

Il Casentino agli occhi di un bambino

Il Casentino agli occhi di un bambino

# Progetto Armanduk

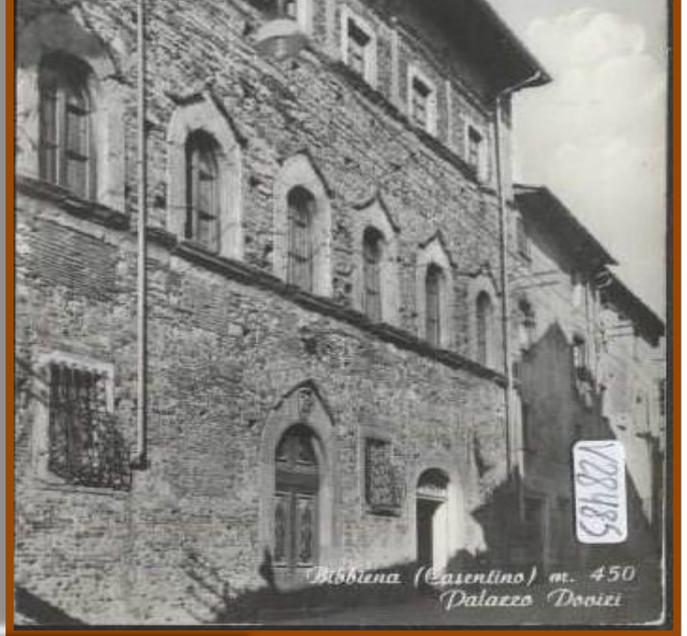


## Premessa

La Terra in cui vivo...e' ricca di borghi medioevali, di paesaggi incantevoli, di prati impreziositi dai fiori!...Se chiudo gli occhi e provo a delinearla con una matita immaginaria, ( quasi come a volerne fare un dipinto ) rivedo luoghi immersi nella natura incontaminata dove i colori preminenti sono il verde dei paesaggi collinari e l'azzurro cristallino dei corsi d'acqua che discendono dai monti. Guardando la cartina mi rendo conto che la nostra vallata non e' poi così grande e che non appare segnata a tinte forti sulle cartine geografiche...eppure sono certo di una cosa: la nostra terra non ha nulla da invidiare a tutti quei posti, magari più conosciuti, i cui nomi primeggiano sui libri e sulle guide turistiche!!! Questa vallata e la sua gente ci raccontano pezzi di storia casentinese che noi bambini, alunni della classe quinta di Bibbiena, abbiamo deciso di ricostruire intraprendendo un "viaggio nel tempo" attraverso le memorie degli anziani; ciò ci ha permesso di poter conoscere le tradizioni e il folklore della nostra bella vallata... usanze che ormai sono decadute ma che sopravvivono nel ricordo di coloro che le hanno vissute.



Bibbiena mt. 450 s. m. - Chiesa di S. Lorenzo - Il Chiostro



Bibbiena (Casentino) m. 450  
Palazzo Dozici



Bibbiena (Casentino) - R. Conservatorio Femminile

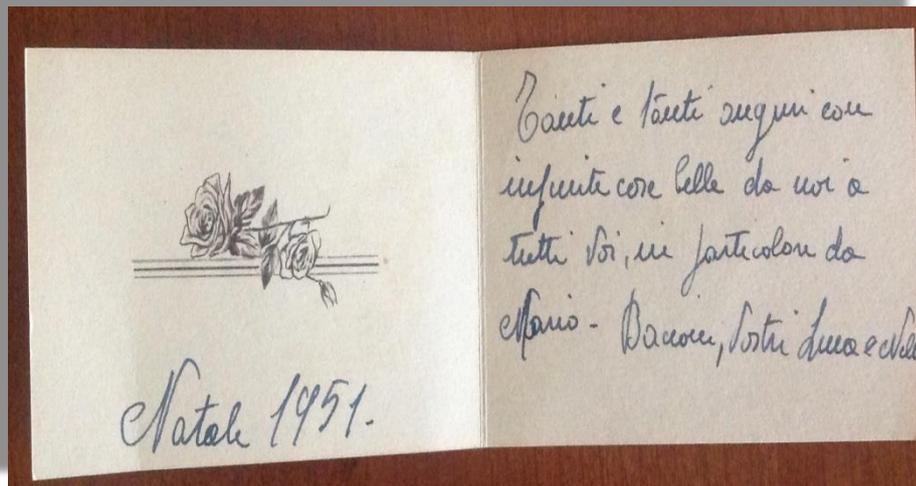


Bibbiena - Panorama

*Se lucciano le stelle la notte di Natale,*

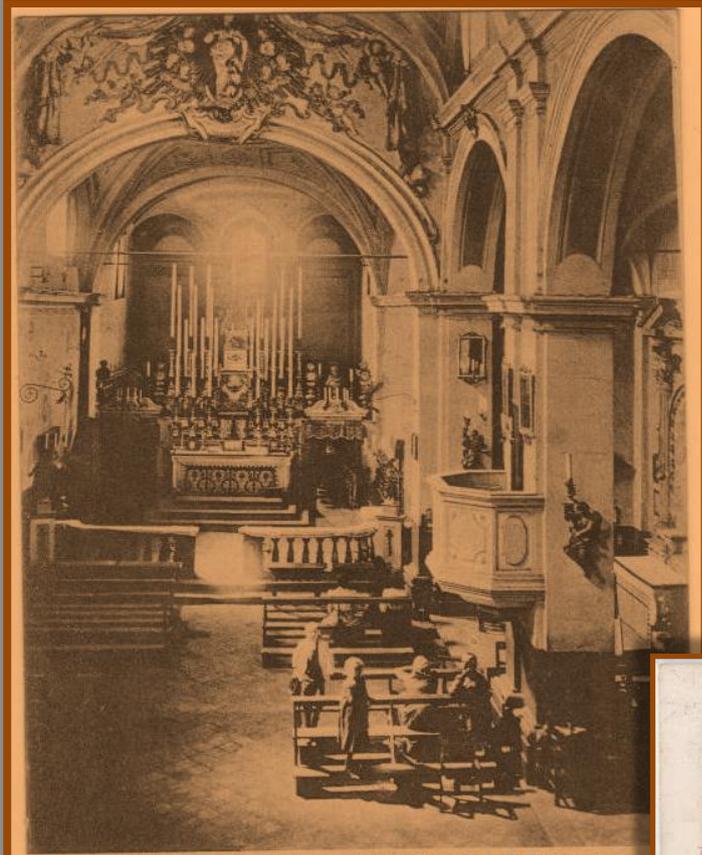
*semina ai monti e lascia star la valle”*

