La cipolla del quartiere sconosciuto

Un giornalino di 'classe' che non fa piangere

Perché ci chiamiamo così?

di Stefano Sabot, Chloe Scauzilli, Francesca Serafin, Emma Todini, Valentina Zhou e Valeria Zuccolo

Noi abbiamo scelto questo titolo perché nei giorni precedenti abbiamo conosciuto Enrico Morandi un ex giornalista televisivo. Lui ha spiegato che il suo programma non aveva tanti spettatori; così con l'aiuto della scienza capirono che nella trasmissione parlavano troppo e trasmettevano notizie ripetitive. Allora un giorno mentre recitava una poesia ha tirato fuori una cipolla così gli spettatori si moltiplicarono.
Questo è il motivo per cui abbiamo scelto il titolo "La cipolla del quartiere sconosciuto", perché noi scriviamo notizie nuove e interessanti sul nostro quartiere.
Mentre invece il nostro sottotitolo "Giornalino di classe che non fa piangere" ci è venuto in mente perché il nostro titolo è "la cipolla" e la cipolla quando viene tagliata fa piangere invece le notizie che noi scriviamo sono interessanti e sorridenti. Poi abbiamo aggiunto "giornalino di classe" perché l'abbiamo creato tutti insieme discutendo e proponendo le nostre idee.

Nota introduttiva

Il giornalino è frutto del progetto PON 10862 – Inclusione sociale e lotta al disagio – modulo "Il piccolo giornalista", realizzato nel mese di giugno 2019 dai docenti Patrizia Guerriero e Federico Venturini della scuola secondaria di II grado "A. Manzoni" .
I titoli, gli articoli e le foto sono frutto del lavoro dei giovanissimi giornalisti delle scuole primarie "4 Novembre" e "Dante Alighieri" dell'Istituto Comprensivo 3 di Udine.
L'impaginazione è stata eseguita dagli insegnanti.

Enrico e la cipolla – di Francesca

Il palazzo di tutti

Un palazzo speciale

di Hamath Sy e Camilla Cescutti

La dimensione del palazzo è determinata dalla quantità di stanze presenti al suo interno e dalle persone che ci lavorano. Roberto, dipendente del palazzo, ci ha dato la possibilità di conoscere una parte dello staff.
La prima persona che si è presentata era Francesca, che sta realizzando un progetto con i ragazzi dell'Università, ci ha detto che lavora per l'Europa .
Poi ci sono state Francesca e Marina che si occupano di cultura e di mostre, esse riguardano: oggetti, foto, quadri. Ci hanno detto che si occupano anche di divulgazione culturale, cultura umanistica e scientifica. Hanno organizzato un concorso sul mosaico e sulla costruzione di uno scafo di una nave, a cui hanno partecipato oltre 400 studenti e per testare se i motori funzionassero hanno fatto una gara.
Francesca si occupava di un ufficio storico. Un altro signore si occupava di affari istituzionali.
Monica si occupa della tutela dei pesci, in particolare delle anguille.
Stefano e Gianna tutelano gli ambienti naturali e anche della biodiversità, cioè la diversità degli elementi naturali.
Caren si occupa del PSR cioè programma di sviluppo rurale della regione autonoma del FVG.

La terrazza

di Camilla Cescutti e Hamath Sy

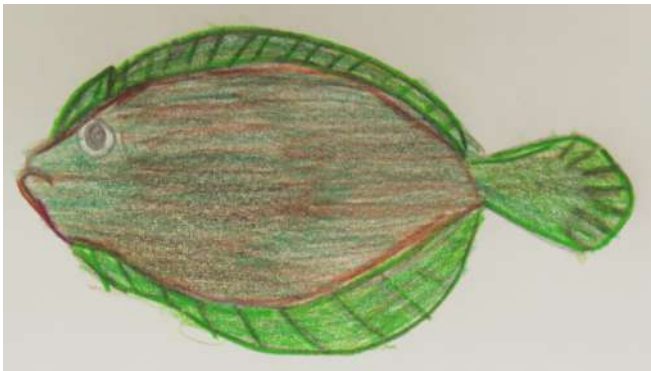
Durante la gita al palazzo regionale, mentre i bambini guardavano il drone, i professori hanno dovuto scegliere una bambina o un bambino che andasse come giornalista a fotografare la terrazza. La terrazza era bella e molto grande con una fila di pannelli solari che servono a produrre energia rinnovabile. La vista era bellissima si vedeva la Lea D'Orlandi, il Tempio Ossario e quasi tutta la città di Udine.

