

L'OSSERVATORIO DEL SUD

Edizione straordinaria

magazine

Periodico di cultura, informazione e vita scolastica

PER...BACCO

“NELLA BOTTE DI BACCO”

Il lavoro nasce dall'incontro del progetto curriculare “Mi diverto ballando nella terra dei fuochi” realizzato con l'associazione Asklepios e il progetto extracurriculare “Giornalisti dei Campi Flegrei” svolto con gli alunni delle classi quinte del plesso Borsellino dell'I.C. 6° Quasimodo di Pozzuoli.

Il progetto “Giornalisti dei Campi Flegrei” ha fornito ai ragazzi gli strumenti adeguati alla comprensione dei prodotti con i quali vengono continuamente in contatto, ha stimolato il piacere della lettura del giornale per informarsi e documentarsi sulla realtà storica, geografica e ambientale ed infine ha promosso la capacità di produrre consapevolmente messaggi diretti ad un pubblico esterno.

Gli alunni hanno integrato diverse abilità in un percorso progressivo di sistemazione delle conoscenze della società attuale che, partendo dalle iniziali percezioni dell'esistenza di un mondo più vasto del proprio vissuto, ha permesso di giungere ad una vera e propria presa di coscienza di far parte di un

territorio complesso e di poter incidere sul suo cambiamento. Si sono avvicinati al giornale e a tutti i passaggi necessari per la stesura di un “pezzo giornalistico”: dall'analisi delle fonti, al recupero delle informazioni fino alla stesura delle notizie.

Partecipando al progetto “Mi diverto ballando nella terra dei fuochi” realizzato con l'associazione Asklepios, impegnata da tempo nella tutela e salvaguardia del nostro territorio, ci è sembrato costruttivo realizzare con gli alunni alcuni articoli sulle attività svolte e in particolare sulla filiera del vino. Gli alunni sono stati entusiasti di ricercare notizie, cronache, miti e leggende, documentarsi sulle fasi della filiera ed elaborare articoli, poesie, slogan pubblicitari, disegni, espansioni di immagini e suggerimenti legati alla salute e agli effetti benefici e dannosi procurati dal vino.

*Le docenti: Amazio Elena, Russo Maria Bona-
ria, Scarpa Gabriella, Scilla Paola.*



LE ORIGINI DEL VINO

Le origini del vino sono talmente tanto antiche da affondare nella leggenda.

Si pensa che Adamo ed Eva invece di aver mangiato una mela, avessero mangiato l'uva. Altre leggende narrano che: Noè ha inventato il vino e ha salvato la vite portandola sull' Arca.

Nei tempi più recenti sono tanti ad affermare che la vite provenga dall'India e sia poi stata diffusa in Asia.

La cultura della pratica della vite, è nata in Mesopotamia, qui avvenne la prima rivoluzione dell'umanità e la conseguente nascita dell'agricoltura diffondendosi nella “Mezzaluna fertile” vicino ai fiumi Tigri e Eufrate.

Alcuni geroglifici descrivono vari tipi di vino egiziano e sono stati trovati contenitori con il vino invecchiato da anni.

La coltivazione della vite è iniziata in Sicilia, diffondendosi prima presso i Sabini e poi presso gli Etruschi che diventarono abili coltivatori di vino.

Plutarco racconta che Cesare diede del vino ai suoi soldati per guarirli da una malattia. Oggi ci sono anche ragazzi che si adoperano per la realizzazione dei vini di miglior qualità. Per di più ci sono caratteristiche che rendono la bevanda salutare per l'uomo solo se viene assunto in quantità moderate.

Rezzuti Roberta e Canfora Alessio

STORIA DEL VINO

L'Aglianico è una derivazione di Ellenico, un'uva, che nel nome indica la sua origine greca. Di maturazione tardiva, dà vita a vini dalla robusta spalla tannica e dall'alto contenuto di estratto, due elementi fondamentali per la produzione di vini di qualità e che spiegano l'interesse nei suoi confronti da parte dei produttori più ambiziosi.

Diffusa in tutto il meridionale fino al Monte Pollino, ad oggi ha espresso migliori prodotti sui terreni vulcanici del Taburno, di Taurasi e del Valtura in Basilicata.

