

"UN BÈL SA VER A N' FÙ MAI SCRIT"

STORIA ORALE DI UN PAESAGGIO



*A CURA DELLA CLASSE II A
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO DI CARPINETI*

1. IL SENSO DEL PROGETTO

Il progetto "Un bel saver an fu mai scrit" ha inteso sviluppare diversi nuclei tematici attinenti al passato e relativi al territorio carpinetano, essi spaziano da aspetti più propriamente culturali come la conoscenza del dialetto e di alcuni proverbi e modi di dire, ad altri legati alla vita quotidiana come l'organizzazione scolastica e l'allevamento della pecora, al territorio, con uno sguardo ai cambiamenti che il tempo ha operato nel paese di Carpineti, e infine ad aspetti ancora più peculiari della vita di un tempo, come il mestiere dei "Cercatori d'acqua". L'idea di fondo era quella di offrire ai nostri ragazzi uno squarcio, una visione reale ancorché frammentata del nostro passato comune, del sostrato culturale e territoriale in cui affondano le nostre radici, esso ha lasciato spazio ad una società moderna, industrializzata, globalizzata e per questo più anonima, ormai priva di caratteristiche peculiari legate alle specificità del territorio, omologata a quella di altri luoghi, di altre culture che non appartengono alla nostra storia. Questa ricerca non poteva che partire dai cambiamenti intervenuti sul territorio del paese, da quando le strade erano carraie e le case si snodavano soltanto lungo la via principale mentre tutt'attorno erano boschi e campi coltivati; ha proseguito indagando i cambiamenti intervenuti nella scuola, da quando era quasi un privilegio il poterla frequentare e l'obbligo scolastico si fermava alla quinta elementare, le difficoltà di raggiungerla a piedi, la diversa organizzazione delle pluriclassi e la figura del maestro così diversa e autorevole; si è poi passati ad analizzare le specificità dell'allevamento ovino sul nostro territorio, nella zona di Valestra forse un "lascito" di epoca bizantina, fatto di piccoli branchi gestiti "a livello familiare" per arrotondare le entrate dell'agricoltura, così diversi rispetto alle grandi greggi di montagna che attuavano la transumanza; un altro momento di grande intensità in questo tuffo nel passato, è stata la lezione sui cercatori d'acqua, in cui un raddomante esperto ci ha condotti sulle tracce di questo mestiere in bilico tra arte e magia, facendo sperimentare anche ai ragazzi il metodo del pendolo e del ramo di salice e portandoci a scoprire un pozzo proprio dietro alla scuola; questa indagine sul passato non poteva che concludersi con un intervento sul veicolo che più di ogni altro è oggi testimone del nostro passato, cioè la lingua dialettale, lo strumento che ogni giorno di più cede il passo ad una lingua italiana in perenne movimento e sempre più aperta alle novità internazionali, alle

necessità di una comunicazione "globale", ma che in questa trasformazione, inevitabilmente perde le sue connotazioni specifiche, la sua patina peculiare e il suo ancoraggio alla cultura locale che l'ha prodotta e plasmata nel tempo.

I diversi moduli sono stati sviluppati in classe con l'ausilio di esperti e di immagini e oggetti del passato, i ragazzi hanno avuto una parte attiva nello svolgimento degli argomenti perché hanno preparato, svolto e registrato interviste agli esperti intervenuti in classe affiancando le lezioni ad attività di ricerca a gruppi e di riorganizzazione infine di tutto il materiale reperito.

La ricerca storica si è quindi sviluppata in diverse direzioni, oltre all'analisi delle fonti scritte (soprattutto vecchie fotografie), ha avuto un ruolo preponderante l'analisi delle fonti orali e prima ancora la scelta dei testimoni, coadiuvata dai docenti: è stato importante scegliere "esperti" o testimoni che avessero vissuto in prima persona i diversi aspetti della vita di un tempo che si andavano ad indagare, ma anche naturalmente che potessero offrire un approccio adeguato e fruibile ad una classe seconda di scuola secondaria di I grado.

Gli alunni hanno lavorato a gruppi di tre/quattro organizzando il materiale in modo personale e autonomo, seguendo il metodo Lepida Scuola.

2. IL METODO LEPIDA SCUOLA

Il metodo Lepida basa l'apprendimento sullo sviluppo di un progetto (Project Based Learning), parte cioè dal presupposto che una forma di apprendimento più autentica di quella basata sulla didattica trasmissiva possa derivare da uno studio fondato sulla progettazione di un prodotto. E' la teoria del Project Management adattata alla scuola, basata cioè sull'idea che nell'apprendimento non conta solo il risultato ma il processo che conduce ad esso. In quest'ottica l'alunno si pone come protagonista del sapere, non ne è un fruitore passivo, è lui che svolge attività di ricerca, che organizza le conoscenze e sceglie come presentarle, lavorando all'interno di un gruppo, quindi collaborando e condividendo le conoscenze e i metodi e infine riflettendo su quanto è stato prodotto.

Nel Project based learning si distinguono quattro fasi:

- 1- Nella prima, chiamata "*ideazione*", gli alunni pensano al progetto che vogliono sviluppare e si interrogano su quale potrà essere il prodotto finale, su chi ne saranno gli utenti e su come esso risponderà ai bisogni degli utenti. Questa fase viene sviluppata attraverso una mappa split tree che permette di articolare la riflessione nei suoi diversi passaggi.
- 2- Nella seconda, lo "*studio di fattibilità*", dopo l'ideazione avviene la pianificazione: il progetto viene scomposto in macroattività, si definisce chi fa cosa e in che tempi. Questa parte produrrà una schedulazione elementare.
- 3- La terza fase è quella dell'*esecuzione*: il progetto viene sviluppato, realizzato, nei tempi e nei modi previsti.
- 4- Infine, con la *chiusura* c'è la presentazione dei risultati del progetto e dei documenti di processo, può avvenire attraverso una presentazione multimediale (in power point, con Prezi,...).

Tutte le fasi vengono accompagnate da riflessioni degli alunni raccolte nel "*documento di narrazione*", è un momento di fondamentale importanza, trasversale a tutto il progetto, che consente agli alunni di fare il punto della situazione sistematicamente durante lo svolgimento del progetto e agli insegnanti di seguire in modo puntuale e consapevole il lavoro dei gruppi.

Ogni fase viene valutata dall'insegnante attraverso lo strumento della "rubric", strumento d'elezione per la valutazione delle prestazioni che risponde all'esigenza di una "valutazione autentica". Ogni prestazione, infatti, viene scomposta dall'insegnante, negli aspetti che ritiene essenziali e per ciascuno di essi vengono individuati diversi livelli di prestazione attesi. Alla fine risulterà un quadro completo e sfaccettato della prestazione complessiva di ogni alunno all'interno del suo gruppo, una valutazione coerente e documentata. E' importante che la rubric venga condivisa dal docente con gli alunni (volendo anche costruita insieme) prima della prestazione, in modo che gli alunni sappiano su cosa verranno valutati e successivamente quali sono i suoi punti deboli e i suoi punti di forza.



3. LA COOPERAZIONE

Un punto di forza del metodo "Lepida scuola" è l'apprendimento cooperativo. Ogni passaggio del metodo Lepida infatti è sviluppato all'interno di un piccolo gruppo in cui l'apprendimento avviene attraverso la cooperazione, una situazione in cui gli alunni, con ruoli e funzioni meglio definiti rispetto alla semplice collaborazione, lavorano per uno stesso obiettivo. Gli appartenenti al gruppo hanno tra loro un legame positivo, per cui il singolo percepisce di non poter raggiungere gli obiettivi senza il gruppo e viceversa (interdipendenza positiva). Attraverso la cooperazione, il soggetto si arricchisce dell'apporto di ogni componente, vengono rielaborati pensieri e riflessioni, vengono quindi valorizzate le capacità attuali e potenziali di ognuno. La spinta motivazionale per conseguire l'obiettivo preposto ha a sua volta la potenzialità di migliorare le performance individuali.



Per questo con la classe è stato recuperato il concetto di "cooperazione" che avevamo analizzato lo scorso anno nello svolgimento del progetto "Non è un sapere per vecchi". In quel caso i ragazzi avevano creato una cooperativa di trasmissione di saperi pratico-manuali con gli anziani. Quest'anno è stato recuperato il concetto di "cooperativa" come "insieme di persone che lavorano mettendo in comune le proprie forze e reinvestendo gli utili": il concetto di cooperazione è stato sviluppato all'interno del gruppo per raggiungere non più solo obiettivi di conoscenze ma anche di *competenze*, come appunto la capacità di collaborare, di progettare, di risolvere problemi, di acquisire e interpretare l'informazione, di imparare ad imparare, di comunicare (Competenze chiave di cittadinanza).

Per formalizzare questo impegno, la classe ha steso uno *Statuto della Cooperativa "Carpineti – lab"*:

Statuto della Società Cooperativa della classe 2^A

Titolo I

Denominazione - Sede - Durata

Articolo 1

E' costituita una società cooperativa con denominazione "Carpineti Lab - società cooperativa"

Articolo 2

La società cooperativa ha sede a Carpineti in via F. Crispi, n. 54.
La durata della società cooperativa viene fissata fino al 15/04/2014.

Titolo II

Scopi - Oggetto

Articolo 3

La società cooperativa retta e regolata dai principi della mutualità, pertanto senza finalità di lucro, si propone in particolare di realizzare e di organizzare un'attività che persegua, mediante la solidale partecipazione della base e di tutto il gruppo sociale che ad essa fa riferimento, lo scopo di conservare e trasmettere aspetti della cultura locale del passato, sia direttamente tramite azione della cooperativa, sia congiuntamente a Enti ed associazioni.



Articolo 4

Oggetto dell' attivita' che la societa' cooperativa svolgera' secondo i principi di cui all' Art. 3 sara':

- La ricerca storica legata ad aspetti peculiari della cultura e del territorio carpinetano nel passato.
- l'utilizzo delle tecnologie informatiche a disposizione
- la ricerca di testimoni attendibili di questi aspetti che si intende recuperare
- la raccolta di informazione tramite queste fonti orali
- la trasmissione di tutte le informazioni raccolte in una forma fruibile agli utenti (altri studenti, popolazione del paese, turisti, ecc.) attraverso:
 - la produzione di testi, filmati e strumenti di informazione
 - l'organizzazione di attivita' socio-culturali, didattiche e ricreative

SOCI

Articolo 5

Il numero dei soci è di 14 alunni e 2 insegnanti, si dividono in gruppi il cui numero va da un minimo di 3 ad un massimo di 4. Possono essere soci cooperatori esclusivamente le persone fisiche che accettino e si impegnino a realizzare gli scopi della cooperativa.

Articolo 6

I soci sono obbligati :

- a) a prestare la loro opera, in relazione alle capacità professionali possedute;
- c) ad osservare lealmente il presente Statuto, le disposizioni di legge, nonché ad attenersi alle deliberazioni degli organi sociali;

Articolo 7

Sono organi della Cooperativa:

- a) l'Assemblea dei soci;

Articolo 8

Le assemblee possono essere convocate ogni volta che i soci lo ritengano opportuno, sia per esigenze di lavoro, per richieste di consultazioni di tutti i soci, sia per comunicazioni importanti riguardo al lavoro svolto.

Carpinetti, 8 gennaio 2014

Alboni Pietro, Amanfu Obadiah, Baldelli Francesca, Baraldi Jessica, Ganapini Giulia, Lafnoui Nuhaila, Malvolti Luca, Muzhaqi Nikol, Rondanini Matteo, Rossi Damiano, Sabri Noha, Teneggi Mattia, Toni Matteo, Zini Giulia, proff. Beretti Ermanio e Mailli Brunella.

