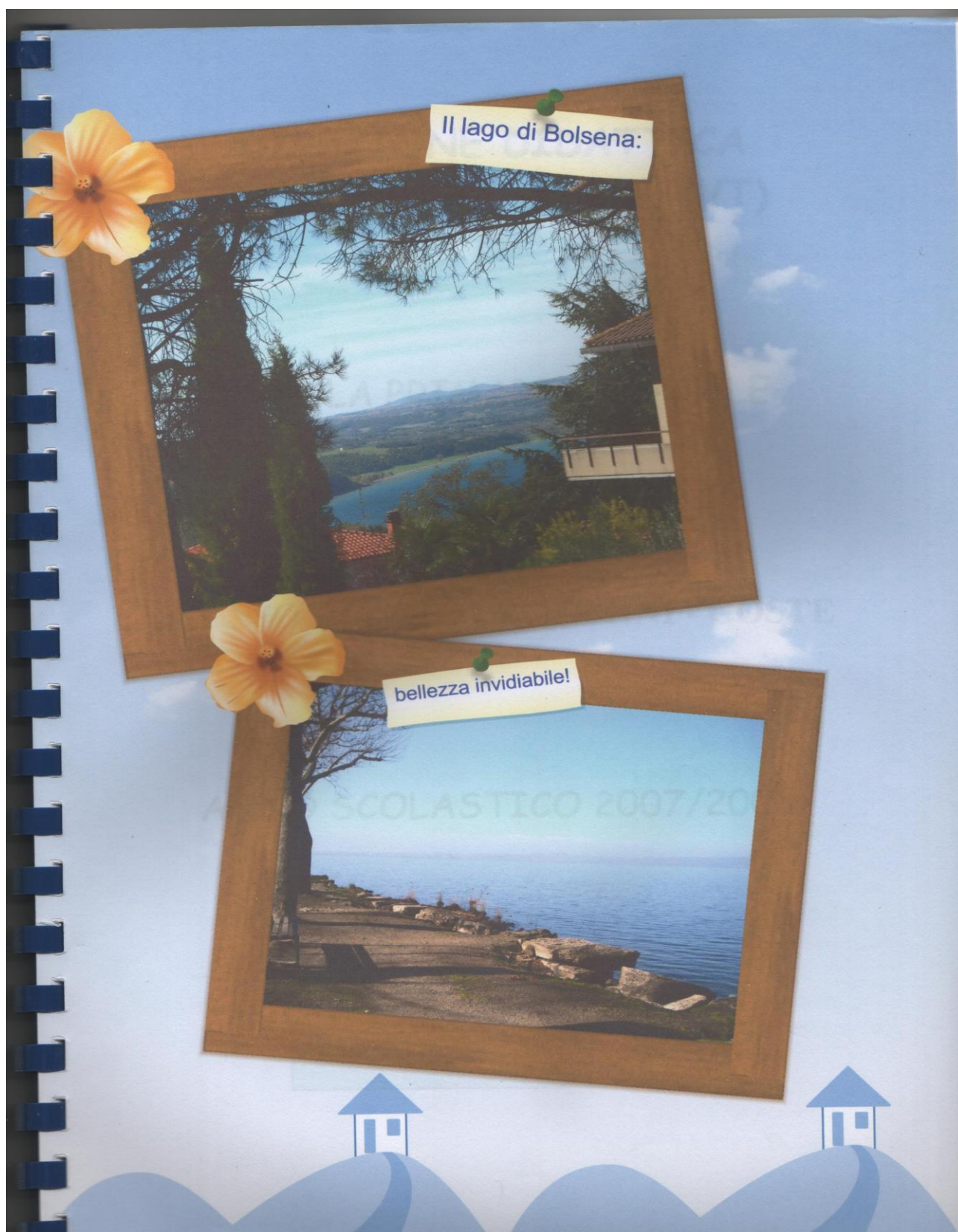




**DIREZIONE DIDATTICA
DI MONTEFIASCONI (VT)**

**SCUOLA PRIMARIA STATALE
"GALILEO GALILEI"**

PLESSO DI CORPUS DOMINI - COSTE

ANNO SCOLASTICO 2007/2008

CLASSI 2^a e 3^a

PREMESSA

Nucleo progettuale di Circolo

Quest'anno il **nucleo progettuale** di Circolo è stato la "**PEDAGOGIA DEL PATRIMONIO**"; pertanto molti sono stati gli spunti e le occasioni per guidare gli alunni alla scoperta, alla conoscenza, al rispetto, alla salvaguardia del territorio nella sua realtà geografica, storica, scientifica, sociale...e, quindi alla presa di coscienza che il **territorio** è un "**bene comune**" da condividere.

Il punto di partenza è stato l'osservazione diretta, a cominciare da quanto si può ammirare dalle finestre della nostra scuola.

Lavori a classi aperte

Questo libro è stato realizzato grazie al lavoro in collaborazione tra alunni di classe 2^a e di classe 3^a nei momenti appositamente dedicati ai lavori a classi aperte e nei momenti di lavoro nelle proprie classi.

La "condivisione di percorso" ha permesso ai bambini di cooperare per perseguire un obiettivo comune.

Molteplici sono state le motivazioni:

- permettere maggiori scambi di esperienze e confronti fra alunni in un clima relazionale dove ognuno è disposto ad incoraggiare e ad accogliere suggerimenti per migliorare le proprie prestazioni;
- imparare a gestire e a risolvere conflitti;
- dare la possibilità alle poche bambine di trovare un proprio ruolo in un gruppo femminile più allargato;
- stimolare gli alunni più grandi a "*prendersi cura*", fare da tutor ai più piccoli;
- far sì che ognuno trovasse modo "*per prendere consapevolezza delle sue potenzialità*" ed esprimersi in un gruppo più vasto;
- incentivare le modalità laboratoriali per "*coinvolgere gli alunni nel pensare, realizzare, valutare attività vissute in modo condiviso e partecipato con altri*"...

Le insegnanti:

Buonaiuto Maria

e Bernardin Daniela

Ecco cosa vediamo dalle finestre della nostra scuola !



Dalle finestre della nostra scuola si vede, in lontananza, il lago di Bolsena che assomiglia ad un grande cerchio nel quale si rispecchia il cielo.

A sinistra si vedono i pini che stanno nel cortile scolastico e alti cipressi che, con i loro rami, formano una cornice naturale a questa immagine.

