

NEW GENERATIONS NEWS

La voce libera degli studenti di Salaparuta e Poggioreale



Numero unico
a diffusione interna
all'Istituto
GIUGNO 2025

FUTURA
LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Avviso/decreto: M4CIII.4-2024-1322, progetto "Nessuno escluso", riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024).

Laboratorio di giornalismo "La voce dei giovani: scrivere per comprendere, comunicare e connettere", Scuola secondaria di primo grado di Salaparuta e Poggioreale.

Istituto autonomo comprensivo "Luigi Capuana", piazza Aldo Moro, snc - 91029 Santa Ninfa; codice fiscale 81002070811, codice meccanografico TPIC807004.

GIORNALISMO.
Un laboratorio
per conoscere
e raccontare

> MARIA LETIZIA
NATALIA GENTILE
dirigente scolastico

Llaboratorio di giornalismo "La voce dei giovani: scrivere per comprendere, comunicare e connettere" si inserisce nell'ambito del progetto più ampio dal titolo "Nessuno escluso" e fa riferimento al decreto ministeriale n. 19 de 2 febbraio 2024, che mira a ridurre i divari territoriali e a contrastare la dispersione scolastica nelle scuole italiane. Il nostro Istituto lo ha proposto agli studenti con l'intento di raggiungere alcuni obiettivi chiave legati a tre parole cardine. Comprendere, ossia stimolare la riflessione e l'approfondimento attraverso la scrittura; comunicare, cioè sviluppare le capacità espressive e comunicative; connettere, ossia favorire il senso di appartenenza e il legame con la scuola e la comunità. Obiettivi che, grazie agli incontri, sono stati centrati a pieno. L'attività svolta, infatti, ha migliorato

non solo le competenze linguistiche e critiche degli studenti, ma ha fatto sentire gli studenti protagonisti e soggetti impegnati nel raccontare la loro realtà, mediante un approccio didattico inclusivo e personalizzato in stretta integrazione tra attività curricolari e co-curricolari. Attraverso gli incontri col cronista Max Ferreri, gli studenti si sono avvicinati al modo dell'informazione, sperimentando l'organizzazione redazionale, sviluppando capacità creative e apprendendo metodi e modalità per saper distinguere le informazioni veritiere dalle false informazioni (fake news). Il laboratorio ha consentito ai ragazzi di elaborare in maniera attiva i dati del reale, di esprimere idee e opinioni superando eventuali insicurezze e timidezze, di acquisire competenze digitali e di costruire apprendimenti condivisi.

Giovani cronisti.

Regole, fonti e capacità di sintesi, queste pagine nate dagli alunni



SALVATORE DISTEFANO



Durante l'anno scolastico 2024/25 nel nostro Istituto, tra i percorsi formativi laboratoriali che si sono svolti, c'è stato il progetto di giornalismo dal titolo "La voce dei giovani: scrivere per comprendere, comunicare e connettere" che ha coinvolto alcuni alunni del plesso "Palumbo" di Salaparuta e del plesso "Dalla Chiesa" di Poggioreale. L'incarico di esperto esterno è stato affidato al giornalista e cronista Max Ferreri e ha rappresentato un'esperienza educativa e stimolante, durante la quale gli alunni hanno avuto l'opportunità di approfondire le competenze legate alla scrittura, alla ricerca e alla comunicazione. Un percorso formativo rivolto agli studenti per insegnare loro le nozioni basi del giornalismo: dalla regola delle 5 W, alle fonti (ufficiali e non) che permettono di garantire che ciò che si scrive sia vero e preciso. E poi ancora, la capacità di sintesi, l'obiettività, l'imparzialità, la capacità di comunicare in modo semplice, diretto e interessante per catturare l'attenzione del lettore. Durante il percorso

