

Istituto Comprensivo
B. Zendrini Cedegolo
Scuola Primaria

PROGETTO 2020 DI SPERANZA

attività in collaborazione con
casa Panzerini e biblioteca comunale
a. s. 2021-2022

Infatti fu proprio la famiglia Panzerini a farla costruire!

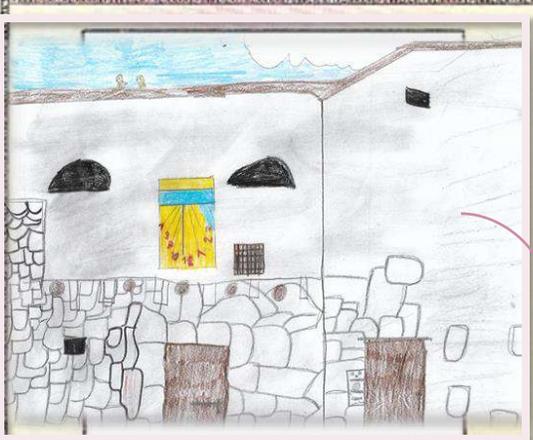


Carta di identità di Casa Panzerini

Cognome Panzerini
 Nome Casa
 nato il 1630
 (atto n. P. S.)
 a Cedegolo (Brescia)
 Cittadinanza Italiana
 Residenza Cedegolo
 Via Nazionale
 Stato civile -----
 Professione -----

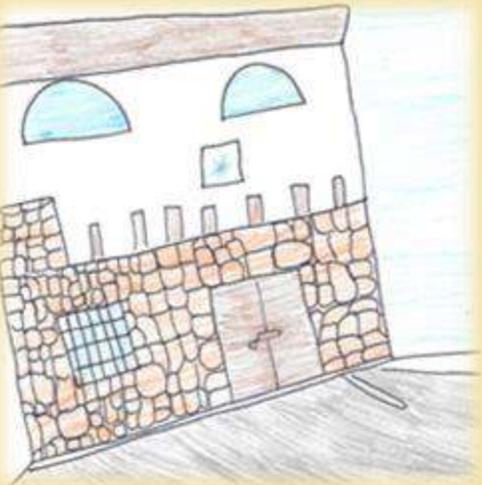
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura
 Capelli
 Occhi
 Segni particolari
 Bellezza sconvolgente (è stata la casa più bella di Cedegolo!)



