

Giornata del Risparmio Energetico "M'illumino di Meno" (26 Marzo)

Classe 2^ G

a.s. 2020-21

Il "Salto di Specie" ovvero l' "Evoluzione Ecologica"

<https://www.youtube.com/watch?v=8d4b3SJJm-o> <https://youtu.be/Yep5A67kCEg>
<https://drive.google.com/file/d/1lxa9PX7BTfqynwiEgFbICuBRyoJ-UywZ/view?usp=sharing>

I SEMI DELLA MEMORIA [\(link\)](#)

corsi C-G-H

a.s. 2019-20

Orchestra della Scuola Riccardo Monterisi di Bisceglie

[link](#) [video suite 2019-20](#)

"Un anno Particolare"

"A scuola con Amref"

Progetto di gemellaggio ["Link to school"](#)

Uda 3: cosa sentiamo? Costruiamo una mappa sonora

classi coinvolte: 3 G e 3 H
a.s. 2019 - 2020

Auschwitz - Per non dimenticare

a.s. 2018-19 - classe 3^C - G - H ([link video](#))

Tum Balalaika - Rad Halaila

a.s. 2018-19 - classe 3^G - H ([link video 1](#) e [video 2](#))

[link video](#) (a.s. 2018-19)

"IL COLORE DELLE EMOZIONI"

