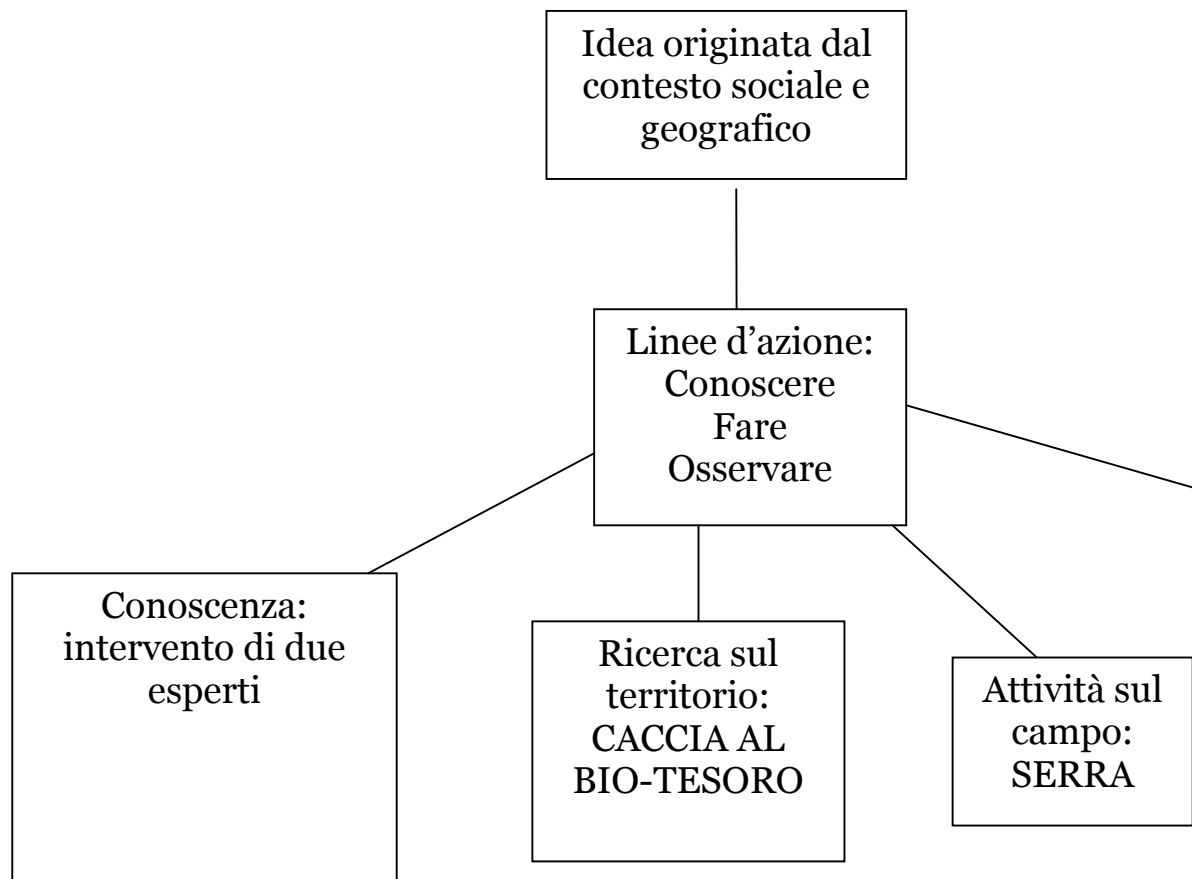


SCHEMA DI LAVORO

Anno scolastico 2004-05



Il progetto ha preso lo spunto dal **contesto** sociale e geografico in cui sorge la scuola.

Si tratta di una zona a sviluppo prevalentemente agricolo con presenza di molti orti e coltivazioni ad andamento familiare, quindi la probabilità di poter ritrovare qualche varietà di ortaggi o di alberi da frutto “dispersi” era piuttosto elevata.

