

Bahija Belahbil, Nicolas Bertola, Alessio Busca, Davide Campagna, Aileen Centenaro, Martina Chiaverina, Andrea Degani, Alessandra Della Negra, Sara Di Giusto, Silvio Daniel Ianus, Alexandro Ligas, Marina Orlassino, Michael Parlamento Tosco, Emil Pelloso, Alessandro Pozzallo, Samanta Puddu, Riccardo Quaglino, Daniele Roffino, Riccardo Salmasi, Fariha Tariq, Christian Torreano, Mattia Vercellone.

Laboratorio della Valle Elvo



La classe III^c della scuola media di Merletto (Graglia) ha partecipato a un progetto sull'Alta Valle Elvo diretto alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse occupazionali. Partito originariamente in ambito scientifico è stato poi esteso anche alle altre discipline (lettere, storia, geografia, tecnologia, arte). Ai laboratori sono state dedicate due ore settimanali in compresenza con educazione tecnica. Si è pensato di strutturare il percorso didattico in due fasi:

1. Una serie di uscite sul territorio (cascina di Donato, caseificio della Valle Elvo, ecomuseo della Trappa, Officine di Netro).
2. Restituzione di quanto si è visto e appreso sul territorio attraverso la produzione di una serie di materiali cartacei ed audiovisivi (dvd con immagini e filmati, interviste e articoli di giornale da riportare su cartelloni e su un giornalino).

Le uscite sono state precedute da elaborazione in classe di questionari, domande, obiettivi e percorsi, evidenziando di volta in volta i collegamenti didattici tra le conoscenze apprese sul territorio e quelle disciplinari, tra la "micro" e la "macro" storia, sottolineando e valorizzando, insieme al concetto di territorio, quello di paesaggio come luogo fisico ma anche storico-culturale, in cui nelle forme si stratificano significati complessi, molteplici e variabili nel tempo, a seconda delle funzioni che i processi storici e quindi economici-produttivi hanno loro assegnato. Interessante è stato sotto questo profilo la visita alla cellula ecomuseale della Trappa di Sordevolo, che ha sede in un edificio di cui funzione e significato originari sono stati a lungo avvolti nel mistero e solo oggi quasi definitivamente compresi attraverso la ricerca storica unita all'analisi architettonica: questo perché quello che è stato nel '700 concepito e costruito come monastero è stato poi utilizzato come struttura adibita all'agricoltura. Per ragioni di tempo non è stato possibile riconsegnare ai ragazzi l'identità complessiva del territorio dell'Alta Valle Elvo attraverso tutte le unità-cellule che lo compongono: è sembrato piuttosto più significativo, forse, grazie alla visita di una di esse, vissuta in modo particolare e tenendo conto che i significati sono da

leggere in relazione ai significanti, far loro comprendere come l'identità del paesaggio di un territorio si ricostruisca attraverso le attività umane che lo hanno permeato nel corso della storia. La valenza didattica, allora, anche sul piano generale, sarà quella di fare emergere la relazione profonda tra memoria storica, identità culturale e paesaggio.

Professoressa Maria Paola Pescio

La cascina Bertagnolio



Sempre all'interno del progetto sull'alta valle Elvo la 3^c di Graglia, il giorno 7 ottobre del 2009 si trasferisce, insieme alle sue insegnanti a Donato, località Montino per intervistare la signora Franca Bertagnolio, proprietaria di un'attività agricola e di allevamento zootecnico. La visita, durata all'incirca tre ore, dalle otto del mattino alle undici e si è conclusa con questa interessante intervista che ora vi sottoponiamo. Ecco i punti salienti:

Quali sono le attività della vostra azienda?

Noi produciamo burro e formaggi come la toma, che in parte vengono poi commercializzati. Uova, carne (ottenuti dall'allevamento dei nostri animali) servono invece al mantenimento della nostra famiglia.

Quali e quanti animali avete?

Abbiamo cinquantaquattro mucche (pezzate rosse d'Oropa), sei vitelli, quarantatre capre, sette cani, venti galline, due maiali e un mulo che usiamo per il trasporto dei viveri nelle transumanze. Abbiamo anche quattro pecore e due gatti che teniamo per passione.