Firma del titolare..... IL.....
 Impronta del dito indice sinistro
 IL SINDACO

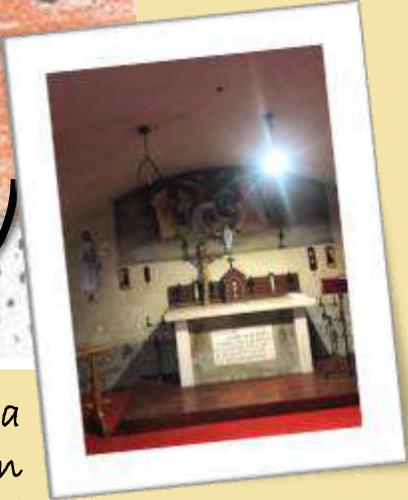
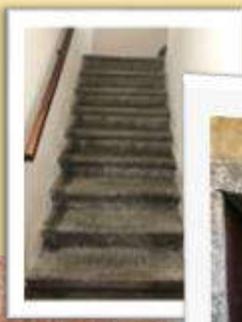
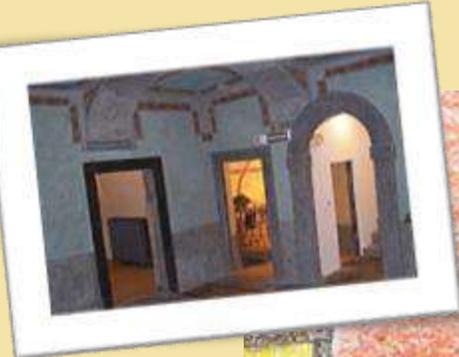
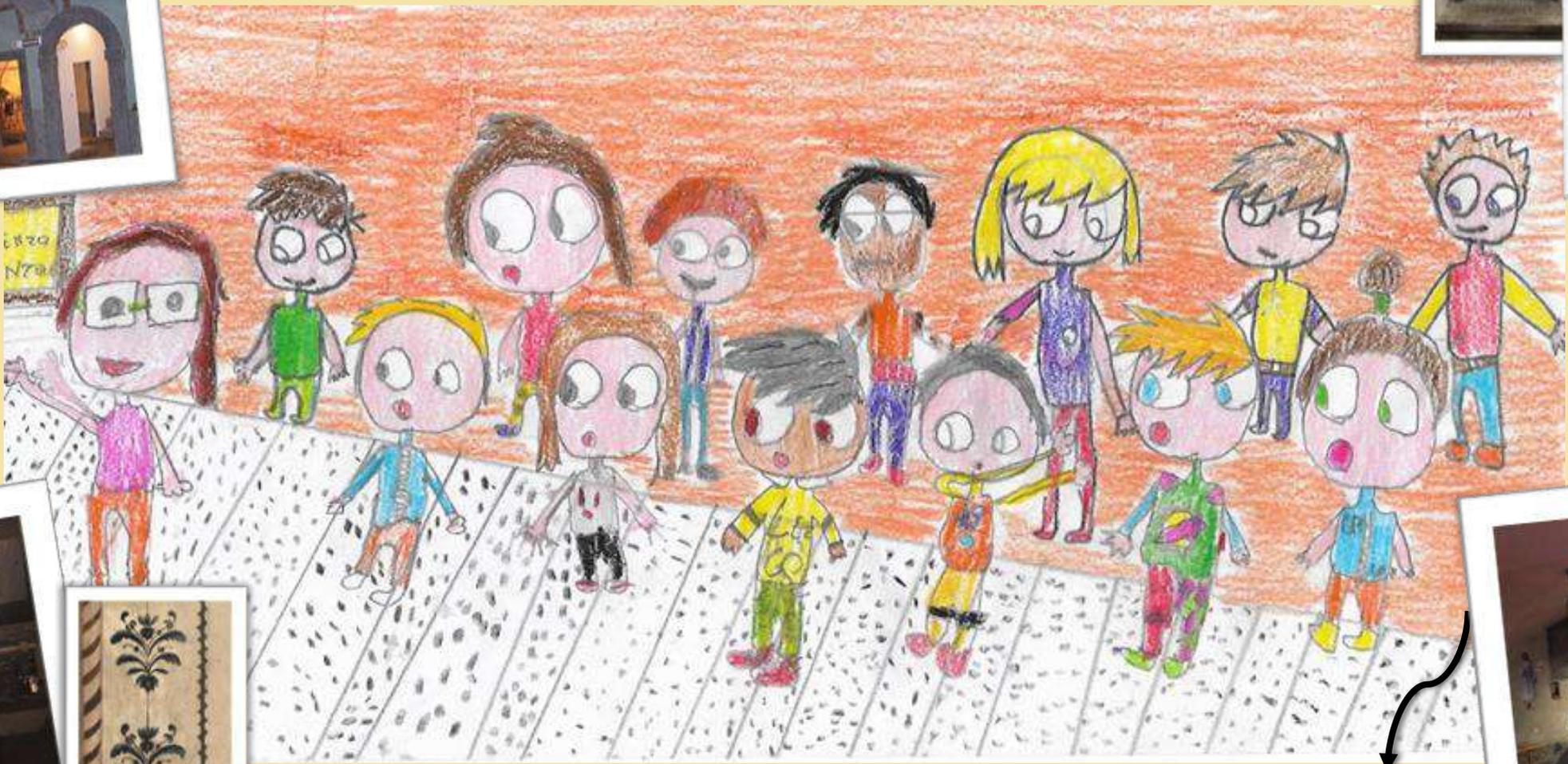
La famiglia Panzerini era una famiglia nobile di commercianti



NEL 1978 CASA PANZERINI FU DONATA AL COMUNE DI CEDEGOLO

Tra le stanze di Casa Panzerini...

ALPIANTERRENO



Lo studiolo, dove i Signori Panzerini firmavano i loro contratti

La cappella di famiglia fatta costruire nel 1960 da Maria Francesca Alice Panzerini dedicata a San Francesco d'Assisi

AL PIANO SUPERIORE



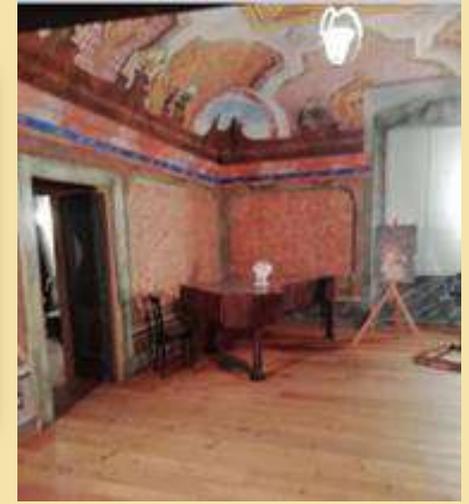
Le stanze erano tutte decorate con dipinti e affreschi bellissimi



Il soffitto del salone delle feste è decorato con due arazzi



La cucina con un grande camino



La saletta con il fortepiano (il nonno del pianoforte)

Non abbiamo potuto visitare tutte le stanze della casa, ma la nostra bibliotecaria Francesca ci ha portato nell'ARCHIVIO dove sono custoditi alcuni dei documenti più antichi di tutta Cedegolo!