Le linee guida di sviluppo individuate sono state:

- sviluppare la conoscenza con gli interventi di due professori universitari
- trasformare i ragazzi in ricercatori sul campo
- elaborazione dei dati e relazioni sulle attività svolte dai ragazzi
- dare l'opportunità di conoscere alcuni ambienti in cui la biodiversità rappresenta tangibilmente un valore da salvaguardare

SCelta del gruppo dei ragazzi

Progetto sviluppato per le classi seconde perché ad un livello di maturità personale e di preparazione sufficiente per comprendere e apprezzare il lavoro da svolgere.

INTERVENTI DEGLI ESPERTI – CONOSCENZA

Primo a carattere introduttivo e quindi più generale

Secondo più specifico biodiversità e agricoltura banche genetiche ecc.

- ✓ Relazioni fatte dai ragazzi sugli argomenti trattati.

RICERCA SUL TERRITORIO CACCIA AL BIO-TESORO

- ✓ Scheda di raccolta dati (distribuite circa 200 schede). Recupero della memoria e recupero del materiale.

Su richiesta la Coldiretti ha fornito un elenco di aziende agricole interessate e disponibili a visite dei ragazzi.

APPROFONDIMENTI SULLA STORIA DEL CIRCONDARIO

Per scoprire le difficoltà di un tempo e confrontarla con la realtà odierna. Si trattava di territori poveri, destinati all'agricoltura ma con scarsa resa dei raccolti abbiamo scoperto anche il tentativo di adibire parte del territorio a risaia.

- ✓ Relazione

LAVORO IN SERRA

- ✓ Sono state seminate piante di **fagioli** rampicanti della Carnia recuperati dall'Università di Udine.
- ✓ Prove di germinabilità.

POSTER SULLA BIODIVERSITA'

In tutte le classi coinvolte e commentato con gli insegnanti. Servirà anche per approfondire il programma di scienze il prossimo anno.

USCITA AL PARCO RURALE DI SAN FLORIANO (PN)

Intervento introduttivo a scuola di un esperto del centro

Uscita in due giornate per gruppi di due classi.

Osservazione del bosco, marcita, campi catalogo, allevamenti.

- ✓ Raccolta di disegni, impressioni

RACCOLTA SCHEDE “Caccia al bio-tesoro”

- ✓ Raccolte circa 120 schede. Rielaborazione.

USCITA ALLA RISERVA DELL’ISONZO

Osservazione del bosco e degli ambienti umidi.

Osservazioni guidate al Centro Visite.

- ✓ Relazione sulla giornata.

Interdisciplinarietà con i colleghi d’italiano (relazioni sugli interventi e sulle uscite fatte), con i colleghi di storia (approfondimenti), colleghi che si occupano di serra e del laboratorio informatico.

Si riporta di seguito la scheda utilizzata per rilevamento dei dati e i risultati

Chissà se qualcosa del passato vive ancora tra di noi?

Semplice!
si organizza una
CACCIA AL BIO-TESORO!
...anche noi come i ricercatori dell’università!

**E vai! Con la nostra scheda di raccolta dati a intervistare
parenti e amici**

Cerchiamo di lavorare su due fronti:

- **Recupero della memoria**
 - Per scoprire se qualcuno si ricorda di sapori, profumi, curiosità, usi particolari.
- **Recupero del materiale**
 - Per scoprire se è possibile recuperare qualche pianta ormai “dimenticata”

Questa è la nostra scheda

CACCIA AL BIO -TESORO

La Scuola Media “D. Alighieri” ha intrapreso una ricerca sul territorio nell’ambito del progetto regionale “Centro di Esperienza per la Biodiversità” per cercare di recuperare varietà di ortaggi e frutta disperse o dimenticate.