Si vede pure un pezzetto del tetto di una casa ricoperto di tegole rosso - mattone.

Più a destra c'è una casa con un lungo terrazzo e si vedono diversi tipi di piante dal fogliame verde sfumato che, come una siepe, sembrano separarci dal lago.

Al centro dell'immagine si vede una parte del lago: le acque sono celesti lungo le rive, azzurre e blu nel mezzo: quasi quasi il colore nitido del lago invita ad immaginare i grandi e freschi tuffi estivi.

Più in là si vedono le colline a chiazze di colore verde chiaro dove ci sono prati e verde scuro dove ci sono boschi: boschi e prati sono simili a onde curve che cercano di raggiungere la riva del lago.

Sparsa qua e là sulle colline si intravedono alcune casette come se fossero dei piccoli puntini colorati.

Dietro alle colline si vedono le cime ondulate del monte Amiata, che fanno da confine tra la terra e il cielo.



ED ECCO LA STORIA DEL NOSTRO LAGO:

una lezione molto interessante!

Lunedì 3 dicembre 2007, a scuola, è venuto il dottor Ciccarelli, a parlarci del nostro lago.



Prima di tutto ci ha fatto vedere immagini della natura e ci ha detto che dobbiamo usare i nostri sensi per diventare dei bravi osservatori.



Noi osserviamo i colori dei fiori, degli alberi e anche dei cespugli pieni di foglie e di bacche; con l'udito sentiamo gli uccelli, i fiumi, le cascate, il vento...; con l'olfatto sentiamo gli odori, perciò dobbiamo imparare a capire i "segni della natura" per proteggerla e curarla con un comportamento corretto.

Il dottor Ciccarelli ci ha detto che dobbiamo rispettare l'ambiente dove stiamo: le rocce, i ruscelli... e tutte le forme di vita. Se vediamo una cartaccia in giro, dobbiamo raccoglierla, e dobbiamo evitare gli incendi.



Ci ha detto che dobbiamo rispettare e curare anche il lago di Bolsena, che è una ricchezza per noi, infatti ce lo invidiano tutti!



Abbiamo scoperto che è il lago di origine vulcanica più grande d'Europa e che si è formato circa 370 000 anni fa.



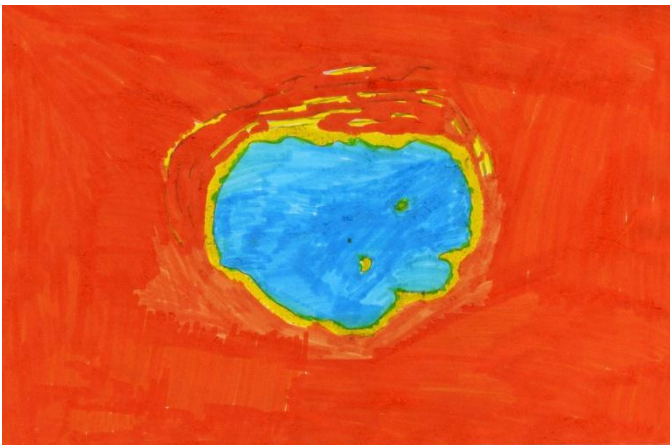
C'erano tanti vulcani tutti intorno!



Con le eruzioni è uscita la lava e si è formata una "camera", che poi si è sprofondata e si è formata la "caldera", cioè la conca dove adesso è il lago.



Esso ha una forma ovale, è alimentato dall'acqua piovana ed è circondato dalla catena dei monti Vulsini.



Nel lago si vedono due isole: Martana e Bisentina, che probabilmente sono residui di crateri vulcanici.



Dal lago esce il fiume Marta, che va a finire nel mar Tirreno, dove noi facciamo il bagno quando andiamo al mare.

Noi siamo felici che si è formato il lago di Bolsena, ma dobbiamo rispettarlo, curarlo ed amarlo, anche perché, se è inquinato, i turisti non vengono più qui in vacanza.



Grazie al dottor Ciccarelli ci siamo divertiti molto a scoprire tante cose nuove della natura e specialmente del

nostro lago.



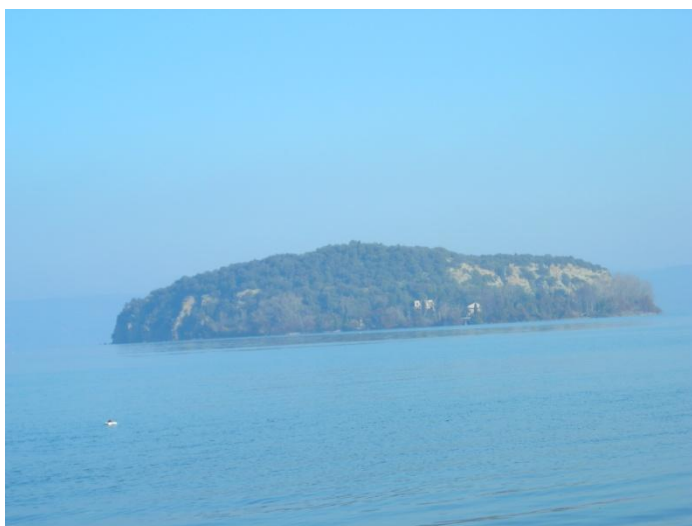
Una interessante visita all'incubatoio ittico di Marta

Il giorno 15 febbraio 2008, noi bambini delle classi 2^a e 3^a di Coste siamo andati con lo scuolabus a visitare l'incubatoio ittico di Marta.



Durante il tragitto abbiamo visto dall'alto tutto il lago con le due isole, Martana e Bisentina.

Oh, che emozione!



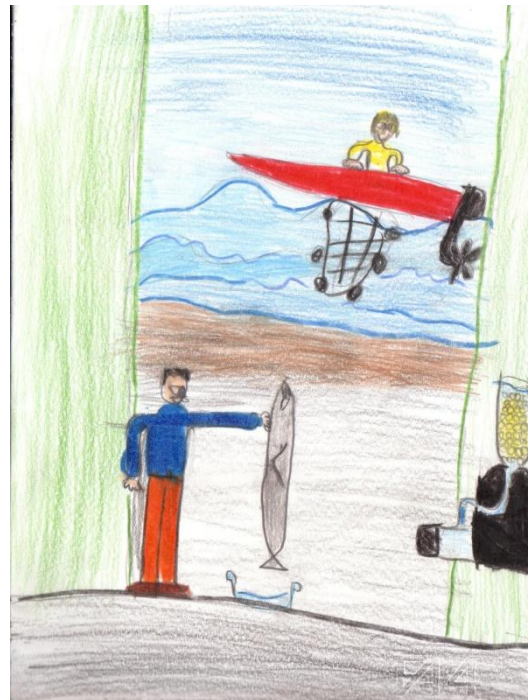
Quando siamo arrivati, eravamo molto agitati perché non vedevamo l'ora di entrare nell'incubatoio ittico.

