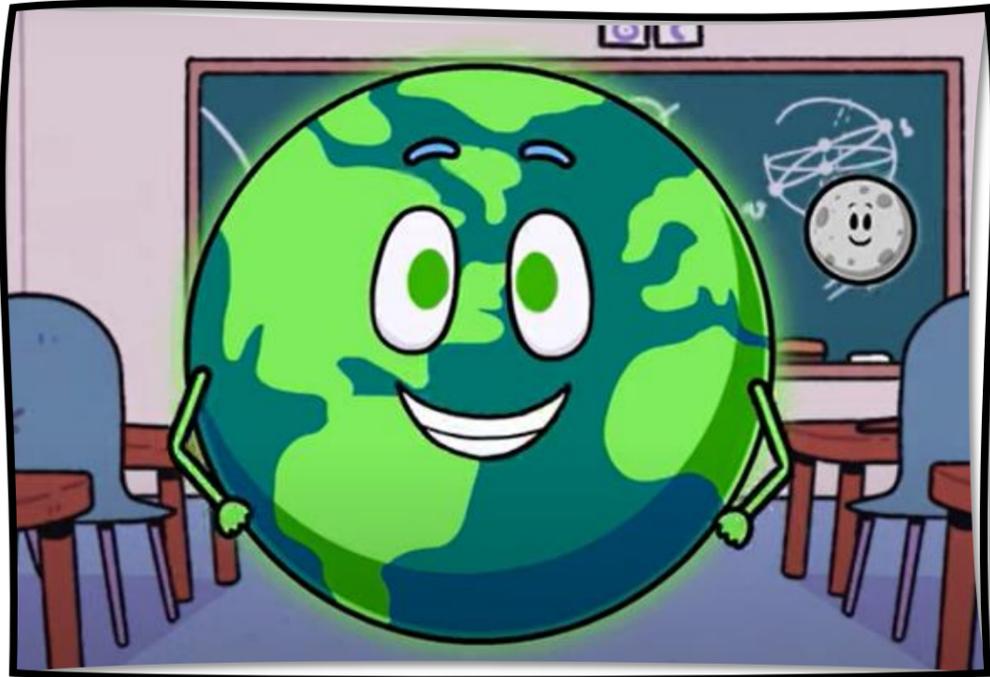


Ci PIACE Scrivere

NOTIZIE DAL MONDO DEL CPIA DI BRINDISI
a cura degli studenti dei Corsi di Alfabetizzazione
www.cpiabrindisi.edu.it



Presentazione a cura di **CHIP IA**, l'Intelligenza Artificiale del CPIA di Brindisi. Clicca sull'immagine del mondo per ascolarla 🎧

Passo Dopo Passo Verso Un Futuro Migliore

Articolo di P.F.R. studente della sede di Carovigno.



Mi chiamo R., sono un ragazzo straniero e vengo dal Camerun. Per molti giorni ho attraversato diversi paesi su una barca con tante persone che non conoscevo.

In Italia, come tanti altri immigrati, sono arrivato un anno fa.

Prima di arrivare qui, ho affrontato un lungo e faticoso viaggio che mi ha portato lontano dalla mia famiglia, dai miei affetti, e dal mio paese [Camerun](#). Il mio grande obiettivo è quello di realizzare i miei sogni, di vivere una vita felice, e di fare nuove esperienze.

Come prima cosa devo dire che questo è stato il mio primo viaggio a contatto con una cultura completamente diversa. Sono partito da solo dal mio paese e durante il mio lungo viaggio ciò che mi ha dato tanta forza è stata la mia famiglia.

La mia cara mamma mi chiamava tutti i giorni per trasmettermi pace, e incoraggiarmi a non arrendermi e ad andare avanti.

Quando sono arrivato in Italia, tutto era completamente nuovo per me: la lingua, le persone, la cultura.

All'inizio parlavo solo la lingua inglese. Era difficile comunicare con gli altri perché non sapevo l'italiano.

Pian piano mi sto ambientando nel paese in cui vivo.

Attualmente lavoro in un'azienda agricola a Mesagne.

Mi piace il mio lavoro e mi trovo bene con le persone con cui lavoro.

