

SolimeNews

Direttore: DS Prof.ssa M. Marasco — Caporedattore e tecnico: Prof.ssa P. Famiani — Redattori : gli alunni e i professori della SSS di I° "Solimena" Na



NOI, DOCENTI E CUSTODI di Patrizia Famiani

La scuola "Solimena" è la scuola che ho frequentato all'incirca 45 anni fa. La ricordo da sempre: una presenza costante e sostanziale per la vita del quartiere, una delle poche sopravvissute nel tempo. Oggi ve ne faccio parte come docente, un'esperienza che dura da circa un trentennio, conosco le dinamiche interne ed esterne di un'istituzione che non si rassegna ad essere dispensatrice di diplomi di carta, ma vuole formare le persone perbene di "domani" dando a tutti gli allievi, NESSUNO ESCLUSO, la possibilità di diventarlo. Perché non ci rassegniamo alle sconfitte? Perché continuiamo a prenderci cura degli alunni a rischio anche di

fronte ai loro ripetuti "No"? Leggete questo

"Quando Dio domandò a Caino dove si trovasse Abele, Caino, adiratosi, replicò con un'altra domanda: «Sono forse il custode di mio fratello?». Il maggiore filosofo morale della nostra epoca, Emmanuel Levinas, osservò: «da quella rabbiosa domanda di Caino ebbe inizio ogni immoralità. Certamente sono io il custode di mio fratello; e sono e rimango un essere morale fin tanto che non chiedo un motivo speciale per esserlo. Che io lo ammetta o no, sono il custode di mio fratello perché il suo benessere dipende da ciò che io faccio o che mi astengo dal fare. Sono un essere morale perché riconosco questa dipendenza e accetto la responsabilità che ne consegue. Nel momento in cui metto in discussione tale dipendenza domandando ragione — come fece Caino — del perché dovrei prendermi cura degli altri, in questo stesso momento abdicò alla mia responsabilità e non sono più un essere morale. La dipendenza del fratello è ciò che fa di me un essere morale. La dipendenza e la morale o si danno insieme, o non si danno» (ZYGUNT BAUMAN, Sono forse io il custode di mio fratello?)

LA FOSSA DELLE MARIANNE di C. Squillace 3 I

La celebre fossa delle Marianne, l'abisso in pieno Oceano Pacifico di cui fa parte il punto più basso del pianeta, a 10.994 m sotto il livello del mare. È un luogo nero come la pece (la luce arriva al massimo a 1.000 m di profondità), freddo, con una pressione a cui il nostro corpo non potrebbe resistere. Esplorarla è un'impresa al limite del possibile. Ci hanno provato gli scienziati della NOAA, la National Oceanic and Atmospheric Administration americana, sono riusciti a esplorare la fossa non proprio direttamente ma "in diretta", grazie alle riprese fatte dal robot. << si chiama "telepresenza": significa che possiamo scendere a vedere tutto in tempo reale grazie ai Row >>, l'acronimo sta per *remote operated vehicle* e indica sottomarini che possono essere spediti nei angoli più remoti dei mari. Una cosa molto preziosa considerato che il 95% degli oceani è ancora inesplorato. In questo modo, i cercatori possono scrutare gli abissi. La "missione Marianne" ha

rivelato un'incredibile ricchezza di vita. Gli scienziati si sono trovati di fronte moltissime creature mai viste; hanno scoperto una sessantina di specie, dai molluschi ai coralli. Volte sono rimasti senza parole, perché non avevano la più pallida idea di cosa fosse la creatura che stavano guardando resta un mistero, per esempio, cosa siano le "palle" lanuginose, dal diametro di 1 - 2 cm, ammucchiate sul fondale. Altre volte hanno visto dal vivo creature che finora conoscevano solo perché qualcuna era stata portata in superficie dalle reti. Come il pesce scoperto a 2500 m di profondità: appare gelatinoso, completamente trasparente, e neppure i suoi occhi hanno un colore, tanto che è stato ribattezzato "pesce fantasma". Quindi le esplorazioni di queste sorgenti sono molto preziose perché scopriamo ambienti che sono sorprendenti oasi di vita, infatti si ipotizza che la vita possa essere nata proprio qui e il progenitore potrebbe essere un organismo che consumava l'idrogeno emesso dalle sorgenti idrotermali.