1) (recupero della memoria e dei sensi)

- a. Si ricorda di qualche varietà particolare di ortaggi (fagioli, pomodori, radicchio...) o di frutta (melo, susino, pero...) che era possibile trovare in commercio e di cui ha perso le tracce?
- b. Si ricorda di qualche varietà particolare di ortaggi che era possibile trovare da qualche contadino? o di frutta?
- c. Se si, saprebbe rintracciare la fonte?
- d. In cosa era diversa la parte utile (frutto, seme...) dalle altre varietà della stessa specie?
 - sapore
 - colore
 - profumo
 - dimensione
 - tempo di conservazione
 - resistenza alle malattie

2) (recupero materiale)

- a. Conosce qualcuno che coltivi ancora qualche varietà di ortaggi o frutta particolari che possiede da tanto tempo che non si trovano in commercio ?
- b. In cosa era diversa la parte utile (frutto, seme...) dalle altre varietà della stessa specie?
 - sapore
 - colore
 - profumo
 - dimensione.
 - tempo di conservazione
 - resistenza alle malattie

c. Possiede una o più piante di questo tipo (albero da frutta, etc.)?

Se si:

- da quanto tempo la coltiva?
- si ricorda se qualcuno prima di lei coltivava questa varietà?
- sarebbe disposto a cedere per il nostro lavoro di recupero parti di questa pianta (semi, talee...)?
- è possibile fare una foto della pianta?

d. Di queste piante si ricorda qualche utilizzo o qualche consumo alimentare particolare?

e. Qualche altra caratteristica interessante (per es. la resistenza alle malattie oppure se veniva usata per usi specifici)?

Facoltativo ma gradito perché necessario per catalogare il nostro lavoro (e soprattutto per un eventuale recupero)

Rintracciabilità dell'intervistato:.....

GRAZIE

Intervistatore.....classe.....

Ne abbiamo distribuite circa 200, questi i risultati:

Recupero della memoria

Frutta

Amolo blu del Carso (sapore più dolce dell'amolo, colore violaceo e polpa molto chiara, profumo simile alla noce, dimensioni più piccole dell'amolo, tempo di conservazione più lungo)

Anguria baciro: molto grande (15 kg) di forma ovale, buccia verde chiaro con striature verde scuro

Carrube, sapore dolce, colore marrone, dimensione circa 15 cm, piatte, tempo di conservazione lungo

Cachi "neri"

Ciliegie bianche (sapore dolce dolce, colore bianco rosato, un po' più piccole delle ciliegie normali)

Mela cotogna , sapore aspro, colore verdastro, profumo acerbo, a lunga conservazione, usata per bronchi

Mela cotogna (sapore quasi di melone, molto dolci, colore giallo limone, profumo quasi di melone, dimensioni grandi, tempo di conservazione molto lungo, resistenza alle malattie alta)

Mele piccole, senza una forma precisa, non belle da vedere ma molto buone da mangiare

Melone cantalupo (dimensioni piccole (700gr), buccia sottile con in evidenza la forma delle fette, polpa arancione intenso – con la rugiada mattutina “scoppiava” (così i semi si disperdevano)

Melone dalla buccia verde sapore molto zuccherino, colore giallo scuro, profumo dolce, dimensione circa 20 cm di lunghezza

More del gelso (bianche, maturavano in giugno)

More de graia (more del rovo)

Noce particolare (sapore dolciastro, colore marrone scuro, dimensione maggiore di una noce normale, non si conserva a lungo, non arriva a Natale)

Nespola (colore giallo-marrone, più ovali, con tanti semi, un po’ piatte, maturavano in tarda estate, tempo di conservazione alcune settimane)

Pere “a grappolo” di colore giallo-rosso raccolte in grappoli di 4-5 pere dimensione piccola.

Pere piccole che si raccoglievano in giugno per fare dolci.

Pere “zucchetta”

Pesca rossa, si trovava circa 60 anni fa, si piantava assieme alle viti per dare loro ombra, erano alberi di 4-6 metri che producevano meno pesche di quelle coltivate oggi, sapore dolcissimo, colore esterno normale, dentro rossa come il sangue (i bambini la usava per giocare sporcandosi la pelle e facendo finta di avere sangue), dimensioni più grossa della pesca normale

Pesche bianche, più saporite, profumo più forte, dimensioni più piccole

Pesca “Isontina” pasta gialla che si staccava dall’osso.

