

PROGETTO :”L’AMBIENTE E’ SCUOLA”

Istituto Comprensivo di San Benedetto Val di Sambro (Bo)



LA CASTAGNA



Ho il
guscio spinoso
ma il cuore
generoso, mi
trovi in
montagna e
sono la
castagna

**Ho il guscio spinoso
ma il cuore generoso, mi trovi in montagna
e sono la castagna**

ISTITUTO COMPRENSIVO SAN BENEDETTO VAL DI SAMBRO

PROGETTO IN RETE INFEA
“Un laboratorio ambientale per l’Appennino
in equilibrio tra passato e futuro”

PROGETTO COSEA SCUOLE
“La raccolta differenziata ”

PROGETTO
SCUOLA-AMBIENTE

PROGETTO AMBIENTE D’ISTITUTO

PROGETTO COMUNITA’ MONTANA
“L’Ambiente è scuola”

PROGETTO
PROVINCIA
“Io risparmio così”

PROGETTI
FOTOGRAFICI

FINALITA’

Il progetto fa riferimento ai contenuti etici dell’Educazione Ambientale e promuove cambiamenti negli atteggiamenti e nei comportamenti sia a livello individuale che collettivo:

- ❖ **riconoscere** la complessità strutturale della questione ambientale;
- ❖ **comprendere** che la conoscenza del proprio territorio di vita è elemento imprescindibile per l’interpretazione di ciò che ci circonda, capire certe dinamiche e promuovere determinati comportamenti sostenibili;
- ❖ **sensibilizzare** all’acquisizione di uno stile di vita compatibile con l’ambiente e quindi favorire gradualmente comportamenti in sintonia con uno sviluppo sostenibile;
- ❖ **educare** tutti i componenti della scuola ad assumere comportamenti concreti che evitino sprechi di risorse e ne incentivino il risparmio.
- ❖ **stimolare** l’acquisizione di una mentalità ecologica promuovendo nelle giovani generazioni comportamenti rispettosi dell’ambiente in tutti gli ambiti della loro vita .

COLLABORAZIONI ESTERNE

- ❖ CO.SE.A Consorzio
- ❖ COSEA Ambiente
- ❖ **Comunità Montana**
- ❖ Provincia di Bologna
- ❖ WWF

NUCLEI TEMATICI	OBIETTIVI
RACCOLTA DIFFERENZIATA	<ul style="list-style-type: none"> - Usare in modo corretto le risorse, evitando sprechi e forme di inquinamento; - comprendere le problematiche connesse alla produzione di rifiuti, rendendo partecipi i ragazzi nella ricerca di possibili soluzioni; - capire l'importanza e i vantaggi della raccolta differenziata (carta, vetro, alluminio); - conoscere il sistema di riciclaggio e smaltimento dei rifiuti; - scoprire le potenzialità e quindi la possibilità delle materie di trasformarsi in oggetti utili e creativi e stimolare quindi la manualità e la creatività dei ragazzi nel riutilizzo di materiali di scarto; - promuovere nella scuola e tra le famiglie la raccolta differenziata.
ENERGIA	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le varie forme di energia; - conoscere le modalità di sfruttamento delle energie nel corso del tempo; - conoscere le varie forme di energie alternative e rinnovabili; - rilevare le varie fonti di energie presenti nel territorio; - educare al risparmio energetico a livello personale e comunitario; - capire come ottenere il risparmio energetico attraverso piccoli e semplici accorgimenti.
ACQUA-ARIA	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere gli elementi acqua e aria e la loro importanza a livello ambientale; - conoscere le proprietà chimico-fisiche; - sensibilizzare al problema dell'inquinamento di tali elementi anche a livello mondiale (traffico, effetto serra, deforestazione, ozono, depurazione delle acque).
ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - sollecitare i ragazzi ad atteggiamenti di consumo critico e responsabile che tenga conto della qualità delle merci, della loro provenienza, della tutela della salute e dell'ambiente; - esplorare i prodotti alimentari attraverso i sensi; - capire l'importanza e i vantaggi dell'alimentazione "biologica" e la distinzione tra cibi salutari e nocivi; - conoscere le coltivazioni del proprio territorio; - sperimentare scuola attività di semina.
TERRITORIO	<ul style="list-style-type: none"> - capire che la conoscenza del proprio territorio di vita è la base per l'interpretazione delle problematiche ambientali; - valorizzare gli aspetti culturali e le tradizioni del proprio ambiente; - conoscere il proprio ambiente di vita dal punto di vista geografico, scientifico e storico.