Una menzione la merita anche l'Ospriino, introdotto in Campania dagli Etruschi nei cui vigneti prevale ancora la tecnica alberata, reminiscenza degli impianti etruschi nei quali le viti venivano maritate con i pioppi. Si tratta di una varietà della successiva acidità, spesso utilizzata per la produzione di aceto, che dà vita a vini del gusto cetrino quanto mai originale. Se tutti concordano con la sua originalità del gusto, non tutti sono d'accordo sulla piacevolezza tant'è che le vinificazioni prodotte nella direzione del miglioramento della sua produzione fino a oggi troppo disordinata e poco attenta, hanno dato vita a prodotti più morbidi e quindi meno tannici che non hanno avuto l'auspicato riscontro del pubblico.

Al momento il futuro dello stile di vinificazione di questo vitigno non è ben chiaro e delimitato.

In Campania sono stati costruiti 23185 settori di vigna nel 2010, di cui 9500 iscritta a DOC, pari al 41% del totale a 13670 non DOC.

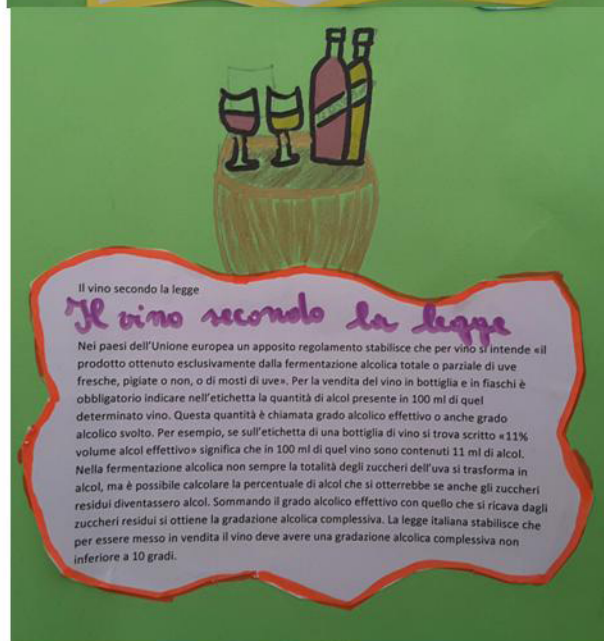
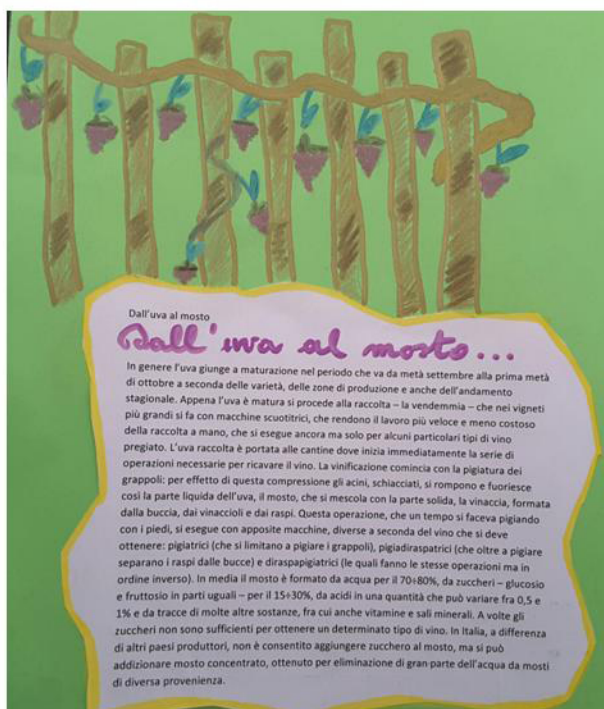
1. Il principale vitigno rosso della regione è l'Aglianico, con 6600 settori totali, circa metà e metà DOC e non DOC.

2. Dopo l'Aglianico nel campo dei vitigni rossi, il secondo è il Barbera con 1300 settori ma quasi del tutto non DOC e la stessa cosa si può dire per il Sangiovese (1300 ettari).

3. Il quarto vitigno rosso da citare è sicuramente il Piediroso, con 668 ettari il secondo autoctono rosso della regione.

4. Molto poco diffuso, ma piuttosto famoso è il Pelle-grello con 160 ettari.

Gaetano Chirolli Achille De Stefano Karol



MITI E LEGGENDE SUL VINO: COSI' NACQUE IL VINO

Tutti i popoli dell'antichità consideravano il vino come un dono delle divinità agli uomini.

