

# GIORNALIE di REGGIO



ISTITUTI SCOLASTICI SAN TOMASO • CORREGGIO

**Un incontro speciale** I ragazzi della quinta A hanno passato un pomeriggio a casa Messori per intervistarlo

## Francesco, il campione di tutti

A soli 16 anni è il fondatore della nazionale di calcio amputati, tanti i sogni da realizzare

**CORREGGIO** - Quando gli insegnanti ci hanno confermato la possibilità di intervistare il nostro Francesco siamo impazziti dalla gioia! Gli otto calciatori della classe 5VA hanno avuto la fortuna di trascorrere il pomeriggio a casa di Francesco Messori e di porgergli tante domande, ma soprattutto trasmettendogli quella ammirazione e stima per il bellissimo percorso che sta facendo, come ragazzo e come sportivo.



■ **IL PERSONAGGIO**

Gino Giuliani, fabbro di Correggio, trasmette ad alcuni studenti la sua grande passione.

A PAGINA 27

■ **ALIMENTAZIONE**



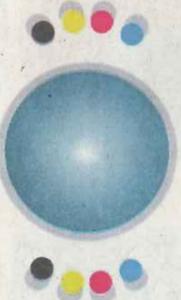
Una merenda salutare ha preso il sopravvento nel corso dell'anno scolastico ogni giovedì mattina: frutta per tutti!

A PAGINA 26



a pagina 27

TECNOCOPIE



SISTEMI DIGITALI AVANZATI PER  
LA RIPRODUZIONE,  
L'ARCHIVIAZIONE,  
LA TRASMISSIONE E LA STAMPA  
A COLORI E BIANCO E NERO



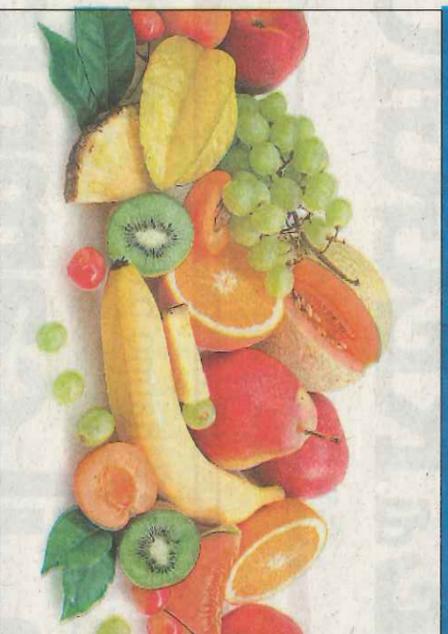
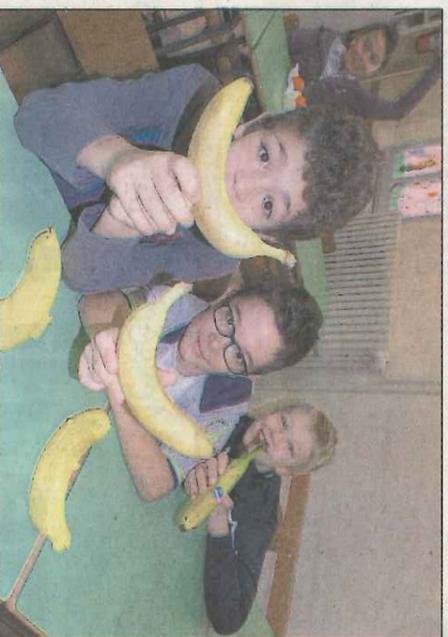
LA TECNOCOPIE srl Via Napoli, 8 - 8a/b/c/d 42124 Z.I. Mancasale (RE) - Telefono: 0522-517560 Telefax: 0522-511228

Mail: [info@latecnocopie.it](mailto:info@latecnocopie.it) - Sito internet: [www.latecnocopie.it](http://www.latecnocopie.it)

Divisione Modena : Via S. Faustino 155/M - 41124 Modena - tel. 059 358118 int. 4 - fax 059 342964