METODOLOGIE E STRUMENTI

- ❖ Lezioni frontali con l'ausilio di sussidi multimediali;
- ❖ incontri con esperti;
- ❖ esperienze di laboratorio;
- ❖ lavori di gruppo;
- ❖ utilizzo di risorse multimediali per attività di documentazione e approfondimento.

I progetti ambiente delle scuole dell'Istituto hanno avuto come sfondo la conoscenza del territorio di vita dei bambini e quindi le tematiche relative alla flora tipica, come la pianta del castagno, sono state ampiamente trattate. Si è effettuato un percorso in continuità con scuola dell'infanzia e 1[^]-2[^] della scuola primaria, con la 5[^]della primaria e la 1[^] della secondaria proprio con argomento il bosco: la conoscenza e il rispetto. Di seguito sono riportati alcuni lavori ed esperienze delle scuole.

LA STORIA

I bambini della scuola primaria in visita al castagneto e intervistando i loro nonni scrivono.....

LA CASTAGNA E IL CANICCIO

La castagna è un frutto di montagna e se ne conoscono di tanti tipi: selvatica, pelosa, postanese, ceppa, marrone, lisonese, provola.

Nella nostra zona il castagno si trova fino all'altezza di Granaglione, infatti il suo ambiente più adatto è sui 700-750 metri.

Una volta questo frutto era molto utile, come per noi il pane. I nostri vecchi usavano anche le foglie secche del castagno: le mettevano sui testi per preparare le crescente.

La castagna d'inverno era in tavola tutti i giorni: ballotte, mondine, frugiate o arrostate erano il cibo principale del montanaro.

Il caniccio è una costruzione che veniva usata in montagna per essiccare le castagne; sotto questo piano si accendeva il fuoco che rimaneva acceso per un mese.

Sul fuoco si metteva una lamiera di ferro, attaccata a una catena, per evitare che le scintille provocassero un incendio.

Quando le castagne erano essiccate si tiravano giù da una apertura che si trovava in un lato del caniccio. Il fuoco veniva mantenuto acceso e ogni 15 giorni le castagne erano girate con un rastrello, perché si seccassero bene da tutte le parti. Al giorno d'oggi di canicci ce ne sono pochi, perché essiccare le castagne non è più un'attività redditizia, infatti per tenere acceso il fuoco giorno e notte occorrebbero molti quintali di buona legna e con quello che costa !!!

Solo alcuni canicci vicino a Granaglione funzionano ancora, ma credo per motivi di gola...

LA REGINA

L'attrezzo di cui stiamo parlando si chiama regina e serve per levare la buccia alle castagne secche.

Si chiama così perché è formata da un bastone che in fondo ha una specie di corona di ferro e a metà uno sperone, come la vanga.

Le castagne essiccate, per essere sbucciate, venivano messe in un grande recipiente con il fondo tondo, chiamato buzziere, ricavato da un solo grosso ciocco di castagno e pestate energicamente con la regina da un uomo in piedi sul buzziere. Questa lavorazione veniva detta "pistadura".

LA QUARTINA

Una volta, per pesare le castagne, si usavano diversi recipienti di legno che si chiamavano: quartina, bigoncio e corba.

La quartina poteva contenere 6 chilogrammi di castagne e se il peso era eccessivo, bisognava ricorrere al bigoncio che conteneva 6 quartine.

La corba si usava se si faceva un buon raccolto di castagne, perché poteva contenere 6 bigonci, cioè circa Kg. 210.

La grandezza di una corba era simile a quella di una botte.

