

MICKY TIME



Cari Lettori...

Pensavate di potervi sbarazzare di noi??? E invece no, siamo ancora qui sperando di non essere gli unici destinatari delle nostre ciance...

Tornando a noi...

...è un piacere poter condividere con voi questo nuovo numero del Micky Time! Abbiamo voluto aprirlo ricordando una tragedia che ha toccato l'intera comunità pachinese, con l'intento di stare vicini a tutti coloro che hanno conosciuto Samuel e soprattutto a chi più ne sente la mancanza.

Nella speranza di non annoiarvi e di catturare la vostra attenzione ci siamo occupati anche di attualità, gossip, sport e sana alimentazione (speriamo di non avvelenare nessuno!!!)

Siamo felici di comunicarvi che la bontà del nostro impegno è stata riconosciuta dalla giuria del Concorso Nazionale "Il miglior giornalino scolastico Carmine Scianguetta", che ci ha assegnato il primo premio della sezione "Giornalino Online"!

Ma il successo del nostro giornalino dipende anche da voi: non solo con la lettura, ma soprattutto con il vostro contributo, di idee, lettere, gossip e quant'altro; vi salutiamo e...

buona lettura!

La Redazione

SAMI VIVE CON NOI

Carissimi lettori,

ultimamente siamo rimasti alquanto scossi per la scomparsa prematura di Samuel Cilia, nostro compagno di scuola, a causa di un incidente avvenuto il 5 marzo scorso.

La sua morte ha turbato l'intera comunità di Pachino, portandola anche a creare dei manifesti in suo ricordo, alcuni dei quali, con le sue foto accompagnate dall'hashtag #accura, un'espressione molto rappresentativa di Samuel.

Doloroso è il ricordo dei tanti momenti di felicità che Samuel lascerà, oltre ai parenti, anche ai suoi cari amici, che lo ricorderanno sempre con affetto e amore. Anche la redazione del Micky Time, condividendo i sentimenti dell'intera comunità scolastica, si stringe accanto ai familiari di Samuel ed ai suoi amici più cari.

Sport e dintorni

E pensare che qualcuno da noi si crede ""vip"" solo perché ha poco di più di 1000 follower su Instagram... Scendete dal piedistallo, perché l'unico che merita di starci è Cristiano Ronaldo, che continua a battere **record**, anche fuori dal campo. L'affascinante portoghese è infatti la prima persona a raggiungere il traguardo dei 500 milioni di followers su Instagram. Dietro di lui c'è il rivale di sempre, Lionel Messi, che per ora ne ha 376. L'attività social di CR7 gli permette di guadagnare fino a 2 milioni per ogni post sponsorizzato!



E nel caso in cui non ci siano i follower a testimoniare la grandezza di uno sportivo, quest'ultimo è di minore importanza? ASSOLUTAMENTE NO.

A testimoniare è la grandezza e l'importanza di Pelé nel mondo del calcio. Ricordare i numerosi trofei vinti e record battuti è l'unico modo. Le statistiche ufficiali gli riconoscono 1.281 gol segnati in 1.363 partite giocate, numeri sempre dibattuti per l'ufficialità di alcuni incontri e per le regole di allora. Ma sono spesso bastati per sostenere la sua candidatura a più grande giocatore di sempre.



"IL GENTIL SESSO, DEBOLE, EMOTIVO E NON COMPETITIVO....."

Eppure le donne hanno invaso ogni spazio che fino a qualche decennio fa era destinato solo ai VIRILI UOMINI... 😊 E per fortuna sono esistiti uomini come Rudolf Oberman, grande sostenitore del valore pedagogico dello sport, che per primo, negli anni '40 del 1800, si è interessato anche alla ginnastica per le donne, ed ha fondato la Società Ginnastica di Torino, con l'obiettivo di inserire la ginnastica nel sistema educativo.

E da allora è stata una lunga strada in discesa... Nei primi del Novecento alcune donne riuscirono infatti a partecipare in maniera non ufficiale a gare di tennis, croquet, golf e vela alle Olimpiadi di Parigi, mentre nel 1921 si tennero a Montecarlo i primi Mondiali Femminili. Nel 1928, alle Olimpiadi di Amsterdam, le donne furono ammesse alle gare di atletica. Nel 1936, a Berlino, si istituirono competizioni femminili negli ambiti principali. Solo le Olimpiadi di Londra del 2012 hanno visto la partecipazione delle atlete in tutte le discipline, anche nel pugilato femminile. Che onore!

Razzismo? Argomento tabù? È il momento di parlarne.