Ho deciso di iscrivermi a scuola e frequento il C.P.I.A di Carovigno per imparare bene la lingua italiana, leggere e scrivere con un'insegnante che si chiama Angelica.

In questa scuola sto imparando non solo la lingua, ma la cultura di questo paese e come comunicare con le persone che mi stanno vicino.

Il futuro lo vedo qui in Italia.

Posso dire con grande coraggio che la mia esperienza continuerà perché vorrei imparare tantissime cose che non conosco, perché ho ancora tanta strada da fare.

Ringrazio tutti coloro che mi aiutano e che si prendono cura di me in questa bella avventura.

Un Pomeriggio Al Castello

Articolo a cura della sede di Mesagne

Giovedì 5 dicembre 2024 noi corsisti della sede associata del CPIA di Mesagne abbiamo partecipato alla visita della mostra nel castello Svevo - Normanno in occasione del "[G7 sette secoli di arte italiana](#)". Ad accoglierci c'era la guida che ci ha accompagnati con grande competenza in un viaggio nel tempo e nella bellezza dell'arte italiana.

Erano esposti tanti capolavori di alcuni principali maestri italiani, da Leonardo da Vinci con la "Vergine delle rocce" al Perugino, da Artemisia Gentileschi a Raffaello.

Sono state apprezzate le "Vedute di Venezia" del Canaletto in cui la città veneziana era rappresentata nei minimi particolari come se fosse una foto. Molto bello era l'allestimento con divani e sedute per osservare comodamente le meravigliose opere. Il percorso espositivo è stato per noi un'esperienza nuova e stimolante, l'evoluzione dell'arte nei secoli ci ha fatto apprezzare le capacità artistiche di pittori e scultori. Bellissimo è stato vivere un'esperienza immersiva, infatti, noi visitatori abbiamo potuto immergerci con degli speciali occhiali nella vita e nelle opere di alcuni degli artisti presenti in mostra. Questa visita ha rappresentato per noi un'occasione imperdibile per apprezzare l'arte e la storia.

Ringraziamo tutti coloro che ci hanno permesso di vivere questa esperienza culturale unica.



Arrivare In Italia: Speranze Oltre Il Confine, Come I Muli Del Tommaseo

Articolo a cura della sede di Brindisi

L'uscita scolastica che abbiamo fatto all'ex Collegio Navale Niccolò Tommaseo di Brindisi, con la guida d'eccezione del Prof. Giacomo Carito, Presidente della [Società di Storia Patria](#), sezione di



Brindisi, è stata un'esperienza particolarmente interessante e ci ha arricchito molto. Abbiamo scoperto che il Tommaseo è un edificio storico e dall'alto valore simbolico per tutto il Paese. Subito dopo la Seconda guerra mondiale, tra il 1946 e il 1951, infatti ha ospitato circa 600 giovani profughi italiani, provenienti dalla Dalmazia, dall'Istria e dalla Venezia Giulia. L'accoglienza della città di Brindisi ha rappresentato per questi giovani esuli l'inizio di una nuova vita.

La storia dei Muli del Tommaseo inevitabilmente ci ha fatto pensare alla nostra esperienza e ci ha fatto riflettere sul loro simbolico attraversamento del "confine" e sulle analogie tra la nostra e la loro situazione.

La parola "Confine" può assumere un significato profondo e complesso, legato ad una serie di esperienze emotive, sociali e politiche.

Il confine per una persona che fugge da un altro paese può rappresentare:

1. **Una frontiera fisica e geografica:** Il confine è una linea che separa due paesi.

Può essere una zona dove si trova una dogana, dove le persone devono fermarsi per controlli, o una barriera naturale, come il mare o una montagna, che separa un paese da un altro.

È il posto dove un profugo arriva quando entra in un nuovo paese, in questo caso l'Italia.

2. **Una separazione:** Il confine è il punto di divisione tra il passato e il futuro.

È un confine fisico che separa la vita precedente, che magari era segnata dalla guerra, dalla violenza o dalla povertà, dalla speranza di una nuova vita in Italia, ma anche dalle incertezze che derivano dall'adattarsi a una nuova cultura, lingua e società.