L'ANTICO MULINO DI CASIO

È un vecchio mulino che si trova sulla strada che porta a Suviana ed è ancora attivo.

È un edificio molto antico con macine, mosse da pale di legno che sono fatte funzionare dall'acqua del fiume toscano Limentra.

Il mugnaio macina aiutato dalla moglie: cereali, grano, granoturco, ghiande, castagne.

La castagna, risorsa estrema del montanaro

I seccatoi

“Per Senta Mareia la castagna la creia”, ma anche “per Sen Lurenz e maron l’è cmez”. Siamo alla metà di agosto, culmine dell’estate e già il montanaro pensa alla castagna che germina e che gli darà di che sfamarsi per tutto l’inverno. Infatti “per Sen Locca chi à i balos i plocca e chi an gn’à as grata la pirocca”. Senza nemmeno castagne svernare diventava arduo e c’era davvero da grattarsi la testa per la preoccupazione di sopravvivere. Dunque “se piov e dé ed Senta Cros (14 settembre) tent castagn e poc nos”. Per dire che l’acqua a metà settembre era necessaria ad una buona raccolta. E comunque “per Sen Simon (28 ottobre) perga o baston”. Se cioè a fine ottobre i ricci non si erano ancora aperti per lasciare cadere il loro contenuto bisognava “sbruchi”, percuotere i rami perché il sopraggiungere delle nebbie novembrine avrebbe reso difficoltosa la “coia” e fatto “punter”, marcire i frutti.

I proverbi citati, al di là di ogni considerazione sulla innegabile efficacia espressiva, testimoniano dell’importanza vitale che la castagna aveva nell’alimentazione delle popolazioni montanare. Ne seguono infatti il ciclo di crescita dalla germinazione alla raccolta e quel pilucca la dice lunga sul gusto ma anche sulla attenzione con la quale veniva consumata perché niente di essa fosse sciupato.

Ancora cinquanta anni fa la nostra montagna era coperta di castagneti tenuti come giardini. Pulendoli se ne ricavava legna per il focolare e frasche per il forno. L’albero cresceva vigoroso e nel sottobosco non una castagna andava smarrita. Ce ne dovevano essere per tutti: una per il padrone, una per il contadino e una per lo spigolino, come recitava un ottimistico adagio a spiegazione del fatto che il raggio ne contiene tre.

Per il vero fino intorno agli anni ’30 da noi si raccoglievano “al tre l’onna”. Di tre una al mezzadro e due al proprietario. Dopo il ’30 si raccoglievano a metà e si difendevano anche coi cani. Per lo spigolino restava poco.

Nei castagneti al confine incerto esso era segnato da “e crod”, dalla stessa caduta cioè delle castagne.. La pasturesa e la rossa erano distinguibili e ciascun coglieva le proprie anche al di là della proprietà, “ma pri maron an gn’era crod”, ciascuno ne coglieva più che poteva, troppo pregiata essendone la specie.

Tutti i possidenti avevano oltre al piccolo campo, un po’ di macchia e il castagneto. La misura di peso in uso per le castagne corrispondeva a circa 113 Kg. E licevasi soma, in quanto era il carico che un asino solitamente poteva portare. Nel bosco, fra alberi ed arbusti, lungo ripidi pendii, si entrava solo col somaro, chi l’aveva; più spesso i sacchi si trasportavano a spalla.

L’economia montanara era organizzata per utilizzare al meglio l’intera produzione. Per conservarle a lungo o macinarle onde ottenerne farina dolce, le castagne venivano fatte essiccare all’interno di un’ apposita costruzione, “e scador”, alla lettera il seccatoio. Poste per quaranta giorni su un graticcio di pali sottili, sotto il quale bruciava lentamente un fuoco continuo, perdevano i due terzi del loro peso: di tre sacchi se ne otteneva uno. In appositi recipienti, detti “pille”, si sgusciavano mescolandole con una “stanga” di legno, alla cui estremità erano infissi puntoni di ferro. Macinate, se ne ricavava un farina dolce che veniva pressata nella madia fino a renderla solida come un mattone di calce. Le si toglieva l’aria perché durasse per l’inverno ed oltre. Un “maroquel” di farina arraffato di soppiatto e a fatica dalla spartura si rigirava in bocca con beatitudine dei bambini per ore.