La pallavolo italiana è sotto shock per l'annuncio ai mondiali di volley femminile di Paola Egonu, l'azzurra più forte e una delle giocatrici migliori al mondo. La 23enne di Cittadella, dopo il trionfo contro gli Usa per la finale del terzo posto, si è sfogata. Ripresa da un tifoso a bordo campo, Paola Egonu è apparsa in lacrime e, rivolgendosi al suo procuratore Marco Raguzzoni ha dichiarato: "Mi hanno chiesto anche se fossi italiana... questa è la mia ultima partita in Nazionale, sono stanca. Non puoi capire." Non è chiaro se abbia effettivamente deciso di lasciare la Nazionale. Dopo la premiazione delle azzurre, Paola Egonu si è presentata davanti ai microfoni e ha fatto chiarezza, ma la sua rabbia è evidente: "Sono molto stanca adesso, potrei prendermi una pausa dalla nazionale, non dico però di lasciarla".



La speranza è che Paola Egonu possa ovviamente ripensarci, anche per non darla vinta a qualche pseudo tifoso ignorante. Ma non può passare inosservato poiché non è certo il primo caso in Italia. Purtroppo, però, molto spesso, chi discrimina non paga e a rimetterci sono gli altri, in questo caso una delle pallavoliste più forti al mondo. E un orgoglio dello sport italiano, anche se qualcuno non lo capisce. Mahhhh....



Associazioni di volontariato

Cose da sapere per adottare: tutti i cuccioli vengono sterilizzati, “microchippati” e vaccinati prima dell’adozione!

Ricordate bene: ogni cucciolo diventa grande e cresce, e tutti hanno bisogno di te 24/24 e 7/7.

Se non volete o non potete adottare (tipo una di noi, che con due cani in casa, vorrebbe adottare Super Alfio, ma proprio non può), ma volete comunque dare una mano, potete fare delle donazioni di crocchette o di ciò che volete! Per aiutarli, in certi periodi dell’anno, fanno, per autofinanziarsi, o la raccolta delle olive e l’olio o la marmellata!

Lo scopo di Bastardini con Gloria non è solo quello di mantenere la zona pulita dai randagi, ma anche quello di educare noi giovani d’oggi ad amare e rispettare la natura in tutta la sua forma...figuratevi che la piccola volontaria Beatrice non ha nemmeno due anni!

DIAMO UNA MANO!

Volete adottare un cagnolino, un gattino o semplicemente passare una giornata a fare le coccole a dei cuccioli? Bene, noi abbiamo un’associazione da proporvi! Si chiama Bastardini con Gloria ed è una associazione di volontariato, attiva da due anni circa, che si occupa di curare cani e gatti randagi e, se possibile, di farli adottare.

L’oasi è stata messa a disposizione da uno dei volontari, e una volta arrivate ci siamo trovate in questo sito immerso nei maestosi ulivi, nei fichi d’india (che pungono ma non mordono) e nelle tante cucce realizzate con materiale riciclato e trovato in quelle strade ormai divenute discariche.

Siamo state accolte da due volontari che ci hanno fatto conoscere ogni cane e gatto. Abbiamo conosciuto Super Alfio! Un vero e proprio giramondo bisognoso di coccole e tanto, tanto amore; ci hanno presentato anche Don Rocco! Il nonno di tutti i gatti. Abbiamo conosciuto Nina, Lucky e Antiope, ma questi sono solo alcuni dei numerosi cuccioli che abbiamo visto!

Come fare per adottare? Se vi state ponendo questa domanda, come abbiamo fatto noi, continuate a leggere! Prima di tutto, il contatto per le adozioni è la volontaria Rachele che vi farà un’intervista telefonica per conoscervi e per consigliarvi il cucciolo che fa per voi. Dopo ciò si prosegue tramite una pre-adozione, e se siete sicuri della vostra decisione, congratulazioni: diventerete mamma o papà di meraviglioso cucciolo!



Speriamo che anche voi, come noi, vi innamorerete di questi cuccioli e li aiuterete a trovare una casa piena di amore!

E come dicono i volontari di Bastardini con Gloria...
“Nessuno viene lasciato indietro!”

Trovate i Bastardini con Gloria su:
Facebook: Bastardini con Gloria
Instagram: bastardini_con_gloria



*Benedetta Santuccio
Elisa Nicastro
Giusy Rabito
Francesca Rosa*

Body Shaming

Con l'esplosione dei social network si è sempre più soggetti a critiche che possono essere più o meno influenti nella vita delle persone. I social sono infatti negativi sia perché diffondono standard di bellezza irrealistici, sia perché sono il luogo dove è più facile insultare gratuitamente. Spesso queste critiche riguardano l'aspetto fisico, la corporatura di una persona. Possono sfociare anche in insulti, oltre che in prese in giro. In questi casi si parla di body shaming. Ma cosa significa fare "body-shaming"?

