

**Direzione Didattica
II Circolo Sassuolo**

NOI E IL TERRITORIO:

dalle microstorie verso la macrostoria.



*Anno scolastico 2006/2007
Manuela C.*

*“I bambini nascono con le ali,
gli insegnanti insegnano loro a volare”*

“Bisogna capire gli uomini, la loro vita, i loro pensieri, altrimenti non si fa altro che raccogliere vecchie notizie. Possiamo conoscere davvero gli uomini del passato e i loro problemi se sappiamo guardare intorno a noi agli uomini e ai problemi di oggi” (Marc Bloch)

Introduzione

Negli ultimi anni si è avuta una riscoperta della dimensione locale contestualmente al manifestarsi della globalizzazione della società e dell'economia, alla ridefinizione dei poteri e delle funzioni dello stato nazionale (federalismo), ai movimenti migratori che hanno riaperto la questione delle identità collettive e della cittadinanza.

Si è avuto quindi un ripensamento dell'insegnamento della storia che conduca alla soddisfazione di queste nuove istanze. Si è introdotto così l'interesse per le storie a scala diversa, che si differenziano tra loro per la dimensione dell'ambito spaziale di riferimento e alla tematica affrontata.

In dettaglio, la storia come ambito didattico può essere:
la storia personale: riguarda più direttamente la storia individuale del bambino e vi si introduce per la prima volta il concetto di passato (ancorché vicino) diverso dal presente, l'esistenza di un prima e di un poi;

la storia locale: coinvolge una comunità collocata in uno spazio circoscritto quindi conoscibile senza difficoltà;

la storia regionale: riguarda una zona che coinvolge territori più ampi (città, paesi) che condividono un aspetto comune;
la storia generale: si ritrova nei manuali scolastici, dalla storia nazionale a quella mondiale (anche se ancora molti testi sono malati di eurocentrismo).

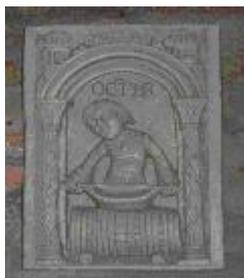
Anche nella scuola, insomma, c'è oggi un elevato interesse per la storia locale, favorito dall'autonomia organizzativa e didattica degli istituti.

La storia locale offre la possibilità della concretezza in quanto permette di rendere visibili i segni del tempo in luoghi vissuti, consente di partire del noto, dal vicino, per andare al lontano, all'ignoto, al generale.

La storia locale ovviamente non può sostituirsi alla storia generale perché sono le macrostrutture, i grandi avvenimenti a livello mondiale a modificare il corso della storia, a favorire i grandi mutamenti, ma la storia locale può servire a cogliere nella vita di una piccola comunità i riflessi di questi mutamenti.

Micro e macrostoria devono essere intese come prospettive complementari della medesima storia. Il locale è l'analisi della storia a livello del territorio, “ a livello del suolo” come dice Schnapp.

Formella del Duomo di Modena che rappresenta il mese di ottobre e la vendemmia.



Perchè fare storia locale in classe?

La storia locale è uno strumento insostituibile nell'acquisizione di importanti abilità e competenze.

Storia locale e motivazione

La storia locale sostiene la motivazione che facilita i processi cognitivi perché tratta di ambienti, luoghi o persone di cui il bambino ha già sentito parlare, che sono fisicamente individuabili e vicini a lui, che fanno parte del suo vissuto. Si parla di soggetti che fanno già parte di un suo “patrimonio culturale”, luoghi che dapprima sono solo un nome, ma che analizzati nella loro storia, rivelano aspetti impensati. In questo modo, come auspicano i Programmi, il “curricolo parallelo” cui il bambino è esposto in famiglia, nel quartiere, guardando la Tv, viene integrato nella programmazione curricolare.

“Il fattore singolarmente più importante che influenza l'apprendimento è ciò che lo studente già conosce. Accerta questo e insegna in accordo...” (D. Ausubel).



