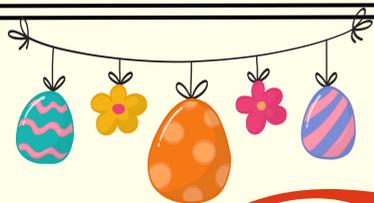


N°7 - APRILE 2025



Andiamo oltre le parole
per superare i limiti

CRC News

E' QUELLO CHE HAI
DA DIRE CHE CONTA
DAVVERO.

La comunicazione ha
molte vie d'espressione,
siate curiosi e cercate di
scoprirle.



INTERVISTA ESCLUSIVA

*Chef Davide Oldani
e i suoi trucchi del
mestiere*

SCRITTO E REALIZZATO DAI NOSTRI GIOVANI REDATTORI

INDICE

1 **ANDREA ON THE ROAD**

Cosa fare un weekend a Roma

Andrea Manno

3 **LO SAPEVI CHE...**

Curiosità di Pasqua

Alessandro Michele Moratin

**5 **CHRISTIAN NATIONAL
GEOGRAPHIC****

*Povert  nel Mondo: un problema enorme,
ma insieme possiamo fare la differenza!*

Christian Tappo

7 **GABRIELE TRA LE PAGINE**

*Recensione de "Un assurdo weekend
per Geronimo"*

Gabriele Fumi

**9 **SABRINA E IL MONDO
DELLA MODA****

La Moda della primavera 2025

Sabrina Bardaro

10 **MARTA'S FOOD**

Intervista allo Chef Davide Oldani

Marta Testaverde

12 **VIRTUAL ANDRES**

Addio a Skype

Andres Augusto Gaeta

13 **IL RICETTARIO DI GRETA**

E tu a Pasqua come fai colazione?