Il vostro lavoro è difficile? Quali sono i ritmi e gli orari che lo scandiscono?

Sì, è difficile ma lo facciamo per passione; ci alziamo alle sei di mattina e alla sera andiamo a dormire alle undici, quando abbiamo finito di nutrire le bestie. Durante alcune serate, tuttavia, a volte quando finiamo prima il lavoro nelle stalle, svolgiamo anche attività legate allo svago come guardare la televisione tutti insieme.

Consigliereste ai vostri figli e ai giovani questa attività?

Se piace o se c'è la passione sì. Nel mio caso già da piccola aiutavo i miei in questa attività. Quando sono cresciuta ho voluto provare a sostenere un colloquio di lavoro per entrare in fabbrica, ma alla sola vista di un edificio chiuso ho rinunciato e me ne sono andata.

Nel vostro lavoro preferite seguire le tradizioni o essere innovativi? Utilizzate mezzi meccanici di nuova generazione per rendere meno faticoso il vostro lavoro?

Sì, cerchiamo di essere innovativi: abbiamo acquistato mezzi come trattori di nuova generazione che ci consentono di svolgere il lavoro in modo più efficiente. Si sono adottati criteri moderni, come il sistema di aerazione, per la nuova stalla, mentre siamo legati alla tradizione praticando la mungitura in modo manuale.

Avete contributi economici dalla comunità europea per la vostra attività lavorativa?

Sì, riceviamo contributi economici dalla Comunità europea in relazione dal numero di capi di bestiame e agli ettari di terreno che possediamo.

La classe 3^c

Incontro con il prof. Trozzola



E' successo nella scuola media di Graglia. I ragazzi erano molto ansiosi. Il 21 ottobre 2009 è un giorno diverso dagli altri. Verso le ore 9 arriva in classe il prof. Trozzola; L'ex insegnante, laureato in biologia, ha come obiettivo quello di spiegare i processi che riguardano il latte e la sua lavorazione. Nella classe, gli alunni che filmano e fotografano sono tanti. E così, finalmente, la didattica si coniuga col divertimento. Come? Se proseguite con attenzione la lettura, presto lo scoprirete... Comincia la lezione con l'analisi dei componenti del latte. Elettrizzati per le novità i ragazzi aiutano attivamente il professore a elencare tutto sulla lavagna.

Bahija Belahbil, Nicolas Bertola, Alessio Busca, Davide Campagna, Aileen Centenaro, Martina Chiaverina, Andrea Degani, Alessandra Della Negra, Sara Di Giusto, Silvio Daniel Ianus, Alexandro Ligas, Marina Orlassino, Michael Parlamento Tosco, Emil Peloso, Alessandro Pozzallo, Samanta Puddu, Riccardo Quaglino, Daniele Roffino, Riccardo Salmasi, Fariha Tariq, Christian Torreano, Mattia Vercellone.