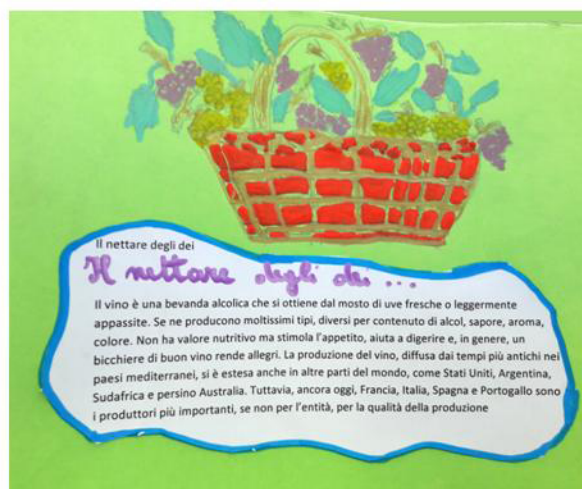
La leggenda più antica narra che quando Saturno fu cacciato dal monte Olimpo da suo figlio Giove, si rifugiò nel Lazio dove insegnò la viticoltura al re Giorno.

Un'altra leggenda racconta che Bacco si trovava in un villaggio in Arabia, quando un giorno trovò una bella vite e decise di portarla con sé. Dato che la vite crebbe, Bacco la mise prima nel teschio di un leone e poi nel cranio di un asino. Giunto a Nisa mise la radice nel terreno e assisté alla sua crescita, con il tempo diventò un'uva meravigliosa. Bacco decise di farlo bere ai suoi uomini, se lo avessero bevuto sarebbero diventati forti come leoni, ma se ne avessero bevuto troppo sarebbero diventati come degli asini. Una leggenda dice che Dionisio si ubriacò e fece ubriacare anche le altre ninfe. I riti degli antichi Greci legati a Dionisio ricordavano proprio questa leggenda.

Orazio e Plinio affermarono che i vini più prestigiosi provenivano dalla Campania settentrionale, dal Lazio meridionale, dalla Sicilia e dal Veneto. Forse

avevano tempo di viaggiare in tutte le regioni della nostra splendida penisola.

Rezzuti Roberta, Canfora Alessio e Gennaro Bassano



LEGGENDA SU BACCO

Bacco nasce da Giove e Semele il suo maestro fu Sileno grande bevitore dedito ai divertimenti e ai litigi.

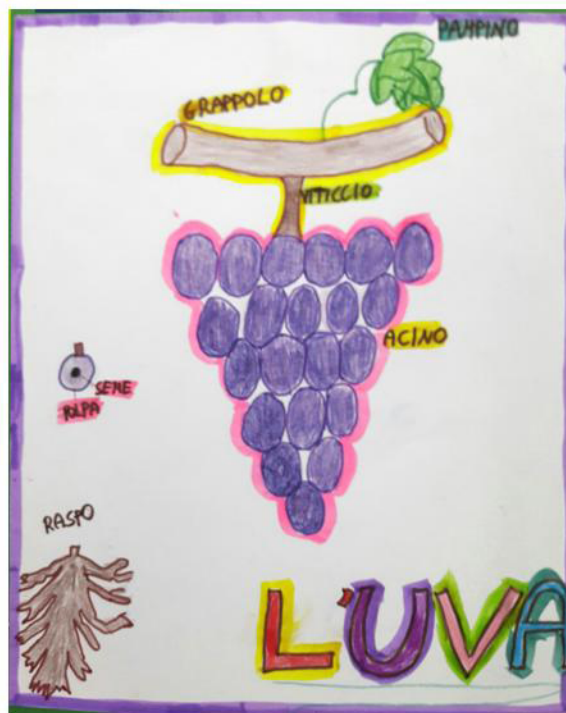
Bacco accettò di darsi alla vita militare a patto che il suo esercito non ricorresse mai alle armi. Diede vita così alla Guerra de Fracasso a cui nessuno riuscì a resistere.

Un giorno Bacco si accorse che una guerra senza sangue non era gloriosa allora chiese aiuto a Sileno che rimediò. Esisteva una pianta che dava frutti buffi raggruppati tutti insieme ad un gambo.

Strizzando questi frutti veniva fuori un liquido rosso che aveva la stessa energia e vigore che dà il sangue. Bevendolo la persona entrava in una nuova vita, per questo motivo Sileno la chiamò Vite. Bacco fu felicissimo di trovare quanto occorreva alle proprie guerre, procurandosi molti rami della pianta conquistò diverse terre, sempre favorito dal fracasso procurato dai suoi guerrieri.

