



Accade a Deodato

*cronache dalla
succursale*



n.1 – febbraio 2023

**L'albero di Falcone nel
giardino della
succursale**

**Celebrando la
Giornata della
Memoria**

di Agostino Lo Cascio



Un pizzaiolo speciale a Sanremo

**Le domande
dei compagni a
Francesco Morici**

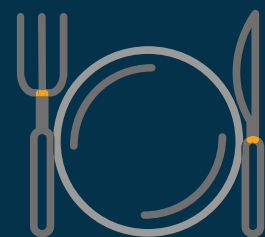
A cura della 2DX



**Il Carnevale: la
storia e le ricette
della tradizione**

*A cura di Emanuela Lo Cascio e
Giuseppe D'Amore*

Accade a Deodato



Un germoglio dell'albero di Falcone

”

**Il 21 novembre 2022
nell'ambito del progetto
Un albero per il futuro**

L' albero di Falcone nel giardino della succursale di via Deodato.

di Agostino Lo Cascio, 2DX

In occasione della festa Nazionale degli alberi- lunedì 21 novembre- gli studenti della Succursale dell'Istituto di Istruzione Superiore Francesco Paolo Cascino hanno partecipato al progetto "Un Albero per il futuro".

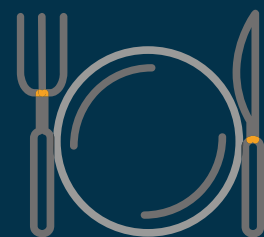
Alle ore 11:00 le classi si sono recate in cortile dove un operatore scolastico ha piantato una talea presa dall'albero di Falcone.

La presenza dell'Albero concorrerà a sensibilizzare i ragazzi al tema dell'impegno sociale, ma anche all'importanza della salvaguardia ambientale.

Un albero simbolo della legalità: perché?



Accade a Deodato



”

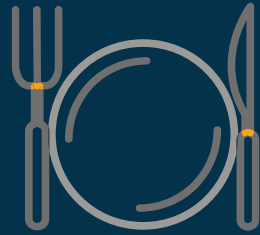
Un albero è sostenuto da forti radici che rappresentano i valori in cui crediamo: pace, rispetto, libertà, solidarietà, uguaglianza, diritti inviolabili.

All'evento hanno partecipato: la preside Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella e il vicepresidente dell'istituto; don Cesare Rattoballi, Parroco del quartiere insieme ad esponenti della politica comunale.

Tutte le classi hanno partecipato all'evento con la produzione di cartelloni e la lettura di alcuni pensieri sul tema.

L'evento si è concluso con un ringraziamento del Dirigente scolastico Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella a tutti i partecipanti.

Accade a Deodato



Siate come farfalle che volano sopra il filo spinato. L. Segre

”

**La riflessione
di uno studente**

Celebrando la Giornata della Memoria

di Agostino Lo Cascio, 2DX

La Giornata della Memoria è una ricorrenza importante che ci ricorda l'orrore dell'Olocausto, che durante la seconda guerra mondiale vide lo sterminio di milioni di ebrei, omosessuali, rom, disabili e altre minoranze ad opera dei nazisti.

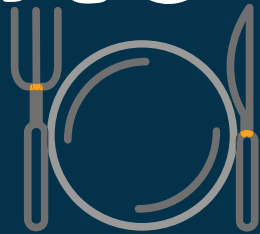
Questa giornata ci insegna l'importanza della tolleranza e dell'uguaglianza. Ci ricorda che dobbiamo lavorare insieme per combattere l'odio e la discriminazione in ogni forma.

La Giornata della Memoria è celebrata il 27 gennaio in ricordo dell'anniversario dell'apertura dei campi di concentramento di Auschwitz. In questo giorno, in tutto il mondo, si tengono cerimonie e attività per ricordare le vittime dell'Olocausto e per promuovere la pace e la comprensione tra tutti i popoli.

**Celebrando
la Giornata
della Memoria**



Accade a Deodato



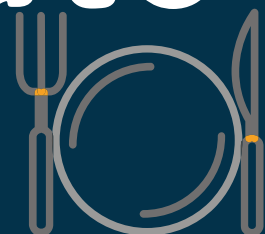
Come studenti, è importante che impariamo la storia dell'Olocausto e che facciamo la nostra parte per costruire un mondo più giusto e ugualitario. Possiamo farlo attraverso la solidarietà con coloro che sono vittime di discriminazione, con il rispetto per le opinioni e le culture degli altri, e con il rifiuto di qualsiasi forma di odio.