3. **Un'opportunità e una barriera:** Può essere visto come una porta di accesso a una vita migliore, ma anche come una barriera da superare, in quanto il passaggio attraverso il confine è spesso accompagnato da difficoltà legali, burocratiche e psicologiche.

4. **Un punto di vulnerabilità:** Il confine può essere anche simbolo di vulnerabilità, poiché il profugo è spesso costretto a vivere tra due mondi. Da un lato c'è l'incertezza e la paura di essere rimandato indietro, dall'altro l'aspirazione a una vita di pace e sicurezza.

5. **Un incontro e una sfida:** Può rappresentare anche il momento in cui il profugo si trova a confrontarsi con una nuova società, con un altro sistema giuridico e con nuove persone, che possono accoglierlo o respingerlo. In questo caso, il confine non è solo fisico, ma anche sociale e culturale.



In conclusione, il confine, per un profugo straniero, non è solo un luogo geografico, ma un simbolo di transizione, di lotta, di speranza e di difficoltà, legato a una storia di sofferenza e a un futuro che si costruisce passo dopo passo, tra sfide e opportunità.

La Speranza È L'ultima A Morire

Articolo a cura della sede di Latiano

Sono un ragazzo di ventotto anni originario del Mali.

Ho lasciato il mio paese per la guerra dove gli avversari vengono spesso nella nostra regione assalendola e portando via persone che poi non tornano più.

Anche altre città come la mia sono soggette a questo stato di cose.

La gente per paura non lavora.

Le donne sono chiuse in casa e la povertà aumenta sempre di più, le donne non sanno più come fare per dar da mangiare ai loro figli.

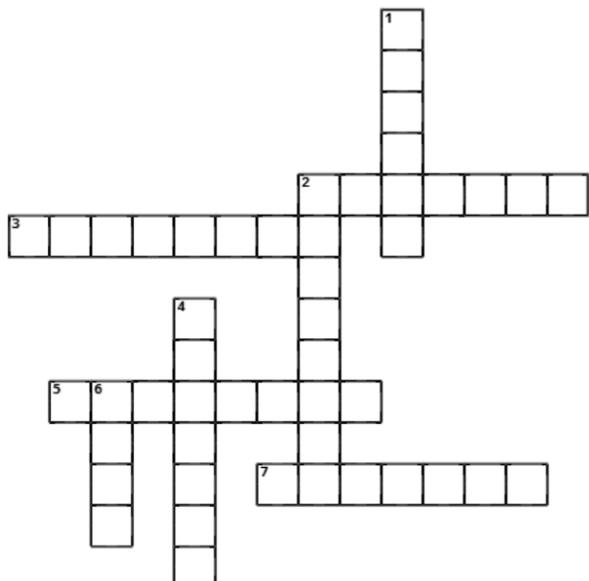
È impossibile anche raggiungere l'ospedale.

Spero solo che i capi degli stati del mondo, così come hanno stabilito [nell'agenda 2030](#), possano unirsi e riportare la pace nel mondo e tutti gli uomini della terra possano avere gli stessi diritti e gli stessi doveri in maniera universale.

Confido nel buon cuore della gente per eliminare tutte le ingiustizie e le disuguaglianze che ancora oggi nel 2024 esistono.



Sfida Il Tuo Italiano!



Orizzontali:

- Paese del Nord Africa che si affaccia sul Mediterraneo
- Ingrediente usato per preparare il Cozonac
- Provincia della Regione Puglia
- Un tema dell'Agenda 2030 è sconfiggere la...

Verticali:

- Si festeggia il 6 gennaio.. si dice sia la moglie di Babbo Natale!
- Istituto brindisino che ha ospitato profughi italiani, provenienti dalla Dalmazia, dall'Istria e dalla Venezia Giulia
- Tradizionale dolce natalizio italiano
- Piatto tipico dell'Iraq

Step By Step: In Viaggio Nella Legalità

Articolo di T.E. della sede di San Pancrazio Salentino



Per noi studenti del CPIA, il primo passo importante, nel percorso sulla legalità, è stato quello di partecipare alla Marcia cittadina per la Legalità del 7 dicembre 2024, che si è svolta per le vie del comune di San Pancrazio Salentino. Un'importante occasione per riaffermare i valori della giustizia, della solidarietà e della lotta alla criminalità.