Istituti scolastici San Tomaso - [www.santomaso.org](http://www.santomaso.org)

## CRONACA E INTERVISTA



**Alimentazione** I bambini dell'Istituto San Tomaso d'Aquino di Correggio hanno scelto uno spuntino sano a metà mattinata

# Frutta a merenda per tutti? Sì grazie!

Gli studenti hanno apprezzato le qualità e il sapore di cibi assolutamente naturali e gustosi

**DI CATELLANI GIULIA, D'AMORE REBECCA, FERRARI MARTINA, OGNIENE CHIARA, TAGLIAVINI ELISABETTA, VAREMVI DIANA**

SEMBRA facile, ma scegliere la merenda non è cosa semplice: ci sono gli amanti dei gusti genuini, i palati raffinati... Spesso, però, da questa carta di leccornie, manca qualcosa: frutta e verdura. Chissà perché, questi importanti alimenti vengono spesso trascurati a favore di merendine e snack.

Lo scorso anno la nostra scuola primaria ha aderito ad un progetto ministeriale, chiamato "Frutta nelle scuole", iniziato nel mese di aprile, che ci ha portato una merenda a base di frutta o verdura una volta a settimana a scuola.

Il progetto è durato poco, così quest'anno abbiamo deciso di iniziarlo già ad ottobre e abbiamo scelto il giovedì come giorno in cui portare a scuola una merenda a base di frutta o verdura a piacere.

Le ragioni di questa scelta? Primo, perché la frutta e la verdura fanno bene e non ci appesantiscono (pensate, ci sono bambini con mezzo chilo di



gnocco, che poi non riescono a tenere gli occhi aperti), secondo, perché alle volte facciamo fatica a mangiarla a pasto, invece un bello spuntino leggero a merenda è quel che ci vuole; terzo, perché mangiare in compagnia dei nostri amici dà un sapore speciale a tutti i cibi, anche quelli che magari facciamo più fatica a mangiarne.

E sapete una cosa? Abbiamo scoperto che la frutta e la verdura hanno un buon gusto, beh, insomma, non proprio tutto, ma ognuno ha i propri gusti, o no? Abbiamo girato per le classi e fatto un sondaggio, per vedere quale frutta e quale verdura vengono consumate abitualmente e ci siamo accorte che ogni classe ha le sue specificità.

Che credevate? Se è vero che la tendenza generale è quella di mangiare frutta, vi è qualche arditto che sceglie la verdura (dalle carote ai pomodori, per arrivare a qualche audace che consuma finocchio); inoltre tra i consumatori di frutta si distinguono tendenze generali (chili e chili di banana, mandarini e mele consu-

mati), ma anche tendenze più insolite (qualche pera, un kiwi, un bel grappolo d'uva o una bella macedonia): non mancano gli amanti della frutta secca (talvolta è un'impresa riuscire a sgusciare noci e arachidi prima della fine dell'intervallo), o qualche estimatore della frutta candita (sembra che qualche bambino l'abbia "sottratta" ad un panettone).

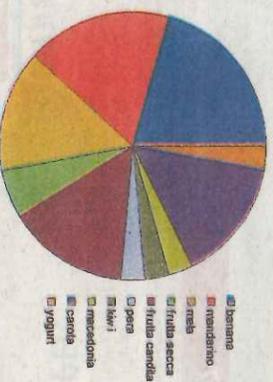
Nonostante però l'intento sia quello di far apprezzare la frutta e la verdura, vi sono detentaci, che scelgono yogurt e mousse alla frutta. A completare questo panorama, una bambina ha portato una barretta miele e sesamo: complimenti per l'originalità! Ci siamo anche chieste il perché di queste scelte: si considerano l'stagionalità dei prodotti, che garantisce la bontà (però fragole a dicembre e arance a maggio sono da evitare); i costi; la praticità (gli amanti di un bel cachi autunnale sanno a cosa vanno incontro se lo devono mangiare a scuola) il gusto da rispettare.