In questa Giornata della Memoria, riflettiamo su ciò che abbiamo imparato e su come possiamo utilizzare queste lezioni per costruire un futuro migliore per tutti.





Accade a Deodato



”

***Un alunno del Cascino
al Teatro Ariston!***

Le domande dei compagni a Francesco Morici

A cura della 2DX

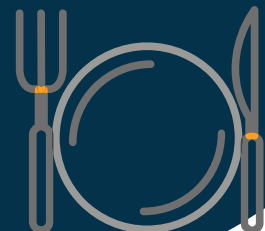
La notizia che il "collega" della classe quinta sia stato selezionato per far parte dello staff di pizzaioli del Festival di Sanremo ha fatto eco nei corridoi della succursale di via Deodato. Un po' di sano orgoglio campanilistico circola tra gli studenti e i docenti del Cascino.

I ragazzi della 2DX hanno formulato un paio di domande per il loro collega, che reputano fortunato per questa opportunità di crescita in un contesto di livello internazionale come quello dell'Ariston.

”



Accade a Deodato



Senti un po' di preoccupazione, di emozione o un po' di ansia per questa avventura?

Sei felice di cucinare per i vip?

"Più che altro sono molto emozionato per questa avventura: sono abituato a cucinare per le persone nella pizzeria di famiglia, ma andare a cucinare per i cantanti e per i VIP mi fa davvero grande onore."

E come sei stato selezionato?

"Dopo aver vinto una gara a Geraci Siculo organizzata dall'Associazione Pizzaioli in giro per il mondo, il mio nome è circolato nell'ambiente e sono stato invitato a cucinare a Casa Sanremo."

CASASANREMO
— Banca Ifis —

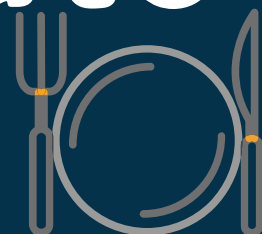
La Casa ufficiale del Festival della Canzone Italiana, dal 5 all'11 febbraio

For a sustainable Event





Accade a Deodato



In chiusura abbiamo chiesto a Francesco di dare un "consiglio da pari" ai suoi compagni dell'Istituto d'Istruzione Superiore F.P.Cascino:

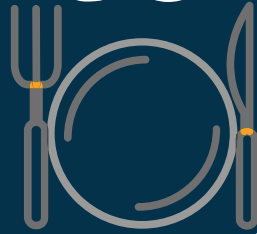
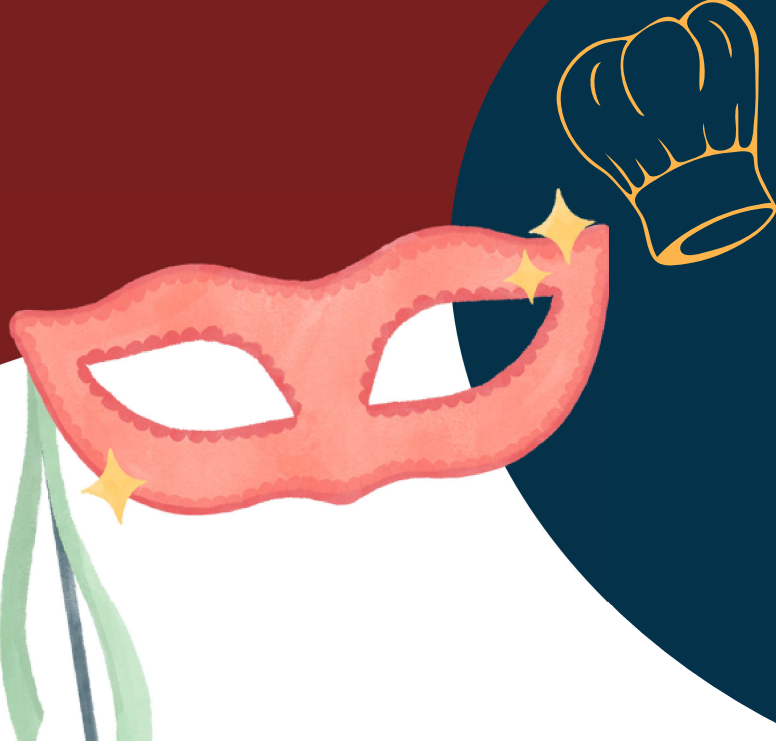
"Ai miei compagni di scuola mi sento di dire semplicemente che la scuola ci unisce: non bisogna seguire passivamente, ma partecipare alle attività didattiche proposte con entusiasmo, senza tirarsi mai indietro.