# Il Natale di una volta

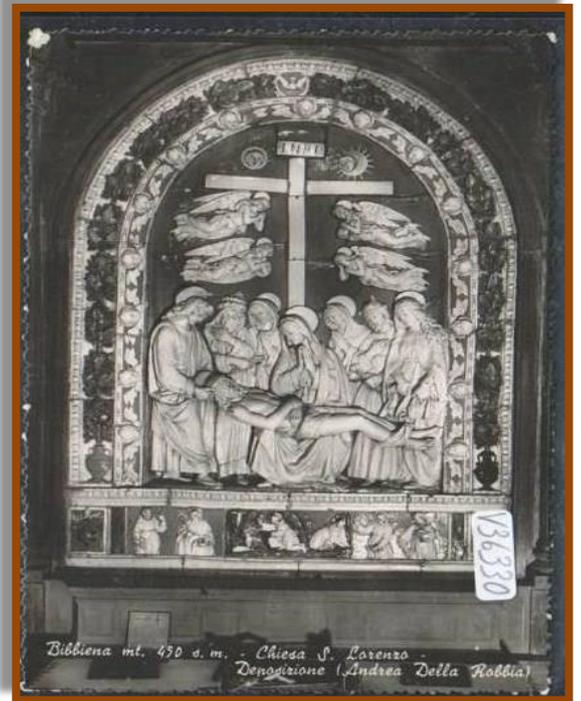


In Casentino,

prima della metà del secolo scorso il Natale si festeggiava in modo semplice. La maggior parte della popolazione era rurale, la cui attività lavorativa nel periodo natalizio era molto diversa rispetto al resto dell'anno; non c'era infatti gran che lavoro nei campi e perciò si aveva più tempo per trovarsi "a veglia", raccontare e ricordare mille aneddoti, sorseggiando un bicchiere di vino caldo. A casa dei miei nonni il focolare non l'accendevano molto spesso perché "faceva fumo", allora comprarono la stufa a legna, ma la notte del ventiquattro dicembre il "ceppo" era in tutte le case e veniva sempre acceso. Ogni anno prima di Natale veniva ammazzato il maiale e accomodato, messo sotto sale conservato e mangiato durante l'anno e se ne ricavano fegatelli, salsicce, sambudelli, salame, capaccia, rigatino, spalla e prosciutto, prodotti che si potevano conservare senza l'uso del frigorifero. I fegatelli, le salsicce e i sambudelli venivano sistemati nei barattoli di vetro sotto strutto, che si otteneva dalla lavorazione del maiale. Non sempre però lo strutto era sufficiente, quindi visto che l'olio era molto costoso, le salsicce e i sambudelli venivano seccate al camino o conservati nel granaio, sotto il grano, in modo che non prendessero aria. A tal proposito c'è un aneddoto carino di quando la mia nonna, dovendosi recare al mulino per macinare il grano e di lì ricavarne la farina necessaria alla preparazione del pane, che ovviamente si faceva in casa, nel sollevare la pala colma di grano da mettere nel sacco, vi restò appesa un'intera corona di salsicce! La gioia della mia nonna per la sorpresa fu una vera e propria festa per tutta la famiglia, che pensava di aver finito da tempo le scorte di carne.



Bibbiena — Interno della Chiesa di S. Lorenzo.



Bibbiena mt. 470 s. m. - Chiesa S. Lorenzo -  
Deposizione (Andrea Della Robbia)



BIBBIENA (Casentino) - Chiostro della "Madonna del Sasso",  
307 Alvegnon Togni

L'albero di Natale si faceva o con un piccolo abete o in mancanza con un ginepro e veniva decorato con mandarini affogliati, biscottini o cioccolatine a forma di pupazzi involtati con carta colorata. Le lucine non c'erano e non era usanza preparare il presepe, poiché le statuine non erano facilmente reperibili. Ma alla vigilia tutti fuori casa accendevano un falò e questo era d'uso in molte ricorrenze religiose, come San Giuseppe o i Santi Pietro e Paolo. Chi non aveva il lume al carburio, accendeva le candele e la sera della vigilia tutti quanti partecipavano per devozione e non per moda alla funzione religiosa. Le campane del paese e della valle suonavano a festa in quella notte chiamando i fedeli alla messa di Natale. Le persone più anziane che per ovvi motivi non potevano mettersi in cammino restavano a casa. I nipotini più piccoli sedevano accanto ai nonni sul canto del focolare, davanti ad un paiolo appeso nel quale bollivano le castagne e in quell'occasione, nella notte santa, era loro concesso di restare alzati un po' più a lungo, poichè dopo aver snocciolato i grani del rosario, com'era consuetudine, magari la nonna vecchia narrava loro qualche bella favola. Restava a far da balia ai neonati la nutrice che si offriva di allattare anche i piccini del vicinato, mentre i genitori erano a messa. Gli adulti partivano infatti alla buon'ora, involtati con scialli pesanti, calze di lana e scarponi per la neve, fatti fare sovente su misura, per arrivare puntuali a mezzanotte in Chiesa.

In quel buio lo scenario era mozzafiato. In ogni vallata si scorgevano lumini erranti, che pian piano sotto un vento sferzante e il gelo invernale si avvicinavano per la funzione della natività.... Sembrava di stare dentro ad un presepe..... La Messa veniva detta in latino, ma le pastorali tradizionali erano cantate in italiano; c'era naturalmente il presepe con semplici statuine di gesso, il muschio e la farina di granturco gettata per segnare le stradine. La celebrazione terminava con il consueto



*Bibbiena - Chiostro di S. Lorenzo*

bacio al Gesù Bambino. Tornati a casa mettevano il fuoco a letto con il braciere che chiamavano “cecia”, perché nelle

stanze lontane dalla cucina faceva davvero freddo. Non era consuetudine scambiarsi i regali e i bambini non sapevano dell'esistenza di Babbo Natale, ma era comunque per loro

una bella festa. Spesso

infatti gli uomini della famiglia ponevano sul focolare un grande “ceppo” di legno, vuoto all'interno, che avrebbe dovuto durare sino all'Epifania. La mamma, nascondeva nella “pannuccia”, come veniva allora chiamato il grembiale delle

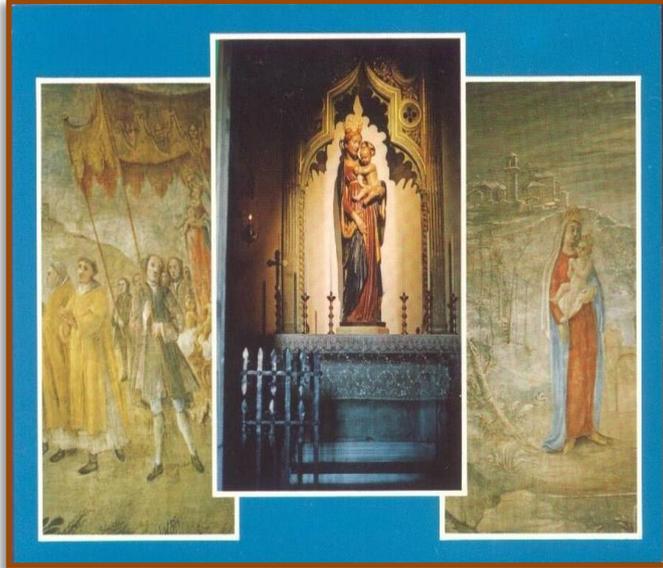


*CASERTANO - Bibbiena - Chiesa della Madonna del Sasso. Il Chiostro (XV secolo)*



massaie, noci, nocciole, mandorle, fichi secchi, mandarini

qualche cioccolata o caramella e facendo il gesto di battere il ceppo con un bastone o con la paletta della brace, diceva: “Caca ceppo, caca ceppo” e da quel tronco cavo comparivano tutte le delizie che la buona donna faceva scivolare per terra dal grembiale, ed i bambini emozionati si davano un gran da fare per raccogliere come meglio potevano quello che credevano fosse uscito per magia dal ceppo. I regali più belli invece li portava la Befana, che pienava di chicche le calze appese la sera precedente al camino, o ancora, se i bambini erano stati buoni, lasciava in dono carrettini di legno, bamboline di pezza o celluloide, oppure slittini costruiti dai genitori. Ai più birboncelli faceva trovare anche qualche pezzo di carbone. Una cosa divertente era che la sera del 5 gennaio bussavano alla porta i “Befanoni”, ragazzi mascherati,