Greta Marziale

14 **LA VOCE DELLO SPORT**

I gesti nello sport

Edoardo Leonello

16 **MA CHE MUSICA MATILDE**

Anna

Matilde Sarrecchia

**I CRITERI DELL'ALTA
LEGGIBILITA'**

il Polo Apprendimento

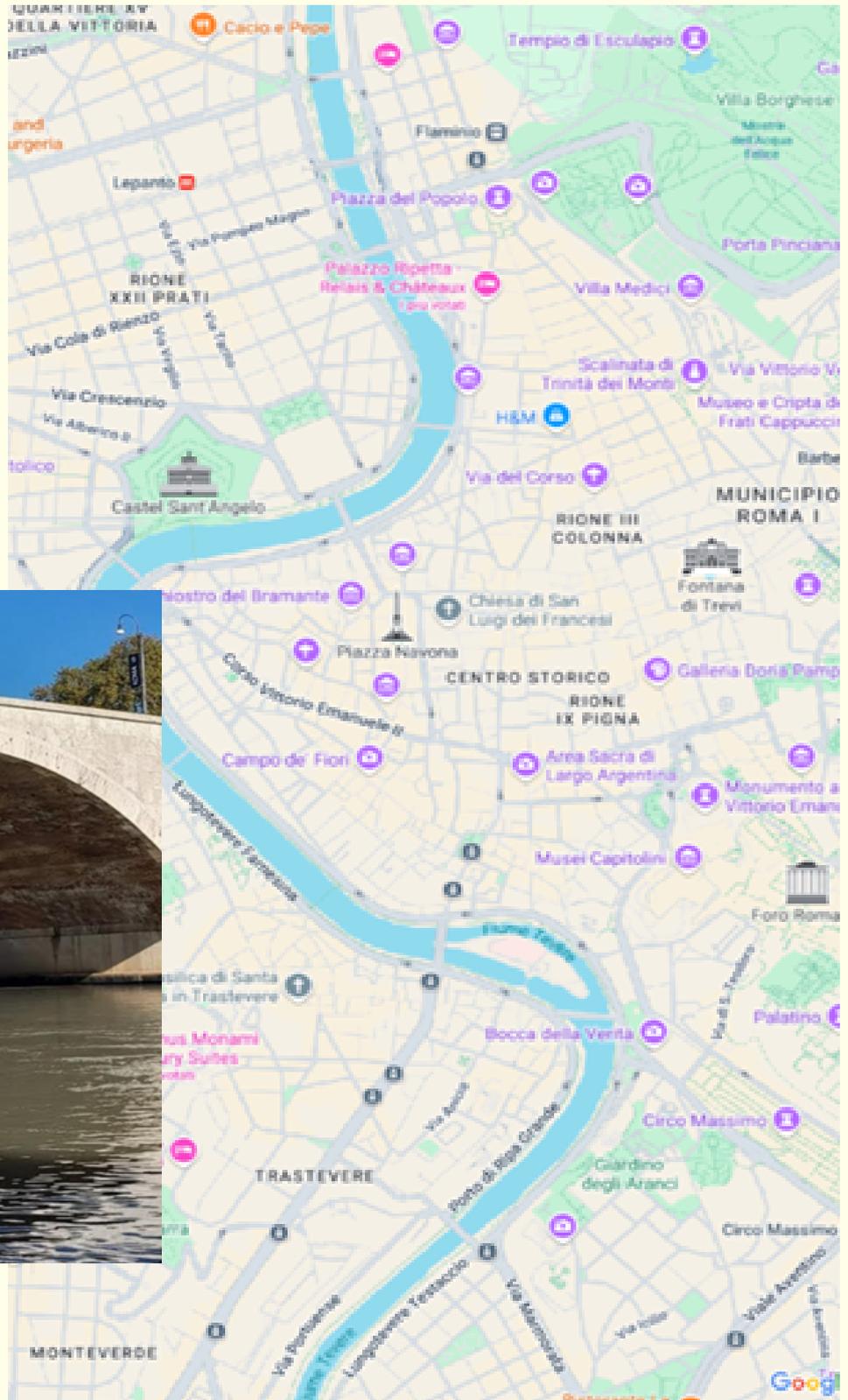
ANDREA ON THE ROAD

una rubrica a cura di Andrea Manno

Cosa fare un week end a Roma

Cari Lettori,
in questo articolo vi consiglio cosa fare nel week end.

Sapete che a Roma c'è una pista ciclabile lungo il fiume Tevere lunga 32 km, è affascinante perché si possono vedere i monumenti dal basso, anche se il fiume è un pochino sporco. La pista è facile da percorrere ma non sempre ci sono le rampe per risalire.



ANDREA ON THE ROAD

una rubrica a cura di Andrea Manno

Se preferite andare a cavallo allora vi consiglio una strada che si chiama Appia Antica. Questa bellissima strada è stata creata dagli antichi Romani, è fatta di sampietrini. Passeggiando sulla strada potete osservare la natura, statue romane e resti di case. Il momento più bello per andare a cavallo è al tramonto, potrete godervi uno spettacolo bellissimo



Per pranzare a Roma c'è l'imbarazzo della scelta, dai fast food ai ristoranti, potete mangiare in qualsiasi posto.

Vi consiglio Kfc o McDonald per mangiare Crispy mcbacon, patatine e nuggets, se preferite un ristorante vi consiglio Gallura al centro di Roma, dove sono stato con i miei genitori per il compleanno di mia madre. Ho mangiato: pane sardo, ricci di mare, polpo, pasta all'aragosta; era tutto delizioso!



Buon week-end!

CURIOSITA' DI PASQUA

Presso gli Ebrei, a Pasqua si celebra la liberazione dalla schiavitù dell'Egitto; il nome viene dalla Bibbia, in particolare dal verbo *pāsaḥ* che significa «passare oltre», che ricorda il «passare oltre» del Dio d'Israele che salvò gli ebrei in Egitto.

Presso i cristiani la Pasqua commemora la risurrezione di Cristo. Nella tradizione della Chiesa cristiana la Pasqua è una data che cambia, di solito è una domenica compresa tra il 22 marzo e il 25 aprile. La regola che fissa la data della Pasqua cristiana è stata stabilita nel Concilio di Nicea (325 d. C.): la Pasqua cade la domenica dopo la prima luna piena di primavera. In tutto il mondo, infatti, la Pasqua simbolizza il risveglio della primavera.



Italia

In Italia la domenica di Pasqua è un giorno di festa gioiosa, la sera del sabato santo (il giorno prima di Pasqua) si svolge La Veglia Pasquale, in cui si prega tutti insieme camminando con le candele, le chiese sono addobbate con fiori e candele e durante la Messa viene acceso il cero pasquale.

Francia

In Francia le campane restano silenziose dal Venerdì Santo fino alla domenica di Pasqua in segno di lutto per la Crocifissione di Cristo. Ai bambini più piccoli si dice che le campane sono volate a Roma, per questo molti di loro la mattina di Pasqua corrono alla finestra per riuscire a vedere volare le campane di nuovo verso casa.

Germania e Olanda

I simboli della Pasqua in Germania e Olanda sono le uova e i coniglietti. Il giorno di Pasqua si svolge una vera e propria caccia alle uova, nascoste dai genitori in casa o in giardino.