Sono fiero di me stesso e dei frutti di questi pochi anni di studio e di lavoro, ma resto sempre il solito Francesco, non mi sento diverso dai miei compagni."

Il nostro compagno Francesco Morici si è confermato gentile, disponibile, e non si è per niente "montato la testa": quindi ... ***in bocca al lupo Francesco, sei tutti noi!!!***



Accade a Deodato



I luoghi del Carnevale in Sicilia : **Acireale e Sciacca**

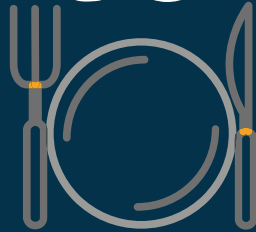
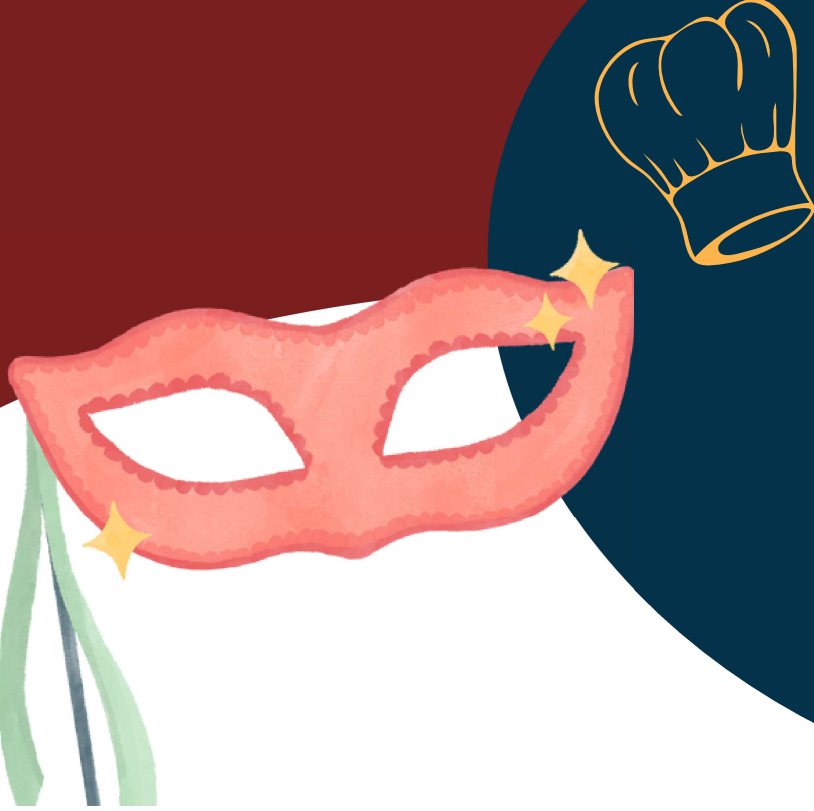
*di Emanuela Lo Cascio 4DEX
e Giuseppe D'Amore 4GSX*

Sta arrivando uno dei periodi più divertenti dell'anno: il carnevale.

Questa tradizione in Italia ha radici antiche, è una festa mobile e l'elemento caratterizzante è la maschera che nasce come forma di uguaglianza tra plebei e nobili che in quell'unica occasione potevano festeggiare tutti insieme, coprendo il loro volto.



Accade a Deodato

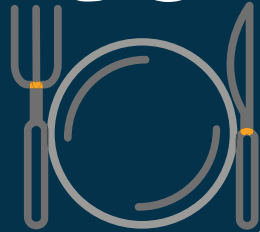


Nasce nell'antica Roma in occasione dei Saturnalia, cerimonie pagane in onore del Dio Saturno. Si evolve nel medioevo e si racconta di grandi banchetti con cibo a volontà e scarse regole, ed era tradizione diffusa l'uccisione di un fantoccio che rappresentava la fine dei mali dell'anno precedente e un augurio per il nuovo.