L'iniziativa è nata alla luce di alcuni recenti fatti di cronaca che hanno colpito la comunità di San Pancrazio, ma anche l'intera regione Puglia.

Per creare un fronte comune, opporsi a ogni forma di sopruso e criminalità, promuovere una cultura della legalità e della solidarietà, hanno sfilato insieme, associazioni professionali, rappresentanti delle associazioni locali, studenti di ogni ordine e grado e cittadini tutti.

La manifestazione ha avuto inizio con il raduno presso Piazzetta Falcone e Borsellino, con un omaggio floreale alla memoria dei giudici [Falcone e Borsellino](#) e di tutte le vittime innocenti della mafia. Un lungo corteo è arrivato in Piazza Umberto I, dove ai saluti delle autorità si è unito il messaggio, fatto pervenire, del Dott. Antonio De Donno (già Procuratore della Repubblica di Brindisi).

Questo evento ha rappresentato per noi studenti una straordinaria opportunità di riflessione. Ci siamo chiesti: Che cos'è la legalità? Perché è importante la legalità? Quale rapporto c'è tra legalità e giustizia? Abbiamo insieme formulato semplici risposte...

Legalità significa rispettare le leggi, cioè le regole stabilite dalla società per permettere a tutti di vivere in pace. Le leggi ci permettono di convivere armoniosamente, rispettando i diritti e le libertà di tutti. Se qualcuno non rispetta le regole, può causare problemi agli altri. La connessione tra legalità e giustizia è essenziale. La legalità, infatti, non è solo rispettare le regole, ma è anche garantire che le regole siano giuste. La giustizia, come la legalità, è un pilastro fondamentale di ogni società civile. Il nostro viaggio nel mondo della legalità è solo iniziato. È un viaggio che non si compie in un giorno, ma richiede tempo, pazienza e dedizione, ma soprattutto, è un viaggio che vale la pena fare, perché contribuisce a creare cittadini responsabili, rispettosi e consapevoli del loro ruolo all'interno della società. Il nostro primo step si è concluso con la riflessione che, un aspetto importante della legalità è il rispetto per gli altri. Questo significa non solo rispettare le regole, ma anche le persone. Trattare gli altri con gentilezza e attenzione è una



parte fondamentale del vivere in una società, è speranza in un futuro di giustizia e di legalità per tutti.

Tradizioni In Tunisia

Articolo di L. della sede di Francavilla Fontana

Un'usanza molto bella in Tunisia e nel mondo arabo è la tradizione del [Ramadan](#). Il Ramadan è un periodo di digiuno dalla mattina alla sera e di preghiera. La sera mangiamo tutti insieme a casa.

Il Ramadan è un mese nobile e Dio lo ha rivelato nel Sacro Corano. Quindici giorni prima del Ramadan puliamo le case, le strade e le moschee.

Tutto è speciale nel mese di Ramadan. Anche i piatti che mangiamo. A volte mangiamo anche fuori, nei centri ricreativi per le famiglie.



E Vai

Inno alla donna africana di madre [Elisa Kidane](#), a cura della sede di Fasano

La sede di Fasano, come buon auspicio per questo periodo di festa e di inizio anno nuovo, ha deciso di celebrare le donne dell'Africa che con il loro immenso coraggio riescono, nonostante tutto, a portare la speranza di un futuro anche in situazioni disperate.



Avanzi maestosa, più che regina,
e nei tuoi occhi riflessa sta una forza
a te solo conosciuta.

E vai,
macinando miglia ingoiando polvere
caricando pesi, coltivando sogni.

E vai con passo fermo,
segnando tappe per capitoli nuovi
di un libro antico.

E continui ad andare,
instancabile, venditrice di speranza.

Non importa se la pioggia inzuppa le tue
ossa,

se il sole brucia l'anima tua
se la polvere impasta il sudore.

Nei tuoi occhi gentili riflessa sta una meta
a te solo conosciuta.

E vai
incontro alla notte.