formativo con gli alunni ci si è posti l'obiettivo di pubblicare il giornalino d'Istituto, come prodotto finale del laboratorio. Per questo è nata la redazione fatta dai giovani studenti e le ultime ore del laboratorio sono state proprio dedicate alla discussione degli articoli da inserire, al taglio da dare ai pezzi, alla ricerca delle foto da abbinare ai servizi. L'obiettivo che tutti insieme ci siamo prefissati era quello di raccontare la nostra scuola ma anche il nostro territorio: così gli studenti sono diventati cronisti, intervistando persone di Poggioreale e Salaparuta, andando sui posti (come nel caso del servizio sulla casa anziani di Salaparuta). Tutto è nato in redazione. Sono stati gli studenti a scegliere, dopo una lunga discussione, il titolo della testata - New generation news - e poi, insieme all'esperto esterno, hanno corretto gli articoli scritti per il giornale. Ai giovani è stata data, altresì, un'opportunità unica, ossia quella di poter parlare con un inviato del Tg1, Leonardo Zellino che, in videocollegamento, ha spiegato agli studenti la

bellezza del mestiere di cronista (si conoscono migliaia di persone) e i rischi connessi, soprattutto quando si va nelle zone di guerra. Al giornalista

Il laboratorio seguito dal cronista Max Ferreri

Zellino gli alunni hanno rivolto alcune domande sul mestiere di giornalista. A conclusione di questo percorso laboratoriale gli alunni hanno avuto l'opportunità unica di visitare la sede Rai di Palermo, per così conoscere da vicino il lavoro dei giornalisti, visitare gli studi radiofonici e televisivi. Il progetto si è concluso con la presentazione del giornale in occasione dello spettacolo di fine anno dell'Istituto che ha permesso ai ragazzi di condividere le loro esperienze e di riflettere sull'importanza del giornalismo come strumento di informazione e partecipazione.

Le tradizioni a tavola.

La “nfigghiulata” simbolo della cucina povera di Poggioreale



LARISSA GIOCONDO E SOFIA NOUDMI

La *nfigghiulata* è un simbolo della cucina povera e tradizionale di Poggioreale, preparata con ingredienti semplici e locali che vengono trasformati in un piatto gustoso e caratteristico. La sua preparazione, che si tramanda di generazione in generazione, è un esempio di come la cultura gastronomica possa essere un importante fattore identitario per un territorio. La *nfigghiulata* è un prodotto da gustare, ma anche da conoscere e apprezzare, come parte della storia e delle tradizioni di Poggioreale. Si tratta di una sfoglia farcita, tradizionalmente preparata con pasta di pane avanzata e ingredienti poveri come i frittuli. Oggi si possono gustare diverse varianti ma quella tipica di Poggioreale è farcita con salsiccia, cipolla, pecorino siciliano, sale e pepe. A parlarci di questo piatto tipico è una cittadina di Poggioreale, Carmela Russo (nella foto a fianco), alla quale la mamma, la zia e la nonna hanno tramandato la ricetta caratteristica del nostro paese. La signora Carmela racconta di avere osservato parecchie volte, da piccola, la nonna che, settimanalmente, oltre al pane preparava la pizza o le *nfigghiulate*. «In ogni casa c'era un forno a legna e tutto era fatto con impegno e dedizione», spiega Carmela Russo. La signora insiste sull'importanza di tramandare questa tradizione ai giovani; infatti, racconta di averci provato personalmente tante volte a preparare la *nfigghiullata* durante le



Pasta di pane condita con patate e salsiccia



manifestazioni organizzate in occasione delle sagre paesane, dove ha illustrato dal vivo il procedimento che va dall'impasto alla cottura. «In particolare – precisa – per preparare questa prelibatezza, si impasta la farina con l'acqua e lievito; una volta lievitato, per circa un'ora, l'impasto si stende in una sfoglia molto sottile e leggera; questa sfoglia, condita con strutto, salsiccia, olio, formaggio, successivamente si arrotola, si taglia a fettine che vengono sovrapposte, a due a due, leggermente schiacciate e messe in forno a 180 gradi per circa 40 minuti». La *nffigghiulata*, piatto tipico di Poggioreale, è anche la protagonista di una sagra che si svolge nel mese di novembre nel nostro paese; in occasione di questa manifestazione vengono allestiti numerosi *stand* dove degustare prodotti tipici locali e vengono realizzati momenti di intrattenimento con animazioni per bambini, concerti e spettacoli musicali.

Città del formaggio.