Accade a Deodato



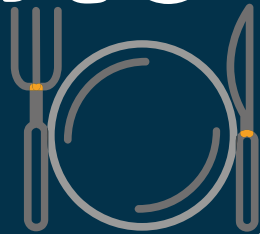
L'inizio di questa festa è previsto per il giorno successivo alla Domenica del Battesimo di Gesù e finisce il Martedì precedente il Mercoledì delle ceneri.

Proprio perché precede il periodo di digiuno della Quaresima, il carnevale è atteso anche per i numerosi banchetti e i cibi abbondanti che vengano preparati. Nelle tavole degli italiani, specialmente il giorno del Martedì grasso, non mancano mai le lasagne e altri dolci tipici come le chiacchiere e le castagnole: pietanze che simboleggiano l'abbuffata che precede il periodo del digiuno che accompagna alla Pasqua. In questo breve periodo di "trasgressioni" con il cibo si intende stuzzicare il palato e con la maschera ci si trasforma per diventare "altro".





Accade a Deodato

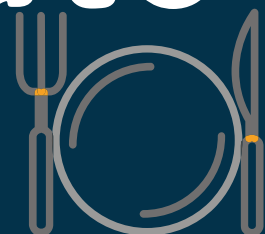


In Italia sono presenti alcuni dei Carnevali più belli del mondo e solitamente la celebrazione prevede la creazione di carri allegorici che vengono fatti sfilare nelle piazze e nelle vie con un seguito di bambini e ragazzi che cantano e ballano in maschera. Il nostro viaggio tra i carnevali più belli della Sicilia ci porta ad Acireale e Sciacca.





Accade a Deodato



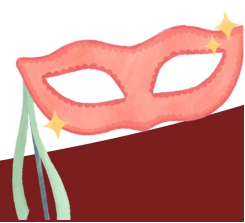
La manifestazione carnevalesca ad Acireale (CT) risale al 1594 ed è stato uno dei primi momenti in cui i cittadini, liberi da ogni vincolo dato da quel periodo dell'anno in cui tutto è possibile, potevano concedersi la libertà di fare ironia sui potenti del loro tempo. La prima maschera del carnevale Acese è "l'Abbatazzu", creata con l'obiettivo di fare satira sulla classe clericale del tempo.

In seguito verrà affiancato dai Baruni e dai Manti, con lo scopo di ironizzare sugli aristocratici.

Tra i giochi che venivano praticati in quel periodo, poi banditi, vi erano quelli che prevedevano il lancio di arance e limoni.

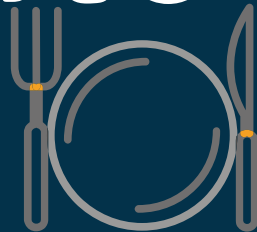
Il XXI secolo è l'anno della *Cassariata*, carri sui quali sfilavano i nobili che lanciavano caramelle. Successivamente il loro posto venne preso da "sculture" satiriche realizzate in cartapesta.

La tradizione dei carri rimane in vita ancora oggi e si è perfezionata nel tempo, soprattutto dopo la grande guerra. Queste strutture sono diventate sempre più colorate, sofisticate e precise e, dal 1996, Acireale è entrato a far parte della grande lotteria del Carnevale, insieme a Viareggio e Putignano.





Accade a Deodato



Ci spostiamo, adesso, a Sciacca.

In questa cittadina dell'agrigentino si festeggia uno dei carnevali più antichi e più allegri d'Italia. Lo studioso Verde lo ha definito come un "appuntamento di panza", infatti nasce nel 1626 come un incontro gastronomico. Con il cibo si voleva augurare il benessere per se stessi e per gli altri. Si beveva vino, ma soprattutto si mangiava tanta carne di maiale e salsiccia in abbondanza.

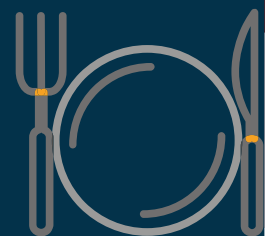
Un fatto divertente è che proprio dal carro di Peppe Nappa, veniva distribuita salsiccia gratis a tutti.

Chi è Peppe Nappa?