Video degli elaborati degli alunni delle classi 3C - 3G - 3H

a.s. 2017-18

Van Gogh - Il colore delle emozioni



ALTRI VIDEO

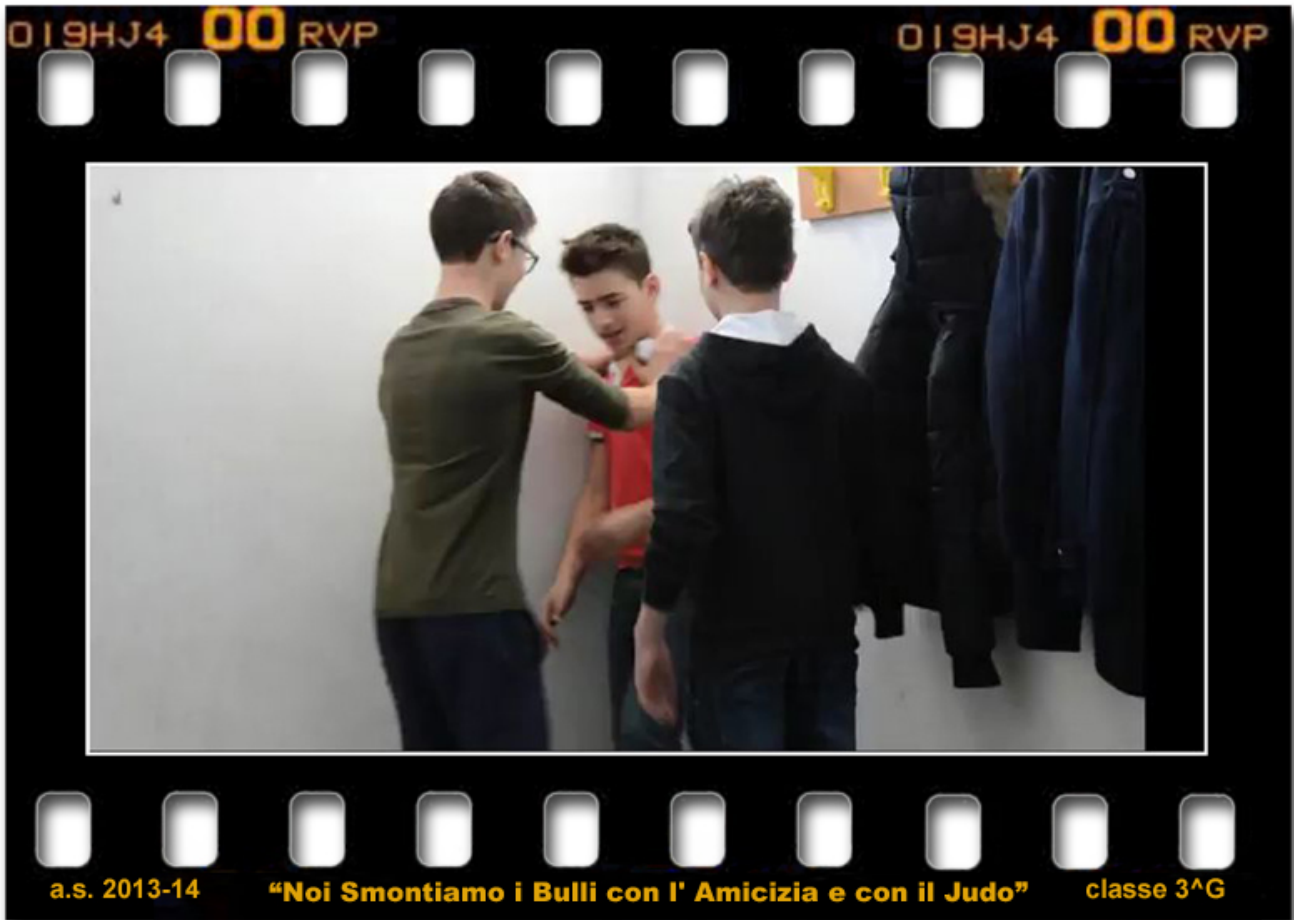


0:26 / 4:24



YouTube

[Van Gogh - Il colore delle emozioni](#)



Scuola Secondaria di 1° grado "Riccardo Monterisi"- Bisceglie

IL VIAGGIO DELL'EMIGRANTE IERI E OGGI



Classe III G

A.S. 2012/2013

<http://www.scuolamediamonterisi.it>



CLASSE I-II-III G
SCUOLA SEC. DI I GR.
"M. MONTERISI"
BISCUGLIE

Il viaggio dei sapori

NUMERO V MAGGIO 2012

Cari amici, siamo arrivati alla fine di questo lungo viaggio alla scoperta dei sapori e abbiamo pensato di concluderlo, come di solito termina un pranzo, con il caffè, la bevanda nera, senza alcun dubbio più apprezzata in tutto il mondo per il suo intenso sapore. Valete saperne di più? Allora vi invitiamo a sorseggiare una tazzina in compagnia dell'ultimo numero del nostro giornale.

Il "sapore" della globalizzazione

Così il termine "globalizzazione" si è diffuso in tutti i campi della vita e molti di loro hanno preso il gusto di questo nuovo modo di vivere. Ad esempio, l'alfabetizzazione, la cultura, la politica, una forma di arguzia colta che si è diffusa in ogni parte del mondo e che, come si è visto, ha portato a una maggiore conoscenza e comprensione del mondo in cui si vive. Ma non si può parlare di globalizzazione senza riferirsi al cibo, che è il più importante elemento di comunicazione tra i popoli. In questo numero di maggio, abbiamo dedicato un intero numero al tema del caffè, che è il più diffuso e apprezzato di tutti i bevande. Il caffè è un prodotto che ha una storia molto lunga e che è diventato un simbolo di globalizzazione. In questo numero, abbiamo parlato di come il caffè è diventato un prodotto di consumo globale e di come ha influenzato la cultura e la politica. Abbiamo anche parlato di come il caffè è diventato un simbolo di globalizzazione e di come ha influenzato la cultura e la politica.



Hard Rock Cafe

Ne gli ultimi anni si è diffusa tra gli studenti la moda di bere il caffè. In molti casi, il caffè è diventato un simbolo di globalizzazione. In questo numero, abbiamo parlato di come il caffè è diventato un prodotto di consumo globale e di come ha influenzato la cultura e la politica. Abbiamo anche parlato di come il caffè è diventato un simbolo di globalizzazione e di come ha influenzato la cultura e la politica.

CLASSE I-II-III G
SCUOLA SEC. DI I GR.
"M. MONTERISI"
BISCUGLIE

Il viaggio dei sapori

NUMERO IV APRILE 2012

Cari lettori, in questo numero vi vogliamo deliziare con un viaggio appassionato alla scoperta di un alimento sublime, dispensatore di felicità: il cioccolato, che gli Aztechi definivano "il cibo degli dei". Mettetevi comodi sul divano, magari sorseggiando una cioccolata calda con il suo fascinoso sapore e lasciatevi trasportare, sull'ondeggiante poltrona e delle letture, nel mondo dolcissimo dell'"oro nero" per scoprirne la storia, le curiosità, gli aneddoti, le tradizioni e perché no, anche per divertirvi coi giochi linguistici.