DA FUTURO REMOTO A CITTA' DELLA SCIENZA di C. Picardi 3E

Dopo una fase di sperimentazione avviata nel 1987 con attività temporanee da un'idea di Vittorio Silvestrini, nacque la prima edizione di "Futuro remoto", che si svolse alla Mostra d'oltremare di Napoli. A seguito del successo riscosso dall'iniziativa dal 1989 al 1992, fu costruita la "Fondazione Idis". Nell'operazione Silvestrini coinvolse Vincenzo Lipardi, socio della cooperativa editoriale CUEN, attiva nella pubblicazione per il politecnico. Ad avvicinarle era la comune militanza PCI.

Le idee politiche e la concomitante crisi industriale degli stabilimenti dell'Italsider di Bagnoli, portò Silvestrini e Lipardi a concepire la realizzazione di un polo nell'area di Bagnoli favorendo la riconversione della zona. Città della Scienza è stata realizzata dalla stessa fondazione grazie a un accordo di programma sottoscritto nel 1996 fra Ministero del Bilancio, Regione Campania, Provincia di Napoli e Comune di Napoli e la Fondazione IDIS. Negli anni 1992-93 è stato elaborato il progetto di Città della Scienza ed è stato inaugurato il primo insediamento a Bagnoli. Nel 2001 fu inaugurato lo Science Centre nella sua configurazione finale e nel 2003 il progetto fu completato con l'apertura del "Centro Congressi".

Il 4 marzo 2013 nel giorno di chiusura al pubblico, un vasto incendio ha danneggiato quattro dei sei capannoni della Città della Scienza provocando la perdita di quasi tutti i beni all'interno. Ma anche se con grande fatica, grazie alle persone che credono nella cultura, le attività stanno ritornando agli antichi splendori.

III edizione
Novembre 2016

"I bambini nascono slegati da preconcetti e restrizioni. Sono tavole bianche, con occhi svegli e menti pronte a ricevere tutto".

La nostra Dirigente Scolastica, prof.ssa **Monica Marasco**, pienamente convinta di una simile affermazione, ha voluto che le pareti della nostra scuola la urlassero attraverso la splendida poesia di **Danilo Dolci**

" CIASCUNO CRESCE SOLO SE SOGNATO "

C'è chi insegna

guidando gli altri come cavalli, passo per passo: forse c'è chi si sente soddisfatto così guidato.

C'è chi insegna

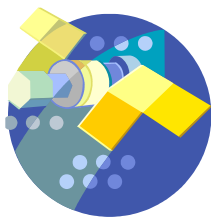
lodando quanto trova di buono e divertendo: c'è pure chi si sente soddisfatto essendo incoraggiato.

C'è pure chi educa

senza nascondere l'assurdo ch'è nel mondo, aperto ad ogni sviluppo ma cercando d'essere franco all'altro come a sé, sognando gli altri come ora non sono:

Ciascuno cresce solo se sognato.





UN
QUARTIERE
SI
RICONOSCE
NELLE
SUE FESTE

La festa dei Gigli di A. Davi, 3E

La festa dei gigli è una festa popolare cattolica che si tiene ogni anno a Nola in occasione della festività patronale dedicata a San Paolino. Con questo evento i nolani ricordano il ritorno in città di Ponzio Meropio Paolino dalla prigionia ad opera dei barbari avvenuto nella prima metà del V secolo. La festa rientra nella Rete delle grandi macchine a spalla italiane inserita dal Dicembre del 2013 nel patrimonio orale e immateriale dell'umanità dell'UNESCO. Papa Gregorio I racconta il sacrificio personale del vescovo Paolino che donò i suoi averi a sé stesso ai Visigoti in cambio della liberazione dei Nolani resi schiavi a seguito delle invasioni di Alarico I del 410. La leggenda vuole che nel 431 la città abbia accolto il Vescovo al suo rientro con dei fiori, dei Gigli per l'esattezza, e che i nolani lo abbiano scortato fino alla sede vescovile alla testa dei gonfaloni delle corporazioni delle arti e dei