Vengono portati in chiesa per la benedizione i "palmons", rami interi di palme, che possono essere decorati con dolci o rosari di zucchero. Le stesse palme vengono appese alle porte e alle finestre per proteggere la casa dagli spiriti maligni.

LO SAPEVI CHE...

una rubrica a cura di Alessandro Michele Moratin

Svezia

Anche in Svezia, è importante la Domenica delle Palme e vengono benedetti i rami di pioppo bianco e di betulla con le gemme che, somigliando alla coda di un gatto, prendono appunto il nome di gattici.

Danimarca

In Danimarca a Pasqua tutto è colorato di giallo, in Bulgaria i giorni precedenti la domenica si fanno le grandi pulizie nelle case.

QUALCHE CURIOSITA' SUI CIBI

I simboli pasquali più importanti in Italia sono il coniglio, l'uovo e l'agnello.

La colazione di Pasqua è una tradizione tipica del Centro Italia: in Lazio, Umbria e Marche (ma non solo) le tavole di festa vengono arricchite con uova sode, taglieri di salumi e formaggi, torte salate ma anche golosi dolci. Non c'è Pasqua a Roma senza uova sode, corallina, uova di cioccolata e una buona colomba, artigianale ovviamente.



Inghilterra

In Inghilterra, invece, c'è l'usanza dei dolci il Venerdì Santo. Secondo un'antica leggenda, una vedova che attendeva il figlio marinaio disperso in mare, non si arrese mai all'idea di averlo perso e continuò ogni anno a preparargli i classici Hot-cross-buns, dolci a forma di croce per ricordare appunto la passione di Cristo, con cannella e uvetta.



BUONA PASQUA A TUTTI!

Povert  nel Mondo

un problema enorme, ma insieme possiamo fare la differenza!

Cari lettori del CRC News,

avete mai pensato a quanto siete fortunati ad avere una casa calda, cibo a sufficienza e la possibilit  di andare a scuola?

Purtroppo, nel nostro grande e bellissimo pianeta, ci sono tantissime persone, soprattutto bambini come voi, che non hanno le stesse opportunit . Parliamo della povert , un problema molto serio che tocca la vita di milioni di persone in tutto il mondo.

Cosa significa essere poveri?

Essere poveri non significa solo non avere tanti giocattoli o vestiti firmati. Vuol dire non avere abbastanza cibo per crescere sani, non avere un tetto sopra la testa per proteggersi dal freddo e dalla pioggia, e spesso non poter andare a scuola per imparare e costruirsi un futuro migliore. Immaginate di avere sempre fame, di dormire per strada o di non poter leggere un libro! Brutto, vero? Pensate che circa 700 milioni di persone nel mondo vivono in condizioni di povert  estrema, cio  con meno di 2 dollari al giorno, che   pochissimo!

Dove si trova la povert ?

La povert    presente in tutti i continenti, ma   pi  diffusa nei paesi pi  "giovani" e in quelli che hanno avuto guerre o gravi problemi naturali come terremoti o siccit  prolungate. In questi posti, spesso le persone non hanno lavoro, l'acqua   sporca e le malattie si diffondono facilmente. La maggior parte delle persone povere vive in Africa subsahariana e in Asia meridionale.

Perch  esiste la povert ?

Ci sono molte ragioni per cui la povert  esiste. A volte   colpa della mancanza di risorse naturali in un certo luogo, altre volte   dovuta a guerre e conflitti che distruggono tutto. Spesso, la mancanza di istruzione e di opportunit  di lavoro rendono difficile alle persone uscire dalla povert . Anche il cambiamento climatico, con le sue alluvioni e siccit , peggiora la situazione, rendendo difficile coltivare il cibo.

I bambini sono tra le persone più svantaggiate dalla povertà. Non avere abbastanza da mangiare può bloccare la loro crescita e renderli più deboli e malati. Non poter andare a scuola significa perdere la possibilità di imparare un mestiere e avere un lavoro da grandi. Molti bambini poveri sono costretti a lavorare fin da piccoli, spesso in condizioni pericolose, invece di giocare e studiare.

Ma C'è Speranza! Anche se la povertà è un problema grande, ci sono tantissime persone e organizzazioni che lavorano per aiutare chi è in difficoltà. Ci sono associazioni che portano cibo e medicine, che costruiscono scuole e case, e che aiutano le persone a trovare un lavoro.

Cosa possiamo fare noi?