Il palazzo della regione – di Nicolò

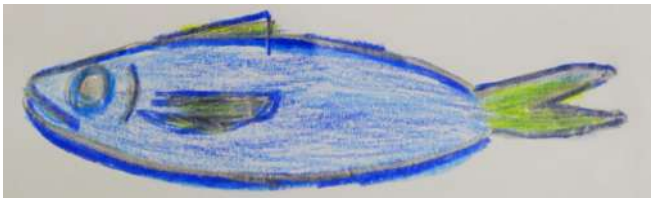
Acquacoltura e specie ittiche

Gli allevamenti marini

L'acquacoltura è l'allevamento delle specie marine nel loro habitat naturale. Se forzato questo tipo di allevamento fa male alla salute dei pesci. Le specie ittiche variano di tipologia e di quantità a seconda del mare in cui vivono. Gli esperti delle specie ittiche hanno iniziato, negli ultimi anni, a studiare la riproduzione delle seppie: si riproducono vicino alle rocce lasciando piccole uova. La riproduzione dei pesci è molto particolare e delicata: ecco perché viene effettuata vicino a scogli vicini alla riva.
La pesca sostenibile è un futuro migliore per i pesci che popolano tutti i mari. La pesca senza regole è la cosa peggiore che si possa fare al mare che è ricco di biodiversità che varia non poco a seconda delle tipologie di mare.



Un rombo – disegno di Pietro



Un suro – disegno di Pietro

Il percorso nel Palazzo della Regione

Una gita piena di percorsi eccitanti

di Clara Brienza, Orgesa Maloku, Elisabetta Zecchin

Giovedì 20 giugno abbiamo esplorato il Palazzo della Regione in via Sabbadini a Udine. All'esterno abbiamo ammirato la grandezza di questo edificio.
Successivamente ci hanno prestato un pass per accedere al suo interno. Subito dopo ci siamo recati in una sala riunioni dove alcuni dei tanti lavoratori si sono presentati e ci hanno donato degli omaggi scolastici (tra cui due penne e un block-notes). Dopo siamo giunti in una stanza dedicata al clima, all'ambiente naturale montano e ai fenomeni atmosferici. Passando per i corridoi abbiamo osservato diversi loghi, vincitori del contest regionale che si tiene ogni sette anni per poter decidere chi tra i gruppi ha disegnato meglio il logo a un progetto realizzato.
Poi siamo entrati in una stanza attrezzata da nuove tecnologie come il drone.
Infine siamo andati in presidenza, nonostante non ci fosse il presidente, ci hanno spiegato un po' le funzioni della classe politica.

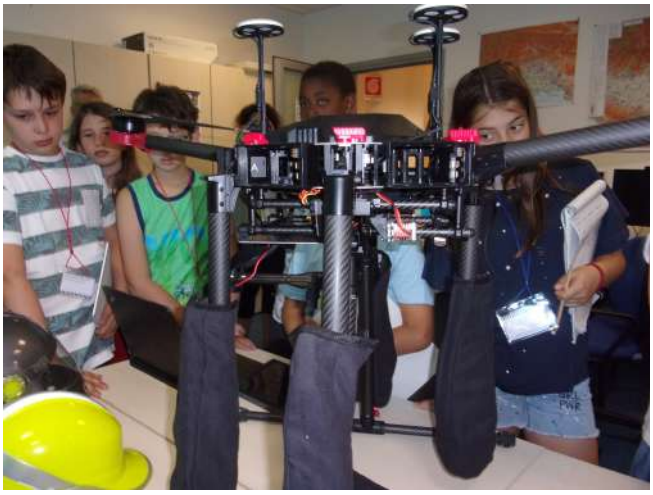
I tornelli del palazzo della regione – di Stefano

