism, che ognuno di noi possa contribuire a narrare la realtà e il territorio, ci ha colpito subito nel profondo e ci ha spinti a guardare con occhi diversi i luoghi stessi in cui viviamo e che credevamo di conoscere. Abbiamo compreso l'importanza della stampa locale, che riesce ad essere più vicina ai cittadini e alle loro esigenze, divenendo in un certo senso l'altoparlante o il megafono delle loro voci, che rischiano spesso di rimanere inascoltate. Ma la scoperta più sconvolgente è stata quella di non sapere nulla nemmeno dei luoghi che frequentiamo ogni giorno. Ascoltando le lezioni della Direttrice di due giornali locali, la Dott.ssa Francesca Lazzeri, ci siamo resi conto di non sapere neanche chi fossero le persone a cui erano state intitolate le strade in cui si trovano le due sedi della nostra scuola. In verità, dobbiamo confessare anche che nessuno di noi conosceva la vita e la sto-

ria di Giuseppe Di Vittorio, di cui porta il nome l'Istituto Superiore in cui porta il nome trascorriamo buona parte delle nostre giornate. Da qui è nata la



decisione: nelle riunioni di redazione che hanno preceduto la composizione e l'impaginazione del giornale, abbiamo deciso di informarci per saperne di più e, poi, per informare gli altri di quanto avevamo appreso, cominciando dai luoghi più vicini e più cari, quelli in cui viviamo ogni giorno. Per noi è diventato dunque inconcepibile non sapere chi fosse Giuseppe Di Vittorio o Yvon De Begnac o Gaetano Federici. E così, ci siamo messi subito a cercare notizie e a studiare, dividendoci in gruppi. Alcuni di noi, però, volevano anche sapere che cosa stessero facendo i compagni degli altri corsi. Senza dimenticare chi, all'inizio delle lezioni, ha alzato la mano chiedendo: "Ma che cos'è un Progetto P.O.N.?". Ecco spiegato il contenuto degli articoli che troverete in questo numero '0' del nostro giornale: 'L'Onda del Di Vittorio'. Lo abbiamo chiamato così, perché volevamo che nel nome della testata fossero presenti

due parti importanti della nostra identità: viviamo in una città che si affaccia sul mare e ci sentiamo carichi di energia proprio come un'onda (tranquilla, però, si tratta solo di una metafora). Inoltre, una volta scoperta l'importanza del personaggio a cui è intitolata la nostra scuola – Gaetano Federici – non abbiamo avuto dubbi sul fatto che anche lui dovesse entrare da protagonista nella nostra esperienza di 'giornalisti in erba'. 'In erba', certo, ma comunque in grado di fare il nostro primo scoop che ci ha portati a scoprire qualcosa e qualcuno che nessun giornale locale era riuscito a trovare.

Sapete cos'è uno scoop, vero? In ogni caso, ecco qui la definizione tecnica di questa parola inglese, di origine, di origine incerta e complessa, che nelle lingue anglosassoni ha diversi significati: "colpo giornalistico, cioè notizia sensazionale che un giornalista riesce ad avere e un giornale a pubblicare in esclusiva precedendo la concorrenza". Dunque si tratta quasi di un 'segreto' che renderemo 'pubblico' per voi: una straordinaria sorpresa che, come ogni sorpresa che si rispetti, troverete da soli, da bravi lettori. E' una scoperta preziosa, che aggiunge una pagina importantissima alla storia della nostra città. Ne siamo orgogliosi e felici! Buona lettura!

**La Redazione de
'L'Onda del Di Vittorio'**

DA NON PERDERE

In esclusiva per 'L'Onda del Di Vittorio' l'intervista a Paola Varacca, nipote di Gaetano Federici, il più famoso ristoratore della città, che vide fra i suoi clienti, negli anni cinquanta e sessanta, il regista Roberto Rossellini e i volti più noti del cinema italiano ed internazionale. A lui e' intitolata la via in cui si trova l'Istituto Alberghiero di Ladispoli, per ricordare l'importanza di una pagina straordinaria della storia della nostra città. Paola Varacca vive a Parma, ma siamo riusciti a raggiungerla. L'intervista e' stata concessa in esclusiva all'onda del Di Vittorio.

SOMMARIO

- **I personaggi della storia YVON DE BEGNAC**
- **I personaggi della storia GAETANO FEDERICI**
- **Intervista esclusiva: parla Paola Varacca, nipote di Gaetano Federici**
- **Che cos'è un P.O.N. Il nostro P.O.N. Modulo di Teatro**
- **Il nostro P.O.N. Modulo di Scrittura Creativa e Giornalismo: siamo NOI !!!**

Che cosa sono i PON

Quest'anno è stata la prima volta per noi. Onestamente nessuno dei corsisti sapeva che cosa fosse un P.O.N. Lo sentivamo nominare continuamente dai nostri docenti del corso, ma nessuno aveva il coraggio di alzare la mano e di chiedere il significato di questa sigla. Alla fine, abbiamo deciso di cercare informazioni in rete. Siamo o non siamo 'aspiranti giornalisti'? Ora, finalmente, abbiamo capito che cosa sono i P.O.N. e lo spieghiamo anche a voi. Ecco tutto quello che abbiamo trovato...

I Fondi strutturali e di investimento europei (Fondi SIE) sono i principali strumenti finanziari della politica regionale dell'Unione europea il cui scopo è quello di rafforzare la coesione economica, sociale e territoriale, riducendo il divario fra le regioni più avanzate e quelle in ritardo di sviluppo (art. 174 TFUE, Trattato sul Funzionamento dell'Unione Europea).

I 'Fondi SIE' si inseriscono all'interno della politica di coesione, definita dal Trattato sull'Unione come obiettivo fondamentale del processo di integrazione economica europea.

La politica di coesione sostiene la creazione di posti di lavoro, la competitività tra imprese, la crescita economica, lo sviluppo sostenibile e il miglioramento della qualità della vita dei cittadini in tutte le regioni e le città dell'Unione europea.

Nell'ambito della finalità generale della coesione, ciascuno dei Fondi Strutturali (Fondo Sociale Europeo e Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale) persegue specifiche missioni. La politica di coesione, che fornisce il quadro di riferimento necessario alla realizza-



E a spiegarlo è il 'nostro' Ministero, il M.I.U.R.: "In virtù dell'importanza che l'istruzione riveste per lo sviluppo del Paese, - spiega il MIUR - si è deciso di adottare un Programma Operativo Nazionale (PON) per dare alle scuole italiane la possibilità di accedere a risorse comunitarie aggiuntive rispetto a quelle rese disponibili dal Governo nazionale, al fine di migliorare il sistema nel suo complesso".

Con il PON, dunque, il MIUR punta a creare un sistema d'istruzione e di formazione di elevata qualità, efficace ed equo, offrendo agli Istituti scolastici l'opportunità di accedere a risorse finanziarie aggiuntive. E quest'anno anche il nostro Istituto Superiore 'Giuseppe Di Vittorio' ha scelto di aderire, presentando il Progetto europeo 'INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO', quello che abbiamo attuato, finalizzato soprattutto al recupero degli studenti con problemi di motivazione allo studio o a rischio di abbandono scolastico, ma anche a chi desidera potenziare le proprie conoscenze e approfondire alcuni aspetti della propria formazione.

Questi i corsi attivati nell'ambito del nostro P.O.N. con la collaborazione di esperti e docenti: Educazione motoria (1 Modulo di Orienteering e 1 di Volley); Arte e Teatro, Scrittura creativa e giornalismo.

