

PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' INTERDISCIPLINARE: "IL VINO IN CLASSE"

OBIETTIVO GENERALE: comprendere le trasformazioni nel tempo dovuta sia alla natura che all'intervento dell'uomo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

SCIENZE: LA VITE E L'UVA

- Struttura e nomenclatura del grappolo (funzione)
- Osservazione diretta del grappolo d'uva e sezione di un acino
- Confronto di vari tipi d'uva (bianca, nera, da tavola e da vino)
- Uso dei cinque sensi per osservare e descrivere l'ambiente circostante.

MATEMATICA:

- Saper risolvere situazioni problematiche
- Tracciare e rappresentare diagrammi di flusso per definire il procedimento della trasformazioni "uva-mosto-vino".

LINGUA ITALIANA:

- Saper ascoltare
- Acquisire competenza lessicale nelle varie aree semantiche relative alle discipline
- Produrre testi in codici diversi a seconda degli scopi
- Produzione di un testo relativo all'esperienza della vendemmia.

STORIA:

- Comprendere l'interazione uomo/ambiente, l'andamento, la trasformazione
- Conoscenza ed uso di strumenti e tecniche per la produzione del vino

GEOGRAFIA:

- Osservare, descrivere e rappresentare un ambiente
- Conoscere l'ambiente adatto alla coltivazione della vite: la collina.

MUSICA:

- Percepire suoni e rumori ambientali e riconoscere la realtà sonora in cui si fa l'esperienza
- Individuare i suoni e i rumori durante la vendemmia
- Ascolto del brano "l'autunno" di Vivaldi

EDUCAZIONE ALL'IMMAGINE:

- Esprimere attraverso linguaggi iconici e manipolativi l'esperienza vissuta
- Rappresentare graficamente la vite, l'uva e la vendemmia
- Realizzare un grappolo d'uva e la frutta autunnale con pasta di mais e carta pesta.

METODOLOGIA: si è ritenuto opportuno utilizzare la metodologia della ricerca in quanto favorisce il coinvolgimento attivo degli alunni in ogni fase: individuazione del problema, analisi delle preconoscenze, formulazioni di ipotesi, ricerca dei dati, verifica delle ipotesi e costruzione di modelli interpretativi.

STRUMENTI: ricerca sul campo con osservazione diretta, interviste, pratica della vendemmia (spremitura, pigiatura e imbottigliamento); ricerca con fonti documentate: fonti orali, materiale iconografico, documenti e testi specifici.

OSSERVAZIONE DEL GRAPPOLO D'UVA



Gli alunni hanno portato in classe vari grappoli d'uva, alcuni provenienti da vigneti altri comprati in frutteria, e abbiamo stabilito quali sono le caratteristiche comuni e quali non. Dopo varie domande, abbiamo stabilito che in tutti i grappoli erano presenti delle "parti" che si chiamano così.....

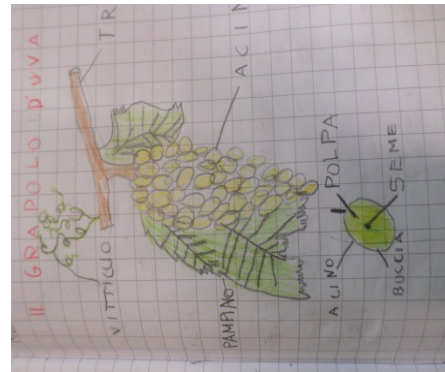
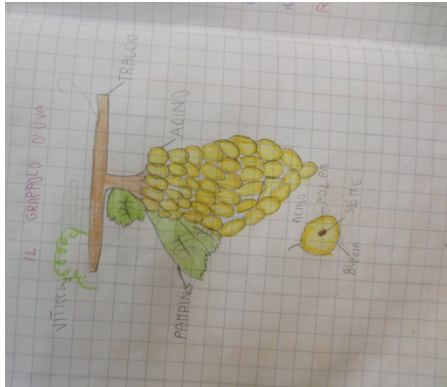
NOMENCLATURA DELLE PARTI DEL GRAPPOLO:

- RASPO (grappolo d'uva senza gli acini)
- ACINO (chicco d'uva)
- PAMPINO (foglia della vite)
- VITICCIO (prolungamento sottile del tralcio)

In un secondo momento è stato manipolato, sezionato e poi assaggiato un acino scoprendo che è formato da una buccia sottile e delicata, una polpa succosa e dolciastra e da alcuni semini duri, marroncini e a forma di pera.

