ISTITUTO COMPRENSIVO VALLE STURA
SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "G. AIRENTA"

Viale Caduti della Libertà, 5
16010 Rossiglione (Ge)

Tel. 010 925625
rossiglione@icvs.it

Classe 2^A:
Ermanno Bonelli, Anna Cedeno, Francesca Colajacomo, Davide Cuda, Denise Danini, Veronica Garrè, Gianluca Leone, Jamey Marchan Suarez, Damian Minetti, Aurora Morone, Valentina Oliveri, Davide Olivieri, Gaia Pastorino, Simone Pastorino, Matteo Pignone, Angelica Pisano, Davide Pizzorni, Giulia Ratti, Gianluca Ravera, Manuel Saracchi, Alice Vignolo.

Insegnanti referenti:
Michela Damonte michela.damonte1@gmail.com
Sabrina Ravera sabrina.ravera@alice.it
Grafica: prof. Novella Ponassi

UN PIATTO INASPETTATO

Anno del Signore 1149.
A Civitacula era una bellissima giornata di primavera: i tigli risplendevano al sole e una leggera arietta rinfrescava la Badia di Santa Maria alla Croce.
Improvvisamente risuonò per tutto il paesino un rumore di zoccoli di cavallo e dal sentiero spuntò un giovane uomo con il suo bianco destriero.
Il ragazzo si precipitava alla Badia di Civitacula con un messaggio per l'abate: Eleonora d'Aquitania era appena sbarcata in Italia, di ritorno dalla crociata in Terrasanta, e in pochi giorni sarebbe giunta all'abbazia.
Il frate Leone raccolse il messaggio e iniziò a interrogarsi sul perché di una così insolita visita.
"Ma per quale motivo Nostro Signore conduce la Duchessa proprio qui da noi, a Civitacula?", si domandava il monaco tra sé e sé.
In una manciata di secondi fra' Leone raggiunse il refettorio della Badia, dove tutti i confratelli erano riuniti in attesa della consueta zuppa di ceci del pranzo.
"Fratelliiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiiii", urlò Leone, "mi è appena giunta tra le mani una lettera speciale!!!"
I frati si fermarono immediatamente e lo guardarono straniti.
"Una letteraEleonoralacrociatadobbiamoprepararciaiutoagiornicheDiociaiutiarrivaaaaa", disse tutto d'un fiato Leone.
I monaci lo guardarono attoniti, scambiandosi sorrisini d'intesa: Leone aveva, come sempre, esagerato con la birra d'orzo.
"Devi andarci piano con la cervogia di buona mattina, caro Leone", lo canzonò frate Anselmo.
I commensali risero di gusto e tornarono al loro pasto.
Fra' Leone riprese fiato: "E' appena giunta a Civitacula una lettera da parte di Eleonora d'Aquitania, che ci informa che la Duchessa farà visita alla nostra abbazia tra pochi giorni", disse il frate scandendo ogni singola parola.
I monaci rimasero ancor più stupiti della prima volta: ma come era possibile che una Duchessa francese volesse andare a far visita proprio a loro, nella loro piccola abbazia, del piccolo paesino di Civitacula, situato nella Valle dell'Orba?
Il refettorio, solitamente silenzioso, si animò di un vociare chiassoso e disordinato.
"Sicuro c'è un errore nell'epistola…" " Ma, sì, sarà Eleonora, la giovane figlia della famiglia Fieschi…" "A mio parere, Leone ha preso fischi per *Fieschi*…" "Secondo me è la cervogia che parla per lui…" Queste le opinioni condivise dai commensali.

La Badia di Tiglieto
L'abbazia cistercense di Santa Maria e Santa Croce, denominata dagli abitanti della zona Badia, sorge nella piana di Tiglieto. Secondo le fonti cistercensi fu fondata il 18 ottobre 1120 da un gruppo di monaci provenienti dalla abbazia borgognona di La Ferté. Il monastero di Santa Maria di Tiglieto detiene significativi primati: è la prima fondazione cistercense esterna alla Borgogna (regione in cui sorse l'ordine), la prima al di fuori della Francia e la prima in Italia.