"Si tratta di un'iniziativa di straordinario spessore. - ha commentato la nostra Dirigente Scolastica, Prof.ssa Vincenza La Rosa - La vera 'buona scuola' comincia dai più svantaggiati e il suo successo si misura anche e soprattutto sulla capacità di rimotivare i demotivati. Ma le attività proposte sono ovviamente aperte a tutti gli interessati. Parole - chiave: varietà, ricchezza e qualità dell'offerta formativa. E' stato davvero un buon lavoro grazie ai nostri docenti, ai professionisti coinvolti nel Progetto e, naturalmente, agli allievi impegnati nei corsi. Crediamo nella scuola come 'comunità educante', aperta al territorio e pronta alla sfi-

da del cambiamento".

A 360° gli ambiti di intervento e i contenuti proposti: dal rafforzamento delle competenze di base in lingua italiana con la realizzazione di un blog ('La scuola che vorrei') alle tecniche essenziali del giornalismo, dall'arte teatrale all'educazione motoria, senza dimenticare le competenze digitali. Tutti i linguaggi e i codici espressivi sono stati chiamati ad arricchire l'offerta didattica dell'Istituto 'Di Vittorio'. "Ma quel che più conta è la formazione della persona - ha sottolineato la Dirigente Scolastica - e

quell'attenzione speciale alla crescita culturale e umana di ciascun allievo che solo una dimensione individualizzata dell'apprendimento può garantire. Le particolari modalità didattiche proposte in questo Progetto si sono basate su un approccio integrato che ha previsto la messa in campo di metodologie diverse, ma tutte accomunate da una stessa strategia educativa: quella che mette al centro lo studente e i suoi specifici bisogni".

Abbiamo chiesto alla Prof.ssa Daniela Clementi, che ha coordinato il nostro P.O.N., un bilancio conclusivo su questa esperienza, che per noi è stata bellissima.

"Ritengo che l'esperienza vissuta in quest'anno scolastico per portare ad attuazione il progetto Pon "Inclusione e lotta al disagio - DIVERSI", che includeva al suo interno 5 moduli, sia stata una prova di caparbietà e pazienza condivisa con tutti i colleghi coinvolti sia come tutor che come esperti nella realizzazione dei diversi Moduli. - ha commentato la Prof.ssa Clementi al termine delle attività - Infatti arrivare alla conclusione del progetto è stata una sorta di "corsa ad ostacoli", quelli che via via venivano superati: eccessiva burocrazia, in parte sicuramente necessaria, ma che alla prima esperienza un po' spaventa; difficoltà nel coinvolgere attivamente tutte le figure che operano all'interno della scuola; difficoltà nel motivare adeguatamente gli studenti a partecipare; problemi nel far fronte a tutte le esigenze legate alla comunicazione. Al termine di quest'esperienza tuttavia - ha concluso la Prof.ssa Clementi - credo che tutti noi ci portiamo nel cuore la soddisfazione e il sorriso dei nostri allievi che hanno partecipato e le buone relazioni umane che si sono create e costruite tra noi docenti, il personale della scuola e tutti i nostri studenti".



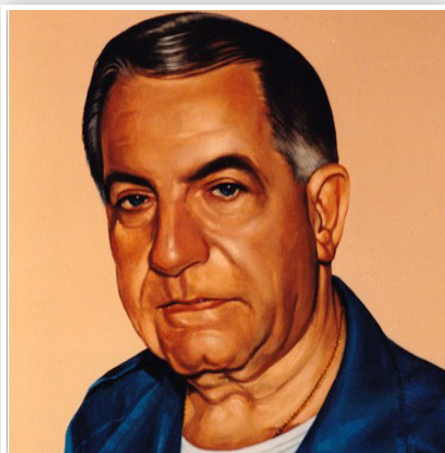
zione degli obiettivi della strategia Europa 2020 per una crescita sostenibile e inclusiva, si basa sul cofinanziamento nazionale o regionale.

Le risorse previste da questi fondi vengono distribuite secondo una programmazione settennale. I Pon per la Scuola sono dedicati proprio agli studenti.

Yvon De Begnac, biografo di Mussolini

Perche' la strada in cui si trova la sede centrale del nostro istituto e' intitolata a lui?

La Sede Centrale della nostra scuola si trova in via Yvon De Begnac, tanto che per molti anni la sua denominazione è stata proprio questa: 'Istituto Superiore via Y. De Begnac'. Quando la Direttrice della Coccinella News e di Ladislao.net Francesca Lazzeri, ci ha chiesto chi fosse Y. De Begnac, nessuno di noi ha saputo rispondere. Così ci siamo messi al lavoro, abbiamo cercato notizie in Internet, trovando alcune informazioni. Sapevamo che si trattava di un personaggio che aveva avuto legami con la nostra città, perché la sua tomba si trova nel cimitero comunale. Poi abbiamo scoperto che Y. De Begnac è stato un giornalista e uno scrittore molto vicino a Benito Mussolini, nato a Portogruaro, in Veneto, nel 1913 e morto nel 1983. Sua madre, Teresa Biondi, era romagnola e conosceva molto bene Mussolini. Questo piccolo particolare farà nascere dei pettegolezzi secondo i quali egli sarebbe stato figlio naturale del dittatore. Fra il 1934 e il 1943 De Begnac, ancora giovanissimo giornalista, ebbe numerosissimi colloqui con Mussolini e frequentò assiduamente Palazzo Venezia, tanto che nell'ascoltare giorno dopo giorno le sue riflessioni, finì con l'accumulare migliaia e migliaia di fogli di appunti che sono poi confluiti in un archivio, l'Archivio De Begnac. Partito volontario nella Guerra d'Etiopia, fu congedato nel 1936 e tornò all'attività giornalistica, continuando anche nella sua opera di biografo del Duce. Nel 1937, su interessamento dello stesso Mussolini, venne nominato "Segretario del Fascio" di Zurigo. De Begnac collaborò con il Corriere della Sera e con Il Messaggero e divenne il più giovane direttore di quotidiano italiano, essendo stato messo a



capo de 'Il Popolo di Brescia'. Si laureò in Economia e Commercio nel 1939. Partito nuovamente volontario allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, rientrò in Italia nel 1941 e riprese la direzione del suo giornale che lasciò poco dopo, per dedicarsi agli studi storici e alla biografia di Mussolini. Dopo il crollo del regime fascista, non aderì alla Repubblica Sociale Italiana e nel dopoguerra riprese la sua attività di giornalista e scrittore. La sua opera di biografo di Benito Mussolini, che destò le gelosie di molti gerarchi, ha prodotto probabilmente il più significativo corpus di documenti sulla vita del dittatore fascista. Moltissimi i suoi scritti. Fra questi: Trent'anni di Mussolini, 1883-1915, Vita di Benito Mussolini, Itinerario della borghesia, Pagine nella tempesta, Appunti su Carlo Pisacane, L'arcangelo sindacalista. Filippo Corridoni, Palazzo Venezia. Storia di un regime. Nel 1990 è stato pubblicato l'ultimo, Taccuini mussoliniani, che deriva dai moltissimi appunti scritti fra il 1934 e

il 1943. Sappiamo che quando De Begnac intervistava Mussolini, il dittatore si abbandonava a lunghi monologhi sulla sua vita, sulle sue idee, sugli uomini e i fatti del regime. Mussolini parlava, De Begnac annotava, riempiendo, incontro dopo incontro, migliaia di pagine nei suoi taccuini. Sembra che ad introdurre De Begnac dal Duce, nell'aprile del 1934, fosse stato Galeazzo Ciano, all'epoca capo dell'ufficio-stampa di Mussolini. Nacque un rapporto strettissimo, basato su una forte simpatia da parte di Mussolini per De Begnac. Un'amicizia durata dieci anni, fino all'ultimo incontro risalente alla vigilia del 25 luglio 1943.