Anche se siamo piccoli, possiamo fare la nostra parte! Ecco alcune idee:

- Informiamoci e parliamone: Leggere libri e articoli (come questo!) per capire meglio il problema della povertà e poi condividere le informazioni con amici e parenti.
- Non sprechiamo le risorse: Non sprechiamo cibo, acqua ed energia. Anche piccoli gesti possono fare la differenza per il nostro pianeta.
- Sosteniamo le organizzazioni: Chiediamo ai nostri genitori se possiamo donare qualche giocattolo o vestito che non usiamo più ad associazioni che aiutano i bambini poveri.
- Impariamo a essere solidali: Ricordiamoci che siamo tutti parte della stessa grande famiglia umana e che dobbiamo aiutarci a vicenda.

Ricordatevi, ragazzi, che anche una piccola goccia può fare la differenza in un grande oceano. Insieme, possiamo costruire un mondo più giusto e dove tutti i bambini abbiano la possibilità di sorridere e di avere un futuro!

A presto,

Il vostro Christian National Geographic



Recensione de "Un assurdo weekend per Geronimo"

Cari lettori,

oggi vi parlerò di un libro che si intitola "Un assurdo weekend per Geronimo".

Trama

Geronimo Stilton per strada si scontra con Pinky, la sua collaboratrice di 14 anni, che con la scusa di una merenda gli dice che gli deve dire una cosa. Squilla il telefono e il capo di una ditta di pattini comunica a Geronimo che il giorno dopo si deve presentare alla gara più pazzo del mondo, usando i pattini a razzo che gli hanno regalato. Geronimo non ne sa nulla: è stata Pinky a iscriverlo di nascosto.



Lui non è d'accordo ma sapendo che il premio va ai topolini orfani accetta. Inizia la gara. I pattini sono un po' strani perché hanno un pulsante rosso per partire e un pulsante verde per fermarsi.

Dato che va molto veloce si perde. Arriva al porto e cade sul motoscafo che lo porta a Porto Sorcio, la prima tappa della gara.

Arrivato al porto si riattivano i pattini: Geronimo travolge la piazza del centro e i suoi addobbi e va a finire in una pentola di formaggio fuso pronto per il ricevimento. Viene riconosciuto dai giornalisti.

Ha vinto la prima tappa della gara: è arrivato primo e viene premiato.

Passa la notte facendo incubi, la mattina dopo viene svegliato da Pinky che gli porta una bella cioccolata calda e una brioche al formaggio.

Pinky non gli spiega che cosa dovrà fare nella seconda tappa. Quando arriva alla partenza gli fanno firmare un foglio e gli danno una cartina geografica. Geronimo capisce che il percorso che dovrà fare è in montagna, non in autostrada come pensava, e molto pericoloso.

GABRIELE TRA LE PAGINE



una rubrica a cura di Gabriele Fumi

Per colpa di un maleducato che lo supera cade dal cavalcavia in un ammasso di fieno trasportato da un camioncino e si ritrova su una funivia.

All'arrivo ci sono dei contadini che gli dicono che si trova sul Monte Pauroso. Viene raggiunto dagli organizzatori della gara: anche stavolta ha vinto la tappa e viene premiato.

Quella sera Pinky chiede a Geronimo di fare un discorso, ma lui è timido e gli si appiccica la lingua, così Pinky fa il discorso al posto suo.

Anche per la terza tappa Pinky non gli dice nulla.

I pattinatori prendono una funivia e si ritrovano in cima a una montagna con un torrente di rocce appuntite.

I concorrenti devono lanciarsi giù dal fiume ma Geronimo non vuole e vede una capanna di legno con una porticina con la scritta: "Scivolo del muso a focaccia".

Si vuole nascondere per non gareggiare e poi ritirarsi dalla gara.

Dietro la porta c'era uno scivolo di ghiaccio. Geronimo non ce la fa ad aggrapparsi e scivola giù.

Alla fine dello scivolo c'è un muro di ghiaccio: ecco perché si chiamava "del muso a focaccia"!

Lui non ci si schianta perché si scontra con una palla di neve che cadeva dalla montagna.

La palla di neve va a finire proprio dentro la coppa del vincitore: così anche stavolta vince l'ultima tappa!

All'arrivo un giornalista si accorge che Geronimo non è bagnato: Pinky dice che lui è un topo molto speciale, che non si bagna, però nel frattempo chiede a Merry, la sua amica, di tirargli una secchiata d'acqua, così lo fotografano tutti.

Grazie a questa gara il suo giornale vende di più.

Non è nemmeno finito l'assurdo weekend che Pinky lo iscrive a un'altra gara pazza: la traversata a nuoto del grande lago di ghiaccio!

Questo libro lo consiglio a tutti perché è molto divertente!

BUONA LETTURA E BUONA PASQUA!