4. LA DIDATTICA DELLA STORIA LOCALE E LE FONTI UTILIZZATE

Questo lavoro ha avuto anche lo scopo di svolgere una riflessione sulla didattica della storia e sull'importanza dell'esperienza laboratoriale, si è infatti valorizzato il rapporto diretto col documento, investendo sul processo di costruzione della conoscenza, piuttosto che su un mero nozionismo legato alla memorizzazione di singoli fatti storici. Ciò ha portato inevitabilmente a riconoscere un nuovo status all'insegnamento della storia locale, inteso come fucina di attività didattiche varie ed innovative, ma anche come strumento di conoscenza della realtà che ci circonda e della storia generale stessa, vista attraverso la lente dei segni lasciati sul territorio. Sul piano didattico, infatti, il progetto "Un bel saver an fu mai scrit", ha avuto il vantaggio di inserire e fondere un percorso legato alla storia locale nella più ampia progettazione di materia. La parte più consistente delle fonti utilizzate è costituita da fonti orali, la costruzione di conoscenza è passata attraverso l'incontro con i testimoni del passato per conservare la memoria, come un tempo l'anziano consegnava il suo sapere ai giovani, così in classe gli anziani sono stati "portatori" di conoscenza agli alunni. La presenza di un testimone in classe è stata non solo una testimonianza, ma un vero e proprio incontro che ha suscitato emozioni e coinvolgimento. Tuttavia anche per le fonti orali, come per quelle scritte è stato usato un metodo rigoroso che ha portato, in fase preliminare, alla preparazione dell'intervista, quindi alla compilazione di una scheda con dati identificativi del testimone, data, luogo, durata dell'intervista, fotografie dell'incontro, impressioni riportate e note aggiuntive. Anche la scelta dei testimoni è stata accurata perché la loro narrazione potesse essere storiograficamente corretta, quindi sono stati scelti: un maestro in pensione, che ha visto le trasformazioni del paesaggio e della scuola negli ultimi sessant'anni, un allevatore che ha recentemente dovuto lasciare la sua attività ormai decennale, un cercatore d'acqua che ha fatto aprire centinaia di pozzi e uno dei maggiori esperti di dialetto della nostra montagna, che ha pubblicato dei testi e svolge ancora attività di studio e ricerca sulla lingua. Ogni gruppo poi ha cercato diverse fonti scritte relative all'argomento affrontato:

fotografie, vecchi quaderni di scuola, antiche ricette, che sono state studiate e analizzate con apposita scheda.



5. OPERAZIONI PRELIMINARI ALL'AVVIO DEL PROGETTO: I "SOTTOPROGETTI"

All'avvio del progetto sono state affrontate le operazioni preliminari necessarie a sviluppare il lavoro secondo il metodo Lepida Scuola: la classe è stata divisa in gruppi (14 alunni divisi in 2 gruppi da tre e 2 gruppi da quattro alunni), la formazione dei gruppi è stata decisa dagli insegnanti cercando di formare raggruppamenti il più possibile eterogenei. Ogni gruppo poi ha scelto un argomento, un sottoprogetto, del progetto principale, in base ai propri interessi e alla possibilità di reperire materiale riguardo a quel dato argomento. A questo punto la mappa del nostro lavoro è risultata essere questa:



6. "UNO SGUARDO AL PASSATO: IL PAESAGGIO E LA SCUOLA"

6.1. FASE 1: L'IDEAZIONE

Il gruppo ha analizzato l'argomento assegnato e ha stabilito di svilupparlo attraverso vari passaggi. Come testimone oculare del cambiamento che si è operato nel tempo nel paesaggio e nella scuola, è stato scelto un anziano maestro in pensione, il maestro Ceccati, che nei suoi primi anni di lavoro insegnava nella piccola frazione di Vellucciana e attraversava il territorio di Carpineti con la sua "Lambretta", egli quindi oltre che darci notizie sulla scuola di un tempo, ci ha anche raccontato dei vari cambiamenti intervenuti sul territorio. Col gruppo abbiamo preparato una scheda per l'intervista che si è svolta presso la nostra scuola, quindi abbiamo trascritto le notizie ricevute, abbiamo cercato e analizzato delle fonti scritte relative al paesaggio e alla scuola e infine abbiamo raccolto tutto il materiale in un nostro "progetto": cioè un video da condividere con compagni, insegnanti, gruppo "Lepida Scuola" e "Bellacoopia" (utenti), abbiamo identificato il prodotto (al centro), gli utenti e i loro bisogni (a sinistra) e come il nostro prodotto può rispondere a tali bisogni (a destra), con una mappa split tree:



6.2 FASE 2: LO STUDIO DI FATTIBILITÀ

Prima di iniziare la realizzazione del prodotto, il gruppo ha raccolto in una tabella le fasi in cui suddividere il lavoro e l'occorrente per ognuna di esse, ha cioè valutato la fattibilità di tale prodotto:

Quando?	Cosa?	Ore?	Occorrente?
Martedì	Scaricare i programmi	3 ore	Computer – immagini - Internet
mercoledì	scegliere le parti del video	3 ore	Computer - video
giovedì	Finire il montaggio del video	3 ore	Computer – Internet – video – immagini -

6.3 FASE 3: LO SVILUPPO DEL PROGETTO

Dopo aver preparato tutto il lavoro, è iniziata la vera e propria "fase operativa" con l'intervista al sig. Ceccati Vito, compilando una "scheda-intervista":

DATA	<i>15 gennaio 2014</i>
LUOGO	<i>Carpineti, Scuola Secondaria</i>
DURATA DELL'INTERVISTA	<i>Un'ora e mezzo</i>
DATI IDENTIFICATIVI DEL TESTIMONE	<i>Sig. Ceccati Vito, nato a Carpineti nel 1935</i>
INTERVISTATORI	<i>Nikol, Giulia G., Nuhaila, Damiano</i>
DOCUMENTI PORTATI DAL TESTIMONE	<i>Fotografie del paesaggio carpinetano di circa 50/60 anni fa</i>

La prima domanda che gli abbiamo fatto è stata "Com'era il paesaggio di Carpineti cinquant'anni fa?" e questa è stata la sua risposta:

"La scuola media 50 anni orsono non c'era e neanche tutte le case che ora vediamo dalla finestra di questa aula, infatti al loro posto c'era un campo detto "Toiano" coltivato a erba e grano. Esistevano soltanto la casa agricola di Fontana Enzo e la casa colonica con la stalla di proprietà della Curia, successivamente trasformato in forno. Poi l'Albergo delle Carpinente costruito nel 1925, ora chiuso per un incendio. La parte vecchia delle scuole elementari esisteva già da 70 anni fa. Di fronte al bar Centrale c'era una locanda frequentata da signorotti. Quando questi signori arrivavano, il moretto faceva aprire il portone di legno perchè il calesse trainato dal cavallo entrava nella piazzetta dentro al casellato. Qui i cavalli venivano lasciati liberi e condotti nella stalla per farli riposare, bere e mangiare. Quella stalla è stata trasformata nel negozio di Mafalda. Tempo addietro gli avvisi comunali venivano affissi al portone di legno della locanda. La locanda era aperta tutto l'anno, mentre l'albergo era aperto solo nei

mesi estivi. Un luogo che ora non esiste più era il prato della fiera, sorgeva dove ora c'è la piazza della Repubblica. Qui si svolgeva, durante la fiera di San Vitale, il mercato annuale delle mucche reggiane. Arrivavano i negozianti e i compratori e iniziava la trattativa delle mucche. I contadini tenevano legate le mucche con grandi corde alle corna, erano mucche reggiane, in mezzo ai contadini mezzadri c'erano anche i rispettivi padroni che erano dei "signorotti". Dove ora c'è il Banco San Prospero più di 70 anni fa c'era una catapecchia che fu abbattuta. Quando io ero un ragazzo, la zona che da via F. Crispi fino alla circonvallazione scendendo da via Ubaldo fino alla casa del pozzotto per arrivare poi in via Pastore e salire fino alla cantina sociale, era composta da terreni agricoli lavorati a fieno, grano, uva e frutta. 50 anni fa su quella strada non c'erano case, ad eccezione della casa del Pozzotto, del Rossetto, le case agricole dei Lamberti e dei Croci e la Cantina Sociale, mentre adesso ci sono tantissime case. La Cantina Sociale detta anche "Cantinone" fu costruita nel 1933 per la necessità di uva prodotta dai comuni di Carpineti e Baiso per produrre vino. I viticoltori arrivavano con carri trainati da mucche o da buoi e anche per mezzo di qualche treassi, portavano numerose cassette colme d'uva al cantinone. L'uva migliore era quella bianca che veniva da Magliatica. Nell'anno 1937 furono portati al cantinone 37 mila quintali d'uva, qui veniva venduta, il prezzo dell'uva era basato sulla qualità di essa. I contadini avevano bisogno di comunicare tra loro, ma non c' erano i mezzi mediati di oggi, per cui facevano fatica. Ognuno di essi aveva una cantina privata dove ci tenevano il loro buon vino. Nell'anno 1978 fu costruita la ceramica "PEGASO" in località San Prospero ove venivano prodotte mattonelle molto richieste, vi lavoravano un centinaio di operai residenti a Carpineti. Ma in seguito venne chiusa. Nel 1970 vennero costruite delle profilerie in località Cigarellino che producevano porte e serrai che venivano esportati in Germania; vi lavoravano circa 50 operai. Anch'esse dovettero poi chiudere i battenti. Poi fu costruita la "CONFIT", dove confezionavano abiti. Ci lavoravano molte operaie. In quegli anni a Carpineti c'era tanta occupazione, con i guadagni realizzati molti poterono costruirsi o comprare la casa".

Gli abbiamo poi chiesto com'era la scuola nei suoi primi anni di lavoro, quando da Carpineti si spostava a Velluciana:

" Io insegnavo alle scuole elementari ed insegnavo da solo tutte le materie, perfino canto, e avevo ben cinque classi che erano tutte pluriclassi cioè che erano insieme le classi dalla prima alla quinta. La scuola si trovava nel paese di Velluciana, era sopra una stalla ed era difficile raggiungerla quando pioveva o c'era la neve, quindi io restavo a pensione da una famiglia del paese, loro non avevano la luce e quindi usavano le lampade a olio. Lì tutte le sere dovevo giocare a scopone con gli anziani del paese anche se a volte avrei dovuto correggere i compiti dei miei alunni. A scuola per scaldarsi si usava una stufa a legna che veniva accesa dalle bidelle al mattino così c'era caldo quando si faceva lezione.

Siamo poi passati a domande sulla scuola in generale: come si insegnava nelle pluriclassi?

"Non era facile perchè gli alunni dovevano apprendere elementi diversi. Un anno avevo a scuola una bambina di quinta così brava, ordinata, educata, aveva sempre il colletto col fiocco in ordine, le chiesi di aiutare l'unico alunno di seconda che avevo e fu un successo!"

Le capitava di discutere con i suoi alunni?

"Una volta avevo assegnato per compito una poesia da studiare a memoria e il giorno dopo venne da me una bambina, un po' contestatrice e mi disse: "Maestro, io non ho imparato la poesia, perché è troppo antica!". Io ci pensai un po' su poi dovetti convenire che aveva ragione lei perché in effetti quella poesia parlava del passato e per loro era molto lontana..."

Come puniva i suoi alunni che non si comportavano bene?

"Avevo un alunno un po' birichino e ricordo che durante una lezione lo mandai fuori dalla porta, lui però voleva rimanere in classe con noi e per farcelo capire si tolse il nastro dal colletto e iniziò a farlo passare sotto la porta e a muoverlo perché ci accorgessimo di lui e perché lo facessi rientrare! Io mi misi a ridere e lo feci tornare in classe..."

Quanto tempo si trascorrevava a scuola?

"Dopo le lezioni del mattino c'era la refezione (=mensa) poi al pomeriggio si facevano i compiti e io aiutavo gli alunni. Per la mensa avevamo una cuoca molto brava che si chiamava Mariona, un giorno ci mandarono dal Ministero una pentola nuova, tutta bella rossa e smaltata, ma la Mariona trovò che fosse troppo bella per usarla e la tenne attaccata al chiodo, poi mentre cucinava nella pentola vecchia, guardava quella nuova là attaccata, sospirava e diceva: "Ah, com'è bella la mia pentola rossa!"

Ci è sembrato interessante chiedergli cosa ne pensa della scuola di oggi:

"La scuola è molto cambiata perché oggi voi avete molti strumenti, allora non c'erano cose come la Lim, i computer e altre "ingegnerie", oggi ci sono mezzi per imparare molto più rapidamente, allora invece si usavano i libri anche perchè si dava molta importanza alla lettura, c'era anche una biblioteca molto nutrita. In italiano ad esempio si faceva leggere un racconto e bisognava ripeterlo, poi si guardavano le parti difficili; era importante la lettura espressiva che voleva dire saper leggere in modo efficace e scorrevole".

Ci è piaciuta molto questa lezione sul passato, il maestro era molto gentile e garbato, prima di andarsene ci ha ricordato che noi siamo "le glorie del futuro"! Abbiamo constatato com'è cambiato il paesaggio carpinetano, il maestro ci ha anche portato una foto in bianco e nero per farci vedere com'era più piccolo il centro e come c'erano poche costruzioni rispetto ad oggi.