Le attrezzature tecnologiche del palazzo della regione

Il drone e le sue tecnologie

di Shanel Beca, Marco Bertossi, Valentina Conti, Agnesa Maloku e Ibrahim Imorou

In questo articolo parleremo del drone e delle sue tecnologie che si trovano al Palazzo Regionale.
Innanzitutto bisogna dire che sono oggetti molto costosi, ma in compenso sono bellissimi.
Oltre al drone, ci sono le sue attrezzature (come le telecamere, costosissime).
Il drone è formato da molti, moltissimi pezzi e, se se ne rompe uno, ci vogliono mesi perché arrivi il pezzo di ricambio. Questo drone particolare serve a fotografare cose speciali (ad esempio cartine e mappe), per fare video dall'alto (infatti, a volte, le regie per i film lo chiedono in prestito) ed altre funzionalità.
Il drone e le sue attrezzature vengono conservati in una cassaforte a prova di bomba, posizionata dentro un caveau.



Il drone – di Stefano

I regali del palazzo

Il materiale per un buon giornalista

di Stefano Sabot, Chloe Scauzilli, Francesca Serafin, Emma Todini, Valentina Zhou e Valeria Zuccolo

Il 20 giugno 2019 siamo andati a visitare il Palazzo della Regione. Quando siamo arrivati in sala riunioni ci hanno accolto con gentilezza, si sono presentati e hanno spiegato il loro lavoro. Man mano che raccontavano alcuni colleghi passavano tra i tavoli e ci distribuivano un opuscolo che si intitola “Unità nella diversità. Leggenda” , un quadernino per gli appunti. Poi ci hanno dato dei volantini sulla pesca, due penne, una borsa con dentro un'agenda e infine ci hanno distribuito dei libri sulla neve e sulle valanghe. Sono molto utili perché sono oggetti che noi giornalisti possiamo usare per ogni intervista. Li usiamo per prendere appunti e con i volantini sulla montagna possiamo scoprire molte cose che prima non sapevano.
Sicuramente abbiamo usato questi regali per il nostro giornalino che abbiamo scritto!

I regali – di Stefano

Intervista a Ornella e Loretta

di Hamath, Camilla, Alessandro, Sophie e Queen

In questi giorni abbiamo conosciuto due collaboratrici scolastiche: Ornella e Loretta. Sono sempre con noi quando facciamo la ricreazione e se abbiamo bisogno di qualcosa sono sempre disponibili. Le abbiamo intervistato e abbiamo rivolto loro queste domande:

Da quanti anni svolgete il vostro lavoro?
Svolgiamo questo lavoro da 23 anni nell'Istituto Comprensivo III, mentre da 2 nella Lea D'Orlandi.

Come svolgete il vostro lavoro?
Al mattino, prima che entrino i bambini, controlliamo se nei bagni serve carta igienica o sapone e se le aule sono in ordine, verso ora di pranzo prepariamo la mensa, mentre nel pomeriggio aiutiamo le maestre e facciamo le fotocopie

Quali sono le difficoltà del vostro lavoro?
Ci sono difficoltà quando i bambini lasciano l'aula in disordine.

A che ora arrivate e andate via?
Arriviamo alle 7.30 e andiamo via alle 18.30, ma ci sono dei turni: il primo dalle 7.30 alle 14.30, l'altro dalle 11.30 fino alle 18.30 e abbiamo 3 ore di compresenza.

Qual è il rapporto con gli studenti?
Il rapporto con gli studenti è buono. È molto bello quando i bambini che arrivano dalla Cossettini, la scuola dove lavoravamo, si ricordano di noi.

Vorreste cambiare lavoro?
Sarebbe bello ma ormai è troppo tardi!