All'entrata c'era il signor Giuliano, che ci doveva fare da guida;



c'erano anche alcuni pescatori che riparavano le reti.

Un pescatore ci ha fatto vedere un luccio gigantesco che ci ha lasciati a bocca aperta.



Una volta entrati nell'incubatoio, abbiamo visto tanti vasi, detti bottiglioni di Zug, che contenevano acqua del lago e migliaia di uova di coregone.





Le uova erano gialle, arancioni, marroncini con due puntini neri.

Il signor Giuliano ci ha spiegato che quelle con i puntini neri

erano fecondate e che i puntini erano gli occhietti del coregone.

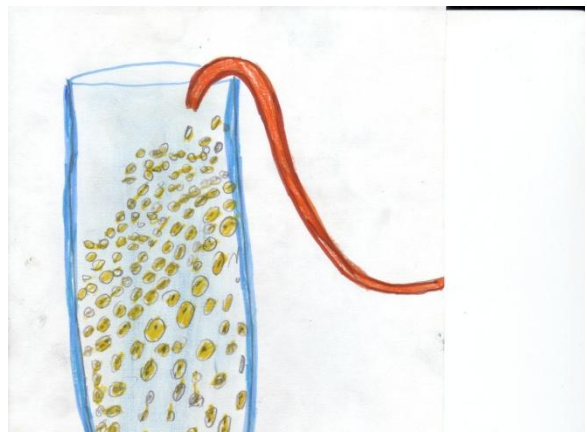


I piccoli di coregone vivono bene ad una temperatura di 8 - 10 gradi centigradi, che viene misurata con un termometro speciale.

Le uova fecondate vengono ottenute spremendo la pancia della femmina e del maschio di coregone: uova e liquido seminale si devono unire.



I piccoli di coregone, per nascere, hanno bisogno di 35 - 37 giorni.

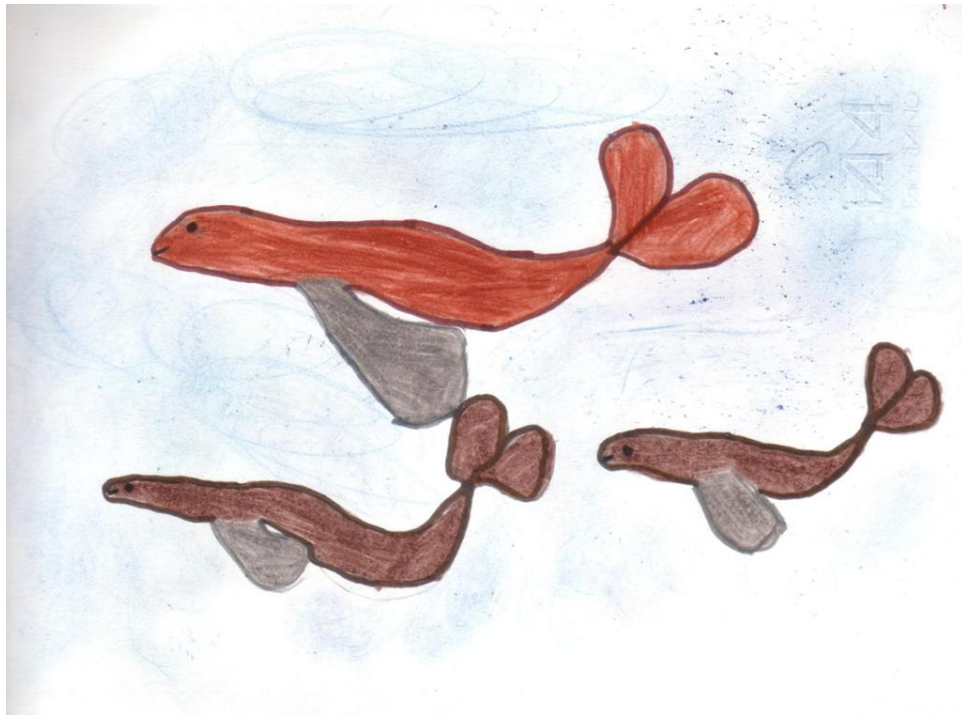




I coregoni, quando escono dall'uovo, sembrano girini argentati, quasi trasparenti, e hanno una forma particolare, perché sono provvisti di sacco vitellino.

Il sacco vitellino è una riserva di cibo che serve per nutrire il piccolo di coregone nei primi 10 giorni di vita e che poi scompare, perché dopo comincia a nutrirsi di plancton per continuare la sua crescita...

Prima di poter essere pescato e mangiato... passeranno ben tre anni!



Il signor Giuliano è stato gentile e generoso con noi e ci ha regalato due bottiglie che contenevano i piccoli di coregone.





Noi abbiamo ringraziato per la sua guida molto approfondita, abbiamo salutato e ci siamo diretti verso Montefiascone.

Per la strada del ritorno ci siamo fermati lungo la riva del lago e abbiamo "liberato" i piccoli di coregone nel loro ambiente di vita.



Quasi per festeggiare questo avvenimento, si sono avvicinati a noi due cigni bellissimi, stupendi, meravigliosi, splendidi, fantastici...: da incanto!



LA VISITA GUIDATA

AL "MUSEO TERRITORIALE DEL LAGO DI BOLSENA"



Venerdì 14 marzo 2008 noi bambini di classe 2^a e 3^a siamo andati a visitare il "Museo territoriale del lago di Bolsena".

Prima abbiamo fatto un po' di lezione a scuola e poi, quando è arrivato il pulmino, siamo partiti.

Durante il viaggio abbiamo visto querce, platani, rovi, biancospini, roverelle e le due isole: Martana e Bisentina.

Arrivati a Bolsena, ci siamo fermati vicino al lago, abbiamo fatto una bella passeggiata lungo la riva e abbiamo visto i germani reali che facevano le corse. Ci siamo divertiti molto a guardarli!



Li abbiamo fotografati e poi abbiamo continuato la nostra passeggiata.

