

CARTOLANDIA

Greco antico
gara nazionale
al liceo Sarpi

Il liceo classico Sarpi di Bergamo organizza la prima edizione di «Agòn Polymathéias» («Competizione di Polimathia»): gara nazionale di traduzione dal greco antico riservata agli studenti del triennio finale dei licei classici e articolata in due attività: quella riservata agli alunni esterni al liceo Sarpi e quella de-



stinata agli interni. È prevista inoltre una sezione per gli studenti del terzo anno e un'altra sezione per gli studenti del penultimo e ultimo anno di liceo classico. Iscrizioni entro il 26 marzo presso il Sarpi ■

Al liceo classico Sarpi di Bergamo una grande competizione per i patiti del greco antico

«La famiglia
fondamento
della società»

Attenzione, è stato pubblicato il bando del XXIV Concorso scolastico europeo, promosso dal Movimento per la Vita e dal Forum delle associazioni familiari in collaborazione con Age, Agesc, Fidae, Uciim, Usmi scuola e cultura.

Il titolo è quanto mai stimolante: «Famiglia, fondamento

della società». Possono partecipare gli studenti del triennio finale delle superiori e c'è anche una sezione per gli universitari. Preparato un dossier per le scuole con testimonianze e tracce di riflessione sulle tematiche da sviluppare, attraverso un elaborato da far pervenire entro il 31 marzo alla Federazione regionale lombarda del Movimento per la vita, via Tonezza 5, 20147 Milano (telefono e fax 02/48701374). I dettagli di questo importante e stimolante concorso li trovate sul sito internet www.mpv.org. ■



Al via un importante concorso dedicato al tema della famiglia, promosso da molte realtà del settore

Le dolcissime streghe
dei boschi del Faisech

Dagli amici dell'associazione Tri Pass di Gaverina Terme una gustosa ricetta per fare degli ottimi biscotti di noci

Gaverina Terme

Ciao ragazzi sono Pimpat dell'Associazione Tri Pass. Oggi, girovagando per i boschi del Faisech, c'era un silenzio ed una tranquillità che avvolgeva tutto ciò che mi circondava. Probabilmente il grande freddo ha mandato in letargo un po' tutti!

Anche il mio albero preferito, il noce, mi osservava immobile con i suoi rami che si allargavano imponenti nel cielo azzurro. Lo sapevate che proprio quest'albero, tanto tempo fa, era associato alle streghe e ai loro incantesimi?

Il fascino del Noce

Non so spiegarvi per quale motivo il Noce mi affascina ogni volta che lo guardo, forse per la sua maestosità, oppure per i frutti che ci regala ogni anno; comunque ogni volta che mi trovo davanti a lui rimango incantata: e se fossi una streghetta anch'io?

Nel passato, si racconta, che le streghe erano solite riunirsi attorno a questo grande albero la notte di San Giovanni, il 24 giugno, per raccogliere le noci a mano e senza intaccarne la buccia (il mallo). Lasciate alla rugiada notturna per l'intera nottata, le mettevano in infusione il giorno dopo. La preparazione del «nocino», un liquore digestivo che in quegli anni aveva anche delle funzioni medicinali, terminava la vigilia di Ognissanti, cioè la notte di Halloween.

Ingredienti e tempi di cottura

La noce, così piccola e così ricca di proprietà, può essere usata in svariati modi. Oggi vi voglio regalare una ricetta semplice che potrete preparare in poco tempo: i biscotti delle streghe. Gli ingredienti sono: 300 grammi di farina, 150 di burro, 150 di zucchero, 100 di noci tritate grossolanamente, 1 uovo, mezzo cucchiaino di essenza di vaniglia e un pizzico di sale.

Mettete su di un piano da lavoro la farina, lo zucchero, il burro ammorbidito, l'essenza di vaniglia e l'uovo e un pizzico di sale. Impastate il tutto, in ultimo aggiungete le noci tritate. Formare un rotolo, metterlo in fri-



Davvero interessante e gustosa la ricetta dell'associazione Tri Pass di Gaverina: dei gustosi biscotti di noci, prodotto di alberi secolari che - secondo le leggende - piacciono molto alle streghe. Un viaggio tra dolcezza e fantasia

go per circa 30 minuti. Passata la mezz'ora togliere dal frigo, tagliare dei dischi di circa 2 centimetri; cucinare in forno già caldo con modalità tradizionale a 180 gradi per 20 minuti circa.