buontemponi che ballavano e recitavano davanti agli occhi increduli e spesso spaventati dei bambini. In cambio di quella buffa esibizione bisognava dar loro qualcosa in segno di ringraziamento, magari salsicce o uova che poi utilizzavano per organizzare delle cene in comitiva. Il giorno di Natale, euforici e pieni di allegria, tutti si alzavano molto presto e si scambiavano gli auguri. A mezzogiorno si riunivano intorno alla tavola, con i parenti e gli amici più stretti. C'era, sempre,

lo spazio per qualche preghiera proposta dal capofamiglia per ringraziare il Cielo di aver reso possibile il pranzo della festa, poiché, fatta eccezione per gli anni tristi della guerra, ci si dedicava con la massima cura alla preparazione di vivande più sostanziose ed elaborate. Poteva trattarsi di un primo a base di cappelletti al posto della consueta minestra di pane e l'arrosto al forno seguito dal lattaiolo. Non tutte le domeniche era possibile concludere il pranzo con un dolce, ma per le feste natalizie la mia bisnonna era solita preparare anche il panettone, o il pan di spagna bianco e nero che aveva come ingrediente principale il cacao in polvere.



“Pasqua voglia o non voglia

non fu mai senza foglia”

# La Santa Pasqua



Per la festa di Pasqua si realizzavano dolci a volontà poiché era il periodo in cui le galline producevano più uova, così venivano preparati biscotti, crostate, berlingozzi, panina, pasta margherita, pasta reale e ciambelline, cotti nel forno a legna; ma la cosa particolare è che non si potevano assaggiare fin quando non suonavano le campane della resurrezione. La mattina di

Pasqua si faceva la tradizionale colazione con la panina e le uova sode, benedette qualche giorno prima dal parroco in visita alla famiglia. Il pranzo era più o meno ricco a seconda di quanto abbondante era stata la colazione. Si consumavano preferibilmente cappelletti in brodo, passatelli o tagliolini, agnello e spinaci, quando le tasche lo consentivano, altrimenti ci si doveva accontentare di molto meno. I dolci si conservavano in una madia e duravano almeno quindici giorni: era una cuccagna per tutta la famiglia poiché di solito durante l'anno erano una rarità. Qualcuno ricorda di aver addirittura mangiato per Ferragosto i dolci di Pasqua che, essendo stati gelosamente conservati negli armadi delle stanze da letto, e offerti solo per le occasioni speciali, avevano preso il sapore di naftalina! Il giovedì santo

tutti facevano le ore di adorazione al santissimo e si andava alla lavanda della settimana santa. Il venerdì era giorno di astinenza dalla carne. Di solito a pranzo veniva consumato il baccalà, che era bollito in acqua e condito con olio e sale. La famiglia, perciò, ci si poteva soltanto "struffare" il pane sopra, a volte invece con la salsiccia. Al mattino si facevano le sette visite al sepolcro per poi arrivare alla processione delle sette sante. Si usciva dal paese dentro il paese girando nella piazza. Tutt'intorno fuori dall'abitato si facevano delle illuminazioni fatte di rametti di abete intrecciato che formavano un cono di luce. Si usava anche il sughero seccato e pece che bruciavano segnando il percorso per la processione del venerdì. Il sabato mattina era silenzio fin quando a buio si "scioglieva" il lutto, ma non c'era la messa di notte come avviene adesso, che è celebrata con la presenza del coro.

02/03/2013



# La Domenica

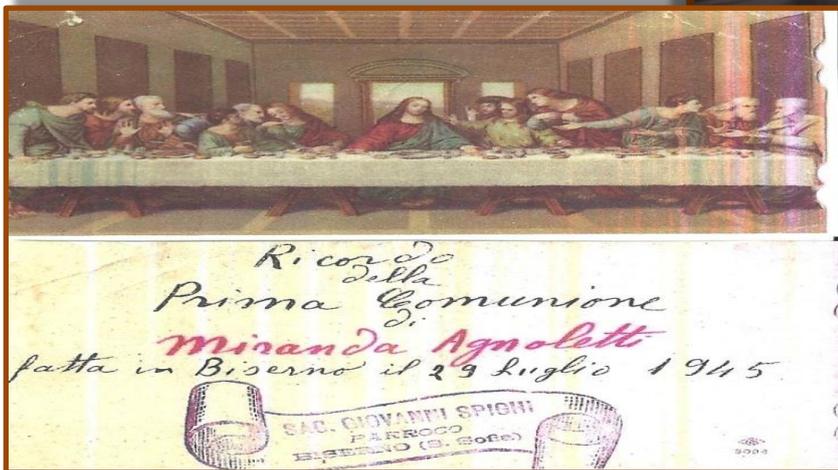
## La Domenica



“Non v'è sabato senza sole,

non v'è donna senza amore,

né domenica senza sapore”



La domenica, rispetto ai giorni lavorativi, le massaie insieme al resto della famiglia si recavano alla messa prima, in modo da poter allestire per tempo il “pranzo” della festa. Tutto veniva rigorosamente preparato “fresco” perché le pietanze non si potevano

conservare. Generalmente mangiavano i maccheroni preparati con mattarello e spianatoia, tirati a regola d'arte. A volte se non si possedevano galline, nessuno protestava se all'impasto in mancanza di qualche uovo veniva aggiunto un bicchier d'acqua, per renderlo più elastico. Anche il sugo, per condire i maccheroni veniva fatto in mattinata, per lo più preparato con la testa del coniglio, disossata dopo la cottura che avveniva “in umido” insieme alla cipolla e al pomodoro e quando li si aveva a disposizione si aggiungevano anche carota e sedano. In realtà della carne c'era solo l'odore! Il resto del coniglio veniva cucinato con il pomodoro e la cipolla e consumato la sera per cena. La mia bisnonna ricorda che il coniglio veniva diviso in piccoli pezzi a seconda di quante persone componevano la famiglia. Generalmente erano 13 bocche da sfamare! Nelle giornate invernali mangiavano solo la polenta e la pappa col pomodoro o il minestrone preparato con la verdura di stagione che cresceva nell'orto di casa. Spesso si coltivavano cavolo, sedano, cipolla, patate,

insalata, radicchio, finocchi, gobbi o cardi, fagioli, ceci, lenticchie, cicerchie, piselli e baccelli. In estate i prodotti principali della terra erano i pomodori che venivano raccolti e passati per la conserva che doveva durare tutto l'anno, oppure essiccati in un'asse salati e messi nei barattoli. Si potevano coltivare anche meloni, cocomeri e cetrioli e nel frutteto c'erano ciliegi, meli, peri, susini, noci, ficaje, nespole, corbezzoli e la vite, dalla quale si ricavano vino e visanto. Difatti una parte dell'uva veniva fatta essiccare e destinata alla produzione di alcune bottiglie di vinsanto che per lo più si