Ci siamo fermati per leggere un cartellone dove c'erano disegnati i pesci.

Dopo siamo ripartiti con lo scuolabus e siamo andati al museo.

Abbiamo attraversato un ponte e siamo entrati dove c'erano tante piante!



Siamo andati in una stanza e abbiamo aspettato la guida.

Appena è arrivata, gli abbiamo chiesto il suo nome, e ci ha detto che si chiama Roberto.

Per prima cosa ci ha fatto vedere un filmato che parlava della nascita del nostro lago di Bolsena.



Diceva: "C'erano tanti vulcani messi in cerchio, che eruttavano..., eruttavano...; dopo si sprofondò la camera e si creò la caldera, cioè la conca che con l'acqua piovana formò il lago con le due isole: Martana e Bisentina. Per ben tre volte gli uomini avevano costruito le case, ma fu tutto inutile. Allora le costruirono sulla collina."



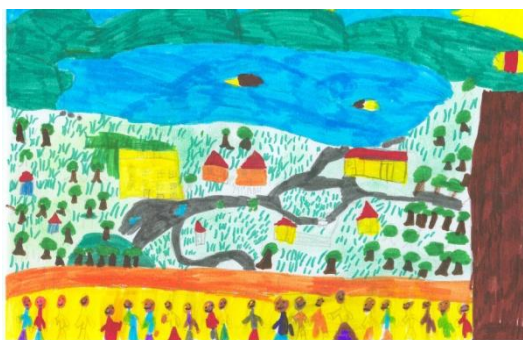
Dopo ci siamo spostati più in là e abbiamo visto un rasoio, che era un coltelletto per radere la barba; c'era anche un passino che serviva per fare la ricotta e c'era pure un altro rasoio a forma di mezzaluna. A volte la guida ci faceva alcune domande, ma rispondeva sempre Mattia.



Poco dopo il signor Roberto ci ha detto che potevamo fare colazione. Dopo siamo andati nelle stanze sotto il castello, dove c'era un acquario con dei pesci finti: il luccio, il coregone, il lattarino, la tinca, il pesce gatto, la biscia d'acqua e perfino un serpente!...

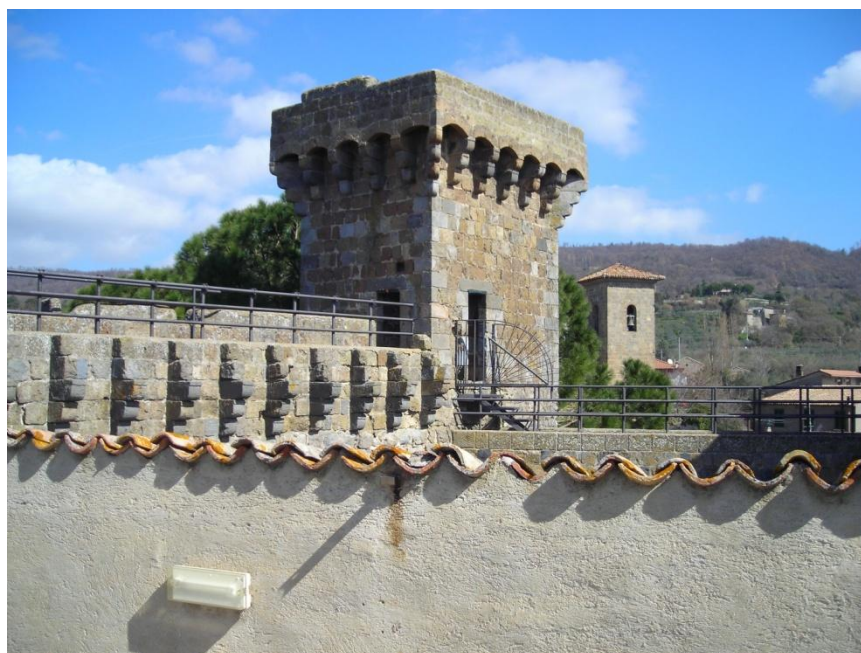


Dopo ancora, la guida ci ha fatti salire sulla torre del castello, dove abbiamo visto la bandiera di Bolsena e tutto il panorama del lago: era bellissimo!!!



Poi ci ha fatto vedere dei vasi rotti trovati nel lago.

Infine abbiamo salutato e siamo andati via. A letto ho pensato che era stata la gita più bella, e spero di tornarci con i miei genitori!
È stata una visita davvero molto bella!



E se venisse improvvisamente a mancare il lago?

Il lago è come il cielo, la sua acqua è azzurra, la spiaggia bianca e marrone chiaro.

L'importanza del lago è tanta perché usiamo l'acqua per annaffiare le piante, lavarci, divertirci, pescare...

Il lago può sparire per l'inquinamento perché ci vanno le acque piovane "sporcate", piene di pesticidi.

Se l'acqua del lago sparisce, succede il finimondo!!!

Noi non possiamo più bere, le piante e gli animali non potrebbero più vivere...: succede una catastrofe!

I pescatori non potrebbero più pescare e allora non si può più far niente.

Noi speriamo che questo non succeda, perché la forza dell'amore difende il lago!

Noi bambini, anche da grandi, proteggeremo il lago: ve lo promettiamo!



UN EVENTO SPECIALE DA RICORDARE !

(2 aprile 2008)

La cerimonia di "Adozione" del lungolago



è stata un momento per capire che:

- Bisogna aiutare la creazione della natura.
- Non si devono sporcare i prati.
- Non si deve scrivere sulle cortecce degli alberi.



- Non bisogna avvelenare gli animali.

- L'acqua è un bene prezioso che non tutti hanno: molti bambini muoiono di sete.
- Il lago è un dono di Dio e per noi è una ricchezza.
- Se la Terra si ammala, ci ammaliamo anche noi.



- Dio ha creato la Terra non perché noi la dobbiamo distruggere, ma perché dobbiamo amarla.

- Il rispetto della natura ci porta la

pace



Classe 2[^]

La cerimonia di "adozione" del lungolago è stata un momento per:

- capire l'importanza del nostro lago, proteggerlo, difenderlo, non inquinarlo;
- dimostrare un segno d'amore, d'affetto per il lago;
- stare in sintonia con il lago;
- provare emozioni per il nostro lago;
- mantenere il lago pulito;
- imparare a rispettare e ad amare la natura e tutto ciò che la circonda;



- capire che l'uragano non è forte come la forza dell'amore;
- abbellire una parte del nostro lago;
- dare vita a nuove piante;



- rispettare i nuovi giochi;
- rispettare le regole per mantenere tutto bello;
- ripagare la fatica che Dio ha fatto per creare il nostro lago!