Dopo l'osservazione è stato realizzato un disegno con le varie parti del grappolo d'uva e dell'acino.

OSSERVAZIONE DELL'ACINO D'UVA



L'UVA CON I 5 SENSI

Riprendendo il lavoro svolto l'anno scorso, abbiamo guardato, assaggiato, osservato la nostra uva, soffermandoci soprattutto sull'acino, con i 5 sensi scoprendo che:

- Con la VISTA è rotondo, giallino e lucido
- Con il TATTO è liscio, elastico, freddo e rotondo
- Con l'OLFATTO è acre (aceto)
- Con l'UDITO non fa rumore
- Con il GUSTO è dolce, succoso, saporito e gradevole.

Dopo l'osservazione siamo passati ai fatti con.....

.....LA VENDEMMIA

La vendemmia è la raccolta dell'uva nella vigna. Noi non l'abbiamo potuta raccogliere per cui siamo passati direttamente alla.....

..... DERASPATURA

Cioè gli acini d'uva vengono tolti dal grappolo e, nel nostro caso, messi dentro alcuni contenitori così.....



Ed eccoci pronti per.....

.....LA PIGIATURA



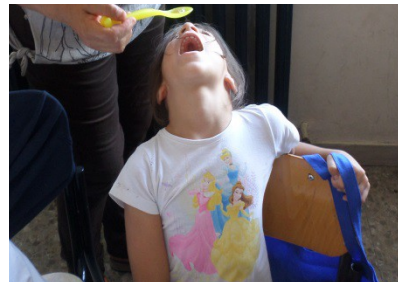


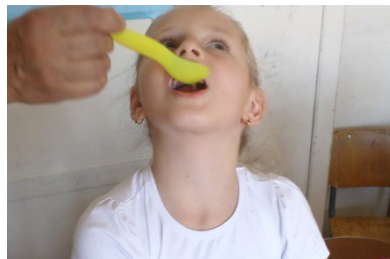
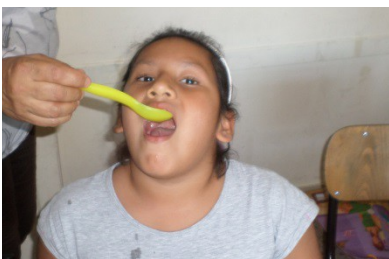
Eccolo il nostro CAPOLAVORO



La nostra esperienza non finisce qui!!!!!! Abbiamo anche assaggiato il succo d'uva dopo la spremitura: IL MOSTO. Alla vista appare di un colore verde-fango il suo odore è di fungo, mentre il sapore è dolciastro.

ECCO LA PROVA DEL NOSTRO ASSAGGIO.....





Il mosto con le vinacce sono state messi dentro il secchio giallo, mentre nel contenitore azzurro il succo d'uva senza bucce..... ci siamo anche posti la domanda: "che cosa succede ai due liquidi?"



Dopo qualche giorno abbiamo controllato il nostro composto e nel secchio giallo le bucce (le vinacce) sono salite "a galla" e nel liquido sono presenti delle "bollicine", mentre nel contenitore azzurro si è formata una sostanza biancastra (la muffa).



E poi la nostra solita domanda: "PERCHE'?" "CHI O CHE COSA E' RESPONSABILE DI TUTTO CIO'???"

I responsabili della fermentazione sono dei microrganismi.

Questi organismi microscopici, non visibili ad occhio nudo, si chiamano [saccaromiceti](#).

Essi sono esseri viventi e si nutrono dello zucchero contenuto nel mosto.

Essi trasformano lo zucchero in alcool liberando anidride carbonica.

L'anidride carbonica è un gas tossico.

I [saccaromiceti](#) sono sempre al lavoro; questo lavoro determina la fermentazione.

Attenzione che la fermentazione emette dei gas nocivi per cui la stanza deve essere aerata; cioè dobbiamo lasciare una finestra o una porta aperta, in modo da favorire il ricambio dell'aria.

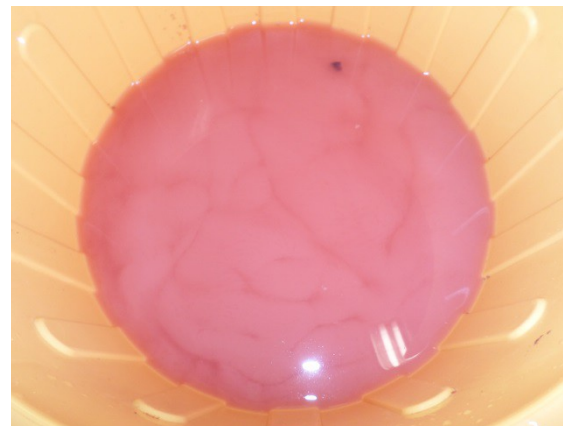
MA DOVE SI TROVANO I SACCAROMICETI?