Alcuni momenti dell'intervista



Carpineti negli anni '50



6.4 L'ANALISI DEI DOCUMENTI

DOCUMENTO 1.

Mercoledì 27 Ottobre 1938 XVI
Marcia su Roma.

Il 28 Ottobre è l'anniversario
della Marcia su Roma.

In questo giorno, 15 anni
fa, un gruppo di giovani,
guidati da Benito Musso-
lini marciarono verso Roma.

Benito Mussolini fu chia-
mato dal Re a governare
l'Italia.

Fu il Duce a salvare la
Patria dalla miseria e dal
disonore. Da quel giorno
l'Italia, per volere del Du-
ce, è divenuta sempre più
grande e rispettata.

Benito

SCHEMA DI ANALISI DI UNA FONTE SCRITTA

TIPO DI DOCUMENTO: Quaderno di scuola

DATA: Mercoledì 27 Ottobre 1937 (XVI)

LUOGO: Scuola di Villaberza (Castelnovo ne' Monti)

CHI LO HA PRODOTTO (AUTORE): Mailli Maria, classe 2[^] elementare

REGESTO (CONTENUTO SINTETICO): Il testo è un dettato che parla della Marcia su Roma di Mussolini.

INFORMAZIONI: Il testo ricorda che il 28 Ottobre è il giorno dell'anniversario della marcia di Mussolini su Roma, dice che lui fu chiamato dal re a governare l'Italia e che ha salvato l'Italia dalla miseria e dal disonore.

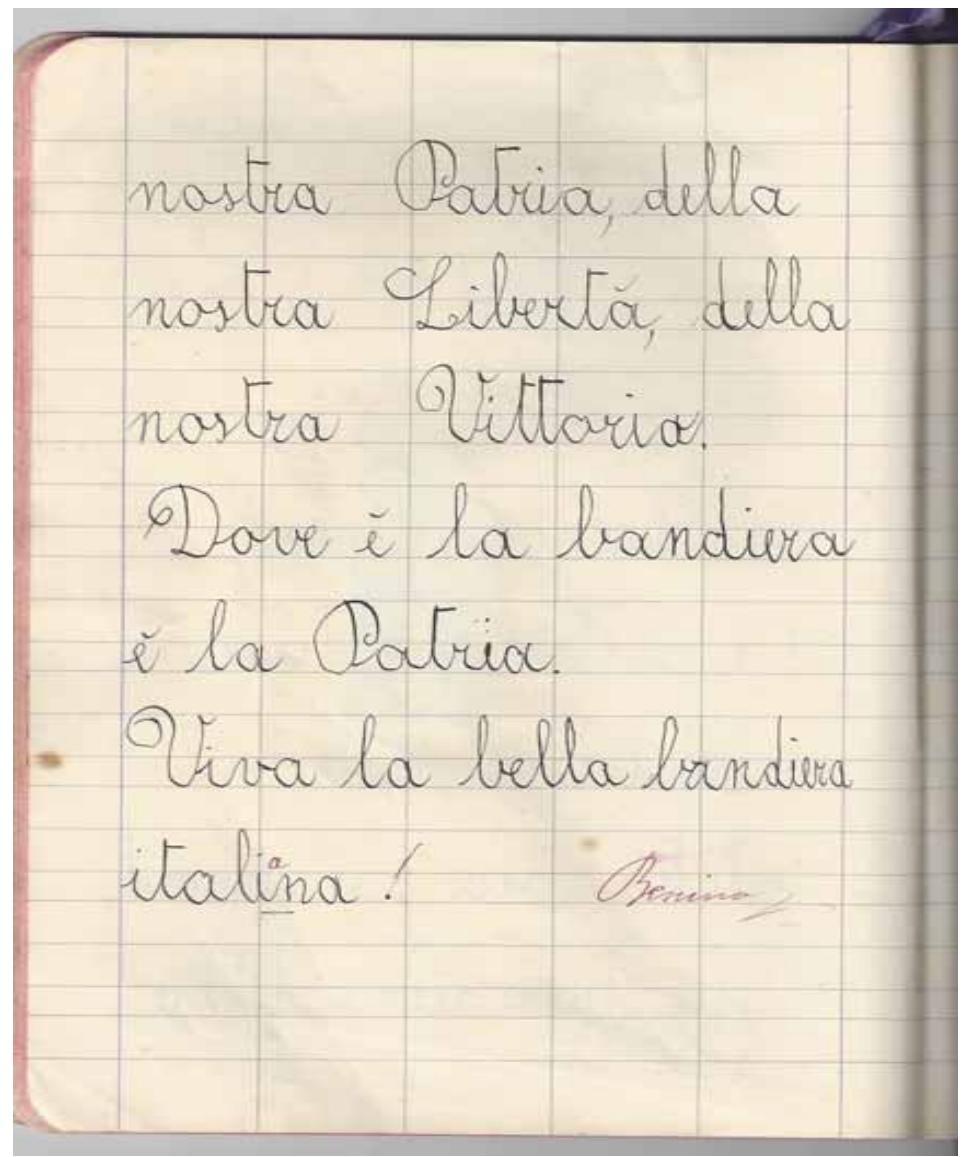
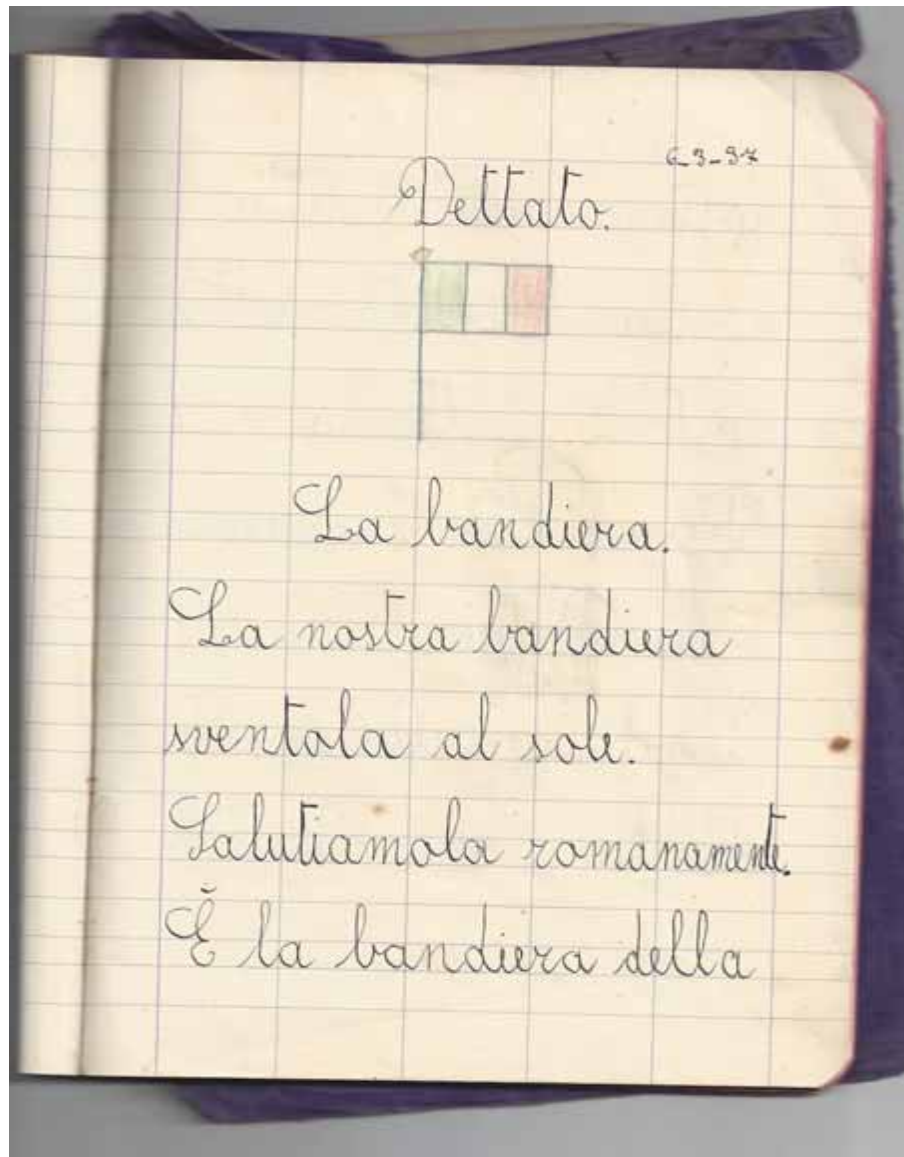
OSSERVAZIONI: Il quaderno è piccolo, accanto alla data scrivevano un numero romano (16°) per indicare che era il sedicesimo anno dell'era fascista, il contenuto del dettato è patriottico, contiene frasi celebrative sul duce per farlo sembrare un personaggio molto importante e buono.

La calligrafia è molto curata. Il testo è scritto col pennino, era molto più difficile che scrivere con la biro. L'autrice sembra molto ordinata e corretta, ma ha preso solo "Benino"!

Il voto non è scritto a penna dalla maestra ma sembra una specie di stampino.

Oggi in una classe seconda di scuola elementare sembrerebbe molto strano dare un dettato di argomento politico e patriottico, a quel tempo invece erano argomenti trattati a scuola e nell'epoca del Fascismo era importante trasmettere ai bambini dei valori legati alla Patria e alla grandezza del Duce.

DOCUMENTO 2.



SCHEMA DI ANALISI DI UNA FONTE SCRITTA

TIPO DI DOCUMENTO : testo di scuola

DATA: 6 Marzo 1937 LUOGO: VILLABERZA (Castelnovo ne' Monti)

CHI LO HA PRODOTTO (autore): MAILLI MARIA, classe 1[^] elementare

REGISTRO (contenuto sintetico): Il documento è un dettato di classe 1[^] elementare che parla della bandiera della patria che sventola.

INFORMAZIONI: Il testo è un inno alla bandiera italiana e la patria che essa rappresenta. La Patria viene associata all'idea di Libertà e di Vittoria.

OSSERVAZIONI: La scrittura è molto precisa e svolazzante per essere in prima elementare. Il dettato ha un contenuto patriottico, è molto diverso dai nostri testi di prima elementare, perché è di argomento politico, contiene concetti difficili per un bambino, come "Libertà", "Vittoria", "Patria"... Leggendo questo dettato si capisce bene il concetto di "propaganda fascista", come cioè l'ideologia fascista veniva trasmessa già ai bambini piccoli attraverso la scuola, voleva alimentare l'amore per lo Stato italiano, suggerendo una certa idea di superiorità della propria nazione rispetto alle altre. Nel testo è scritto "salutiamola romanamente" e questo si riferisce al tipico saluto fascista. Il quaderno è ingiallito e più piccolo dei nostri, è ricoperto poi con carta da zucchero usata per ricoprire i cibi.

ANALISI DI UNA FONTE ARCHITETTONICA (TRIFORE DI S.VITALE)

Trifore di S.Vitale in un'immagine degli anni '60



La trifora dopo il restauro effettuato negli anni '90.

DESCRIZIONE DI UNA FONTE ARCHITETTONICA

TIPO DI FONTE: archeologica

OGGETTO: trifora della pieve di S.Vitale

DATAZIONE: VII-VIII sec. d.c

AMBIENTE E POSIZIONE DELL'EDIFICIO RISPETTO AI LUOGHI CIRCOSTANTI: l'edificio è isolato dagli altri

MATERIALI UTILIZZATI: pietra arenaria

ELEMENTI DELLA STRUTTURA: fregi architettonici, trifora con colonnine.

ELEMENTI INDICATI LA FUNZIONE: apertura per dare luce all'interno dell'edificio

ANALISI DELLA FONTE

DENOMINAZIONE: Canonica di S.Vitale

DATAZIONE: VI-VII sec. d.c. Nel 1100 sono stati aggiunti i fregi

PROFILO STORICO: La Pieve è stata costruita per opera dei Bizantini, in seguito ristrutturata da Matilde di Canossa

DESCRIZIONE DELL'EDIFICIO: attualmente resta l'oratorio con un bel portale romanico, e ad ovest la massiccia canonica con trifora in arenaria

CONFRONTO MUTAMENTI E PERMANENZE RISPETTO AD OGGI: Nella prima immagine si può notare che la trifora aveva due aperture (quelle ai lati) che erano chiuse con dei sassi e invece adesso le hanno riaperte e hanno stuccato le colonne e anche i sassi della parete esterna.