mestieri. In memoria di quell'avvenimento Nola ha tributato nei secoli la sua devozione a San Paolino portando in processione certi addobbati posti prima su strutture rudimentali e poi su cataletti, divenuti infine 8 torri piramidali di legno. Tali costruzioni lignee, denominate appunto "Gigli", hanno assunto nell'800 l'attuale altezza di 25 metri con base cubica di circa tre metri per lato, per un peso complessivo di oltre 25 quintali. L'elemento portante è la "Borda", un'asse centrale su cui si articola l'intera struttura. Le "Barre" e le "Barrette" (in napoletano varre e varritielli) sono le assi di legno attraverso cui ogni giglio viene sollevato e manovrato a spalla dagli addetti al trasporto. Questi assumono il nome di "cullatori" (in napoletano cullature), nome che deriva probabilmente dal movimento oscillante prodotto simile all'atto del cullare. Gli 8 gigli vengono addobbati dagli artigiani locali con decorazioni in cartapesta, stucchi o

altri materiali a tema religioso, storico o d'attualità. Oltre ai gigli viene costruita anche una struttura simile ma più bassa con una barca posta sulla sommità con riferimento a quella che riportò San Paolino a Nola. Festività ispirate a quella dei Gigli di Nola si svolgono in ordine temporale da più di 100 anni a: Napoli, nel quartiere di Barra; Crispano; Brusciano; Casavatore.



IL RUGBY
E' UNO
SPORT
ALTAMENTE
EDUCATIVO

RUGBY CHE PASSIONE di E. Alberto 3C

Rugby è il nome generico con cui vengono intesi alcuni sport di squadra. Ne esistono due varianti principali, differenziate nel Regno Unito alla fine del XIX secolo: il rugby a 15 o rugby union, disputato tra due squadre di 15 giocatori ciascuno, e il rugby a 13 o rugby league, con 13 elementi per squadra. Al di là delle differenze del numero di giocatori, le due discipline hanno regolamenti differenti e sono considerate indipendenti l'una dall'altra. Il rugby a 15 è praticato a livello internazionale in buona parte del mondo: nel Regno Unito, nei Paesi dell'ex impero britannico (Irlanda, Australia, Nuova Zelanda, Figi, Sudafrica) nonché in Francia (dove un campionato esiste dalla fine del XIX secolo), Italia (che ha un suo campionato nazionale dal 1929), Argentina, Romania (presente nella Coppa Europa di rugby fin dagli anni sessanta) ed ex Unione Sovietica (dove aveva patrocinatori di rilievo come Jurij Gagarin e la cui eredità è stata raccolta da Russia e soprattutto Georgia); riscuote seguito anche in Giappone, India, Marocco, Kenya, Namibia e in diverse altre nazioni di Oceania e Asia; il rugby a 13 ha il maggior seguito in Inghilterra, Francia, Australia, Nuova Zelanda e Papua Nuova Guinea, paese quest'ultimo nel quale è lo sport nazionale.

La storia del rugby propriamente detto è unitaria fino al 1895, anno della scissione professionistica del rugby a 13; da allora ci si riferisce più propriamente a rugby a 15 o a 13, benché in diversi Paesi in cui la disciplina del rugby a 13 è sconosciuta o pochissimo praticata (Italia, Argentina, Spagna) il termine rugby intenda solo la disciplina a 15. Un'altra variante assai diffusa è il rugby a 7, molto veloce e spettacolare. In anni recenti notevoli sviluppi e progressi tecnici sta avendo il rugby femminile. Forme antiche di giochi con la palla sono sempre esistite in ogni angolo del pianeta: fra queste, le più note sono l'episkyros greco, l'harpastum romano, il calcio storico fiorentino e la soule francese. In origine il termine inglese football, contrariamente a quello che si pensa, non indicava necessariamente giochi in cui era previsto calciare il pallone, ma tutti quelli praticati dagli artigiani e dai contadini "a piedi" (to play at ball on foot, da cui il sostantivo moderno football), diversamente dai nobili.

Intervista al Prof. Salvatore De Stefano docente "storico" di Scienze Motorie della "Solimena" sul Rugby

Domanda: Come mai ha deciso di creare una squadra di Rugby della scuola?

Risposta: Perché penso che il Rugby sia uno sport altamente educativo

Domanda: La maggior parte della scuola si chiede come sarà disposto il campo?

Risposta: Il campo sarà composto da erba naturale

Domanda: Ha mai giocato in una squadra di Rugby?