Ad attenderti le stelle, impazienti di
danzare

al ritmo dolce del tuo cuore.

Poi prima che spunti il sole,
riprendi il cammino anticipando l'alba
generando aurore inventando futuro.

E l'Africa tutta

vedendoti avanzare all'orizzonte,
maestosa, più che regina,
rinnova, la fede nel Dio della Vita.

E vai
carica di sogni e popoli,
riflessi nei tuoi occhi dolci
di Madre d'Africa
e ostinata custode
dell'umanità.

Speciale Tradizioni Culinarie dal Mondo



Piatti Tipici Del Mondo

Articolo a cura della sede carceraria

Mancano pochi giorni a Natale... se state pensando a cosa preparare per il pranzo in famiglia, ecco un'idea nuova: un dolce etnico natalizio!

Finalmente è arrivato quel periodo dell'anno in cui è bello preparare biscotti e dolcetti, accompagnandoli magari con una

tazza di cioccolata calda.

Che Natale sarebbe senza queste dolci coccole culinarie?

Il clima di festa invaderà la vostra cucina quando

sfornerete questo pane dolce farcito con noci e cacao.



Il Cozonac è più facile da preparare rispetto ai nostri tipici panettoni e pandori e può rallegrare la colazione di Natale, tra l'apertura di un regalo e l'altro.

Oppure può essere servito alla fine del pranzo di famiglia.

A voi la scelta!

Tempo di preparazione: 30 minuti

Cottura: 50 minuti

Lievitazione: 2 ore

Totale: 3 ore e mezzo

Cozonac: ecco gli ingredienti per preparare il dolce rumeno

Impasto:

- 500 g di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 100 g di zucchero
- scorza grattugiata di un limone
- 12 g lievito di birra
- Latte tiepido (180 ml circa)
- 2 tuorli
- 25 ml circa di olio di girasole
- 25 g burro sciolto
- 1 cucchiaio di rum
- 1 fialetta di rum

Crema per farcire: 200 g noci macinate, 3 albumi, 2 cucchiaini di cacao, 1 fialetta di rum, 80 g di zucchero. **Per terminare la preparazione:** 1 tuorlo, 1 cucchiaio di latte.

Preparazione. 1 Mescola in una terrina farina, sale, zucchero e scorza di limone.

2 Forma una buca nella farina, aggiungi il lievito sbriciolato, un po' di latte tiepido e i tuorli. Impasta.

3 Aggiungi gradualmente il latte tiepido fino a ottenere un impasto morbido e appiccicoso.

4 Impasta per 10 minuti, poi incorpora l'olio a poco a poco e infine il burro sciolto.

5 Lascia lievitare per 2 ore.

6 Prepara la farcitura mescolando noci macinate, cacao, zucchero, rum e aroma al rum. Aggiungi gli albumi montati a neve.

7 Dividi l'impasto lievitato in 2 parti, stendi in sfoglie di circa 1 cm di spessore e spalma la crema.

8 Arrotola ogni sfoglia a cilindro, intrecciali e mettili in uno stampo da plumcake.

9 Spennella con tuorlo e latte, poi cuoci a 180°C per circa 50 minuti.

Jollof Rice

Articolo a cura di M.M.G., studente della sede di Mesagne

Si tratta di uno stufato di riso dal colore rosso-arancione, cotto a fuoco lento con pomodori, cipolle, peperoni e con l'aggiunta di altri ingredienti. Spesso è accompagnato da piselli, platani fritti o budino di fagioli, carni di pollo, manzo e, soprattutto, pesce. È una ricetta antica che è apprezzata in tutta l'Africa, specialmente in [Sierra Leone](#) dove sono nato.

Si consuma in occasioni di ritrovo, in particolare durante le festività più importanti. Solitamente è condito con diverse spezie come cumino, curcuma, peperoncino, zenzero e coriandolo, che gli conferiscono il tipico colore arancione.

Mia madre era solita prepararlo ed io andavo da lei per guardare come cucinava e per aiutarla; perciò, questa è la mia ricetta preferita.