I GALILEOS della classe 3[^]

ANCHE NOI POETI

(sulla scia ... di ROBERTO PIUMINI)

SE IL LAGO FOSSE ...

Se il lago fosse di limonata
lo trasformerei subito in aranciata.

Se il lago fosse di grappa
ne berrei un sorso ad ogni tappa.

Se il lago fosse di spumante
ne offrirei una coppa ad ogni passante.

Se il lago fosse di coca cola
ne darei un bicchiere anche a Nicola.

Se il lago fosse di gassosa
lo farei bere alla sua sposa.

Se il lago fosse di liquore
ne regalerei un po' con tutto il cuore.

Se il lago fosse di tanti vini
li donerei a ROBERTO PIUMINI.

Ma il nostro lago è fatto di **acqua pura**
perché noi **rispettiamo la natura!**

Classe 2^

Esempio di catena alimentare nel lago



Nell'ambiente lago i produttori sono costituiti da alghe microscopiche dette **fitoplancton**: esse formano una immensa prateria che occupa tutta la superficie del lago fin dove arriva la luce solare e che si mantiene in vita nutrendosi di sali minerali.

Animali microscopici, detti **zooplancton**, sono i primi consumatori di fitoplancton.

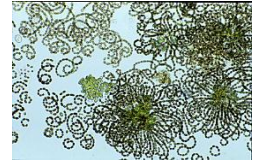
Fitoplancton e zooplancton sono nutrimento per i **pesci planctofagi**, come ad esempio il coregone.



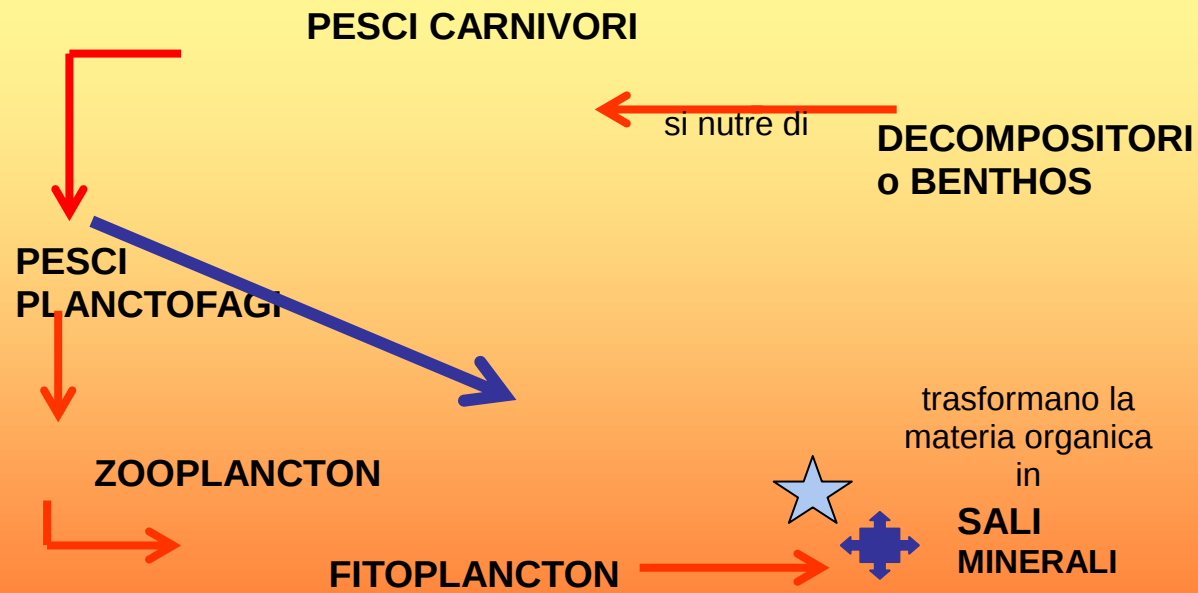
I **pesci carnivori**, come ad esempio il luccio, si nutrono a loro volta di pesci planctofagi.



Tutti questi organismi, quando muoiono, vengono trasformati dai **decompositori o benthos** che si trovano sul fondo del lago in materia inorganica (senza vita), cioè in **sali minerali**, e il ciclo si ripete.



CATENA ALIMENTARE NEL LAGO



GRAZIE AL LAGO...

RICETTE PER TUTTI I GUSTI!

FARFALLE AL COREGONE

Ingredienti



- un coregone
- uno spicchio d'aglio
- un pezzettino di cipolla
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe o peperoncino
- mezzo bicchiere di vino bianco
- pomodorini ciliegini o pachino
- prezzemolo
- 500 g di pasta (farfalle)

Preparazione

- soffriggere aglio e cipolla in olio extravergine d'oliva;
- aggiungere il coregone spinato, spellato e sminuzzato;
- aggiungere sale, pepe o peperoncino;
- fare insaporire il tutto;
- aggiungere il vino e, dopo che è evaporato, unire i pomodorini e prezzemolo fresco;
- a parte cuocere le farfalle in acqua ben salata;
- quando la pasta è cotta, unirla al sugo e servirla.

COREGONE AL VAPORE

- Mettere l'acqua a bollire nella pentola;
- adagiare il coregone sopra la pentola e farlo cuocere per 12 minuti;
- condire con sale, olio, limone e...
- servire.



LUCCIO IN SALSA CON... POLENTA

- Lessare il luccio in una casseruola con acqua, un bicchiere di vino, una carota, mezza cipolla, un gambo di sedano, qualche grano di pepe e sale;
- mentre il luccio cuoce, preparare la salsa;
- tritare 150 g di acciughe sottosale pulite, 150 g di capperi e 150 di prezzemolo;
- mettere abbondantemente olio d'oliva nel trito e condire il luccio dopo averlo diliscato e tagliato a filetti;
- lasciare insaporire, meglio se per una notte intera;
- servire con della polenta tagliata a fette e fatta abbrustolire sulla brace.

ANGUILLA ALLE OLIVE

- Pulire il pesce e lavarlo;
- in un tegame far rosolare la cipolla con l'olio;
- unire l'anguilla infarinata;
- aggiungere sale, pepe e una spruzzata di vino bianco;
- farla asciugare un po';
- unire il pomodoro e l'aglio tritato;
- far cuocere per 15 minuti, aggiungendo le olive;
- prima di spegnere, aggiungere il prezzemolo tritato e servire caldo.