Accade a Deodato



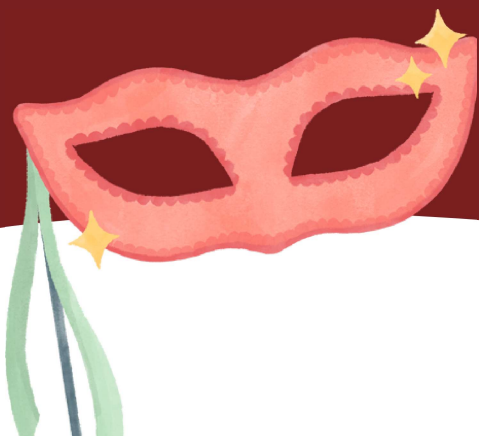
Peppina Nappa è la maschera tradizionale del carnevale di Sciacca e corrisponde pressappoco a Pulcinella o Arlecchino. Rappresenta un servo sciocco e maldestro che finisce sempre per essere bastonato da padroni e non.

La maschera è un po' il maestro di cerimonie di tutta la manifestazione, fino alla serata conclusiva il cui momento culminante è il rogo di Peppe Nappa.

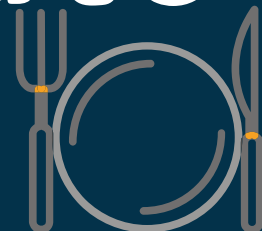


368 BEPPE NAPPA

Pulcinella siciliano più agitato: danza e salta, ed è goloso e stupido in modo desolante.



Accade a Deodato



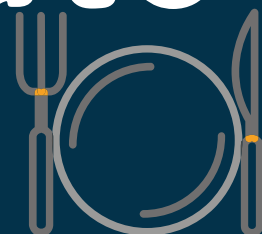
Il Carro di Peppe Nappa ha il compito di aprire la sfilata, e con il suo rogo segna la fine della manifestazione.

Ad esso si affiancano altri meravigliosi carri allegorici che richiamano in chiave satirica personaggi della politica locale, nazionale e internazionale. Vengono realizzati in carta pesta e la loro costruzione coinvolge tutti gli abitanti della cittadina.





Accade a Deodato



Le ricette a tema di Mani in pasta

Ecco alcune ricette dedicate al Carnevale che abbiamo sperimentato nel laboratorio di Cucina. Sono ricette a base di salsiccia o dolci sfiziosi, come la tradizione vuole!

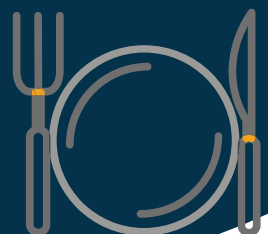
Le 'Mpignolate Siciliane

La Pignolata di Carnevale

Le Chiacchiere di Carnevale



Accade a Deodato



**Le ricette
a tema di
*Mani in pasta***

Le 'Mpignolate Siciliane

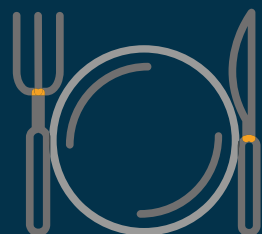
Ingredienti

Per la pasta: 300 g Farina 00
300 g Semola di grano duro rimacinata
12 g Lievito di birra fresco
30 g Olio di oliva
320 g Acqua
10 g Zucchero
10 g Sale





Accade a Deodato



Le 'Mpignolate Siciliane

Ripieno

150 g Mortadella

150 g Caciocavallo

100 g Olive nere in salamoia (denocciolate)

2 Cipolle

q.b. Pepe

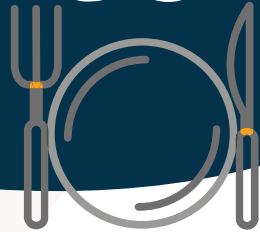
q.b. Parmigiano reggiano

q.b. Olio di oliva





Accade a Deodato



Le 'Mpignolate Siciliane

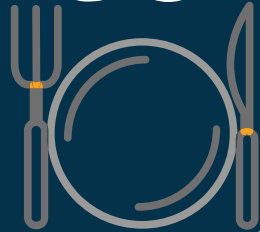
Preparazione

1. Per prima cosa preparate la pasta: se impastate a mano versate tutta l'acqua, il lievito, l'olio e lo zucchero in una ciotola. Aggiungete poco a poco la farina e la semola, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungete il sale e, quando l'impasto sarà più sostenuto, ribaltate su una spianatoia e continuate ad impastare con le mani fino a ottenere una palla liscia ed elastica.
2. Se utilizzate una planetaria, miscelate farina e semola nel boccale, sciogliete zucchero e lievito nell'acqua e cominciate a versarla sulla farina tenendo il gancio in movimento. Dopo qualche minuto unite l'olio e infine il sale. Incordate bene, formate una palla e fate lievitare in un posto caldo fino al raddoppio (quasi due ore).





