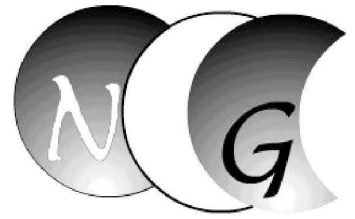


"Noi Giovani"



Reg. Tribunale di Lecce n° 454 del 20/01/1989 - Poste Italiane / Spedizione in abbonamento postale, Art. 2, comma 20/C L. 662/96 / Filiale Poste Lecce - CC Postale n. 10361731
Stampa Editrice Salentina - Galatina

Mensile - Anno XXI° - Gennaio-Febbraio 2008 - N° 1

In caso di mancato recapito rinviare all'ufficio P.T. di Galugnano per la restituzione al mittente che si impegna a corrispondere il diritto dovuto

“Pregate continuamente” (1 Tess 5,17)

La Quaresima rappresenta da sempre un momento propizio ma anche indispensabile per noi cristiani, per riscoprire nell'evento pasquale il mistero della salvezza. Un elemento fondamentale che abbiamo a disposizione è quello che da sempre lo stesso Signore ci ha indicato come strada privilegiata: la preghiera. È proprio attraverso la preghiera che l'io incontra il Tu per realizzare un NOI dialogico, arricchente e completo. A riflessione proprio dell'importanza della preghiera vorrei consegnarvi un brano di Chiara Lubich che sicuramente ci aiuterà a riscoprire nella preghiera la bellezza di un incontro che culminerà nel giorno pasquale.

<<Tessalonica, in ra. Gesù stesso ha pregato
Grecia... era una comunità il Padre per l'unità dei
piccola, giovane e Paolo suoi: "Che siano tutti una
sentiva il bisogno che l'u cosa sola".
nità tra i membri fosse "Pregate continuamente"
sempre più salda. Per Perché "pregare sem-
sto li invitava a "vivere in pre"? Perché la preghiera
pace", ad essere pazienti è essenziale alla persona
con tutti, a non rendere in quanto essere umano.
male per male ma a fare il Siamo stati creati ad
bene gli uni agli altri e a immagine di Dio, come un
tutti, ed anche a "pregare "tu" di Dio, in grado di
incessantemente", quasi a essere in rapporto di
sottolineare che la vita d' comunione con Lui. La
nità nella comunità cristia relazione d'amicizia, il col-
na è possibile solo attra loquio spontaneo, sempli-
verso una vita di preghi- ce e vero con Lui - questa

continua pag. 3

All'interno

Maturità 2008: seconda prova d'esame	pag.3
Fotovoltaico a Brindisi	pag.3
Lo sapevate che? - Cos'è il botulino?	pag.4
"Vivere fuori" - Intervista a Giada Munno: . . .	pag.5
Dall'opuscolo di S.E.Mons. Donato Negro	pag.6
Sport: Il derby	pag.8

È un mondo "precario": vita intensa, felicità a momenti e futuro incerto

di Daniele Martina

Essere lavoratore precario non significa solo avere una particolare forma contrattuale. Il precariato abbraccia anche significati psicologici che implicano instabilità, incertezza, stress eccessivo, a cui possono seguire gastriti, disturbi cardio-circolatori, problemi nervosi. È questo l'esito di una ricerca condotta dall'Osha, l'Agenzia euro-

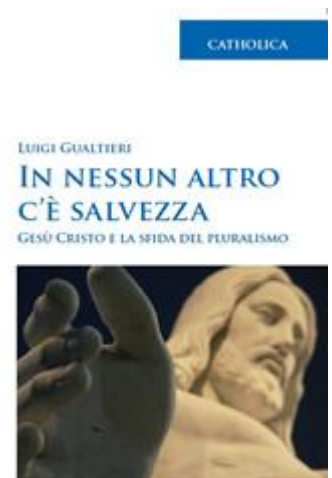
continua pag. 2

In nessun altro c'è salvezza Gesù Cristo e la sfida del pluralismo

E' questo il titolo del libro scritto da don Gigi Gualtieri e pubblicato nello scorso ottobre. Il 23 gennaio u.s. don Gigi è stato invitato presso l'Università Bocconi di Milano per discutere sulla tematica affrontata nel libro, riguardante, appunto, il rapporto del Cristianesimo con le religioni non cristiane in prospettiva salvifica.

La serata ha previsto la presenza di tre relatori: dr. A. Picicco coordinatore delle Presidenze di Facoltà dell'Università Cattolica di Milano, il quale ha presentato il libro di don Gigi; è seguito l'intervento dell'autore del libro e successivamente si è aperto il dibattito. Hanno concluso gli altri due relatori: don Gian Piero Guidetti incaricato presso l'Università Bocconi e Laura Invernizzi, laureata in matematica e teologia incaricata sempre presso la stessa università.

Tutta l'assemblea ha potuto, in questa circostanza, discutere e approfondire una problematica di particolare attua-



continua pag. 2

dalla prima

«Pregate continuamente» (1 Tess 5,17)

è la preghiera - è dunque costitutivo del nostro essere, ci consente di diventare persone autentiche, nella piena dignità di figli e figlie di Dio.

Creati come un "tu" di Dio, possiamo vivere in costante rapporto con Lui, col cuore riempito di amore dallo Spirito Santo e con la confidenza che si ha verso il proprio Padre: quella confidenza che porta a parlar-
gli spesso, a esporgli tutte le nostre cose, i nostri pensieri, i nostri progetti; quella confidenza che fa attendere con impazienza il momento dedicato alla preghiera - ritagliato nella giornata da altri impegni di lavoro, di famiglia - per mettersi in contatto profondo con Colui dal quale sappiamo di essere amati.

Occorre "pregare sempre" non soltanto per le nostre necessità, ma anche per concorrere a edificare il Corpo di Cristo e concorrere alla piena e visibile comunione nella Chiesa di Cristo. È questo un mistero che possiamo un po' intuire pensando ai vasi comunicanti. Quando s'introduce nuova acqua in uno di essi, il livello del liquido

si alza in tutti. Lo stesso avviene quando uno prega. La preghiera è un'elevazione dell'anima a Dio per adorarlo e ringraziarlo. Analogamente quando uno si eleva, si elevano pure gli altri.

