CRONISTI in CLASSE 2021

Med Store
CAMERA DI COMMERCIO DELLE MARCHE
BIM TRONTO Bacino Imbrifero Montano Del Tronto
stecaenergia gas metano · energia elettrica
CONAD ADRIATICO Persone oltre le cose

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei giovani cronisti

Ecco gli studenti cronisti della classe II A della scuola media Leonardo Da Vinci di Pedaso, che nella stesura degli articoli del campionato «Cronisti in classe» sono stati coordinati dalla professoressa Daniela Mircoli. Oltre alle autrici degli elaborati: Enrica Cossignani, Sofia Curi e Michela Grifi, la classe si completa con gli alunni: Matteo Azan, Marco Barbarossa, Samuel Bartiromo, Erian Beluli, Eleonora Bonfadelli, Christian Chittani, Gabriele Esposito, Alessandro Ferracuti, Sofia Giorgi, Silvia Leccadito, Giulio Michilli, Riccardo Pasqualini, Michele Plaku, Jasmin Poletti, Karina Gabriella Radu e Thomas Torrisi. Le giovani croniste, hanno scelto di parlare dei nonni, facendo dell'affetto, la stima e l'ammirazione per loro, la dimensione del proprio presente radicata nell'orgoglio del senso di appartenenza e orientata verso l'acquisizione di sempre maggiore consapevolezza nel percorso di crescita personale.

SCUOLA MEDIA 'LEONARDO DA VINCI' PEDASO

Un nonno di cui essere orgogliosi

Non ho conosciuto Nerino Cossignani, ma i racconti di mio padre e non solo sono un grande tesoro

Purtroppo non ho avuto modo di conoscere mio nonno Nerino Cossignani perché quando sono nata lui era già venuto a mancare. Tutto quello che so di lui viene dai racconti di mio padre, di mia nonna e mia zia. Nacque nel 1932 da una famiglia di agricoltori e fu grazie a suo padre Guglielmo e alla maestra della scuola elementare, che riuscì ad andare avanti negli studi. Dopo il liceo scientifico a Fermo, nonno si trasferì a Bologna per frequentare la facoltà di medicina.

Conseguita brillantemente la laurea, tornò a Fermo per fare il chirurgo per poi passare in ginecologia. Oltre ad essere un professionista, tutta la sua vita è stata improntata a una grande disponibilità e attenzione per gli altri. Dai racconti di mio padre emerge anche come, nonostante il grandissimo impegno lavorativo, nonno sia stato un buon papà, pieno di attenzioni e premure per i suoi figli. Quando diventò il primario del reparto di ginecologia, ogni volta che in ospedale c'era un'emergenza, lo chiamavano, perché a quei tempi non c'erano orari di lavoro. Molte persone che conosco, sono nate con il supporto di mio nonno e alcune di queste mi parlano di quanto fosse bravo come medico, ma soprattutto come persona.

PRIMARIO DI GINECOLOGIA

«La mia professoressa Daniela Mircoli è nata nel gennaio 1967 grazie a lui»

Nonni e nipoti, un legame forte e senza tempo

La mia grande sorpresa è stata quando ho saputo che la mia prof Daniela Mircoli, è nata grazie a lui nel gennaio del 1967. Il parto fu difficilissimo perché la nascitura era prematura, podalica e con parto asciutto. Insomma c'erano tutti i presupposti per morire sia la mamma, che la figlia. Mio nonno venne chiamato dalle ostetriche dell'ospedale, che se la videro brutta. Alle 3 di notte arrivò in ospedale in pigiama e disse al papà della prof. di scegliere se salvare la vita della mamma o della figlia. Il papà, scelse la moglie, ma per fortuna si salvò anche la sua piccola. La mamma ebbe una prolungata emorragia (prima non c'erano i medicinali per bloccarla, l'unico modo era il ghiaccio sulla testa e sulla pancia). Le avventure per la piccola prof non erano finite.

