

IL BLOG DELL'ACR - INFORMAZIONE E CULTURA DALLA VOCE DEI RAGAZZI



LA CALZA DEI MORTI

Articolo a cura di Annachiara Il MEDIA

Ogni 2 Novembre, appena mi sveglio, vado alla ricerca della calza dei defunti che la mia famiglia mi prepara. A casa mia c'è da sempre questa tradizione. Pensate un po' che anche mia nonna mi racconta della sua calza dell'“aneme murte”.

A differenza degli altri paesi dove è tipico donare ai bambini la calza della befana, a Manfredonia da tanti anni sono i defunti, nella notte tra l'1 e il 2 novembre, a porre la calza in dono. La leggenda narra che i defunti rubassero gli alimenti ai pasticceri, ai fruttivendoli e ai commercianti per darli ai vivi in segno di gratitudine. Questa calza, in antichità di lana, viene riempita dall'“aneme di murte” con frutta, noci e mandorle. Se il ragazzo faceva “u cattjv” i morti mettevano i “carevùne” cioè ai bambini monelli il carbone. Oggi invece si mettono cioccolate e caramelle di ogni tipo. Anche la mia calza quest'anno era molto ricca di cose buone, forse non sono stata monella.



LA NOSTRA VILLA COMUNALE: GIARDINO DELLA RIMEMBRANZA E IL MONUMENTO AI CADUTI

Articolo cura di Gaia e Chiara I MEDIA

Mentre passeggiavamo per la villa giocavamo a contare gli alberi della villa: 1,2 3, 4,5,6,7,8,9,10.....181!

Sono davvero tanti gli alberi nella porzione Nord-Est della villa, come tanti sono stati i caduti di Manfredonia durante la prima guerra mondiale che è chiamata anche la grande guerra. Ci ha spiegato un anziano seduto ad una panchina, che nel terreno acquistato dal comune nel 1901, furono piantati negli anni '20 del '900 ,181 alberi di pino in memoria dei manfredoniani caduti al fronte. Ci da emozione guardarli e pensare a quanti ragazzi e giovani hanno perso la vita durante la guerra.



foto a cura di Annachiara

Abbiamo anche capito del perché ci fosse proprio nella villa un monumento ai caduti. Sempre l'anziano e colto signore ci ha spiegato

che il monumento si erge su uno scoglio fatto di rocce prese dal Monte Carso dove sono morti molti soldati. Incastonate in queste rocce abbiamo visto cannoni, mitragliette e fucili della guerra. Al centro una colonna in marmo proveniente dall'antica Siponto. Un anello in bronzo la circonda, ricordando le date del 1915 e del 1918 cioè l'inizio e la fine della guerra. È presente anche una statua femminile alata in bronzo che rappresenta la vittoria.

Come gli alberi ci danno l'ossigeno, noi acierrine dopo aver saputo tutto questo abbiamo voluto offrire per i nostri concittadini defunti una preghiera, in questo mese a loro dedicato, davanti a questo monumento.



foto a cura di Gaia

LA BELLEZZA DEL PRESEPE

Articolo e foto a cura di Pasquale I MEDIA

Il presepe nasce da quando San Francesco d'Assisi, di ritorno dalla Terra Santa, mise in scena a Greggio un presepe vivente. Da quel momento questa usanza si è diffusa in tutto il mondo cristiano e quindi in ogni casa che ama Gesù. Ma madre mi racconta sempre che, da piccolina, il giorno di Natale faceva la processione dentro casa con tutti i parenti cantando tu scendi dalle stelle, fino ad arrivare al presepe per posizionare il Gesù Bambino. Oggi non facciamo più questa cosa ma in casa nostra non può mancare il presepe, perché secondo me rappresenta il vero significato del Natale, cioè la presenza di Gesù nella nostra vita. Ecco perché ho voluto raccogliere alcune foto dei presepi dei miei amici del gruppo e mostrarle a tutti.



Lucrezia I MEDIA



Matteo I MEDIA



Antonio I MEDIA

LE LUCI DEL GOLFO

Articolo a cura di Sofia II Media

Quest'anno la mia città, grazie all'amore di tanti commercianti che fanno parte dell'associazione "Io Sono Partita Iva", è stata abbellita

di luci sfavillanti. Non l'avevo mai vista così luminosa e bella. Nel castello poi mi sembra di entrare nel mondo delle fiabe.



foto a cura di Francesca III media

C'è una bellissima carrozza di Cenerentola tutta illuminata. In piazza duomo davanti alla cattedrale c'è un albero altissimo fatto tutto di luci con una cavità centrale per poter fare delle foto. Qualsiasi strada io faccia c'è qualche luce bella da vedere.



CORSO MANFREDI foto a cura di Francesca III media

In piazza del popolo poi è stato realizzato un bellissimo presepe in cartapesta. Si sente e si vede che è Natale!!!



foto ragazzi V elementare

VENIVA NEL MONDO LA LUCE VERA...

Articolo a cura di Francesca e Arianna

Per concludere il nostro cammino del tempo di avvento noi dell'A.C.R. ci incontreremo sabato 18 in chiesa con i nostri genitori per la "benedizione dei bambinelli". Ricorderemo anche il nostro battesimo perché è da Gesù nostra luce che viene la luce che illumina ogni persona...illumina anche te. Con il battesimo abbiamo ricevuto la grazia di essere chiamati figli di Dio, abbiamo ricevuto una luce da donare per poter consolare chiunque incontriamo. Sarà una gioia portare in casa il bambinello benedetto perché ci ricorderà che Gesù si è abbassato per stare sempre con noi, per illuminare tutta la nostra vita e la nostra storia e noi con il battesimo siamo chiamati a fare altrettanto.

I CALZUNCILL

Articolo a cura di Rossella

Che profumo in questi giorni in casa mia...la mia mamma sta preparando tante cose buone per il Natale vicino. Voglio condividere con voi la ricetta dei i calzuncill cioè un panzerottino dolce fritto riempito di crema di castagne.

Per la ricetta servono:

400gr. di farina di grano duro

2 uova

½ bicchiere di vino bianco

50 gr. di zucchero

Per il ripieno:

500gr. di castagne

200 gr. di cioccolato fondente

100 gr. di miele

2 uova

Buccia grattugiata di limone e arancia

1 pizzico di cannella

qualche chiodo di garofano

1 bicchiere di mosto cotto

Olio per friggere

Procedimento:

mettere sulla spianatoia la farina e la impastiamo con il vino e le uova fino a farla diventare liscia. Facciamo una palla e la lasciamo riposare per mezz'ora.

In un tegame lessiamo le castagne, le spelliamo e le schiacciamo con lo schiacciapatate. Alla purea ottenuta aggiungiamo tutti gli ingredienti del ripieno e a piacere anche un po' di latte caldo.

Stendiamo la sfoglia con il mattarello, non troppo sottile, facciamo dei cerchi, al centro mettiamo il ripieno e poi chiudiamo a mezzaluna sigillando bene i bordi con una forchetta.

Friggiamo i panzerottini in olio caldo, scoliamoli su carta assorbente ed infine spolverizziamo con zucchero a velo o versiamoci su un po' di miele.



Buon appetito e buon Natale!!!!