LA MODA DELLA PRIMAVERA 2025

E' arrivata la primavera, è il momento di usare vestiti leggeri e colorati. Questa primavera vanno di moda l'arancione, il verde latte e menta e l'azzurro estate.

Ho scelto questi abiti da sera per le vostre mamme, che si possono indossare con le scarpe abbinato dello stesso colore.



Per tutti i giorni invece vanno di moda abiti bianchi o con fantasie floreali su vestiti freschi e leggeri.



Questi modelli sono i miei preferiti, vi piacciono?! Si possono indossare con questi sandali oppure con delle semplici scarpe da ginnastica bianche o nere.

Per quanto riguarda le borse vi propongo questi coloratissimi modelli.



INTERVISTA ALLO CHEF DAVIDE OLDANI

Ciao a tutti!

Oggi sono super emozionata perché intervisterò un cuoco davvero famoso e bravissimo: lo chef Davide Oldani!

È uno chef stellato, cioè ha ricevuto le stelle Michelin, che sono dei premi super importanti per chi cucina benissimo! Il suo ristorante si chiama D'O e si trova a Cornaredo (MI).

Ha creato uno stile di cucina tutto suo che si chiama "Cucina POP".

È stato anche giudice speciale a MasterChef...insomma, è proprio una superstar dei fornelli!

E adesso... passiamo all'intervista!

Marta: Cosa volevi fare da grande quando eri un bambino?

Chef Oldani: Da piccolo volevo fare lo sportivo, esattamente il calciatore!

Marta: Qual era il piatto che ti piaceva di più quando eri piccolo?

Chef Oldani: Mi piaceva tantissimo il risotto alla milanese che faceva la mia mamma. Lei lo chiamava proprio così, risotto alla milanese, io adesso lo chiamo zafferano e riso. E poi anche la sua torta di pane e cacao... era buonissima!

Marta: Da dove nasce la tua passione per la cucina?

Chef Oldani: Ho iniziato a cucinare verso i 12 o 13 anni. Mettevo in disordine tutta la cucina di mia mamma, ma lei era sempre felice di vedermi appassionato di qualcosa! Ho cominciato guardando mia mamma quando preparava i ravioli la domenica, e da lì ho iniziato ad amare la cucina.

Marta: Cosa consiglieresti a un bambino che vuole diventare chef?

Chef Oldani: è una grande professione ma prima di tutto: divertitevi! Provate a cucinare a casa con mamma e papà, giocate con la cucina. Se vi piace davvero, allora potrete farlo anche da grandi. È un lavoro bellissimo, ma anche faticoso... la cucina ti mette alla prova!

Marta: Qual è il tuo piatto preferito da cucinare?

Chef Oldani: Non ho un piatto preferito, amo tutto il mondo della cucina. Mi piace cucinare tutto dalla pasta cacio e pepe con rafano e limone, al pesce o alla carne, fino ai dolci!

Marta: Ti piace di più cucinare i primi o i secondi?

Chef Oldani: Entrambi! E anche i dolci, che sono un po' più complicati, ma molto affascinanti. Un bravo cuoco deve saper cucinare anche i dolci.

Marta: Hai mai avuto difficoltà a cucinare qualcosa?

Chef Oldani: All'inizio sì, facevo confusione, non capivo bene come fosse il mondo del cibo. Ma con il tempo e la passione, tutto è diventato più semplice!