CONCLUSIONE

Il materiale raccolto con questa esperienza ci ha permesso di realizzare un filmato che abbiamo presentato ai nostri compagni. Inoltre abbiamo sintetizzato tutti i momenti del nostro progetto in una presentazione Power Point per il nostro pubblico.

Ci è piaciuto molto svolgere questo progetto anche se a volte è stato difficile, soprattutto lavorare sul filmato e analizzare i documenti. Lavorare nel gruppo è stato divertente, però ci sono stati momenti in cui non eravamo d'accordo su quello che dovevamo fare e abbiamo discusso, non sempre è stato facile accettare gli uni le idee degli altri, alla fine comunque è stato molto bello vedere realizzato il progetto, è stata una soddisfazione!



DAMIANO, GIULIA G. , NIKOL, NUHAILA

7. "PASTORI SI NASCE..."

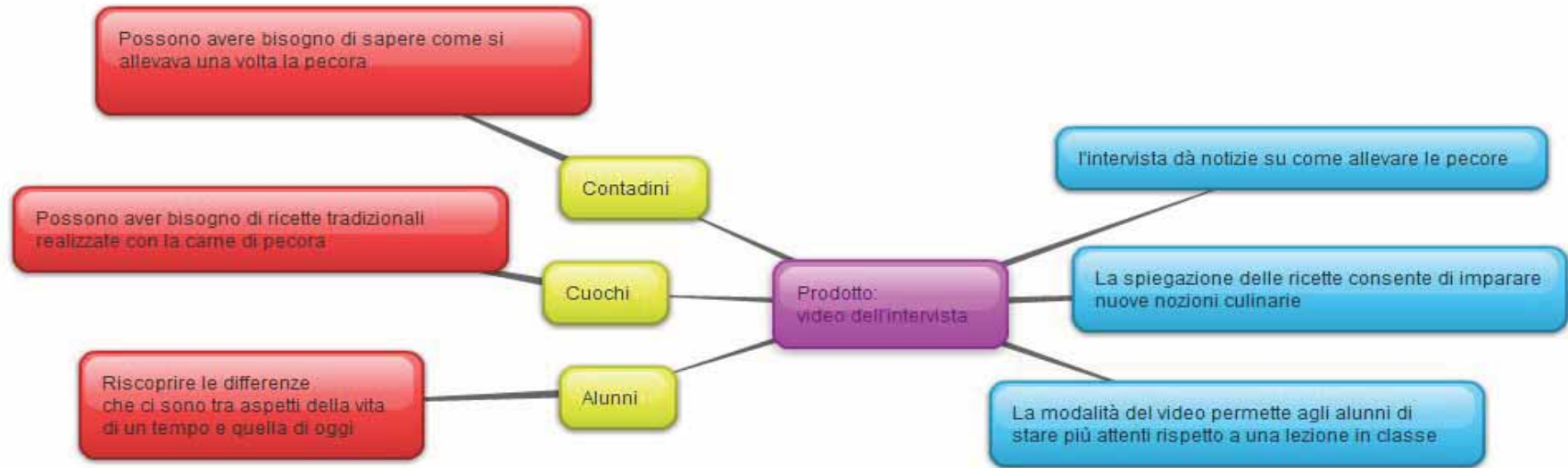
7.1. FASE 1: L'IDEAZIONE

Il gruppo ha scelto di sviluppare l'argomento relativo all'allevamento ovino nella zona di Valestra. In questa zona, infatti, questo tipo di allevamento aveva caratteristiche ben precise, non veniva infatti realizzato su larga scala come avveniva nelle zone di montagna dove si aveva anche la transumanza, ma veniva praticato a "livello familiare" con piccole greggi che rimanevano per tutto l'arco dell'anno nella loro sede. Portare al pascolo queste piccole greggi era spesso il compito dei ragazzi e diventava oltre che un lavoro, un momento di aggregazione per i giovani. In queste zone l'allevamento della pecora aiutava le famiglie ad arrotondare i proventi del lavoro dei campi, ancora oggi, nelle ricette tradizionali della zona sono presenti molti piatti che hanno come base la carne di pecora, ma gli ovini servivano anche per la lana e il latte. Probabilmente la centralità della pecora è una traccia della dominazione bizantina che si è avuta su questo versante, fino a Baiso nel periodo dell'Alto Medioevo, dopo la caduta dell'Impero romano. Mentre il resto del carpinetano era stato occupato dalla dominazione longobarda che aveva come animale caratteristico il maiale, centrale anche nella nostra tradizione culinaria.

Come testimone di questo aspetto del passato abbiamo scelto il sig. Montelaghi Cesare, un allevatore della zona di Montelago di Valestra, che da poco ha dovuto rinunciare al suo lavoro, ma che fino a pochi anni fa ha avuto un gregge di modeste dimensioni (è arrivato fino a 50 capi), continuando una tradizione del passato che ormai si sta perdendo. Il nostro gruppo ha preparato un'intervista per il sig. Montelaghi che ha volentieri risposto alle nostre domande raggiungendoci a scuola, nella nostra classe. Abbiamo raccolto tutto il materiale trovato (intervista, antiche ricette, foto) in un unico "prodotto", cioè un filmato.

La prima fase è stata l'ideazione, cioè abbiamo deciso quale doveva essere il nostro prodotto e lo abbiamo spiegato con una

mappa "split tree" in cui abbiamo individuato gli utenti, i loro bisogni e come il nostro prodotto poteva far fronte a quei bisogni:



7.2: FASE 2: LO STUDIO DI FATTIBILITA'

Abbiamo valutato all'interno del gruppo le fasi necessarie alla realizzazione del prodotto finale e tutto l'occorente, compreso i tempi in cui intendevamo realizzarlo:

GIORNI DI LAVORO	OCCORRENTE	COSA SI PRODUCE	DURATA
17 GENNAIO 2014	-computer -tablet -appunti -filmati -chiavetta -cuffie -connessione internet	-finire testo -guardare filmati	2 ore
20 GENNAIO 2014	-computer -tablet -appunti -filmati -chiavetta -cuffie	- scegliere parti più importanti -controllare e consultarci	2 ore
FEBBRAIO 2014	-computer -tablet -appunti -chiavetta -cuffie	- trascrizione intervista - montaggio filmati	2 ore e mezzo

7.3: FASE 3: LO SVILUPPO DEL PROGETTO

La nostra fonte orale é il sig. Montelaghi Cesare, lo abbiamo intervistato compilando una "scheda-intervista":

DATA	<i>16 gennaio 2014</i>
LUOGO	<i>Carpineti, Scuola Secondaria</i>
DURATA DELL'INTERVISTA	<i>Un'ora</i>
DATI IDENTIFICATIVI DEL TESTIMONE	<i>Sig. Montelaghi Cesare, nato a Carpineti il 25/12/1939</i>
INTERVISTATORI	<i>Luca, Pietro, Francesca</i>
DOCUMENTI PORTATI DAL TESTIMONE	<i>Fotografie delle sue pecore</i>

Trascrizione dell'intervista:

Oggi è venuto Montelaghi Cesare a parlarci della pecora e di come era diffusa nella zona di Carpineti (Valestra) e Baiso.

Come venivano allevate le pecore ai suoi tempi?

Ogni famiglia aveva sei o sette pecore di razza massese; d'estate le portavano a pascolare sul Monte di Valestra e prima dell'inverno facevano delle fascine per dar da mangiare alle pecore, il rimanente veniva usato per accendere la stufa; in inverno invece le pecore venivano messe sotto la cucina per riscaldare i piani superiori.

Come venivano curate le pecore se si ammalavano?

A quei tempi non esistevano le medicine per cui si usavano dei rimedi naturali, infatti per preparare le pecore al parto si spelava il carpano bianco e si faceva bollire.

Quanti agnellini può fare una pecora?

La gravidanza dura 4-5 mesi, possono fare da 1 a 3 agnelli solo che quando ne fanno tre, uno lo abbandonano perché

se li allatta tutti e tre non ha abbastanza latte per farli sopravvivere e allora quello scartato dalla pecora veniva preso e allattato con il ciuccio, nei primi giorni bisognava dargli il latte della madre e dopo andavano bene tutti i tipi di latte però dopo avveniva il fenomeno dell'imprinting cioè l'agnellino seguiva la signora che l'aveva allattato e la scambiava per sua madre.

Quale utilità aveva l'allevamento della pecora?

La pecora aveva una triplice funzione a quel tempo: faceva il latte per produrre il formaggio e la carne.

Per fare il formaggio si mungevano le pecore a mano e si metteva il latte a bollire, poi si aggiungeva il caglio che a quel tempo era in polvere.

Il formaggio poteva essere: non stagionato, come la ricotta, o stagionato, come il pecorino.

Come venivano macellate le pecore?

Il macello avveniva in famiglia, cioè ogni famiglia macellava le proprie pecore massimo due, con la pelle facevano delle pedane, con la pancia venivano fatte le barzigole e le costine, il resto della carne veniva messa in un contenitore di legno sottosale e durava tantissimo.

La macellazione veniva fatta in inverno perché il grasso, che dà quell'odore sgradevole, lo toglievano nel periodo di massimo freddo così si poteva strappare più facilmente e lo usavano per friggere lo gnocco.

In ordine si mangiavano prima le barzigole e poi le costine perché l'osso poteva dare cattivo sapore.

Tutte le famiglie avevano il montone e bisognava stare molto attenti perché era aggressivo.

Alla fine del ciclo il montone veniva macellato, ma la sua carne non era tanto buona, il miglior tipo di carne era quella del montone castrato ed era anche la carne più fine.

La carne messa sottosale veniva pulita e fatta bollire, dopo veniva fatta raffreddare e affiorava in superficie poi veniva tirata via, poi in quel brodo si mettevano il riso, la verza e il rosmarino; altre ricette molto diffuse erano: la pecora alla cacciatora o lo spezzatino di pecora.

La pecora veniva uccisa tagliandole il collo, poi veniva gonfiata con una pompa per la bicicletta, perché a quel tempo il compressore non c'era, così la pelle si gonfiava e con dei bastoni la colpivano tanto che si lacerava e così prendevano i brandelli staccati e si sfilava il rimanente. Oggi la macellazione a casa non è più ammessa.

Quali erano i pericoli per le pecore?

Quando le pecore formavano un cerchio intorno agli agnellini voleva dire che stavano arrivando delle volpi; esse attaccavano in 3 o 4, quelle più grandi cercavano di far paura alle pecore così che le altre volpi potevano entrare per portare via gli agnelli. Di solito le volpi sono cacciatrici solitarie, ma se devono attaccare una preda fuori dalla loro portata si uniscono in piccoli branchi. Un predatore più pericoloso è il lupo, per difendersi, molti allevatori mettono

delle recinzioni con la corrente elettrica. Io avevo messo una recinzione semplice però i lupi ci passavano sotto! Non ho messo la corrente elettrica perché sennò le pecore si spaventavano e si ammassavano una contro l'altra, in questo modo morivano schiacciate. Io ho smesso le pecore per colpa dei lupi, loro quando uccidono una pecora mangiano solo la pancia, però per mandare via una pecora col camion costa 100€, la loro carne veniva usata per fare le scatolette di carne per i cani. Oggi dopo che i lupi hanno colpito in zona Valestra e Casina si sono ridotti gli allevatori di pecore.

Aveva un cane pastore?

Avevo un pastore maremmano, ma una volta quando sono arrivati i lupi gli hanno massacrato il viso, l'ho tenuto fin che ho potuto poi l'ho dovuto dare a un mio amico che aveva ancora le pecore, perché dopo che ho smesso di fare l'allevatore gli mancavano le pecore, era abituato a fare il pastore.

Quanto rende la carne di pecora?

Una pecora da carne costa sui 200€, esse non rendono molto, una pecora di 1 quintale puo produrre al massimo 15 kg di barzigole. La pecora di razza "massese" al giorno fa 3 litri di latte. Fino a vent'anni fa le pecore si compravano alla fiera di San Michele dove ce n'erano di tante razze. Un allevatore vicino aveva le pecore di razza cornigliese che ormai è in via di estinzione e rende molto.

La lana va tagliata vicino a maggio e a settembre. Per tosare le pecore una volta legavano loro le gambe, poi con delle forbici, pian piano, tagliavano la lana. Prima della tosatura le pecore venivano portate nel fiume a lavarsi così la lana era già pulita. Adesso la lana non la compra più nessuno e allora i contadini la buttano in discarica, perché nessuno la vuole più pulire.

Cosa dava da mangiare alle sue pecore?

Da mangiare gli davo fieno, orzo ed erba.