conservava per le occasioni speciali. Gli animali che finivano sulla tavola venivano per lo più allevati nel podere, poiché sovente la bottega del macellaio distava un bel po' di strada dall'abitazione. Si potevano far crescere conigli, galline, galli, pulcini, anatre, oci ed oche, tacchini e suini. Mucche e vitelli, invece, venivano utilizzati per arare i campi, dai quali si raccoglievano grano, mais o granturco, orzo, frumento, avena, canapa, lino e tabacco. Le foglie del granturco non si buttavano, perché a volte venivano impiegate per fare i materassi, qualora non si avesse avuta a disposizione la lana delle pecore. L'avena era utilizzata come mangime per gli animali, mentre con le foglie di tabacco essiccate nel seccatoio si producevano sigarette e sigari per gli uomini della famiglia. Dalla canapa e dal lino invece si ricavano i tessuti, utilizzati per la biancheria di casa come tovaglie, coperte o lenzuola. Dai cereali come l'orzo, il grano ed il frumento, si ottenevano farine per focacce, spoglia e pane. Quest'ultimo di norma doveva durare tutta la settimana e veniva conservato avvolto in un panno dentro ad un barilozzo di legno con il coperchio. Con il mais o granturco si faceva la farina per la polenta. I pomeriggi della domenica la mia nonna da piccola li trascorrevano dalle suore del paese, che non mancavano mai di offrire all'allegra brigata di bambini del latte o del tè, dopo che avevano giocato all'aria aperta tutti insieme a campana a palla o a moscacieca. Però non mancavano mai momenti di didattica. Veniva loro impartita la tecnica del canto con le dita: il do era il mignolo, il re l'anulare, il mi il medio e così via. Alle bambine un po' più grandicelle si insegnavano il ricamo e il cucito.



# Le Nozze

“A far la barba si sta bene un giorno,  
a prender moglie si sta bene un mese,

ad ammazzare il maiale si sta bene un anno .”

Serravalle, 1915



solitamente la sera dopo cena davanti a casa o nel salottin

C'è da dire che i promessi sposi s'incontravano



o buono, ma comunque sempre in presenza di genitori, parenti e conoscenti. Solo di domenica ci si poteva vedere prima o dopo la messa, ma sempre in un luogo pubblico poiché giammai si dovevano appartare. Le giovani donne peraltro non andavano mai in giro da sole: era disdicevole, era mal creanza, e se un ragazzo ed una ragazza "si parlavano" stava già a significare che tra di loro vi erano comunque intenzioni serie. Nel fidanzamento, il corteggiamento dell'amata precedeva la dichiarazione, che avveniva dopo il consenso del padre. I matrimoni si celebravano per lo più in inverno poiché il tempo era scandito dalle stagioni, e per una famiglia contadina in primavera e in estate il duro lavoro nei campi non permetteva distrazioni o giornate sottratte alla pastorizia degli animali, alla semina, alla battitura e alla vendemmia. I regali che il vicinato donava erano semplici: qualche pacco di farina o caffè, uova, dolci o al massimo qualche pollo o gallina. Alla sposa spettava la preparazione del corredo, che le madri riponevano un poco alla volta all'interno di eleganti bauli in legno. La cerimonia veniva celebrata di domenica o durante qualche festività religiosa, sovente al mattino presto, e la sposa veniva vestita dalle sorelle o dalla madre. L'abito della futura moglie spesso non era bianco, poiché per praticità lo si doveva "riportare". Arrivato lo sposo con i parenti e gli invitati alla casa dei genitori della futura moglie, si formava il corteo nuziale che avanti gli uomini e dietro le donne, si dirigeva alla chiesa. Generalmente, all'andata, la sposa prendeva a braccetto il padre, mentre lo sposo la propria madre. Una volta che si erano celebrate le nozze i due sposi aprivano il corteo mano nella mano.

All'uscita della chiesa, fino al luogo del rinfresco, gli invitati ed i paesani lanciavano confetti, fiori, monete, o anche grano, riso, o sale sugli sposi, augurio di fecondità e abbondanza. L'accoglienza della sposa nella casa del marito, com'era consuetudine, veniva riservata alla suocera che l'attendeva sulla soglia dell'abitazione, e

dopo averla abbracciata, le sventolava innanzi un grembiule, con allusione al lavoro che l'aspettava nella nuova famiglia. Il pranzo di nozze veniva allestito in casa ed era a carico delle due famiglie e nella maggior parte dei casi veniva organizzato con abbondanza di portate, soprattutto con varietà



di carne ed anche qualche dolce diverso rispetto alla domenica, tipo il "pan di Spagna" con brindisi e vino a volontà. Dopo il pranzo vi era sempre un sonatore di fisarmonica che eseguiva alcuni brani allora in voga, permettendo così ai sposi ed invitati di intrattenersi in compagnia. La sposa, in quanto regina della festa, apriva le danze col marito e poi procedeva a regalare un "giro" a tutti i presenti. Finita la festa, gli sposi, non partivano e come si potrà facilmente intuire il viaggio di nozze a quei tempi nessuno lo faceva; si poteva al massimo considerare tale il tragitto che andava dalla casa

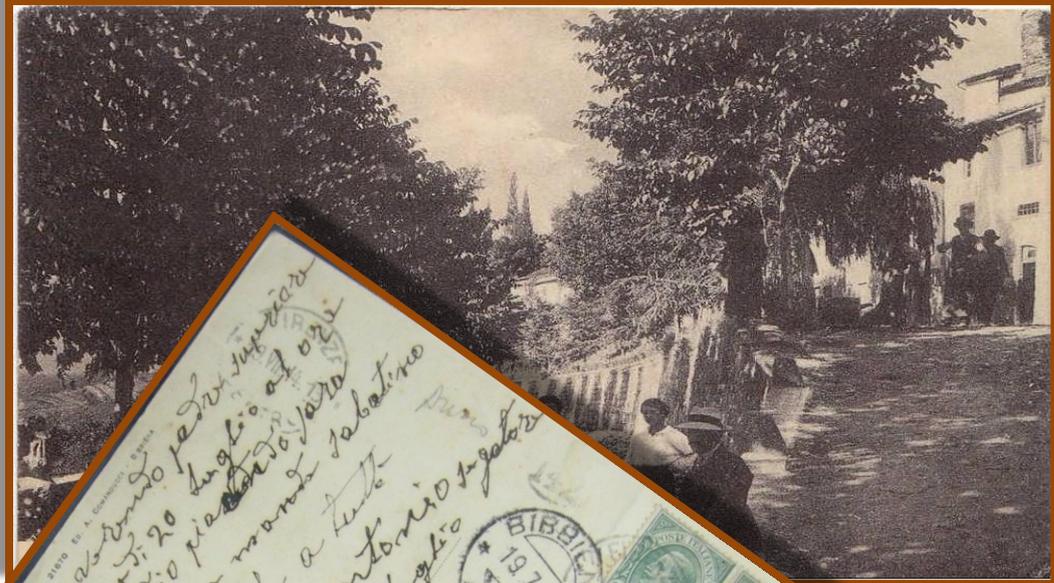
della sposa a quella dello sposo, dove a sera la novella coppia si ritirava per trascorrere la prima notte insieme. E l'amore ? vi chiederete..... Nel caso dei matrimoni combinati, e al tempo ce n'erano parecchi, le massaie dicevano che sarebbe venuto col tempo, magari con



l'arrivo di qualche figlio.