In ogni territorio conquistato piantò delle viti, obbligando i sudditi a cibarsene in gran quantità. Bacco quando li osservava con il viso sporco di rosso era felice: finalmente anche di lui si poteva pensare di aver fatto versare del sangue. Arrivò anche a sottomettere i nemici facendoli solo ubriacare e mai legandoli in catene strette.

Federica Capuano, Gaia Calenda, Mayla Migliaccio



I VITIGNI DELLA CAMPANIA

Di seguito sono riportati i principali vitigni coltivati in Campania. Tra le varietà autoctone campane che sanno esprimere i vini di maggiore livello come il **Piedirosso**, la **Falanghina**, la **Coda di Volpe**, il **Fiano**, il **Greco**.

Il **Piedirosso** è un vitigno a bacca rossa che deve il suo nome "ai piedi rossi" ovvero ai suoi raspi che affermano un colore rosso. È un vitigno usato negli uvaggi.

La **Falanghina** è un vitigno a bacca bianca di origine greca. La sua maturazione tardiva consente ai produttori di modulare a proprio piacimento il periodo della raccolta, spesso in epoca di maturazione, in modo da ottenere profili di acidità e alcool coerenti con la propria idea di piacevolezza dei prodotti. È a questo che si deve l'enorme differenza qualitativa delle numerose etichette presenti oggi sul mercato nonché ad un enorme successo di vendite che ha spinto i prodotti ad aumentare le rese e a produrre dei vini di basso spessore qualitativi.

La **Coda di Volpe** chiamata anche **Pallagrello** o **Coda di pecora**, deve il suo nome alla forma del grappolo, che ricorda la coda delle volpi. I vini che ne derivano sono spesso soltanto banalmente acidi, senza particolari profumi e persistenze gustative ma le vinificazioni di alcune aziende sono riuscite a dimostrare come una attività di basse rese in vigna riesca a produrre vini dalla buona struttura e dagli intensi profumi.

Il **Fiano** deriva il suo nome da quello romano Vitisapiana, che stava ad indicare come fosse gradito alle api per la dolcezza dei suoi acini. Si tratta di una varietà a maturazione tardiva, coltivata per la sua qualità anche in comprensori diversi da quelli campani, soprattutto in Puglia nella zona di Gracinea.

Il **Greco** è una varietà a bacca bianca presente soprattutto nella provincia di Avellino. La sua polpa è di gusto neutro ma il suo grappolo è di piccole dimensioni contenute, permette di praticare con successo una viticoltura di basse rese e di concentrarne la personalità che si esplica su toni di grande finezza sia olfattiva che gustativa.

L'**Aglianico** è una derivazione di Ellelico, un'uva, che nel nome indica la sua origine greca. È di maturazione tardiva, dà vita a vini dall'alto contenuto di tannino e buona acidità.

Achille Karol De Stefano, Gaetano Chirulli, Francesco Casale

IL VINO NEI CAMPI FLEGREI

La zona in cui viene prodotto il vino è quello dei comuni di Monte di Procida, Bacoli, parte di Marano, Pozzuoli, Quarto e Procida, in provincia di Napoli.

In questa zona, caratterizzata ancora oggi da fenomeni vulcanici del bradisismo e della Solfatara, le viti sono per la maggior parte ultracentenarie, e capaci di produzioni vinicole di grande tradizione e fama: DOC dei "Campi Flegrei".

Qui il clima è in genere assai favorevole a tutte le colture, specie presso le coste e nelle isole; nell'interno le precipitazioni aumentano notevolmente sull'Appennino.

I terreni ove la vite cresce sono prevalentemente quelle d'origine vulcanica.

Per i più il vino dei Campi Flegrei è identificato nella Falanghina, vino dal color dorato, molto pregiato.