Vedi : L'uva e i 5 sensi

Storia locale e metodo storico

La storia locale permette più facilmente di avviare un processo di ricerca, introducendo negli alunni l'idea di storia come costruzione. Essa abitua i ragazzi a porsi domande e ad assumere un atteggiamento critico nei confronti delle fonti e dei dati. I luoghi vicini si prestano alla visita diretta da parte della classe, il luogo stesso diventa "fonte storica" (extra- fonti per Topolskij) che si imparerà ad interrogare. Soprattutto nel primo ciclo della scuola primaria (nel quale ho lavorato quest'anno) l'insegnamento della storia ha come obiettivo proprio l'acquisizione di strumenti e metodologie che il bambino può usare per comprendere la realtà e operare in essa. L'alunno diventa attore- ricercatore del proprio sapere e l'autoeducazione diventa un obiettivo del sapere stesso. Si ha quindi il superamento della lezione frontale a vantaggio della lezione "ricerca": non più il sapere come memorizzazione dei contenuti ma il "saper fare". Nella storia locale si tratta di isolare un frammento, un "pezzo" di storia per studiarlo nel dettaglio e poi risalire alla storia generale.

"La storia a scala cittadina apre concrete possibilità di verificare empiricamente, in condizioni laboratoriali, relazioni tra variabili che, a scale più ampie, restano indeterminate" (Caracciolo).

Vedi : Visita all'acetaia

Produzione del mosto

Visita al Museo dell'ABTM di Spilamberto

Storia locale, identità, intercultura

Studiare storia locale permette di scoprire e di approfondire l'essenza delle proprie radici. La globalizzazione, rapido fenomeno di trasformazione, tende ad attirare l'attenzione in direzione di ciò che uniforma, omologa e unifica, ma in questo modo provoca una perdita delle caratteristiche specifiche di una comunità.

La "microstoria" dà la possibilità al bambino di acquisire consapevolezza dell'identità storica del territorio in cui vive: studiare un monumento del proprio quartiere per esempio, fa comprendere l'immaginario collettivo della comunità in cui è inserito.

L'uso del territorio come "scuola senza pareti" offre molte opportunità, se si evita però la deriva del becero localismo, delle "piccole patrie", per cogliere solo le distanze tra "noi" e "loro". Invece, proprio la conoscenza della cultura locale favorisce il riconoscimento di quella altrui, con le sue differenti peculiarità storiche.

Si può, con una mediazione culturale, promuovere interesse e rispetto per le storie di altri luoghi attraverso la storia locale, come ho cercato di fare col vocabolario interculturale, per valorizzare le culture "altre" presenti nel gruppo classe.

Vedi: Vocabolario interculturale

La storia locale e il senso civico

La storia locale , studiando le vicende dei luoghi, delle tradizioni, del folklore, delle personalità eminenti di una città rafforza il senso di identità e il senso civico del bambino.

Le fonti utilizzate in un percorso di storia locale possono essere molteplici: pensiamo soltanto alle discipline coinvolte se studiamo il Palazzo Ducale di Sassuolo e la sua storia nei secoli (fonti archivistiche, archeologiche, architettoniche, iconiche ecc...).

I bambini, venendo a contatto con queste fonti, capiscono l'importanza dei beni culturali e delle istituzioni che devono tutelarli (Sovrintendenze, musei...).

Questa “storia a livello del suolo”, inoltre, porta alla conoscenza delle risorse naturali del territorio e dei mutamenti ambientali (spesso negativi, a causa dell'uomo) e insegna ai bambini a farsi carico di una responsabilità ecologica.

Vedi : Vendemmia



Storia locale e nuova storiografia

Molto importante, per l'affermazione della storia locale, è l'apporto dato dalla corrente storiografica contemporanea chiamata "nuova storia".