Nel frattempo i cameraman della III°C riprendono l'evento con entusiasmo. Vene spiegato agli alunni quali sono le funzioni di un caseificio, la sua utilità in un territorio come quello della Valle Elvo. Quindi la chimica fa irruzione in classe. Il prof tira fuori da una busta liquidi, attrezzi ed elementi vari per iniziare la lezione teorica. Spiega, il professore, che gli allevatori, per guadagnare di più sulla vendita del latte, lo diluiscono con acqua, anche se questo è considerato illegale. Ecco, perché nei caseifici valutano queste sofisticazioni con l'aiuto di vari strumenti. Il più semplice, quello usato dal prof. Trozzola è quello di misurare il latte fresco e quello acido, di alcuni giorni prima. Facendo molta attenzione, il nostro amico aggiunge della soda caustica al latte, reso acido dall'acido acetico utilizzando del latte fresco. Con grande sorpresa di tutti, il latte candido comincia a colorarsi di un fucsia acceso; il tutto viene sempre ripreso attentamente dai reporters. E per finire in bellezza, con dell'acido solforico, il latte ritorna bianco... Questo è un modo per smascherare i trasgressori. Il prof. Trozzola, ritirato il suo "arsenale", invita i ragazzi a seguirlo, per continuare la lezione nell'aula vicina. Qui comincia il bello: la parte pratica e... non solo. Per cominciare, il chimico trasformato in caseario, prende del latte fresco, lo mette in una pentola e lo fa arrivare a circa 40° C aggiungendo del caglio, per fare tre tomini. Successivamente si fa passare della panna fresca da cucina e un mixer dalle professoressa. Mette il tutto in un contenitore e monta la panna fresca per fare del burro. Intanto i nostri cameraman riprendono la scena senza farsi sfuggire niente. E mentre la lezione sta per finire, alcune sorprese attendono gli alunni della 3°C: è arrivato il momento della merenda! Ovviamente ci sono fette biscottate spalmate con marmellata da mangiare con burro e tomini, il tutto distribuito dalle insegnanti. Non mancano come da copione gli alunni golosi, che si scagliano velocemente sul cibo e in un baleno lo divorano. È un bel momento perché si mangia in compagnia tra risate e altro. Il professore è intento a produrre l'ultimo elemento, portando ad ebollizione il siero, ma il gas viene a mancare e la produzione finale di ricotta è scarsa; peccato! E' stata comunque un'esperienza allegra e insolita. Ma poi la scuola riprende il suo corso naturale e i reporter scompaiono dalla scena, i cameraman spengono le telecamere e gli alunni ritornano in classe, ancora elettrizzati per le bellissime lezioni, che rimarranno a lungo impresse nella loro memoria.

La classe 3°C



Il caseificio valle Elvo

Le immagini fotografiche che riportiamo sono state scattate durante la visita che la nostra classe ha fatto al caseificio "Valle Elvo" in Occhieppo superiore il giorno 29 ottobre 2009. Questa nuova struttura è stata realizzata da una società cooperativa nata nel 1999 con l'intento di creare lo sviluppo nell'intera valle Elvo aiutando gli allevatori a migliorare la produzione del latte e di conseguenza la quantità e la resa del prodotto finale. Questo prodotto è costituito per il 60% da formaggi freschi e il restante da quelli di lunga stagionatura. Vengono commercializzati anche attraverso la grande distribuzione (Supermercati). Ad accompagnarci lungo il percorso denominato "la via del latte", dalla stalla al caseificio, c'erano il responsabile per la cooperativa, geometra Giovanni Longo e il professore Luigi Trozzola.

Sempre pronti a spiegare e a soddisfare ogni nostra domanda, le nostre guide ci hanno fatto conoscere una realtà nuova che vive grazie al contributo di molte persone che sono disposte, credendo nella forza del lavoro di gruppo, ad accogliere ancora nuovi soci.

La classe 3°C



Alla scoperta della Trappa

È un giorno davvero speciale per la III C di Graglia, quello in cui, il 25 novembre, in una giornata d'autunno ancora calda, è partita dalla frazione Merletto per andare a visitare 'la Trappa' di Sordevolo, un luogo enigmatico e pieno di mistero.

Obiettivo della gita? Proseguire un lavoro iniziato in classe per conoscere meglio la valle in cui si vive.

Sono le 8.30 del mattino e lo scuolabus ha appena scaricato i nostri escursionisti alla Prera, un frazione del paese di Sordevolo. Due guide molto esperte li stanno aspettando per accompagnarli nel loro percorso: lo storico Giuseppe Silmi ed Elisabetta Pollono, geometra volontaria per la salvaguardia della Trappa.

Comincia la camminata nel paesaggio suggestivo della Prera. Durante il tragitto i giovani 'alpinisti' imparano a riconoscere i numerosi 'segni' o elementi simbolici che raccontano questo paesaggio e le attività che lo hanno caratterizzato in un passato non molto lontano: cascine e costruzioni fatte con la pirite, la pietra luccicante della cava che una volta c'era in questo luogo (quanto lavoro e quante pietre sono state un tempo portate a mano dagli abitanti della zona!); la roggia molinaria, che serviva per far girare le diverse fabbriche tessili, protagoniste di primo piano nel contesto produttivo del territorio; e infine i castagni, detti anche alberi del pane perché da essi si ricavava la farina.