E se ci chiedono "Frutta merenda?", diciamo "Sì", almeno il giovedì.

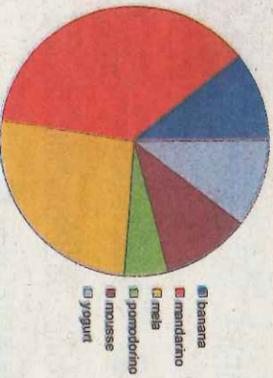
## Che frutta mangi il giovedì a scuola?

### Ecco i risultati del sondaggio alla Primaria del San Tomaso D'Aquino

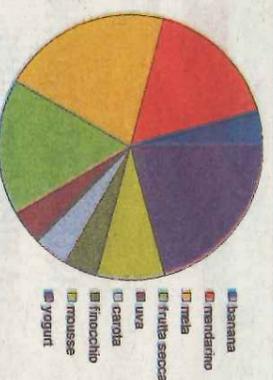
Classe I: i più vari nello scelto



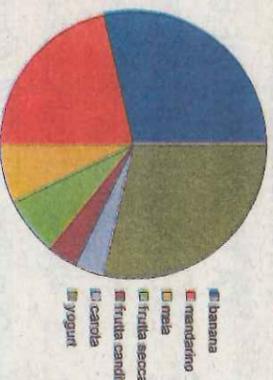
Classe II: gli amanti della frutta, in tutte le sue forme



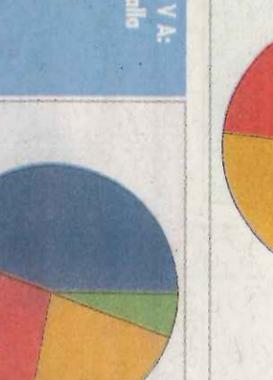
Classe II: tra tradizione e innovazione



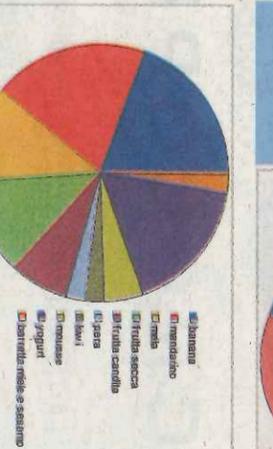
Classe III: gli esotici



Classe IV: la valle delle mele



Classe V: anche la barretta è in regalo



ECCO i risultati del sondaggio che abbiamo fatto tra le sette classi della nostra scuola primaria San Tomaso D'Aquino di Correggio su quale frutta e verdura i bambini mangiano abitualmente il giovedì. I bambini potevano indicare più di un tipo di scelta abituale relativa alla frutta e alla verdura consumate. Gli intervistati si sono dimostrati molto collaborativi, hanno risposto alle nostre domande con prontezza e si sono aiutati a ricordare il tipo di frutta e verdura portati abitualmente a scuola il giovedì. Ovviamente abbiamo detto loro che queste domande servivano per scrivere un articolo sul consumo di frutta e verdura nella nostra scuola; così parlando è emerso come il giovedì diventi un giorno speciale, quasi di vigilia, perché c'è una merenda diversa dal solito che si condivide con i compagni. Non solo, ma qualcuno ci ha anche detto che ora porta la frutta e la verdura a scuola come merenda in altri giorni: non stabiliti oltre al giovedì, proprio perché ha scoperto che mangiare frutta e verdura non è poi così male come magari pensava. Nell'intervistare i nostri amici abbiamo inoltre scoperto che ci sono genitori più piccoli, che

danno per esempio la mela intera ai propri figli, mentre altri genitori la preparano già sbucciata, così è pronta da mordere. Un caso a parte va riservato alle banane, alcune delle quali sono

un po' acerbe e difficili da sbucciare, perciò si chiede aiuto all'insegnante, mentre altre sono in là con la maturazione, hanno un colorito sgradevole ed è lo stesso difficile aprirle,

perché si spappolano. **IDATI RACCOLTI** Banane, mandarini, mele e frutta secca prendono il sopravvento, su pere kiwi e verdura.