Il fulcro di questa nuova interpretazione storiografica è la rivista francese "Annales d'histoire économique et sociale" (1929), ispirata ad un rinnovamento della storia, soprattutto nei contenuti e nelle metodologie.

Gli Annales mettono in discussione il precedente modo di fare storia, una storia che era una sfilza di date da mandare a memoria (guerre, paci, congressi, colpi di stato..), con riferimento solo ai grandi avvenimenti e ai grandi personaggi (histoire événementielle): ora si rovescia l'ottica e si apre alle " storie". Si è compresa così l'importanza di analizzare i comportamenti delle grandi masse, delle relazioni tra gli individui, perché sono i movimenti anche minimi delle persone che nel lungo tempo (la "lunga durata" di Braudel) modificano le strutture storiche.

"Ai nostri giorni la storia si interessa giustamente non solo dei personaggi più spiccati, di coloro che sembrano "fare la storia", ma anche delle masse anonime, che sembrano "subire la storia", perché si è compreso che anche esse da parte loro "fanno la storia".(Paolo Tufari)

Questo nuovo indirizzo ha aperto l'accesso dello storico a nuove discipline sociali: psicologia, sociologia, studio della mentalità, antropologia, economia.

La storiografia ha introdotto l'uso di nuove fonti utilizzabili per la ricerca storica, considerandole di pari dignità rispetto a quelle (soprattutto pagine di storici o letterati) usate in

esclusiva fino ad allora. Si considera fonte tutto ciò che l'uomo ha prodotto e che ci parla di lui: case, abiti, strumenti musicali, ritratti, registri di battesimo e di morte delle parrocchie, atti notarili... (cultura materiale).

“ La caratteristica della storiografia di Lefevre e gli altri è di far sentire voci umane, articolate anche da documenti di scarsa importanza apparente ”. (Cantimori)



OSSERVAZIONI

- La storia locale non può esaurire l'insegnamento della storia in classe : è un momento di verifica sul territorio di quanto si è appreso nella storia generale o come introduzione a specifici argomenti della macrostoria.
- La storia locale sicuramente valorizza la capacità di progettazione e sperimentazione degli insegnanti, consente loro di andare oltre il manuale , di insegnare la storia come ricerca. In questo senso è ancor più indispensabile il lavoro di programmazione e di razionalizzazione delle procedure: prefigurazione degli

obiettivi e linearità nel perseguirli, scelta ragionata delle fonti da sottoporre agli alunni, calibrandole alla fascia d'età e alle competenze degli stessi.

- Diventano così importanti sia la formazione degli insegnanti (per esempio sulla conduzione di un laboratorio, sull'uso di fonti e testi) e sia l'autoformazione, se l'insegnante di storia locale non conosce lo sviluppo storico del territorio in cui opera.
- Il 2° Circolo di Sassuolo ha un'alta percentuale di bambini provenienti da altre realtà. Ho trovato veramente significativo l'inserimento del progetto "interculturale" all'interno del Pof di quest'anno: spesso i bambini stranieri si trovano a cavallo di due culture e vivono una condizione di spaesamento, non conoscendo a fondo né le caratteristiche del luogo d'origine (vissuto spesso solo durante il periodo estivo), né di quello d'arrivo (vissuto per tutto l'anno). Dare, quindi, una specie di "diario di bordo" circa la storia, le tradizioni, i prodotti del territorio che vivono mi sembra molto interessante.



LA MATRICE DEL PROGETTO

Anche le cose hanno una storia: l'aceto balsamico

Obiettivo formativo

Pensare il tempo in base a categorie fondamentali

Obiettivi specifici

- costruire le nozioni di presente, passato, futuro;
- distinguere eventi in successione;
- ricomporre in ordine cronologico le fasi di un evento;
- riconoscere azioni simultanee;
- porre domande di natura storiografica;
- utilizzare fonti di informazione (testimonianze e documenti) di diverso tipo.