"Pregate continuamente"

Come fare a "pregare continuamente", specialmente quando ci troviamo nel vortice del vivere quotidiano?

**Pregare
sempre
e**

"Pregare sempre" non significa moltiplicare gli atti di preghiera, ma orientare l'anima e la vita verso Dio, vivere compiendo la sua volontà: studiare, lavorare, soffrire, riposare e, anche, morire per Lui. Al punto da non riuscire più a vivere nel quotidiano senza essersi accordati con Lui.

Il nostro agire si trasforma così in un'azione sacra e l'intera giornata diventa una preghiera.

Ci può aiutare l'offrire a Dio ogni azione, accompagnandola con un: "Per te, Gesù"; o, nelle difficoltà, "Che importa? Amarti importa". Così tutto trasformeremo in un atto d'amore. E la preghiera sarà continua, perché continuo sarà l'amore>>.

dalla prima

In nessun altro c'è salvezza

lità, visto che Milano come città cosmopolita, in tutti i suoi ambienti, sente questa urgenza di dare risposte, soprattutto in ambito universitario, ad una sfida sempre più incalzante che proviene da un mondo sempre più pluralista.

Visto il successo della conferenza, Don Gigi è stato invitato a ritornare quanto prima per ulteriori approfondimenti, magari per la presentazione e discussione del suo prossimo libro.

dalla prima

È un mondo "precario": vita intensa, felicità a momenti e futuro incerto

pea per la sicurezza e la salute sul lavoro, da cui emerge il rischio di insorgenza di vari problemi per la salute legati a queste forme di organizzazione del lavoro.

I precari vivono la drammatica mancanza di continuità, l'incertezza rispetto al futuro, l'assenza di un reddito certo. In soldoni, nessuna garanzia.

La parola *precario* deriva dal latino *prex* che significa *preghiera*, ossia *che si esercita con permissione, per tolleranza altrui; che non dura per sempre ma per poco, per quanto vuole il concedente*.

Definiti anche etimologicamente in maniera altrettanto edificante, non è semplice vivere serenamente.

Il precario vive diverse situazioni mortificanti: ad esempio, a quanti è capitato di dover presentarsi "accompagnati dai genitori" per acquistare un bene in forma rateale. L'aspetto ancor più frustrante è che ciò avviene anche per chi ha la fortuna di svolgere lavori edificanti sotto altri punti di vista.

Disilluso e polemico ma anche ironico. Il giovane precario affronta a braccia aperte ogni occasione cercando di sorridere alla vita ed è, per

necessità, ottimista. Vive il lavoro alla luce di un ideale *bohémien*, immaginandosi da un mese con l'altro a fare chissà che cosa in qualche parte dell'Italia, oppure dell'Europa.

Si sente vagabondo.

Romanticamente, potremmo dire che non sapere nulla riguardo a cosa accadrà domani è quasi confortante. Ma questo vale per i romanzi d'avventura e per le poesie.

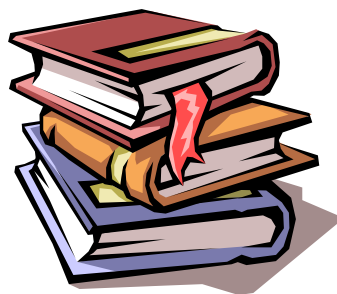
La verità è che, quando ci si proietta a domani, alle cose che si è sempre immaginato come alla propria portata; quando ci si laurea con tanta fatica; quando non si vorrebbe fare altro che lavorare onestamente e vivere onestamente la propria vita, con tranquillità e senza grilli per la testa; quando non si vorrebbe altro che vivere sereni e svolgere con impegno la propria professione ma ci si scontra invece con mille dubbi, il discorso, ahinoi, si complica di molto.

Ma forse la serenità è un'altra faccenda, che dipende da fattori che vanno al di là della professione che si svolge. E questo è un altro paio di maniche.

Daniele Martina

MATURITA' 2008: SECONDA PROVA D'ESAME

Avrà inizio il 18 Giugno la Maturità 2008, come di consueto con la Prima Prova. Questa consiste nella stesura di un elaborato sulle tracce di quanto indicato dal Ministero; il candidato potrà scegliere se procedere con l'analisi di un testo letterario, l'ideazione un saggio breve o articolo di giornale relativo all'ambito artistico - letterario, socio-economico, storico-politico o tecnico-scientifico, oppure, l'ultima opzione, è la composizione di un tema di ordine generale.



La seconda prova, invece, è stabilita sulla base dell'indirizzo di studi del candidato. Si tratta di un esame incentrato sulla materia preminente; il Ministero, per questa Maturità, ha prefissato tali materie:

- Greco, per il Liceo Classico
- Matematica, per il Liceo Scientifico
- Lingua straniera, al Liceo Linguistico
- Pedagogia, al Liceo Pedagogico
- Elementi di architettura, al Liceo Artistico. La prova si svolgerà in tre giorni per la sua natura progettuale.

Per gli Istituti Tecnici e Professionali, la seconda prova verterà su:

- Economia Aziendale per l'indirizzo ragionieri;
- Costruzioni per i geometri ;
- Nei tecnici per programmatori e periti aziendali è stata scelta tecnica e organizzazione aziendale, informatica industriale;
- Per i tecnici industriali, elettronica e telecomunicazioni, meccanica, tecnologie chimiche.

Il colloquio orale, invece, si verificherà per tutti gli indirizzi sulla base delle due materie affidate alla commissione esterna che, quest'anno, saranno Italiano e Matematica, ad eccezione del Liceo Scientifico che, avendola già come seconda prova scritta, sarà impegnato con le Scienze; la terza materia d'esame sarà quella caratterizzante, ovvero la preminente nel corso di studio per numero di ore di lezione e per i contenuti trattati.