In tutti i mestieri all'inizio

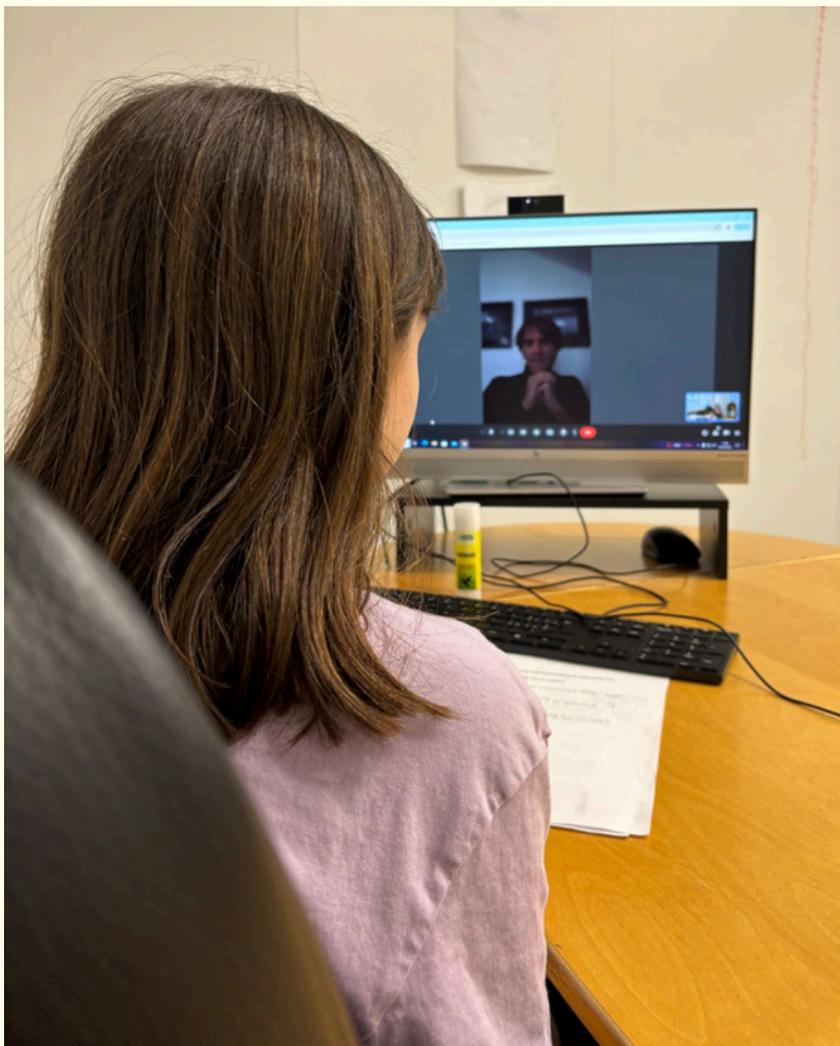
si fa un po' di fatica e poi si impara e va meglio.

Marta: Com'è stato partecipare a MasterChef?

Chef Oldani: Molto bello e accattivante. Ho partecipato a una puntata molto cara a me perché dedicata al mio maestro, Gualtiero Marchesi. È stato emozionante ricordarlo in quel modo.

Marta: E quando hai ricevuto le stelle Michelin, come ti sei sentito?

Chef Oldani: Una sensazione molto bella! È come realizzare un sogno... un mix di felicità, soddisfazione e libertà.



MARTA'S FOOD

una rubrica a cura di Marta Testaverde

Marta: *Hai un ristorante preferito, oltre al tuo?*

Chef Oldani: Ma certo, ne ho tanti che mi piacciono in tutto il mondo! Sicuramente a Monte- Carlo quello di Alaine Ducasse che era un mio maestro, a Parigi quello di Yannick Alléno, ma anche quelli di tanti amici chef italiani come: Enrico Bartolini, Ciccio Sultano e Antonino Cannavacciuolo.

Marta: *A casa cucini sempre tu?*

Chef Oldani: qualche volta sì, ma anche a mia moglie piace molto cucinare! Anche mi figlia sta imparando tanto.

Marta: *Hai un consiglio per una merenda sana e veloce?*

Chef Oldani: Ma certo! Visto che siamo in primavera, prendi delle fragole belle fresche, un po' di menta e basilico tagliati finissimi, e una grattugiata di buccia di limone. Se vuoi, puoi aggiungere zucchero di canna. È una merenda fantastica!

Marta: *Ma quindi... scarpetta sì o no?*

Chef Oldani: SEMPRE!

Marta: *Grazie per questa bellissima intervista! È stato un onore conoscerti!*

Chef Oldani: Grazie a te, piccola giornalista! Continua così!

Trucco dello chef: *grattugia sopra la cacio e pepe un po' di rafano fresco e scorza di limone... vedrai che bontà!*



Marta

ADDIO SKYPE

dal 5 maggio 2025 si userà solo Microsoft Teams

Finisce un'epoca: la chiusura



Skype chiuderà il 5 maggio 2025. Dopo tanti anni, Microsoft ha deciso di spegnere questa famosa app e di usare al suo posto Microsoft Teams. Skype è stato molto importante perché è stato uno dei primi programmi per fare videochiamate e parlare su Internet.

Cosa succederà ora?



Dal 5 maggio 2025, Skype non funzionerà più. Ma niente paura: chi ha un account Skype potrà entrare in Microsoft Teams con lo stesso nome e la stessa password. Le chat e i contatti verranno spostati in automatico. Se qualcuno non vuole usare Teams, può scaricare i suoi dati prima della chiusura.

Un lungo viaggio

Skype è nato nel 2003. Nel 2011 è stato comprato da Microsoft. Per molti anni è stato usato da milioni di persone per parlare con amici, parenti e anche per lavoro. Ma poi sono arrivati tanti altri programmi come Zoom e WhatsApp, e sempre meno persone hanno usato Skype.