La sera dopo cena, specie nelle giornate invernali, alcune famiglie legate da vincoli di parentela, si ritrovavano a turno nelle varie case. Gli uomini si riunivano davanti al camino acceso per parlare oppure giocavano a carte. In queste occasioni i padroni di casa preparavano i ballotti (castagne lessate nell'acqua insieme al finocchio selvatico) o le bruciate (castagne cotte direttamente sopra la stufa a legna); questi prodotti venivano offerti agli ospiti che erano a veglia. Spesso le donne continuavano a lavorare anche dopo cena, non si permettevano di riposare, infatti, mentre conversavano spennavano i volatili, conciavano le verdure e sgranavano i fagioli o i piselli, per alleggerire il lavoro del giorno successivo. Ai bambini, che andavano a letto presto, veniva raccontata una bella favola.

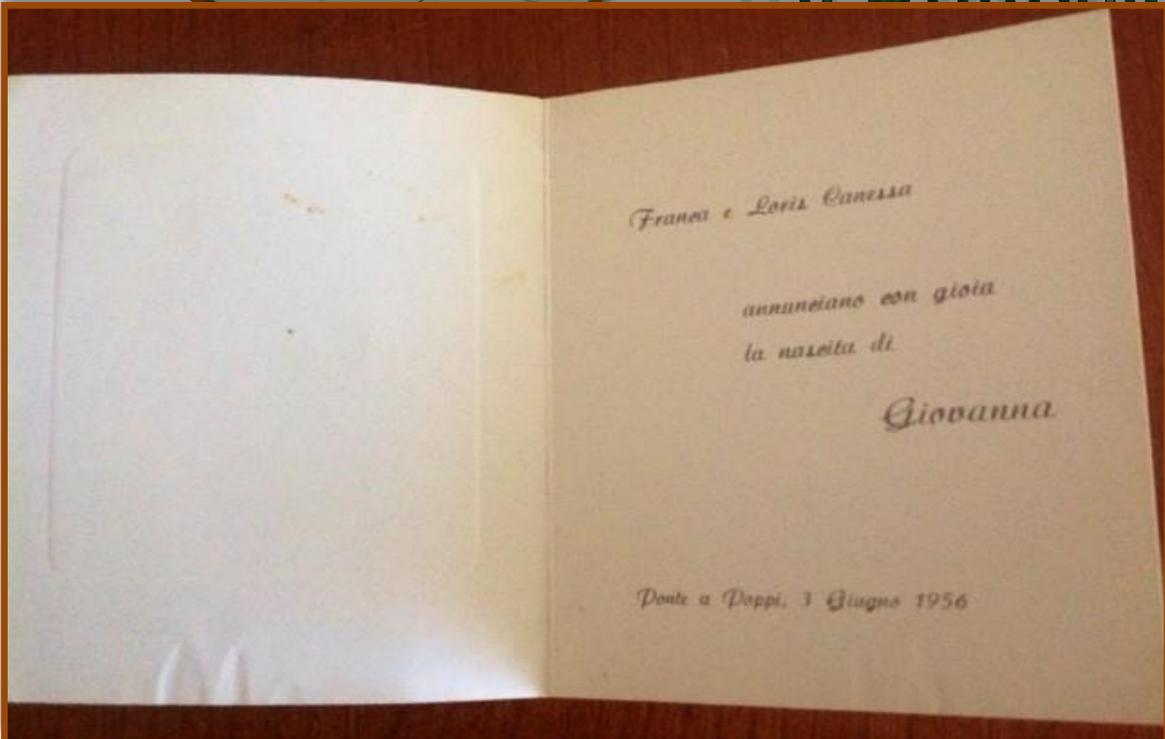


“La mamma ti diede una religione col battesimo dell'acqua: rendila tutta tua col



battesimo delle lacrime.

# Il Battesimo



Il neonato veniva battezzato pochi giorni dopo la nascita, vuoi

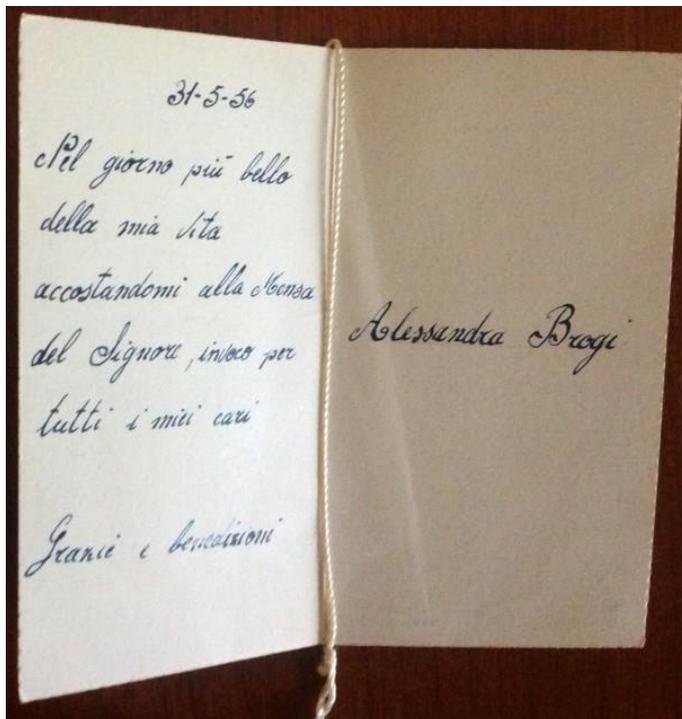
perché il tasso di mortalità era elevato, vuoi perché la fede nutrita in famiglia prevedeva che il bambino divenisse “puro” nel più breve tempo possibile. E’ chiaro che alla madre, debilitata per le fatiche del parto e per la distanza che separava la chiesa dall’abitazione, rare volte era concesso di assistere al battesimo del proprio figlio. Partecipare alla cerimonia era oltretutto complicato dal fatto ch’ ella doveva necessariamente ricevere la benedizione del parroco prima di poter mettere nuovamente piede in Chiesa. Questa in realtà appariva come una contraddizione in seno alla religione cristiana, secondo la quale un uomo ed una donna si univano in matrimonio al solo scopo di procreare, ma di fatto la procreazione stessa era ritenuta “peccato” e pertanto le donne andavano “riammesse nel santo” attraverso la confessione e l’acqua benedetta, perché altrimenti considerate “impure”. Il bimbo veniva portato in braccio da una madrina, che doveva altresì garantire una adeguata crescita spirituale al “figlioccio”, il quale nel giorno del Battesimo sovente indossava una lunga vestina bianca. Il pranzo era per lo più modesto e consumato con i soli familiari ed i padrini.

# La Comunione

## La Comunione

“Il cielo ti mantenga così per sempre!”