Chi le aveva insegnato il mestiere di allevatore?

Ad allevare le pecore mi ha insegnato mio padre.

Alcuni momenti dell'intervista a Cesare Montelaghi



7.4 L'ANALISI DEI DOCUMENTI

SCHEMA DI ANALISI DI UNA FONTE ORALE

TIPO DI DOCUMENTO: ricetta di un piatto tradizionale "*Stracotto di pecora*"

LUOGO: Valestra

CHI LO HA PRODOTTO (AUTORE): ce l'ha trasmessa Cesare Montelaghi, ma esisteva già da molto tempo, veniva trasmessa oralmente.

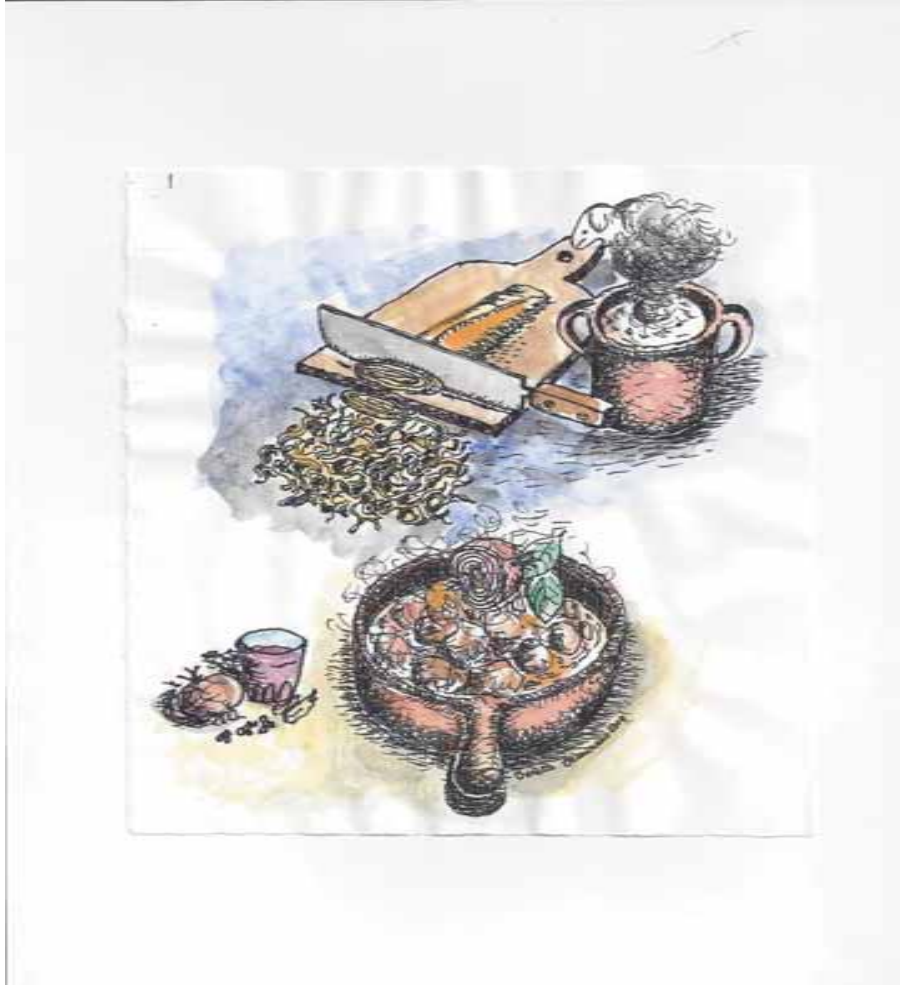
REGESTO: ricetta per cucinare lo stracotto di pecora.

INFORMAZIONI: la ricetta dice di far soffriggere nell'olio la cipolla tagliata grossa, usando una pirofila di terracotta. Poi aggiungere la carne di pecora, alcuni chiodi di garofano, alcune foglie di alloro. Bagnare la carne con vino rosso e farlo evaporare a fuoco vivace, quindi aggiungere qualche cucchiaio di passata di pomodoro. Va fatto cuocere lentamente per almeno tre ore. E' gustoso servito con la polenta.

OSSERVAZIONI: è una ricetta povera, ma molto nutriente. veniva mangiata da tutte le persone che avevano le pecore. Notiamo come nella ricetta appaiano ingredienti locali: carne di pecora, vino rosso, polenta...

CONCLUSIONI

Alla fine del nostro lavoro abbiamo spiegato tutte le fasi in una presentazione Power Point che è stata illustrata alla classe e abbiamo mostrato il video che abbiamo creato (non senza diverse difficoltà "tecniche") con i filmati dell'intervista. Il prof. Beretti ha realizzato alcune tavole per illustrare questo argomento del progetto:



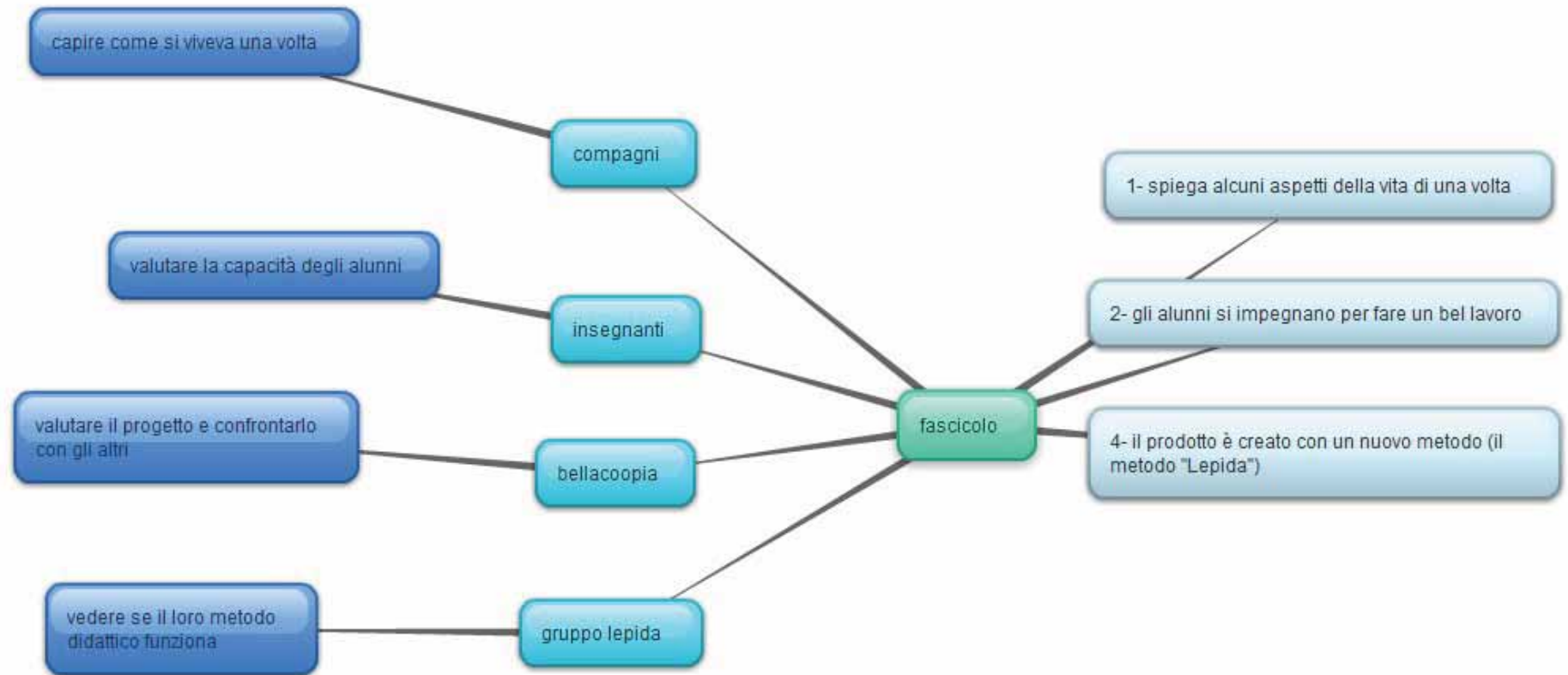
FRANCESCA, LUCA, PIETRO

8. "CERCATORI D'ACQUA"

8.1. FASE 1: L'IDEAZIONE

Il nostro gruppo ha scelto di trattare l'argomento dei "cercatori d'acqua" altrimenti detti "rabbdomanti". Oggi questo mestiere sembra qualcosa di irrealistico e fuori dal tempo, legato alla magia e alla superstizione, in realtà nel passato era molto importante perché le conoscenze tecniche erano meno sviluppate ed era difficile scavare un pozzo perciò era necessario identificare con una certa precisione il luogo in cui poteva esserci dell'acqua e a quale profondità essa poteva trovarsi. I pozzi erano fondamentali per la vita perché garantivano acqua a tutta la comunità sia per uso domestico che per uso agricolo, oggi in ogni casa c'è l'acqua corrente quindi quella realtà sembra lontana. Riguardo al mestiere di "cercatore d'acqua" abbiamo ascoltato la testimonianza del sig. Piergiorgio Rossi che ha sempre svolto questo mestiere ed ha fatto aprire quasi trecento pozzi con un margine di errore veramente piccolo! Dopo una lezione tenuta nella nostra classe, il sig. Rossi ci ha portato dietro la scuola a sperimentare la funzionalità dei suoi strumenti e a farci provare direttamente a cercare l'acqua. In effetti abbiamo riscontrato la presenza di acqua sottoterra a circa trenta metri di profondità.

Abbiamo poi chiesto un incontro anche al nostro parroco, Mons. Guiscardo Mercati, che aveva conosciuto personalmente il rabbdomante più noto nella nostra zona, Don Lorenzo Milani, il quale è stato anche il maestro di molti cercatori d'acqua locali. Don Guiscardo è stato un testimone oculare dell'attività di Don Milani e ha ricevuto in eredità gli strumenti da cercatore d'acqua che egli utilizzava, così ce li ha potuti portare in aula e mostrare. Sono stati due incontri molto interessanti. Il nostro gruppo ha deciso di spiegare questo argomento elaborando un fascicolo da distribuire ai compagni di classe e a chi fosse interessato all'argomento. Abbiamo discusso su come realizzarlo e su quali caratteristiche esso doveva avere per rispondere ai bisogni degli utenti, ed abbiamo riassunto tutto ciò in una mappa split tree:



studio di ideazione di Mattia Teneggi, Matteo Toni, Jessica Baraldi

8.2: FASE 2: LO STUDIO DI FATTIBILITA'

Insieme al gruppo abbiamo scritto le fasi che dovevano portare alla realizzazione del nostro prodotto, per ogni fase abbiamo cercato di individuare tutto l'occorrente e i tempi che ci servivano per realizzarlo:

Quando?	Cosa?	Ore?	Occorrente?
	Cercare notizie su come si trovava l'acqua	3 ore	Internet, immagini, fascicolo
	Trovare persone nel nostro territorio che sanno come trovare l'acqua	3 ore	Esperti esterni
	Trascrivere le notizie	3 ore	Computer
	Stampare e attaccare il fascicolo	3 ore	Stampante
	Studiare e spiegare ai compagni	3 ore	Fascicolo finito e notizie da studiare

8.3: FASE 3: LO SVILUPPO DEL PROGETTO

Intervista n.1:

DATA	<i>13 febbraio 2014</i>
LUOGO	<i>Carpineti, Scuola Secondaria</i>
DURATA DELL'INTERVISTA	<i>Due ore</i>
DATI IDENTIFICATIVI DEL TESTIMONE	<i>Sig. Piergiorgio Rossi</i>
INTERVISTATORI	<i>Matteo R., Giulia Z., Noha</i>
DOCUMENTI PORTATI DAL TESTIMONE	<i>Strumenti da raddomante</i>

Oggi è venuto il signor Piergiorgio Rossi, che è un raddomante, a spiegarci come si trova l'acqua presente nel sottosuolo. Prima di iniziare l'intervista, ci ha spiegato alla lavagna alcuni aspetti preliminari riguardo al territorio. Tra uomo e natura c'è una relazione che presuppone "comunicazione": si tratta di imparare il linguaggio della natura. Nella misura in cui riusciremo a comunicare con la natura, riusciremo a cogliere i suoi messaggi. "raddomanzia" deriva dal greco "raddos" (=bastone) e mantis (= magia). La raddomanzia si è sviluppata dapprima in Francia in una zona di religiosi, di abati, perché erano molto vicini alla natura, per essere vicini a Dio, era un fatto spirituale.