Tutti pazzi per il cacao!

La scienza apprende:

Il cacao può allentare l'ansia, lo stress, la depressione, combattere il diabete e favorire la perdita di peso. È un alimento sano e nutriente, che può aiutare a migliorare il proprio stato di salute. In questo numero, abbiamo parlato di come il cacao è diventato un prodotto di consumo globale e di come ha influenzato la cultura e la politica. Abbiamo anche parlato di come il cacao è diventato un simbolo di globalizzazione e di come ha influenzato la cultura e la politica.



Se è solido... è ancora più buono!

Scouramente, anche per te il cioccolato è un prodotto che non può mancare nel tuo carrello. È un alimento sano e nutriente, che può aiutare a migliorare il proprio stato di salute. In questo numero, abbiamo parlato di come il cacao è diventato un prodotto di consumo globale e di come ha influenzato la cultura e la politica. Abbiamo anche parlato di come il cacao è diventato un simbolo di globalizzazione e di come ha influenzato la cultura e la politica.

CLASSE I-II-III G
SCUOLA SEC. DI I GR.
"M. MONTERISI"
BISCUGLIE

Il viaggio dei sapori

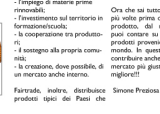
NUMERO III MARZO 2012

Cari lettori, in questo numero vi vogliamo deliziare con un viaggio appassionato alla scoperta di un alimento sublime, dispensatore di felicità: il cioccolato, che gli Aztechi definivano "il cibo degli dei". Mettetevi comodi sul divano, magari sorseggiando una cioccolata calda con il suo fascinoso sapore e lasciatevi trasportare, sull'ondeggiante poltrona e delle letture, nel mondo dolcissimo dell'"oro nero" per scoprirne la storia, le curiosità, gli aneddoti, le tradizioni e perché no, anche per divertirvi coi giochi linguistici.

Tutti pazzi per il cacao!

La scienza apprende:

Il cacao può allentare l'ansia, lo stress, la depressione, combattere il diabete e favorire la perdita di peso. È un alimento sano e nutriente, che può aiutare a migliorare il proprio stato di salute. In questo numero, abbiamo parlato di come il cacao è diventato un prodotto di consumo globale e di come ha influenzato la cultura e la politica. Abbiamo anche parlato di come il cacao è diventato un simbolo di globalizzazione e di come ha influenzato la cultura e la politica.



BUONA PASQUA!

Il viaggio dei sapori
 NUMERO 112 FEBBRAIO 2011

Il pomodoro, il vero protagonista della dieta mediterranea insieme al grano e all'olio extravergine d'oliva, risponde perfettamente alle esigenze del consumatore moderno. Infatti, oltre ad essere povero di calorie, contiene elevate quantità di licopene, un antiossidante preziosissimo, fondamentale per una vita sana ed è ricco di minerali, di acqua, e di tante le vitamine essenziali. Perciò, poiché ci troviamo in piena inverno, parlate in cui si manifesta la fortissima influenza, che va debilitata anche assumendo molta vitamina, facciamo più spesso ricorso al pomodoro!

Scegliere bene... per vivere meglio!
 Nutrirsi con gusto, salvaguardando la salute e la natura

Oggi l'informazione, soprattutto grazie a Internet, si diffonde ovunque ed è quindi più facile scegliere come consumatori attenti e più consapevoli i prodotti di qualità, cultura e benessere che il mondo ci offre.

Per difendere questo patrimonio gastronomico, sono stati introdotti dei marchi di qualità, come il DOP (Denominazione di Origine Protetta) e l'IGP (Indicazione Geografica Protetta), che garantiscono la provenienza da un determinato territorio e il rispetto di determinate procedure di coltivazione e lavorazione.

Per gustare i veri sapori della nostra tradizione, dobbiamo essere consumatori informati, conoscere questi marchi e preferire i prodotti tipici e provenienti da agricoltura biologica.

Ma che cosa si intende per agricoltura biologica?

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricolo che cerca di offrire al consumatore prodotti freschi, gustosi e genuini, rispettando i cicli della natura.