E anche noi abbiamo realizzato una pergamena misteriosa...



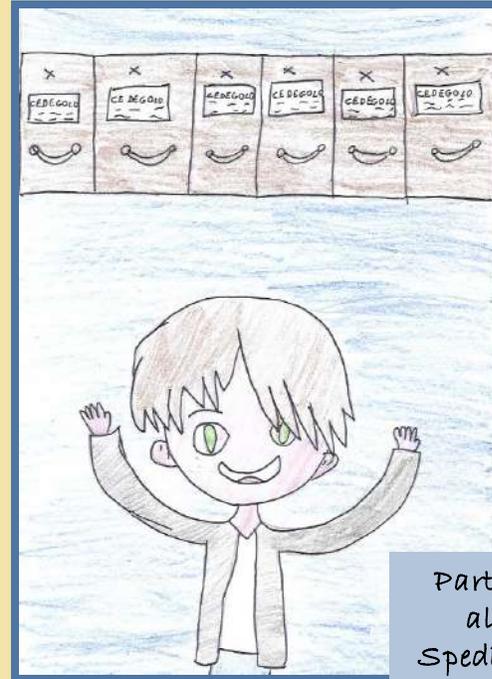
PANZERINI FAMOSI

GIACOMO
PANZERINI
il bandito



LODOVICO PANZERINI
L'asino d'oro

LORENZO
PANZERINI
il garibaldino



Partecipò
alla
Spedizione
dei Mille



MARIA FRANCESCA
PANZERINI
la preside



MUSEO ETNOGRAFICO DI BERZO

Abbiamo visitato il museo etnografico di Berzo dove abbiamo osservato gli arredi e gli utensili delle cucine di un tempo.

Durante il laboratorio abbiamo capito che alla base dell'alimentazione c'erano quasi esclusivamente prodotti locali.

Abbiamo ricercato le ricette di un tempo, tutte a base di prodotti a Km zero (castagne, segale, patate, latte, ortiche...).

Abbiamo digitato al computer le ricette raccolte.

Vediamone alcune...

IL PANE FATTO IN CASA

• INGREDIENTI

- 600 gr. Farina di grano saraceno
- 350 gr. Acqua
- 15 gr. Sale fino
- 25 gr. Olio
- 12 gr. Lievito di birra



• PREPARAZIONE

- Versare in una terrina la farina e il sale, poi mischiare.
- In una ciotola a parte versare l'acqua, il lievito e mescolare per farlo sciogliere. Aggiungere poi l'olio.
- Unire l'acqua, il lievito e l'olio alla farina e al sale. Lavorare il tutto con le mani fino ad ottenere un panetto morbido che copriremo con un canovaccio e lasceremo riposare per due ore.
- Trascorse le due ore il panetto sarà raddoppiato, potremo toglierlo dalla terrina e versarlo sul piano di lavoro infarinato.
- Dopo averlo lavorato, lo divideremo in sei \ otto parti che saranno i panini.
- Nel frattempo il forno a legna sarà caldo e potremo infornare i panini che dopo circa 40 minuti sforneremo profumati e croccanti.

LA PUPA

INGREDIENTI:

1/4 acqua

1/4 latte

Sale q. b.

Farina di castagne q. b.

Burro.

PROCEDIMENTO

1) Far bollire l' acqua con il latte e un pizzico di sale.

2) Aggiungere la farina un po' alla volta mescolando bene per evitare che si formino grumi.

3) Far cuocere per 20 minuti continuando a mescolare.

4) Al termine della cottura aggiungere il burro, mescolare finchè sarà sciolto.

5) Servire la pupa calda con latte o panna.



LE MIGOLE

• INGREDIENTI

- 750 grammi di farina di castagne
- 150 grammi di farina di grano saraceno
- 750 cl di acqua
- 200 grammi di burro di malga



PREPARAZIONE

In una ciotola mischia la farina di castagne con quella di grano saraceno.

Nel frattempo prendi una pentola e fai bollire l'acqua.

Raggiunta l'ebollizione aggiungi il sale e butta la miscela delle due farine.

Con un mestolo di legno rigira la polenta, dal basso verso l'alto, dopo 20 minuti circa aggiungi prima l'olio e poi il burro di malga.

Continua a rigirare il composto per altri 20 minuti, fino a quando il composto risulterà granuloso e si staccherà dal mestolo.

Di solito si mangia con il salame cotto.