Metodologie

- dalla mera curiosità alla problematizzazione: il ventaglio degli interrogativi;
- utilizzazione del territorio come "aula decentrata ": la vigna, l'acetaia, il Museo ABTM di Spilamberto...
- esplorazione diretta dei luoghi e raccolta di testimonianze, fotografie e documenti;
- in situazioni di aula e di laboratorio: ricomposizione del materiale raccolto;
- produzione.

Contenuti

- la vendemmia, dall'uva al mosto, l'uva all'esame dei 5 sensi;
- l'aceto balsamico:
 - come nasce: facciamo un "libro" sulla nostra esperienza;
 - l'aceto balsamico e il mondo del magico: la fiaba;
 - l'aceto balsamico e i "vip" del passato;
- attività di laboratorio:
 - ❖ la nostra produzione di "aceto balsamico";
 - ❖ in cucina: le nostre ricette con l'aceto;
 - ❖ l'aceto balsamico nei nostri disegni.

Tempi e Discipline

una volta a settimana per due ore con il coinvolgimento di: storia, italiano, matematica, scienze, educazione all'immagine, inglese.

Verifiche

- verifica a risposta multipla;
- verifica fotografica
- verifiche contestuali allo sviluppo dei contenuti: le conversazioni, i disegni, il "libro", la costruzione della fiaba, la nostra "bottiglietta di aceto balsamico", l'attività di cucina, la formulazione del vocabolario interculturale...

LA VENDEMMIA



la vigna



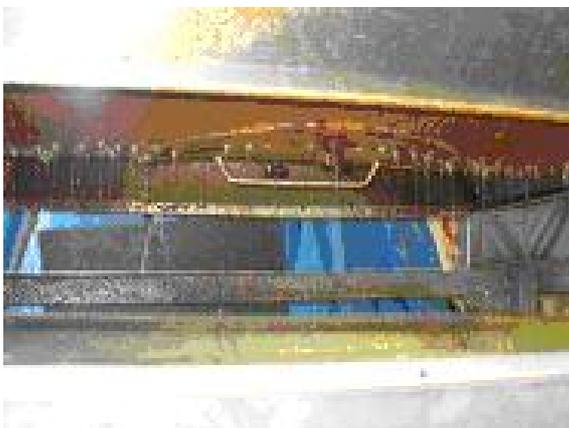
il taglio dell'uva



la posa



un vecchio torchio



una moderna pigiatrice



il mosto

L'UVA E I 5 SENSI

L'uva raccolta durante la vendemmia è stata utilizzata per realizzare un percorso sui 5 sensi in aula. Per i bambini è stata un'occasione per guardare “con occhi nuovi” (e non solo..) un alimento piuttosto semplice e noto e che ha invece rivelato la sua complessità.



IL MOSTO

Nel laboratorio di immagine i bambini hanno “sperimentato” le varie fasi della produzione del mosto. Ho spiegato che la coltivazione e l'utilizzazione dell'uva e dei suoi derivati erano molto antiche e che loro avrebbero prodotto il mosto d'uva con le antiche tecniche, usate prima dell'invenzione delle macchine.

la deraspatura, i raspi, gli acini,
la raccolta degli acini, la pigiatura, l'imbottigliamento,
la filtratura, la bottiglietta, la scatola



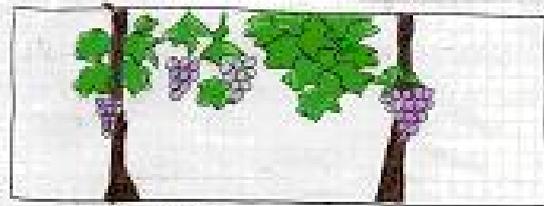
Mercoledì 4 Ottobre 2006

GITA ALL'ACETAIA

Oggi siamo andati
all'Acetaia Bonardi.
Il vendemmiatore Giovanni
ci ha fatti andare nel
vigneto per fare la **ven-**
demmia cioè la raccolta
dell'uva.