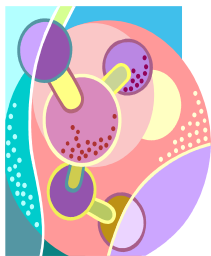
Risposta: Sì ho giocato in tante squadre a Napoli a Benevento a Milano e tanti altri posti

UN POPOLO E LA SUA SQUADRA di F. Schiattarella 3E

Il Napoli aveva dato la sua fiducia al giocatore Gonzalo Higuain che aveva segnato 36 gol nella scorsa stagione facendo il record stagionale in serie A ma purtroppo ha dovuto cambiare i suoi piani perché la punta centrale è stata venduta alla squadra rivale Juventus ed ha acquistato il giocatore polacco Arkadiusz Milik che giocava attualmente nella squadra Ajax. Nella partita contro il Chievo il giorno 24\09\2016 il giocatore polacco si è infortunato al legamento crociato anteriore del ginocchio sinistro, ha avuto subito soccorso e trasportato alla clinica

villa Stuart nei pressi di Roma. Per questo tipo di infortunio dovrà stare a riposo 5-6 mesi. Per i tifosi del Napoli il giocatore Milik era diventato l'anti Juve e contavano su di lui per riscattarsi della ingratitudine del "Pipita". Quando Milik si è infortunato il giocatore Higuain aveva scritto sui social network che tutte le maledizioni dei tifosi napoletano che avevano detto contro lui sarebbero stati ricambiati a Milik. Dopo aver segnato 36 gol per i tifosi del Napoli Higuain era diventato il numero uno quando aveva deciso di andarsene nella Juve per un offerta

più vantaggiosa i tifosi sono stati delusi perché avevano voluto molto bene e avrebbero anche compreso la sua scelta. Ma il calciatore dopo il passaggio alla Juve ha detto "finalmente giocherò a undici", piccola consolazione il fatto che il pipita ultimamente ha dichiarato di non sentirsi troppo apprezzato nella sua attuale squadra forse perché la tifoseria juventina non ha le stesse caratteristiche di quella napoletana.



UNITI
NEL TIPO
PER LA
SQUADRA
DEL CUORE

The Kolors di A. Coppola, 2B

The Kolors sono entrati a far parte nel 2015 al programma condotto da Maria De Filippi "Amici," ed hanno anche vinto il programma. Questa band è formata da tre ragazzi: Stash che è il leader appassionatissimo della musica, in particolare hip hop, Alex il batterista, innamorato di questo strumento e Daniele che è il chitarrista, appassionato alla musica degli anni 80. I The Kolors



vanno alla fase finale di Amici dopo l'esibizione del 28 febbraio 2015. Sono tra i primi concorrenti ad avere la maglia per accedere al serale di Amici 2015. Dopo qualche giorno di riflessione, Stash sceglie di portare i The Kolors nella squadra blu di Elisa, la famosa cantautrice, compositrice, polistrumentista e produttrice discografica, una delle sue preferite. Durante la fase serale, i The Kolors ottengono sempre più successo, anche dall'uscita - il 19 maggio 2015 - del nuovo album della band. Il disco si chiama Out e comprende dodici canzoni, tra cui

gli inediti che hanno presentato ad Amici. Stash ha iniziato già da piccolo ad interessarsi della musica anche grazie al padre che possedeva una casa discografica a Napoli. Durante l'adolescenza Stash ha iniziato ad appassionarsi all'hip-hop e da lì ha creato una cover band. Una volta finito il liceo, parte alla volta di Milano, infatti è stato lì che i tre ragazzi si sono conosciuti. In seguito la band è stata chiamata in molti locali della città. Poi MTV ha lanciato il loro video inedito I Don't A Funk e così iniziano per loro i concerti in Italia. All'interno del loro ultimo album I Want c'è anche la canzone Everytime che ha avuto molto successo e che è stata usata per lo spot pubblicitario della Vodafone.

Matt & Bise di M. Tufano, 2B

Oggi, tutti noi ragazze e ragazzi conosciamo questa simpaticissima e bellissima coppia di youtuber chiamati "Matt&Bise". Loro sono su tutti i social: Facebook, YouTube, Instagram, ecc... su quali tanto amiamo passare buona parte del nostro tempo. Fanno dei video divertentissimi che condividiamo e diffondiamo tra tutti noi. Spero che al più presto facciano un tour e tra le loro tappe inseriscano anche Napoli. Mi piacerebbe incontrarli. Alcuni mesi fa ho comprato il loro primo libro in cui parlano della propria vita, di cose che riguardano il passato e come sono arrivati al successo. Lo consiglio molto perché in genere dei

personaggi famosi si conosce solo una parte della loro vita, ma non tutto. Matt: Matteo Pelusi, vive a Torino e ha ventidue anni; Bise: Vincenzo Bisegna, di Torino, anche lui ventidue anni. Il 12/06/2009, apre il suo primo canale con Gabbo un suo vecchio collaboratore, e così il canale prende il nome di "Matt&Gabbo". Intanto anche Bise apre un suo primo canale con dei suoi amici col nome di: "I Dickers". Quindi Matt&Bise non avevano la più pallida idea che un giorno avrebbero collaborato e raggiunto il successo. Col passare del tempo, Bise si unì a Matt&Gabbo e quindi il loro canale diventò un trio: "Matt-