La scelta delle materie da affidare alla Commissione Esterna è stata effettuata tenendo conto del criterio di rotazione delle discipline, in modo da concedere a tutti i docenti di poter svolgere il ruolo di Commissari Esterni e far sì che tutti possano arricchirsi culturalmente attraverso il contatto con mentalità ed impostazioni differenti da quelle in cui si è abituati ad esercitare la propria professione.

Daniela Alfieri

FOTOVOLTAICO: A Brindisi la centrale più grande d'Europa

Sorgerà a Brindisi sulle ceneri del sito Eni la nuova centrale fotovoltaica più grande d'Europa. L'energia rinnovabile - risorsa ormai indispensabile per rispettare l'ambiente e contenere i costi -

"inonderà" nel 2008 l'Italia di poli fotovoltaici, i primi centri anche a Firenze e a Palermo. Gli impianti sfruttano la luce solare per produrre energia, anzi ecoenergia.



La centrale di Brindisi avrà una potenza di 11 megawatt ed è parte integrante di un progetto che coinvolge anche impianti eolici e biomasse situati nel Foggiano e nel Salento. La nuova produzione ridurrà del 25% quella proveniente da fonti fossili. Inoltre il nuovo sito sorgerà su una ex area petrol-chimica ormai in disuso.

In Italia ogni anno vengono spesi 100 miliardi di euro in petrolio e gas naturale, ma con il prezzo dell'oro nero in continua crescita la spesa è destinata inevitabilmente a salire. L'energia solare purtroppo

attualmente contribuisce solo allo 0,1% del fabbisogno energetico mondiale e anche se è in costante aumento il numero di nuove centrali il primato del greggio è destinato a rimanere tale ancora per molti anni.

S.D.



AIUTACI A CRESCERE

Se conosci nostri concittadini o altri che gradirebbero ricevere il nostro bollettino, inviaci il loro indirizzo, gli sarà spedito mensilmente gratis. Eventuale piccola offerta annuale è del tutto volontaria e non indispensabile per continuare a ricevere:

"Noi Giovani"

Lo sapevate che...

a cura del dr. Marco Di Paola

Cos'è il botulino?

E' del tutto recente la notizia secondo cui sedici donne americane sono decedute in seguito all'iniezione a fini estetici di botulino, o meglio di tossina botulinica nota come "botox". Questa tossina viene utilizzata in medicina estetica in quanto molte delle inestetiche rughe e pieghe della faccia sono causate dalla contrazione di alcuni muscoli, denominati mimici, quali quelli della radice del naso, della fronte, del contorno occhi e del labbro superiore. Il rilassamento selettivo di questi muscoli con il botox permette di eliminare o attenuare le rughe. Ma che cosa è e come funziona il botox? Il botulino viene prodotto in laboratorio dal batterio *Clostridium Botulinum* ed ha un'azione specifica di blocco del rilascio dell'acetilcolina a livello delle giunzioni tra nervi e muscoli striati (placche neuromuscolari). L'acetilcolina è la sostanza che viene rilasciata dal nervo motore per trasmettere al muscolo lo stimolo per la contrazione. L'effetto che ne deriva è il rilassamento del muscolo nel quale la sostanza viene iniettata con conseguente progressiva scomparsa delle rughe. Fin qui tutto semplice... Ma come mai di botox si può morire? Beh, la risposta sta tutta nel meccanismo d'azione del botox descritto sopra. Se non utilizzato propriamente e da mani esperte il botox può causare una paralisi progressiva della muscolatura che colpisce prima a livello del volto e poi scende verso la gola, il tronco, le estremità fino a provocare una paralisi respiratoria e cardiaca nel caso in cui non si riesca a bloccare in tempo l'azione della tossina. Ed è esattamente questo ciò che è accaduto alle sfortunate signore americane. Il mio interesse nel trattare l'argomento deriva dal fatto che l'intossicazione da botulino è una eventualità molto più comune di quanto si possa pensare. Escludendo infatti dalla casistica gli interventi estetici, limitati per ragioni socio-economiche a poche persone, il botulismo si può verificare anche nel nostro quotidiano attraverso una intossicazione alimenta-

re. Gli alimenti più spesso incriminati sono conserve e marmellate, insaccati prodotti artigianalmente, vegetali sott'olio o in scatola "fatti in casa", alimenti consumati crudi o non cotti a sufficienza, più raramente prodotti alimentari industriali dove si è verificato un errore nel processo di preparazione e di conservazione. Per comprendere il perché tali cibi possono causare una intossicazione da botulino bisogna fare chiarezza sul ciclo biologico del batterio che produce la tossina. Il *Clostridium Botulinum* è un batterio anaerobio, vive cioè solo in assenza di ossigeno. In presenza di ossigeno sviluppa forme di sopravvivenza molto resistenti denominate spore, che non producono tossina. Le spore sono molto diffuse negli ambienti che ci circondano. Si possono trovare infatti nei terreni coltivati, nelle foreste, sul fondo di corsi d'acqua, dei laghi, o anche in riva al mare, ed anche alcuni animali, in particolare i ruminanti, possono rappresentare un ottimo serbatoio per il *Clostridium Botulinum*. Se presenti negli alimenti elencati prima, in cui si verifica appunto una carenza di ossigeno essendo alimenti "sotto vuoto", le spore possono germinare dando vita al batterio attivo che produce la tossina inquinando quindi l'alimento. Generalmente questa eventualità si verifica soprattutto negli alimenti artigianali, mentre i preparati industriali vengono addizionati di conservanti quali i nitriti che impediscono lo sviluppo del batterio. La sintomatologia dell'intossicazione da botulino è legata, come spiegato prima, alla paralisi muscolare progressiva e si manifesta inizialmente con visione doppia (diplopia), dilatazione della pupilla (midriasi), sensazione di formicolio al volto (parestesia), problemi nell'eseguire dei movimenti con gli arti superiori (discinesia), sensazione di mancanza di sensibilità al volto e al collo (ipoestesia), difficoltà a deglutire i cibi solidi e liquidi (disfagia), fino ad arrivare alla paralisi respiratoria e cardiaca. Il trattamento dei soggetti intossicati consiste essenzialmente nell'inie-