Accade a Deodato



Le 'Mpignolate Siciliane

Mentre l'impasto lievita, voi dedicatevi al ripieno.

Affettate sottilmente le cipolle e mettetele a stufare in padella con olio, sale e un po' d'acqua. Cuocete con il coperchio per circa 15 minuti e mettete da parte.

Tagliate a cubetti la mortadella e il caciocavallo e denocciolate le olive nere.

Non appena l'impasto sarà lievitato, dividetelo in due parti e stendetelo con l'aiuto di un mattarello in una sfoglia spessa circa 5mm.

Spargete sopra la cipollata, la mortadella, il caciocavallo, le olive, un po' di parmigiano grattugiato, il pepe (siate generosi...) e un giro d'olio.

Arrotolate e formate un salsicciotto, chiudendo bene le estremità.





Accade a Deodato

Le 'Mpignolate Siciliane

Adesso viene la parte più difficile della ricetta (eheheh): tagliate dei cilindri dello spessore di 6 cm, poggiateli sul palmo della mano sinistra, poggiate sopra la destra e schiacciate leggermente, facendo ruotare le mani in senso opposto, un po' come se svitaste qualcosa.

Mettetele su una teglia foderata di carta forno, avendo cura di distanziarle di qualche centimetro e cuocete in forno statico a 200 gradi per 40 minuti.

Si sente la Sicilia???

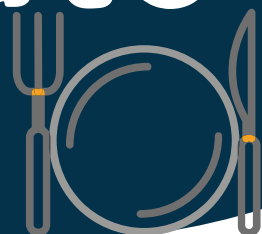
fonte:

<https://blog.giallozafferano.it/leenoskitchen/mignolate-siciliane-per-gli-amici-ammiscati/>





Accade a Deodato



La Pignolata di Carnevale

INGREDIENTI

Farina tipo 00 300 g

Uova 2 intere più 1 tuorlo (peso totale 125 gr)

Burro 30 g

Zucchero semolato 20 g

Grappa 20 g

Limoni la scorza di 1

Sale 1 pizzico

PER FRIGGERE

Olio di semi 600 g

PER GUARNIRE

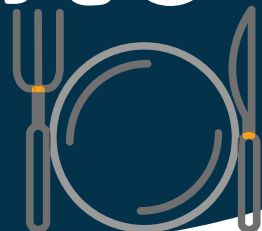
Miele millefiori 160 g

codette colorate q.b.





Accade a Deodato



La Pignolata di Carnevale

INGREDIENTI

Farina tipo 00 300 g

Uova 2 intere più 1 tuorlo (peso totale 125 gr)

Burro 30 g

Zucchero semolato 20 g

Grappa 20 g

Limoni la scorza di 1

Sale 1 pizzico

PER FRIGGERE

Olio di semi 600 g

PER GUARNIRE

Miele millefiori 160 g

codette colorate q.b.





Accade a Deodato

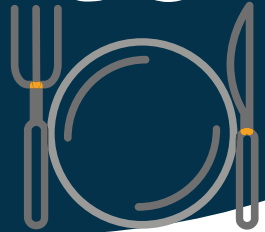
La Pignolata di Carnevale

Per realizzare la Pignolata al miele versate la farina setacciata in una ciotola, poi aggiungete il burro morbido a pezzetti, il sale, lo zucchero semolato, poi aromatizzate con la scorza grattugiata di un limone non trattato e con la grappa.

Infine unite le due uova intere e il tuorlo. Iniziate ad impastare a mano energicamente per amalgamare gli ingredienti poi trasferite l'impasto su una spianatoia infarinata. Proseguite ad impastare fino ad ottenere un impasto compatto al quale dare la forma di un panetto. Avvolgete il panetto ottenuto con la pellicola per alimenti e lasciate in frigorifero a rassodare per almeno 2 ore. Trascorso il tempo di riposo, riprendete l'impasto e con un tarocco dividetelo in pezzetti larghi 1 cm e mezzo.