Gabbo&Bise" ma negli anni, Gabbo, abbandonò il canale che, quindi, prese il nome attuale che tutti noi conosciamo molto bene: il mitico "Matt&Bise" che ha raggiunto la bellezza di 1.137.096 iscritti.



CLEMENTINO di A. Coppola 2 B

Nato il 21 Dicembre 1982 il cantante Clementino il cui vero nome è CLEMENTE MACCARO ha iniziata la sua carriera musicale quando aveva 22 anni, il suo nome d'arte completo è CLEMENTINO I.E.N.A., ovvero io e nessun altro. Dopo aver vinto varie competizioni free-style tra il 2004 e il 2006 Clementino entra a far parte di un'etichetta con la quale nel 2006 pubblica la canzone Napolimani-comio. Poi pubblica nel 2011 l'album I.E.N.A. Nel 2012 collabora con Fabri Fibra, con il quale forma il duo rapstar e pubblica

"Non È Gratis". Nel 2013 il rapper pubblica il suo primo disco da solista, intitolato "Mea Culpa", che ha un discreto successo piazzandosi in 4° posizione nella classifica italiana degli album e viene premiato disco d'oro. Ha partecipato anche al Music Summer Festival 2013 ed ha trionfato con il singolo "O vient" certificato disco d'oro nel Gennaio 2015. Si è guadagnato la fama di miglior rapper in Italia, poiché ha vinto la maggior parte delle gare di free-style alle quali ha partecipato. Lo stile del rapper è principalmente

rap, anche se in alcuni dei suoi brani varia dal suo stile. Uno dei suoi ultimi brani è stato "Cos Cos Cos" che ha avuto molto successo. Riguardo alla sua situazione sentimentale il cantante dice di non essere fidanzato con nessuna ragazza oltre alla sua MUSICA. In questo ultimo periodo il cantante non sta scrivendo canzoni, forse una pausa, oppure sta componendo un nuovo album?



**QUANDO
I
SOGNI
SI
AVVERANO**

LARGO

AI

GIOVANI



Clementino per noi ragazzi è un bell'esempio perché ci fa comprendere che credere e lottare per i propri sogni contribuisce a realizzarli!

Roccocò di D. Esposito 3 D

Ingredienti

- 1/2 kg. di farina
- 1/2 kg. di zucchero
- 300 gr. di mandorle sgusciate
- la buccia di un limone grattugiata
- una bustina di cannella
- sale
- 5 gr. di carbonato ammonico per dolci
- 1 uovo intero
- 1 rosso di uovo
- 1 bustina di vainillina
- sugna

Preparazione Mettere la farina sul marmo e fare un buco al centro, aggiungete poi lo zucchero e rifare il buco, aggiungendo le mandorle a pezzetti, la buccia di limone grattugiata e poco più della metà della busta di cannella, un pizzico di sale e impastare il tutto. Aggiungere se occorre un po' d'acqua tiepida. Dopo aver impastato bene unire i 5 gr. di carbonato ammonico (lasciarne un po' da parte) e impastare ancora. Pronto l'impasto farne tanti taralli. Da parte preparare un teglia e stendere sul fondo un po' di sugna, e lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro, sistemateci i taralli. In una terrina battete le uova con una bustina di vainillina e versare il composto venuto, sui taralli stendendo bene con la mano: ciò servirà a farli venire lucidi. Informare e lasciare cuocere per 40 minuti circa. Finita la cottura lasciare raffreddare i roccocò. Per chi non ha denti molto forti si consiglia di bagnare i roccocò in un po' di marsala all'uovo



CUCINA NAPOLETANA di D. Esposito 3 D

La **cucina napoletana** ha antichissime radici storiche che risalgono al periodo **greco-romano** e si è arricchita nei secoli con l'influsso delle differenti culture che si sono susseguite durante le varie dominazioni della città e del territorio circostante. Importantissimo è stato l'apporto della fantasia e creatività dei napoletani nella varietà di piatti e ricette oggi presenti nella cultura culinaria partenopea.

