

Febbraio 2015
ANNO III - N.1

M
I
S

K
A
P
P
A

L
A

S
K
U
O
L
A

Concorso Nazionale di Giornalismo Scolastico



Mis Ka Pa la skoola!
IC viale Dante
Montara (PV)

Penne *conosciute*
Monte Amiata Piancastagnaio (Siena)

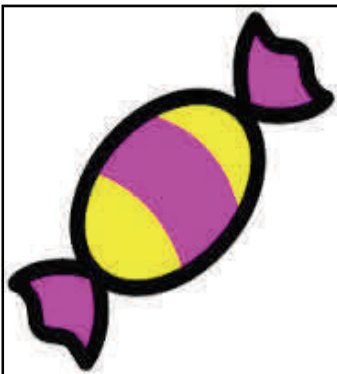
www.osaonlus.it - osaonlus@virgilio.it - cironic@alice.it - tel. 328 4740282



IMPRESSIONI SU “ GUSTI E SAPORI”

Laboratorio al Museo della Scienza e della Tecnica

*“L'olfatto è
determinante
per la percezione
del gusto.”*



Il 13 novembre siamo andati al Museo della Scienza di Milano, in un laboratorio dove abbiamo partecipato attivamente a diversi esperimenti su “gusti e sapori”. “Nel primo esperimento ci hanno fatto assaggiare due tipi di caramelle di colore diverso, una color panna e una color rosso fragola.

Ci è stato chiesto quale fosse la più dolce e la maggioranza ha votato per quella di colore rosso. In realtà lo zucchero era presente in uguali quantità nelle due caramelle. Abbiamo sbagliato perché la nostra mente associa il colore rosso alla fragola e perciò ci sembra più dolce. (Max e Simone)

“ Ci hanno dato un bicchierino con dentro altre caramelle. L'insegnante ci ha

fatto tappare il naso e abbiamo masticato una caramella a scelta; dopo qualche secondo ci hanno detto di stappare il naso.

Abbiamo notato che con il naso tappato non sentivamo il gusto della caramella. L'olfatto è determinante per la percezione del gusto. (Matilde)

“ L'esperimento che ci è piaciuto di più è stato quello della formazione delle gelatine.

Sostanze a disposizione: tre boccette con aromi diversi (mandorla, limone e arancia), un becher con acqua, addensante, due tipi di colorante per alimenti (rosso e giallo). Abbiamo scelto di versare 5 gocce di aroma alla mandorla e 10 gocce di colorante rosso nel miscuglio di acqua e addensante. Ci è sta-

to dato un colino dove abbiamo versato il tutto. Si sono create delle palline gelatinose.” (M argherita, Beatrice, Vittoria, Federica)

“Considerazioni su



quest'ultimo esperimento: la persona che ha dovuto esprimere il suo giudizio ha concluso che in base al colore fosse alla fragola, quando poi l'ha annusato ha capito che era diverso e insolito (colore rosso con profumo di mandorla). Noi siamo indotti in errore perché siamo condizionati da quello che conosciamo già.”

(Ainee)



“L’insegnante ci ha fatto appoggiare sulla punta della lingua delle strisce di carta imbevute di tiourea e ci ha pregato di tenerle per qualche secondo. “Che gusto sentite?” ci ha chiesto. Alcuni hanno risposto acido, altri amaro. In realtà doveva essere amaro. In seguito la signora ci ha chiesto con che intensità sentivamo l’amaro (bassa, media, alta). Circa la metà ha risposto modo medio, una parte piccola ha detto

modo alto e la rimanente in modo basso.
La signora ci ha poi spiegato che i bambini e gli adolescenti percepiscono il gusto amaro in modo molto forte e che questo fa parte del patrimonio genetico che ci hanno tramandato i nostri avi. E questo perché in natura una buona parte di bacche amare sono tossiche.
 (Amy)

I bambini e gli adolescenti percepiscono il gusto amaro in modo molto forte e questo fa parte del patrimonio genetico

**Notiziario della
 ria di primo grado
 Viale Dante, 1 -
 (PV) - Telefono
 Fax 0384 294518**



**Scuola seconda-
 “Josti — Travelli
 27036 MORTARA
 0384 98158 -**

**E-mail Istituzionale: pvic81700e@istruzione.it
 HTTP://www.ddmortara.it/wordpress/**

**Finito di stampare in proprio nel mese di febbraio 2015
 Direttore Responsabile: dott. Diera Varese
 Caporedattori: prof. Paola Forni, Manuela Dominici, Bernar-
 detta Rosina, Laura Zandi., Paola Cassis e Flavia Rocco con le
 allieve e gli allievi del Progetto Giornale.**

MA CHE OCA CHE SEI!