Per raggiungere ciò, l'agricoltura biologica si fonda su obiettivi e principi, fra i quali:

- La limitazione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici, adottati negli ultimi tempi, anche nell'allevamento degli animali.
- L'uso efficace delle risorse del luogo (per esempio l'utilizzo del letame per fertilizzare la terra o la coltivazione dei foraggi per il bestiame, invece dell'importazione di mangimi).
- La scelta di piante e animali che resistono alle malattie e si adattano alle condizioni del luogo.
- L'allevamento di animali a stabulazione libera, all'aperto e nutrito con foraggio biologico.
- L'ulteriore di pratiche di allevamento appropriate per la difesa: spazio di vita.
- Più l'agricoltura biologica è anche parte di una larga catena di distribuzione che comprende la trasformazione degli alimenti, la distribuzione e la vendita sul posto, in case consumatrici. Ogni scelta di questo genere gioca un ruolo importante nell'apportare benessere all'ambiente.
- Così, ogni volta che compri frutta e verdura biologica, puoi essere certo di aver contribuito al benessere dell'ambiente e, di conseguenza, anche al tuo benessere personale!

Per saperne di più:
 Ivan Dell'Orto (IR G)
 Daniela Dell'Orto (IR G)
 Sarah Di Pino (IR G)
 Maria Marina (IR G)

Viva la pappa col pomodoro!

La canzone "Viva la pappa col pomodoro" fu scritta nel 1943 dal musicista e compositore italiano Luigi Denza. La canzone è una delle più famose canzoni italiane e ha ispirato il film "Viva la pappa col pomodoro" di Giuseppe De Santis.

Il pomodoro è un frutto che appartiene alla famiglia delle Solanacee. È originario del Messico e del Perù, dove è stato coltivato per secoli. In Italia, il pomodoro è stato introdotto nel 1547 dal capitano spagnolo Pietro de Mesa.

Il pomodoro è un frutto che appartiene alla famiglia delle Solanacee. È originario del Messico e del Perù, dove è stato coltivato per secoli. In Italia, il pomodoro è stato introdotto nel 1547 dal capitano spagnolo Pietro de Mesa.

Il viaggio dei sapori

Il viaggio dei sapori
 NUMERO 111 DICEMBRE 2010

Zucchero: non è tutto dolce ciò che "luccica"!

Il nostro sapere dolce che l'umanità ha scoperto nel passato era quello del miele, come sono state anche frutta e l'ormone prodotto dal pancreas, che consente al corpo di utilizzare il glucosio.

La quantità regolare di zuccheri, presente nel sangue, è controllata dal pancreas, che produce l'ormone insulina. Quando questo meccanismo si rompe, il glucosio si accumula nel sangue e il pancreas, sempre ad esso, produce un ormone che si chiama glucagone, che ha l'effetto opposto a quello dell'insulina.

Un altro problema è quello correlato alle diete ricche in zuccheri e povere in fibre. In questi casi, il glucosio viene assorbito molto rapidamente e si accumula nel sangue, provocando un picco di glicemia.

Questo è un problema che si risolve mangiando cibi ricchi in fibre e a basso indice glicemico. Le fibre rallentano l'assorbimento del glucosio e il pancreas produce meno insulina.

Un altro problema è quello correlato alle diete ricche in zuccheri e povere in fibre. In questi casi, il glucosio viene assorbito molto rapidamente e si accumula nel sangue, provocando un picco di glicemia.

Questo è un problema che si risolve mangiando cibi ricchi in fibre e a basso indice glicemico. Le fibre rallentano l'assorbimento del glucosio e il pancreas produce meno insulina.

Il "latte goloso" della poesia...

Il latte goloso è un tipo di latte che è stato prodotto in Italia. È un latte che è stato prodotto in Italia.

Il latte goloso è un tipo di latte che è stato prodotto in Italia. È un latte che è stato prodotto in Italia.