zione in vena di siero antitossina e, in presenza di insufficienza respiratoria, nella respirazione artificiale in reparto di terapia intensiva. In considerazione della gravità di tale intossicazione, se è pur vero che i preparati domestici sono in generale più genuini di quelli industriali, bisogna tuttavia avere estrema cura nel prepararli e prestare molta attenzione nell'assaggiare conserve sospette attenendosi a poche, semplici regole. Un'efficace arma per prevenire l'intossicazione da botulino è costituita dal calore. Mentre le spore sono resistenti fino alla temperatura di 120°C (per cui è inutile la normale bollitura di alimenti a rischio), la tossina è inattivata a temperature più basse, per cui sarebbe sufficiente scaldare a 80°C per 20 minuti i cibi appena aperta la confezione per scongiurare il pericolo. Inoltre, ambienti ad alta acidità, salinità e ad alto contenuto di zucchero inibiscono la crescita del batterio, per cui conserve sott'aceto o molto zuccherate garantiscono una certa sicurezza. Altro aspetto da ricordare è che la crescita di batteri e lieviti nelle conserve spesso produce gas e quindi pressione nel vasetto, per cui si producono generalmente alcuni segni visibili cui prestare attenzione:

- 1)** esaminare che il coperchio non presenti segni di allentamento o di rigonfiamento, gettando qualunque vasetto che abbia il coperchio gonfio;
- 2)** esaminare che il contenuto del vasetto non mostri bolle d'aria che salgono verso la superficie o un colore innaturale;
- 3)** una volta aperto il vasetto, odorarlo e controllare che non ci sia crescita di muffe (bianche, blu-nere, verdi), né sopra il cibo, né sotto il coperchio.

Questa intervista, alla quale ne seguiranno altre nei prossimi numeri, nasce dal desiderio di dare degli spunti a quei giovani i quali, scontrandosi con le varie problematiche relative alle future prospettive di lavoro e di vita, si chiedono se sia più opportuno rimanere nella propria terra cercando di costruire i propri sogni qui, oppure se sia più opportuno cercare la propria strada altrove. Entrambe le scelte, noi crediamo, hanno punti di forza e punti di debolezza; entrambe comportano rischi e sacri-

fici. Riportiamo quindi l'esperienza personale di galugnanesi (per ora ex collaboratori di Noi Giovani) che hanno dovuto abbandonare la propria piccola frazione, per decidere di andare via. In questo modo, pensiamo, chi legge potrà, perché no, trarne degli spunti. Saremo felici di ospitare nelle nostre pagine chiunque vorrà raccontare la propria esperienza e dare il proprio contributo.

(a cura di Davide Dell'Anna)

Intervista alla nostra concittadina Giada Munno

D. - In che anno hai iniziato a collaborare con Noi Giovani? Per quanto tempo circa? Cosa ricordi e come lo vedi oggi dall'esterno, non solo dal punto di vista tipografico? Che pensi? Su, dacci una tua opinione!

R. - La mia collaborazione con Noi Giovani coincide, sia come inizio che come durata, con la magnifica esperienza legata alla Schola Cantorum: il mio primo articolo, infatti, lo scrissi con Sandra Sabbetta in occasione del "debutto" del nostro coro. E' stata una collaborazione durata fino a quando mi sono trasferita a Carpi, vissuta sempre con entusiasmo, impegno e senso di responsabilità: le riunioni per definire il tema del mese, l'assegnazione degli articoli, la frenesia dell'ultimo giorno per la consegna dei nostri "fogli" con l'inevitabile articolo che arrivava all'ultimo secondo, l'impaginazione, la correzione delle bozze, i turni per attaccare le etichette degli indirizzi...sono cose che forse in chi non le ha vissute non potranno dire granché, ma erano dei grandi impegni per noi ragazzi, che scrivevamo e lavoravamo a questa "catena di montaggio" sperando che anche per quell'uscita mensile andasse tutto per il verso giusto. Il "Giornalino" di oggi è cambiato rispetto a quello di vent'anni fa, è inevitabile che questo accadesse: la veste tipografica è quella che le nuove tecnologie permettono che sia (e immagino che si faccia molta meno fatica di quanta ne facessimo noi, ad impaginare, correggere) e mi sembra cambiato il modo di impostare il Giornale, con più articoli di attualità e nuove interessanti rubriche.

D. - Qual'è il tuo rapporto con Galugnano? Cosa ti manca? Cosa vorresti e in questo rapporto che utilità svolge il giornalino? Ti interessa la quotidianità galugnanese o come vivi la tua quotidianità lontani da Galugnano?

R. - Vivo lontana da un bel po' di anni, ma il legame con Galugnano è sempre molto forte: la famiglia e i rapporti con la gente, sarà scontato dirlo, ma sono cose che mancano: in questo, il giornalino ha un ruolo importante perché è un appuntamento con il mio paese... Lo dimostra il fatto che, e probabilmente non sarò l'unica galugnanese che vive lontana a farlo, le prime cose che leggo quando arriva il nuovo numero sono le notizie su Galugnano, un po' per curiosità ma soprattutto per "non perdersi niente" anche se non si vive più lì.

D. - Da quanto vivi fuori, chi sei cosa fai? Su, raccontaci di te!

R. - Vivo a Carpi da 11 anni. Insegno in una Scuola Primaria e collaboro con una scuola di Musica, continuando così a coltivare la mia grande passione. La partecipazione al giornale noi giovani credi abbia contribuito alla tua formazione culturale o personale?

Indubbiamente sì! Come dicevo prima responsabilizza per via degli impegni che si prendono ma, per quanto riguarda la crescita personale e culturale, io ho avuto due grandi fortune: come penso che accada anche adesso, alcuni di noi, oltre a scrivere periodicamente gli articoli di attualità curavano delle rubriche. Io, per un po' di tempo mi sono occupata della rubrica sulla cucina: andavo alla ricerca non solo delle ricette della nostra

tradizione, ma ogni mese era protagonista della rubrica la ricetta di una "cuoca galugnanese" che faceva conoscere ai lettori del giornalino il suo piatto forte. Questo mi ha permesso non solo di carpire "segreti culinari", ma ho avuto la possibilità di conoscere meglio e apprezzare delle persone con le quali, fino a quel momento, avevo avuto rapporti che non andavano al di là del semplice saluto. Ma i miei più bei ricordi del giornalino sono legati agli articoli che ho scritto sulle tradizioni galugnanesi, per scrivere i quali avevo un "informatore" speciale: mio nonno Michele.