Solo in classe 1<sup>a</sup> abbiamo riscontrato un alto consumo di carote. In classe 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> trovano lo yogurt che batte i frutti più classici consumati dalla

maggior parte dei bambini. Qualcuno con grande sorpresa gustava la frutta candita, mousse e una deliziosa macedonia fresca di stagione.

## CULTURA E SPETTACOLI



**Il personaggio** Alla scoperta dei mestieri antichi. Intervista esclusiva a Gio Giuliani, “mestro d’incudine” correggese

# Il fabbro: tra arte, passione e tradizione

## I ragazzi della 5ª A hanno visitato l’antica fucina per scoprire i segreti della forgiatura

ABBIAMO avuto la fortuna di incontrare e intervistare uno dei migliori fabbri di Correggio, Gino Giuliani nella sua ex officina, dato che ormai è in pensione ma la sua passione non l’ha abbandonata. Gino ci ha spiegato che il fabbro, per definirsi tale, lavora principalmente per la presenza di soli tre utensili: **incudine, martello e fucina**.

Sotto i nostri occhi ha lavorato il ferro realizzando per noi tre pezzi unici che abbiamo successivamente condiviso con il resto della classe. La parte del ferro che deve essere lavorata viene immersa nelle braci ardenti sul piano della fucina fino a raggiungere la temperatura di 1100/1150 gradi C. punto in cui il ferro diventa incandescente e malleabile. In seguito grazie a lunghe tenaglie, il ferro passa dalla fucina all’incudine per prendere forma ed essere battuto con grossi e pesanti martelli. L’incudine di Gino poggia su una zocca di legno di circa 60 anni che ancora resiste nonostante tutti i colpi e pesi sopportati. L’incudine è datata 1924, pesa 72 kg ed è stata ereditata dal padre anch’esso fabbro così come il nonno e bisnonno di Gino da cui ha imparato l’arte e il mestiere.



Gino Giuliani con i bambini della 5ª A durante la visita

Gino continua a lavorare per noi e illustrarci le varie fasi della forgiatura: il pezzo una volta modellato va fatto raffreddare e assemblato con le altre componenti. In tempi moderni l’assemblaggio viene fatto per saldatura, ma più storicamente le varie

parti venivano unite tramite chiodi o fascette di ferro. L’opera realizzata passa poi alla zincatura ed eventuale verniciatura per poi essere trasportata sul luogo in cui sarà installata. Essere fabbro richiede molta forza, molta precisione, attenzione in fase di

battitura del ferro, molta progettazione e calcolo nelle fasi precedenti. Gino ha raccontato che una volta il fabbro era la persona più forte del paese, così come lo era suo nonno e il mestiere era molto diffuso perché necessario e si tramandava di padre in

figlio. Con il passare degli anni questo tipo di lavoro si è quasi estinto data l’introduzione del lavoro industrializzato che ha portato i clienti ad avere richieste di tempi più veloci e di risparmio sul prodotto finale a discapito dell’unicità e qualità del prodotto finale, togliendo valore alla fatica, alla creatività e bravura del lavoro manuale e artistico in cui c’è dietro la persona. Gino ha iniziato a lavorare con suo padre a 14 anni mentre studiava e ha continuato e coltivato la tradizione di famiglia con passione. Non ha mai avuto con lui aiutanti o soci proprio perché è un lavoro di grande impegno e sacrificio anche economico sul breve periodo ma la richiesta è ancora alta. L’opera che per lui è risultata più difficile da realizzare ma anche di più soddisfazione è uno scormiano ispirato al fontale marino, realizzato per una scalinata presente in un palazzo di Correggio. La soddisfazione e appagamento che ci ha trasmesso nel suo racconto, nella sua professionalità e nel pensare che le opere da lui realizzate possono essere nelle case e nelle piazze della nostra città ha trovato conferma quando ha detto con tono sicuro e sincero che non si è mai pentito di aver scelto questo mestiere.