Il viaggio dei sapori

ITALIA 1.000 €
SERIE 2019, F. 84
"A. KRISTOFF" 1000000
N. 1000000

Il viaggio dei sapori

NUMERO 1 NOVEMBRE 2017

"Il viaggio dei sapori" è la sezione del giornale che gli amici della IULM (il gruppo delle docenti Chiara Fontana e Elisabetta Bruno, a proposito di pubblicare a partire dal mese di Novembre fino al mese di Maggio, l'idea di realizzare questa giornale) è nata dalla conoscenza di alcune circostanze le proprie, come progetto didattico, della tematica "Il Viaggio", i contenuti della ricerca di più nella vita di alcuni argomenti l'autoconoscenza ma anche le grandi scoperte geografiche e le possibilità di raggiungere gli obiettivi educativi e didattici in maniera più coinvolgente, oltre una il nostro viaggio alle scoperte dei sapori che appartengono alla nostra cultura alimentare ma sono giunti fino a noi grazie agli scambi culturali che arricchiscono i viaggiatori di ogni tempo.

Zucca, che scoperta!

Dal dialetto di Sant'Elia (dialetto del più noto Crisoforo)

Essersi qui, mi chiamo Bartolomeo (Bart per gli amici) e sono lieto di accompagnarvi nel viaggio alla scoperta della Zucca. Faciamo un salto nel passato, risale al 1492, data della scoperta dell'America. Una volta sbarcati, lo stesso frazello Crisoforo ci saremmo persi e così chiedemmo aiuto a delle strane persone che subito incominciarono, esse furono molto gentili e ci fornirono informazioni e guide delle informazioni riguardo al loro territorio e alle loro usanze. Subito incominciammo a esplorare il luogo circostante e ci accorgemmo di questa specie di animali e piante sconosciute. Rimasimo affascinati dall'enorme quantità di verdure presenti in quell'angolo di paradiso e dei paesaggi mozzafiato che ci circondavano. C'era chi tagliava la legna per il fuoco e poi utilizzava come "focaccia", ci colpì un suono particolare... era silenzioso, non molto rullante ma furioso e portava tra le sue braccia un'enorme "palla" di colore arancione, ci avvicinammo e con gentilezza cominciammo di spingere con le mani e di fare delle indagini sul "prodotto", ma senza risultati. Sembrava per arrendersi, quando

improvvisamente, durante il nostro cammino, staccammo in lontananza una cascata. Incantati, ci avvicinammo e fuorusciamo alla porta. Ci aprì una signora che cominciarono a farci domande. Lei ci domandò chi eravamo e cosa cercavamo, noi ci presentammo e le spieghemmo il motivo del nostro visita e, parlando e chiacchiando, finalmente riuscimmo ad ottenere delle informazioni su quel prodotto "misterioso". Si chiamava zucca e veniva coltivata solo da loro, aggiunse che era un alimento molto prelibato e adatto ad ogni genere di ricetta infuso da loro veniva bollita sul fuoco e servita in grandi piatti posti al centro di lunghe tavolate per tutta la tribù. Inoltre, una volta fatta esaltare la zucca, veniva anche utilizzata come condimento per alcuni tipi. Dopo tutte queste spiegazioni sulla zucca che noi eravamo, io e Crisoforo salutammo tutta la tribù che ci augurò "Buon Viaggio", ma ancora tanto scoperte ci aspettavano. Arrivederci al prossimo numero!

Valentina Di Leo,
Valeria Macchini (R G)

Povera ma buona ...