Per la Comunione i bambini facevano dei fioretti, cioè delle piccole rinunce a quel poco che possedevano, per arrivare preparati al giorno in cui avrebbero ricevuto Gesù. Venivano fatti indossare abiti semplici che potevano essere riutilizzati in seguito. I maschietti vestivano pantaloncini all’inglese e giacchine. Al braccio portavano un nastro bianco, simbolo di purezza. Le bambine portavano tutte un abito bianco per lo più di cotone, che spesso veniva cucito in casa dalle mamme o dalle sorelle maggiori. Al mattino, molto presto, la famiglia unita lasciava la casa per recarsi in Chiesa; i

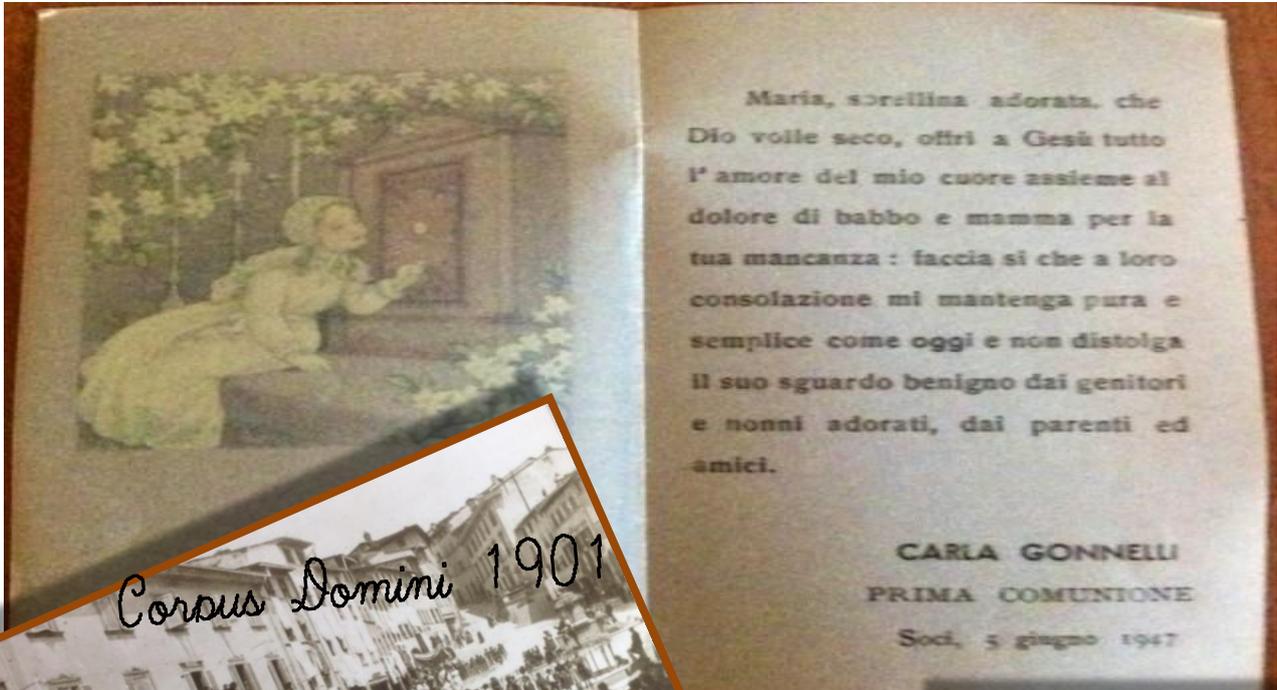


simbolo di purezza. Le bambine portavano tutte un abito bianco per lo più di cotone, che spesso veniva cucito in casa dalle mamme o dalle sorelle maggiori. Al mattino, molto presto, la famiglia unita lasciava la casa per recarsi in Chiesa; i

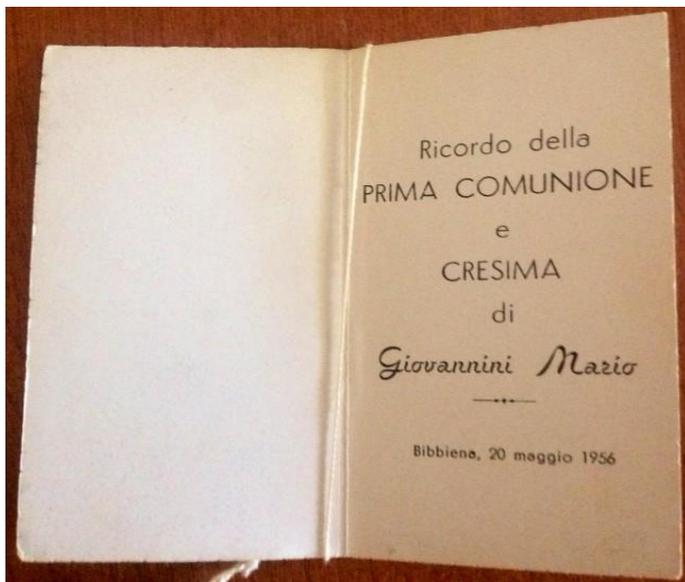


comunicandi dovevano essere “a digiuno” per meglio ricevere l’ostia benedetta. L’unico alimento concesso veniva consumato con gli altri bambini nella canonica prima della funzione religiosa e consisteva in una tazza di latte, giusto perché non “svenissero”. I bambini durante la cerimonia erano disposti a cerchio intorno all’altare e una volta

terminata la messa tutto il popolo partecipava dietro ai ragazzi e al sacerdote alla processione del Corpus Domini per le strade del paese, che venivano "infiorate" per l'occasione con petali colorati. I festeggiamenti si facevano in famiglia e com'era consuetudine si pranzava con i parenti più stretti.