In una cella sopra al refettorio stava meditando in pace il non ancora santo Bernardo da Chiaravalle. Le urla concitate dei fratelli lo distolsero dalle sue riflessioni. “Ma che diavolo sta succedendo in questa abbazia?” si domandò, sistemandosi la tonaca.
Ancora cogitabondo comparve sulla soglia del refettorio. Chiese allora spiegazioni e venne informato della strana missiva, che era giunta pochi minuti prima al monastero.
“Nessuna stranezza, fratelli!”, spiegò Bernardo, “è tutto vero: Eleonora sarà nostra ospite”.
Lo studioso si dilungò poi nel raccontare le ragioni della visita della Duchessa, alludendo a una qualche incomprensione che la donna avrebbe avuto con il marito.

San Bernardo da Chiaravalle

Bernardo nacque l'anno 1091 nel castello di Fontaine, presso Dijon. Di nobile famiglia, entrò (1112) nel monastero di Cîteaux, fondò nel 1115 l’abbazia di Chiaravalle e si dedicò all’incremento dell’ordine cistercense. Ai suoi monaci chiese fatica e preghiera secondo una regola benedettina rigorosa. Energico difensore dei principi teorici e morali e dei diritti politici e materiali della Chiesa, predicò la seconda crociata (1146-47) e morendo lasciò l’ordine fiorentissimo, diffuso in tutta Europa.

Nel 1174 fu proclamato santo da Alessandro III, mentre Pio VIII, nel 1830, gli diede il titolo di Dottore della Chiesa.

“E adesso cosa facciamo?!?!”, iniziarono i monaci. “Come possiamo accogliere un’ospite così speciale?!” “Dovremmo organizzare qualcosa!”.
A un confratello venne un’idea: “E se allestissimo per lei un banchetto prelibato?” Frate Bernardo intervenne: “Mi sembra un’ottima idea! Dobbiamo immediatamente avvertire fra’ Gastone!”

Fra’ Gastone, detto anche Zrarun, era il cuoco della Badia.
Immaginatevi un uomo sulla quarantina, non più alto di un boccale di cervogia ma grasso come una botte di vino rosso. Il suo viso era rotondo come un cespo di lattuga, gli occhi piccoli piccoli e color castagna, il naso ricordava un involtino di lardo mangiucchiato e la bocca occupava quasi l’intera superficie del volto.
Fin da piccolo si portava dietro questo strano soprannome “Zrarun”, per via di un insolito modo di starnutire: se ti avvicinavi con le orecchie ben tese ti sembrava proprio di sentire pronunciare ZRAAAARUN.

Quando Leone entrò in cucina, vide Gastone intento a propinare avanzi di pane al suo piccione Aristide. Il cuoco non si accorse subito di non essere più solo e continuò per un pezzo a trotterellare, sbriciolando per la stanza e canticchiando i suoi soliti ritornelli:

“Guarda, guarda ecco le castagne con in latte;
guarda, guarda me le mangio in un istante!
Evviva! Ora arriva Maria
così finalmente le preparo la frittata mia.
Guarda: ci sono i legumi,

vedo già soldi che scorrono a fiumi!
O che odore, sembra di maiale
che emozione… come vedere la Chiesa papale!
Guarda, guarda ecco le cast…"

"Ehm Ehm...", si schiarì la voce fra' Leone, richiamando l'attenzione di Gastone: "Ho un'elettrizzante notizia da darti".
Il cuoco venne quindi informato della novità e dell'imminente arrivo della Duchessa.
Quella che doveva essere una lieta novella gettò Zrarun nel panico: corse a prendere un vecchio libro di ricette, che teneva nella sua celletta e iniziò a sfogliarlo freneticamente...

"Per fare frictata, battirai l'ova et insieme un poca de acqua et un poco di lacte, item un poco di caso... et volendola fare verde"...
" Per risum cum lacte, fa bollire lactem et acqua, ergo adjeuni un grano salis..."
" Per dulcem cum castaneis: lacte et ova et castaneas reductas in pulticula..."