Da “Vastedda” e pecorino del Belice il rilancio economico della Valle



SOFIA MARIA BONURA, ASIA MALTESE E SERENA SALVAGGIO



Poggioreale è stata recentemente proclamata dall'ONAF (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) “Città del formaggio 2025”, grazie alla sua produzione di svariati prodotti alimentari ottenuti tramite diverse lavorazioni del latte. Tra questi c'è la ricotta di pecora, molto consumata nel nostro territorio e la rinomata *Vastedda* del Belice. Poggioreale negli anni ha ospitato eventi e festival legati al formaggio, con degustazioni e manifestazioni culturali. «Per il nostro piccolo paese, realtà della provincia di Trapani, questo riconoscimento ottenuto quest'anno è un motivo di vanto e di orgoglio», evidenzia Lorenzo Pagliaroli (nella foto a fianco), mastro casaro. I formaggi vengono ottenuti attraverso un processo di coagulazione della parte proteica del latte, chiamata caseina. Sono prodotti antichi, già conosciuti in Sicilia, ma che, in questi anni, stanno conquistando sempre più nuovi mercati in Italia e all'estero. Poggioreale è, soprattutto, nota per la produzione della *Vastedda*. Questo



formaggio è l'unico a pasta filata prodotto da latte di pecora, questo significa che viene lavorata e stirata per darle una consistenza morbida ed elastica. Il processo di produzione prevede l'addensamento del latte, la rottura della “cagliata” e la successiva lavorazione per ottenere la forma desiderata, ovvero rotonda e schiacciata. In quest'ultimo anno è stato realizzato un nuovo *packaging* per la *Vastedda*, ovvero un contenitore di cartone/plastica, con richiami ai colori della Sicilia, che contiene il tipico formaggio. Lorenzo Pagliaroli, oggi mastro casaro, è stato sindaco di Poggioreale. Vicino al vecchio paese distrutto dal terre-

moto, Pagliaroli ha creato la sua azienda agricola chiamata “Sapori antichi” che gestisce insieme alla moglie Simona Chessa; nella sua azienda ha incrementato l'allevamento di bufale che attualmente conta più di settanta capi allevate allo stato semi - brado. Oltre alla famosa *Vastedda*, quindi, produce anche yogurt, ricotta, robiola e mozzarella di bufala. «Le prospettive future per la produzione della *Vastedda* sono rosee - spiega Lorenzo Pagliaroli - perché abbiamo sempre maggiore richiesta di prodotti; però ci sono anche delle criticità, perché fare l'allevatore di pecore o il casaro sono dei lavori molto difficili e impegnativi e questo può implicare un problema di ricambio generazionale che speriamo verrà risolto per i giovani che sceglieranno di diventare allevatori». Infine, per invogliare i giovani nella produzione, lavorazione e valorizzazione della *Vastedda*, Pagliaroli dice: «Se conosci un prodotto te ne puoi anche innamorare e se te ne innamori inizi a lavorarci».

Vigne e vino.

Più rete tra produttori per guardare con fiducia al futuro



ADELE OLIVA E CATERINA VACCARO



Nel cuore della Valle del Belice, in provincia di Trapani, sorge Salaparuta, un piccolo centro della Sicilia, profondamente legato alla produzione del vino. Qui la viticoltura non è solo un'attività economica, ma una vera e propria eredità culturale tramandata di generazione in generazione. Nonostante sia un piccolo centro con pochi abitanti, Salaparuta è una delle zone riconosciute con la denominazione di origine controllata (DOC) della Sicilia. Questo riconoscimento è stato assegnato ufficialmente nel 2006. I punti di forza del mondo del vino salitano sono numerosi. La qualità del terreno argilloso e ben drenato, il clima mediterraneo e la posizione collinare; tutte queste caratteristiche rendono questo territorio ideale per la coltivazione di vitigni pregiati. Tra i più rappresentativi spiccano il Nero d'Avola, il Catarratto e il Grillo, ma anche varietà internazionali come *Syrah* e *Merlot* che qui trovano un'espressione autentica. I vini prodotti sono apprezzati per struttura, eleganza e profumi intensi. Il legame