I GNOC DE LA CUA

- **INGREDIENTI:**

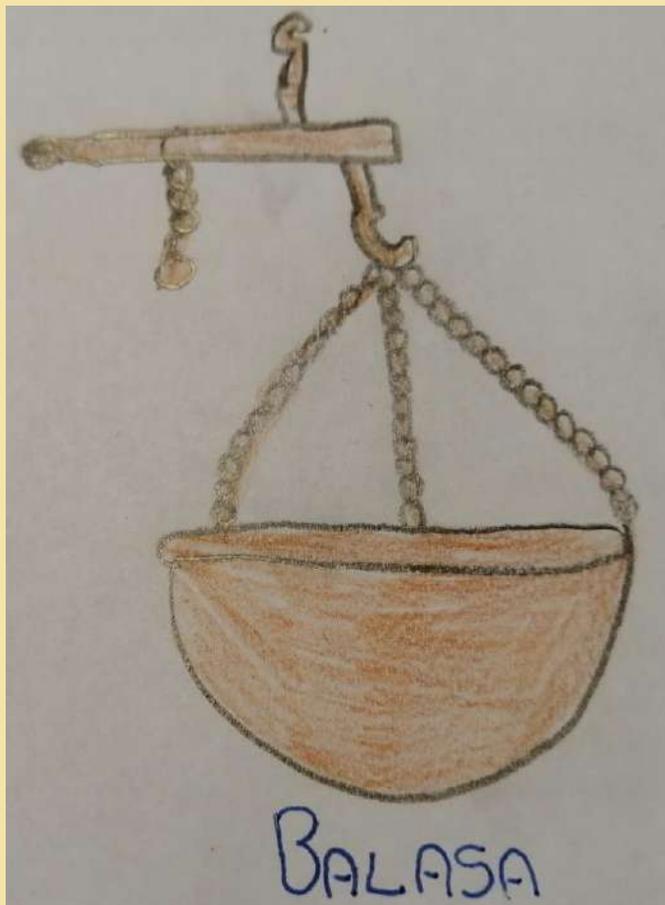
- 500 g di farina
- 2 uova intere
- 500 ml di latte
- 100 g di formaggio grattugiato
- 1 pizzico di sale
- Ortiche



- **PROCEDIMENTO**

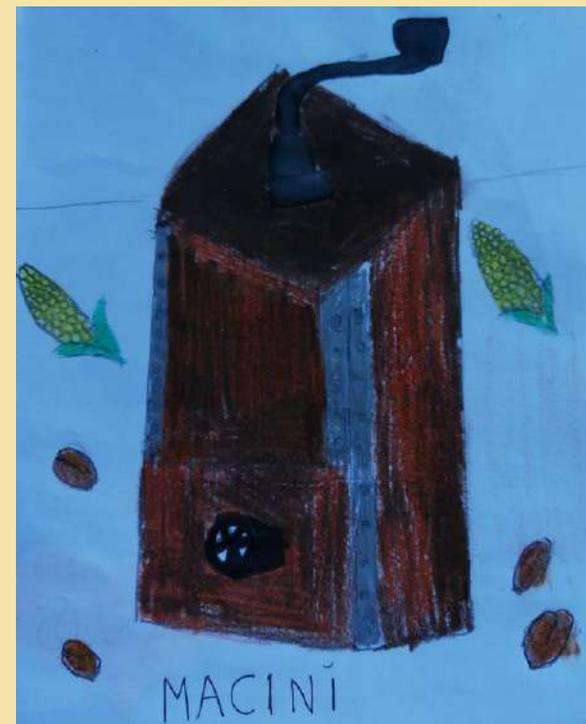
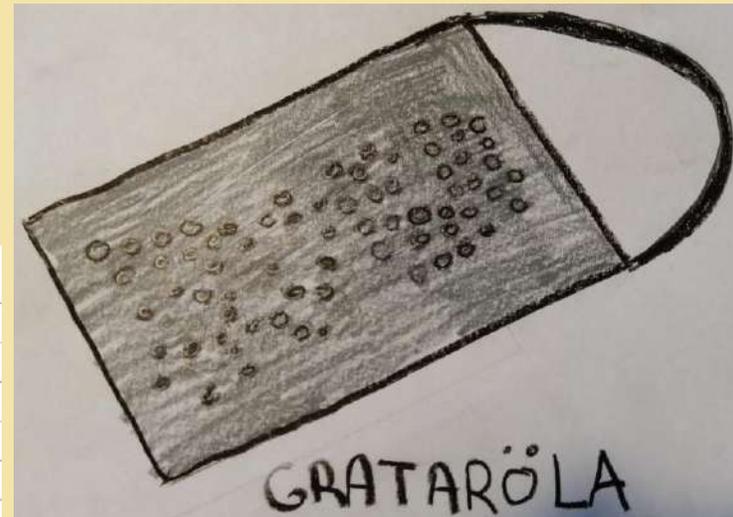
- Lavare le ortiche e tagliarle a pezzettini piccoli.
- Prendere una terrina, metterci la farina formando una fontanella al centro.
- Aggiungere le ortiche, le uova, il pizzico di sale, una parte di formaggio grattugiato e il latte un po' alla volta; mescolare fino ad ottenere una pastella omogenea, né troppo dura né troppo molle (il segreto per vedere che sia giusta è che deve fare delle bolle d'aria).
- Prendere una pentola con dell'acqua, aggiungere sale e un goccio d'olio d'oliva.
- Una volta che l'acqua arriva a bollore, prendere la pastella con un cucchiaio e tuffarla nell'acqua continuando così fino alla fine della pastella.
- Mettere il burro in un pentolino e lasciarlo rosolare, utilizzarlo poi per condire gli gnocchi precedentemente cosparsi di abbondante formaggio grattugiato.