Nel corso di milioni di anni, l'acqua che c'era sul nostro pianeta è penetrata nel sottosuolo, dove fa dei percorsi inimmaginabili attraverso fessurazioni della roccia, si dirama dove trova spazio, passa dove c'è del terreno permeabile. I terreni sono divisi in due parti: i permeabili (sabbia grezza, terreno friabile) che filtrano l'acqua e terreno argilloso che non

filtra l'acqua ma si impregna. Se c'è una frana, ad esempio, c'è del terreno argilloso quindi lì è meglio non cercare l'acqua. Una sorgente si crea quando si dice che all'interno è "troppo pieno" e quindi un bravo cercatore di acqua andrà a cercare a monte di una sorgente e non più in basso, perché a valle non si trova l'acqua. E' importante osservare bene il territorio e la sua conformazione, ad esempio in estate il terreno argilloso presenta delle crepe perché si secca, il terreno permeabile non ha così tante crepe. In genere è più facile trovare scorrimento sotterraneo di acqua dove c'è una collina perché sotto c'è della roccia, quindi delle fessurazioni, invece in una conca, spesso la parte bassa è costituita da terreno argilloso, compatto. Bisogna chiedere agli anziani del luogo la "storia dell'acqua", cioè se c'è o se c'è stata una sorgente perché ci sarà sicuramente dell'acqua anche nel sottosuolo. In dialetto si dice che l'acqua è "permalosa", ad esempio se si trovava una sorgente e si andava con un mezzo meccanico a cercare di aumentare il flusso d'acqua, l'acqua veniva deviata e si spostava. A volte capita anche quando vengono costruite strade e la manomissione del suo sbocco naturale ne provoca lo spostamento, sembra che il flusso sia scomparso, in realtà si è solo deviato.



Nei terreni ci sono "falde freatiche" ad esempio in pianura dove ci sono falde calme, come un deposito che non è in pressione, in montagna invece c'è la "falda artesianiana", cioè percorsi di acqua in movimento, in cui l'acqua è "in pressione", risale anche di dieci, quindici metri una volta che si è aperto lo sbocco.

A questo punto gli abbiamo posto alcune domande:

Sig. Rossi, come si fa a sapere se c'è acqua nel terreno in cui si vuole scavare?

Tra l'uomo e la natura ci deve essere come un legame, prima di cercare l'acqua bisogna guardarsi intorno e bisogna sapere che tipo di terreno c'è: se ci sono le frane non bisogna creare un pozzo lì perchè la terra è argillosa. Prima di cercare l'acqua si possono anche chiedere informazioni agli anziani per sapere se in quel posto in passato c'era una sorgente. Un altro strumento utile sono le carte idrogeologiche, sono carte che dicono che tipo di terreno si trova in ogni zona e questo è molto utile prima di cercare un pozzo. Ad esempio da noi ci sono delle rocce fessurate ma ci sono anche dei basalti molto compatti in cui non c'è acqua.

Una volta stabilito che quel terreno è quello giusto, come si fa a sapere qual è il punto esatto in cui scavare e a che profondità si troverà l'acqua?

Per fare questo lavoro si ha bisogno di un bastone e di un pendolo (va bene anche quello da muratore). Per prima cosa si cammina e si percepisce la sensazione dell'acqua, una volta percepita la sensazione si prende il bastone, si tiene tra le mani e una volta arrivato sul posto dove passa l'acqua il bastone gira su se stesso. A questo punto, si prende il pendolo che oscilla e, arrivati sul corso d'acqua, esso inizia a girare: ogni giro compiuto è un metro di profondità a cui si trova l'acqua.

Quale tipo di legno si usa?

Di solito il legno usato è legno di nocciolo o di salice: perchè sono i più resistenti.

Qual è stato il pozzo più profondo che ha fatto scavare?

Il pozzo più profondo che ha trovato è di 120 metri: nel terreno del ricovero di Casina.

Si faceva pagare per il suo lavoro?

Non mi facevo pagare per questo lavoro perchè per me è molto più importante la soddisfazione di aver trovato l'acqua.

A meno che naturalmente io non vada lontano da casa, allora chiedo un rimborso spese.

Quanti pozzi ha fatto scavare nella sua "carriera" di cercatore d'acqua?

Ho fatto perforare 280 pozzi e ne ho sbagliati solo 8: questo nei primi anni, l'errore era dovuto alla presenza di argilla.

Questo lavoro continuo a farlo anche se ora sono in pensione, avevo cominciato nel 1992, dopo aver visto operare Don Milani.

Le carte idrogeologiche dicono che tipo di terreno si trova in ogni zona e questo è molto utile prima di cercare un pozzo. Da noi ci sono delle rocce fessurate ma ci sono anche dei basalti molto compatti in cui non c'è acqua.



Dopo l'intervista, ci ha portati fuori, nel campo dietro la scuola, dove abbiamo provato a trovare l'acqua. Aveva una tecnica molto particolare: ha preso un pezzo di ramo di nocciolo e lo ha afferrato con le mani all'estremità in modo che formasse un arco, lo stringeva forte, andava avanti lentamente e quando il ramo si alzava verso l'alto voleva dire che sottoterra c'era l'acqua, aveva percepito la presenza dell'acqua, infine si è fermato e ha detto :” l'acqua è qua”. Poi ha preso un pendolo che faceva oscillare e quando è arrivato nel punto dove doveva esserci l'acqua il pendolo ha iniziato a girare. Dopo aver visto come si faceva, uno a uno abbiamo provato anche se a non tutti è riuscito.



Intervista n. 2:

DATA	<i>19 febbraio 2014</i>
LUOGO	<i>Carpineti, Scuola Secondaria</i>
DURATA DELL'INTERVISTA	<i>Un'ora</i>
DATI IDENTIFICATIVI DEL TESTIMONE	<i>Mons. Guiscardo Mercati, nato nel 1952 a Carpineti</i>
INTERVISTATORI	<i>Matteo R., Giulia Z., Noha</i>
DOCUMENTI PORTATI DAL TESTIMONE	<i>Fotografie, Strumenti da rabdomante</i>

Don Guiscardo è venuto a parlarci di don Milani, un rabdomante molto famoso che ha anche insegnato questa abilità ad altri preti e ad appassionati di rabdomanzia. Don Milani era molto bravo in questo.

Ci può dire qualcosa dei cercatori d'acqua ed in particolare di Don Milani?

Avere l'acqua vicino a casa era importantissimo nel passato sia per la famiglia che per i campi e per gli animali, provate a immaginare oggi di non avere l'acqua corrente e doverla andare a prendere al pozzo, era un lavoro pesante che si doveva fare diverse volte al giorno. C'erano delle persone che avevano una sensibilità particolare, non tutti potevano essere rabdomanti, si doveva avere una qualità in più. Fino agli anni '50 il Seminario era anche una scuola importantente, era l'unica possibilità di studiare qui da noi. Tra i preti del seminario ce n'era uno, Don Lorenzo Milani, che aveva una grande predisposizione per la rabdomanzia, era un insegnante di greco e di latino ma aveva anche una certa predilezione per la storia. I contadini lo chiamavano per trovare l'acqua e lui sapeva dire anche a che profondità di trovava. Lui aveva questa capacità, ha fatto aprire

due pozzi che funzionano tutt'ora a Marola dietro al Seminario, come si vede nella fotografia. Lui si serviva di un pendolo e di questi strumenti che vi ho portato, che io ho ereditato ma che non so usare, a seconda di come si muovevano lui stabiliva dov'era l'acqua e a che profondità si trovava. Io ho parlato tante volte con lui, ma non so dire esattamente come li usasse. Ha avuto una vita lunghissima: è morto ultranovantenne ed è stato in gamba fino quasi alla fine.

Mentre cercava l'acqua pronunciava anche formule particolari?

Non so dire se pronunciasse anche formule particolari, so solo che usava la bacchetta di legno e questi pendoli.

Era originario di Marola?

Lui era nativo di Minozzo ma ha vissuto tutta la sua vita al Seminario di Marola, cioè più di ottant'anni, la gente lo ricorda come storico ma anche come raddomante.



Si ricorda altri preti che praticavano la raddomanzia?

C'è un altro personaggio che aveva questo interesse per la raddomanzia, era Don Spadaccini. Era molto diverso perché non aveva la preparazione e la cultura di Don Milani, era un tipo molto particolare, una macchietta: era arguto, aveva delle battute e delle frecciate veramente originali, io ho una fotografia molto vecchia in cui sono con lui e in cui io sono molto giovane! E' morto anziano, a ottantotto anni, veniva da Casa Spadaccini, lì c'era la sua famiglia. Andava sempre a piedi portava sempre con sé un ombrellino azzurro, gli piaceva la cioccolata e l'aveva sempre con sé, quando era caldo gli si scioglieva in tasca, si faceva da mangiare da solo e si faceva dei decotti di ortica perché diceva che erano depurativi, io da piccolo rimanevo molto stupito nel vedere i suoi tegamini con i suoi decotti.



Nella foto aveva il pendolo in una mano, nell'altra aveva due legnetti, lui girava tutto il giorno con il pendolo in mano, non ho notizie di pozzi che abbia fatto scavare, lui col suo pendolo riteneva di riuscire a capire anche se gli animali fossero gravidi o meno, a tal proposito c'era un aneddoto che dice che fu portato in una stalla per verificare se una mucca fosse gravida e lui col suo pendolino si pose dietro a un toro e disse "Sì, questa è gravida!". Diciamo che il metodo di Don Milani era più "scientifico".

Quindi Don Milani era molto richiesto come cercatore d'acqua?

Sì, era un vero e proprio maestro, c'era un altro reggiano molto bravo come raddomante che era il fratello del cardinal Mercati, addirittura aveva doti da veggente, ci sono persone che hanno una sensibilità molto spiccata.

Come aveva costruito il pendolo?

Era una parte dell'asperger che lui aveva unito a un gancio. Lo aveva sempre con sè.

8.4 L'ANALISI DEI DOCUMENTI



ANALISI DI UNA FONTE: FOTOGRAFIA

- COLLOCAZIONE DELLA FONTE: E' conservata presso la parrocchia di Carpineti
- DATA PRESUNTA: intorno agli anni '60
- CONTESTO AMBIENTALE: è stata scattata vicino al Seminario di Marola
- SOGGETTI: E' presente Don Lorenzo Milani con altre due persone
- AZIONI: I due signori stanno osservando mentre Don Milani sta cercando l'acqua
- INTENTO DEL FOTOGRAFO: Il fotografo ha immortalato questo momento particolare della ricerca dell'acqua
- INFERENZE: Si capisce che è un momento molto importante, Don Milani appare molto concentrato
- COSTRUZIONE DI UN TESTO DESCRITTIVO/INTERPRETATIVO: Da questa foto si deduce che Don Milani sta cercando l'acqua, si capisce che è un momento ufficiale sia perché è stata scattata una foto, sia perché i signori appaiono vestiti elegantemente. Sappiamo inoltre che è stato un momento significativo perché ancora oggi in quel campo è presente il pozzo che fu fatto aprire in quell'occasione. Si deduce che la foto risale agli anni '60 del secolo scorso, dall'abbigliamento dei personaggi e dal fatto che è in bianco e nero .

SCHEDA ANALISI DI UN OGGETTO

TIPO DI OGGETTO: pendolino-asperger

FORMA (DESCRIZIONE): ha una forma a campana, è attaccato ad un gancio di ferro

DIMENSIONE: circa dieci cm

MATERIALI CON CUI È COSTRUITO: è di acciaio, vuoto all'interno, il gancio è di ferro

FUNZIONE: trasmettere le vibrazioni legate alla presenza dell'acqua

FUNZIONAMENTO: bisogna stringere forte il gancio e concentrarsi, bisogna farlo oscillare in orizzontale e, quando si arriva nel punto dove c'è l'acqua, il pendolo si ferma poi inizia a girare

OSSERVAZIONI: sembra un oggetto poco significativo, invece se usato da persone sensibili, riesce a trasmettere sensazioni legate alla presenza dell'acqua che le persone comuni non percepiscono.