Achille Karol De Stefano, Gaetano Chirulli, Francesco Casale

IL VINO DEI CAMPI FLEGREI: un'eccellenza del territorio



Il vino dei Campi Flegrei è senza dubbio un fiore all'occhiello del "Made in Italy", è un'eccellenza del

sistema produttivo italiano, grande traino dell'export in questo periodo economicamente non floridissimo. Il vino è prodotto anche nelle colline, non è da meno e non è sicuramente inferiore, per qualità e gusto, ad altri vini e marchi. L'enologo Gerardo Vernazzaro, alla guida del consorzio di Tutela dei vini dei Campi Flegrei, di Ischia e Capri, ci ricorda che la pianta della vite è stata portata in Italia passando dall'antica Cuma e da Pithecusa, l'odierna isola di Ischia. La Falanghina dei Campi Flegrei, prodotto DOC dei Campi Flegrei bianco e il rosso, come il Piedirosso e il DOC Ischia sono solo un assaggio degli straordinari vini di questa terra.

Brontolone Mattia - Cantone Giorgio

L'UVA NEI CAMPI FLEGREI

Il terreno dei campi flegrei è di origine vulcanica e le viti vengono coltivate a piede franco.

Nei Campi Flegrei sono predominanti due varietà di uva da vino:

La **FALANGHINA** è uno dei grandi gioielli enoici della Campania. È così denominata perché un tempo nei Campi Flegrei la vite veniva sorretta da un palo di castagno: la falange, nel sistema di allevamento detto alla puteolana, da qui il nome Falanghina; accompagna egregiamente piatti tipici.

Il **PIEDIROSSO** è il vitigno caratteristico dei Campi Flegrei. È così denominato per la colorazione rossa,

come la zampa di un piccione, che assumono i pedicelli in prossimità della maturazione dell'uva.

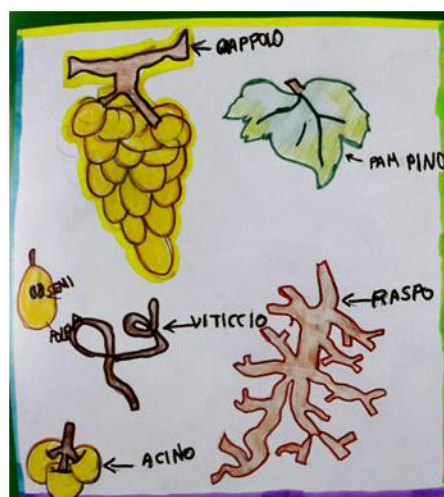
L'origine del vitigno è molto antica, citata da Plinio il vecchio, nella sua "Naturalis Historia".

VINI:

BIANCHI: Falanghina in una percentuale variabile dal 50 al 70%.

ROSSI: Piedirossi e Piede 'ePalummo in una percentuale che può variare dal 50 al 70%.

Salatiello Giovanni, Gigante Angelo



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI

La denominazione di origine controllata "Campi Flegrei" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti di riproduzione per le categorie.

- BIANCO
- ROSSO
- FALANGHINA
- PIEDIROSSO



"Campi Flegrei" bianco

FALANGHINA 50-70% più altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei e consigliati per la provincia di Napoli.

"Campi Flegrei" rosso

PIEDIROSSO minimo 50%

AGLIANICO minimo 30% più altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei e consigliati per la provincia di Napoli.

Angelo Sannino, Cristiana Maddaluno



BENEFICI DEL VINO

Il vino come la maggior parte degli alcolici; se consumato in eccesso porta l'innalzamento della pressione sanguigna con gravi danni al fegato. Il vino, però, se inserito con moderazione all'interno di una dieta sana può apportare benefici all'organismo arrivando a ridurre le patologie legate al sistema cardiovascolare. Il vino rosso aiuta il sistema immunitario.

I bevitori di questa bevanda presentano un livello di immunità, ciò significa che la bevanda non provoca danni. Questo effetto è dovuto a una sostanza chiamata tannino presente nel vino che con un effetto positivo regola la pressione sanguigna e riduce i rischi di cancro.

Un'altra sostanza che troviamo è il resveratrolo che

diminuisce la viscosità delle piastrine del sangue e aiuta i vasi sanguigni a rimanere aperti e flessibili; oltre ad impedire la formazione dei radicali liberi, ostacola l'ossidazione del colesterolo, previene l'aterosclerosi e, grazie alle proprietà immunostimolanti e antinfiammatorie, riesce a rallentare la proliferazione delle cellule cancerose.

L'uva per produrre vino rosso contiene i flavonoidi, cioè dei potentissimi atiossidantiche proteggono il cuore.

Essendo una bevanda alcolica è bene consumare il vino moderatamente, durante i pasti e mai a stomaco vuoto.

Brontolone Mattia, Alessandro Rinaldi, Natale Mario



PERCHE' IL VINO E' COSI' UNICO?