Arrivò finalmente il giorno del banchetto per Eleonora.
Fra' Gastone si svegliò molto presto e, agitato, mandò subito a chiamare due conversi: Tullio e Guglielmo. Il primo fu incaricato di scendere fino al vicino villaggio di Rossiglione per comprare la preziosissima polvere di croco; al secondo invece venne ordinato di apparecchiare la tavola, anche se erano appena le quattro del mattino.
Tullio partì per Rossiglione a dorso del suo asino. La bottega si trovava proprio al di là del ponte, poco dopo l'ingresso del paese.
Tullio comprò lo zafferano e ripartì poco dopo.
Sulla strada del ritorno, qualche piede dopo il Mulino, incappò in un gruppo di briganti, che lo ostacolarono, cercando di rubargli dei soldi. Tullio, però, aveva con sé solamente la polvere gialla appena comprata, quindi i malviventi si allontanarono con un "magro bottino".

Intanto all'Abbazia il cuoco stava iniziando a preparare i suoi piatti squisiti, seguendo i procedimenti studiati giorno e notte sul suo libro delle ricette.

L’occasione richiedeva un menù speciale e fra’ Gastone, con il consenso dell’abate, pensò di fare un’eccezione alla regola: cucinò quindi un succulento brodo a base di carne di manzo e di maiale e lo mise poi fuori dalla finestra per farlo raffreddare.
Si ricordò, quindi, del converso Guglielmo e andò a controllare il suo lavoro.
Non lo trovò in refettorio; uscì nel cortile e lo scorse addormentato, appoggiato a una colonna del chiostro: “Guglielmoooooooo!!!! Cosa stai facendo? Sei peggio di un ghiro! Vai subito ad apparecchiare, che Eleonora sarà qui a momenti”. Guglielmo si giustificò: “Scusa Zrarun, ma stavo pregando…”

Nel frattempo Tullio, dolorante e trafelato, tornò alla bottega del villaggio per ricomprare la preziosa spezia, ma ne uscì a mani vuote: lo zafferano era finito.
E adesso? Non c’era il tempo per andare fino a Campo… Ma come poteva tornare a Civitacula senza l’ingrediente fondamentale?
Zrarun avrebbe dato senz’altro di matto.

Intanto il cuoco, sempre più indaffarato, stava sbattendo le uova per la frittata verde, quando si ricordò di aver lasciato fuori dalla finestra il brodo:
“ Oh nooooo, che sbadato! Ora il brodo non sarà più buono come dovrebbe essere!”
Si precipitò alla finestra e... Il brodo era diventato gelatina!
“E adesso come posso fare!!? Sono già in ritardo…Speriamo che almeno Tullio torni in fretta”
Appena il tempo di dirlo, che dalla porta della cucina spuntò Tullio ansimante, malconcio e agitato.
“Che ti è capitato, Tullio?”, chiese Gastone perplesso.
“Mi-mi… mi… ecco… dei…”
“Respira, Tullio. Calmati, prendi fiato. ‘Dei’ cosa?”
“De-dei b-b-b-b-briganti…”
“Che è successo? Oh no aspetta… non dirmi che…”
“L’ingrediente…”
“Ecco, lo sapevo, va di bene in meglio!” Gastone si mise a girare per la stanza con le mani nei capelli.
“Per favore, Zrarun, calmati”
“E ora?! E ora come faccio?! Mi sta sfuggendo tutto di mano!”, balbettava Gastone disperato, coprendosi gli occhi con le mani mentre girava in tondo per la cucina.
Proprio in quel momento entrò Maria, una giovane contadina di una grangia lì vicina.
Era alta e snella come il gambo di un sedano, con gli occhi grandi grandi color nocciola, i capelli lisci e dorati come il miele. La pelle era candida e levigata come il guscio di un uovo.