Nella zona di Salaparuta i vini sono Doc Sicilia

tra viticoltura e identità locale è fortissimo: molte famiglie vivono grazie ai loro vigneti e negli ultimi anni si è rafforzata anche l'attenzione verso pratiche più sostenibili, con un numero crescente di aziende che scelgono la certificazione biologica. Eventi come la "Salaparuta wine week", settimana dedicata al vino che si celebra nel piccolo centro durante il periodo autunnale, testimoniano la volontà di promuovere il vino come strumento di valorizzazione del territorio e del turismo enogastronomico. Tuttavia non mancano le difficoltà. Una delle principali criticità riguarda la dimensione delle aziende: molte sono piccole, spesso a conduzione familiare e faticano a competere con i grandi gruppi del settore vinicolo. La mancanza di investimenti strutturali, di canali di distribuzione forti e di



promozione all'estero limita la visibilità di questi vini al di fuori della nostra regione. Inoltre, il calo demografico e l'invecchiamento della popolazione agricola mettono a rischio il ricambio generazionale. Nonostante tutto, il vino a Salaparuta continua a rappresentare una speranza concreta per lo sviluppo locale. Il nostro auspicio è quello che, con un maggiore sostegno pubblico, una più solida rete tra produttori e una visione a lungo termine, questa piccola realtà può guardare al futuro con fiducia, senza perdere di vista le sue radici.

I piccoli centri e i giovani.

La scuola apre le porte alla musica: il sogno realizzato di Paola

PAOLA CUSCINO



Immaginate di vivere in un piccolo paesino della Valle del Belice, dove è difficile riuscire a fare ciò che più vi piace: studiare canto, imparare a suonare uno strumento, fare teatro o anche praticare uno sport qualsiasi. Provate anche solo a immaginare di avere tredici anni in un paese con appena mille abitanti e di non poter studiare ciò che più si ama solo perché il destino ha voluto che tu nascessi lì. Da qualche anno, tuttavia, la nostra scuola ci ha aperto le porte alla musica, consentendoci di studiare uno strumento in modo completamente gratuito e, soprattutto, senza doverci spostare. Le lezioni si svolgono una volta a settimana, e ogni volta si impara qualcosa di più. Durante l'anno ci esibiamo in molte manifestazioni, ma quella di fine anno è senza dubbio la più maestosa di tutte, a cui invito tutti ad assistere. Questa opportunità mi ha fatto scoprire una nuova parte di me, ancora più sensibile e amante di tutti i generi musicali. Mi ha anche aiutato a credere di più in me

stessa, riuscendo a suonare brani che mai avrei pensato di poter eseguire. Arrivata alla fine di questo percorso posso dire che questa esperienza mi ha arricchita moltissimo e mi ha permesso di conoscere molti aspetti della musica e di raggiungere una certa sintonia con il mio strumento. Il nostro istituto scolastico ci ha anche offerto la possibilità di partecipare a dei concorsi rivolti a tutte le scuole a indirizzo musicale, per metterci alla prova e prendere più confidenza con il palco esibendoci davanti a un grande pubblico. Sin da bambina adoravo la musica in tutti i suoi colori, per questo ho deciso di studiare anche canto, questo però mi costringe a viaggiare per raggiungere la mia insegnante. Nonostante le difficoltà che ho incontrato non ho mai rinunciato al mio sogno perché la mia passione per la musica era più forte. Ho sempre potuto contare sull'appoggio della mia famiglia che mi ha sempre sostenuta e accompagnata in tutte le mie avventure musicali.