ANGUILLA ALLO SPIEDO

Dosi per 4 persone:

- 1 anguilla da circa 700 g
- alcune fette di pane caserecce
- qualche foglia di alloro
- sale, pepe, olio

Preparazione:

- lavare e pulire accuratamente l'anguilla;
- tagliarla a pezzi, che dovranno essere lunghi circa 6 cm;
- sullo spiedo mettere fette di pane e foglie di alloro ed alternare con i pezzi di anguilla;
- regolare di sale e pepe e cuocere il tutto a fuoco vivace fin quando l'anguilla non sarà completamente cotta;
- durante la cottura dare delle spennellate con dell'olio;
- servire molta calda.

ANGUILLA IN GUAZZETTO

Ingredienti

- Un chilo di anguilla
- 200 grammi di polpa di pomodoro
- Aglione
- Olio di oliva
- Olive nere
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Peperoncino

Tagliare l'anguilla a tronchetti e rosolarla in padella con uno spicchio di aglio e con l'olio.

Sgrassare e mettere il vino bianco.

Lasciare ridurre il sugo e aggiungere polpa di pomodoro, il peperoncino e le olive nere snocciolate.

ZUPPA DI PESCE (SBROSCIA)

Ingredienti

- Tranci di persico sole
- Olio
- Aglione
- Cipolla
- Prezzemolo
- Basilico
- Mentuccia
- Peperoncino
- Patata
- Pomodoro
- Pane tostato

Mettere in un tegame di terracotta i tranci di pesce insieme con aglio, olio, cipolla, peperoncino, patate e erbe aromatiche; aggiungere dell'acqua.

Lasciare bollire un po', aggiungere il pomodoro.

A cottura ultimata, si preparano delle scodelle con pane tostato e si versa sopra la zuppa calda.

COREGONE CON SALSA

Ingredienti

- Un coregone
- Sale
- Prezzemolo
- Rosmarino o salvia
- Aglione
- Acciughe dissalate
- Alcuni pinoli
- Olive verdi
- Capperi
- Un bicchiere di aceto e un po' di vino rosso

Il pesce, una volta pulito, viene messo a lessare in un tegame aggiungendo del sale ed alcune foglioline di prezzemolo.

Quando è ben cotto, si toglie dall'acqua, vengono tolte la testa e le spine e viene sistemato su un piatto da portata. A parte si fa un trito con rosmarino o salvia, aglio, molto prezzemolo e, a seconda dei gusti, anche alcuni pinoli, acciughe dissalate, olive verdi in salamoia e capperi. Il tutto vien messo a soffriggere in un tegame con dell'olio d'oliva e, dopo alcuni minuti, si aggiunge un bicchiere di aceto, un po' di vino rosso e si fa cuocere.

Quando la salsina si è addensata, si provvede a condire con essa il pesce lessato.

La ricetta può essere utilizzata anche per altri pesci come il luccio, il persico reale, la trota...



COREGONE AL FORNO

Ingredienti

4 coregoni
Aglio
Prezzemolo
Capperi
Pasta di acciughe
Olio
Sale
pepe

Lavare e svuotare i pesci, squamarli ed asciugarli.

Formare un trito con gli aromi, l'olio, il sale e il pepe; unirvi il pane grattugiato.

Con questo ripieno farcire la pancia dei pesci.

Mettere in una teglia, ungere d'olio e infornare per circa 50 minuti a temperatura media.

FRITTURA DI LATTERINI

Ingredienti

Latterini
Un po' di farina
Sale - olio - pepe
Succo di limone

Infarinare i latterini e friggerli in una padella con olio bollente.

Toglierli e condirli con pepe e succo di limone.

Servire caldi.

Buon appetito!

Come nacque il lago di Bolsena

(secondo una leggenda popolare)

In mezzo ad una vallata sorgeva la città di Tiro.
Era una città tutta bianca, con una chiesa bianca e un campanile bianco.



Antonio Angioi e Leonardo Pulcini

Ma in chiesa, da tempo, non andava più nessuno e sul sagrato era nata l'erba. Anche la campana non suonava più e si era arrugginita.



Agnese Raffi e Roberta Agostini

Gli abitanti avevano abbandonato le vie del Signore ed imboccato quelle del peccato.



Leonardo Pulcini e Antonio Angioi



Mattia Manzi e Marco Brachino

Tra tanti peccatori c'era però una donna, di nome Maria, che era riuscita a tenersi lontana dal peccato, grazie alla sua salda fede religiosa e alla sua profonda bontà.

Maria, madre di un bambino di alcuni mesi, era stata abbandonata dal marito, peccatore tra i maggiori di Tiro e che si era unito ad un'altra donna.



Lorenzo Vigliani e Francesco Manzi

Un giorno passò un vecchio mendico con la barba bianca e i vestiti tutti stracciati.



Gabriele Pecci e Stefano Santarelli

- Maria, prendi il bimbo e fuggi di qui!
Questa città sarà presto punita dal Signore: nessun abitante sopravvivrà al suo castigo. -
le disse il vecchio.

- Ma tu chi sei, e chi ti manda a recare questo triste messaggio? - gli chiese Maria.

Il vecchio sospirò.

- Per ora non posso dirti chi sono, - le rispose - ma ripeto: se vorrai aver salva la tua vita e quella del tuo bimbo, fuggi subito!



Michele Cotemme e Andrea Brachino

- Dove andrò se non ho altre case all'infuori di questa misera catapecchia?

- Oltre la collina c'è una cittadella che ti ospiterà. Basta che tu dica che ti manda il Signore e che sei la mamma del bimbo povero di Tiro.



Hamza Kanat e Lorenzo Chindamo



Martina Aniceti

- Buon uomo, io non ho carrozza né cavalli, come potrò trasportare le mie povere cose?

- Prendi quel poco che ti servirà,
al resto penserà la divina Provvidenza.

Il mendico se ne andò senza darle
il tempo di aggiungere altra parola.

Maria si chinò sulla culla del bimbo
e pianse.



Francesco Marziali e Mirko Gervasio

Passò una settimana,
ma Maria era sempre lì,
e non si decideva ad andarsene.

Nel tardo pomeriggio del sabato
il medico tornò.