E dopo una pausa al "pian ad l'aso", (gli asini portavano sale, patate, segale e orzo sino in Francia, pensate!), ancora un'ultima salita, i ragazzi, arrancando, fanno a gara a chi arriva per primo, ed ecco, finalmente, sullo sfondo delle montagne, come la ciliegina sulla torta, si intravede la meta tanto desiderata: il monastero della Trappa. Un luogo mistico e misterioso, isolato da tutto, eppure ancora pieno di vita e di storia! Tutti si fermano un attimo ai piedi dell'edificio, mentre i fotoreporter scattano foto a raffica, meravigliati dello straordinario complesso.

Bahija Belahbil, Nicolas Bertola, Alessio Busca, Davide Campagna, Aileen Centenaro, Martina Chiaverina, Andrea Degani, Alessandra Della Negra, Sara Di Giusto, Silvio Daniel Ianus, Alexandro Ligas, Marina Orlassino, Michael Parlamento Tosco, Emil Pelloso, Alessandro Pozzallo, Samanta Puddu, Riccardo Quaglino, Daniele Roffino, Riccardo Salmasi, Fariha Tariq, Christian Torreano, Mattia Vercellone.

A questo punto l'attenzione degli alunni è immediatamente catturata dagli intriganti significati ed interpretazioni che sono stati attribuiti al monastero. Interessante la spiegazione dello storico sulla costruzione e le sue origini. Tante le ipotesi, tutte affascinanti, anche se alcune fantasiose e irrealistiche.

Tutto inizia quando a metà del settecento L'Ambrosetti, un ricco imprenditore laniero della zona, chiede alle autorità locali l'autorizzazione per costruire una cappella votiva (le sue pecore, uniche tra le altre greggi, si erano salvate da una peste animale). Immediata la reazione dei rappresentanti del governo sabauda, che intuiscono in un baleno le intenzioni dell'industriale di andare oltre quelle dichiarate e contro la volontà del popolo sordevolese: vuole, pensate, costruire addirittura un monastero! Altre bocche da sfamare e da mantenere! Non c'è verso: il Senato blocca il progetto e concede solo la costruzione di una cappella. L'Ambrosetti non si arrende e tenta anche di spacciare l'edificio per un lanificio di sua proprietà (questo è uno dei tanti significati mitici attribuiti nel tempo alla Trappa, se non fosse per la forma architettonica e l'interpretazione storica che lo smentiscono: volte troppo basse, luogo sperduto...). Alla fine il progetto passa, ma viene impedita la donazione agli ordini monastici. Saranno gli eredi dell'imprenditore a cedere la costruzione a dei monaci trappisti provenienti dalla Francia. Dopo la soppressione degli ordini monastici da parte di Napoleone, e qui la storia locale si incrocia con quella internazionale, la costruzione diventa proprietà dello Stato e viene utilizzata per 150 anni come cascina. Lasciata cadere in rovina dal 1979, è stata poi presa da Elisa Pidello ed è tuttora tutelata dalla Sovrintendenza per i beni culturali e architettonici, all'interno di un progetto della Cellula ecomuseale dell'Alta Valle Elvo. Ecco in parte, quindi, svelato il mistero sui numerosi significati attribuiti al complesso: tanti usi e funzioni, che i visitatori imparano a riconoscere nelle forme e strutture, come tipi di murature diverse e sovrapposte nella parte portante o i solchi profondi sul pavimento legati all'uso dell'edificio come stalla. Ma ce ne sarebbero ancora di fatti e particolari da raccontare: l'imponenza maestosa della costruzione architettonica, il paesaggio spettacolare che offre la vista dalle ampie finestre del corridoio antistante alle celle dei monaci...c'è da meditare.

Quello che è certo è che, per i ragazzi della III C, questa è stata una giornata piena di emozioni, le stesse di tutti gli altri visitatori che ancora si affacceranno a questo luogo, che non smetterà mai di narrare la sua storia e di suscitare interrogativi.