Venne infatti messa in un'incubatrice con un altro bambino che riempì di calci. Purtroppo le incubatrici non erano perfezionate e la luce intensa poteva anche provocare la cecità, come capitò all'altro bambino. Invece la nonna della prof mise dei panni di lino davanti agli occhi della nipote che solo a maggio uscì finalmente da quel guscio artificiale, sana e salva. Oggi, grazie a mio nonno, la prof forma tanti ragazzi.

Enrica Cossignani, classe II A

I miei nonni sono agricoltori e coltivano la terra con amore

Gli insegnamenti tramandati ai nipoti Dalle ricette in cucina ai giochi

I miei nonni sono agricoltori appassionati, persone che coltivano con amore piante di ogni genere e tipo, e nell'azienda agricola di famiglia, vengono aiutati da mio zio e da alcuni dipendenti, perché non riescono a gestire tutto da soli. L'azienda ha sede in Valdaso e si occupa di coltivare e trasformare frutta in marmellate, succhi e sciroppati e si chiama «La Golosa». Fondata dai miei bisnonni, nel 2000 l'azienda ha investito anche nella produzione e vendita di prodotti trasformati privi di conservanti e coloranti, mantenendo fede alle tradizioni naturali. Ogni anno riescono a scoprire e trasformare frutti nuovi, ad esempio due anni fa hanno prodotto la marmellata delle arance di Grottammare, mentre quest'anno hanno prodotto la marmellata del limone pane. I miei nonni fanno cose diverse, a volte si aiutano l'un l'altro. Nonna cucina dolci e pasta fatti in casa e prepara verdure prese dall'orto.

Nonno fa le consegne della nostra frutta in montagna e quando d'estate resto per una settimana a dormire a casa loro, mi porta nel suo bar «di fiducia» e prende per me e mia sorella tanti gelati. Mia nonna da quando ero piccola mi ha insegnato come cucinare un bel piatto di tagliatelle fatte in casa, con la farina e le uova delle loro galline. Vivendo a casa sua mi sono affezionata ad un galletto che ho chiamato Preferito, con cui gioco spesso. Mio nonno mi ha insegnato a giocare a carte, ho perso molte volte perché lui barava. Inoltre, essendo «il re della carne alla brace» mi ha insegnato l'arte della cottura delle salsicce sul fuoco del camino: una bontà, ve lo assicuro. Mi sento proprio fortunata ad avere dei nonni così simpatici e speciali.

Sofia Curi, Classe II A

La testimonianza

«Datevi regole e rispettatele per voi stessi»

Parola a mia nonna. «Gli anni passano, crescono gli acciacchi e il tempo incomincia a pesare. A differenza del passato, faccio lavori leggeri anche se il periodo più duro è l'estate, quando nella mia azienda iniziano ad affluire i turisti per le grigliate sull'aia. Le giornate diventano interminabili e sembra che il tempo non basti per svolgere tutti i lavori che mi aspettano, dal custodire gli animali della stalla e del cortile, fino all'attenzione per la casa. Ciononostante non mi tiro indietro e partecipo appieno alla realizzazione delle idee dei miei familiari, come aprire una macelleria e organizzare grigliate. Mio marito non può più lavorare e di conseguenza i nostri figli mi aiutano molto, anche se mi ritrovo a sgobbare dalla mattina alla sera. L'aspetto positivo è che sono abituata: nella vita oltre alla contadina, ho fatto anche la manovale, cercando sempre di acquisire competenze. Adesso impiego più tempo a fare i lavori, sono piena di acciacchi, ma l'impegno quotidiano è la mia stessa medicina. Vista la mia esperienza di vita, dico a voi giovani: date regole a voi stessi e rispettatele per il vostro bene. Tutti gli acciacchi di oggi, derivano infatti dall'aver svolto in passato lavori pesanti senza risparmiare mai il mio fisico. Da una parte questo rende forti, dall'altra compromette la vita. Allora il mio augurio è che possiate creare equilibrio tra lavoro e benessere».

Michela Grifi, Classe II A