Fin qui le informazioni che abbiamo raccolto, ma da bravi 'citizen journalists' (sebbene solo in erba), non ci siamo accontentati. La nostra curiosità era quella di capire per quale motivo la tomba di Yvon De Begnac si trovasse proprio a Ladispoli. E allora abbiamo scoperto che il biografo di Mussolini ha trascorso gli ultimi anni della sua vita proprio nella nostra città e che oltre ad essere un giornalista e uno scrittore, dipingeva quadri.

La Direttrice della Coccinella News ce ne ha descritto uno, che lei ha visto nella casa di un amico di De Begnac, raffigurante una scena dell'Inferno dantesco. Avvalendoci delle informazioni che abbiamo reperito nelle nostre fonti, siamo stati in grado di integrare la voce 'Yvon De Begnac' di 'Wikipedia', l'enciclopedia libera che tutti consultiamo quotidianamente. Di questo, in redazione, si sono occupati Mattia Spinelli e Gabriel Emanuel Hutu.

E. AULICINO



Numero Zero

IN REDAZIONE

Camilla Augello,

Elena Aulicino,

Azzurra Adiji,

Vittorio Cursotto,

Nicolò Giorni,

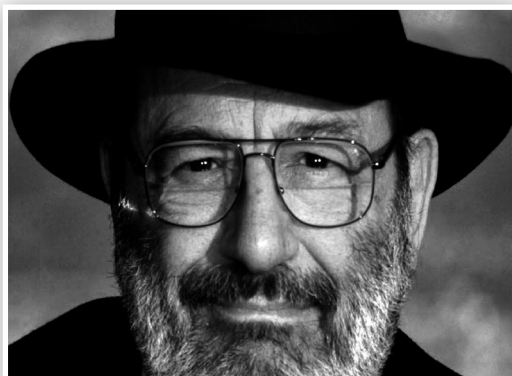
Gabriel Emanuel Hutu,

Giovanni Orefice,

Roberta Spagnoli,

Mattia Spinelli,

Alessia Vernarecci



**'Il giornalista
è lo storico del presente'
Umberto Eco**



**Siamo
in
Internet**

www.isisdivittorio.gov.it

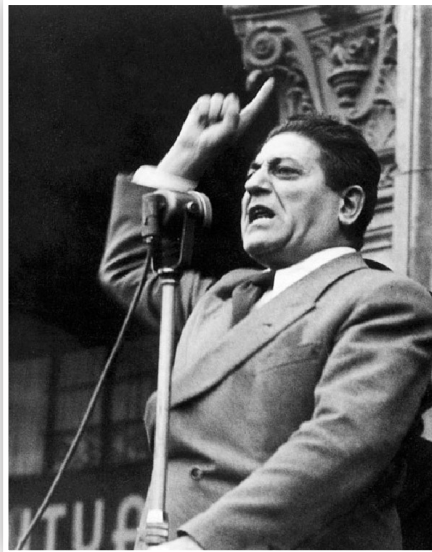
Giuseppe Di Vittorio, una vita per i lavoratori

Ecco perché la nostra scuola è intitolata a Giuseppe Di Vittorio

Strana la vita... A Giuseppe Di Vittorio è intitolata la nostra scuola. All'ingresso c'è un suo busto. Ci passiamo davanti ogni mattina, eppure non ci eravamo mai chiesti chi fosse. Da questo corso sull'informazione locale, abbiamo imparato ad essere più curiosi, iniziando soprattutto dai luoghi che ci sono più vicini. Dopo le nostre ricerche, sappiamo perché Giuseppe Di Vittorio è stato così importante nella storia del nostro Paese e perché a lui sono state intitolate scuole e strade. La sua vita è ricchissima di fatti e di successi politici. Ma anche di ostacoli e di difficoltà. La cosa che più ci ha colpito è stata la sua morte improvvisa, a 65 anni, per un infarto che lo colse a Lecco, nel 1957, lontano dalla sua Puglia, mentre stava svolgendo come sempre la sua attività, per migliorare le condizioni dei lavoratori. Un'altra cosa che ci ha emozionato è stato leggere il suo ultimo discorso, che abbiamo deciso di riportare in parte in questo giornale, perché crediamo che possa piacere anche ai nostri lettori.

Figlio di braccianti agricoli che lavoravano la terra dei Marchesi Rubino-Rossi di Cerignola, Giuseppe Di Vittorio fu costretto a fare anch'egli il bracciante, a causa della morte del padre, dopo aver appena imparato a leggere e scrivere sommariamente. Teneva un quaderno in cui annotava tutti i termini ignoti che udiva, mettendo da parte faticosamente i soldi per acquistare un vocabolario. Già nell'adolescenza, a 12 anni circa, aveva iniziato un'intensa attività politica e sindacale con Aurora Tasciotti. Inizialmente di idee anarchiche, passò poi al socialismo, e a 15 anni fu tra i promotori del Circolo giovanile socialista della città, mentre nel 1911 passò a dirigere la Camera del Lavoro di Minervino Murge. Di Vittorio si sposò due volte: la prima con Carolina Morra, sindacalista e bracciante di Cerignola, dalla quale ebbe i figli Baldina (1920-2015) poi curatrice della Fondazione Di Vittorio, e Vindice (1922-1974). Rimasto vedovo, a Parigi nel 1935, si risposò nel 1953 con la giovane giornalista Anita Contini, conosciuta negli anni '40.

Al centro dei problemi del lavoro c'era allora in Italia, come oggi, la questione meridionale. Giuseppe Di Vittorio se ne occupò per tutta la vita. Membro della Camera del Lavoro di Cerignola, nel 1911 aderì al sindacalismo rivoluzionario e nel 1912 Di Vittorio, pur in carcere da alcuni mesi, fu eletto nel comitato centrale dell'Unione



Sindacale Italiana (U.S.I.) nel corso del congresso fondativo di novembre. Durante la Prima Guerra Mondiale, fu assegnato al 1° Reggimento Bersaglieri.

Finì la guerra, tornò segretario della Camera del lavoro di Cerignola e membro, fino al 1921, del comitato centrale dell'U.S.I. Nel 1921 Di Vittorio fu eletto deputato del P.S.I.

Tre anni dopo la scissione di Livorno, nel 1924 aderisce al Partito Comunista d'Italia, dove rimarrà per tutta la vita. Con l'avvento del Fascismo in Italia, venne condannato dal tribunale speciale fascista a 12 anni di carcere.

Nel 1925 riuscì a fuggire in Francia. Dal 1928 al 1930 soggiornò in Unione Sovietica e rappresentò l'Italia nella neonata Internazionale Contadina per poi tornare a Parigi ed entrare nel gruppo dirigente del P.C.I. clandestino. In questo periodo iniziarono i primi dissapori con il segretario del P.C.I. sulla figura di Stalin.

Partecipò alla Guerra Civile Spagnola. A Parigi, nel 1937, diresse un giornale antifascista, la "Voce degli Italiani". Fu una delle poche voci autorevoli che si espresse contro le leggi razziali fasciste. Nel 1941 fu arrestato a Parigi dai Tedeschi su richiesta delle autorità italiane e rinchiuso nel Carcere de La Santé, dove ebbe modo di ritrovare il collega e amico della CGdL Bruno Buozzi, assieme al quale fu poi trasferito in Germania e, di qui, in Italia. Il regime fascista lo assegnò quindi al confino nell'isola di Ventotene. Nel 1943 fu liberato dal governo Badoglio. Entrato in clandestinità dopo l'occupazione tedesca di Roma, Di Vittorio fu tra i protagonisti, con Bruno Buozzi e Achille Grandi, del dialogo per la rinascita del sindacato unitario

italiano. Buozzi fu ucciso dai nazisti in fuga da Roma il 4 giugno 1944 a La Storta, cinque giorni prima della firma del Patto di Roma, con il quale venne ricostituita la CGIL.