Sfornare e lasciare raffreddare. Aspettare che i biscotti siano completamente freddi e riporre in un barattolo. Per poter gustare a pieno la loro bontà, sarebbe necessario aspettare qualche giorno. Buon appetito e non dimenticate che l'Associazione Tri Pass di Gaverina Terme offrirà ad una classe iscritta a Cartolandia una giornata ad hoc. ■



Occhio alla pagina

Martedì prossimo
l'elenco degli iscritti

Chiuse le iscrizioni, noi di Cartolandia siamo al lavoro per tirare le somme. Martedì prossimo vi diamo appuntamento su questa pagina per l'elenco completo degli iscritti e i primi bilanci di questa edizione numero 20, che con il suo tema dedicato all'alimentazione come forma d'integrazione («Aggiungi un mondo a tavola») sembra riscuotere davvero molto successo nelle scuole.

Ora la prossima importante scadenza è quella del 28 febbraio, entro la quale tutti gli iscritti riceveranno le indicazioni per la consegna e il ritiro degli elaborati e gli appositi adesivi che andranno applicati su ogni vostra singola realizzazione. Vi ricordiamo ancora che il solo limite alla vostra fantasia è di natura dimensionale, nel senso che i lavori dovranno essere prima trasportati e poi esposti alla mostra finale, quindi non è il caso di esagerare troppo. Sempre nella lettera che riceverete entro il 28 febbraio



La guida di Cartolandia 2010-11

troverete anche le date (e il luogo) sia della mostra che della grande festa finale. Se qualcuno non ricevesse le comunicazioni a riguardo, è pregato di contattare lo 035/386.338 in orario d'ufficio. Comunque nella pagina di Cartolandia del martedì troverete sempre notizie a riguardo.

QUADRANTE

Test avanzati d'inglese
al Quarenghi e al Natta

Giovedì alle 16<30 al Quarenghi di Bergamo seminario «The World Speaks Ielts». Margaret Fowler presenterà il test di inglese Ielts.

Eventi alle 15,30 al Natta di Bergamo, Mark Murkin illustrerà in dettaglio i tre esami Cambridge Esol Young Learners indirizzati ai più giovani. I docenti di scuola primaria neo-formati o in formazione potranno arricchire la loro preparazione prendendo parte al seminario. In entrambe le occasioni sarà distribuito materiale



Bergamo, inglese senza segreti

informativo. I docenti interessati possono iscriversi utilizzando il modulo online sul sito www.crltlingue-bergamo.it. ■

Mostra e conferenza
sull'esodo giuliano-dalmata

Giorno del Ricordo, giovedì alle 16 a Palazzo Frizzoni, piazza Matteotti 27 (Sala Simoncini) con l'inaugurazione di una mostra storico-fotografica a cura dell'Associazione nazionale Venezia Giulia e Dalmazia.

Consigliata la visita guidata alle scolaresche: aper-

tura fino al 19 febbraio ore 10-12,30, 15,30-19. E sabato dalle 10,30 alle 12,30 all'Auditorium di piazza della Libertà, Bergamo, incontro conferenza per le scuole secondarie. Programma e modalità di adesione anche sul sito www.istruzione.bergamo.it. ■

Frutta e verdura nelle scuole
per un benessere a colori

Vi ricordiamo che è entrata nel vivo la campagna «Benessere a colori» voluta dal ministero Il programma dell'Unione Europea gestito dal ministero per l'Agricoltura e la Regione Lombardia.

«Benessere a Colori» si propone nelle scuole con un progetto articolato che ac-

canto alla distribuzione di frutta e verdura fresche prevede la realizzazione di giornate tematiche nei singoli istituti scolastici, la visita a fattorie didattiche, la realizzazione di laboratori di botanica nelle classi e la distribuzione di gadget e pubblicazioni. ■

Cori, un corso di formazione
per direttori e insegnanti

L'Usci di Bergamo (Unione Società Corali Italiane), con il sostegno della Provincia e in collaborazione con l'Associazione artistico-culturale «Gli Harmonici», organizza il 4° Corso di formazione per insegnanti e per direttori di coro «Cantare a scuola-il coro di voci bianche». Docente

sarà Denis Monte, direttore del coro di voci bianche «Artemia». Responsabile del corso è Fabio Alberti. Periodo di svolgimento: 25, 26, 27 marzo 2011, all'Auditorium San Sisto di Colognola. Tutti i dettagli dell'iniziativa li trovate sul sito internet www.harmonici.it. ■