E ora gli utensili della cucina di un tempo...



OGGETTI DELLA CUCINA DI UNA VOLTA

| | |
|-----------------------|---------------------------|
| CUCCHIAINO → CUGIANI' | PAGLIOLA → PARÖZ |
| CUCCHIAIO → CÜGIA' | TAGLIERE PER LA POLENTA → |
| FORCHETTA → PIRU' | TAERA PAR LA PULENTA |
| PIATTO → PIAT | SEDIA → SCAGNA |
| COLTELLO → CURTEL | MADIA → FARINERA |
| BICCHIERE → BICER | TAUOLO → TAÖL |
| PADELLA → PADELA | BILANCIA → BALANSA |
| TOVAGLIA → TUAIA | CAVATAPPI → CAATAP |
| TOVAGLIOLA → TUAIOL | FORNO → FUREM |
| SCODELLA → SCUDELA | TINOZZA → SOI |
| BOTTIGLIA → BUTIGLIA | SECCHIO → SEDEL |
| GRATTUGIA → GRATARÖLA | STANFO DEL FORMAGGIO → |
| ZUPPIERA → SÜPERA | FASERA |



L'esperienza di visita e scoperta al Museo Etnografico di Cevo



Il 12 aprile abbiamo visitato il Museo Etnografico di Cevo dove abbiamo riscoperto il valore di alcuni importanti concetti della vita quotidiana a cui, normalmente, facciamo fatica a dare valore e importanza.

Con curiosità abbiamo riscoperto i concetti di:

- artigianalità
- semplicità
- tradizione
- lavoro
- condivisione
- famiglia
- cambiamento.

Il Museo Etnografico di Cevo e le FONTI

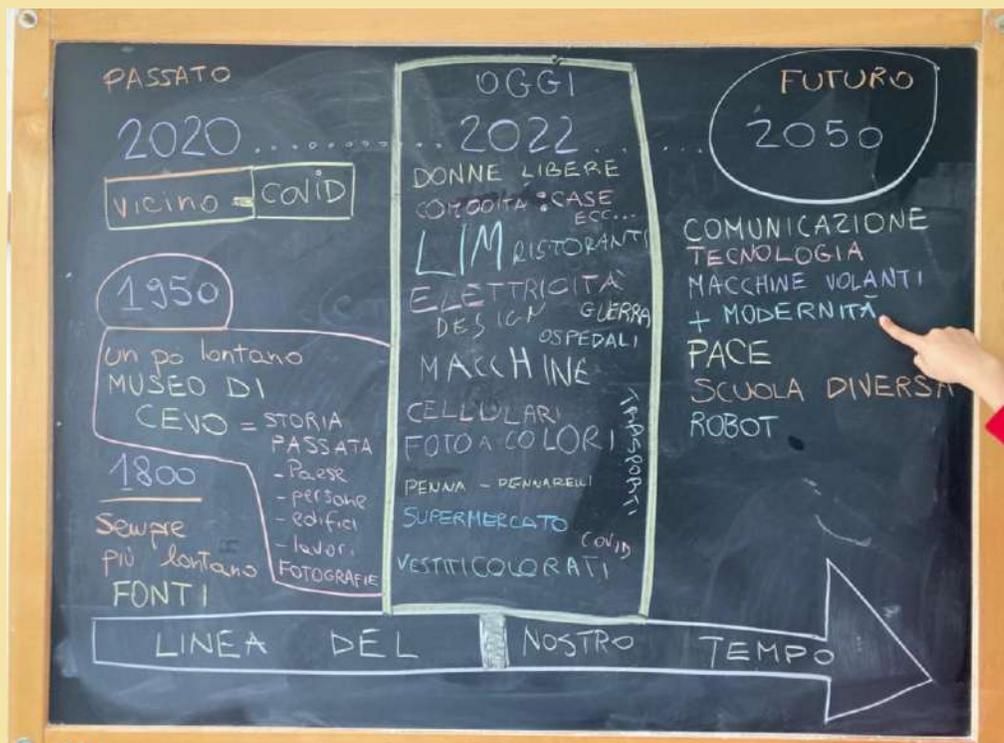
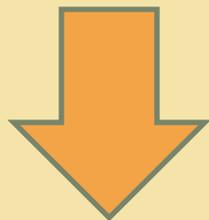


