



Sommario:

Le origini del carnevale Filastroca di carnevale	
Carnevale a Volpedo	2
I dolci tradizionali di carnevale	3
"L'amor sincero"	4
Il gatto e il topo	5
<i>Gjuha e Pakuptushme Fiaba Albanese</i>	6
Le origini del coriandolo Filastroche	7

Notizie di rilievo:



SPECIALE CARNEVALE

LE ORIGINI DEL CARNEVALE

La festa di Carnevale risale al periodo greco-romano ed è legata alle cerimonie pagane in onore del dio Saturno, per propiziare un raccolto copioso. Più tardi è entrato a far parte del calendario liturgico ponendosi tra l'Epifania e la Quaresima. Il termine "carnevale" deriva, infatti, da "carnevalare" (carnem levare) che significa "togliere la carne dalla dieta" poiché dopo l'Epifania ci si asteneva dal mangiare la carne. Nel medioevo il martedì e giovedì prima delle ceneri venivano detti "grassi" e si festeggiava con ricchi banchetti e ogni tipo di divertimento. In Italia la data ufficiale che apre la festa del Carnevale è il 17 gennaio, ma nei piccoli paesi della penisola e nel resto del mondo le date di apertura del carnevale sono variabili. Possono cominciare il giorno di Santo Stefano, l'Epifania, il 17 gennaio o il 2 febbraio. Il vero scopo del carnevale è la purificazione.

Un particolare, infatti, unisce tutti i luoghi il giorno in cui i carri allegorici sfilano mostrando le proprie maschere e cioè il funerale di un enorme "omaccione", che altro non è che l'anno vecchio che muore e porta via con sé tutti i mali passati.

Vincenzo & Steven

IL GIORNO DI CARNEVALE

Maschere, colori, coriandoli
si riversano nelle strade
nel giorno di Carnevale
per far felice grandi e bambini, anziani e
piccini.

Mamme e papà guardano divertiti
questi variopinti vestiti:
il paese è in festa
con trombette e cappelli in testa.

Chi ha la faccia blu,
chi il naso all'insù;
chi ha la bocca rossa,
chi la pancia grossa grossa;
chi ha il mantello giallo,
chi si lancia in un ballo.

Guarda, lì c'è Zorro con la sua spada:
sembra il re della strada;
e più indietro Arlecchino,
sempre allegro e birichino.
Arriva anche Pulcinella:
questa giornata è la più bella!



Myschel

Carnevale

Il Carnevale a Volpedo

Il Carnevale di Volpedo è stato festeggiato sotto il mercato della frutta.

Il sindaco e le varie persone che hanno dato un contributo alla festa dei bambini di ogni età aspettavano da tanto tempo.

Sono stati serviti: polenta, salamini e le chiacchiere dando solo un'offerta.

Hanno organizzato tantissimi giochi come la *pentolaccia* e *indovina chi c'è sotto la maschera*.

Per chi vinceva c'era una enorme confezione di Nutella.

A correre sotto al mercato c'erano i bambini con maschere di ogni tipo con bombolette, coriandoli e stelle filanti.

Luca & Riccardo(Cl. 1)





I DOLCI TRADIZIONALI DI CARNEVALE

Ricerca a cura di Michele

Ogni regione vanta ricette gastronomiche particolari e secolari per il Carnevale, ma soprattutto nel “dolce” si nota una singolare voglia di evasione e di trasgressione; non a caso le ricette caratteristiche, seppur con varianti minime, vedono al primo posto i dolci fritti.

Di seguito alcune tra i dolci di Carnevale, rigorosamente fritti, più conosciuti:

CICERCHIATA

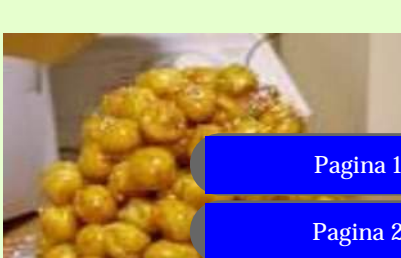
E' una specialità tipica del Centro-Italia (Abruzzo, Umbria, Marche, Lazio); tra l'altro, la presenza del miele indica che si tratta di una preparazione molto antica.



STRUFFOLI

La risposta del Sud alla Cicerchiata è costituita dagli Struffoli Napoletani; all'apparenza il dolce sembra identico, ma le due ricette presentano numerose differenze.

Inoltre, il dolce napoletano viene guarnito con “cannulilli” e “diavulilli” colorati, quasi a voler significare l'innata allegria e il folclore tipici di questo popolo, ai quali, in origine, erano attribuite proprietà energetiche.