Questi organismi si trovano sulla buccia dell'acino perché, mentre il contenuto del secchio giallo è fermentato, quello del contenitore turchese no (conteneva gli acini sbucciati).

Il mosto è stato lasciato riposare per dieci giorni circa e poi filtrato.....



Questo è il risultato.....



Ed ecco qui il nostro "capolavoro" in un bicchiere.....



Dopo alcuni giorni il vino è stato di nuovo filtrato e messo in bottiglioni di vetro per farlo decantare ancora un po'



Siamo ormai arrivati alla conclusione del nostro del nostro lavoro.....

L' IMBOTTIGLIAMENTO

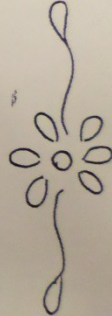


Ed ecco il nostro vino da portare a casa....

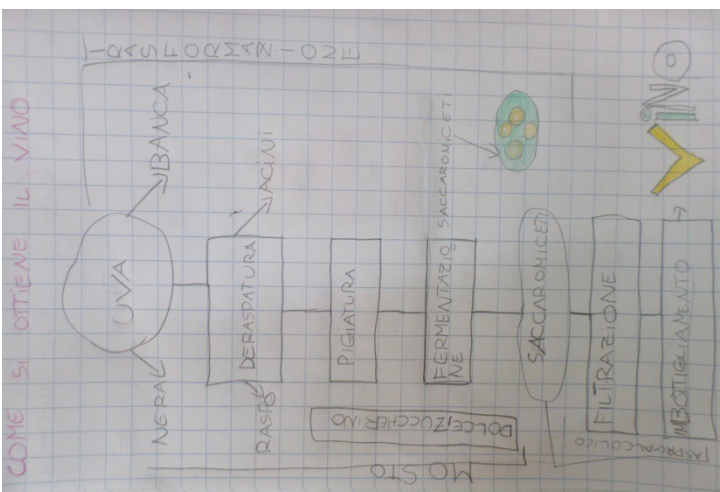
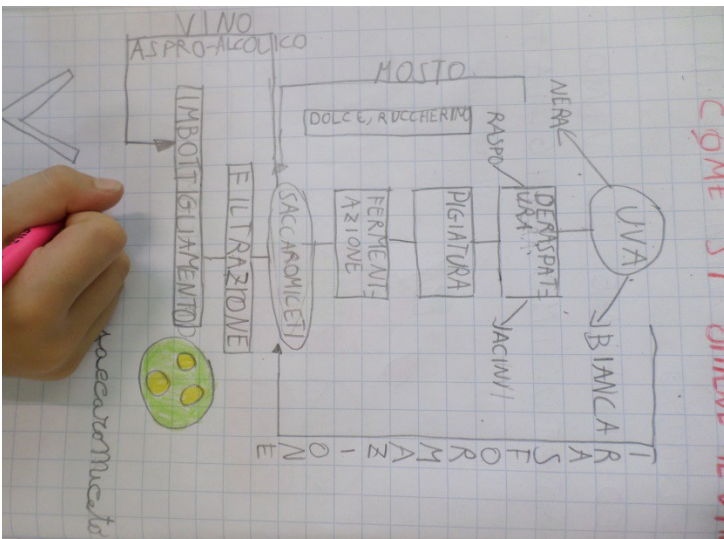


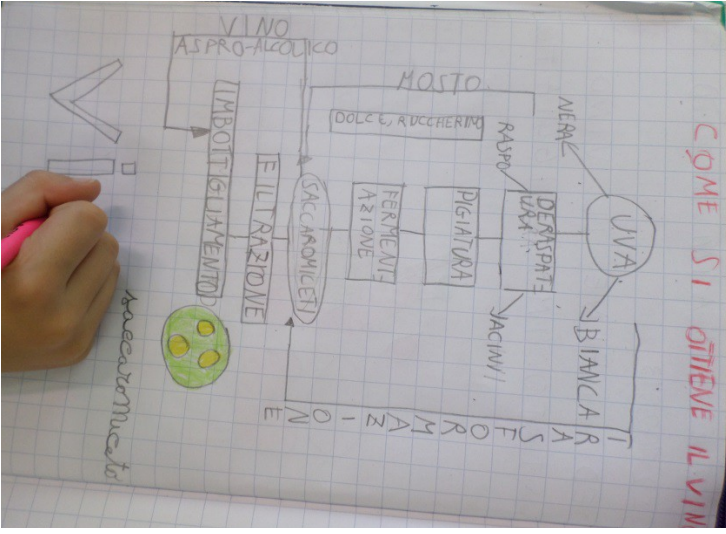
L' ETICHETTA è realizzata "a mano" e IL NOME, "seconvino", è stato inventato e scelto da noi, ma la sorpresa non finisce qui.... È stata anche composta una filastrocca molto simpatica