La Campania è la "Terra Felix", ovvero suolo fertile in cui trova piena fioritura la biodiversità vegetale. Il continuo movimento dei vulcani e la struttura cal-

derica all'interno sono favorevoli per il terreno. Il suolo è ricco di ceneri, lapilli, pomici, tufi e microelementi. Grazie ai continui e frequenti terremoti le sostanze contenute nel terreno aumentano ogni giorno.

I vigneti esistono da anni, portando alla luce le loro origini, nelle vicinanze del lago d'Averno, dove sono coltivati apiede franco.

Il rapporto tra la Campania e il vino è antichissimo, ciò è testimoniato dai più grandi scrittori classici e dai numerosissimi reperti archeologici che documentano la presenza della vite e l'eccellente qualità dei vini prodotti. Il territorio campano è stato tra i primi e più importanti centri di insediamento, coltivazione, studio e diffusione della vite e del vino nel mondo. I migliori vini dell'antichità che sono stati decantati da Cicerone, Plinio, Marziale, Tibullo e molti altri si trovano in Campania, grazie alle caratteristiche del territorio e alle raffinate tecniche di coltivazione e di vinificazione.

De Crescenzo Giulia, Colutta Anna

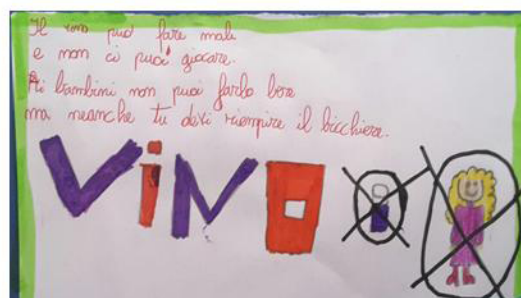


ALCOL? NO, GRAZIE

L'alcol è tossico e danneggia direttamente il fegato, distruggendone i tessuti e provocando una malattia chiamata Cirrosi epatica. Infatti, bere dosi massicce di alcol provoca seri disturbi al processo digestivo, poiché vengono infiammate le pareti dello stomaco dove si producono le ulcere. La cirrosi provoca un abbassamento della temperatura corporea, dovuto al fatto che, se il fegato è malato non può immagazzinare zucchero, che è la nostra principale fonte di energia. Inoltre arreca irritabilità nervosa, difficoltà dei movimenti, perdita di coscienza e altri problemi che, secondo la gravità, possono persino causare la morte del malato. Di fronte a un simile panorama, non è difficile dire:

“Alcol? No grazie!”

Siria Di Domenico, Greco Martina



DANNI ALL'ORGANISMO

Per chiarire ciò che fa l'alcol all'organismo, bisogna spiegare qual è il suo percorso all'interno del corpo. L'etanolo, dopo essere stato ingerito, passa dal tubo digerente alla via sanguigna e viene assorbito in modo veloce specialmente dal cervello. Il 95% dell'alcol ingerito viene degradato soprattutto dal fegato; questi composti danneggiano gli organi.

Assorbimento

L'assorbimento dell'alcol è estremamente rapido e inizia dopo l'ingestione e si conclude dai 15 ai 40 minuti. La presenza nel sangue è riconoscibile in 5 minuti dall'ingestione e la massima concentrazione è di un tempo tra i 30 minuti e 2 ore. La velocità dell'assorbimento dipende dalle quantità di alcol ingerito e si diffonde facilmente attraverso le membrane biologiche da tutte le parti del tubo digerente che arriva all'intestino tenue, dal cavo orale, nello

stomaco, nel colon e nel retto.

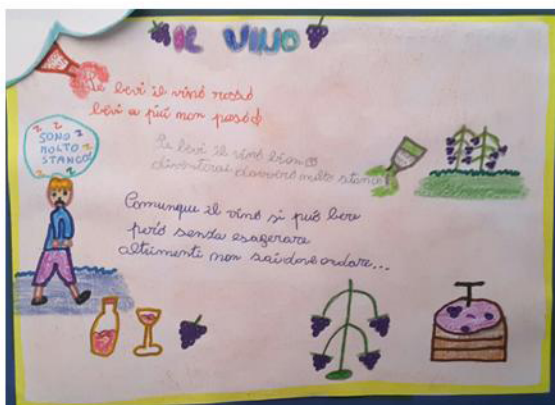
Distribuzione e tossicità

Distribuzione: Per distribuzione si intende la diffusione di un sostanza nei diversi compartimenti svolti dall'organismo.