L'OCA, UNA SPECIALITA' DI MORTARA

Il signor **Edoardo Rossi**, titolare dell'Antica Macelleria in corso Garibaldi a Mortara, il 22 gennaio è venuto nella nostra scuola per spiegarci alcune curiosità sull'oca. Ci ha spiegato che ci sono fondamentalmente due tipi di oche, le oche da carne

e le oche ornamentali; ovviamente vengono lavorate le oche da carne anche perché le oche ornamentali sono molto più costose. Le oche sono solitamente pronte per la lavorazione quando hanno dai 6 ai 10 mesi e il peso deve essere tra i 5 e 10

chilogrammi; la parte dell'oca più pregiata è il collo.

Il più conosciuto e commercializzato tra i prodotti dell'oca di Mortara è il salame d'oca cotto, nel quale si usa anche la carne di suino.

Per coloro che non mangiano la carne di suino si trova anche un



d'oca; in entrambi per insaccarli si usa la pelle dell'oca in particolare la pelle di dorso e ventre.

salame d'oca crudo ecumenico che è più costoso ed è fatto solo da componenti



di carne cruda

té di fegato d'oca spalmabile, è uno



dei maggiori concorrenti del foie-gras;

Altri prodotti

d'oca sono:

- salame crudo d'oca stagionato, fatto come quello cotto ma lasciato stagionare;
- i ciccioli d'oca, fatti dalla pelle e dal grasso d'oca fritto;
- il marbré d'oca, è un



- il petto d'oca affumicato, che può essere anche alle erbe;
- la bresaolina, il prosciuttino e la mortadellina d'oca, simili alle omonime di suino.

prodotto del nord Europa e qui non è fatto da tutti i produttori;

- la galantina d'oca, è



un impasto misto contenente pinoli e pistacchi per aromatizzare ed è molto amata dai milanesi;

- i paté d'oca, tra cui il più conosciuto è il pa-

Si possono produrre anche molti primi piatti a base d'oca come i ravioli e il risotto d'oca.



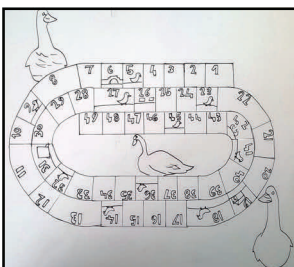
Il palio si disputa l'ultima domenica di settembre di ogni anno



Il palio di Mortara è una competizione tra sette contrade, basato sulla disputa di un gioco dell'oca con pedine viventi

in cui i punteggi sono assegnati per mezzo del tiro con l'arco. Si svolge annualmente l'ultima domenica di Settembre

nell'ambito della Sagra del salame d'oca. Come la maggior parte dei pali, il premio è un drappo raffigurante un soggetto riguardan-



te un personaggio della città, il patrono San Lorenzo. Il palio nacque come contorno della già esistente sagra del salame d'oca di