Ricordo le ore passate a chiedergli come andavano al mare da piccoli ("Tutti a mare cu lu Sciarabà" è un articolo di cui in famiglia parliamo ancora perché ha fatto venire fuori degli aneddoti su nonni e zii) o gli articoli sulle tradizioni religiose, in particolare sui canti liturgici del passato, che lui, organista per anni, conosce alla perfezione. Proprio grazie alle notizie che mi diede per questo articolo, con il mio coro realizzammo una Via Crucis con i canti antichi delle varie Stazioni, che ancora oggi mi commuove ricordare.

D. - Cosa consiglieresti ad giovane galugnanese che ti chiedesse vale la pena spostarsi o è meglio investire nel proprio territorio per realizzare i sogni?

R. - La risposta del cuore è: non spostarti se puoi, resta lì per far crescere la nostra terra! Ma non sempre è possibile fare quello che si vuole: di sicuro quello che consiglieri a un giovane galugnanese che decidesse di andare via è di tenere saldo il legame con Galugnano in ogni modo.. E se per la festa di San Michele non si riesce a tornare non importa...io ci sono tornata tante volte con il pensiero e ho provato le stesse sensazioni che avrei provato se fossi stata sul sagrato della Chiesa ad attendere l'uscita della Statua del Santo con la Banda che suona l'Inno.

LAUREE

- Il 16 novembre 2007, presso l'università degli studi di Siena - Facoltà di Scienze Politiche - hanno conseguito la laurea in Scienze dell'Amministrazione i fratelli **Rosario** e **Giuseppe Peccarisi**. I neo dottori hanno discusso la tesi: "Visti, asilo e immigrazione nel diritto comunitario dell'Unione Europea", innanzi al Magnifico Rettore dell'Ateneo, prof. S. Focardi, riportando la massima votazione di 110/110. Complimenti da tutta la redazione di Noi Giovani, dai loro famigliari e da parte dei genitori Antonio e Albina residenti a Galugnano.

- Il 2 febbraio '08 presso l'università "G. D'Annunzio" di Chieti, **Daniele Martina** ha conseguito la Laurea Specialistica in Psicologia Clinica, discutendo una tesi sperimentale dal titolo "Monitoraggio della fonte: uno studio con soggetti tossicodipendenti", con relatore il prof. Nicola Mammarella.

Un augurio particolare al nostro Direttore di Redazione che ha raggiunto questo importante traguardo nonostante l'impegno lavorativo come educatore presso una Comunità di recupero per le tossicodipendenze.

NOTIZIE IN BREVE

- **6 gennaio:** Arrivo dei Re Magi presso il Presepe vivente a San Donato.
- **12 gennaio:** La compagnia Spaceman teatro e la Scuola di teatro in collaborazione con Salento in campo e Gas (Gruppo d'acquisto solidale) hanno presentato "ACQUA!!!". L'incontro è stato curato da Pino Salamina presso l'agriturismo Rifugio a Galugnano.
- **2 febbraio:** Festa di Carnevale per tutti i bambini della comunità presso la ludoteca "Coccinelle" a San Donato.
- **6 febbraio:** Insediamento del Consiglio Comunale dei ragazzi presso l'Aula Consiliare di San Donato.
- **10 febbraio:** L'Associazione "Il paese delle meraviglie" ha organizzato presso la ex scuola elementare di Galugnano, la festa della Pentolaccia.
- **23 febbraio:** L'associazione Arte Noa in collaborazione con il Comune di San Donato, ha inaugurato presso l'Edicola di Notte a Galugnano la mostra "in ricordo di un amico Nicola Cesari".

Insediamento del Consiglio Comunale dei ragazzi

IL 6 Febbraio 2008 presso l'Aula Consiliare del Municipio di San Donato, si è insediato il nuovo C.C.R. Alla cerimonia erano presenti il dirigente scolastico prof.ssa Raffaella Carlino, l'ex dirigente scolastico Prof. Luigi Totaro, la dott.ssa Valeria Pastorelli Commissario Prefettizio, la dott.ssa Vincenza Ingrosso giudice onorario del Tribunale dei minori, il parroco don Donato Manca. La cerimonia ha avuto inizio con l'esecuzione dell'Inno Nazionale da parte degli alunni della scuola primaria e secondaria di primo grado. Dopo gli interventi degli ospiti, c'è stata la proclamazione del Sindaco-baby e dei consiglieri da parte del Commissario Prefettizio, seguito dalla lettura della formula di giuramento e illustrazione del programma da parte del sindaco baby. Per finire, l'esecuzione del canto "Inno alla gioia" da parte degli alunni.

Questi i componenti del CCR:

- **sindaco:** Capone Giada
- **vice sindaco:** Scorrano Gabriele
- **consiglieri:** Persano Mattia, Gemma Giorgio, Marzo Giacomo, Paciotta Marco, Signore Silvia, Marti Sofia, Magno Giovanni, De Mitri Nicolò, Miccoli Sofia, Perrone Martina, Rollo Greta, Cristofalo Mattia, Cesari Alessandra, Serafino Marco.

Al neo primo cittadino dei ragazzi e ai suoi consiglieri gli auguri di un buon lavoro dalla Redazione di Noi Giovani.

LETTERA AI GIOVANI IN RICERCA DELLA VERITA'

Segue dal numero 6/07 - (Dall'opuscolo di S.E. Mons. Donato Negro):

Si racconta nel vangelo di Marco che Gesù, nel corso della sua esperienza terrena e soprattutto durante il suo ultimo pellegrinaggio a Gerusalemme, ce l'abbia messa proprio tutta a liberare dalla cecità i suoi discepoli. Ha raccontato parabole, ha compiuto gesti significativi, si è confidato amichevolmente con loro, ha predetto la sua tragica fine, più volte li ha incoraggiati ad andare avanti. Niente! Essi rimasero persistenti nella loro cecità.