Negli ultimi due anni della Seconda guerra mondiale, prese parte alla Resistenza tra le file delle Brigate Garibaldi. Nel 1945 fu eletto segretario della CGIL. L'anno seguente, nel 1946, fu eletto deputato all'Assemblea Costituente con il PCI.

L'unità sindacale così raggiunta durò fino al 1948, quando, in occasione dello sciopero generale politico proclamato in seguito all'attentato a Palmiro Togliatti, la componente cattolica si separò e fondò un proprio sindacato, la CISL, presto imitata dai socialdemocratici che si raggrupparono nella UIL.

La fama ed il prestigio di Di Vittorio ebbero largo seguito tra la classe operaia ed il movimento sindacale di tutto il mondo tanto che, nel 1953, fu eletto presidente della Federazione Sindacale Mondiale. Ma Di Vittorio fu anche uno dei primi marxisti a intuire la pericolosità del regime stalinista sovietico. Nel 1956 si riacutizzò il confronto con Togliatti sull'URSS.

Suscitò scalpore la sua presa di posizione, difforme da quella ufficiale del PCI, contro l'intervento dell'esercito sovietico per reprimere la rivolta ungherese. La pietra dello scandalo fu che Di Vittorio, allora segretario generale della CGIL, scrisse un comunicato, votato all'unanimità dal sindacato, nel quale rimarcava tutto il suo dissenso nei confronti della repressione comunista: «L'intervento sovietico contraddice i principi che costantemente rivendichiamo nei rapporti internazionali e viola il principio dell'autonomia degli Stati socialisti». Togliatti, segretario del PCI, volle la "sconfessione" del comunicato della CGIL, reo di essere contrario alla linea del Partito e di renderlo debole agli occhi dell'Italia e del mondo.

Di Vittorio si oppose alla richiesta di Togliatti, mantenendo ferma la sua idea di un'autonomia del sindacato nei confronti dei partiti politici.

Di Vittorio, a cui amici ed avversari riconobbero unanimemente grandi capacità ed una ricca umanità, seppe farsi capire, grazie al suo linguaggio semplice ed efficace, sia dalla classe operaia, in rapido sviluppo nelle città, sia dai contadini ancora fermi ai margini della vita economica, sociale e culturale del Paese.

Il testo del suo ultimo discorso, pronunciato poco prima di morire

Ecco il testo del suo ultimo discorso ("Lottate insieme, restate uniti"), pronunciato la mattina del 3 novembre 1957. Poche ore prima di morire, Giuseppe Di Vittorio rivolge queste parole ai dirigenti e agli attivisti sindacali di Lecco.

"Lo so, cari compagni, che la vita del militante sindacale di base è una vita di sacrifici. Conosco le amarezze, le delusioni, il tempo talvolta che richiede l'attività sindacale, con risultati non del tutto soddisfacenti. Conosco bene tutto questo, perché anch'io sono stato attivista sindacale: voi sapete bene che io non provengo dall'alto, provengo dal basso, ho cominciato a fare il socio del mio sindacato di categoria, poi il membro del Consiglio del sindacato, poi il Segretario del sindacato, e così via: quindi, tutto quello che voi fate, che voi soffrite, di cui qualche volta anche avete soddisfazione, io l'ho fatto. Gli at-



tivisti del nostro sindacato, però, possono avere la profonda soddisfazione di servire una causa veramente alta. [...] Invito a discutere su questo: è giusto che in Italia, mentre i grandi monopoli continuano a moltiplicare i loro profitti e le loro ricchezze, ai lavoratori non rimangano che le briciole? E' giusto che il salario dei lavoratori sia al di sotto dei bisogni vitali dei lavoratori stessi e delle loro famiglie, delle loro creature? E' giusto questo? Di questo dobbiamo parlare, perché questo è il compito del sindacato. [...]

La nostra causa è veramente giusta, serve gli interessi di tutti, gli interessi

dell'intera società, l'interesse dei nostri figliuoli. Quando la causa è così alta, merita di essere servita, anche a costo di enormi sacrifici. Lavorate sodo, dunque, e soprattutto lottate insieme, rimanete uniti. Il sindacato vuol dire unione, compattezza. Lavorate con tenacia, con pazienza: come il piccolo rivolo contribuisce a ingrossare il grande fiume, a renderlo travolgente, così anche ogni piccolo contributo di ogni militante confluisce nel maestoso fiume della nostra storia, serve a rafforzare la grande famiglia dei lavoratori italiani, la nostra CGIL, strumento della nostra forza, garanzia del nostro avvenire.

Quando si ha la piena consapevolezza di servire una grande causa, una causa giusta, ognuno può dire alla propria donna, ai propri figliuoli, affermare di fronte alla società, di avere compiuto il proprio dovere. Buon lavoro, compagni".

Cronisti in erba: Mattia Spinelli intervista la prof. Paolucci, la memoria storica del Di Vittorio di Ladispoli

Si è concluso nel pomeriggio di ieri, presso l'Isis Giuseppe Di Vittorio, il corso "Citizen Journalism" nell'ambito del Progetto P.O.N. DI V.E.R.S.I.

Valorizzare Energie, Risorse, Sinergie per l'inclusione. L'intervista che segue a questa breve introduzione è stata realizzata, di sua sponte, da uno studente del corso che ha capito a pieno lo spirito del Giornalismo di prossimità. Allo studente, Mattia Spinelli, i più sentiti ringraziamenti dalle docenti del corso, per aver dimostrato non solo di aver compreso l'importanza dei temi trattati, ma soprattutto di aver colto l'entusiasmo che ci vuole per diventare "giornalisti", ovvero quel saper trasformare in notizia anche la quotidianità.

-Potremmo iniziare parlando della fondazione della nostra scuola. Potrebbe darci qualche informazione?

-Allora, non ti so dire con esattezza tutte le procedure relative all'apertura della scuola, però so con estrema sicurezza che è stata inaugurata nel '68/69. Ci sono state due classi prime, una ragioneria e una di geometri, con 12 alunni da una parte e 12 dall'altra, ma come succursale della Einaudi di Roma. Dopo un certo numero di anni, la nostra scuola è diventata succursale del Baccelli di Civitavecchia. Intorno alla metà degli anni 70 è diventata autonoma e quindi ha assunto il nome "Di Vittorio" tramite un referendum fatto all'interno della scuola dagli studenti e ha vinto questo nome,



dopodiché quando nel 2000 c'è stato il riordino dei cicli scolastici, è stato associato a noi l'Indirizzo Alberghiero, che si staccava dalla sede del 'Tor Carbone' di Roma e quindi abbiamo perso l'identità del nome, siamo diventati "ISIS via Yvon De Begnac" con l'indirizzo AFM, dopodiché 3 anni fa (2017) abbiamo ridato il nome in "Di Vittorio" alla scuola.

-E invece per quanto riguarda i punti di forza e i punti deboli della scuola?

-Il punto di forza della scuola è, secondo una mia personale opinione, un indirizzo di studi che può dare sbocchi occupazionali sia per l'Indirizzo Geometri, detto ultimamente C.A.T., sia per quello di Ragioneria, l'A.F.M.