Pesca “Principe del Piemonte” pasta bianca che si staccava dall’osso di dimensioni medio-grande, buccia gialla puntinata di rosso e osso rosso.

Pesche selvatiche (sapore dolcissime, colore rosato, profumo meraviglioso, molto più intenso di quelle di adesso)

“Peterai” (nome in dialetto), come piccoli peri, usati per fare uno sciroppo per la gola, una volta molto frequenti in zona, sapore più aspro del pero normale, colore marrone, senza profumo, dimensione 2-3 cm di diametro, tempo di conservazione 3-4 mesi

Sorbole sapore aspro, colore marrone, dimensioni come una pallina da ping-pong, tempo di conservazione mesi

Susina piccola, come una ciliegia

Susino bianco

Uva Clinton, sapore più dolce, colore rosso, profumo fruttato, dimensione normale, tempo di conservazione poco, era in possesso ma ora non più perché proibita

Ortaggi

Asparagi di campagna sapore amaro, colore verde, dimensione normale, tempo di conservazione normale

Una specie di **asparago** con sapore di frutta si succhiava e dalla sommità usciva un liquido trasparente e dolce

Blede di dimensione media-piccola

Cipolla originaria dell’Istria dimensioni 3-4 kg si conserva più delle altre ed è più resistente alle malattie

Confenone, foglie della pianta di papavero che si mangiano cotte (bollite o in padella) e devono essere raccolte prima che sbocci il fiore, utilizzabili solo le foglie.

Crescione, veniva usato in insalata

Fagiolini piccoli piccoli e piatti

Fagiolo, una varietà di colore nocciola con un puntino nero che veniva usato come caffè

Fagiolo rampicante chiamato **mame**, seme piatto, sapore delicato, colore giallo pallido, dimensione 1cm un anno tempo di conservazione, molto resistente alle malattie – si cuoceva in minestra o per insalate

Fagiolo rampicante – Supermarcone- fa tegoline larghe e lunghe, sapore delicato, pastoso, colore verde, dimensione fra 10 e 20 cm tempo conservazione una settimana, il seme era rotondo di colore nero con una striscia bianca, una volta comune

Fagiolini lunghi anche 30 cm e sottili

Fiori di sambuco

Patata ribis

Pomodoro carmelo -da insalata

Pomodorini sapore dolce, colore rosso fuoco

Radicchio canarino,

Radicchio selvatico

Radic di mont (radicchio di monte)

“Rece de lepre” dalla fogliolina che ricordava la salvia

Spinaci più amari

Broccolo verza

Verza alta più di mezzo metro, solo foglie senza “testa”

Zucchine spinose sapore dolciastro, colore verde molto chiaro, dimensione tonde e grosse

Rosa di Gorizia

Recupero del materiale

Frutta

Albicocco sapore intenso, delicato, colore più accentuato, profumo intenso, dimensione media, resistenza alle malattie alta non ha subito alcun trattamento, coltivato da più di 50 anni

Ciliegia duracina sapore buono, dolce, colore rosso scuro, dimensione piccola peso 5,5gr, diametro circa 20mm, tempo di conservazione 4-5 giorni, resistenza alle malattie buona, sono ciliegie ottime per consumo immediato e per marmellate, non hanno bisogno di antiparassitari.

Mela sapore dolce, colore rosso, profumo intenso, dimensione grande, seme più allungato e morbido rispetto alle altre varietà, tempo di conservazione un mese dopo il raccolto, resistente alle malattie, in possesso da 35 – 40 anni ma già da tempo della famiglia

Mele cotogne ottime per marmellate.