Diego Maiucci e Michael Moreiro



Leonardo Notazio e Marco Brachino

- Non fareste in tempo.
Vieni via con me subito!
- Dammi il tempo di prendere
una fascia per cambiare il bimbo.

- Vedo che sei ancora qui,
perché non mi hai dato ascolto?
- Volevo partire stasera, -
rispose Maria - dopo cotto il pane.



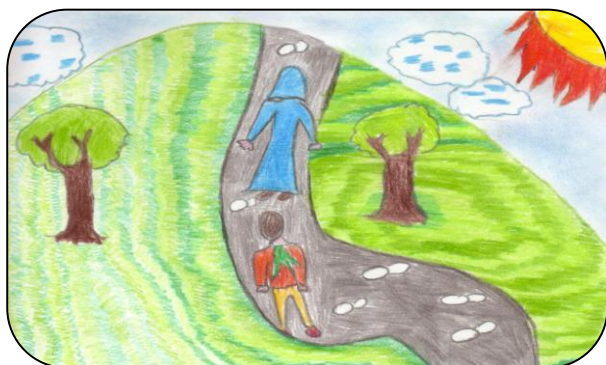


Mattia Manzi e Andrea Brachino

- Partiamo immediatamente! -
disse il vecchio.
Maria allora prese il bimbo
in braccio e una fascia pulita.

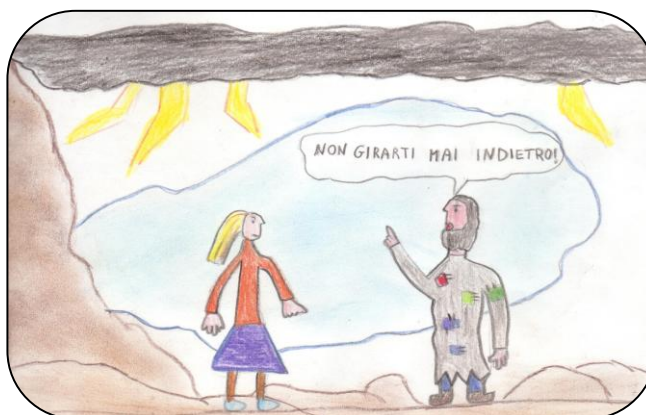


Michele Cotemme e Luca Mequio



Hamza Kanat e Martina Aniceti

- Senti, Maria, debbo farti
una raccomandazione.
Non girarti mai indietro,
vedresti uno spettacolo
che ti spaventerebbe!



Lorenzo Viglianisi e Francesco Manzi



Francesco Marziali e Mirko Gervasio

La donna si chinò per raccattarla,
ma in quel momento uno spino
gliela strappò di mano.



Stefano Santarelli e Michael Moreiro



Diego Maiucci e Stefano Mecocci

Maria lasciò la fascia
e si mise a correre.



Gabriele Pecci



Agnese Raffi e Roberta Agostini

- Sono un angelo di Dio
venuto a premiare la tua fede.



Stefano Santarelli e Marco Brachino

Maria si sedette col bimbo in braccio
sull'erba di un verdissimo prato.

*Tutta la valle
era diventata un lago*

e gli abitanti erano tutti quanti morti annegati.

- Ormai puoi riposarti, -
disse il vecchio - l'acqua
si fermerà qui.
- Ma tu chi sei, buon uomo,
così ricco di tanta bontà? -
chiese la donna - Non
è forse giunto il momento di
dirmi chi sei?



Michele Cotemme e Luca Mequio

Un forte bagliore illuminò il cielo
e l'angelo scomparve.



Mattia Manzi e Leonardo Pulcini



Andrea Brachino e Antonio Angioi

Maria si inginocchiò,
per rendere grazie al
Signore, davanti alla distesa
d'acqua dalla quale
emergevano solo
le punte di due
colline,
che *diventarono due*
isole.

Il lago si popolò di pesci
e centinaia di gabbiani
lo sorvolarono cantando a festa.



Francesco Manzi

Mamma e bambino
si rimisero in cammino e...

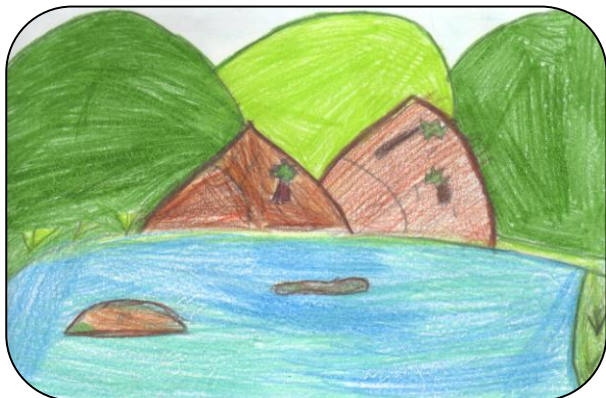


Francesco Marziali e Lorenzo Viglianisi

... raggiunsero la cittadella sulla collina,
che la ospitò.

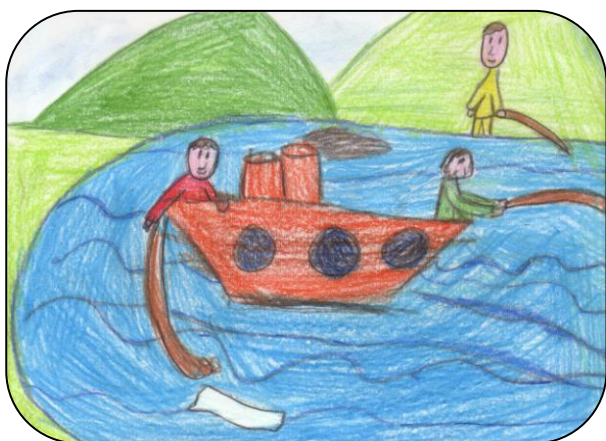


Diego Maiucci e Stefano Mecocci



Rebecca Lamoratta

I pescatori, nelle notti di luna piena,
vedono ancora oggi galleggiare
la fascia del bimbo di Maria,
ora in un punto ora in un altro del lago.



Rebecca Lamoratta

... quando la barca le si avvicina,
prende subito il largo e
scompare tra le due isole.

*Così nacque il lago di
Bolsena
con le due isole,
Martana e Bisentina.*



Gabriele Pecci e Mirko Gervasio

Più volte hanno provato ad
acchiapparla,
ma non ci sono mai riusciti.
La fascia bianca appare e
scompare tra i flutti
come una gigantesca anguilla
e, ...