La classe 3°C

Elaborazione dati raccolti tramite questionario

Quale sarà il futuro professionale e lavorativo dei nostri allievi? E' difficile dirlo, soprattutto oggi mentre assistiamo ad una trasformazione e un ridimensionamento delle attività lavorative così come alla scomparsa di molte figure professionali. Il questionario che ho proposto ai ragazzi della scuola Media di Merletto voleva accertare se proprio in questa valle, dove i giovani risiedono, ci sono l'interesse e le opportunità per svolgere un'attività lavorativa nel settore dell'agricoltura e dell'allevamento zootecnico: opportunità di partenza dettate dal possedere strutture abitative e di lavoro come cascine, terreni coltivabili, boschivi o per il pascolo o dalla possibilità di proseguire l'attività professionale iniziata dai propri genitori o dai nonni. Tutti i dati raccolti con il questionario sono stati elaborati e poi visualizzati in grafici con l'uso del computer. Tra questi sono particolarmente significativi quelli che riguardano l'interesse a intraprendere un'attività di tipo agricolo che risulta solo del 23% e del 27% per un'attività di allevamento. Sicuramente chi si dedica a queste attività lavorative non lo fa solamente per assicurarsi un reddito ma soprattutto perché ha fatto una scelta di vita, che comporta non poche fatiche e rinunce. Gli allievi ne hanno avuto conferma dall'intervista alla famiglia Bertagnolio, proprietaria di una azienda in Donato, che abbiamo ascoltato all'inizio di questa attività laboratoriale. Probabilmente nell'arco dell'esperienza lavorativa di alcuni dei nostri giovani studenti ci sarà un tempo per considerare nuovamente queste opportunità professionali, che hanno anche il merito di contribuire alla conservazione e alla valorizzazione della montagna su cui operano oltre che alla conservazione di un'attività professionale tradizionale.