Punti di debolezza, come in tutte le scuole, può essere la mancanza di continuità didattica tra gli insegnanti, soprattutto nell'Indirizzo Alberghiero, di Enogastronomia, no? Un altro punto di forza è l'accoglienza per quanto riguarda i ragazzi con disabilità o con difficoltà didattiche grazie ad un gruppo

di docenti di sostegno e di specialisti esterni, che lavorano insieme per far crescere i ragazzi con difficoltà di apprendimento e per creare un clima di inclusione. Inoltre nella nostra scuola, dal '97, è attivo il progetto "Sportello didattico", che risulta essere un'opportunità economica per le famiglie e di supporto didattico per gli studenti.

Per caso nella sua memoria è fissato un ricordo particolare, con gli studenti, legato alla sua carriera di insegnante di questa scuola?

-Allora devo dire la verità, io lavoro qui da 35 anni e sicuramente molti studenti mi sono rimasti nel cuore, non necessariamente quelli bravi, ma anche quelli un po' più scapestrati, che però alla fine ce l'hanno fatta e hanno raggiunto un buon risultato nella vita. Devo dire che l'affettività c'è, la ho per tutti. Adesso che sono un po' più stanca sempre meno, però poi li seguo comunque con costanza. Per me lo studente, che un po' tutti i professori vorrebbero avere, è uno studente curioso, attento e che si muove nella scuola vivendola con passione. Quelli che sono stati così nel passato mi sono rimasti nel cuore.

-Continua su
<http://www.ladislao.net/?p=8110>

Giuseppe Di Vittorio, una vita per i lavoratori

Ecco perché la nostra scuola è intitolata a Giuseppe Di Vittorio

L giornalismo locale è vicino al territorio, aiuta a scoprirlo e a conoscerlo. Il suo compito è, poi, quello di raccontarlo. Noi lo abbiamo fatto, realizzando il nostro primo scoop. Siamo riusciti a scrivere una pagina nuova della storia della nostra città, grazie alla testimonianza di Paola Varacca, nipote di Gaetano Federici, il famoso ristoratore di Ladispoli, cui è intitolata la strada in cui si trova l'Istituto Alberghiero.

Il 'Federici' era un ristorante situato in via Lazio, poi trasferito in via della Vittoria. Al momento della sua apertura, negli Anni Venti del Novecento, esisteva soltanto un altro locale in città, 'La Tripolina'. Nel corso del tempo il 'Federici' si affermò a Ladispoli, accrescendo la sua fama di anno in anno, anche grazie alla trasformazione di Ladispoli in una vera e propria 'Cinecittà sul mare'.

Roberto Rossellini, il grande regista del Neorealismo italiano, era solito, infatti, trascorrere le sue vacanze estive a Ladispoli, con la famiglia. Sul terrazzo della casa in cui abitava, situata davanti alla Chiesa di Santa Maria del Rosario e ancora oggi visibile, fu girato il suo primo cortometrag-



gio: "Fantasia sottomarina". Nella chiesa di Palo, Roberto Rossellini sposò Marcella De Marchi. Divenuto celebre, il regista continuò a frequentare Ladispoli, portando con sé i grandi personaggi della



storia del cinema, comprese Ingrid Bergman e Anna Magnani. Abbiamo trovato molte notizie del 'Federici' in vari testi di storia locale, come quelli di Crescenzo Paliotta e di Corrado Melone, scoprendo che nel tempo il "Federici" divenne un ristorante la cui fama varcò anche i confini italiani.

Tantissimi furono i personaggi che lo frequentavano, fra cui molti principi romani (Odescalchi, Ruspoli, Torlonia, Colonna), politici (come Pietro Badoglio), sportivi (come Primo Carnera, Erminio Spalla, Silvio Piola).

Molte anche le personalità del mondo dello spettacolo che venivano a gustare i piatti della signora Milena Federici. Per citarne alcuni: Raf Vallone, Elena Varzi, Franco Franchi, Ciccio Ingrassia, Alberto Sordi, Federico Fellini, Giulietta Masina. Moltissimi attori conobbero dunque le delizie del Ristorante Federici, come dimostra la fotografia scattata nel 1947, che abbiamo deciso di inserire in 1^ pagina e che ritrae il regista Rossellini con Anna Magnani, seduti al tavolo del Federici, con la didascalia scritta da Anna Magnani: "A Federici, con tutta la mia simpatia. Anna Magnani".

Ma c'è anche un'altra importantissima testimonianza, stavolta dell'attrice Giovanna Ralli, dal 2005 cittadina onoraria di Ladispoli: "Mi ricordo bene il profondo attaccamento del Maestro per

Ladispoli: spessissimo, quando la andavo a trovare a Santa Marinella, in quella piacevole villa ove amava circondarsi delle sue 'famiglie' e degli amici più cari, la gita in questo nostro amato paese - con tappa al ristorante da 'Federici' - era d'obbligo, come la visita ai luoghi dei suoi ricordi giovanili (la Chiesa dell'Annunziata di Palo, ove aveva sposato Marcellina, la stazione ferroviaria dove lo zio aveva lavorato, il 'maretto', tra le

antiche mura dell'antico porto romano del Borgo di Palo, dove da ragazzo andava a pesca e a fare il bagno".

Racconta ancora l'attrice: "Quello che interessava molto Roberto era anche la qualità delle persone e cioè la commistione fra le indoli romane e napoletane della gente, con quella che sembrava la singolare comunanza tra la più antica nobiltà vaticana e i pescatori di Pozzuoli o di Sorrento, che ha finito per formare il carattere del ladispolino: cordiale, simpatico, ma assai fiero e dignitoso". Rossellini - commenta Crescenzo Paliotta - autore del libro da cui abbiamo tratto questa testimonianza, intitolato 'Ladispoli. Immagini e racconti da Caravaggio a Rossellini' - aveva certo conosciuto una Ladispoli e dei ladispolani, o ladispolini come lui amava dire, ben diversi da quelli di oggi e chissà se lui, sognatore e visionario come era, avrebbe mai immaginato un cambiamento così grande e profondo del piccolo paese che aveva conosciuto. Lui che in fondo, correndo ogni mattina per via Duca Degli Abruzzi, per non perdere il pullman per Roma, era stato uno dei primi pendolari di una città da dove, oggi, più di diecimila persone ogni mattina partono per la Capitale.

Gaetano Federici (1887-1958) e Milena Cesarini, gestori del famoso ristorante di cui stiamo parlando, hanno avuto due figli: Silvana e Alessandro. Silvana ha sposato Mario Varacca (pilota di aviazione, originario di Parma).

Le loro figlie si chiamano Paola e Daniela. Paola Varacca vive a Parma. Come siamo riusciti a trovarla? Cercando notizie in rete attraverso il nome di "Gaetano Federici". Fra le pagine che si sono aperte, è uscita l'home-page del Ristorante 'Bolle in pentola', situato a Parma. Ci è sembrato strano e siamo entrati immediatamente nel sito. Abbiamo letto la pagina di presentazione del locale, in cui veniva riportata la sua storia (<http://www.bolleinpentola.net/chi-siamo/>) e lì abbiamo trovato precisi riferimenti al ristorante di Ladispoli. Da questo momento è cominciata la nostra bellissima avventura. Il problema è stato, tuttavia, scoprire che il Ristorante di Parma aveva chiuso e quindi sarebbe stato difficile mettersi in contatto con i suoi proprietari e gestori, in quanto il 'traffico-dati' di tutti i profili Facebook risultava interrotto ad una data: luglio del 2018. Dopo aver inviato mail e messaggi ad ogni indirizzo reperito in Rete e riconducibile al ristorante, quando ormai avevamo perso ogni speranza di contattare Paola Varacca, una domenica mattina ci è arrivata una mail da parte sua: aveva letto una delle tantissime mail da noi inoltrate. Sarebbe stata felice di parlare con noi! Ecco come è nata la nostra bellissima intervista. Eravamo entusiasti e pronti a scrivere una nuova pagina della storia di Ladispoli, che presentiamo in esclusiva ai nostri lettori!