Leonardo Notazio e Michael Moreiro

TEATRO IN DIALETTO COSTAROLO

PRESENTAZIONE

- Il progetto di Circolo di quest'anno scolastico è stato la "PEDAGOGIA DEL PATRIMONIO".
- Noi Costaroli siamo ricchi, abbiamo un grande patrimonio:

il nostro lago!

- Dobbiamo, però, imparare a rispettarlo e a proteggerlo!
- Ma guardiamoci intorno: tutto sta cambiando!

A questo proposito, ascoltate quello che raccontano alcuni nostri amici.

- Noi bambini di classe 2^a e 3^a vogliamo presentare per tutti voi una recita in dialetto che parla del lago di Bolsena, intitolata " 'L nostro laco, pe noe, è 'l mejo del monno!"
- Ringraziamo il signor Euro Notazio che, anche quest'anno, ha scritto questa recita proprio per noi.



'L NOSTRO LACO, PE NOE, È 'L MEJO DEL MONNO

Mar



- Oh Giuà! Tu, da quantà, ae d'annà jo pe laco?
- Che tarebbe da di'! Adesso che m'aricordo, lo sae quanno ce capitette? Quell'anno che se scapicollò la somara jo pel fosso mal poro Salvatore. Perché, che me volie di'?
- Che te volio di', io m'po' d'anne fa, me prese fantasia d'annà 'm po' jo a veda comè ridotto sto laco.
- Sì è pe que, mejo che nun ce vae, sinnò te jene da piagna!
- Me l'ammagginao, perché, quanno riette mellì ma la stradella che sbocca a Monteritunno, nun me dette l'anama de furà da le gran rogare.
- Sì che mammì nun me tocchette da' arreto! Pe riacce, me tocchette passà pe l'Onpe.
- Io ciò d'annà da quanno ce mettiamo la canepe.
- Io, tale e quale..., m'aricordo che mellì c'era 'n sasso tamanto, do la mi ma ce laava le linzola.
- Si c'annate adesso, è robba che ve schifate a vedello aridutto a quello modo.

- Come sarebbe a di', noe ce faciamo 'l bagno e, si ce venia sete, appozziamo jò 'l muso e beiamo a boo.
- Si ce proate adesso a bea l'acqua del laco, è robba che ve pija subboto che torcebudello.



- A sentì di', dice c'adè dienta na guinzara.
- Na guinzara!? Sarebbe 'n zuccoro! Robba che ce saranno le vipre co l'orecchia grosse come 'm polletro!
- Si v'aricordate, noe mettiamo la canepe lì vicino a Bruciacriste e Tronchiere. Mellì c'era na spiaggia che mettia gola.
- Esso mellì lo sae che c'è? C'è tutte cannuce e cannaelle co 'n fradiciume, che la puzza ria su a le porcarecce de 'l poro Bilancione.





- 'Nvece noe la canepe la mettiamo mellì vicino a le cappane de Raschiapippe. Mellì c'erono certe albucce co n'ombra che anche pe agosto venia freddo!
- Anche noe annaomo mellì...; m'aricordo de Meco de l'Alba che mammi me daa sempre na gummella de lattarine; da la gola, carche volta le magna crude!
- Noe mellì vicino a Raschiapippe c'annaomo sempre a fa 'l bagno: c'era n'acqua che ce se specchiaa!
- 'Nvece noe annaomo 'm pelo più jo, verso Morano; c'arimania più comodo perché passaomo jo pe le piantate.



- Vacce a passà adesso va! Accapace che nun riate manco jo, facele che ve magna che lionfante.



- Ve dasse l'anama de rià jo, ce potaressara fa 'l bagno va! Pure melli nun solo la puzza de fradiciume, ma c'è 'gni sorta de robba: tra bottije rotte e rogare, manco co le stiale te darebbe l'anama de passà.
- Io 'n giorno annette a laco e prese verso Bolsena pe vada, come dite v'altre, do aderono le cappanne de le pescatore. Ve dico la verità! Me tocchette da' arreto: nun solo nun se passaa, ma viste pure du porce morte su la riva: se vede che jono beuto l'acqua del lago!
- 'Nsomma sto laco l'anno aridutto 'nSallazzoro. Eesso, pe fa 'l bagno, ae d'annà o vicino a sti tamante barche, che 'nvece de lavatte, te ogne tutto, o pure do so tutte sti gente ammontinate, che, quando ae fatto 'l bagno, puzze de piscio!
- Nu le vedete che oje quelle che vanno a fa 'l bagno al laco, appena riono a casa, se fanno subboto la doccia!?

- Ma allora, che ce vanno a fa 'l bagno, si doppo s'hanno subboto da lavà?
 - Eh sie fregato! Che ce vanno pe lavassel? Ce vanno pe fasse tegna: dice che quelle tente so più belle!
 - Allora, dimme 'n po': le nere so tutte belle? Ma famme 'l piacere va! Ce sonno belle e brutte come quelle senza tenta.
 - Io dico, adè 'l monno che cambia, perché veggo, cambia pure 'l laco! Prima, mammi me sapia azzurro, adesso mesà verde; donqua, me pare de veda che cambia 'gni cosa! Mellì da mi, c'è n'ulìo che sta dientà rosso; donqua, adè l'monno che cambia e nu ce potemo fa gnente!
 - Lo sae che m'arincesce mammi? Jo vicino a casa mia, c'era na venarella do' c'annao a pijà l'acqua co la brocca; adesso nun ce posso annà più perché l'acqua sa de fogna.
 - Eh, cocco mio, tutto sta a facce l'abitudine! Si ce fae caso, adesso 'gni cristiano adora a modo suo!
 - Ciao nonno, sai che oggi a scuola abbiamo scoperto come è nato il nostro lago?
 - Lo sai che è il lago vulcanico più grande d'Europa?
 - Eh, caro nipote, 'l laco era laco quanno io ero fijo come ti! Ce pijaomo l'acqua pe fa la sbroschia! Si annamo avante accussì!...
 - Non ti preoccupare, nonno, ci siamo qua noi!
- Vedrai che ora ci metteremo tutti d'impegno e il lago ritornerà ad incantarci con i suoi colori e la sua purezza: sarà il più bello del mondo!

- Si farete come diche, facele che quelle più avanti lo potaranno goda!
- Cominciamo da stasera a gettare i semi della speranza, e il lago diventerà come il cielo!