Abbiamo osservato fotografie storiche, ragionato con le insegnanti e gli accompagnatori sul loro contenuto e abbiamo riconosciuto in quegli scatti: luoghi – famiglie – abitudini della nostra comunità che ci ha aiutato a capire cosa significa essere uno storico.

Le **FONTI FOTOGRAFICHE** esposte al museo insieme alle **FONTI MATERIALI** che abbiamo visto (moltissimi oggetti) sono state il punto di partenza per ragionare sui ***cambiamenti della società e delle abitudini di vita dell'ultimo secolo.***

Con esempi concreti e legati alla vita quotidiana, abbiamo colto l'importanza di conoscere ciò che è accaduto anche poco tempo prima della nostra nascita e abbiamo potuto apprezzare al meglio le nostre abitudini e comodità di oggi che spesso diamo per scontato.

La nostra LINEA DEL TEMPO: anni 50 – 2020 – 2022



La visita al Museo è stata l'occasione per poter ragionare sui **CAMBIAMENTI**.

Abbiamo ragionato su:

- Quanto visto al Museo
- quanto è accaduto a causa della pandemia
- quanto sta succedendo nel mondo ora
- quanto vorremmo che accada nel nostro futuro.



La visita al Museo insieme al lavoro fatto in aula ci ha permesso di apprezzare con semplicità molte situazioni quotidiane su cui prima d'ora non avevamo mai ragionato.