Noce noglosa -un tempo in commercio- sapore più dolce della noce comune, colore scura, quasi nera fuori e biancastra dentro, dimensione paragonabile alla noce normale, però più ruvida e più tondeggiate, all’interno il gheriglio è diviso in tanti settori di forma ovale (circa 5), possiede l’albero da sempre

Pero tipo Williams, sapore dolce, colore giallo, profumo intenso molto buono, dimensione varia, tempo di conservazione breve, non ha mai avuto malattie, coltivato da circa 60 anni, disposto a cederne

Pere piccole marroni, sembravano marce ma non lo erano, sapore simile alle pere Kaiser, colore marrone, profumo quasi inesistente, dimensioni piccole, tempo di conservazione medio

Pero ruggine sapore dolce acquoso, colore ruggine, dimensioni normali coltivato da sempre, disposto a cederne

Pero fico assomiglia al fico come forma e dimensione

Pesco varietà Sant’Anna - pasta bianca-sapore acidulo coltivato da 30anni

Sorba, frutto del sorbo (dialetto pettorai o pecorai o peterai) sapore crudi acerbi, ma cotti sono dolci, colore marrone, simile alla pera kaiser, dimensione piccola pera arrotondata, tempo di conservazione lungo, si lasciava maturare nella paglia, usi cotti con le prugne come lassativi oppure caramellati infilati su un bastone, forse usati anche contro la tosse.

Uva leccante l'intervistato è a conoscenza di un ultimo ceppo in un campo vicino a casa sua, appartenente alla parrocchia, esiste da quando era bambino, circa 70 anni., sapore pastoso molto dolce, colore sangue vermiglio, dimensioni un po' più grossa dell'uva normale, usata come uva da tavola o nel vino in aggiunta ad altri vini per dare colore, altre caratteristiche la polpa interna formava un chicco a se stante, separato dalla buccia esterna

Uva fragola bianca sapore dolce, colore bianca dorata, profumo molto intenso, dimensioni piccole, tempo di conservazione alto, resistente a molti parassiti, usata per il vino

Vite zacchè (termine dialettale), sapore molto dolce, colore nero con acini molto piccoli, non ha bisogno di antiparassitari, neanche di verderame, ne possiede da più di 80 anni, coltivato già dal padre

Ortaggi

Pomodori sapore dolciastro, colore giallo, profumo intenso, dimensione medio grande, tempo di conservazione medio-alta

Pomodoro di grandi dimensioni 48 cm di circonferenza coltivato da due anni circa , non disposto a cederne

Peperoncino piccante, colore verde giallo viola, dimensioni ¼ del solito

Mais –tre tipi- resistente alle malattie, coltivato da sempre, si usa per popcorn e polenta

- blava zingara, sapore uguale al mais comune, colore rossastro, bordò, dimensione piccolo, lungo circa 4 cm, , anche per uso ornamentale, i chicchi non sono allineati, le foglie sono piccole.

- brigantino, sapore uguale al mais comune, colore bordò, dimensione circa 10 cm

- cinquantino, colore giallo, dimensione circa 10 cm

Fagiolo borlotto Pisello Senatore Patata : tutti resistenti alle malattie e agli insetti dannosi e coltivati da molto tempo, già dal padre, disposti a cederne.

Verza rapa (sapore più dolce della rapa, colore biancastro dentro, fuori simile alla barbabietola da zucchero, dimensione 25-30 cm più piccola della barbabietola da zucchero, si usava cruda grattugiata o cotta tipo brovada, coltivata da sempre da

Schema di lavoro per il secondo anno (2005-06)

1. Si raccoglie il frutto delle coltivazioni di fagioli in serra
2. Visita all'azienda agricola sperimentale di Udine (campi catalogo, banca del germoplasma)
3. In TV resoconto del lavoro svolto per "Star News"
4. Riflessione su "Nord e Sud del mondo" approfondimento sulla diversità (geografia e scienze)
5. Intervento dell'esperto del primo incontro per fare il punto e fare una sintesi del lavoro svolto