Ed è ancora Marco a farci sapere che un giorno, mentre uscivano da Gerico per recarsi a Gerusalemme, Gesù e i discepoli incontrano sul ciglio della strada un cieco di nome Bartimeo, che se ne stava lì seduto, avvolto nel suo mantello, a chiedere l'elemosina. Al sentire che c'era Gesù di Nazareth, costui d'un tratto comincia gridare: "Gesù, figlio di Davide, abbi pietà di me!". Nonostante che i presenti vogliano farlo tacere, Bartimeo trova la forza di gridare ancora più forte: "Figlio di Davide, abbi pietà di me!". Allora Gesù si ferma e comanda che chiamino il cieco. Bartimeo, getta via il mantello, balza in piedi e corre da Gesù. "Cosa vuoi che io faccia per te?", gli domanda. "Maestro mio, che io veda", risponde il cieco. E Gesù a lui: "Va' la tua fede ti ha salvato". E subito ci vide e, facendosi suo discepolo, si mise a seguirlo per la via (cf. Mc 10,46-52).

Purtroppo, anche dopo questo straordinario avvenimento, le cose non cambiano: anzi, questo avvenimento pone la figura di Bartimeo in stridente contrasto con la persistente cecità dei discepoli. E' questa, ora, l'immagine del discepolo perfetto che, liberato dalle tenebre, si pone alla sequela di Gesù lungo la strada che conduce a Gerusalemme e, da qui, al mistero del Figlio dell'uomo.

cap.1.2. Il mantello dell'omologazione

Quel mantello oscura anche lo sguardo verso se stessi e verso gli altri, spegne i sogni verso il futuro, aumentandone la paura, abbandonando il passato come un'inutile zavorra. Trapuntato di incertezze, quel mantello diventa la pesante cappa di quella omologazione che da protagonisti **ci riduce al rango di spettatori**, o peggio ci squalifica a livello di pubblico amorfo. È un mantello questo, rattoppato di bisogni indotti e di insicurezze, **è il mantello dell'omologazione** che ci fa essere sempre e solo uguali agli altri, che ci fa fare solo e sempre quello che fanno tutti, **è un mantello che ci seppellisce in un bieco anonimato** e, pur tuttavia, ce lo stringiamo gelosamente addosso come l'unico riferimento. Diventa per noi un simbolico inviolabile, sacro e, come la "religione" del vuoto, ci massifica annullando la bellezza della diversità.

Credo che sia proprio questa particolare forma di miseria a impedirci di leggere in profondità la nostra vita. Invece di sentirsi ricchi della Creazione e della storia si ha paura, invece di prendere l'iniziativa si preferisce attendere, invece di esprimere la propria originalità **si preferisce**

essere uguale agli altri, invece della contemplazione di tutto ciò che è bello, vero, buono si cade nel sospetto, perché tutto può diventare una minaccia. Perciò anche la crisi di contemplazione più che dovuta ad eccessi di razionalità è dettata dalla paura di fronte ad incertezze che ci assalgono prepotentemente e che percepiamo come minacce molto più grandi di noi. Gelosamente **attaccati a quel mantello, consentiamo la rivincita del caos sul cosmo** - di cui leggiamo all'inizio del libro della Genesi - in cui la vita ha difficoltà a disegnarsi, dove l'uomo non ha dimora adeguata, dove regna il disordine, minaccioso e crudele, appostato dietro l'angolo o addirittura sotto i piedi. Intanto, perciò, le mappe personali cifrate e segrete rimangono troppo sbiadite per essere confrontate e messe in comune, nascoste dentro quel mantello che rimane il nostro facile alibi. **Ci rannicchiamo in esso, piegati sotto mille servaggi**, e nemmeno avvertiamo l'urgente bisogno di tornare a riappropriarci di quella "statura eretta" che ci è propria in nome dell'altissima dignità di figli di Dio, unici e irripetibili.

continua...

RICORDIAMO A TUTTI

La mancata pubblicazione di notizie inerenti la nostra comunità non è da attribuire a nostra negligenza: se nessuno ce le partecipa ci è impossibile pubblicarle. Ogni vostra informazione è un favore che ci fate, e non viceversa, ed allora: **INFORMATECI**, vi costerà nulla.

NECROLOGIE

† Il 02/01/08 all'età di 87 anni è venuta a mancare **Vese Maria Donata**, ne danno il triste annuncio il figlio Michele, la nuora Angela, le sorelle, i nipoti e le cognate tutte.

† Il 04/01/08 a Pisignano, all'età di 59 anni è venuto a mancare **Donato Cannoletta**, ne danno il triste annuncio la moglie Lucia, i figli Gianfranco, Simone e Raffaele, i nipoti, la nuora Patrizia Terzi.

† Il 06/01/08 a Lecce all'età di 84 anni è venuta a mancare **Giordano Nicolina**, ne danno il triste annuncio il marito Raffaele, i figli Mario, Danilo, Iole, Anna Rita, il fratello Antonio, la sorella Agnese, i nipoti e parenti tutti.

† Il 12/01/08 a Lecce all'età di 81 anni è venuto a mancare **Greco Francesco**, ne danno il triste annuncio la moglie Assunta, la figlia Adele e il genero Gianfranco, i fratelli Vincenzo e Giuseppe, i nipoti e parenti tutti.

† Il 13/01/08 a Scorrano all'età di 82 anni è venuta a mancare **Petrachi Elvira**, ne danno il triste annuncio la figlia Antonietta, le nipoti Manuela e Marilea, il genero Giuseppe Reale.

† Il 21/01/08 a Strudà all'età di 63 anni è venuto a mancare **Michele Martina**, ne danno il triste annuncio il fratello Alfonso e la cognata Fernanda, le nipoti Manuela, Daniela, Elisa e Mariella.