Letteralmente, significa "far vergognare qualcuno per il proprio corpo", tramite insulti e derisioni. Viene identificato come un comportamento verbalmente violento ma spesso velato per cui difficilmente viene riconosciuto come tale.

Si può manifestare in diversi modi:

- criticando apertamente l'aspetto di una persona
- criticando l'aspetto di una terza persona, quindi assente
- con commenti sui social
- criticando noi stessi paragonandoci a un'altra persona



È un meccanismo violento che legittima l'idea che solo certi corpi siano accettabili. Finché si continuerà a ritenere giusto e innocuo criticare il corpo di qualcuno, si sarà sempre all'interno di un circolo vizioso per cui alcuni standard saranno sempre legittimati. Anche se i social sono uno dei principali luoghi negativi di diffusione di questo fenomeno, negli ultimi anni sono nati proprio su queste piattaforme anche dei profili per sensibilizzare le persone su questi argomenti. Si tratta di specialisti, come Edoardo Mocini, o di persone che ne hanno sofferto in prima persona, come Giulia Paganelli, e sono dei sostegni morali per tutti coloro che affrontano questa situazione.

Il body shaming, nell'ultimo caso è rivolto contro sé stessi, mostra disprezzo per delle parti del nostro corpo continuando ad interiorizzare un modo sbagliato di parlare dell'aspetto fisico.

Se spinto oltre un certo limite, questo può sfociare in bullismo o in cyber bullismo e quindi può essere legalmente perseguito come un reato. Nella vita di tutti i giorni è però considerato solo come maleducazione.

Il body shaming può avere gravi ripercussioni sull'autostima di chi ne è vittima, portando con sé la paura del giudizio altrui, e favorendo la diffusione di disturbi mentali e alimentari.



01 Febbraio 2023, Milano

Era una monotona giornata come tutte le altre: il sole era sorto illuminando la nebbiosa Milano; c'era chi aveva già dimezzato le ore di lavoro giornaliera e chi ancora rimandava la fastidiosa e assillante sveglia; alcuni studenti ascoltavano svogliatamente una delle interminabili lezioni; qualche bambino faceva i capricci, qualcun altro guardava spensierato i cartoni animati. La Terra continuava a girare come faceva oramai da millenni, seguendo le stesse immutabili leggi dell'Universo. Eppure quella stessa mattina qualcosa era successo: **una vita aveva deciso di porre fine alla propria esistenza, per sempre.**

La mattina del primo febbraio viene rinvenuto nei bagni di un'università milanese il corpo privo di vita di una studentessa di diciannove anni. Aveva avvolto il collo con la propria sciarpa, ma non per ripararsi dal freddo, bensì per compiere un gesto disperato: il suicidio.

“Scusate per il mio fallimento” aveva scritto in un bigliettino di addio, rivolgendosi ad amici e familiari.

A che **“fallimento”** si stava riferendo? Quello universitario: quel giorno, infatti, la giovane ragazza non si era presentata ad un esame e ciò l'aveva fatta cadere in una voragine, dove sul fondo l'avrebbero aspettata paure, sensi di colpa, e insicurezze. E così lì, in quella sciarpa, avrà visto l'unica via di fuga, l'unica cosa capace di ripararla dai mormorii e dalle maldicenze della società, una società meschina e senza scrupoli che l'avrebbe fatta sentire in difetto, sbagliata.

Ciò che è successo a questa ragazza, tra l'altro, non è un caso isolato: **altri sono i giovani che si sono tolti la vita per un analogo motivo.** Questo accade perché si ha una concezione errata della scuola e dell'università: lo studio è una pratica che permette di ampliare le proprie conoscenze, di saziare e al contempo alimentare la propria curiosità, di capire il perché delle cose, quello stesso perché che chiedevamo sempre alla mamma da piccoli. Questo significa studiare, non gareggiare a chi prende il voto più alto.

Purtroppo però non tutti la pensano allo stesso modo, e così ci sentiamo **continuamente sotto pressione, schiacciati dalle aspettative di familiari**, amici e conoscenti e per paura di deluderli **lottiamo con noi stessi**, magari intraprendiamo un percorso che non ci rende felici, sacrifichiamo la nostra salute mentale, ci consumiamo... e lo facciamo in silenzio, perché in fin dei conti a chi importa? L'importante è prendere buoni voti, diplomarsi, laurearsi, essere qualcuno.