Tossicità: - Modificazione dello stato (Ossidoriduttivo delle cellule e quindi, modificazioni funzionali di tipo metabolico)

- La produzione di metalli tossici e reattivi, come l'acetaldeide capaci di provocare lesioni cellulari reversibili se in fase precoce, ma che conducono a un danno irreparabile se l'abuso di alcool continua.

Martina Greco e Roberta Rezzuti



CRONACA**IL VINO METANOLO**

Sono passati circa 30 anni dallo scandalo del vino Metanolo ricorda Silvio Chianetti, vicedirettore della Cia di Cuneo.

A Marzo del 1986 molte persone si sentirono male (circa 20 morirono e 15 rimasero ciechi) per aver bevuto un vino proveniente da cantine che aggiungevano al vino una gran dose di Metanolo. La popolazione rimase meravigliata di fronte a questo caso. La popolazione fu scossa perché non avevano più le certezze e le garanzie su questo prodotto così diffuso.

Le conseguenze furono immediate perché il vino italiano perse una grande immagine sul mercato specialmente il vino della città di Cuneo che non

faceva assolutamente parte di quel gruppo di truffatori. Da quella grandissima complicazione si cominciò a lavorare per l'iniziazione del progetto "Sicurezza alimentare" che aveva il potere di rivolgere provvedimenti rivolti a colmare un vuoto normativo, che da allora non era avvertita come tale.

Nel campo del vino a partire dal 1986 fu molto forte la reazione alcuni vignaioli come Elio Altare, Giorgio Rivetti e Chiara Boschis e tanti altri che cercarono di cambiare il volto dei vini per assicurare ai compratori la sicurezza e la qualità di quel prodotto.

Giorgio Catone, Gabriele Carfora



Ricerca e condivisione

UNA CANTINA ABUSIVA, SEQUESTRATI 16MILA LITRI DI VINO

Il 21 Maggio 2014 a Giugliano in Campania, hanno denunciato marito e moglie per aver confezionato e commercializzato vino senza certificazione, in una cantina abusiva, avvalendosi del lavoro di alcuni extracomunitari.

I carabinieri della stazione di Licola con il supporto dei colleghi delle altre stazioni, hanno fermato e sottoposto a controlli un furgone, trovando a bordo 45 bottiglie di vino prive di etichetta.

Nel corso della perquisizione domiciliare effettuata successivamente, i militari dell'arma hanno accertato che, nell'abitazione del proprietario del furgone, venivano impiegati in attività lavorative illecite due

uomini e una donna di nazionalità ghanese e rumena.

Sul posto sono state sequestrate 39 bottiglie di vino con marchio falso di un'importante azienda vinicola e 55 etichette false che identificavano i 16000 litri di vino contenuto in cisterne.

Il proprietario del furgone e della cantina irregolare e la coniuge trentaquattrenne sono stati entrambi denunciati perché ritenuti responsabili di frode nell'esercizio del commercio.

Russo Chiara, Amore Desireè, Velyhan Elina

Slogan

Con l'alcol non diventi grande

Se smetti di bere alcol, la vita migliora

Se bevi alcol la vita si accorcia

- alcol + vita

Non perderti in un bicchiere

I problemi non si affogano nell'alcol

Il vino dei campi Flegrei è importante perché il suo sapore è interessante, ma se tu una goccia non ne assaggerai sarai in un mare di guai

Vino rosso! Vini a più non posso!

Bianca come il latte rossa come il vino

Non sono mai stanco di bere il vino bianco

È davvero di... vino

Imbrocchiamo il vino mettendolo nel tuo giardino

Dopo il vino bianco devi farti un bel bagno

Il vino è speciale ogni giorno lo puoi provare

Se bevi il vino bianco diventerai molto stanco

Comunque il vino si può bere però senza esagerare altrimenti non sai dove andare

Non ti disperare, il vino rosso ti tirerà su il morale

Ti senti stanco? Bevi un po' di vino bianco

Scegli il vino che vuoi tu, bianco, rosso ma non blu!

Attento quando bevi il vino rosso o bianco ... dopo ti senti stanco!

Il vino si può bere ma senza esagerare.
Se all'ospedale non vuoi andare.

Se il vino acquisterai. Meglio ti sentirai.

Bevi il nostro vino e diventerai più carino!