Pagina 1

Pagina 2

Pagina 3

Pagina 4

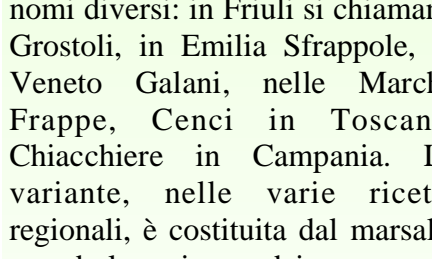
Pagina 5

Pagina 6

Pagina 7

CHIACCHIERE

Questa è forse la ricetta più semplice e la più diffusa di quelle dei dolci di Carnevale, nonostante è quasi sconosciuta in alcune regioni. Tanto è vero che la si ritrova in tutt'Italia, sebbene con nomi diversi: in Friuli si chiamano Grostoli, in Emilia Sfrappole, in Veneto Galani, nelle Marche Frappe, Cenci in Toscana, Chiacchiere in Campania. La variante, nelle varie ricette regionali, è costituita dal marsala, o dal vino bianco, o dal liquore alla l' a n i c e .



CASTAGNOLE

Sono tipiche della gastronomia friulana durante il periodo di Carnevale. Gustose e morbide, sono adatte anche ai bambini.

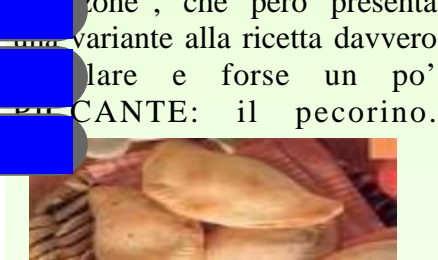
TORTELLI O RAVIOLI DOLCI

Sono cuscinetti di pasta ripieni di marmellata, di frutta secca, o, nella ricetta che segue, di ricotta.

"ALZONE"

NAPOLETANO

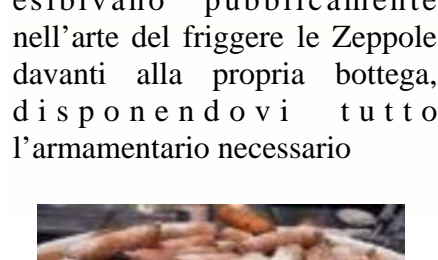
La sua fattura simile ai tortelli, deriva dalla Campania il nome “alzone”, che però presenta una variante alla ricetta davvero originale e forse un po' particolare: il pecorino.



ZEPPOLE

E' un dolce che si ritrova nominato in antichi testi, non solo di cucina, perfino in un “Privilegio” del Viceré di Napoli, Conte di Ripacorsa (siamo nella Napoli dell'800).

Si narra che il giorno di San Giuseppe, che si festeggia il 19 Marzo, i friggitori napoletani si esibivano pubblicamente nell'arte del friggere le Zeppole davanti alla propria bottega, disponendovi tutto l'armamentario necessario.



Una poesia dell'autore viguzzolese Peter Mattiuz liberamente interpretata dall'alunno Mirko.



CULTURE

A cura di
KHADIJA, ZHAKU & BASHKIM

Pagina 1

Gatto e il topo

Pagina 2

Storico raccontato da Khadija

Pagina 3

Pagina 4

Pagina 5

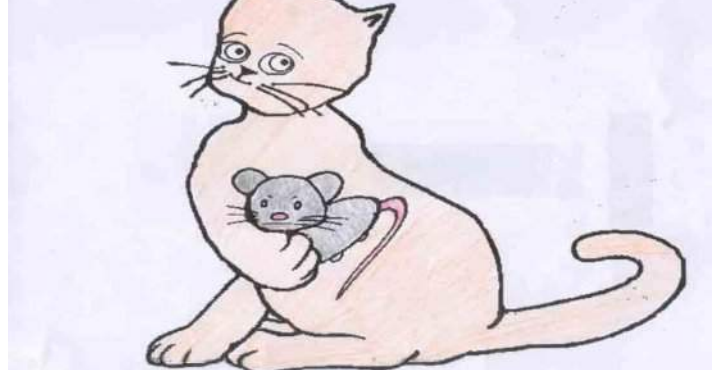
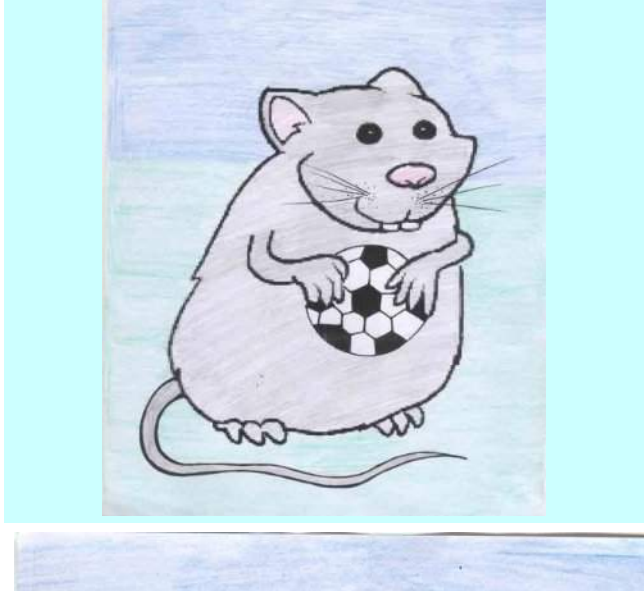
Pagina 6