Invece no, non è questo ciò che conta veramente: conta stare bene, conta sbagliare e sapersi rialzare, conta studiare per piacere di farlo, poter decidere liberamente cosa farne del nostro futuro, conta essere felici.

Per tutte quelle volte che ti senti sbagliat*, ricorda: non sei tu a fallire, ma il sistema.

Mare Fuori (2020)

di Rai Fiction e Picomedia

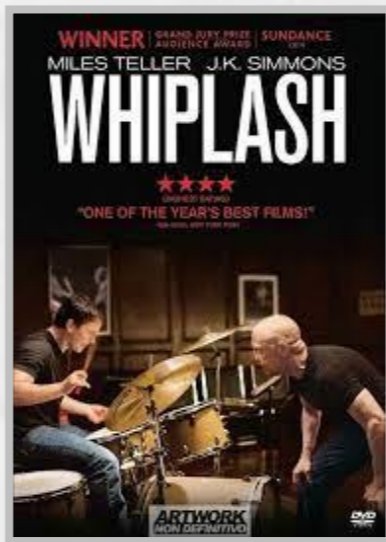


La serie TV più in voga del momento parla di un gruppo di ragazzi rinchiusi nell'IPM (istituto penale minorile) di Napoli: stiamo parlando di "Mare Fuori". Per motivi molto diversi dei ragazzi dai 14 ai 18 anni si ritrovano in carcere e tra una cosa e l'altra, nonostante le divergenze, sono obbligati a condividere le proprie gioie, tristezze e persino i propri amori. La serie racconta delle vicende di questi ragazzi e di alcuni operatori dell'IPM. Nel corso degli episodi vengono raccontate le storie di ognuno dei personaggi ed il motivo per cui sono finiti in carcere. La serie, inizialmente trasmessa solamente su Rai 2 e seguita da pochissime persone, è ora una delle più conosciute in Italia, anche grazie a TikTok che, riprendendo parti iconiche delle puntate, ha fatto diventare Mare Fuori un vero e proprio fenomeno mediatico. Le stagioni sono 3, al momento, le riprese della quarta inizieranno a maggio di quest'anno. Per ora, con il finale della terza stagione, ci hanno lasciato con il fiato sospeso. Aspettiamo tutti con ansia di sapere cosa succederà...

Chiara Di Fede

Whiplash (2014)

di Miles Teller e J.K. Simmons



Il film del 2014, diretto da Damien Chazelle, ha vinto tre premi Oscar, a fronte di cinque candidature totali (Miglior attore non protagonista; Miglior montaggio e Miglior sonoro). Come protagonisti, Miles Teller (Andrew Neiman) e J.K. Simmons (Terence Fletcher). Ci troviamo a New York, al conservatorio Shaffer, la scuola ha un nome diverso, ma in sostanza è la Juilliard, una delle scuole di musica più famose al mondo. Andrew Neiman è un ambizioso batterista jazz il cui sogno è diventare il migliore musicista del conservatorio. Terence Fletcher, un insegnante famoso per il suo metodo rigoroso e severo, scopre il talento del ragazzo e si impegna per aiutarne la carriera. Il giovane si impegna con dedizione ma la ricerca della perfezione si trasforma in una ossessione in grado di rovinargli la vita. Whiplash ha quell'impianto dei film sulla disciplina artistica in cui il protagonista è solo contro se stesso e l'insegnante apparentemente non è dalla sua parte. Gran parte del film consiste in gente che suona in una stanza con un docente che urla insulti, trasmette un timore reverenziale che diventa timore puro e semplice. Il rapporto tra docente e allievo è estremo: il maestro è disposto a distruggere la vita di tutti i suoi studenti per spingere un vero genio artistico a emergere andando oltre i propri limiti, e l'allievo è un ventenne di New York che non frequenta nessuno, quando trova una ragazza la scarica a favore della batteria, e sa solo suonare. Il film ha il pregio di una regia sicura, ferma, che anche quando deve esagerare lo sa fare con classe, e non ha paura di niente: rallenty (in cinematografia, rallentamento), dettagli o primissimi piani che siano, risultano tutti elementi coerenti con il film. Merita una menzione particolare la fotografia di Sharon Meir, orientata verso giallo e blu; anche la rappresentazione di New York è originale, lontana dai totali e dai grattacieli, ferma sui palazzi normali, sui quartieri, sulle strade e sui negozi, con un taglio impeccabile. Il film ha decisamente ritmo ed è fotografato con stile. J.K. Simmons è uno dei più grandi caratteristi di Hollywood e qui riesce a passare da confidente ad aguzzino nel giro di uno sguardo, e fa fisicamente paura anche al pubblico. Miles Teller per contrasto è un anaffettivo impeccabile, e comunica tutto con pochissimo, distinguendosi da molti suoi coetanei. In tutto il film, dall'inizio alla fine, non c'è un momento di ironia o leggerezza: niente, né nella scrittura né nello stile né nella recitazione. Non c'è, in poche parole, vita. C'è il rapporto morboso, c'è l'ossessione, c'è la voglia di riscatto, ma è sospesa nel vuoto di una teca perfetta che non ha niente intorno. Il film fa capriole stupende per raccontare una storia piccola che vive all'oscuro dell'ambiente in cui si svolge.