“Oh, ciao Maria!” “Ciao Zrarun, ti vedo indaffarato!”
La donna si aggirava per la cucina, curiosando nelle pentole, nelle ciotole e tra i sacchi di legumi che occupavano la stanza.
“E quelle castagne lì per terra a cosa ti servono? E nel brodo cosa ci metti? Che cosa prepari di dolce? Come mai quel brodo non sembra per niente brodo? Ma quindi è proprio vero che oggi arriverà questa Duchessa di cui tutti parlano?”
Forse per la bellezza di Maria, o forse per la sua petulanza, Gastone andò ancora più in confusione.
Vagando senza meta, inciampò in una cesta di castagne e cadendo a terra, urtò il contenitore del pepe, che si trovava proprio sopra alla pentola del brodo.
Tullio e Maria guardarono Zrarun con gli occhi sbarrati. Lui ricambiò lo sguardo.
“E ORA?! CHE DISASTRO! Cosa faccio? Cosa faccio?”
La contadina e il converso, vedendo che la situazione andava peggiorando e temendo la furia del monaco, di soppiatto si dileguarono.
“Oh, Padre misericordioso! Che ho fatto?! E adesso?! Manca solo un’ora!”
Gastone mise il ditone nella pentola e assaggiò la sua nuova e indesiderata creazione.
“Mmmm… non sembra così male questo piatto alla fine…Potrei quasi già portarlo in tavola. Ma la tavola??”
Uscì dalla cucina e andò in refettorio per controllare a che punto era Guglielmo e… Oh cielo! Non c’era nulla sulla tavola!
“Guglielmo, ma dove sei?!”
Si sentì un sommesso: “Sono qui, Zrarun!”
“’Qui dove, Guglielmo?!”
“Sotto al tavolo!” esclamò, comparendo davanti a Gastone.
“Ma che ci facevi sotto al tavolo?!”
“Ehm… io… stavo controllando se il pavimento era pulito…”
“Guglielmo…”
“Va bene, lo ammetto… stavo dormendo…”
“GUGLIELMO!! Ti sembra il caso di dormire in un momento come questo?! Mancano pochi minuti all’arrivo di Eleonora! Piuttosto, muoviti ad apparecchiare, sfaticato che non sei altro!”
“S-Si signore, comandante!”, disse Guglielmo correndo a prendere le ciotole.

“Ma che succede qui?”, chiese Bernardo, attirato dal trambusto.
“Oh, santo cielo, Bernardo!”, esclamò il cuoco.
“Gastone, ma la tavola? Eleonora sarà qui a momenti!”
“Fratelliiii!!”

“Fra’ Leone, qual buon vento?”, chiese Bernardo.
Leone si bloccò sull’uscio del refettorio, cercando di riprendere fiato, prima di dare il suo annuncio. Ma Gastone già sapeva che quel “Fratelliii” non avrebbe portato niente di buono.
“Manca poco, anzi pochissimo! Eleonora è quasi arrivata!”
Ma non fece in tempo a finire il discorso che Eleonora entrò e tutti rimasero abbagliati dalla sua bellezza.
Gastone iniziò a sudare freddo, corse in cucina, cercando di ultimare il più velocemente possibile i piatti.
“Cosa aggiungo a questo piatto disastroso per sistemarlo?”, si chiese il povero cuoco.
“Potrei aggiungere... aceto e succo di limone…”, si disse. “ Ma, sì, dai…buono è buono. Dio fa che anche Eleonora apprezzi!”
Bernardo, in quel momento, entrò in cucina, chiedendo: “Allora? Come sta andando? Eleonora attende!”
“E’ tutto pronto! Tutto sotto controllo! La tavola è pronta?”
“Sì, sì, Guglielmo è stato più veloce di un amen ad apparecchiare, ora è il momento di servire il pranzo!”
Gastone, aiutato da Tullio, Guglielmo e fra’ Leone portò i suoi numerosi e appetitosi piatti in tavola, pronti per essere assaporati da tutti.
Ecco quindi un’invitante insalata di cipolle, seguita da una profumata frittata verde, da una fumante zuppa di cavoli, una purea di ceci e altri legumi, tonde e saporite pagnotte, torta di castagne e… Tullio sistemò sulla tavola una ciotola di legno al cui centro troneggiava una montagnola gelatinosa ambrata che lasciava intravedere al suo interno rosei filamenti e sodi pezzi di carne.
Quando arrivò il momento di assaggiare il piatto forte, Gastone, agitato e in tensione, osservava le reazioni dei commensali, soprattutto quelle della Duchessa di Aquitania.
La donna prese il primo boccone e...ne rimase estasiata.
Quanto era saporito quel piatto!
Iniziò quindi a sommergere il cuoco di domande, sugli ingredienti, sui procedimenti, sui condimenti di quella pietanza così particolare.
A un certo punto la Duchessa volle conoscere il nome di una così rara prelibatezza.
Il cuoco rimase in silenzio. Tullio venne in suo soccorso: “Si chiama Zraria, Duchessa. ZRA-RI-A. Eh, Zrarun?”
Zrarun balbettò qualcosa, ma poi rispose deciso:
“Sì, proprio così Tullio, mi hai tolto le parole di bocca!”