† Il 29/01/08 all'età di 71 anni è venuta a mancare **Costantini Antonietta**, ne danno il triste annuncio il marito Michele, il figlio Ginetto, la figlia Giovanna, i nipoti Stefano, Michele e Marco. "Resterai sempre nel nostro cuore. Continueremo ad amarti".

† Il 29/01/08 a Roma all'età di 81 anni è venuta a mancare **Rosetta Verri** abitante a Roma, ne danno il triste annuncio i nipoti, i parenti tutti che la ricordano con grande affetto e stima.

† Il 08/02/08 a Lizzanello all'età di 87 anni è venuta a mancare **De Pascalis Maria Assunta** vedova Marchello, ne danno il triste annuncio i figli Antonio ed Osvaldo Marchello, le figlie Gina, Silvana e Rosetta, i nipoti Stefano e Michela.

† Il 14/02/08 a Zollino all'età di 59 anni è venuto a mancare **Monte Rocco**, ne danno il triste annuncio la moglie Assunta, la figlia Sonia e tutti gli altri figli, nipoti e parenti tutti.

† Il 14/02/08 all'età di 77 anni è venuto a mancare **Dell'anna Salvatore**, ne danno il triste annuncio la moglie Conte Addolorata, i figli Dell'Anna Pietro e Antonio, le sorelle Maria Uccia e Pietrina, i nipoti Dell'Anna Lavinia e Laura.

NASCITE

- Il 07/12/07 a Lecce è nata **Alessia Maggio**, ne danno la lieta notizia i genitori Paolo e Luciana, il fratello Mirko, la nonna paterna Odorica, i nonni materni Anna e Gaetano, e le zie.

- Il giorno 11/12/07 a Tricase è nato **Calamo Martina**. Ne danno la lieta notizia i genitori Luigi e Ilenia Taurino, i nonni paterni Leonardo e Cristina, la nonna materna Lucia, gli zii Mauro, Sandra, Carla, Paola e Tonino, e i cuginetti Matteo e Alessandro. Da tutti un augurio di felicità.

- Il 18/01/08 a Galatina è nata **Sofia Aprile**, ne danno la lieta notizia i genitori Roberto e Simona Dell'Anna, il fratello Gabriele, i nonni paterni Gina e Antonio Aprile e i nonni materni Clelia e Pietro Dell'Anna.

NELLA MIA PARROCCHIA



Orario SS Messe periodo invernale:

feriali ore 18.00

Domenicali: ore 8.30 - 11.00 - 18.00

Ogni lunedì ore 18,30 catechesi biblica

ANNIVERSARIO

Il 01/03/02 gli sposi **Gualtieri Salvatore e Damiano Loreta**, residenti a Cursi, hanno festeggiato il loro 50° anniversario di matrimonio. Ne danno la lieta notizia i figli Don Gigi e Rita, e il genero Cesario.

BATTESIMI

- Il 26/12/07 è stato battezzato a Cellino S.Marco (Br) il piccolo **Renna Gabriele**, ne danno la lieta notizia i genitori Sergio e Taurino Irene, la sorella Raffaella, il fratello Vincenzo, il nonno paterno Vincenzo e il nonno materno Raffaele.

- Il 29/12/07 è stata battezzata **Sofia Perrone**, ne danno la lieta notizia i genitori Salvatore e Wanessa abitanti a Roma, la sorella Martina, la nonna paterna Margherita, i nonni materni Vito e Marisa.

- Il 13/01/08 è stata battezzata la piccola **Sofia Dell'Anna**, ne danno la lieta notizia i genitori Emanuele e Ilaria, i nonni paterni Piero e Teresa, i nonni materni Giovanni e Anna di Lecce, gli zii Cinzia e Federico.

- Il 13/01/08 è stato battezzato **Pagano Mauro**, ne danno la lieta notizia i genitori Michela e Giuliano, il fratellino Samuele, il nonno paterno mesciu Uccio, i nonni materni Nadia ed Enzo, gli zii Monia, Giuseppe, Chiara, Simona, le cuginete Giorgia e Stefania.

**SE RIMPIANGI LA GIOVENTU'
RITORNA GIOVANE
AIUTANDO I GIOVANI**

ieu cucinu cussine

a cura di Giovanni Maschio

PREPARAZIONE:

Stendete le fettine di polpa di cavallo, una alla volta, sul tagliere

Ingredienti per 4/6 persone:

- 800 g di polpa di cavallo a fettine (non troppo sottili)
- 300 g di passato di pomodoro
- un bicchiere di olio extra vergine di oliva
- un bicchiere di vino rosso (tipo primitivo pugliese)
- 2-3 fette di formaggio pecorino (tipo pugliese)
- 1 cipolla viola
- aglio q.b.
- prezzemolo
- alloro
- sale e pepe
- stecchini

Braciole di Cavallo

e insaporite con un'abbondante macinata di pepe, un pizzico di sale; sistematevi sopra qualche foglia di prezzemolo e al centro della fettina, qualche lamella di aglio e qualche cubetto di formaggio pecorino. Arrotolate le fettine, dando la forma di involtino e fermatele con uno stecchino. Fate scaldare in una padella dai bordi piuttosto alti, l'olio con la cipolla affettata; quando è appassita, unite la carne e fatela rosolare bene da tutte le parti a fuoco medio. Bagnate con il vino rosso e fatelo evaporare. Unite la passata di pomodoro, coprite e fate cuocere per un paio d'ore circa. A cottura ultimata, eliminate gli stecchini dagli involtini e servite accompagnando con la salsa. Per accompagnamento, servite un'insalata verde

con rucola, oppure con verdure sott'olio (cavolfiori, peperoni, cipolline, ecc.). La

salsa è ottima per condire anche le orecchiette; in questo caso, lasciate da parte nel tegame, due terzi della salsa, cucinate le orecchiette e saltatele in padella con qualche cucchiaio d'olio e uno spicchio d'aglio. Dopo un minuto togliete l'aglio e aggiungete il sugo di carne. Insaporite ancora un po' e servite cospargendo di formaggio pecorino grattugiato. Servite poi gli involtini di cavallo come secondo.