# La Cresima

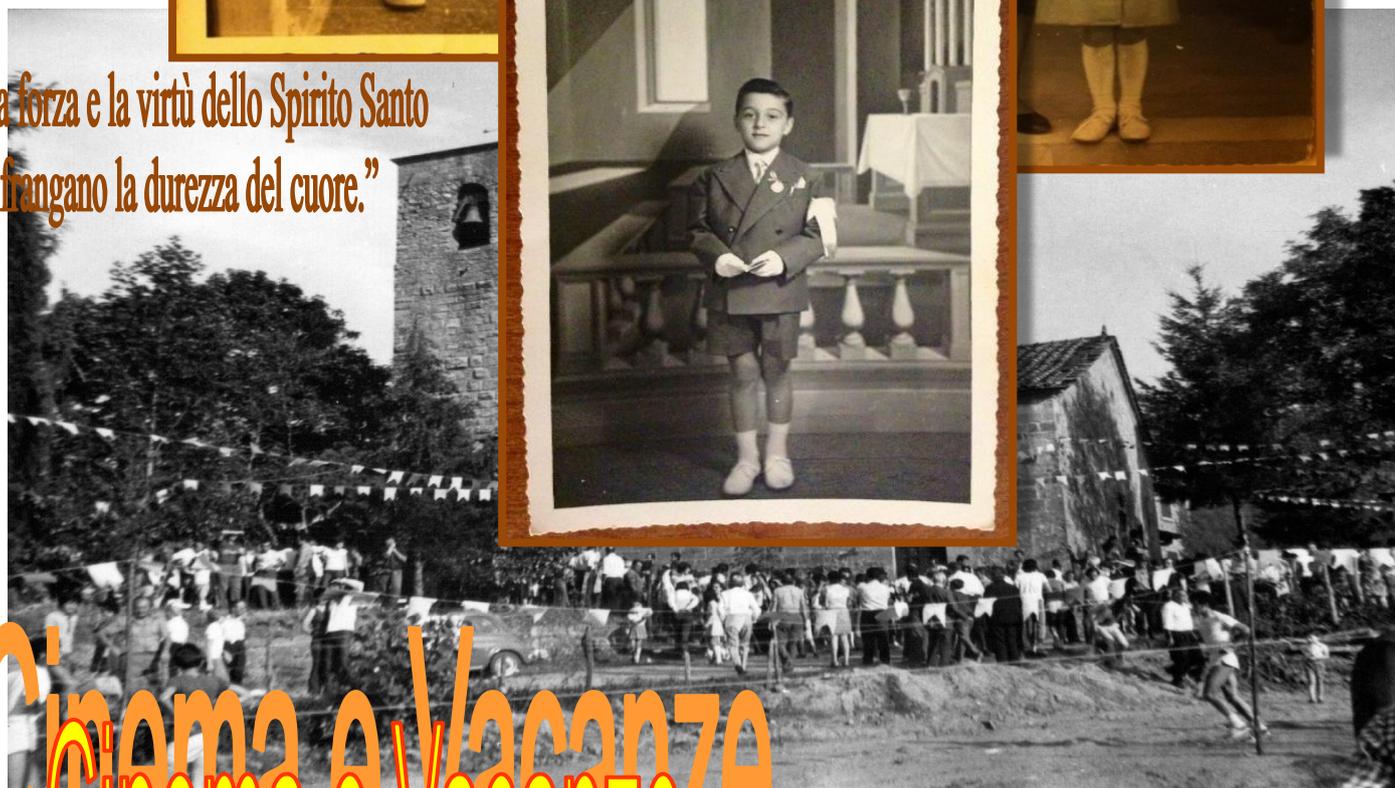


Il Sacramento della Cresima, come oggi, veniva officiato dal vescovo della diocesi, egli metteva l'olio in fronte e subito dopo doveva essere indossata una fascia bianca che si portava per tre giorni, trascorsi i quali il parroco toglieva la benda. La messa si celebrava la sera e non venivano fatti i festeggiamenti.



“Che la forza e la virtù dello Spirito Santo infrangano la durezza del cuore.”

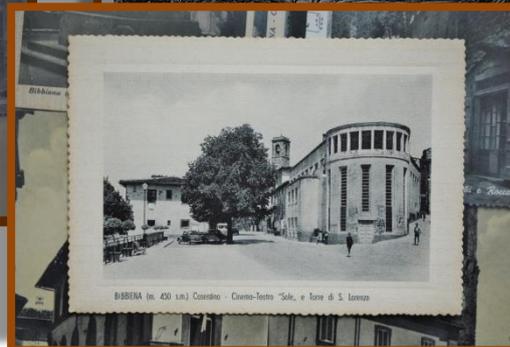
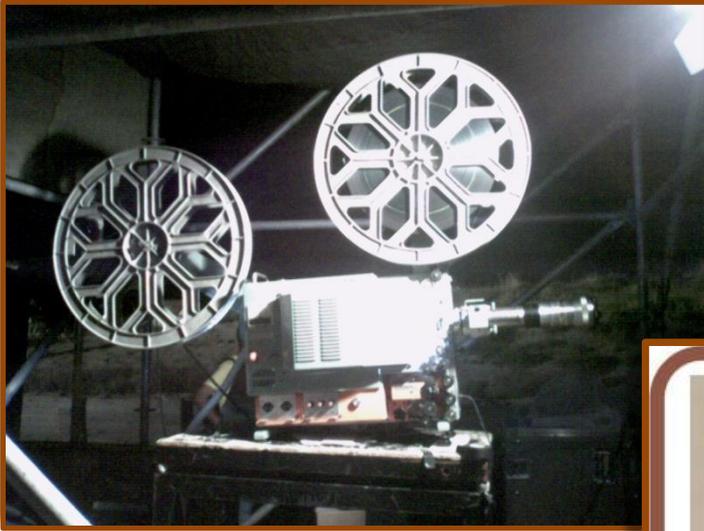
# Cinema e Vacanze



“Il cinema è il falso tramite il vero”

Al cinema ci andavano la domenica; spesso mio nonno guardava il solito film per due volte di seguito perché se fuori era freddo o era brutto tempo preferiva stare al chiuso. Le sue sorelle se ci volevano andare dovevano essere accompagnate dai propri genitori o dai fratelli. Alla fine del primo tempo c'era l'abitudine di fare merenda che veniva portata da casa

perché all'interno del cinema non c'era il bar.



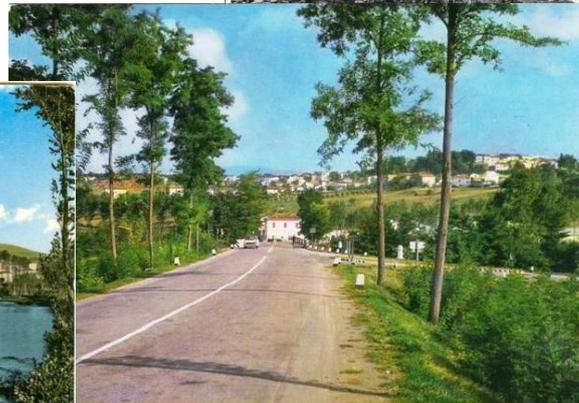
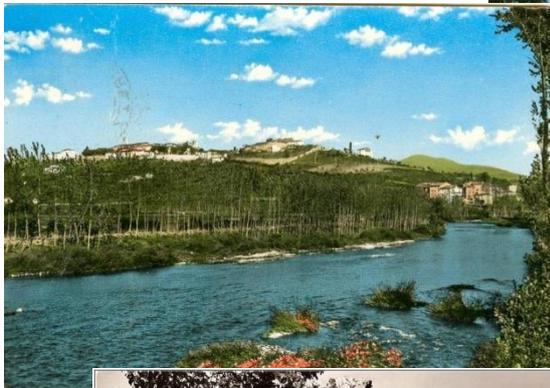
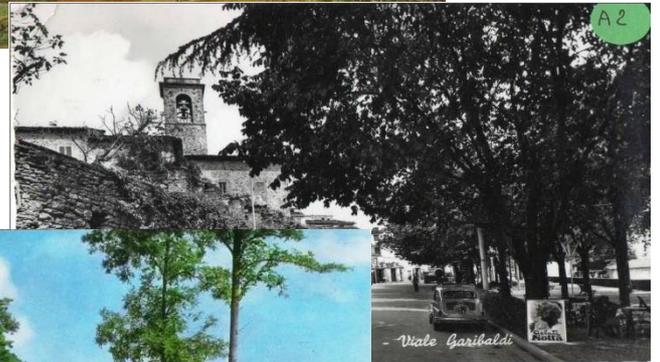
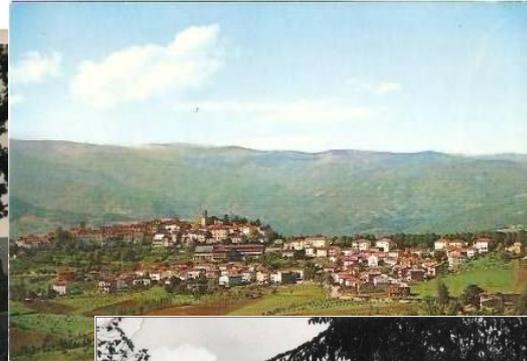
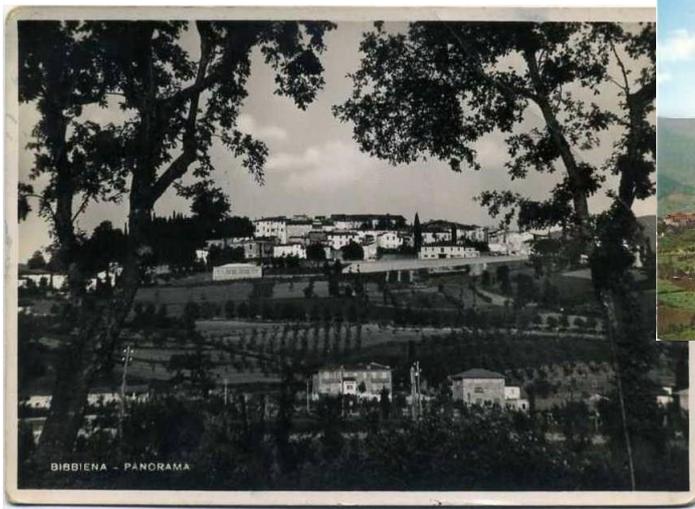