Pagina 7

Una volta c'era un gatto e un topo che giocavano a calcio. Un giorno il topo dice al gatto: "Vediamo se siamo a casa a riposare". Il gatto tornò a casa. Arrivato in chiesa chiese dove fosse stato il topo. Il topo rispose: "al campo, a giocare con il mio amico gatto". "Ma non lo sai che i gatti sono nostri nemici e ci vogliono mangiare?"

Anche il gatto, quando tornò a casa raccontò alla madre dove fosse stato! "... non lo hai mangiato?" gli rispose la mamma, "sai, i topi sono le nostre prede! Adesso tu invitalo di nuovo a giocare e poi mangiatelo per cena."

E il gatto così fece. Ma il topo, fattosi furbo, gli rispose: "no, non vengo perché mia madre mi ha raccontato la stessa cosa che ti ha raccontato la tua!"



CULTURE

A cura di
KHADIJA, ZHAKU & BASHKIM

GJUHA E PAKUPTUSHME

Fiaba Albanese raccontata da Zhaku e Bashkim

C'era una volta un pastore
che badava le pecore.

Un giorno nel bosco scopri
un serpente.

Il serpente spiegò al pastore
che era un re.

La principessa disse al pastore
che era un serpente.

- Mio padre per avermi salvato
mi ha dato un serpente, però
non lo voglio, però

chiedi solo la lingua incomprensibile.

La principessa raccontò al padre
che era successo e il re
disse al pastore che poteva scegliere un regalo solo.

Il pastore chiese la lingua incomprensibile, ma il re non gliela
voleva dare.

Ma il pastore insistette e il re acconsentì

Il re serpente sputò sotto la lingua
del pastore per dargli la lingua incomprensibile.

Dentro la scatola che il re serpente donò al pastore c'era la
lingua degli animali e da quel momento il pastore capì quello
che dicevano gli animali.

Ascoltando gli animali, il pastore scoprì che sotto la quercia
c'era nascosto un tesoro e si mise a scavare.

Trovò il tesoro, diventò ricco, si sposò e visse felice e contento e
amò gli animali.

Pagina 1

Pagina 2

Pagina 3

Pagina 4

Pagina 5

Pagina 6

Pagina 7

vicino a un bosco con la sua mamma. Tutti i giorni il pastore

stava per bruciare, ma il pastore gli salvò la vita.



Istituto Comprensivo
di Viguzzolo
Scuola Media Statale
di Volpedo

Hanno collaborato a questo numero:
Gli alunni della scuola secondaria di 1° grado
di Volpedo.

CARNEVALE

Che fracasso!
Che sconquasso!
Che schiamazzo,
mondo pazzo!
E' arrivato Carnevale
buffo e pazzo,
con le belle mascherine,
che con fischi, frizzi e lazzi,
con schiamazzi,
con sollazzi,
con svolazzi di sottane
e di vecchie palandrane,
fanno tutti divertir.
Viva, viva Carnevale,
che fischiando,
saltellando,
tintinnando,
viene innanzi e non fa male;
con i sacchi pieni zeppi
di coriandoli e confetti,
di burlette e di sberleffi,
di dispetti, di vestiti a fogge strane,
di lucenti durlindane,
di suonate, di ballate,
di graziose cavatine,
di trovate birichine



Cristian

Le origini del Coriandolo

Molto tempo fa i Coriandoli erano fatti con i semi di una pianta chiamata, appunto, "coriandolo". Questi semi venivano tuffati nel gesso e poi lasciati seccare. Così assomigliavano a confetti, fatti apposta per essere lanciati dall'alto dei carri mascherati o da balconi e finestre. I primi coriandoli di carta furono forse inventati da un milanese che li distribuì ad una festa di carnevale per bambini.

Riccardo (Cl.2)

VIVA CARNEVALE

Viva viva il carnevale,
con il pepe e con il sale
la tristezza manda via
e ci porta l'allegria!
Fischi canti suoni e balli
la vecchietta vuol ballare
ed il nonnetto vuol cantare.
Ad un tratto vede il babbo
travestito da indiano
ed il gioco suo più bello
è gridare: "iù iù iù!"
Chi si veste da Arlecchino
chi da Zorro o da Pinocchio
chi da gatto o da fatina
da pagliaccio o da soldato!
Com'è bello Carnevale
che schiamazza per le strade
fa scordare ogni male.

Viva viva il Carnevale.



Riccardo (Cl.2)

www.scuolevolpedo.altervista.org