Con due quintali di farina si mangiava un anno. La castagna offriva l’opportunità di preparare una impensabile varietà di cibi senza altra aggiunta che l’acqua e poco sale, come conviene di necessità alla tavola di gente povera. Appena colte so lessavano o arrostitavano e si facevano mondini, balos, fruslot; secche si masticavano come caramelle o si bollivano e si aveva “e cot”; con la farina si approntavano frittelle, castagnaccio, “mistica”, “manfet” e polenta di castagne. Tutti cibi appetitosissimi il cui ricordo ancora ingolosisce chi li ha gustati fanciullo. La fame è sempre stata un insuperabile condimento e in montagna di fame se ne pativa!!!



«E scador» in località Campanara di San Benedetto uno dei pochissimi ancora in funzione.





DALLA RACCOLTA NEL BOSCO ALLA FARINA!



L'ESSICATOIO

LE RICETTE

PASTA CON FARINA DI CASTAGNE (MALTAGLIATI, PAPPARDELLE, TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, STRICCHETTI)

INGREDIENTI (per 4 persone)

150 g di farina di castagne
150 g di farina di frumento
2 uova
Un pizzico di sale

Setacciare la farina e lavorare gli ingredienti per ottenere un impasto liscio ed elastico. Fare delle strisce di sfoglia e tagliarle come si desidera.

CONDIMENTI

60 g di burro
80 g di fontina valdostana
Una cipolla
Sale e pepe

Sbucciare la cipolla e affettarla finemente. Tagliare a dadini la fontina. Fondere in un tegame il burro e fare appassire la cipolla, aggiungere sale e pepe.

Cuocere la pasta al dente con la salsa di cipolla e i dadini di fontina, servire accompagnandole con grana grattugiato a piacere.

300 g di cipolla rossa
4 pomodori maturi
1 dl di olio
Un cucchiaino di aceto balsamico
3 cucchiai di ricotta affumicata grattugiata
Sale e pepe

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine. Scottare i pomodori, privarli della buccia e dei semi e tagliarli a dadini. In un tegame con l'olio fare appassire la cipolla e unire i pomodori, il sale e il pepe. Cuocere per 30 minuti a fuoco moderato, aggiungere alla fine l'aceto balsamico. Cuocere la pasta al dente, condirla con il sugo e cospargerla con la ricotta affumicata grattugiata.

300 g di funghi porcini
1 scalogno
Poco prezzemolo
4 cucchiai di olio
Sale e pepe

Sbucciare lo scalogno, tritarlo finemente, tagliare i funghi a fette. In un tegame scaldare l'olio e fare appassire lo scalogno, unirvi i funghi, farli rosolare brevemente, salare e pepare, cospargere con il prezzemolo tritato.

I DOLCI

CASTAGNACCIO

14 cucchiari di farina di castagne
10 cucchiari di zucchero
Mezzo bicchiere di olio di semi
Mezza bustina di lievito per dolci
2 uova
Latte quanto basta
Uvetta e noci

Sbattere le uova con lo zucchero e mettere poco alla volta la farina, aggiungendo via via anche l'olio e il latte fino a fare un impasto morbido, tipo ciambella tenera.

Incorporare 2 pugni di uvetta ammorbidente in acqua tiepida e asciugata, poi le noci.

Infornare a 200° per 20-30 minuti.

BISCOTTI

INGREDIENTI:

500 GR. DI FARINA DI CASTAGNE
500 GR. DI FARINA BIANCA LIEVITATA
250 GR. DI ZUCCHERO
250 GR. DI BURRO
4 UOVA
1 BICCHIERE DI LATTE
1 PIZZICO DI SALE
1 BUSTINA DI LIEVITO
PALLINI DI ZUCCHERO COLORATI

RICETTA: IL CASTAGNACCIO

Oh che buone torte oggi
abbiamo fatto

Una bella festa tutti insieme si
farà

Sai come si fa? In cucina si
andrà

E si impasterà di qua e di là.