La pianta dell'uva si
chiama **vite**.

Nel vigneto ci sono
tante piante di vite.
Ogni fila di piante
si chiama **filare**.



Filare

Il ramo della vite si
chiama **tralcio**.



Tralcio

Nel tralcio ci sono
alcuni **rotacci**.

I rotacci sono sulla
pasta del **grappolo**
e si tolgono.
La foglia della vite si
chiama **campino**.



Campino

di uva

L'uva è un frutto che
si presenta in **grappolo**.
Il **grappolo** di uva è
l'insieme delle uve che



Grappolo

Il chissò dell'uva si
chiama **acino**.



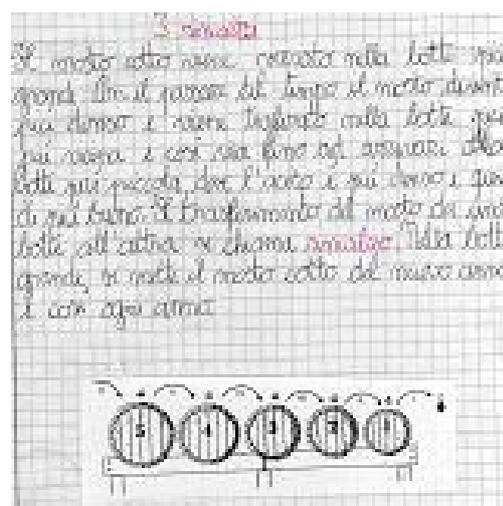
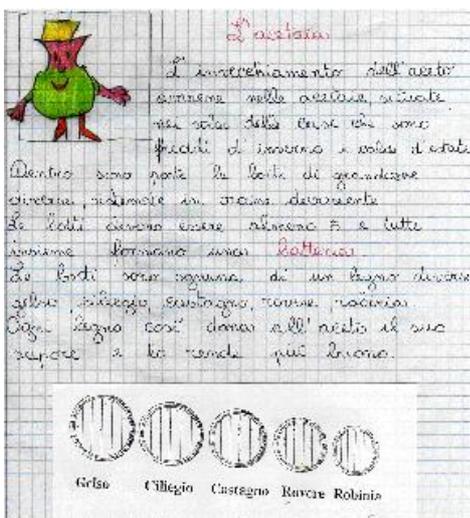
Acino

Se noi togliamo dal **grappolo**
solo tutti gli acini
rimane il **corpus**.

Attività sul quaderno

Visita all' Acetaia

Durante la visita all'acetaia i bambini hanno potuto assistere a tutte le fasi del processo di produzione dell'aceto balsamico tradizionale: dal mosto all'imbottigliamento finale, venendo a contatto quindi con i termini tecnici relativi (batteria, rinalzo, spillatura..). Hanno avuto inoltre le prime informazioni sulla tradizione plurisecolare dell'aceto balsamico a Modena. Durante la visita al Museo hanno conosciuto un'altra figura importante : il Maestro Assaggiatore.



LABORATORIO DI CUCINA

Parlando con i bambini ho constatato che molti di loro, pur essendo nati nel territorio di origine dell'aceto balsamico, non lo avevano mai provato oppure lo utilizzavano unicamente per condire l'insalata, considerandolo una variante dell'aceto comune; i bambini stranieri presenti in classe non lo conoscevano, non rientrando nella tradizione culinaria dei loro Paesi d'origine. Con questo laboratorio ho voluto far assaggiare l'aceto balsamico e far loro conoscere la sua versatilità nell'accompagnare vari tipi di sapori, dal salato al dolce.