9. ESCURSIONI LINGUISTICHE TRA PASSATO E PRESENTE: IL DIALETTO

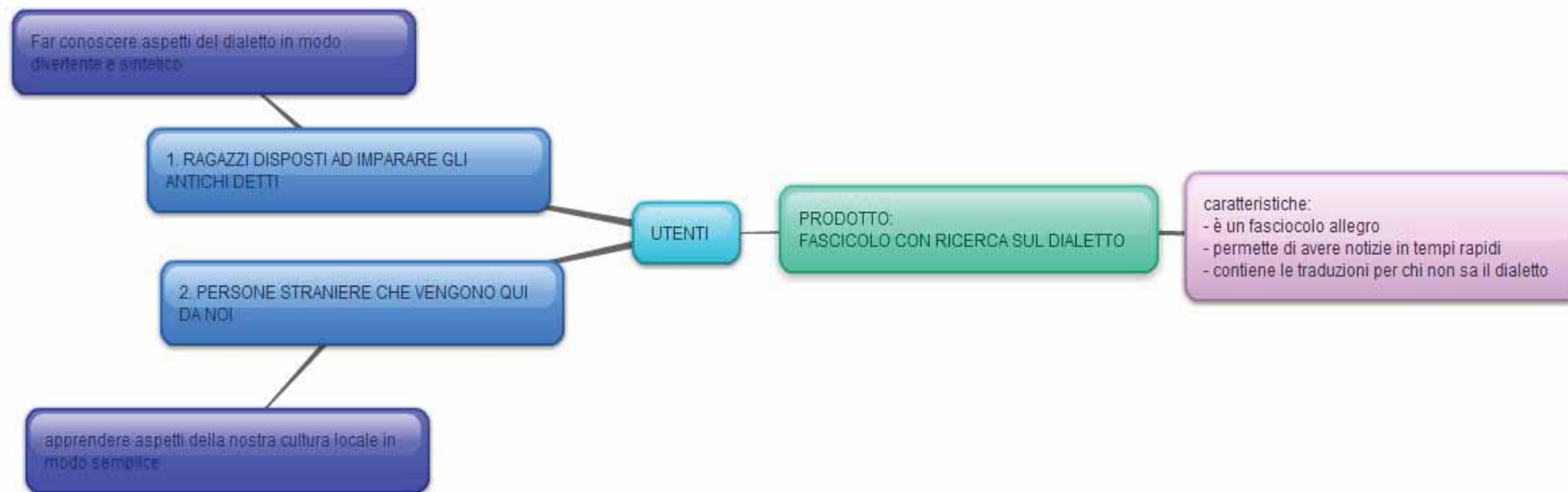
9.1. FASE 1: L'IDEAZIONE

Il nostro gruppo si è occupato della parte del progetto riguardante il dialetto. Ci è piaciuto particolarmente questo argomento perché la lingua parlata dai nostri nonni è un elemento di identità culturale del nostro territorio molto importante che purtroppo si sta perdendo. Analizzando alcune espressioni popolari o modi di dire si scoprono aspetti interessanti del mondo contadino, molti dei quali non esistono più nella nostra società attuale, appartengono ad un passato che fa parte di noi perché in esso affondano le nostre radici, ma del quale, purtroppo, oggi noi conosciamo ormai poco. Per saperne di più, abbiamo deciso di intervistare il sig. Savino Rabotti, come esperto riconosciuto della nostra lingua "del passato". Il sig. Rabotti, infatti, rappresenta a livello locale uno dei personaggi di spicco per conoscenza di cultura contadina del passato, è una persona dai molteplici interessi e attualmente cura un sito riguardante il dialetto "La voce del Tassobio" e una rubrica sul giornale on-line della montagna "Redacon", sullo stesso argomento.

Abbiamo preparato un'intervista per lui, ma sapevamo che il sig. Rabotti ci avrebbe anche portato del materiale e che nella sua lezione, attraverso il filo conduttore della lingua, ci avrebbe condotti a toccare diversi aspetti della cultura locale delle nostre terre.

Il nostro gruppo si è interrogato su quale prodotto creare per trasmettere ai compagni le conoscenze acquisite nella nostra ricerca e abbiamo deciso di produrre un fascicolo scritto contenente le notizie ricavate.

Abbiamo così prodotto una mappa split tree per capire in che modo il nostro progette potesse rispondere alle esigenze degli utenti e quali potessero essere i nostri utenti, tenendo presente che è il primo progetto che svolgiamo col metodo "Lepida scuola" e che il progetto avrebbe dovuto rispondere ad alcuni requisiti per partecipare al concorso di Bellacoopia.



Studio di ideazione di Matteo Rondanini, Noha Sabri, Giulia Zini

9.2: FASE 2: LO STUDIO DI FATTIBILITA'

Con lo studio di fattibilità si individuano i vari momenti di produzione del nostro fascicolo, l'occorrente e i tempi:

Quando?	Cosa?	Ore?	Occorrente?
Martedì	Trascrivere l'intervista	3 ore	Computer – immagini - Internet
mercoledì	scegliere le parti più interessanti	3 ore	Computer
giovedì	Trascrivere nel fascicolo (a computer) le parti scelte	3 ore	Computer
venerdì	Fare l'analisi di un documento	2 ore	Computer
Martedì pomeriggio	Aggiungere le immagini e assemblare tutto il materiale	3 ore	Computer Internet scanner

9.3: FASE 3: LO SVILUPPO DEL PROGETTO

Prima di intervistare il sig. Savino Rabotti, abbiamo compilato una "scheda-intervista":

DATA	<i>20 febbraio 2014</i>
LUOGO	<i>Carpineti, Scuola Secondaria</i>
DURATA DELL'INTERVISTA	<i>Due ore</i>
DATI IDENTIFICATIVI DEL TESTIMONE	<i>Sig. Savino Rabotti, nato a Castellaro di Vetto, il 13 marzo 1935</i>
INTERVISTATORI	<i>Giulia Z., Matteo R., Noha.</i>
DOCUMENTI PORTATI DAL TESTIMONE	<i>Un fascicolo sul dialetto scritto da lui e contenente anche la bibliografia utilizzata.</i>

Sig. Rabotti può parlarci un po' del dialetto?

Il dialetto è "una lingua", è come l'aria, ogni zona ha la propria, ad esempio a Carpineti c'è una certa aria con i suoi frutti, i suoi prodotti, se cercate di riprodurli uguali in un'altra zona, non ci riuscirete perché ogni zona ha la sua caratteristica, così è il dialetto: si assomiglia nelle varie zone ma ognuna ha il suo proprio modo di pronunciarlo, di esprimerlo.

Prima di Dante i dialetti concorrenti erano tanti, alla fine ha vinto il fiorentino ed è diventato lingua nazionale. Il nostro dialetto ha delle radici profonde, ad esempio ci sono parole uguali nel dialetto Camuno, della Val Camonica.

La grammatica esiste anche nel dialetto ma non è scritta come per l'italiano, perché secondo voi non c'era una grammatica scritta?

Perché non sapevano scrivere. Era solo una lingua orale. Iniziamo ad avere dei testi dialettali alla fine dell'Ottocento, prima sappiamo che ne esistevano ma è andato tutto perduto. Alla fine dell'Ottocento si iniziarono a scrivere testi dialettali da un certo Quirino Zanelli, soprannominato Quirun da Palare, ha scritto componimenti, satire, cioè testi poetici recitati dagli umili, dai poveri, per criticare i potenti. Al nostro tempo la satira è soprattutto critica di avvenimenti politici. Questo Quirone ad esempio scrive di fatti sociali del suo tempo che

suscitavano ilarità, come di un suo amico che voleva uccidere la sua scrofa ma questa gli era scappata e lui l'aveva rincorsa per tutto il paese. Il maestro Giovannelli nel 1977, con la moglie, ha pubblicato un libro, "Véta muntanara", in cui ha recuperato molte di queste storie.

Il substrato del nostro dialetto è il latino, ma nei nomi di fiumi, monti e località ci sono ancora termini celtici, del popolo dei Celti, preesistenti all'arrivo dei latini: ad esempio il Secchio si chiamava "Sitla", poi "Sidla" in latino. Che cos'è secondo voi la "vernaia"? È il fieno messo da parte per l'inverno e deriva dal latino Hibernalia, erano le scorte che i soldati si portavano dietro per superare l'inverno. Che cos'è la "Pudaia"? È il nostro "pennato", deriva dal lat. "potalia" dal lat. "potare" = tagliare le piante. Che cos'è la "sgura"? È la scure che serve per tagliare la legna, deriva dal lat. "securis" = che sega, che taglia.

Il dialetto è una lingua orale, ma un tempo le persone erano più abituate a memorizzare, a Castelnovo ad esempio il lunedì, al mercato, c'era proprio il ritrovo dei "satirai", di quelli che facevano satire e le imparavano a memoria, erano trasmesse per lo più oralmente, quelle più famose sono state ricostruite partendo dalla forma orale che fino a un po' di anni fa, in molti ricordavano, in particolare c'era il satirai Elia Zanetti di Villaberza che era molto famoso e molto temuto per le sue satire "taglianti".



Del dialetto oggi ci rimangono molti proverbi e modi di dire, che argomenti riguardano soprattutto?

I Proverbi costituiscono il concentrato della saggezza contadina, l' "Enciclopedia" di tutto il sapere dei nostri avi. E anche del nostro modo di parlare, perchè ancora oggi, inconsciamente, dipendiamo da quella civiltà, ad esempio nei modi di dire come "Uscire dal seminato", "Tirarsi la zappa sui piedi", "Perdere la tramontana", "Avere le mani in pasta"...

I proverbi condensano secoli di osservazioni su Natura, Stagioni, Comportamento.

Ci sono molti detti riguardanti le stagioni e le previsioni del tempo, ad esempio il 2 febbraio avevano constatato che era un momento particolare dell'inverno e se c'è brutto tempo vuol dire che l'inverno pian piano si sta esaurendo, invece se c'è bello significa che l'inverno può ancora riprendere vigore per cui si dice: "Quand a ven la Candelora da l'inverne i sèma fora. Ma s'a bat al sul int la candlina a turna tardi la rundanina" (cioè: "Quando arriva la Candelora dall'inverno siamo fuori, ma se c'è il sole nella Candelina, tornerà tardi la rondinina").

A Novembre le giornate sono brevi e uggiose, a S.Martino (11 novembre) si dice che in genere il maltempo concede una tregua, è l'estate di San Martino che secondo la leggenda era un militare che un giorno incontrò un povero quasi senza abiti, così lui per ripararlo dal freddo gli donò parte del suo mantello. Dio per compensarlo di questo bel gesto concesse tre giorni di bel tempo, infatti si dice "L'ista d'San Martin al dura tri dì e un puchin" (= L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochino). Ma San Martino nella società contadina era anche il momento in cui i mezzadri cambiavano padrone, quando la natura aveva concluso il suo ciclo annuale e i lavori importanti sono conclusi, si diceva appunto "Far San Martin" (= Fare San Martino), per intendere "cambiare podere" e oggi si usa ancora per dire "cambiare casa". Dello stesso periodo dell'anno si dice anche "Per San Martin castìgni e vin" (= per san Martino castagne e vino).

Dicembre è il mese del freddo, ma il grano ha già messo le foglioline e perché possa crescere bene occorre tanta neve, così la terra rilascia lentamente il tepore accumulato d'estate e assorbe l'acqua della neve che si scioglie pian piano, se invece non c'è neve ma piove, il grano marcisce. Ecco perché si diceva: " Sùta la neva 'l pan, sùta l'acqua la fàm" (=sotto la neve il pane, sotto l'acqua la fame).

Di dicembre si dice anche che "La nòta d'Santa Lusìa l'è la pu' lùnga ch'a gh' sìa" (= la notte di Santa Lucia è la più lunga che ci sia). In realtà sappiamo che la notte più lunga è il 21 dicembre, ma il detto ha una sua validità perché quando G.Cesare fece riformare il calendario, sfuggirono alcuni minuti che sommandosi divennero nel Medioevo nove giorni, sfalsando il calendario, finché la riforma di Gregorio XIII portò il giorno più corto al 21 dicembre.

Un mese poco gradito è febbraio: "Fervar l'è cùrt e amar" (= febbraio è corto e amaro). Si cerca anche di accattivarsi la benevolenza di febbraio con una preghiera: "Fervar, Fervarin làsa star i cuntadin. Fervar, Fervaria tù-c i dì 'na malatìa".

Marzo è il mese della primavera, ci può ancora essere qualche nevicata ma di breve durata: "La neva marsulina la dura da la sira a la matina" (= la neve marzolina dura dalla sera alla mattina". Meglio però tenere una buona scorta di legna: "Se t'ghe un bel sucun risparmiel per Marsun (= se hai un bel pezzo di legna risparmialo per marzo).

Quali sono altri argomenti dei proverbi?