Signora Paola, siamo partiti da una fotografia del 1947, che Lei conoscerà sicuramente, in cui si vedono Roberto Rossellini e Anna Magnani seduti ai tavoli del 'Federici', con la dedica di Anna Magnani, che recita: 'A Federici con tutta la mia simpatia'.

"Io non ero ancora nata in quell'anno, sono cose che poi mia madre mi ha riportato, noi vivevamo a Parma e a Ladispoli siamo sempre tornati nei periodi estivi. Una volta la scuola finiva a maggio e iniziava a ottobre. Passavamo i quattro mesi là e quindi mia madre poteva aiutare mia nonna nei momenti clou dell'estate. Mi ricordo tante cose, poi io ero una ragazzina e 'bazzicavo' davanti a questa cucina enorme, dove vedevo mia nonna che preparava tutto."

"Noi abbiamo cercato di ricostruire un po' la genealogia della famiglia. Noi stiamo parlando con la nipote di Gaetano Federici.

Silvana Federici e Mario Varacca sono i suoi genitori"

"Sì, esatto sono i miei genitori. Mia madre è la figlia di Milena e Gaetano; c'era anche mio zio che viveva



a Roma, ma purtroppo ora non c'è più. Mio padre è stato un pilota di aviazione e quindi lui era sempre in giro per l'Italia e poi, essendo di Parma, ci ha portato su, però siamo sempre ritornati tutti gli anni e non avrei resistito un anno senza tornare a Ladispoli. Per fare un esempio, vengo sempre alla Sagra del Carciofo. Anche quest'anno, sono venuta ad aprile, perché è una cosa che mi piace tantissimo. Poi vengo sempre d'estate".

"Abbiamo trovato un'altra testimonianza in un testo che Lei conoscerà, scritto da Crescenzo Paliotta, sindaco di questa città per dieci anni, un grande appassionato di storia locale che ha pubblicato 'Ladispoli, Immagini e racconti da Caravaggio a Rossellini'. Nel libro ovviamente si parla del Ristorante Federici e di tutti i personaggi della storia del cinema che Roberto Rossellini vi ha portato. Paliotta riporta una testimonianza di Giovanna Ralli, cittadina onoraria di Ladispoli dal 2005, che dice: 'mi ricordo bene il profondo attaccamento del maestro Rossellini per Ladispoli e spessissimo quando lo andavo a trovare a Santa Marinella, in quella piacevole villa dove amava circondarsi delle sue famiglie e degli amici più cari, la gita in questo nostro amato paese, con tappa al Ristorante Federici era d'obbligo'"

"So che ci andava spesso, me lo hanno raccontato sia mia madre che i miei nonni. Ci sono diverse foto di Rossellini al Federici, anche con Ingrid Bergman."

Noi abbiamo scoperto casualmente, con grande gioia, che nell'home page del sito del suo ristorante di Parma, 'Bolle in Pentola' (ora chiuso da qualche mese), si faceva riferimento proprio al ristorante dei suoi nonni.

"Sì, ho raccontato la mia storia e abbiamo fatto il primo menù a forma di giornale e nella pagina c'era la storia con la fotografia del Federici, e ho quindi raccontato che l'amore per la cucina e la ristorazione è una questione di famiglia".

Il suo ristorante era dietro il Duomo di Parma, esatto?

"Sì, era nel centro storico dietro al Duomo, al Battistero e alla Chiesa di San Giovanni, in uno dei punti 'più storici' di Parma, tra vari vicoletti. Per motivi familiari, da qualche mese, abbiamo dovuto chiudere l'attività ... lì siamo rimasti 4 anni e mezzo".

Sappiamo che il suo ristorante era di altissimo livello, con una grande attenzione all'eccellenza delle materie prime, alla stagionalità dei prodotti: un perfetto connubio fra tradizione e innovazione. L'impressione che si ricava anche dalle numerosissime recensioni di Tripadvisor è quella di veri e propri 'artisti della cucina'.

"Abbiamo sempre cercato di utilizzare delle materie prime a km 0, comprendole dai piccoli produttori locali. Non è stata una cosa facile, perché dovevamo sempre rincorrerli. Andavamo da chi produceva le ricotte in montagna e le vendeva poi al mercato locale. Così per le verdure e per tutto il resto, abbiamo sempre cercato di avere delle materie prime di qualità, come - per le carni - il maiale nero delle nostre colline, che è veramente una carne fantastica. E' stato difficile ma abbiamo sempre cercato di mantenere un'alta qualità".

Torniamo a parlare del Federici.

Il trasferimento della vostra famiglia è avvenuto dunque con i suoi genitori? Fonti locali ci dicono che inizialmente i suoi nonni avevano aperto il ristorante in via Lazio e poi si erano trasferiti in Piazza della Vittoria.

Sì, esatto! Il mio papà era di Parma, pilota in Aviazione e si trasferiva molto spesso. Poi ha fatto l'istruttore di volo qui a Parma per tantissimi anni

e quindi siamo rimasti qui, pur tornando ogni anno a Ladispoli. Sì, il ristorante era in via Lazio, accanto c'era il parco della villa della signora Mariani, che confinava con il ristorante dei miei nonni. Il ristorante era anche pensione, tutte le camere erano sopra. Ricordo anche dei vasconi enormi, in pietra dove le donne lavavano le tovaglie, perché non c'erano allora le lavatrici. Poi c'era la stireria, dietro, con una persona che stirava sempre montagne di tovaglie e tovaglioli. Mia nonna aveva una camera e un bagno sempre dietro il ristorante, perché tanto quella era la sua casa, visto che la maggior parte delle ore della giornata le passava in cucina. Poi c'era la parte in cui si lavavano tutti i piatti, i bicchieri e le posate, perché anche quello si faceva tutto a mano. Mi ricordo che inizialmente non c'erano neanche i frigoriferi, perché si portavano con dei carretti blocchi di ghiaccio enormi che venivano messi dentro grandi cassoni per mantenere la carne, il pesce e tutto il resto. Il pesce arrivava giornalmente. Poi c'era questa cucina così grande, dove mia nonna naturalmente non era da sola perché non poteva fare tutto. Mi ricordo che la sua aiutante si chiamava Teresa, ma non so niente di più. Io di prima, non ho ricordi, probabilmente non ero ancora nata e mi ricordo che mia madre mi disse che avevano aperto un primo locale in via Lazio, dove ancora oggi c'è una grande villa con le palme, vicino alle suore.

Ha conservato un archivio fotografico con le immagini del ristorante?

Alcune fotografie le ho recuperate, molte invece sono andate perse: furono chieste a mia madre per fare una mostra, ma non gliele hanno più restituite, lei forse non le ha più richieste... e quindi pare che le abbiamo perse lì!

Esiste per caso ancora un ricettario del Federici? Un diario che voi tenevate?

No, no quello, assolutamente no. Ricordo che a casa avevamo i blocchetti dei conti, di quando facevano il conto del tavolo, con tanto di logo del Federici, non so se ce l'abbiamo ancora a Ladispoli... quando vengo giù dovrei guardare... però il ricettario no, anche perché vi devo dire che l'ho sempre chiesto a mia nonna, ma quando poi son diventata più grande chiaramente venivo più raramente. Però le chiedevo sempre: "ma come fai a fare questo?" E lei: "Eh, un po' di questo, un po' di quello...". I pesi non esistevano... era veramente tutto a occhio e quindi penso anche fosse ancora

più competente, forse, di un cuoco di adesso diciamo... comunque no, non c'erano ricette ecco...