In quanto capitale del **regno**, la cucina di **Napoli** ha assorbito anche gran parte delle **tradizioni culinarie** dell'intera **Campania**, raggiungendo un giusto equilibrio tra piatti di terra (**pasta, verdure, latticini**) e piatti di mare (**pesce, crostacei, molluschi**).

A seguito delle varie dominazioni, principalmente quella francese e quella spagnola, si è delineata la separazione tra una cucina aristocratica ed una popolare^[2]. La prima, caratterizzata da piatti elaborati e di ispirazione internazionale, sostanziosi e preparati con ingredienti ricchi, come i **timballi** o il **sartù di riso**, mentre la seconda legata ad ingredienti della terra: **cereali, legumi, verdure**, come la popolarissima **pasta e fagioli**. A seguito delle rielaborazioni avvenute durante i secoli, e della contaminazione con la cultura culinaria più nobile, la cucina napoletana possiede ora una gamma vastissima di pietanze, tra le quali spesso anche quelle preparate con gli ingredienti più semplici risultano estremamente raffinate.

Nonostante le contaminazioni avvenute durante i secoli, compreso **quello appena trascorso**, la cucina napoletana conserva tutt'oggi un repertorio di piatti, ingredienti e preparazioni che ne caratterizzano una identità culturale inconfondibile
Roccocò

I segreti del latte di soia di A. Davi 3E

Grazie alle sue proprietà, questa bevanda ha aperto la strada a nuovi stili alimentari. E a una grande varietà di prodotti. Il latte di soia è ricco di proteine e di grassi insaturi, povero di grassi saturi e privo di colesterolo. Questo è un alimento tipico dei Paesi orientali che è entrato ormai a far parte delle nostre abitudini alimentari. In Italia è arrivato nel lontano 1991, prodotto e portato sugli scaffali dei supermercati da Valsoia. Tante cose sono cambiate e il "latte" di soia non è più scelto esclusivamente da chi ha problemi con i latticini o da chi pratica una dieta vegetariana. Lo stesso vale per i yogurt, dessert o l'alternativa ai formaggini spalmabili. Molti di essi sono stati creati da Valsoia e l'azienda bolognese ha nello sviluppo e nella promozione dell'alimentazione vegetale, buona e sana.

I passaggi principali per produrlo sono:

Cottura a vapore: ad alta temperatura, alta pressione e acqua sono gli elementi in gioco per la cottura di semi di soia, che serve a renderli digeribili.

Macinatura: I semi cotti sono sottoposti con l'aggiunta di acqua, a una prima macinatura grossolana e poi ridotti in polvere. Ne esce una pasta bianca e calda che comprende minuscole parti insolubili.

Centrifuga: per eliminare queste parti, viene usata una grande centrifuga. Le fibre che si raccolgono all'esterno del cestello e vengono rimosse si chiamano Okara.

Mixaggio: Il liquido è convogliato in un grande serbatoio e viene miscelato dalla ricetta di altri ingredienti, come zucchero, vitamine e vaniglia.

Pastorizzazione: Grazie all'azione di alta temperatura e alta pressione il latte è sterilizzato, e poi una pompa ad alta pressione rompe le particelle di grasso.

Raffreddamento: Il "latte" viaggia senza più entrare in contatto con l'aria, che potrebbe portare germi o

batteri.

Confezionamento: Questa fase avviene in atmosfera asettica, preservando la sicurezza del prodotto finito. Il "latte" di soia nasce in Cina molti secoli fa, dove la coltivazione di questo legume ha una tradizione di quasi tre millenni. Da lì si è prima diffuso nel resto dell'Oriente e poi è arrivato in Occidente. Il suo vero successo, però, ha origine una quarantina d'anni fa, con lo sviluppo di una cultura attenta all'alimentazione vegetale e anche grazie all'aggiunta di aromi che lo rendono più piacevole al palato. E, soprattutto, con la nascita di tecniche di produzione industriali che garantiscono un ambiente asettico: queste hanno permesso di produrlo in grandi quantità e di distribuirlo ovunque, mentre prima veniva fatto in casa o venduto in piccoli negozi e drogherie.