Durante il laboratorio i bambini hanno anche assaggiato il sugo di mosto d'uva, un preparato della tradizione modenese, anch'esso purtroppo sconosciuto alla maggioranza della classe.



i sughi

L'aceto balsamico e il mondo del magico: la fiaba

Ho fatto leggere ai bambini la storia di Isabella d'Este Gonzaga e ho chiesto loro di inventare una fiaba che avesse come elemento magico l'aceto balsamico. Ho cercato di collegare l'attività di storia con l'attività che gli alunni stavano svolgendo in italiano, essendo la fiaba inserita nella programmazione di lingua della classe seconda.

L'aceto balsamico e i “vip “ del passato

Nei secoli sono stati tanti i personaggi storici che hanno mostrato di gradire l'aceto balsamico. Ho selezionato alcuni episodi nei quali, più di altri, apparissero le qualità attribuite all'aceto balsamico dagli uomini : non solo condimento ma per esempio anche rimedio per fare passare il dolore.

Queste letture mi hanno permesso di far riflettere i bambini sull'antichità e sulla tradizione secolare della produzione dell'aceto balsamico nel territorio di Modena.

La richiesta di produrre un disegno per ogni storia mi ha consentito di analizzare con loro l'evoluzione dell'abbigliamento (anche in relazione alle classi sociali: “ *i poveri non erano vestiti così..*”), delle acconciature maschili e femminili durante i secoli.

L'Aceto Balsamico e l'amore



Isabella d'Este Gonzaga
(1474-1539)

Si pensava tanto tempo fa che l'Aceto Balsamico avesse il potere di far innamorare le persone. Lo utilizzava la bellissima Isabella d'Este Gonzaga per far innamorare di lei i principi che le piacevano.

Prova a scrivere una breve fiaba nella quale l'elemento magico è l'Aceto Balsamico.



Il marito di Isabella
Francesco II Gonzaga



Il Palazzo Ducale a Mantova



La società ufficiale

All'epoca dei Romani, quando Modena si chiamava Mutina, il mosto cotto veniva usato per rendere dolci le pietanze in quanto lo zucchero non era ancora conosciuto. Gli storici pensano che un po' di quel mosto cotto conservato in grandi vasi di terracotta sia stato dimenticato e che, col tempo, sia diventato aceto balsamico. L'aceto più buono fu quello prodotto dal Duca di Modena nel suo Palazzo dal 1600. L'aceto è stato usato durante i secoli sia come condimento ma anche come medicina, per far passare la tosse per esempio.

Ancora oggi è tradizione a Modena regalare alle figlie che si sposano una piccola botte di aceto balsamico per continuare a produrlo. Si regala anche al bambino appena nato così mentre lui cresce, l'aceto matura e diventa buonissimo! L'Europa nel 2000 ha promulgato una legge per cui si può chiamare Aceto balsamico Tradizionale di Modena solo quello prodotto col procedimento che tu ben conosci!



Il Duca Francesco II Gonzaga

Invento la pasta

TITOLO: Le sette maghe con l'aceto

C'era una volta una bellissima principessa che viveva in un grandissimo castello. Nel sottotetto c'era una grande aiatara dove sua padre, il re, lavorava l'aceto. Ogni giorno la principessa andava nell'aiataria e prendeva un po' di aceto. Un giorno inventò una ricetta speciale, prendendo il mulino, prese la farina, la impastò e fece una grande pagnotta. Poi poi la siringa preparò cinque gocce che versò nell'impasto.

Quando la pagnotta fu cotta la mise sul tavolo e scrisse un cartello: «Bu, venite ad assaggiare i miei piatti».

Un giorno andò a mangiare nel castello di Esabella un bel principe che si chiamava Francesco secondo ^{II} Gonzaga.

Il principe si alzò e chiese alla fanciulla una boccia di aceto. Esabella glielo portò; lui lo assaggiò e subito si innamorò della ragazza. Un giorno Francesco invitò Esabella a fare una gita al lago e mentre erano sulla barca, le offrì un caffè con un dentro dieci gocce di aceto.