Da piccole avevate un altro sogno?
Loretta: *Prima di lavorare come bidella lavoravo in fabbrica, quando la fabbrica ha chiuso mi sarebbe piaciuto diventare una stilista, ma sono diventata bidella.*
Ornella: *A me sarebbe piaciuto diventare un meccanico.*

Una biblioteca da non dimenticare

Leggere fa bene

Oggi siamo andati alla biblioteca della Circoscrizione II Cormor S. Rocco. Come tutte le biblioteche si possono prendere in prestito dei libri o delle riviste. Loro hanno vari reparti che possono essere sia per bambini che per adulti che possono variare dai fantasy ai racconti storici o dai romantici ai gialli. Le persone che vengono qui ci hanno raccontato che questo posto è perfetto per leggere perché è molto silenzioso, poi è bello venire qui con i bambini perché si divertono a leggere insieme ad un adulto tante fiabe interessanti. Oltre ai libri, per i bambini, ci sono anche vari giochi.
Se volete sapere le regole eccole qua :
- bisogna essere abbonati per prendere in prestito;
- si possono prendere massimo 8 libri e si possono tenere per 30 giorni (a meno che non si chieda un prolungamento);
- si possono prendere massimo 8 riviste e si possono tenere per 15 giorni;
- si possono prendere massimo 2 dvd o cd e si possono tenere per 10 giorni.

Alcuni scaffali della biblioteca - Camilla

Il panificio Bassani

Una bottega super attrezzata

di Stefano Sabot, Chloe Scauzilli, Francesca Serafin, Emma Todini, Valentina Zhou e Valeria Zuccolo

Il panificio Bassani (una volta chiamato Conti Quarto) è situato in via San Rocco ed esiste da 60 anni circa. È stato tramandato da padre in figlio e adesso è nelle mani del signor Ferruccio da 25 anni. Il signor Ferruccio ama il suo lavoro perché gli piace tenere in vita il panificio della sua famiglia. Lui ha due figli, Rebecca e Giacomo, di 11 e di 15 anni. Il signor Ferruccio lavora insieme ad un'altra persona di nome Roberto che lo aiuta a sistemare e preparare i prodotti per il panificio. Questo panificio vende paste, pizze e vari tipi di pane; infatti sempre prendendo spunto dalla ricetta tradizionale fanno molti tipi di pane, può essere con vari tipi di farina o con ingredienti strani. Loro vendono anche prosciutti e formaggi affinché possano prendere oltre a un pezzo di pane, un po' di insaccati per avere una buona merenda da mangiare e gustare. Il signor Ferruccio per preparare si sveglia molto presto per avere il pane pronto per l'ora di apertura. Lui ha raccontato che all'inizio era faticoso ma alla fine si è abituato. Vi consigliamo di andarlo a trovare!

Ferruccio nel suo panificio – di Stefano

La preparazione del pane

Con i consigli di Ferruccio e del supermercato

di Shanel Beca, Marco Bertossi, Valentina Conti, Ibrahim Imorou, Agnesa Maloku, Emma Todini

Qui esporremo dei consigli per fare un buon pane. Per fare quest'articolo abbiamo consultato due panettieri, uno tradizionale (Ferruccio) e uno del supermercato, quindi si possono fare dei panini diversi. Per fare il pane, ci vogliono per prima cosa gli ingredienti. La ricetta tradizionale spiega che gli ingredienti sono farina, acqua, sale (per tenere l'impasto compatto e per dare un po' di sapore) e il lievito; però adesso ci sono molte ricette diverse. Ad esempio al posto dell'acqua si può mettere il latte così il pane diventa più "dolce".

Al supermercato l'impasto viene lavorato da macchinari. Vengono prodotte delle pagnotte e cotte, una volta pronte vengono congelate. Il pane viene portato al supermercato e messo in congelatore. Quando ce n'è bisogno, il pane viene tolto dal congelatore e messo nel forno per essere scongelato. Quando è pronto viene esposto in vetrina per poi essere venduto.

Ecco come si fa il pane!

Il forno del supermercato – di Valentina

Un tuffo nelle compere

Il supermercato Eurospar

di Angelica Boschi, Nicolò Corso, Matteo Cargnelutti, Nicole Tallarita, Pietro Del Turco, Filippo Morandini e Giacomo Zamparini

Quasi tutti i supermercati iniziano con il reparto orto-frutta, che all' Eurospar è molto fornito: ci sono frutti di stagione come ciliegie e meloni, ma anche frutti che ci sono tutto l'anno, come le banane provenienti dai paesi caldi.
Proseguendo si trova il reparto “colazione” costituito da vari tipi di cereali da barrette o merendine.
Poi il banco frigo dei latticini, con una temperatura compresa tra gli 0 e i 4 gradi.
Anche la macelleria e la pescheria, come il reparto orto-frutta, vengono allestiti ogni mattina.
Essendoci una grande varietà di pesci, i pescatori li trovano in diversi mari, come nel mar Mediterraneo e nell'Oceano. Il pane del supermercato arriva congelato ogni settimana da un'industria.