Eleonora d’Aquitania

Eleonora nacque nel 1122 a Bordeaux; fu Regina di Francia e d’Inghilterra. Figlia di Guglielmo X duca d’Aquitania, nel 1137 sposò Luigi VII di Francia; al ritorno dalla seconda Crociata, in cui aveva accompagnato il marito, il matrimonio fu sciolto poiché accusata di adulterio con lo zio di Luigi, Raimondo I di Antiochia. Eleonora si risposò con Enrico II Plantageneto, dal 1154 re d’Inghilterra, cui portò in dote Aquitania, Guascogna e Poitou, dando origine al dominio inglese nella Francia occidentale. Con lui ebbe otto figli, tra cui Riccardo Cuor di Leone e Giovanni Senza Terra. Nel 1173 i figli si ribellarono al padre Enrico, Eleonora sostenne la loro battaglia e così fu catturata e imprigionata, prima segretamente a Chinon, poi nel castello di Winchester, dove rimase per quindici anni.
Morì nel castello di Fontevrault il 1° aprile 1204.

“E’ davvero una squisitezza. Voglio portare con me questa ricetta. La farò diventare celebre in tutta l’Aquitania! Ma che dico l’Aquitania, in tutta la Francia!”, osservò Eleonora.

Il grande banchetto si protrasse per qualche ora e tutti si alzarono da tavola con lo stomaco ben pieno, complimentandosi continuamente con il cuoco Gastone.

Durante la notte Eleonora si svegliò molte volte per un terribile prurito nel corpo; si accorse di essere ricoperta dalla testa ai piedi di piccole bolle rosse. Era quasi arrivato il momento del mattutino, quando la duchessa, non riuscendo più a resistere alla fastidiosa prurigine, chiese aiuto ai monaci.

Il responso del monaco speziale, purtroppo, non fu positivo: le bolle erano state causate dal pepe che Gastone aveva messo nella Zraria.

Eleonora, infuriata, fece preparare i cavalli e, dopo aver salutato il quasi santo Bernardo, si mise in viaggio, lasciando al monastero la ricetta della Zraria.

Da allora la pietanza è rimasta un’esclusiva delle valli dell’Appennino ligure.

LA STORIA È FINALMENTE FINITA
LA VITTORIA È DA NOI MOLTO AMBITA
PER LA CLASSE È UN GRANDE SOLLIEVO
AVER CONCLUSO QUESTO MEDIOEVO.
ORA STA A VOI GIUDICARE
SE LA STORIA DEL CUOCO ZRARUN PREMIARE.

FINE

Report metodologico

Concorso nazionale di scrittura *Raccontare il Medioevo* VII edizione 2016/2017
Tema: L'alimentazione nel Medioevo

La partecipazione al concorso ha costituito una vera e propria unità di apprendimento per la classe, con finalità e obiettivi programmati.
Proponiamo di seguito una tabella riassuntiva dell'u.d.a., che riteniamo offra una più ampia visione delle metodologie di lavoro di ragazzi e insegnanti.

Competenze di riferimento:
competenze chiave: comunicazione in madrelingua, imparare a imparare, consapevolezza ed espressione culturale, competenze digitali, competenze sociali e civiche, spirito d'iniziativa e imprenditorialità
competenze trasversali: comunicativa, logica, metodologica, nel vivere sociale
programmazione per il periodo: gennaio-marzo

Obiettivi specifici di apprendimento:

Competenza comunicativa in madrelingua	- Estrapolare da un testo le informazioni essenziali e distinguerle da quelle accessorie - Ricavare le informazioni implicite - Utilizzare le conoscenze storiche di cui si è in possesso per creare testi corretti dal punto di vista morfosintattico, lessicale, ortografico, coerenti e coesi, completi, adeguati allo scopo e al destinatario - Utilizzare le risorse a disposizione per migliorare la produzione e risolvere problemi (dizionario, fonti strutturate di informazioni) - Conoscere e utilizzare il lessico specifico della Storia
Consapevolezza ed espressione culturale	- Definire l'obiettivo dell'attività sia in relazione all'aspetto culturale (conoscenza storica e artistica) che in relazione alla competenza civica - Acquisire i concetti di fatti/eventi e fenomeni, spazio (locale, nazionale, europeo), tempo e soggetti - Acquisire informazioni su fatti/eventi e fenomeni, sull'organizzazione politica, economica, sociale, religiosa del periodo storico in esame - Collocare nello spazio e nel tempo - Conoscere le tipologie del patrimonio ambientale, storico-artistico del territorio, sapendone leggere i significati e i valori estetici, storici e sociali - Scegliere tecniche e linguaggi adeguati per realizzare prodotti visivi, seguendo una precisa finalità operativa o comunicativa
Competenza digitale	- Confrontare, su uno stesso argomento, informazioni ricavabili da più fonti, selezionando quelle ritenute più significative - Utilizzare la videoscrittura per i propri testi, curandone l'impaginazione; - Usare fonti di diverso tipo per produrre conoscenze su temi definiti. - Selezionare e organizzare le informazioni

Competenze sociali e civiche	- Rispettare le regole della discussione - Produrre contributi sotto forma di interventi nelle situazioni collettive - Impegnarsi nel dialogo all'interno del piccolo gruppo - Modificare il proprio comportamento per favorire la partecipazione di un compagno - Comunicare in modo costruttivo - Mostrare tolleranza, esprimere e comprendere diversi punti di vista e superare positivamente eventuali conflitti
Imparare a imparare	- Offrire il proprio contributo nel lavoro di gruppo - Mettere in atto le proprie risorse nelle diverse situazioni/attività proposte - Rispettare i tempi di lavoro prestabiliti - Utilizzare le conoscenze metalinguistiche per correggere i propri scritti; - Definire un campo d'indagine e selezionare contenuti pertinenti (f/e/f, tempo, spazio, soggetti e relazioni) - Individuare strumenti di ricerca già pronti (libri, riviste, documenti, carte, tabelle…) e selezionare lo strumento più adeguato allo scopo
Spirito d'iniziativa e imprenditorialità	- Organizzare in modo funzionale il materiale necessario alle attività da svolgere - Organizzarsi nel lavoro e all'interno del gruppo (definire tempi e spazi) - Rielaborare creativamente materiali di uso comune immagini fotografiche, scritte per produrre nuove immagini - Pianificare e gestire progetti

Attività e metodologia

La classe 2^A ha partecipato nella sua totalità: 21 alunni, di cui 1 ragazzo in situazione di disabilità.
Il piano di lavoro si è articolato in cinque fasi.
Prima fase. Le insegnanti di storia e italiano, referenti del progetto, hanno letto il bando del concorso alla classe che ha ascoltato attentamente e, dopo una breve discussione, ha scelto di affrontare la terza proposta di scrittura, quella relativa all'alimentazione nel Medioevo.
I ragazzi avevano già consolidato il periodo storico in questione nell'anno scolastico precedente, ma non avevano mai approfondito aspetti della vita quotidiana dell'uomo medievale; hanno perciò accolto il progetto con grande entusiasmo.
Nella prima fase del lavoro gli alunni hanno inoltre proposto l'ambientazione della storia, dimostrando anche di voler valorizzare il patrimonio artistico e culturale del loro territorio: l'Abbazia di Santa Maria alla Croce di Tiglieto (GE), da cui provengono alcuni ragazzi della classe.
Seconda fase. I ragazzi si sono organizzati in piccoli gruppi, in base alle loro attitudini, con compiti differenti: un gruppo ha svolto il lavoro di ricerca della ricostruzione storica, partendo dalla Badia cistercense e cercando di limitare il campo di indagine ad alcuni anni del Medioevo. "I ricercatori" si sono quindi imbattuti in una fonte che attestava la presenza di San Bernardo da Chiaravalle in territorio tiglietese intorno alla metà del XII secolo.
Un secondo gruppo si è dedicato alla costruzione di un canovaccio, utilizzando le conoscenze e competenze, acquisite in precedenza, sul testo narrativo, in particolare sul romanzo storico.
Un altro gruppo si è dedicato a una differente tipologia di ricerca storica, mirata alla ricostruzione degli usi e costumi medievali, all'alimentazione di quel tempo, alle pietanze già presenti sulle tavole medievali e rimaste nella tradizione culinaria della zona della Valle Stura e della Valle dell'Orba. A tal proposito va