Elisa Nicastro

Serpent & Dove (2020)

di Shelby Mahurin



Louise le Blanc è una strega che è fuggita dalla sua congrega e si è rifugiata a Cesarine, rinunciando a ogni forma di magia e vivendo di furti ed espedienti. Perché in quella tetra città le streghe vengono uccise e mandate al rogo. Reid Diggory è un cacciatore, ha giurato fedeltà alla Chiesa e da sempre vive secondo un unico, ferreo principio: uccidere le streghe. La sua strada non avrebbe mai dovuto incrociare quella di Lou, eppure un perverso scherzo del destino li costringe a un'unione impossibile: il matrimonio. Ma anche se quella tra le streghe e la Chiesa è una guerra antica come il mondo, un nemico crudele ha in serbo per Lou un destino peggiore del rogo. E lei, che non può cambiare la propria natura e nemmeno ignorare i sentimenti che stanno sbocciando per suo marito, deve prendere una difficile decisione.

Tutto si basa sull'amore e sulle conseguenze che hanno le loro decisioni sul loro destino. Il libro è il primo di una trilogia, e a differenza degli altri due è molto più scorrevole e intrigante. Mette in risalto, secondo me, la paura del diverso, poiché le streghe vengono uccise semplicemente in quanto ritenute cattive e fuori dal canone di normalità e racconta di come i sentimenti possano cambiare la visione del mondo delle persone, non considerandole più "diverse" ma, semplicemente, non identiche a noi.

Benedetta Santuccio

Stranizza d'amuri (2023)

di Giuseppe Fiorello



Stranizza d'amuri è un film liberamente ispirato a un fatto di cronaca nera accaduto in Sicilia all'inizio degli anni '80. Era il 31 ottobre quando i cadaveri di due giovani vengono rinvenuti nelle campagne di Giarre, piccolo comune della provincia di Catania. Poco dopo si scoprirà che quei corpi, che giacciono uno accanto all'altro nella Vigna del Principe, appartengono a Giorgio Agatino Giammona, 25 anni e Antonio Galatola, detto Toni, 15 anni.

Tutti li conoscono come "i ziti", ovvero i fidanzati, di Giarre: entrambi sono stati uccisi da un colpo di pistola alla testa, perché omosessuali. Il delitto di Giarre ha però smosso le coscienze rispetto al tema dell'omofobia in Italia. Un episodio tragico che è diventato un momento fondamentale per la nascita dei movimenti per i diritti LGBTQIA+. Poco dopo fu fondato a Palermo il primo nucleo di Arcigay, ad opera di don Marco Bisceglie, sacerdote gay, e di un giovanissimo Nichi Vendola. Francesco Lepore, ex sacerdote e attivista, ha scritto un libro-ricostruzione "Il delitto di Giarre 1980: un caso insoluto e le battaglie del movimento LGBT+ in Italia". Il film è ambientato nel 1982 tra i pressi di Pachino, Marzamemi, Ferla, Priolo Gargallo e Buscemi. Il tema principale del film è sicuramente l'universalità dell'amore. La storia di Nino e Gianni, o meglio di Toni e Giorgio, è una storia di coraggio, di due vite perse ma di un amore che ha vinto, che ha resistito al tempo e allo spazio, di cui ancora oggi si parla. I due protagonisti sono pieni di quel coraggio adolescenziale, a tratti incosciente, che li porta a rischiare tutto per la libertà di amare. Gianni un ragazzino di 17 anni che non ha amici, preso di mira da alcuni coetanei che hanno scoperto la sua omosessualità, subisce in silenzio il loro odio e pregiudizio. Unico suo conforto è sua madre, Lina, che lo sostiene anche quando si deve scontrare con il carattere burbero e violento del suo compagno, Franco, proprietario dell'officina dove lavora il ragazzo. La vita di Gianni cambia quando incontra Nino, un sedicenne intraprendente e puro. In sella ai rispettivi motorini, i due si scontrano accidentalmente ma quell'incidente fa nascere un'amicizia profonda che senza imbarazzo si trasforma in amore quando i due cominciano a lavorare insieme come fuochista per la ditta di Alfredo, il padre di Nino, che porta avanti una tradizione antica di famiglia, i fuochi d'artificio nelle feste di paese. Un amore così forte però non si può tenere nascosto. La voglia di stare insieme aumenta il rischio di essere scoperti. Se Gianni e Nino riescono a sopravvivere a un'aggressione omofoba da parte di un gruppo di estranei, soccombono quando vengono scoperti dalle rispettive famiglie. È proprio Lina a decidere il loro destino, convinta di fare il bene di entrambi. Separati con la forza, Gianni e Nino sono pronti a sfidare tutto e tutti perché convinti che il loro amore può sconfiggere anche la morte.