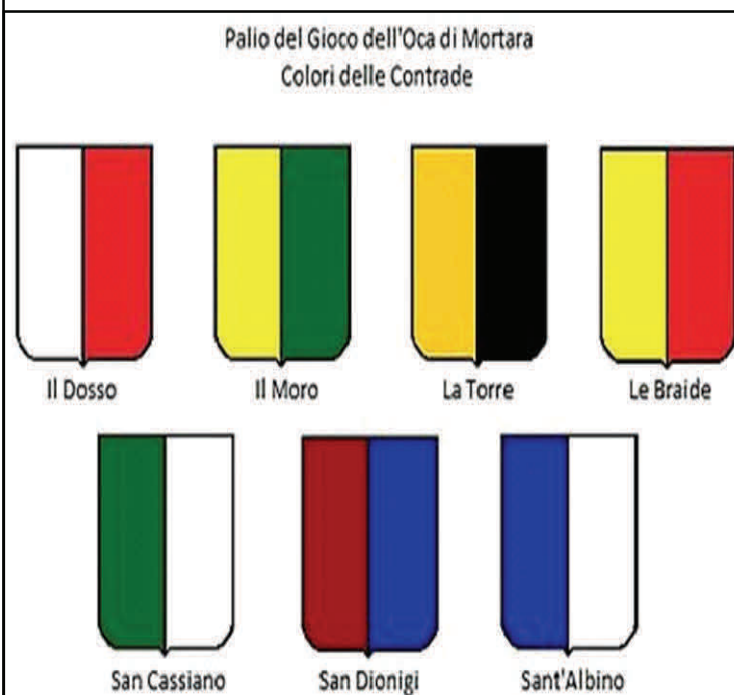
Mortara, come scenario storico si immaginò che i giochi rievocati avessero luogo a Mortara, feudo personale del Duca di Milano Lu-

dovico il Moro alla fine del XV secolo, per intrattenere la moglie Beatrice D'Este durante le sue battute di caccia nei territori della Lo-



mellina. I giochi furono rievocati nel palio attuale, la cui prima edizione si svolse nel 1970.

Le contrade sono sette e ciascuna di esse rappresenta una delle corporazioni delle arti e dei mestieri antichi tipici del territorio e corrisponde ad uno dei quartieri cittadini. Sono le protagoniste della gara e parte fondamentale del corteo storico che si svolge per le vie del centro cittadino, nella quale ciascuna di esse è presente con circa cinquanta figuranti. Le sette contrade sono: il Dos-



so, il Moro, la Torre, le Braide, S. Cassiano, S. Dionigi, S. Albino.

Le sette contrade:

- il Dosso è la contrada nata per ultima; la sua è la corporazione dei vasai e i suoi colori sono il bianco e il rosso;
- il Moro è della corporazione dei cacciatori e i suoi colori sono il giallo e il verde;

- la Torre è della corporazione degli orafi e i suoi colori sono il giallo e il nero;

- le Braide è della corporazione dei mugnai (coloro che lavorano nei mulini) i suoi colori sono il giallo e il rosso;
- S. Cassiano è della corporazione dei vignaioli e i suoi colori so-

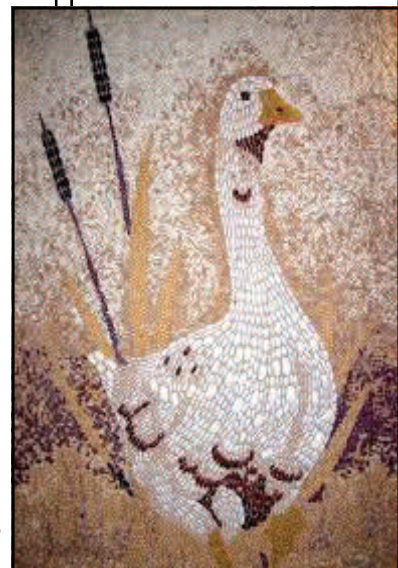
no il bianco e il verde;

- S. Dionigi è della corporazione dei panettieri e i suoi colori sono il rosso e il blu;

- S. Albino è della corporazione degli speziali e i suoi colori sono il bianco e

l'azzurro.

Nella sfilata ogni corporazione si divide sostanzialmente in quattro parti: inizio, popolani, nobili e la conclusione.



PREMIAZIONE EDIZIONE 2014

PRINCIPI FONDAMENTALI della Costituzione della Repubblica Italiana

Art. 9.

La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.

Mis Kappa la skuola

IC Viale Dante – Mortara (PV)

Gli alunni dell'IC di Mortara hanno elaborato un giornale agile, dalla grafica colorata e con belle immagini e disegni originali; apprezzabile il loro sguardo sulla scienza, la fantascienza, l'Europa e le riflessioni sulle esperienze scolastiche.



Piancastagnaio, ottobre 2014
Il Presidente della Giuria
Anna Sacchi



Penne sconosciute

Concorso Nazionale di Giornalismo Scolastico

www.osaonlus.it - osaonlus@virgilio.it - cironic@alice.it - tel. 328 4740282