sottolineato che non si trovano fonti cartacee che documentino tale aspetto della vita quotidiana. La ricostruzione dell'alimentazione è quindi avvenuta in base all'analisi della vegetazione presente e delle colture praticate all'epoca, oltre che della tradizione culinaria locale tramandata oralmente (di cui la Zraria è esempio emblematico).
Altri alunni si sono dedicati invece agli aspetti multimediali del progetto, scegliendo di realizzare un video che sintetizzasse i punti salienti del loro lavoro.
Terza fase. Confronto e raccolta di idee. Sotto la guida delle docenti, gli alunni hanno confrontato il materiale raccolto, socializzando i risultati delle loro ricerche. Dalla discussione sono emerse le idee chiave della storia e le sue varie possibilità di realizzazione.
Il brainstorming si è concluso con la scelta del tempo della storia, dei personaggi principali, dei personaggi storici che avrebbero fatto da sfondo alle vicende, dei piatti tipici da portare in scena.
Quarta fase. Su proposta della classe, le docenti referenti del progetto, accompagnate dalla professoressa di Arte e Immagine, hanno organizzato un'uscita didattica alla Badia di Tiglieto. La visita alla chiesa e al convento ha permesso di verificare le informazioni raccolte durante la ricerca in classe: l'organizzazione di un'abbazia cistercense, le abitudini del Monastero dalla sua fondazione, i personaggi celebri che vi hanno soggiornato, le vie di comunicazione, gli stili architettonici dell'edificio.
Quinta fase. La classe ha infine prodotto l'elaborato. Tutti i ragazzi hanno partecipato attivamente alla stesura della versione definitiva del racconto, alla creazione dei riquadri storici di approfondimento, agli accorgimenti grafici del testo, alla realizzazione del video del progetto.
Le docenti referenti hanno svolto un lavoro di sostegno, coordinamento e revisione finale per permettere ai ragazzi di essere registi del progetto e protagonisti del loro apprendimento.
Il lavoro si è svolto nelle ore curricolari secondo una didattica laboratoriale; gli alunni si sono mossi liberamente negli ambienti scolastici, lavorando in diverse aule e usufruendo di tutti gli strumenti a loro disposizione (cartacei e digitali).

Variazioni in itinere

Il lavoro, inizialmente proposto dalle docenti di Italiano e Storia, ha visto man mano il coinvolgimento di docenti di altre discipline.
La docente di Arte e Immagine ha affrontato con la classe le correnti artistiche medievali, gli stili gotico e romanico e l'organizzazione delle città del Basso Medioevo e ha coadiuvato i ragazzi nella realizzazione di un diorama di Civitacula e Rossiglione nel 1200.
La docente di Musica ha aiutato gli alunni nella scelta della colonna sonora del video del progetto.

Bibliografia

Associazione culturale San Donato, *Abbazia Cistercense di Tiglieto,* Edizione associazione culturale San Donato
R. Bigano,Visconti, *Impara l'arte,* Petrini
G. Boccaccio, *Decameron*, BUR
G.Bonelli, C.Cristiani, P.Riccabone, S.Zarinelli, *Il tempo dell'uomo*, Atlas vol. I
V. Calvani, Storiemondi, *A. Mondadori scuola*, vol.1
C. Cartiglia, *Storia Amica,* Loescher
E. D'Angelo, *La letteratura latina del medioevo ,una storia per generi*, Viella
J. Le Goff, *L'uomo medioevale*, Laterza
M. Martino, *Libro de arte coquinaria*, Mondadori
P. Ottonello, *I Cistercensi di Tiglieto*, red@azione
S. Repetto, *Badia di Tiglieto 1120-2001… La storia ricomincia*, Comunità Montana delle valli Stura e Orba

Sitografia

www.associazioneamicibadiaditiglieto.it
www.isime.it
www.sismel.it
www.ricettariomedievale.it
www.treccani.it
www.wikipedia.it