Ingredienti per 4 persone

- 350 gr di riso a chicco lungo
- 2 carote
- 2 spicchi d'aglio
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 1 cipolla grande, tritata
- 1 peperone verde
- brodo vegetale
- olio evo
- sale
- peperoncino
- spezie a piacere

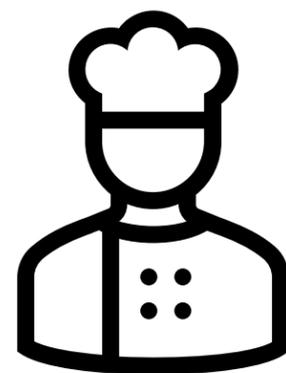
Preparazione

In una casseruola soffriggete la cipolla e l'aglio per qualche minuto in olio, finché la cipolla non sarà morbida e dorata. Aggiungete il concentrato di pomodoro, il peperone e le carote a cubetti, e mescolate per qualche minuto.

Aggiunte il riso, un pizzico di sale e cuocete mescolando costantemente per evitare che il riso si attacchi al fondo della padella.

Dopo qualche minuto, aggiungete il brodo necessario per coprire completamente il riso e continuate a cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti.

Quando il liquido è quasi assorbito, aggiungete peperoncino secondo il vostro gusto ed eventualmente qualche spezia. Continuate la cottura a fuoco basso con la casseruola coperta finché il riso non sarà tenero.



Tradizioni E Festività Di Diverse Nazionalità

Articolo a cura della sede di Brindisi

In occasione delle festività natalizie, alcune studentesse straniere dei corsi B – F della sede associata di Brindisi hanno preparato dei piatti tipici dei loro Paesi d'origine.

Piatto tipico del Marocco: "Cous cous", preparato con cous cous, ceci, cipolla, carote, zucchine e pollo.

Piatto tipico dell'Iraq: "Ruck", frittelle con cipolla, macinato, riso ed erbe



aromatiche.

Piatto tipico della Turchia: "Dolma Yaprak", involtini farciti con carne macinata, riso o grano e diversi tipi di verdure, arricchiti con spezie orientali.

Piatto tipico dell'Afghanistan: "Kabuli Pulao": preparato con riso pilaf condito con agnello,

carote, uvetta e mandorle. Il riso viene cotto a vapore con una miscela di spezie che variano da famiglia a famiglia.



Impiattamento

Tajine Marocchino

Articolo di A.B., studentessa della sede di San Michele Salentino

Sono una donna di origine marocchina e oggi voglio condividere con voi una ricetta tradizionale del mio paese. Questa ricetta prende il nome dalla pentola in terracotta, di forma conica in cui viene messa in cottura: la tajine (nella foto).



Ingredienti

- 1 kg di carne (pollo, agnello o vitello)
- 1 cipolla
- 3 carote
- 500 g patate
- ½ barattolo di piselli
- 2 spicchi d'aglio
- 80 g di olive nere
- 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale
- curcuma
- zenzero
- coriandolo
- prezzemolo
- pepe nero

Preparazione

1. Tagliare a pezzi le cipolle e le carote. Pelare le patate e poi tagliare in pezzi medio grandi.
2. Mettere la carne in una ciotola. Cospargere con le spezie, il pepe, l'olio d'oliva e l'aglio tritato.

3. Lasciare amalgamare e insaporire il tutto per almeno venti minuti. In questo modo la carne inizia ad assorbire gli aromi.

4. A questo punto prendere la tajine, inumidire il fondo con poco olio d'oliva e poi inserire le cipolle, le carote, i piselli e la carne per poi finire con patate e olive nere.

E' importante seguire quest'ordine per permettere a tutti gli ingredienti di cuocersi nel migliore dei modi.

5. Fare cuocere a fuoco basso per almeno due ore.

Di tanto in tanto controllare l'andamento della cottura e utilizzare il sugo formatosi per irrorare e inumidire il tutto.

6. Una volta terminata la cottura, versare sulla carne e le verdure un po' di prezzemolo tritato finemente.

Poi servire a tavola.

Foto Del Mese



Foto dei nostri studenti ispirata [all'Agenda 2030](#)

Auguri Dalla Redazione



Auguri di Buona Befana a tutti i bambini, piccoli e grandi 😊