*(Avanzi Rebecca, Campana Alessandra, Carellani Lucia, Corradini Aurora, Gatti Pietro, Nappa Bruno, Oleari Alessia, Surrano Matteo, Toscano Daniele)*

## SPORT

## A soli 16 anni è il fondatore della nazionale di calcio amputati

# Francesco Messori: campione senza confini

FRANCESCO MESSORI è un ragazzo speciale: è nato con una gamba sola e gli piace giocare a calcio. A soli 16 anni è fondatore e capitano della Nazionale Italia calcio amputati, oltre ad essere giocatore della Virtus Correggio. Francesco ha frequentato la nostra stessa scuola, lo vediamo spesso agli allenamenti, ci affascina la sua capacità di giocare e di stare in mezzo al campo con naturalezza. Ci fa capire che con la volontà, l’impegno e la determinazione si può ottenere ciò che si desidera. Abbiamo chiesto e ottenuto la possibilità di incontrarlo e intervistarlo, al ritorno dal campionato mondiale appena disputato in Messico. Per noi è stato un onore.

**Da quant’è che giochi a calcio e come hanno reagito i tuoi genitori alla richiesta di giocare al pallone?**

“Gioco a calcio da quando avevo 9 anni, i miei genitori non si aspettavano questa mia richiesta, ma per un figlio si fa di tutto pur di farlo star bene. Così dopo un primo momento di smatti-



I nostri piccoli giornalisti con Francesco Messori

mento mi hanno sempre appoggiato e sostenuto in questa mia

passione”.  
A noi capita a volte di scoraggiarci e abbatterci quando sbagliaamo, succede anche a te?

Sì, prima di potermi realizzare in ciò che sto facendo ho avuto difficoltà ad esempio ho dovuto subire degli interventi chirurgici: ci sono stati momenti difficili,

ma dopo grazie anche alla medicina sono come rinato.

**Cosa ti senti di dire a tutti quei ragazzi che si arrendono facilmente davanti alle difficoltà della vita?**

“Nessuno è perfetto, non sempre si affrontano le giornate nel modo migliore. Penso però che con volontà e sacrificio si possano superare gli ostacoli che la

vita inevitabilmente ti riserva”.  
**Cosa ti ha spinto così giovane a cercare di creare una “nazionale”?**

Inizialmente sono stato mosso dal desiderio di confrontarmi con altri giocatori che avessero le stesse mie caratteristiche. Ho visto che in Italia, a differenza di altri paesi, non vi era nulla in campo calcistico per noi amputati, io l’ho creato attraverso Facebook, grazie al quale sono entrato in contatto con altri amputati che avevano il mio stesso desiderio. Devo anche ringraziare il CSI (Centro Sportivo Italiano) che ha materialmente organizzato la squadra perché senza il loro supporto non ce l’avrei fatta.

**Quale messaggio lancia la tua nazionale?**

“Noi crediamo di essere un bell’esempio di come affrontare la vita, magari serviamo da stimolo anche per quelli che hanno due gambe...”

**Com’è andata l’esperienza in Messico?**

E’ stato il nostro primo mon-



Francesco Messori in azione

diale ed è stata un’esperienza che ci ha arricchito molto sia dal punto di vista calcistico che umano, sono giovane e conto di partecipare a tanti altri eventi come questo, cresco e voglio lasciare il segno.

**Quali sono stati i momenti più belli della tua carriera di calciatore?**

L’essere stato il primo in Italia

a poter giocare con i normodotati in un campionato ufficiale mi rende orgoglioso, come anche l’aver creato una nazionale che ha permesso a molte persone di riscattarsi.

*(Chessi Chiara, Marchi Filippo, Monaco Federico, Mordenti Andrea, Pincelli Francesco, Quarantini Silvio, Soleri Matteo, Verzani Lorenzo)*