LA SCUOLA.
Aule e spazi
esterni funzionali

CLARISSA LUNGARO
NOEMI CUDIA

Il nostro plesso scolastico si chiama "L. Palumbo" e mette insieme la scuola dell'infanzia, la primaria e la scuola media. Per la nostra cittadina così piccola, quale è Salaparuta, avere questo plesso significa garantire a noi piccoli studenti di poter frequentare nel proprio paese le lezioni. Il nostro plesso è ben attrezzato per garantirci la possibilità di seguire le lezioni ma, anche, di poter seguire alcuni laboratori pomeridiani che ci tengono impegnati in attività extra scolastiche. All'interno c'è l'aula di informatica, la palestra, il campo da calcio con il prato sintetico e fuori dalle nostre aule ci sono anche spazi all'aperto dove giochiamo durante l'intervallo delle lezioni. All'infanzia, invece, ci sono tanti giochi, scivoli, costruzioni e lì vicino c'è anche la mensa dove abbiamo la possibilità di pranzare. Grazie a questa cucina allestita a scuola due volte a settimana rimaniamo nel plesso per poi continuare le lezioni nel pomeriggio. Quello che ci viene servito è un pranzo davvero buono, con cibi genuini preparati con passione. Alla scuola elementare, invece, ci sono cinque aule dove i bambini seguono le lezioni e poi, grazie agli spazi esterni, hanno la possibilità di trascorrere momenti di spensieratezza. Durante tutto l'anno abbiamo avuto la possibilità di seguire alcuni laboratori tenuti da Legambiente, laboratori d'arte e attività legate al Natale e al carnevale. Ma non solo. Perché quest'anno abbiamo pure incontrato i carabinieri, che qui a scuola hanno portato un'auto di servizio che abbiamo avuto la possibilità di vedere da vicino.

Professori in periferia.

La scuola come una famiglia,
nei piccoli paesi istruzione di qualità



AURORA BREZEANU



Nel plesso della scuola media “Carlo Alberto Dalla Chiesa” di Poggioreale, facente parte dell’istituto comprensivo “Luigi Capuana” di Santa Ninfa, sono iscritti solo 15 alunni. Secondo alcune persone, le scuole con pochi studenti non sono l’ideale per i ragazzi; mentre secondo altri queste scuole sono addirittura migliori di quelle con una popolazione studentesca numerosa. Per questo motivo ho deciso di intervistare dei professori della scuola che frequento. «Quali sono i pro di insegnare in una scuola così piccola? E i contro?». Queste due domande le ho poste al professore di matematica Giuseppe Bommarito (nella foto sopra), alla professoressa di italiano, storia e geografia Francesca Tritico e alla professoressa di italiano Rosalia Sparacia (nella foto a fianco). Secondo la professoressa Tritico in una scuola con pochi alunni è più semplice seguire le dinamiche del gruppo, attenzionare i ragazzi in maniera più individualizzata e porre in essere più facilmente attività laboratoriali. «In una piccola scuola –

Al plesso di Poggioreale ci sono solo 15 alunni

spiega il professor Bommarito – è molto più semplice seguire tutti gli alunni ed è, altresì, più facile che si crei un clima tranquillo tra alunni e professori». La professoressa Sparacia ha, ulteriormente, rimarcato la bellezza di insegnare in un piccolo plesso, poiché si vive una realtà simile a quella di una famiglia. A parere dell’insegnante Bommarito non ci sono contro, mentre le professoresses pensano che fra i loro alunni manca il confronto interpersonale tipico di un gruppo più grande. Secondo la Tritico, poiché gli studenti sono pochi, spesso questi non possono partecipare ad attività che vengono organizzate solo a Salaparuta e/o a Santa Ninfa, dove il numero di alunni è maggiore. L’augurio dei professori Bommarito e Tritico è quello che il numero degli alunni aumenti, o almeno che resti stabile; il deside-

rio della professoressa Sparacia è quello che i suoi alunni diano maggiore valore allo studio poiché hanno la possibilità di essere seguiti quasi individualmente. Nonostante le difficoltà, il plesso “Dalla Chiesa” resta un punto di riferimento prezioso per la comunità di Poggioreale. Insegnare e apprendere in una scuola così raccolta permette a docenti e studenti di costruire legami autentici. È importante continuare a investire in queste realtà, affinché anche i piccoli centri possano offrire un’istruzione di qualità, capace di valorizzare le peculiarità di ogni singolo alunno.

Il racconto degli anziani.

Nella casa albergo San Giuseppe le testimonianze di vita vissuta



CALOGERO BUTERA E ANGELO RIZZUTO

Venticinque anziani di Salaparuta sono ospiti della “Casa albergo San Giuseppe”, una struttura residenziale d’assistenza dove i nonni vivono contornati dall’affetto degli operatori e dei familiari che li vanno a trovare. Li abbiamo incontrati e a due di loro – Rosalia Santangelo e Bartolomea Di Liberto, ambedue di 88 anni – abbiamo posto alcune domande.

Come era il vostro paese quando eravate bambine?