Eppure molto spesso i genitori non sono omofobi o arrabbiati per la scelta amorosa di un figlio o di una figlia, ma semplicemente hanno paura di come questi potranno essere trattati dalla società in cui viviamo. Perché nonostante lo sviluppo tecnologico, quello sociale è rimasto indietro rispetto a molti altri stati internazionali. Purtroppo per molti giovani omosessuali la vita non è affatto semplice. Molti vengono derisi e maltrattati già ad una giovane età quando magari nemmeno loro stessi sono consapevoli del vero motivo che sta alla base di questi comportamenti discriminatori. Diventa facile sentirsi soli e incompresi. La paura di aprirsi quindi rappresenta una delle peggiori cause di silenzio, quando in realtà aprirsi può aiutare a vivere in modo molto più tranquillo la propria esistenza e vivendo in modo anche più trasparente e tirando fuori la propria reale personalità senza aver paura di essere giudicati.

Fabiano Lauretta

Quello che non ti ho mai detto...

Carissimi studenti e studentesse, siamo tornate con altri gossip per voi, che allietteranno, oppure no, le vostre giornate!!!



Cominciamo con una bellissima dedica per il nostro magnifico **Signor Canto**, che dice: "Signor Canto ti amo!".

Andiamo avanti con una dedica per il rappresentante d'istituto Seby Vasile: "Seby rappresentante d'istituto ti amo!!!".

Una dedica molto intensa e profonda è dedicata al professor **Caccamo**:
"Non riesco e non riuscirò mai ad allontanarmi dal professor Corrado Caccamo, credo sia il professore più bravo, che sa ascoltare, che sa come salvarti la vita, ma soprattutto il fatto che sai che puoi dire quello che pensi realmente perché non ti giudicherà mai..."

Da un'anonima "Giulietta" ci arriva una dichiarazione che dice:

"Vorrei conoscere meglio quel ragazzo con il beta con il casco verde e nero..."

Una confessione breve ma intensa ci confessa che Ture Beta è carino.

Per **Paolo Deluca** abbiamo diverse confessioni: una che dice che è indubbiamente il più bello della scuola; un'altra ammiratrice che lo invita a smettere di mangiarla con gli occhi e di scriverle; Alessandro Hirlet di 1G gli chiede se può fargli fare un giro sul motore ed esprime il desiderio di voler mangiare la sua gatta! Sempre riferito a Paolo Deluca ci dicono addirittura che Elenoire Difede non avrà mai possibilità con lui.

Ci dispiace per lei!

Una "critica costruttiva" riferita al professore **Francavilla** dice:

"Prof Francavilla lei è veramente simpatico, ma le sue lezioni sono una noia assurda."

Per un ragazzo della 4^A, Andrea Trapani, una ragazza sconosciuta ci confessa che ogni volta che lo vede rimane innamorata e lo definisce bellissimo.

Ci dicono pure che Domiziana Costa e Chiara Di Fede sono bellissime...

E anche per questa volta i nostri gossip sono terminati, ma torneremo molto presto con altre confessioni piccanti!!!

Per non perderli rimanete connessi, e se volete contribuire, non abbiate timore di farvi avanti e farci sapere mandando un messaggio sul nostro profilo Instagram "**micky.time.bartolo**" oppure utilizzando le nostre cassette della posta...

Come andrà a finire???
Fatecelo sapere nei prossimi messaggi!

Domiziana Costa
Michelle Pietralito
Vittoria Spampinato

Gustavo la pasta



Oggi siamo qui per presentarvi una nuova rubrica, un po' fuori dal normale nell'ambito del giornalino scolastico, ma siamo sicuri che vi sarà un minimo d'aiuto. In parole povere, vi proponiamo delle ricette da fare nei giorni in cui siete soli, non avete soldi, e in qualche modo dovete sopravvivere (diciamolo che siamo in crisi dai), troverete procedimenti semplici, e con ingredienti che avrete sicuramente a casa. **Fatevene una ragione, prima o poi dobbiamo imparare a cucinare!** Vogliamo proporvi anche delle ricette che si adattino ai vostri gusti e alle vostre esigenze, come ricette vegane, senza glutine, senza lattosio...