Perché proprio Teams?



Microsoft Teams è molto simile a Skype: si possono fare chiamate, videochiamate e scrivere messaggi. Ma ha anche funzioni in più, come il calendario, i gruppi di lavoro e le riunioni online. È un programma più moderno e adatto anche alla scuola e al lavoro.



E tu a Pasqua come fai colazione?

A Roma, la mattina di Pasqua, è particolarmente diffusa l'abitudine di consumare la corallina, ovvero un salume ricco di grasso di maiale (lardelli) che va servito con le uova sode, il cioccolato, la pizza al formaggio (detta anche sbattuta) e tante altre prelibatezze tipiche della colazione di Pasqua, quasi un anticipo del pranzo e di tutte le sue bontà. Inoltre è altra usanza mangiare la coratella con i carciofi (ovvero le interiora dell'agnello).

I giorni precedenti alla Pasqua potete dedicarli alla preparazione di tutto quello che vorrete presentare per la colazione.

Vi siete mai chiesti da dove nasce questa tradizione?

Non è una questione di gola – non solo, perlomeno. Perché la colazione di Pasqua simboleggia il ritorno alla vita, nonché il premio per il digiuno di Quaresima. Per questo motivo deve essere ricca e abbondante.

Una delle cose che potete prepararvi con largo anticipo sono le uova di cioccolata. La preparazione richiede circa un'ora e mezza ma il risultato finale vi darà grande soddisfazione. La sorpresa poi sarà ancora più gradita se inserirete in ogni uovo un regalino personalizzato.

Altro dolce tipico pasquale è la colomba. Potete prepararla qualche giorno prima e conservarla in sacchetti di cellophane ben sigillati. Se invece siete tra gli amanti della pasta di zucchero potete anche comprarne una industriale e poi personalizzarla a piacere.

Nella colazione di Pasqua non potranno poi mancare le uova. Fatele bollire e una volta fredde potranno essere decorate per la gioia dei bambini. Fate

attenzione però che i gusci delle uova assorbono il colore ù quindi se avete intenzione di mangiarle non usate tempere o pennarelli.



Buona Pasqua a tutti e...

Buona colazione!



I gesti nello sport

Cari lettori,

i campioni dello sport non si affidano solo al loro talento per vincere, ma hanno dei gesti scaramantici che fanno prima della partita ne troviamo davvero tanti: da Michael Jordan a Rafa Nadal, da Cristiano Ronaldo a Diego Armando Maradona.

I primi gesti scaramantici sui campi da calcio negli anni 80 furono fatti da Antonio Cabrini e Marco Tardelli prima della partita andavano sul dischetto del rigore e adagiavano cento lire. Sempre restando a quei tempi, chi non ricorda i baffoni di Claudio Gentile ai Mondiali di Spagna '82, tagliati solamente prima della finale contro la Germania come da promessa fatta? Restando sui campi da calcio, Cristiano Ronaldo si taglia i capelli prima di ogni partita, anche se gioca ogni tre giorni.

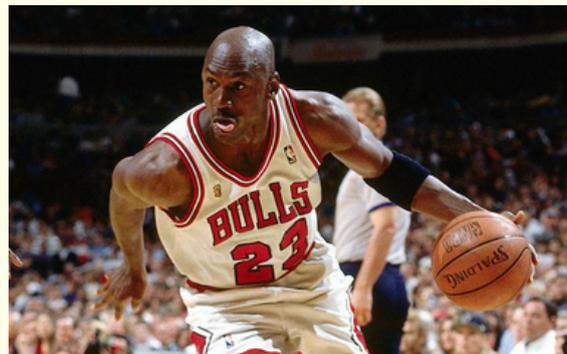
Tra i rituali più assurdi, c'è Pippo Inzaghi che prima di ogni incontro mangiava una scatola di Plasmon, né lasciava due all'interno.

Maradona baciava sempre il massaggiatore del Napoli Carmando ed entrava in campo saltellando sul suo magico piede sinistro.





Non solo i calciatori fanno i gesti scaramantici ma anche altri sportivi. Per esempio Michael Jordan giocava con i calzoncini dell'università di North Carolina sotto quelli ufficiali dei Chicago Bulls. Sempre nel basket, il giocatore Steph Curry gioca con i calzini al rovescio e LeBron James si passa il borotalco sulle mani e poi lo lancia in aria tre volte formando una nuvoletta.