**Din don dan, din don dan, din
don din don dan**

**Il castagnaccio noi farem e poi
lo mangerem.**

Fai una montagna di farina di

MONTEBIANCO

Lessate 1 Kg di castagne, ricavate la polpa, schiacciatela e fatela insaporire in casseruola con metà del suo peso di zucchero, una bustina di vaniglia e latte freddo per coprire a filo. Mescolate sul fuoco basso e quando il purè sarà asciutto unite un bicchierino di rum e raffreddate in frigo. Passate il composto nello schiacciapatate, facendolo cadere a ponticello sul piatto. Coprite con panna.

Questa ricetta è stata provata dai bimbi di seconda....naturalmente senza il rum.....è stata una vera delizia....da leccarsi i baffi !!!!!

CASTAGNE E FANTASIA

Storia inventata dai bambini di seconda della scuola primaria.....

Il castagno magico

C'era una volta un bambino che andò fuori a passeggiare con il suo cagnolino. Si fermò sotto un bellissimo e maestoso albero di castagno a raccogliere le gustose castagne ecome per magia questi dolci frutti incominciarono a brillare di una luce intensa l'albero parlò al bambino, che stupito ed esterrefatto, fissava le castagne e disse: "Caro amico mio devi sapere che i miei frutti sono magici, potranno esaudire qualunque tuo desiderio...ma lasciamene almeno uno che ho anch'io un bellissimo desiderio da esprimere!!!" Il bambino, felice, acconsentì e l'albero gli raccontò: " Sai, un tempo qui c'erano tantissimi altri alberi rigogliosi e il bosco in primavera era pieno di verde e di animali che si rincorrevano gioiosi.....ma un giorno il temibile uomo arrivò con le sue ruspe e rase inesorabilmente tutto al suolo. Io venni risparmiato ma la mia solitudine divenne infinita.....Ora è venuto il momento di far tornare tutto come prima e questa castagna magica mi aiuterà!!!!

Allora all'improvviso incominciarono a crescere velocemente alberi di ogni specie e il bosco ritornò ad essere folto e rigoglioso come un tempo!!!!

Il bambino e il cagnolino erano stupefatti e si misero a danzare attorno all'albero. Poi al bambino venne un'idea: espresse anche lui un desiderio...che tutti gli animali del bosco tornassero per fare compagnia agli alberi e fare una bellissima festa!

Da quel giorno il bambino divenne amico con tutti gli abitanti del bosco e passava intere giornate a giocare con loro sotto l'ombra del magico castagno!!!



UNA BELLA AZIONE

C'ERA UNA VOLTA UNO GNOMO DI NOME FIOCCO
CHE VIVEVA NEL BOSCO.
UN GIORNO, PASSEGGIANDO, TROVO' UNA
PIANTA MAGICA DI CASTAGNO.....
UN MAGO AVEVA FATTO UNA MAGIA:
SE STROFINAVI UNA FOGLIA SUL NASO,
QUELLO CHE TOCCAVI DIVENTAVA
TUTTO D'ORO!!!!!!!
FIOCCO ANDO' SUBITO A RACCONTARE TUTTO
AL CAPO DEGLI GNOMI E GLI PORTO'
UNA FOGLIA MAGICA.
IL CAPO DEGLI GNOMI STROFINO' BENE
LA FOGLIA SUL NASO E.....
TUTTI GLI ALBERI DEL BOSCO
DIVENTARONO D'ORO !!!!!!!!
GLI GNOMI, CHE SI SA, SONO MOLTO GENEROSI,
DECISERO DI FABBRICARE, CON QUEGLI ALBERI,
TANTE MONETINE D'ORO E.....
LE REGALARONO TUTTE AI BAMBINI POVERI.
POI, CHIAMARONO QUEI BAMBINI A
PARTECIPARE A UNA GRANDE FESTA
IN ONORE DEL MAGO !!!!!!!!