Senta, noi abbiamo visto appunto che l'offerta gastronomica del suo nuovo ristorante a Par-



ma non ha avuto un'impronta legata alle origini ladispolane o alla sua storia. Invece la scelta, ci sembra, è stata orientata verso la tipicità legata a Parma e al territorio di Parma. Però diciamo che la formula è stata la stessa, cioè una gestione familiare marito/moglie giusto?

Sì esatto! Esatto! Eravamo noi, con una delle mie figlie e abbiamo iniziato noi tre con un'altra persona in cucina, sì, una conduzione familiare. Sì, ma infatti non avevamo tanti coperti, una trentina, non di più, quindi il locale non era tanto grande...

Facciamo un passo indietro e torniamo a parlare della cucina del Federici. C'era un piatto forte, che lei ricordi, che era richiesto un po' da tutti?

No, mi dispiace, che io sappia no. Ma la cucina era soprattutto a base di pesce. I ristoranti allora erano due: il Federici e La Tripolina.

Sulla piazza centrale di Ladispoli c'erano due ristoranti: "La Tripolina", che ha aperto nel 1911 ed il Federici. Saprebbe dirci in che anni fu in attività il ristorante dei suoi nonni?

"Negli anni '60, secondo me era il '68, l'anno in cui chiusero. Dell'apertura non saprei proprio darvi notizie. Mi ricordo che erano in attività insieme, perché ogni tanto ho qualche flash e ricordo che quando uno dei due era pieno, mandavano dall'altro i clienti".

Lei ha frequentato una Scuola alberghiera? Sappiamo che a Salsomaggiore c'è un impor-

tantissimo Istituto Alberghiero, che a volte i nostri studenti vanno a visitare.

Guardi, noi abbiamo fatto tutt'altro fino all'apertura del nostro locale... Lavoravamo in azienda e quindi era tutta un'altra cosa, ma mi sarebbe piaciuto farlo...

Parma è una città situata nel cuore di un distretto agroalimentare importantissimo in Italia, è sede dell'Autorità Europea per la Sicurezza Agroalimentare, è stata nominata 'Città creativa UNESCO per la gastronomia', sarà Capitale della Cultura nel 2020 e tra l'altro è sede di uno dei più antichi giornali locali italiani, La Gazzetta di Parma, che insieme alla Gazzetta di Mantova è appunto uno dei più antichi giornali locali italiani. Quindi riflettevamo sul fatto che, per un ristorante, la scelta di Parma è la 'scelta ideale' da un certo punto di vista. E' così?

Certo, certo, di locali ce ne sono veramente tanti... ecco, poi dire quanti possono seguire, insomma, un certo livello di qualità, anche su quello bisogna sempre stare molto attenti ecco. Però di locali, sì, a Parma, Provincia e dintorni ce ne sono veramente tanti...

Parliamo di futuro. C'è l'intenzione da parte vostra di tornare a occuparvi di ristorazione?

Abbiamo venduto l'attività nell'estate scorsa, a fine luglio proprio, e in agosto poi mio marito ha iniziato a lavorare subito in un altro ristorante-hotel, come Responsabile della 'parte ristorante' e tuttora è lì... Diciamo che io sono rimasta a casa per un po', poi mi sono resa disponibile e quando c'è da aiutare, in qualche occasione, come succede ogni tanto, vado su anch'io e... vado in cucina e aiuto il personale che c'è là, e quindi mi mantengo in allenamento...

Quindi è rimasta legata al settore della ristorazione

Sì, a me piace molto, moltissimo!

Bene, noi la ringraziamo veramente di cuore... ora ci mettiamo a lavorare, a trascrivere tutto, e poi la invitiamo ufficialmente! Quando verrà per le ferie estive, o a settembre... Quando lei sa di venire a Ladispoli, ce lo faccia sapere perché sarà per noi un grandissimo piacere conoscerla!

Sicuramente! Grazie

Grazie a Lei veramente di cuore!

Grazie a voi, grazie a tutti i ragazzi e buon proseguimento!

Mens Sana In Corpore Sano

I moduli di Volley e Orienteering

Quando abbiamo chiesto ai nostri compagni dei Moduli di Orienteering e Volley di esprimere un commento 'a caldo' sui Corsi frequentati, la loro risposta è stata all'unisono: "Ci siamo divertiti tantissimo!". A dire la verità, mentre sapevamo benissimo cosa fosse il Volley, non tutti sapevano che cosa fosse l'Orienteering e così...ci siamo messi a cercare e abbiamo scoperto, con nostra sorpresa, che le due discipline sono sorte quasi nello stesso periodo, alla fine dell'Ottocento. Sembra che il Volley sia stato inventato dallo statunitense William G. Morgan nel 1895 e che lui fosse alla ricerca di un gioco da poter praticare in luoghi chiusi nella stagione invernale. La pallavolo prese così in prestito da altre discipline i suoi elementi caratterizzanti (pallamano, tennis e pallacanestro) e nacque da questa curiosa 'contaminazione' e mescolanza: un 'ibrido' destinato al successo. In Europa, in particolare in Francia, la pallavolo si diffuse grazie ai soldati americani impegnati al fronte durante la 'Grande Guerra'. In Italia il primo campionato risale al 1928 e nel 1964, in occasione dei giochi di Tokyo, la pallavolo fu inserita fra gli sport olimpici.

Ancora oggi rimane, però, anche un gioco ricreativo, 'da cortile' e da spiaggia,



con una profonda valenza formativa. Lo hanno dimostrato i ragazzi che si sono impegnati nel corso di Volley del nostro Progetto. Iniziato a Marzo e durato fino a Giugno, il Modulo si è articolato in 10



incontri della durata di tre ore. "Gli allievi - hanno affermato la Prof.ssa Ambra Ruia e il Prof. Sirio Gatti, Esperta e Tutor del Modulo - hanno compreso perfettamente l'importanza dell'attività sportiva allenandosi con serietà e, contemporaneamente, divertendosi. Sono stati sicuramente di stimolo anche gli incontri con le altre squadre, che hanno consentito di comprendere il valore di un sano agonismo". Dalle dichiarazioni dei nostri compagni, è emerso che le lezioni hanno migliorato non solo la tecnica sportiva, ma anche e soprattutto lo spirito di gruppo e la crescita personale. Diverse le gare svolte a Civitavecchia. Indimenticabile l'ultimo incontro: la finale di Beach Volley, disputata in spiaggia a Ladispoli.