Croccantella



Eccovi un'altra ricetta deliziosa, che può fare chiunque sappia usare i fornelli (forse noi no, ma vi lasceremo col dubbio). È un piatto salato, si può cuocere in padella, o in forno...La rinomata croccantella! Per questa ricetta, la cottura durerà un po' di più, ma ne varrà la pena, fidatevi.



INGREDIENTI:

Per la pastella

- 1 40 g di farina 00;
- 1 90 ml d'acqua;
- 1 cucchiaino di sale;
- origano (quanto volete);
- pepe q.b.

Per il condimento

- 2 patate;
- 1 zuccina;
- mezza cipolla.

Qui, al solito, scegliete voi ciò che più vi piace.

Per la croccantezza è obbligatoria la farina di mais (noi abbiamo usato la polenta VALSUGANA, vi garantiamo che viene buona lo stesso).

E ora, vi illustriamo il procedimento.

Innanzitutto, tagliate le verdure. Consigliamo di fare le patate a cerchi sottili, stessa cosa con la zuccina; mentre, per la cipolla, vedete come vi viene meglio, la nostra chef riusciva a farla solo a cubetti. Dopo ciò, versate un filo d'olio in padella, e cuocete le verdure.

Appena sono pronte, mettetele da parte. Nel frattempo, preparate la pastella.

In una ciotola, mescolate farina, acqua, sale, origano e pepe. Unite le verdure al composto ottenuto.

In una padella: un filo d'olio, cospargete, poi, con la farina di mais (o polenta), versate l'impasto in padella, e, ancora una volta, spargete sopra una manciata di farina di mais.

Ora, lasciate cuocere 30 minuti per lato.

Ma, attenzione, controllate di tanto in tanto a che punto è arrivata, non si sa mai.

Nel nostro caso, ci è voluto molto meno di mezz'ora (l'abbiamo bruciata lo stesso).

Dopo questa triste rivelazione, e dopo averla fatta cuocere da entrambi i lati, prendete un piatto, tagliatela, e ovviamente fate una miriade di foto.

Ora potete mangiarla.

Alla prossima!

Elisa Nicastro
Francesca Rosa
Benedetta Santuccio
Giuseppina Rabito

Gustavo la pasta

Waffle



INGREDIENTI:
-1 25 g di farina senza glutine
-70 g di burro
-2 uova
-1 00 ml di latte
-80 g di zucchero
-Una presa di sale
-Vanillina se piace

La prima cosa che bisogna fare è sciogliere il burro. Successivamente uniamo il burro fuso con le uova e lo zucchero, poi aggiungiamo la farina e infine aggiungiamo il latte. Amalgamiamo il tutto, copriamo la pastella con la pellicola e mettiamo in frigo per 10 minuti. Passati i 10 minuti, usciamo l'impasto dal frigo e cuociamo i nostri waffle nella piastra apposita. Quando sono pronti li farciamo con ciò che vogliamo, che sia nutella marmellata o frutta, e poi sono pronti per essere gustati!!!

Budino al cioccolato



Il budino al cioccolato è una delle ricette più amate... uno dei dessert più classici a cui nessuno sa resistere e proprio per questo oggi vogliamo proporvi la sua versione senza lattosio.



INGREDIENTI:
-Latte senza lattosio 500 g
-Cacao amaro in polvere senza lattosio 30 g
-Amido di mais (maizena) 45 g
-Zucchero 135 g
-Cannella in polvere 1 pizzico

Iniziate a versare lo zucchero in una ciotola, ponete sopra di essa un colino e aggiungete l'amido e il cacao. Aggiungete un pizzico di cannella e mescolate tutte le polveri. Versate il latte in un tegame e a freddo incorporate a più riprese le polveri e con una frusta mescolate rapidamente in modo da evitare la formazione di grumi. Quando avrete finito di versare le polveri accendete il fuoco e continuate a mescolare fino a che non si sarà addensato. Ci vorranno circa 3-4 minuti di cottura a fuoco moderato. Quindi spegnete il fuoco. Bagnate l'interno degli stampini con dell'acqua e sbatteteli per togliere quella in eccesso; poi riempiteli con la crema ottenuta ancora calda 13 e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 15 minuti. Poi trasferiteli su un vassoio e coprite il tutto con della pellicola trasparente per alimenti, senza appoggiarla a contatto con il budino. Riponete in frigorifero per circa 3 ore o fino a quando non si saranno addensati perfettamente; poi riprendete sformate e servite il budino cacao e cannella coprendoli con un pò di cannella.