Accade a Deodato



La Pignolata di Carnevale

Arrotolate ciascun pezzetto per ottenere dei filoncini, da questi ritagliate piccoli pezzi da 1 cm.

Ora potete procedere con la cottura, scaldate in un tegame l'olio di semi fino al raggiungimento di 170° gradi circa, questa è la temperatura ideale per ottenere una perfetta frittura, è consigliabile munirsi di termometro per alimenti per poter monitorare con precisione. Con una schiumarola, immergete nell'olio pochi bocconcini alla volta, per non abbassare la temperatura dell'olio. Friggete per circa 3-4 minuti poi scolate i bocconcini e adagiateli su un vassoio rivestito di carta assorbente per asciugare l'olio in eccesso.

Raccogliete in una ciotola la pignolata e versate sopra il miele quando i bocconcini sono ancora caldi, mescolate per amalgamare il miele, trasferite la pignolata al miele su un piatto di portata e decorate con le codette colorate a piacimento!

fonte: <https://ricette.giallozafferano.it/Pignolata-al-miele.html>



Accade a Deodato

Le Chiacchiere di Carnevale

INGREDIENTI

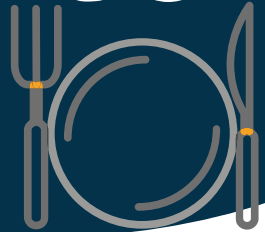
Quantità per circa 50 – 60 Chiacchiere

- 300 gr di farina '00
- 40 gr di zucchero
- 2 uova medie
- 60 gr di latte
- 30 gr di burro fuso
- 2 cucchiaini di liquore Strega (in alternativa Rum, Gran Mariner, Grappa o liquore a scelta)
- buccia grattugiata di 1 limone grande non trattato
- 1 pizzico di sale
- 1 lt di olio di semi di girasole per friggere
- zucchero a velo vanigliato per guarnire





Accade a Deodato



Le Chiacchiere di Carnevale

Prima di tutto disponete la farina, mescolata con lo zucchero e il pizzico di sale in una ciotola, fate un buco al centro e ponete le uova, il burro fuso, la buccia di limone, il liquore e mescolate con la forchetta i liquidi partendo dal centro; poi girate inglobando piano piano la farina ai lati, quando i liquidi sono statati assorbiti ed avrete ottenuto un impasto cremoso, aggiungete il latte.

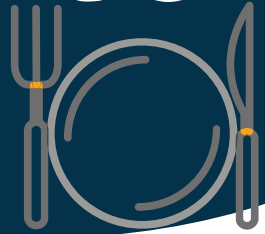
Amalgamate tutti gli ingredienti prima girando con la forchetta, poi proseguendo a mano, fino ad ottenere un impasto che si stacca dalla parete della ciotola.

Infine avvolgete la palla in una pellicola per alimenti e lasciate riposare 20 minuti a temperatura ambiente.





Accade a Deodato



Le Chiacchiere di Carnevale

Se volete ottenere delle Chiacchiere tutte dello stesso spessore, che in cottura si riempiranno di bolle e dalla sfoglia friabile che si scioglie in bocca, stendete la sfoglia con la macchina della pasta!

Stendere la sfoglia senza macchina della pasta

Dividete l'impasto in 3 parti, stendete un pezzo per volta, più sottile che potete, su un piano di lavoro ben infarinato e con l'ausilio di un matterello ben infarinato e ripiegate su se stessa la sfoglia un paio di volte. Ottenuta una sfoglia sottile ed omogenea, procedete come indicato più sotto. Ricordate, che più volte ripiegate la sfoglia, più l'impasto tenderà a riempirsi di bolle!

Come stendere la sfoglia delle Chiacchiere sottile: Staccate un pezzetto di impasto, appiattitelo con le mani ad una lunghezza di circa 10 – 12 cm.