Abbiamo scoperto che anche l'Orienteering è nato alla fine dell'Ottocento. Codificato nel Novecento come disciplina sportiva, l'orienteering consiste nell'attraversare un sentiero o un'area sconosciuta, servendosi di una bussola e di una carta topografica. Noto come "sport dei boschi", è sorto non a caso nei Paesi scandinavi ed è stato quindi esportato negli Stati Uniti e in Canada. Nel 1932 si è disputato il primo incontro internazionale di orienteering, tra Svezia, Norvegia e Finlandia, nazioni nelle quali esistono oltre 1400 club con circa 2 milioni di praticanti. Nel Nord Europa, dunque, l'orienteering è considerato sostanzialmente uno sport nazionale, come altrove il calcio o il basket. "Ci piace avvicinare gli allievi a tutti gli sport - ha dichiarato la Prof.ssa Ambra Ruia - perché il nostro obiettivo è quel-

lo di favorire una crescita completa e armonica. L'orienteering, inoltre, mette in campo diverse abilità che richiedono non soltanto impegno fisico, ma anche capacità di analisi, di valutazione e creatività". Diverse le branche di questo sport: dalla corsa di orientamento all'orienteering di precisione, dallo sci escursionistico alla 'mountain-bike di orientamento'. In Italia - ha ricordato Stefano Zarfati, Esperto del Modulo incluso nel Progetto - l'orienteering è stato portato nei primi Anni Settanta, quando al Centro Ricerche della Casaccia del CNEN (Comitato Nazionale per l'Energia Nucleare), alcuni operatori di rientro da esperienze di studio e di lavoro in Scandinavia organizzarono diverse gare di orientamento nei dintorni della Capitale. Ma già in Trentino Alto Adige lo sportivo Vladimir Pacl, trasferitosi nel 1972 in Italia, aveva cominciato a diffondere l'orienteering fra gli appassionati locali. La prima gara ufficiale di corsa d'orientamento in Italia è stata organizzata nel 1974 a Ronzone, in provincia di Trento. Nel 1976 si sono disputati i primi Campionati italiani: la località prescelta è stata ancora la Val di Non. Nel novembre 1978 è nato a Bolzano il Comitato Italiano Sport Orienteering (C.I.S.O.). Il primo statuto e i primi regolamenti sono stati scritti da Vladimír Pacl. Per praticare l'orienteering - hanno spiegato Stefano Zarfati e la Prof.ssa Ruia - sono richieste spiccate capacità fisico-atletiche, oltre all'abilità nel saper leggere carte topografiche e bussola, un ottimo senso dell'orientamento nel riconoscere i punti fissi (alberi, sentieri), spirito di osservazione e memoria fotografica. Le uscite 'in campo' sono state svolte il 10, 17, 22 e 25 maggio, alla Banditaccia di Cerveteri e alla Macchia della Signora, con una gara finale aperta a parenti e amici. Un modo per divertirsi, allenarsi e conoscere il territorio. Un'esperienza da ripetere!

**ROBERTA SPAGNOLI,
ALESSIA VERNARECCI**

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

P.S. un'ultima cosa...Se state chiedendovi perché il nostro giornale è tutto in bianco e nero, ve lo spieghiamo subito. Non dipende dal fatto che avevamo finito la cartuccia a colori della nostra stampante! Volevamo solo ricordare a voi (e a noi stessi) quanto è antica la storia del giornalismo. Tralasciando Gutenberg, senza il quale tuttavia niente sarebbe stato possibile, pensate che il primo quotidiano impo-

stato in modo relativamente moderno è nato a Lipsia il 1° luglio 1650. Era pubblicato da Timotheus Ritzsch e si chiamava Leipziger Zeitung. Il quotidiano più antico d'Italia è, invece, la Gazzetta di Mantova: il primo numero risale al 1664. Ed era in bianco e nero!



A Teatro

Le relazioni al tempo degli smartphone “pronto, chi parla?”

I nostri compagni del Corso di Teatro ci hanno raccontato la loro esperienza, spiegandoci che le lezioni sono state divertenti ed utilissime a 'trovare il proprio spazio'. Inizialmente non abbiamo compreso il senso di questa espressione, poi assistendo allo spettacolo che ha concluso il corso, tutto è stato più chiaro. Ogni attore era 'dentro la sua parte' e ci si trovava talmente bene che non riuscivamo più a distinguere e ad individuare il confine fra lui e il ruolo che interpretava. Alla fine sono esplosi gli applausi da parte del pubblico, perché ci è sembrato di assistere ad una vera e propria magia. Lo spettacolo, che ha visto come protagonisti i nostri compagni, si è basato sul film 'Hello Denise' di Hal Salwen: "Pronto chi parla?" (titolo originale: "Denise calls up"), adattato per il palcoscenico dal Prof. Pierluigi Palla, regista teatrale e Docente di Lettere dell'Istituto Professionale di via Federici. "Si tratta di un'opera che affronta il tema della paura dei rapporti umani diretti, oggi sempre più drammaticamente filtrati da strumenti tecnologici. - ha spiegato il Prof. Pierluigi Palla,



Docente del corso di Teatro, che si è avvalso durante le lezioni anche dell'assistenza del Prof. Antonio Gismondi - Una storia tutta al telefono sorprendentemente ricca di azione e di colpi di scena".

Un film del 1995, paradossale ma terribilmente realistico, dedicato alla 'virtualizzazione' delle relazioni interpersonali nell'era della post-modernità e della 'società liquida', presentato nella Settimana Internazionale della Critica al 48° Festival di Cannes.

Nel film di Salwen tutti si conoscono a distanza e nessuno ha voglia veramente di incontrarsi. Meglio rimanere dietro uno schermo digitale, con il risultato che i sentimenti evaporano per sovraccarico di tecnologia, deficit di coraggio e mancanza di tempo.

E' stato lo stesso Hal Salwen, regista e sceneggiatore statunitense, a spiegare la genesi del suo film, venuto in mente all'autore in un periodo di frenetica attività professionale, quando il desiderio di uscire dal solipsismo della

scrittura lo spinse a chiamare al telefono un vecchio amico. E durante quella conversazione i due si raccontarono gli episodi più importanti accaduti negli anni. Poi un giorno, durante un party a Brooklyn, avvenne l'incontro 'dal vivo'. Vi riportiamo le sue parole direttamente in inglese, perché vogliamo un voto in più dalla nostra docente: "When we finally met, I realized I hadn't actually seen him in three years. I went home and started playing with the idea of what it would be like if all the major events in a particular group of friend's lives happened between people who never met". Ecco i nomi dei nostri

compagni e un breve profilo del regista, che è anche un Professore del nostro Istituto Alberghiero.



Interpreti applauditissimi dello spettacolo sono stati Marco Benedetti, Matteo Daddato, Emanuele Di Pietro, Michelle Focillo, Matteo Giujusa, Noemi Limongelli, Giordana Mazzanti, Francesca Morichelli, Olympia Anna Olivieri, Alessandra Tiberi, Alessia Irene Fernandez Tito, Anna Ugolini, Gabriele Venturilli, Ibrahim Zrikil.

Pierluigi Palla

Pierluigi Palla, regista, attore, autore e formatore teatrale, ha conseguito nel 1993 il diploma di recitazione presso il Laboratorio di esercitazioni sceniche di Roma diretto da Gigi Proietti. In Teatro ha debuttato nel 1993 per il bicentenario goldoniano con gli spettacoli "Il bugiardo" e "La bottega del caffè", diretti da Gianfranco De Bosio. Successivamente ha collaborato con registi come Proietti, Giuranna, Coltorti, Scaparro, Sepe, Moretti, Panici, Ferro, Maccarinelli, Carniti, Marini, Venturiello. Dal 1994 collabora continuamente con il Teatro Le Maschere di Roma per il quale ha realizzato oltre 30 spettacoli in



qualità di autore e regista.

Tra questi, Turandot premio Rosa d'oro al Festival Nazionale del Teatro Ragazzi di Padova. Dal 2002 al 2014 ha collaborato continuamente con il Teatro Eliseo di Roma, per il quale ha rivestito la carica di direttore artistico del Progetto Eliseo Bambini e per il quale ha realizzato 10 spettacoli. Come formatore teatrale ha collaborato con le seguenti associazioni culturali: Talia, Gocce di Arte, Giallofiore, Il Ponte, La bottega dei piccoli attori, Casa Europa e con le scuole Villorosi, Cesana e Bixio. Ha vinto il premio Copioni con lo spettacolo 'E poi... Pinocchio', ultimamente replicato al Teatro Ciak di Roma.