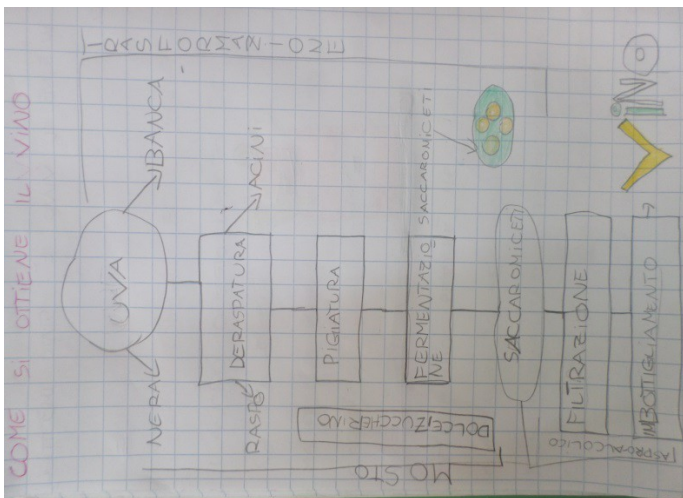
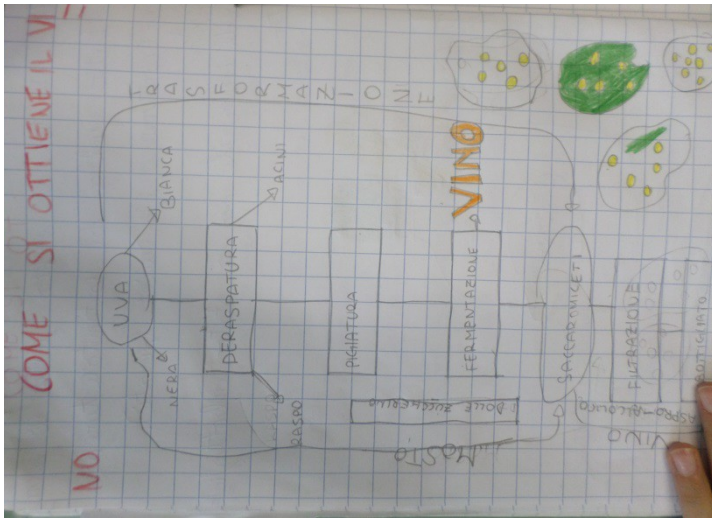
L'uva è matura
 la schiacciata con premura
 schiacciando si fa il vino
 lo metto dentro il tino
 ne bevo un bicchierino.
 Mi gira già la testa
 di vino non ne resta
 TUTTO L'HO BEVUTO....
 Per terra son caduto!!!



Per concludere il nostro lavoro abbiamo realizzato uno schema riassuntivo per ricordarci tutta la procedura per realizzare il vino "fatto in casa!!!!"







GRAPPOLI D'UVA REALIZZATI CON LA PASTA DI MAIS E CARTA RICICLATA..... SIAMO STATI PROPRIO BRAVI.

CLASSI IIA e IIB

ANNO SCOLASTICO 2013/2014

Insegnanti: CIOTOLI, DANESI, MARIGLIANO, RICCIO

ISTITUTO COMPRENSIVO VIA DEI TORRIANI DI ROMA

SCUOLA "ILDEBRANDO PIZZETTI"

CLASSE I A: Michela, Fabrizio, Alessia, Matias, Virginia, Chiara, Salim, Giada, Claudia, Angelica, Samuel, Elisa, Matteo, Valery, Luna, Androw.

CLASSE I B: Tung, Samuel, Gabriele, Amina, Darryl, Giulia, Yasmine, Alessio, Carlotta, Sofia, Giovanni, Francesca, Federico, Ginevra, Valerio, Anh, Aurora, Lorenzo.