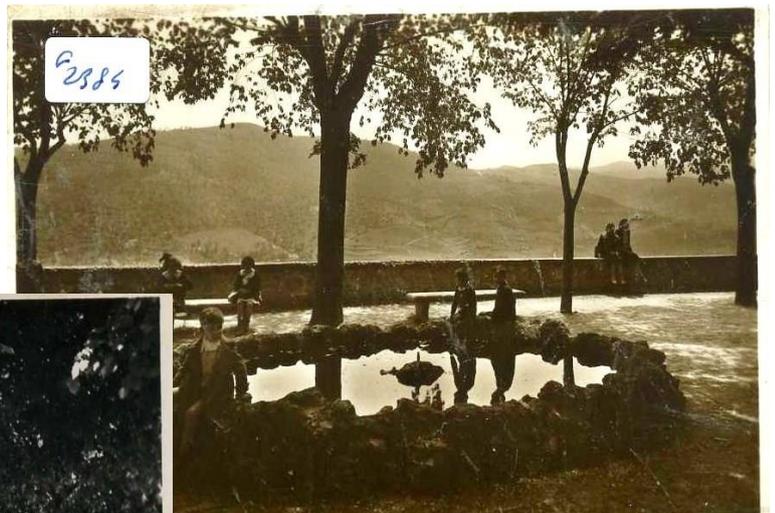
cartolina! La mia bisnonna  
La nonna da ragazza andò al  
prozia, perché soffriva di  
vacanza sulla costa come  
due stabilimenti balneari,  
donne, che per discrezione  
da bagno erano piuttosto coprenti ed il bikini non esisteva.

Il mare, i Casentinesi lo ammiravano quasi esclusivamente in difatti è morta senza averlo mai visto! mare a Trieste ospite a casa della mia tiroide ed il medico le prescrisse una cura. Negli anni cinquanta, c'erano quello degli uomini e quello delle non si potevano incontrare! I costumi



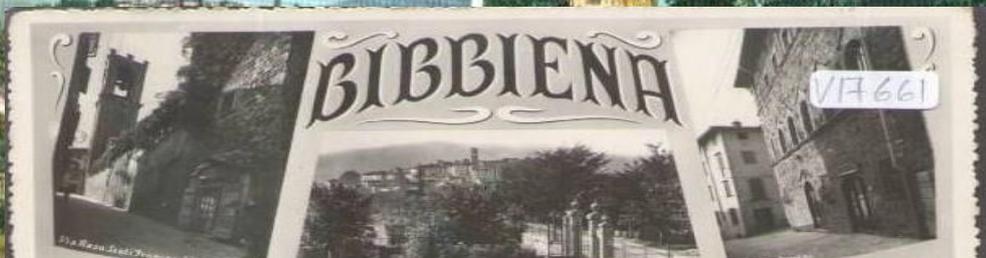
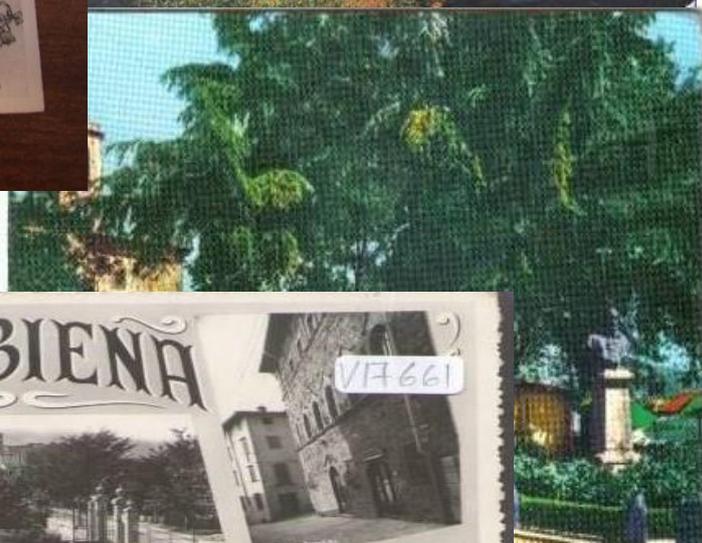
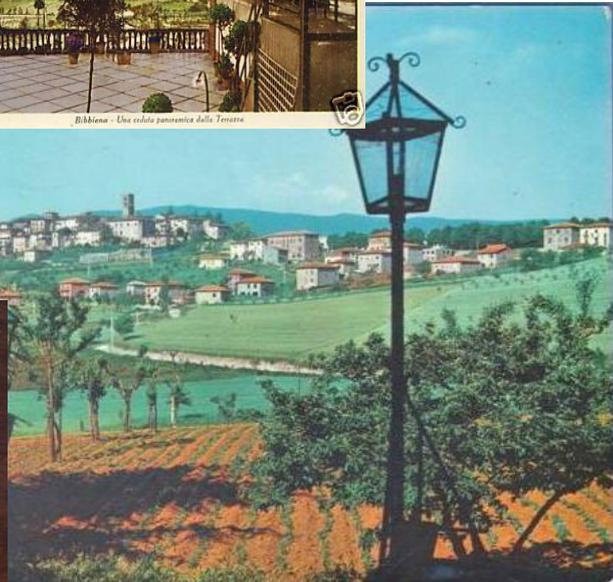
**S**e provassimo a rallentare un pò e a guardare meglio i luoghi in cui viviamo, come un turista attento, scopriremmo che abbiamo ancora il privilegio di avere intorno a noi giardini naturali che il lavoro quotidiano di grandi uomini e piccole aziende agricole contribuiscono a conservare. Un vecchio detto toscano recita *"loda il poggio e attenti al piano"* ed infatti nel nostro territorio le culture più importanti sono proprio quelle collinari : olivo e vite.







Bibbiena - Una veduta panoramica dalla Terrazza



Spero che l'album dei ricordi sfogliato, sia un deterrente affinché tutti noi possiamo amare ed apprezzare sempre di più le bellezze, la cultura e le tradizioni di questa magnifica Terra !

Istituto Comprensivo "Dovizi" di Bibbiena

Classe: **V C-D**

**Docenti: Savastano – Menna - Barbato**