Il castello di Moncalieri

L'Aceto Balsamico ed il Re d'Italia

Vittorio Emanuele II - 1859

Il 4 maggio 1859 arrivò a Modena il nuovo re d'Italia, Vittorio Emanuele II. Il sovrano conosceva e apprezzava la bontà dell'aceto balsamico prodotto nel Palazzo Ducale e così ordinò di trasferire tutte le botti di aceto balsamico da Modena a Torino, nel Castello Reale di Moncalieri. I torinesi però non sapevano come si produceva il balsamico e, invece di collocare le botti in soffitta, le misero in cantina. In quelle stanze però c'era troppa umidità e l'aceto buonissimo del Duca si rovinò. Chiesero allora all'avvocato modenese Francesco Aggazzotti di scrivere il procedimento corretto per fare l'aceto balsamico, che è ancora adesso il metodo da tutti seguito.



Vittorio Emanuele II

I DISEGNI



ISABELLA GONZAGA LUCREZIA BORGIA



ENRICO II



NASCITA E DONO DELL'ACETO



LA GARA DI METTERNICH

IL VOCABOLARIO INTERCULTURALE

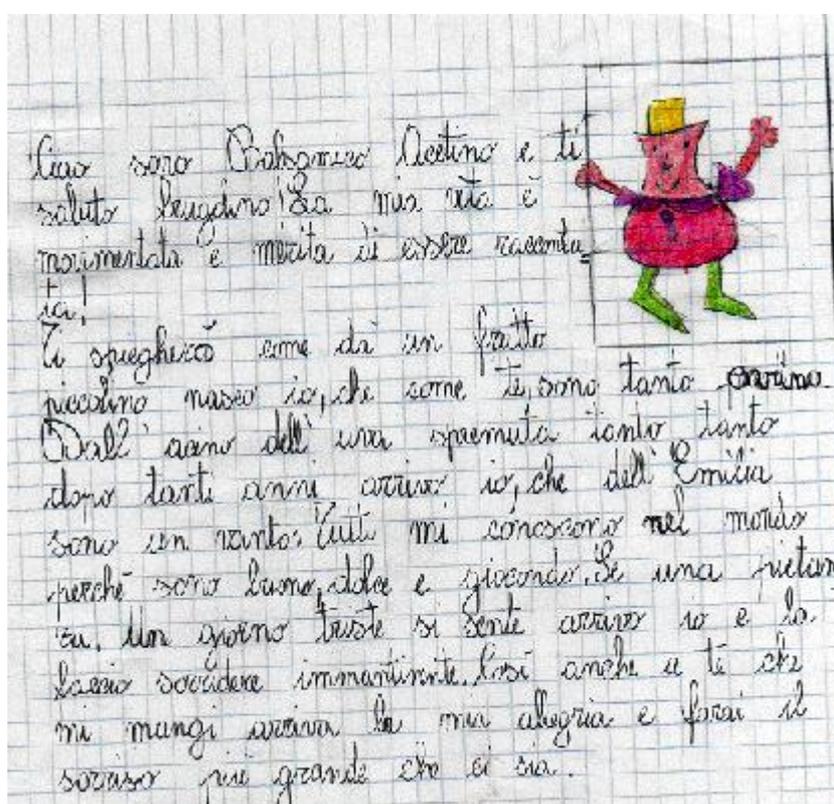
Questa attività mi ha consentito di valorizzare le conoscenze dei bambini stranieri presenti in classe. A loro ha permesso di utilizzare e sentire “spendibile” una lingua altrimenti usata solo in ambito familiare (il pericolo infatti è il considerare la lingua e quindi la cultura d’origine come “inferiori”). Agli altri bambini è servito per riconoscere i loro compagni come portatori di culture diverse che diventano una risorsa preziosa per la classe (“*Solo Salima riesce a riempire le caselle dell’arabo!*”).