Domiziana Costa
Vittoria Spampinato

Gustavo la pasta

Focaccine



INGREDIENTI:

- una persona che cucina;
- una ciotola e i vari utensili;
- 250 gr di farina;
- 130 ml d'acqua;
- 25 gr d'olio;
- sale q.b.;
- condimento a piacere

Passiamo al procedimento.

Versate farina, acqua, olio e sale nella ciotola. Mescolate bene e, appena avete amalgamato tutto, prendete l'impasto con le mani (prima le dovete lavare), e lo fate rapprendere meglio.

Stendete su un piano l'impasto, se notate che si attacca, mettete un po' di farina, al contrario, se è troppo asciutto, aggiungete un po' d'acqua.

Arrivati qui, decidete se fare un'unica focaccia, o farne quattro piccole.

Nel primo caso, dovete tagliare l'impasto in due parti, stenderle, condire la prima e richiudere con la seconda. Nel secondo caso, dividete l'impasto in quattro pagnotte. Stendetele per bene e mettete il condimento (noi abbiamo scelto la mozzarella, che potete accompagnare con qualsiasi cosa vi piaccia, insomma, qua potete dare sfogo alla vostra creatività), richiudete in modo da non far uscire nulla.

Eccoci arrivati al momento della cottura.

Consigliamo di mettere un filo d'olio sulla padella per far sì che non si attacchi nulla.

Accendete il fornello a fuoco medio (senza bruciare la cucina), e mettetegli le focaccine, cuocete con il coperchio.

Ci vorrà poco, dopo qualche minuto potete controllare a che punto sono arrivate.

Una volta ben cotte, prendete un piatto e componete un impiattamento da masterchef che Carlo Cracco si sentirà una nullità.

E ora...mangiate!

Alla prossima!

*Elisa Nicastro
Francesca Rosa
Benedetta Santuccio
Giuseppina Rabito*

Leggenda



Senza Lattosio



Senza glutine



Vegano

Progetti...

Ci lamentiamo spesso del luogo in cui viviamo. Quante volte l'abbiamo ritenuto troppo "monotono" e senza spunti per noi ragazzi? Tantissime. Ma quanti di noi, effettivamente, si sono impegnati per far sì che la situazione migliori?

Per rinnovare e valorizzare la nostra città a livello economico, culturale e storico basta davvero poco, possiamo dare il nostro contributo anche semplicemente partecipando ad un concorso.

Quest'anno la Consulta provinciale degli studenti di Siracusa propone numerosi concorsi per stimolare la cittadinanza attiva di noi giovani, mettendo in palio diversi premi in denaro. Partecipare è davvero semplice (realizzazione di elaborati multimediali), i progetti sono molto interessanti: non vi resta che consultare i bandi indicati di seguito, dove troverete le regole per partecipare e contribuire così a migliorare la nostra splendida città.

Se avete curiosità, dubbi o incertezze, non esitate a chiedere!

Rinnova la tua città:

https://docs.google.com/document/d/1nFqVKjAmp5AWhKfmjUXHi68XkU87JuzP/edit?usp=share_link&oid=112276085574027143440&rtpof=true&sd=true

Italia è cultura:

https://drive.google.com/file/d/1-7MmsL8XoKTcdTGFpG_x7c242x5q-RE/view?usp=share_link

Conoscere per amare e difendere:

https://drive.google.com/file/d/1PBWo3qGUhDHEJ_PG15bB3wHGwBjO9tAI/view?usp=share_link

Mirella Malandrino

LA REDAZIONE DEL MICKYTIME



Redattori :

*Ambra Aprile, Roberta Arfó, Irene Barbagallo, Berraja Rania, Leonardo Cavarra,
Sebastiano Chibelli, Mario Cicero, Domiziana Costa, Rebecca Collura,
Chiara Di Fede, Valeria Di Gregorio, Carla Drovetti, Federica Frisa, Fabiano Lauretta,
Giuliana Lupo, Mirella Malandrino, Rosario Midolo, Elisa Nicastro, Michelle Pietralito,
Giuseppina Rabito, Francesca Rosa, Giuseppe Salerno, Benedetta Santuccio,
Vittoria Spampinato, Gabriele Sultana, Eduardo Rizza*

Grafici :

Leonardo Cavarra, Eduardo Rizza