Nel mondo del tennis il re incontrastato della scaramanzia è Rafa Nadal. Quando deve servire, tutti hanno notato che si aggiusta la maglietta sulla spalla destra e poi su quella sinistra, si tocca il naso, si sposta i capelli dietro



l'orecchio sinistro, ritocca ancora naso, poi i capelli dietro l'orecchio destro e infine sistema i pantaloncini: ma magari non tutti hanno fatto caso che le sue bottigliette d'acqua sono sempre rigorosamente in fila con l'etichetta rivolta verso il campo.

Anche Jannik Sinner a inizio carriera quando faceva un grande punto chiedeva sempre al raccatapalle la stessa pallina, per servire nuovamente con quella. Ora però ha smesso, forse comprendendo che il suo talento va oltre la scaramanzia.



Io, ancora non sono un campione, del basket, ma ho il mio gesto scaramantico. Quando entro in campo mi metto i calzini al contrario.

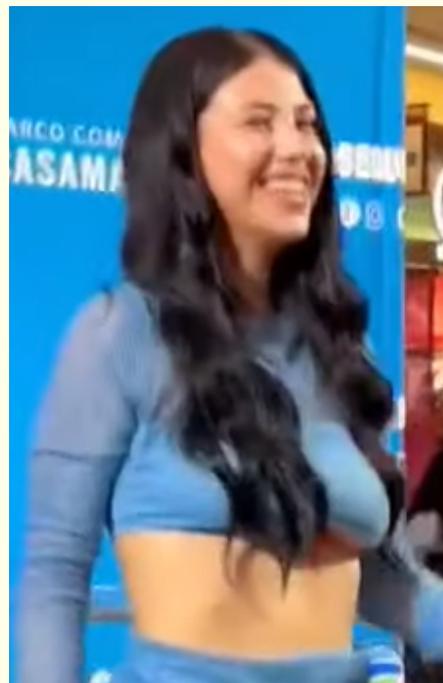


ANNA PEPE

Anna Pepe è nata il 15 agosto 2003 a La Spezia, figlia di Stella Sanvitale, una scultrice, e Christian Pepe, un calciatore e in passato un disc jockey.

E' una cantante italiana conosciuta nel mondo della musica semplicemente come Anna. In particolare è una rapper, a me piace perché fa canzoni molto ritmate.

Nel 2020 è diventata famosa grazie al singolo Bando, con il quale è diventata l'artista più giovane di sempre ad aver raggiunto la prima posizione della classifica dei singoli.



Nel 2024 ha pubblicato il suo primo album che si chiama Vera Baddie. L'album si è posizionato al primo posto della classifica rimanendoci per nove settimane consecutive.

La mia canzone preferita di Anna Pepe è Bikini.

La canzone è cantata con Guè, nome d'arte di Guè Pequeno, anche lui un rapper italiano.

Una particolarità: nella canzone Anna dice "tutti i ragazzi vogliono darmi i bacini/quando mi vedono passare per strada/gridano come se vedessero Riri". Non tutti sanno che Riri è il soprannome di Rihanna, la nota pop star americana!



Matilde

Il CRC News cambia "faccia"

Come avrete sicuramente notato, a partire dall'edizione di Novembre 2023, il nostro giornalino ha un nuovo aspetto ovvero quello di un giornale ad alta leggibilità.

Ma cosa vuol dire ad ALTA LEGGIBILITÀ?

Significa che sarà ancora più accessibile anche a chi ha specifiche difficoltà di lettura – come i dislessici – ma che in generale rende più agevole la lettura di tutti.

Biancoenero edizioni, la casa editrice con la quale il CRC collabora da anni, è stato il primo editore in Italia a pubblicare libri ad Alta Leggibilità e ancora oggi è l'unico ad avere un intero catalogo dedicato. Tutti i loro libri rispettano infatti i criteri che negli anni sono stati individuati, sperimentati e codificati grazie all'aiuto di terapeuti, psicologi, logopedisti e con la consulenza scientifica di Roberta Penge e di Lucia Diomede del Dipartimento di Scienze Neurologiche, Psichiatriche e Riabilitative dell'Università degli Studi "la Sapienza" di Roma e di Alessandra Finzi, psicologa cognitiva esperta DSA.

Quali sono i criteri dell'ALTA LEGGIBILITÀ

- ✓ Accortezze sintattiche e lessicali
- ✓ Capitoli brevi e paragrafi spaziosi
- ✓ Righe di lunghezza irregolare per seguire il ritmo della narrazione/descrizione
- ✓ Carattere tipografico studiato appositamente per chi presenta difficoltà nella lettura
- ✓ Carta color crema che stanca meno la vista