Fatti una risata, bevi un po' di vino, ma non esagerare, prendine solo un bicchierino!

Se devi guidare lascia che l'unico a bere sia il tuo motorino

Se guidi, non bere

Un piacere alla volta: se bevi non guidi

Alcol non è un gioco pensa alla salute

Se il vino berrai
Acido non sarai
E più bello diventerai



Il vino è...

**Il vino è una cosa santa
Chi lo beve si sente in paradiso
Il vino è una cosa splendida
Chi lo vede si innamora e rimane lì fisso**

**Il vino è stato coltivato
E dopo un po' di tempo è fermentato
Il vino è buonissimo e nessuno può dire che
Il vino fa schifo ecco perché**

**Il vino fa parte di Italia
È una cosa sacra per la patria
E per questo diciamo così:
"Grazie vino per esistere ogni dì!"**

G. CARFORA

Il vino

**Se la quantità di alcol ridurrai
Sicuramente di più vivrai
Col vino non esagerare
Che ti può danneggiare
Stare attento tu dovrai
Perché col vino scherzare non potrai
Se il mio consiglio ascolterai
Meglio tu vivrai.**

**Col vino non devi scherzare
Molto attento devi stare
Ricorda le regole da rispettare
1 non devi esagerare
2 non bere tanto e quando lo fai non guidare
O un incidente potresti fare.**

ISABELLA MARIA PULEO

COMUNI DELLA "TERRA DEI FUOCHI" CON I TERRENI AGRICOLI OFF LIMITS: 64 ETTARI TRA NAPOLI E CASERTA

Finalmente arriva il primo report governativo sulla Terra dei Fuochi, che consente alle imprese campane di tirare un sospiro di sollievo. Dopo mesi di dibattiti e contrapposizioni, che hanno esercitato inevitabilmente effetti negativi sull'immagine dei prodotti agro-alimentari regionali, il Governo Letta emana un decreto che giudica pericolosi appena 64 ettari di terreno e cioè il 2% dell'area tra le province di Napoli e Caserta chiamate "Area dei fuochi".

Grazie alle verifiche condotte da istituti pubblici, la frutta e le verdure provenienti dalle colture non inquinate, potranno di nuovo essere commerciabili.

Si spera che questo screening ordinato dal Governo sia servito finalmente a fare chiarezza e a ridare spazio all'agricoltura campana.

Queste notizie risalgono al 13 marzo 2014 ma ancora oggi molte aziende sono in difficoltà perché i grandi marchi evitano ancora di comprare frutta e ortaggi nell'area interessata dallo smaltimento criminale di rifiuti.

Gli agricoltori protestano: "Colpite anche le produzioni sane, solo un'operazione di marketing!".

Chiara Russo, Desireè Amore, Elina Velyhan



Questo giornale è stato realizzato dai nostri giornalisti in erba delle classi quinte, del plesso "P. Borsellino" dell'I.C.6° Quasimodo di Pozzuoli- Napoli, distribuiti nei seguenti gruppi di lavoro:

LA PANTERA ROSA

- + Casale Francesco
- + Chirolfi Gaetano
- + Colutta Anna
- + De Crescenzo Giulia
- + De Stefano Achille Karol
- + Puleo Isabella Maria



IL CORRIERE DEI FLASH

- + Amore Denise
- + Gigante Angelo
- + Maddaluno Cristiana
- + Magliulo Maria Pia
- + Sannino Angelo



STARS!

- + Bassano Gennaro
- + Calendo Gaia
- + Canfora Alessio
- + Capuano Federica
- + Migliaccio Mayla
- + Rezzuti Roberta



IL GIORNALIERO

- + Brontolone Mattia
- + Di Domenico Siria
- + Greco Martina
- + Natale Mario
- + Rinaldi Alessandro




GIORNALISTI PER 4 ORE

- + Amore Desireè
- + Carfora Gabriele
- + Catone Giorgio
- + Russo Chiara
- + Salatiello Giovanni
- + Velyhan Elina




COMITATO SCIENTIFICO:

Conte Elena
Cuniato Vincenzo
Cuomo Anna Lucia
Fabozzi Nicoletta
Fiorillo Paola

Fonti Maria Grazia
Giancola Maria
Manzo Clotilde
Molitierno Luigi
Prudente Antonietta

Pezzone Luisa
Putzu Stefania Manuela
Ruggieri Domenica
Scilla Sonia
Soria Pasquale