Professoressa Raffaella Gamba

Grafici di Christian Torreano

Grafici di Christian Torreano

INTERESSE PER UN'ATTIVITA' IN CAMPO DELL'ALLEVAMENTO

SI	27	%
NO	73	%



INTERESSE PER UN'ATTIVITA' IN CAMPO AGRICOLO

SI	23	%
NO	77	%



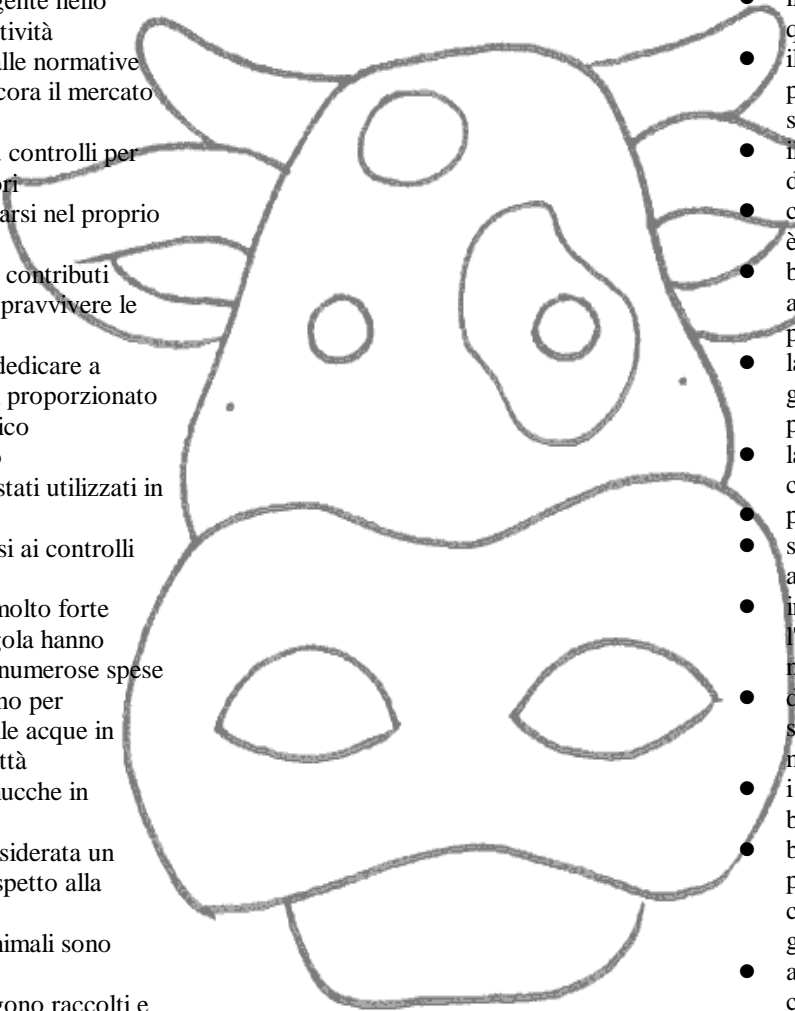
Che cosa ne pensano gli allevatori

Quali sono gli aspetti positivi e negativi del lavoro svolto in montagna nel settore dell'agricoltura e dell'allevamento? Noi li abbiamo riassunti qui di seguito dopo aver letto diverse interviste a uomini e donne della Valle Elvo riportate su di un opuscolo edito dalla Provincia di Biella e intitolato "La via dei formaggi".

**Aileen Centenaro
Sara Di Giusto
Marina Orlassino**

ASPETTI NEGATIVI

- Lavoro costante tutti i giorni non si possono contare le ore impegnate
- c'è sempre meno gente nello svolgere questa attività
- pur adeguandosi alle normative Europee esiste ancora il mercato nero
- sono necessari più controlli per punire i trasgressori
- bisogna accontentarsi nel proprio lavoro e faticare
- si è dipendenti dai contributi Europei per far sopravvivere le aziende
- troppo tempo da dedicare a questo lavoro non proporzionato al ritorno economico
- poco tempo libero
- gli incentivi sono stati utilizzati in modo inadeguato
- è difficile adeguarsi ai controlli che ci sono
- la concorrenza è molto forte
- per mettersi in regola hanno dovuto sostenere numerose spese
- le mucche morivano per l'inquinamento delle acque in prossimità delle città
- ci sono razze di mucche in estinzione
- la capra viene considerata un animale povero rispetto alla mucca
- in montagna gli animali sono difficili da seguire
- i cinghiali distruggono raccolti e terreni
- se non si vogliono delle riserve indiane si devono tutelare meglio le aree che danno un reddito a quelli come noi
- il terreno in pendenza rende difficile il lavoro



ASPETTI POSITIVI

- passione nello svolgere attività ereditate dalla famiglia con autorità e libertà
- il nostro lavoro è migliore di quello in fabbrica
- il tempo non dipende dalle persone ma dai ritmi del lavoro di squadra
- il lavoro viene apprezzato anche dai giovani
- con un lavoro di questo genere si è padroni del tempo
- bisogna creare sviluppo per aiutare l'allevatore a migliorare la produzione di latte e formaggi
- la qualifica di prodotto biologico garantisce la carta d'identità al prodotto finale
- la scelta personale deve essere condivisa con la famiglia
- passione per le mucche
- scelta di capre perché sono animali intelligenti
- in montagna non c'è l'inquinamento che invece si trova nelle zone prossime alla città
- dove ci si lega ad un territorio ci si sente trasformati da questo, ma nello stesso tempo lo si trasforma
- i prodotti di cascina cambiano in base alle stagioni
- bellezza del lavoro che non è solo produzione e commercializzazione ma anche gestione dell'ambiente
- abbiamo un rapporto di fiducia con il consumatore
- anche se la produzione è minima dà parecchie soddisfazioni, perché i prodotti sono ricercati
- all'attività della pastorizia si aggiunge l'agriturismo
- piace la libertà di movimento e di iniziativa
- il lavoro si trasforma in uno stile di vita

Bahija Belahbil, Nicolas Bertola, Alessio Busca, Davide Campagna, Aileen Centenaro, Martina Chiaverina, Andrea Degani, Alessandra Della Negra, Sara Di Giusto, Silvio Daniel Ianus, Alexandro Ligas, Marina Orlassino, Michael Parlamento Tosco, Emil Pelloso, Alessandro Pozzallo, Samanta Puddu, Riccardo Quaglino, Daniele Roffino, Riccardo Salmasi, Fariha Tariq, Christian Torreano, Mattia Vercellone.

Numero unico