Buon appetito!

**II DERBY: TANTA FORTUNA all' INTER CAMPIONE d' INVERNO**

Il 2007 si chiude sotto il segno dell' Inter in campionato. Campione d'Italia con numeri straordinari ed impressionanti nell'anno solare che si è concluso con la vittoria nel derby di Natale. I nerazzurri, nelle 37 partite disputate nel 2007 (dal 13-01 al 23-12), hanno totalizzato ben 92 punti, 22 in più della Roma, ottenendo una media di 2,48 a gara. Mai nessuno, da quando vengono assegnati tre punti a vittoria, era riuscito a fare tanto.

La striscia positiva in campionato è di 23 giornate (ultima sconfitta in campionato contro la Roma al "Meazza" nell'aprile scorso), persino migliore la serie di risultati utili in trasferta: 28 gare senza sconfitte (20 vittorie e 8 pareggi). Il 2-1 sul Milan dello scorso 23 dicembre è stata la decima vittoria consecutiva dell'Inter tra campionato (6), Champions League (3) e Tim Cup (1). Al "Meazza", Javier Zanetti e compagni hanno mantenuto una marcia incredibile (in questo campionato 53 punti su 63 disponibili): i nerazzurri vanno a segno in casa da 49 partite consecutive, con 116 reti complessive realizzate (con la Reggina, nella primavera 2005, l'ultima in "bianco" del campionato in casa e fuoricasa solo con la bestia nera Udinese nella 20ª giornata solo 0-0.).

L'attesissimo derby prenatalizio della Madonnina tra Campioni d'Italia e neo Campioni del Mondo (17 giornata) ha visto prevalere l'Inter al termine di una partita vibrante e ben giocata dalle due squadre. Il Milan va in vantaggio intorno al quarto d'ora con una perfetta punizione di Pirlo, ma Cruz prima e Cambiasso poi, aiutati da due colossali papere di Dida, ribaltano il risultato e permettono ai nerazzurri di vincere 2-1 e di laurearsi Campioni d'inverno con due giornate di anticipo. Inter ancora imbattuta, Milan a -25 dall'Inter (ma con 3 partite in meno). Da allora sono 5 i punti recuperati dal Milan (che ha ancora la partita col Livorno da recuperare) e va a -20, ma non è rilevante, visto che i campioni del mondo ambiscono al quarto posto e non ad un

improbabile scudetto (visto l'enorme gap), che potrebbe oramai solo l'Inter lasciarsi sfuggire. Quello che fa pensare invece è come le dirette inseguitrici Roma e Juventus abbiano avuto un'incredibile perdita di concentrazione (e di punti!) nell'ultima giornata disputata (21esima) che hanno fatto allungare i Nerazzurri a +8 sulla Roma e +12 sulla Juventus. Per poter riuscire a battere la squadra che sta in testa, quelle che sono dietro devono solo fare meglio, e se ciò non avviene significa consegnarle il secondo (terzo) scudetto consecutivo.

Ma... C'è un ma... Ai campioni d'Italia incominciano a pesare le gambe. Dopo il bellissimo derby, prestazioni poco rassicuranti. 3-2 risicato al 90° a Siena. 3-2 con moltissime polemiche a Parma per un dubbio rigore concesso ai nerazzurri che ha permesso il 2-2 all'89°, il lassismo degli avversari, la vittoria, ed il conseguente silenzio stampa. 0-0 ad Udine, ma si sapeva che l'Udinese fosse il tallone d'Achille della pelide Inter.

E per finire con l'ultima giornata disputata (21esima) vittoria di misura per la concessione di un calcio di rigore per un fallo di mano, quando invece il difensore ha colpito in area la palla con la testa!!!. L'arbitro non era nella giusta posizione per giudicare mentre il suo assistente sì. Il designatore degli arbitri Collina ha ammesso l'errore dell'arbitro designato, ed ha detto che anche se avesse preso la palla con la mano non sarebbe potuto essere rigore per la distanza troppo ravvicinata tra i due giocatori (la velocità con cui il giocatore dell'Inter ha calciato il pallone e la distanza fra i due fa sì che non si può considerare volontario il tocco eventuale di mano). Inter: bella, fortissima, ed anche fortunata. E' vero, serve anche la fortuna per vincere gli scudetti. Scusate se è poco Roma, Juve, Fiorentina, Milan, Udinese, ma se queste sono le premesse, per voi non ci sono speranze.....!!! In bocca al lupo comunque. E buon campionato a tutti.

Verri Antonio

**S
P
O
R
T****- Noi Giovani -**

- **PROPRIETA':**
Parrocchia Maria SS. Immacolata - Galugnano-
- **DIREZIONE E REDAZIONE:**
Via Garibaldi, 33. - Galugnano (LE)
- **DIRETTORE RESPONSABILE:**
Stefano Dell'Anna
Tel. 0832-655228 / 393-0096972
- **DIRETTORE DI REDAZIONE:**
Daniele Martina tel. 3204070884
(martina.daniele@tiscali.it)
- **VICE DIRETTORI:**
Daniela Alfieri Tel. 0832-655276
(sarada@interfree.it)
- **COORDINATORE DI REDAZIONE**
Raffaella Martina
- **COMITATO REDAZIONALE**
- **PRESIDENZA:** Don Gigi Gualtieri
(luigigualtieri@interfree.it)
- **Collaboratori in questo numero:** Marco Di Paola, Giovanni Maschio, Lucia Perrone, Antonio Verri.
- **PROGETTAZIONE GRAFICA:**
Giampiero Vinci (giampollo@aruba.it)
- **WEBMASTER:**
Antonio Dell'Anna
(tonymemoney@freemail.it)
- **CONTO CORRENTE POSTALE:**
N° 10361731 INTESTATO A:
Mensile Parrocchiale "Noi Giovani"
73010 GALUGNANO (LE)
- **TIRATURA:** N° 1800 copie
- Finito di stampare il 29 febbraio 2007
- **E' vietata la riproduzione dei testi se non autorizzata dalla Direzione**