Prodotti in esposizione nel panificio – di Valentina

Il reparto ortofrutta – di Camilla

Il banco pesce – di Nicolò

Una radio particolare

La radio può salvare le lingue

di Barka Anes, Brienza Maria Clara, Cargnelutti Ariele, La Manna Lorenzo, Maloku Orgesa e Zecchin Elisabetta

Radio Onde Furlane si trova in un palazzo in via Volturno, davanti al palazzo della regione. In tutta Italia esistono tante radio ma la "Onde Furlane" è particolare nel suo genere per l'uso della lingua friulana. È stata fondata nel 1981, circa 40 anni fa.

Al suo interno ci sono molte stanze, come: studi radiofonici, regia e cabina registrazioni.

Nella sala della diretta si trovano anche delle telecamere che servono a trasmettere su Facebook ciò che succede. Spesso ci sono degli imprevisti e quindi bisogna essere sempre pronti. Intervistando i membri si può scoprire che ci sono cinque giornalisti tra cui tre si occupano di raccogliere informazioni (Margherita, Mojra, Carli) e due hanno il compito di approfondire e pubblicare notizie (Mauro, Pauli). Nell'ultima stanza si trova Margherita, che cerca le notizie più importanti, le rielabora e le traduce in friulano per poi leggerle davanti al microfono. C'è anche Francesca che cura la rubrica di arte.

I collaboratori si concentrano su questi temi: l'ambiente, l'inquinamento e la musica. La musica è principalmente friulana, loro l'hanno definita "complicata".

Il tutto è programmato dai registi Antonio, Passion e Roberto, usando un mixer con 20 canali vocali.

Le notizie vengono trasmesse solo tre volte al giorno: la mattina presto, trasmette informazioni sulla regione, più tardi sul mondo e l'ultima, a mezzogiorno, con il radio-giornale.

La cosa che fa diventare particolare, è la lingua, il Friulano. Loro usano il Friulano perché alcune lingue, come questa, a volte si estinguono e allora per salvarle bisogna utilizzarle!

Radio Onde Furlane – di Elisabetta

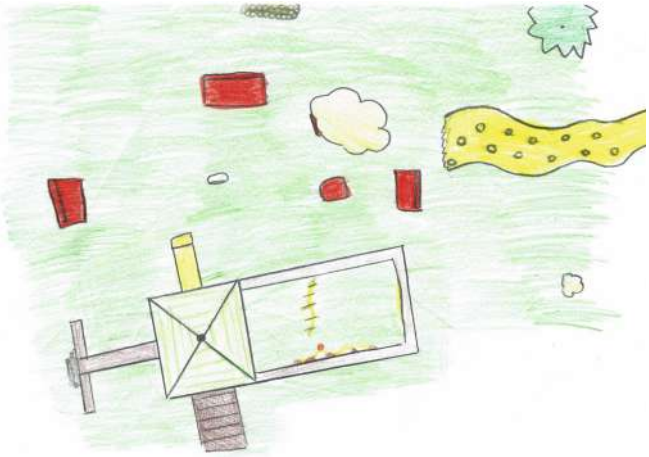
Antonio in regia – di Lorenzo

Area verde Umberto Saba di via Vincenzo Joppi

Orari di apertura:

Periodo estivo: dal 1 aprile al 30 aprile dalle 8.00 alle 19.00 e dal 1 maggio al 30 settembre dalle 7.00 alle 21.00

Periodo invernale: dal 1 ottobre al 31 ottobre dalle 8.00 alle 19.00 e dal 1 novembre al 31 marzo dalle 8.00 alle 18.00