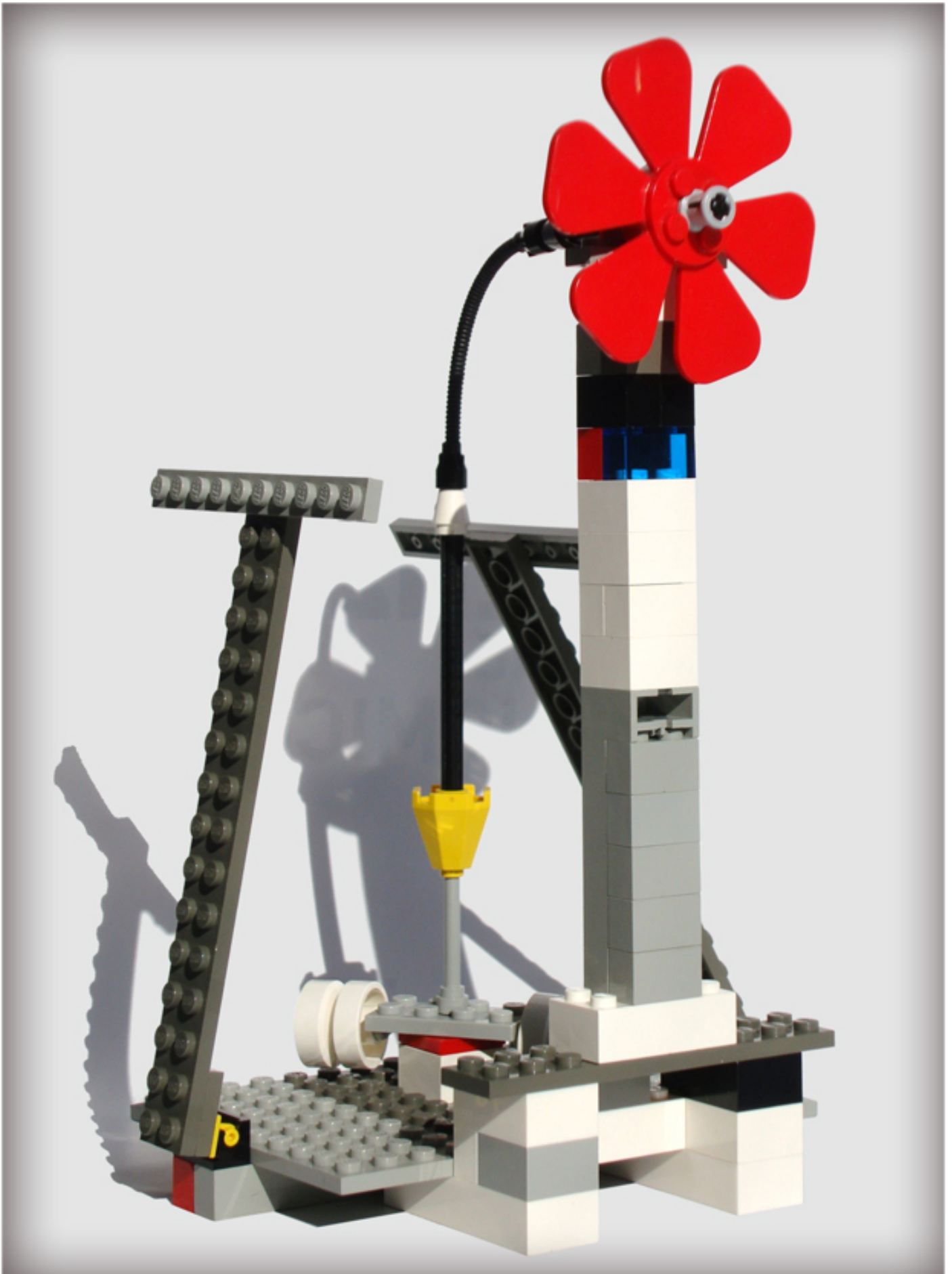
Stranità magica per un'autoconoscenza esplicita

Una dei grandi problemi del mondo occidentale è la mancanza di coraggio. Almeno il 20-30% dei bambini e ragazzi italiani è sovrappeso, lo stesso avviene rispetto ad altri, all'Alaska e alla Sardegna. Le cause di questo problema sono di natura sia nell'ambiente di grandi dimensioni ad un'alimentazione scorretta che in una scarsa attività fisica. Le soluzioni di cui il nostro corpo ha bisogno per mantenere in funzione i processi vitali sono: la gestione responsabile per la scelta delle calorie e per il loro mantenimento, le sostanze (che stimolano e regolano le reazioni chimiche indispensabili all'organismo); i grassi (che sono il carburante dell'organismo); le vitamine (che regolano le reazioni chimiche indispensabili per la crescita dei tessuti); le fibre (che mantengono la pulizia dell'apparato digerente). Mangiare in modo sano significa assumere in modo equilibrato tutte queste sostanze di cui l'organismo ha bisogno, secondo gli stili di vita moderni, che sono i più ricchi di grassi, zuccheri, sodio e acidi grassi. Ecco perché non bisogna mettere sulla nostra tavola solo frutta e verdura, preferibilmente di stagione, e condire con oli sani.

Adriano Gallo (R G)



"Il viaggio dei sapori"



[5502104](#) **Del Onat Dacide EGO se funzioanle ato di un mulino**