Accade a Deodato

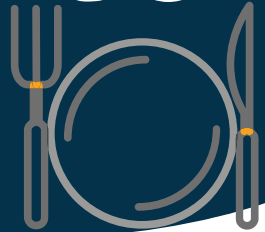
Le Chiacchiere di Carnevale

Poi inserite il pezzo di impasto nella fessura nella macchina della pasta, impostata per una sfoglia media 3 – 4 (per iniziare) leggermente infarinata e tirate la prima sfoglia. La prima sfoglia si presenta piuttosto spessa e appiccicosa, è normale! l'impasto è molto morbido, infarinate bene la sfoglia, e piegatela a metà. Poi inserite nuovamente la sfoglia piegata nella macchina della pasta infarinata e tirate un'altra sfoglia, ripetete l'operazione ancora una volta.

Infine impostate la macchina della pasta ad uno spessore 2 (va bene anche 1 se le volete super sottilissime) e proseguite a tirare la sfoglia, ripiegandola e infarinandola 2 – 3 volte fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, quasi velata, uniforme e liscia.



Accade a Deodato



Le Chiacchiere di Carnevale

Formazione delle Chiacchiere:

Delineate i contorni laterali della vostra sfoglia con una rotella taglia pasta smerlata e tagliate in modo leggermente obliquo (o come preferite) la sfoglia per ottenere dei rettangoli medio – grandi; disponete i rettangoli distanziati affinché non si attacchino tra loro, su taglieri o piatti da portata leggermente infarinati.

Procedete in questo modo fino ad ultimare l'impasto.

Friggere le Chiacchiere di Carnevale asciutte, leggere e senza unto:

Se non disponete di una friggitrice, preparate un pentolino a bordi alti con abbondante olio di semi di girasole.



Accade a Deodato

Le Chiacchiere di Carnevale

L'olio è pronto ad una temperatura di 175°, per capire quando l'olio è pronto fate una prova con un pezzetto di impasto. Se sale a galla formando micro bollicine intorno senza annerire, potete procedere alla frittura. Se il pezzetto di impasto resta sul fondo, significa che l'olio è ancora freddo, aspettate ancora un pò. Solo quando il pezzetto di impasto si colora subito significa che l'olio è troppo caldo, allontanatelo dal fuoco, facendo raffreddare e fate una nuova prova dopo poco.





Accade a Deodato

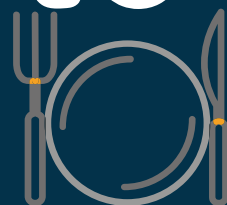
Le Chiacchiere di Carnevale

Immergete la /le Chiacchiere nell'olio bollente, sulla superficie a contatto con l'olio si formeranno immediatamente delle bolle e nel giro di pochissimi secondi la chiacchiera si accartoccerà. Giratela dopo 3 – 4 secondi, si formeranno bolle anche sull'altra superficie, rigiratela, ancora pochi secondi fino a leggera doratura e scolate con un mestolo forato, ponendola su una carta assorbente carta del pano o scottex:





Accade a Deodato



Le Chiacchiere di Carnevale

Procedete a friggere in questo modo tutte le Chiacchiere di Carnevale, avendo cura di non addossarle e trasferirle appena scolate in piatti da portata. Friggere le Chiacchiere è un'operazione velocissima che farete in 15 minuti, abbiate cura di non far diventare l'olio troppo bollente.

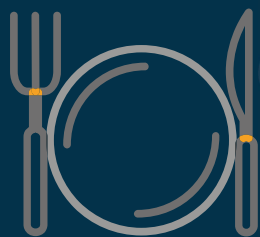
Monitorate, abbassate la fiamma se vedete che colora troppo e non esitate a cambiare l'olio, se vedete che alcune Chiacchiere si scuriscono troppo! Una volta che le Chiacchiere di Carnevale sono ben fredde, circa 15 minuti dalla cottura, spolveratele di zucchero a velo su entrambi i lati e ponetele in un cestino o un piatto da portata!

Le **Chiacchiere di Carnevale** sono pronte per essere gustate!

fonte:<https://www.tavolartegusto.it/ricetta/chiacchiere-di-carnevale-ricetta-segreti-passo-passo/>



Accade a Deodato



**NEL PROSSIMO
NUMERO:**

**RIFLESSIONI, RICETTE E
COCKTAIL A TEMA
"FESTA DELLA DONNA"**

**PARTECIPA AL LABORATORIO DI
GIORNALISMO OGNI MERCOLEDÌ NELL'AULA
DEL PROGETTO MANI IN PASTA,
TI ASPETTIAMO!**

ASPETTANDO L'8 MARZO

”

GRAZIE