«Prima del terremoto che ha colpito la Valle del Belice nel 1968 si stava bene. Non c'erano i telefoni cellulari, non c'era internet e tutto si basava sulle relazioni tra le persone, col vicinato, con le amiche. Noi bambini, a quel tempo, ci divertivamo con poco...».

Dopo il terremoto come si viveva nelle baracche?

«Le baracche erano belle perché d'estate si stava tutti uniti come una famiglia. Il vivere nelle baracche, dopo un dramma vissuto come quello del terremoto, ci rendeva tutti solidali l'uno con l'altro. Ricordiamo che la sera ci si sedeva fuori e si stava tutti insieme coi parenti. Capitava pure che la notte si usciva dalle abitazioni per fare delle passeggiate. Stando a casa spesso ci si annoiava. Abitare nelle baracche, co-

munque, è stato un gran sacrificio e ricordiamo ancora oggi quel periodo». *Secondo voi come è cambiato il mondo rispetto a quando voi eravate giovani?* «È cambiato moltissimo, francamente. Ma se dobbiamo dirla tutta non in meglio ma in peggio... Oggi si assiste alla perdita di valori e questo ci addolora molto, ricordando a quello che noi abbiamo vissuto durante la nostra vita». *Cose ne pensate delle nuove tecnologie?* «Servono tanto e, nonostante l'età, ce ne rendiamo conto. Sono molto utili perché aiutano in ogni campo. Pen-

«La vita è bella e va amata fino in fondo...»

siamo a voi ragazzi che dovete fare subito una ricerca e tramite un pc o un telefonino avete la possibilità di farla sul web. Oppure *WhatsApp* che a noi anziane ci consente, ad esempio, di videochiamare i nostri nipoti e i nostri figli. Che gran trovata, potremmo dire. Però avvertiamo che le nuove tecnologie possono anche essere pericolose e questo dipende da chi ne prende il controllo».

Secondo voi, quando eravate giovani quali erano i mestieri più importanti?

«I lavori erano tutti importanti, da chi lavorava nell'edilizia a chi coltivava la terra. Quando eravamo giovani, durante il periodo estivo, gli uomini andavano in campagna, mentre le donne stavano a casa a occuparsi delle faccende domestiche».

Cosa vi ha insegnato la vita?

«Tantissime cose. Tra queste, la più importante è quella di non arrendersi mai».

Come trascorrete le vostre giornate in questa struttura?

«Un appuntamento fisso giornaliero è la recita del Rosario, che facciamo davanti la statua della Madonna. Poi si condividono tanti momenti insieme e, tra questi, quello di guardare la tv e commentare i programmi televisivi».

Qual è il consiglio più importante che vi sentite di dare oggi ai giovani?

«Quello di essere rispettosi sia delle persone anziane che dei genitori. Questi ultimi fanno tantissimi sacrifici per i figli. Oggi, purtroppo, sentiamo in tv di moltissimi casi di giovani che escono armati e che uccidono per futilissimi motivi. Quello che noi possiamo dire è che la vita è bella e va amata fino in fondo...».

New Generations News

Numero unico - Giornale dell'Istituto comprensivo “Luigi Capuana” di Santa Ninfa

Plessi “Giuseppe Palumbo” di Salaparuta e “Carlo Alberto Dalla Chiesa” di Poggioreale

Avviso/decreto: M4C11.4-2024-1322, progetto “Nessuno escluso”, riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024).

Laboratorio di giornalismo “La voce dei giovani: scrivere per comprendere, comunicare e connettere”, Scuola secondaria di primo grado di Salaparuta e Poggioreale.

Direttrice
Maria Letizia Gentile

Docenti tutor
Salvatore Di Stefano e Francesca Zummo

Esperto esterno e coordinatore di redazione
Max Firrieri

Redazione
viale Giuseppe Verdi, sn - Salaparuta (Sede centrale dell'Istituto: piazza Aldo Moro, sn - 91029 Santa Ninfa)

Hanno collaborato
Larissa Giocondo, Sofia Noudmi, Asia Maltese, Sofia Maria Bonura, Serena Salvaggio, Caterina Vaccaro, Adele Oliva, Paola Cuscino, Aurora Brezianu, Clarissa Lungaro, Noemia Cudia, Angelo Rizzuto, Calogero Butera.