Italiano	Arabo	Spagnolo	Albanese	Inglese
uva	العنب	uva	rrush	grape
vino	الخمير	vino	verë	wine
aceto	الخل	vinagre	ulhull	vinegar
gelato	الثلج	helado	aqiccare	ice cream
formaggio	الجبنة	queso	djathe	cheese
fragola	الفراولة	fresa	duleshtrydhe	strawberry
scuola	المدرسة	escuela	shkolla	school
maestra	المعلمة	profesora	mesuesja	teacher
bambino	الولد	nino	femijë	child
storia	التاريخ	historia	histori	history

IL LIBRO

All'inizio del progetto ho pensato alla creazione di un libro per raccogliere tutte le attività che i bambini avrebbero svolto. Ho inventato un personaggio-guida (Balsamico Acetino) che ha accompagnato i bambini nel loro percorso di scoperta dell'aceto e che ha reso la stesura del libro più piacevole e motivante.

Acetino mi ha permesso di fare attività diversificate coinvolgendo altre discipline nel progetto di storia.



ACETINO SI PRESENTA

ALCUNE PAGINE DEL LIBRO

L'uva
L'uva è raccolta in grappoli.

Il grappolo
tralcio
raspo
acino

L'uva per fare l'aceto balsamico è il Trebbiano, che è un'uva bianca.



uva Trebbiano



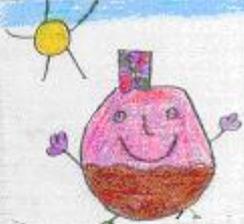
L'uva è la mia mamma!!!

Il mosto
Il mosto è il mio papà!!

Per avere il mosto, il contadino tra settembre e novembre fa la vendemmia, cioè la raccolta dell'uva.

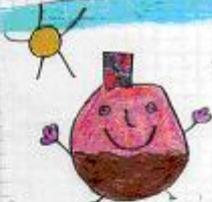
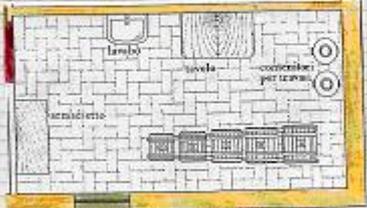
Il contadino va nella vigna tra i filari e recide con la cesoia il grappolo dal tralcio. Mette tutti i grappoli in una cassetta che separa gli acini dal raspo.

Gli acini vengono maci nella macchina pigliatrice che schiaccia gli acini e fa uscire il succo dell'uva, il mosto.






Come te la cavi con la visione dall'alto?

Colora di verde la finestra e di rosso la porta.

Disegna 3 arredi presenti nella pianta con la visione di fronte.



L'aceto balsamico
Per avere l'aceto devono essere presenti nel mosto altri piccoli organismi, gli acetobatteri.

Essi trasformano l'alcool in aceto.

MOSTO → **SACCHAROMYCE** → **ACETO BATTERI** → ACETO

Dal mosto quindi ottiene sia il vino che l'aceto. Il mosto diventa vino o aceto?
Per fare l'aceto balsamico il mosto viene cotto cioè ad una temperatura alta.
Per essere messo a riposare nelle botti dentro l'acetaia.





Lucrezia Borgia

L'Aceto Balsamico e la Duchessa

Lucrezia Borgia - 1508

A Ferrara nel 1508 regnavano i Duchi d'Este, Alfonso I d'Este e la sua bellissima moglie Lucrezia. Un felice giorno Lucrezia scopri di aspettare un bambino e venne quindi chiamato il medico di corte. Lucrezia gli disse che era molto contenta ma anche che aveva paura di sentire dolore durante il parto: chiese allora al dottore se conosceva un rimedio. Il medico le consigliò di bere dell'aceto balsamico e le assicurò che così non avrebbe sentito niente. Lucrezia cominciò ad usare su ogni pietanza l'aceto ed, effettivamente il parto andò benissimo. Nacque infatti un bambino così sano e forte che lei chiamò Ireole, come l'erice più prezioso dell'antichità.



Il castello estense a Ferrara