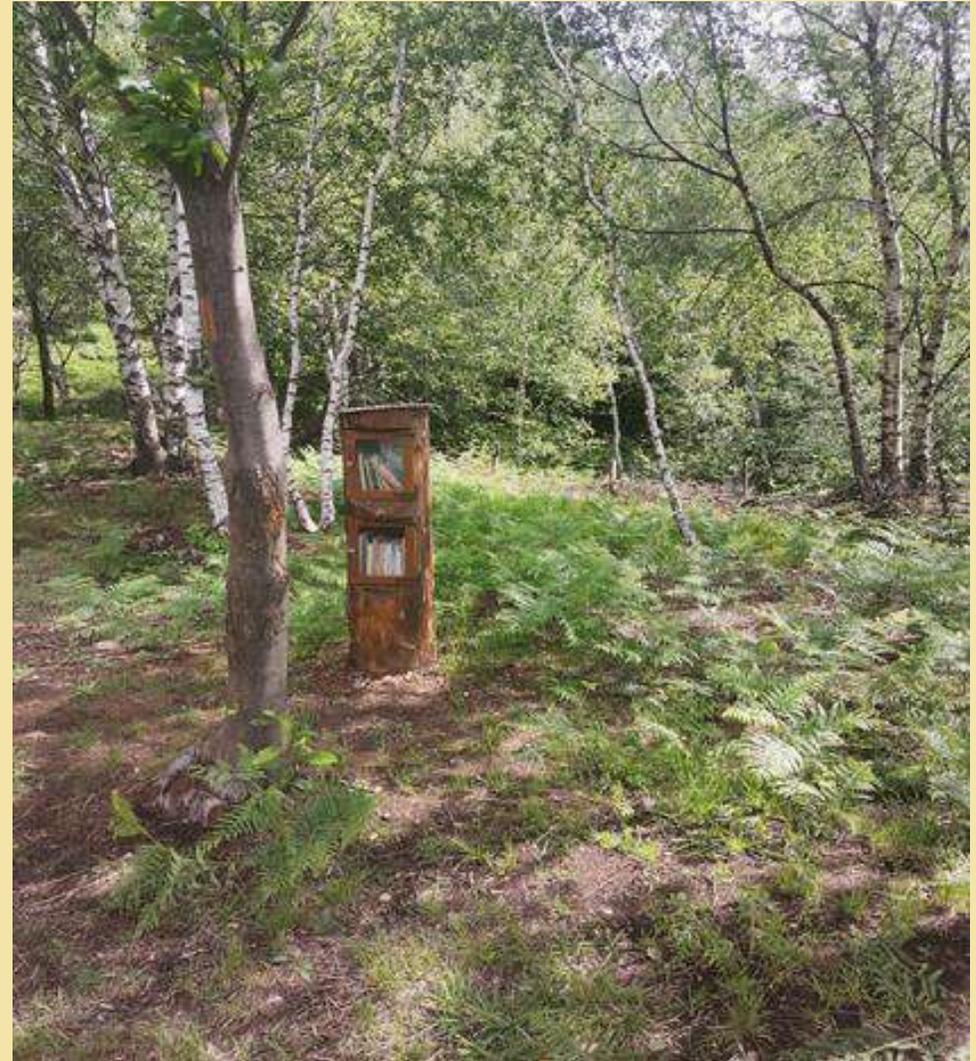
NEL BOSCO DEGLI GNOMI



Noi c'eravamo...
eccoci qui!



Il bosco
c'era...



E gli gnomi?



G noma
 N atura
 O sservare
 M ontagna
 O rizzante



G noma
 N ucla
 O sserva la
 M ontagna all'
 O sservanti



G
 N
 O
 S
 T

NOM O
 A S C L O S T O
 S S E R V A T O
 O N T A G N E
 R M E



G noma
 N ucla
 O sserva
 M ontagna
 O rietta



G noma
 N ama
 O sservare
 M olta
 O sservare



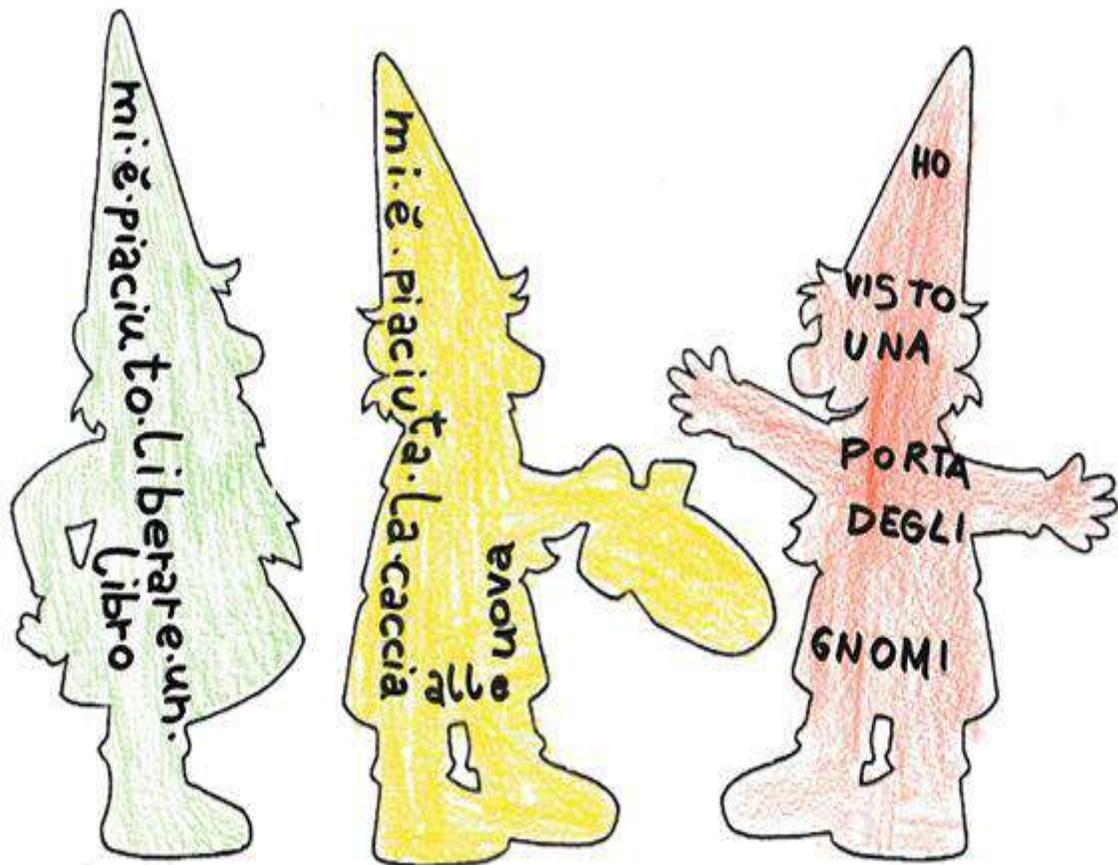

G noma
 N ancondigie
 O sservare
 M ontagna
 O rietta



G noma
 N ancondigie
 O sservare
 M olta
 O sservare




G noma
 N ucla
 O sserva
 M olta
 O sservare



... e i libri nel bosco!