Molti proverbi aiutano la formazione morale ridicolizzando i difetti ed esaltando le buone qualità. Ad esempio "Roba rubada la n' fa né pro né parada" (= roba rubata non dà né vantaggi né prestigio); "La richèsa l'è cme 'l ledàm: mucuada la pùsa, sternida la rènd" (=la ricchezza è come il letame: ammucchiata puzza, distribuita rende).

Ma se voi ragazzi vi state annoiando, bene, vorrà dire che mi sono guadagnato l'immortalità, sapete perché? Perché si dice che:

*"A mor la pégra, a mor l'agnél,
a mor la vâca cun al v-dél,
a mor la genta piena d' guài:
ma i rumpiscàtli in morne mai!"*

= "Muore la pecora, muore l'agnello, muore la vacca con il vitello, muore la gente piena di guai, ma i rompiscatole non muoiono mai!"



CONCLUSIONI

Alla fine, il sig. Rabotti ha scritto un articolo sul nostro incontro e siamo finiti tutti su Redacon!

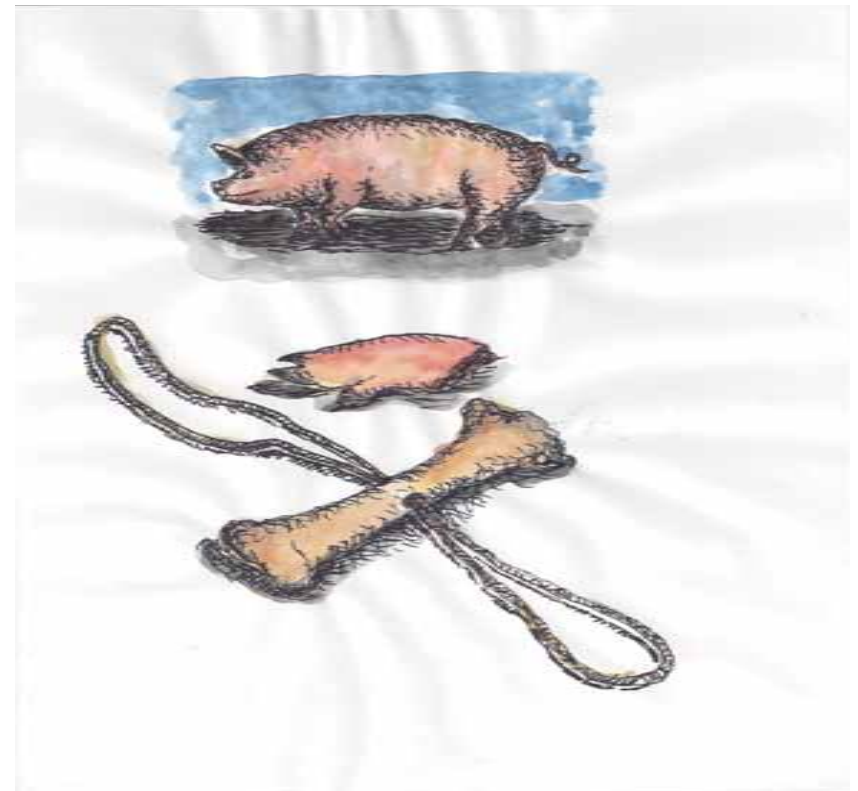
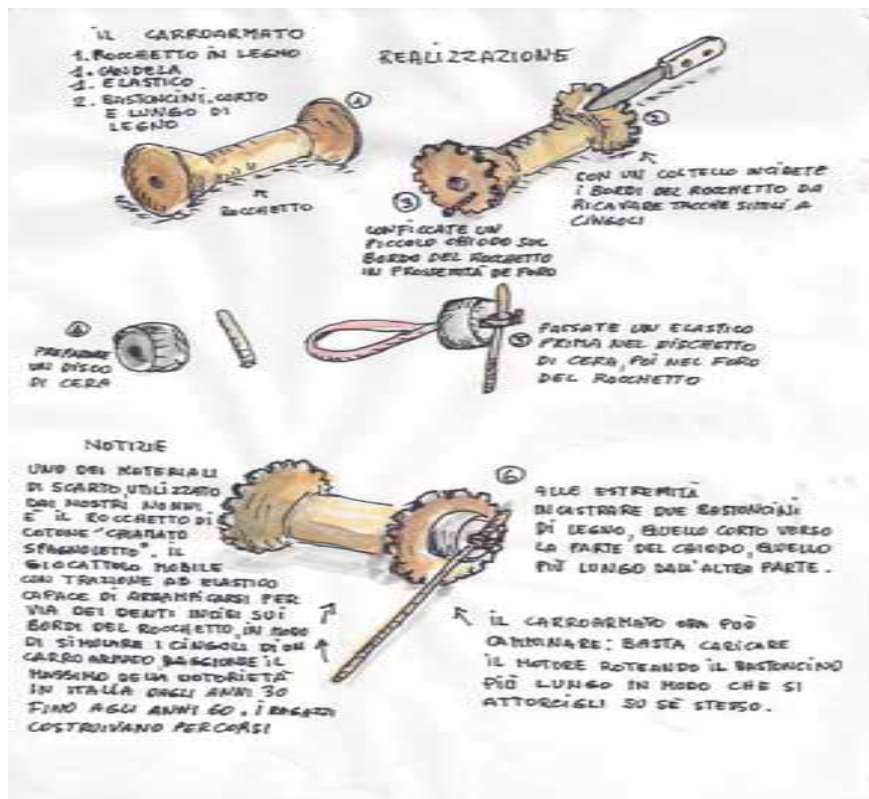
*"Bella esperienza quella che mi è capitata giovedì mattina, 20 febbraio, alle scuole medie di Carpineti: due ore tirate di dialetto con una ventina di ragazzi attenti e pronti a fare domande interessanti sull'origine del dialetto montanaro, sulle usanze, sui proverbi e le leggende legate al ciclo annuale dei lavori, sugli strumenti di lavoro. L'incontro rientra in un **progetto** che il corpo insegnante porta avanti assieme agli allievi: **Un bèl savêr a n' fù mai scrìt**, in collaborazione con enti attivi nel territorio (Lega coop, Consorzio Bonifica) per conoscere meglio l'**ambiente** (ricerche su piante da frutta coltivate un tempo e ora quasi scomparse), la nostra **storia** (presenza dei bizantini e cultura della pecora come fornitrice di lana, latte, carne) e per sapere **da dove veniamo** (origine, diffusione e valori del nostro dialetto). Due ore filate via in fretta e una scolaresca attenta, che lascia ben sperare che i valori del nostro recente passato non finiscano nel dimenticatoio, grazie all'interesse che riescono a trasmettere i docenti, nel nostro caso il professore **Ermanno Beretti** e la professoressa **Brunella Mailli**". S.Rabotti*



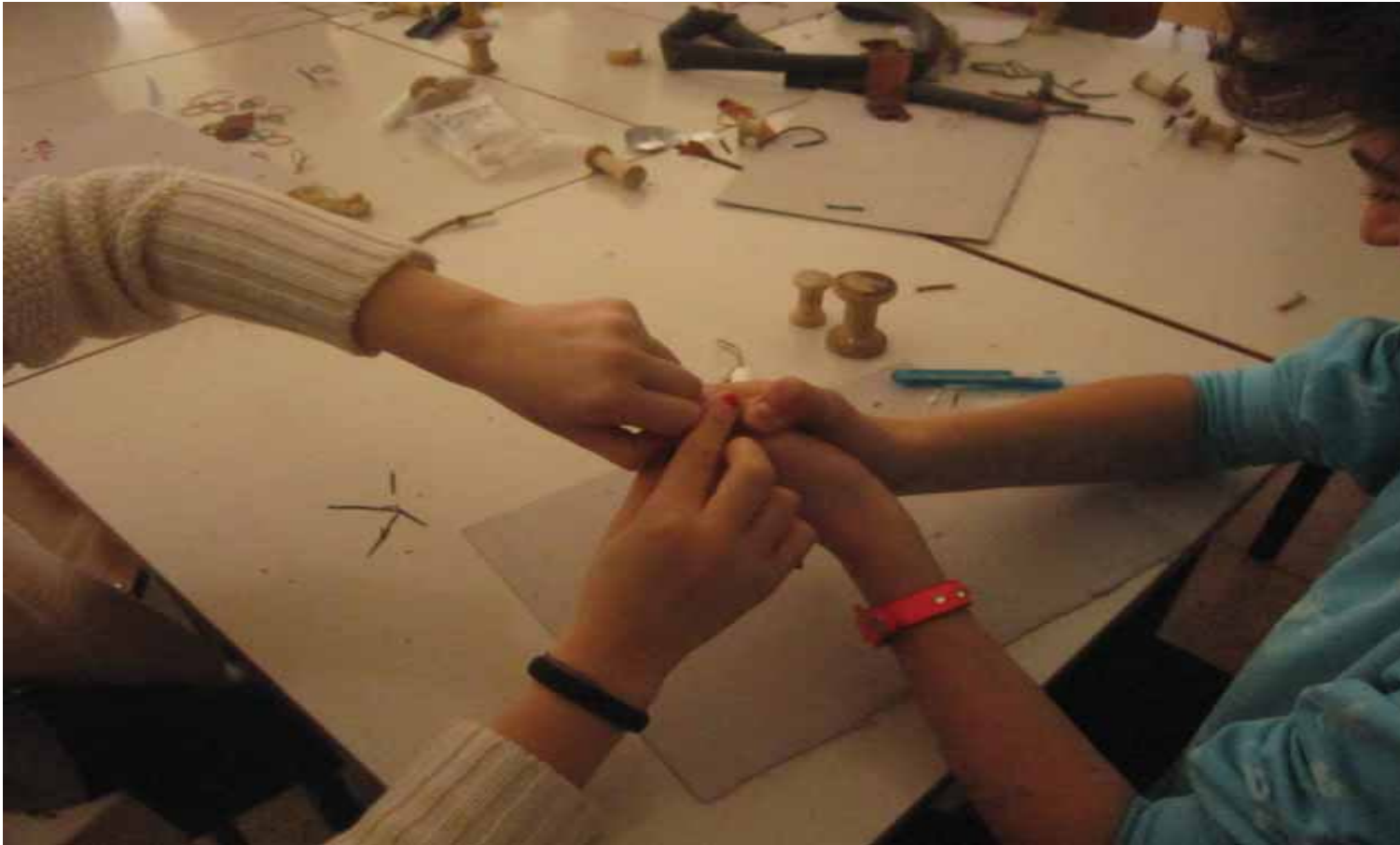
Abbiamo capito che è importante ricordarsi della lingua dialettale. Ci è molto piaciuto incontrare questa lingua che si stava perdendo. Secondo noi ci è servito un sacco! (GIULIA ZINI, MATTEO RONDANINI, NOHA SABRI)

10. I GIOCHI

A conclusione del nostro lavoro abbiamo deciso di svolgere un laboratorio manuale per mettere a frutto alcune delle conoscenze acquisite durante i nostri "tuffi nel passato". Con l'aiuto del prof. Beretti, abbiamo realizzato in classe alcuni giochi antichi, che un tempo i bambini si costruivano con il materiale che trovavano intorno a loro, materiale naturalmente povero, di recupero: ossicini di maiale, rocchetti di legno, corde ed elastici bastavano a realizzare simpatici passatempi. Ci siamo cimentati nella costruzione di due oggetti: il carroarmato e il "frullo". Il primo é creato con un rocchetto di legno, un bastoncino, un pezzo di candela (o sapone) e un pezzo di camera d'aria da bicicletta. Il secondo con gli ossicini che si trovano negli zampetti di maiale e una corda. Abbiamo seguito le indicazioni che il prof. Beretti ci ha disegnato:







Il laboratorio è stato un momento molto allegro! Ci è sembrata la degna conclusione di un progetto ricco, pieno di esperienze diverse, ma sempre all'insegna della collaborazione, della partecipazione e del divertimento nell'apprendere e sperimentare aspetti importanti del nostro patrimonio culturale!

A cura di

*ALBONI PIETRO
AMANFU OBADIAH
BALDELLI FRANCESCA
BARALDI JESSICA
GANAPINI GIULIA
LAFNOUNI NUHAILA
MALVOLTI LUCA
MUZHAQI NIKOL
RONDANINI MATTEO
ROSSI DAMIANO
SABRI NOHA
TENEGGI MATTIA
TONI MATTEO
ZINI GIULIA*

e dei professori

*BERETTI ERMANIO
MAILLI BRUNELLA*

con la collaborazione di



LEGACOOP REGGIO EMILIA