

FONDAZIONE BOCCHI Prosegue il lavoro degli studenti del classico e del polo tecnico

# Alla scoperta della città nascosta

Antonio Giolo: "Si vuole creare un itinerario per valorizzare i luoghi poco significativi"

ADRIA - Sono riprese a pieno ritmo le azioni del progetto "Adria nascosta" finalizzato a proporre modalità coinvolgenti e innovative per conoscere le strutture monumentali di Adria antica, poste sotto gli edifici attuali.

Il progetto, promosso e sostenuto finanziariamente dalla fondazione scolastica "Carlo Bocchi", sta coinvolgendo nella ricerca e nella creazione di cartografia tecnica gli studenti del liceo classico "Bocchi-Galilei" e del polo tecnico indirizzo costruzioni/ambiente/territorio.

Nelle scorse settimane gli studenti di terza del classico seguiti dalla tutor interna Valeria Tumiatti e da Sandra Bedetti, tutor indicata dalla fondazione, hanno svolto le attività di ricerca e rielaborazione dei dati nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro, consultando pubblicazioni e documenti archeologici.

Dopo una preparazione teorica in classe e una visita a importanti siti sepolti dell'antico abitato di Adria, i ragazzi hanno preso confidenza con mappe e relazioni di scavo, affrontando aspetti legati alla comprensione dei dati di scavo, all'acquisizione di un linguaggio specifico, alle modalità di comunicazione con stru-



Ragazze al lavoro sulla città nascosta

menti audiovisivi. A gruppi hanno constatato la consistenza della documentazione materiale consultando documenti inediti dell'archivio comunale antico e visitando i magazzini del museo archeologico nazionale. Il percorso didattico è proseguito nei giorni scorsi con la presentazione di una sintesi della documentazione dei diversi scavi agli studenti di quarta del polo tecnico,

seguiti dai docenti Lauro Stievano e Luciano Mengoli che hanno iniziato le loro attività tecniche legate al progetto con una lezione teorica di archeologia. Nei prossimi mesi lavoreranno sulla cartografia tecnica georeferenziata, inserendo nel tessuto urbano attuale le planimetrie e le sezioni di alcuni scavi eseguiti in anni recenti.

"Queste prime azioni di interpretazione e rielabo-

razione dei dati di scavo - dichiara Antonio Giolo, presidente della fondazione - costituiscono la base fondamentale per raggiungere uno dei principali obiettivi del progetto, che prevede la creazione di un itinerario per valorizzare i luoghi della città finora poco significativi, ma facilmente visitabili, per la loro posizione entro il tessuto urbano".

L. I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAVARZERE La centenaria

## Giuseppina Bisco, 107 anni per la nonnina "comunista"

CAVARZERE - Giornata speciale quella di domenica scorsa per Giuseppina Bisco, che ha festeggiato insieme alla sua famiglia l'importante traguardo dei 107 anni. Giuseppina è nata ad Adria il 2 aprile 1910, ha vissuto poi diversi anni a Fasana e nel '75 si è trasferita a Cavarzere, dove tuttora risiede. Circondata dall'amore dei suoi cari, Giuseppina vive a Ca' Labia e domenica le hanno fatto visita il sindaco Henri Tommasi e il parroco di San Mauro don Achille De Benetti. Tanti gli amici e i conoscenti che le hanno fatto gli auguri, la signora è infatti molto conosciuta e tutto il vicinato le è affezionato, anche perché il suo carattere è sempre stato allegro e accogliente nei confronti di tutti. Giuseppina è la più anziana di Cavarzere, non è stata semplice la sua vita, nata in una famiglia numerosa, aveva infatti dieci fratelli, ha dovuto fin da giovanissima aiutare i suoi genitori nel lavoro dei campi e nelle faccende di casa. Amante del canto e della musica da ballo, nonché fervente militante comunista, ancora oggi ricorda a memoria tutte le canzoni della sua giovinezza.

N. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



EVENTI Lazzarini batte Gorda nella sfida masterchef al Ciondolo

## La giuria s'inchina al Riso Venere

ADRIA - Sarà stato per il nome intrigante, sarà stato per le mani d'oro della cuoca, sta di fatto che il "Riso Venere" ha decretato la vittoria masterchef a Speranza Lazzarini frenando le velleità di Davide Marco Gorda.

Così in un clima di amicizia e serenità si è svolta alla trattoria Ciondolo di vicolo Che Guerava la seconda edizione della manifestazione in

una sfida a suon di prelibatezze.

Questo, dunque, il piatto vincente: soffritto di porri, bruscandolo e carote; quindi pomodorini, prezzemolo e, a cottura ultimata, qualche noce sbriciolata, un ingrediente segreto e tanto amore prima di portare in tavola il risotto. Nell'accogliente e piacevole locale è stato servito un menù ricco e variegato composto da un tris di risotti, assaggio di fritto e dolce della casa.

Il primo risotto, risultato poi vincitore, ha stupito i commensali per il suo gusto deciso e per la raffinatezza data dalle noci che accompagnavano il tutto. Il secondo risotto, realizzato da Gorda, delicato e quasi dolce, a base di asparagi e pancetta al pepe ha conquistato il palato dei presenti.

Il terzo risotto è stato a base di cozze e vongole e si presentava in un mix piacevole di colori e profumi.

Il ricco e diversificato menù del Ciondolo ha certamente fatto breccia nel cuore dei suoi ospiti



senza appesantirli permettendo loro di gustare un ulteriore portata di pesce.

Dunque un secondo a base di pesce fritto, servito con verdure in parte fresche in parte cotte a seconda della scelta, un pesce fresco e gustoso come solo il pesce a km-0 sa essere.

Al termine sono stati serviti due dolci, tra cui una crema vegana a base di Bananino e latte di riso, davvero dolce e leg-

gera, eccezionale già dal profumo.

La giuria selezionata tra alcuni commensali ha espresso, al termine della serata, il suo giudizio premiando l'originalità e la freschezza del "Riso Venere" di Speranza.

"Una bella serata di amicizia - commenta lo staff del Ciondolo - alla fine tutti contenti e vincitori".

L. I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La serata alla trattoria Ciondolo