Esperienze sul nostro territorio: Laboratori al Musil di Cedegolo

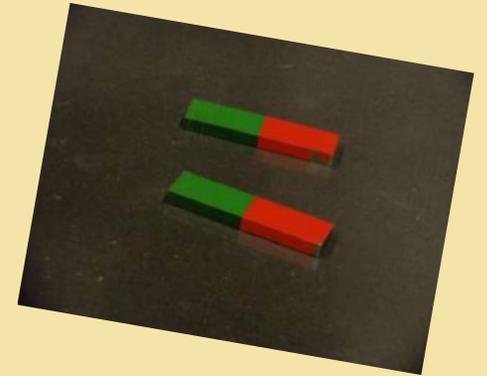
Primo Laboratorio



Abbiamo imparato cos'è un Campo Magnetico
i suoi effetti sulla nostra vita
il collegamento con le centrali idroelettriche vicine a noi

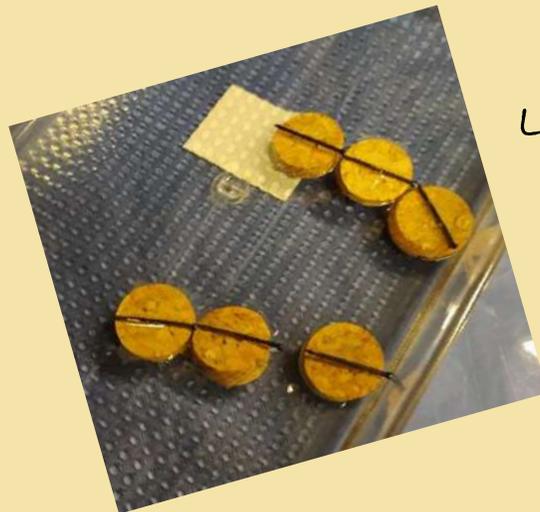
In fisica si studiano delle forze nascoste
chiamate "Campo magnetico"

generate da particelle invisibili, chiamate cariche
elettriche, che sono sempre in movimento



Per capire queste potenti forze abbiamo usato le calamite,
costruendo delle Bussole
che possiedono sempre un polo + e uno -
I poli opposti si attraggono

Le bussole indicano sempre il punto cardinale Nord



Abbiamo capito il collegamento tra
il Magnetismo e la Corrente elettrica
che noi usiamo tutti i giorni



Pendolo magnetico:
il flusso di particelle
genera Movimento

Abbiamo costruito
la Pila al limone, usando
rame e zinco, buoni
conduttori di corrente



Abbiamo costruito
anche la Pila con i dischetti
di rame e zinco
e limone

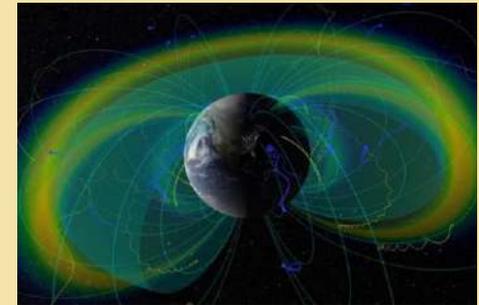


E.....abbiamo ottenuto
corrente!!



Anche la nostra Terra
è una grandissima calamita:
ha un polo nord e un polo sud

I poli della Terra si attraggono
formando un enorme campo magnetico



Senza campo magnetico terrestre
le particelle solari
spazzerebbero via l'atmosfera terrestre,
prosciugando fiumi e mari,
rendendo la nostra bella Terra
arida e inospitale!



Secondo laboratorio

L'acqua sulla Terra, la sua importanza per la vita e anche per produrre energia idroelettrica



Acqua dolce (bicchiere) ed acqua salata (secchio) distribuite sulla Terra



Acqua disponibile per l'uomo: tappo

ATTENZIONE
Risparmiamola
Riutilizziamola
Non inquiniamola
Rispettiamola

L'acqua, per produrre energia elettrica arriva dai laghi artificiali alimentati dalla fusione del ghiacciaio dell'Adamello passa nei canali di derivazione poi nelle condotte forzate.....

Ghiacciaio del monte Adamello



Rete di laghi artificiali



Anche il Musilera una centrale idroelettrica



Siamo arrivati alla fine del percorso: qui l'acqua fornisce movimento e genera magnetismo
Ed ecco le centrali idroelettriche!!

.....l'acqua, infine arriva ai macchinari della centrale



3) Alternatore
Macchina elettrica
composta da grosse calamite
di rame e di ferro
che ruotando:
trasforma il movimento in
energia elettrica



1) Turbina
qui arriva a gran velocità
l'acqua dalle condotte forzate



2) Albero di trasmissione
trasmette il movimento
della turbina all'alternatore

ATTENZIONE
Anche l'energia va
risparmiata e non
sprecata
inutilmente