I giochi del parco visti dall'alto – disegno di Pietro

I giochi del parco – disegno di Pietro

Il buon giornalista

I consigli di Enrico Morandi

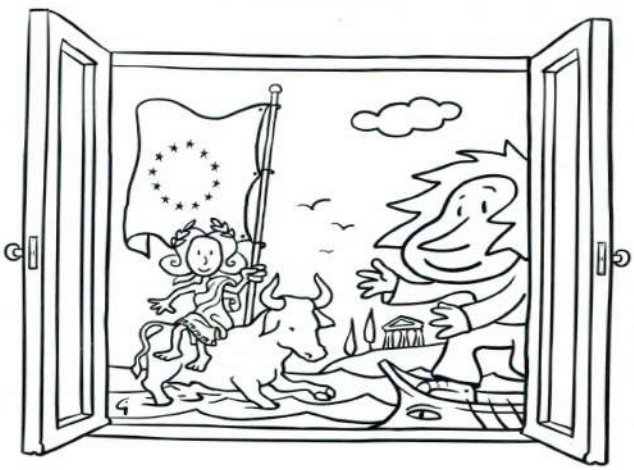
di Shanel Beca, Marco Bertossi, Valentina Conti, Ibrahim Imorou e Agnesa Maloku

Alla sede del giornalino è venuto a trovarci Enrico Morandi (giornalista che ha lavorato in tv). Ci ha dato alcuni consigli per essere dei bravi giornalisti e ci ha fatto anche degli esempi:

- notizie interessanti e coinvolgenti (*ad esempio = nel medioevo si credeva che il ciliegio guarisse le persone malate di ernie: si tagliava longitudinalmente l'albero e si faceva passare in mezzo il malato, poi si fasciava l'albero con il letame e quando l'albero guariva, guariva anche il malato*);
- notizie brevi ed incisive (*ad esempio = Enrico, in tv, una volta ha letto una poesia sulla cipolla tenendo in mano una cipolla e il numero di spettatori è aumentato moltissimo*);
- utilizzare le immagini per abbellire gli articoli;
- avere "prove" (*ad esempio = registrare le interviste*);
- rispettare le persone;
- fare interviste;
- portare con sé un block-notes per prendere appunti;
- utilizzare un lessico semplice.

Emozioni da cipolla

“Questo centro estivo è super bello.” - Camilla
“Per me stare in questo gruppo è stato fantastico ed emozionante.” - Shanel
“Super. Super.” - Pietro
“Abbiamo avuto l'onore di visitare il palazzo della regione” - Marco
“Ho visto posti nuovi, mi sono fatta nuovi amici” - Valeria
“Vorrei rifarlo. Mi è piaciuto imparare a fare un giornale.” - Matteo
“Mi è piaciuto lavorare in gruppo con alcuni dei miei compagni perché ognuno di loro ha espresso ciò che si sentiva di dire.” - Agnesa
“L'ultimo giorno mi sono detto: 'Wow, chissà cosa ne verrà fuori!'” - Nicolò
“La cosa bella è stata che gli articoli erano a nostro piacimento: potevamo decidere noi come e cosa scrivere.” - Angelica
“Questa esperienza del giornalino mi è piaciuta molto.” - Valentina
“Mi ha dato sensazioni di essere una vera giornalista.” - Orgesa
“Questa esperienza mi è piaciuta tanto, le gite e le amicizie.” - Cloe
“La cosa che mi ha ispirato è stata che avremmo scritto un giornalino come dei veri giornalisti.” - Elisabetta
“Ho avuto la possibilità di conoscere molte cose che prima non conoscevo.” - Giacomo
“Ho fatto amicizia con bambini di altre scuole.” - Anes
“Mi mancheranno tutti.” - Ariele
“È stato molto bello fingere di essere veri giornalisti, chiamando i propri compagni colleghi, facendo interviste.” - Emma
“Il progetto è stato molto bello.” - Stefano
“L'idea dell'attività è stata molto bella.” - Francesca
“Mi è piaciuto molto il fatto che abbiamo fatto molte gite.” - Valentina
“È stata una bella chiusura delle elementari questo corso!” - Clara
“Abbiamo imparato come funziona un giornale.” - Filippo



Particolare della pubblicazione “Unita nella diversità” (motto dell'Unione Europea),
a cura della regione Friuli Venezia Giulia