

IN GITA A VENDEMMIARE: «FARE SCIENZA» NELLA CLASSE SECONDA

All'inizio della seconda primaria, una «gita» per incontrare l'autunno attraverso la vendemmia. Scoprire il rapporto uomo-ambiente, arricchire il linguaggio, rappresentare il mondo.

**Docente presso la Scuola
Primaria "Andrea Mandelli"
Milano*

«Fare scienza» è osservare, sperimentare, incontrare il mondo intorno a noi. Una «gita» di inizio anno per conoscere una tipica attività autunnale, la vendemmia, fa vivere in prima persona le fasi che iniziano la produzione del vino: la raccolta e la pigiatura dell'uva. Ma è anche una preziosa occasione per scoprire le tradizioni agricole, per imparare parole nuove, per riconoscere la varietà e la diversità dei viventi nell'ambiente. Non si può imparare tutto e subito, ma si pongono le basi per una formazione che si arricchirà negli anni. E quando i bambini rappresentano l'esperienza vissuta con una ricostruzione plastica che rivela grande attenzione ai particolari e all'insieme, il primo obiettivo è raggiunto.



Quest'anno io e le mie colleghe abbiamo deciso di iniziare il nuovo anno scolastico [2025-2026] nelle classi seconde proponendo una gita speciale, la vendemmia. Così venerdì 19 settembre, siamo partiti in pullman con 58 bambini e la nostra meta era la Cascina Zenevrea sulle colline del Monferrato, un agriturismo che offre «visite didattiche realizzate in funzione all'età dei ragazzi, dei programmi scolastici e dei progetti della classe.» In effetti non solo avevamo preso accordi preventivi, ma l'attività si è articolata in un dialogo che ha reso i bambini protagonisti: non definizioni, ma invito a vedere il mondo.

La prima intenzione era quella di incontrare il lavoro dell'uomo in una azienda agricola e in particolare le fasi iniziali delle attività necessarie per la produzione del vino. L'osservazione dei vigneti, il riconoscimento dei frutti e le forme dei grappoli, le forme delle foglie ci hanno mostrato anche la varietà, la diversità e la bellezza, del mondo della Natura. Ma abbiamo anche imparato parole nuove e abbiamo capito la pazienza che deve avere il contadino nel suo lavoro. Di seguito racconto, con immagini che mi sembra rendano bene la positività dell'esperienza vissuta, i momenti più significativi che ci hanno aperto a nuove conoscenze e ci hanno sollecitato ad approfondirle e, come vedremo, a rappresentarle durante l'open day annuale della nostra scuola.

Esplorazione tra i filari

In cascina ci hanno accolto Roberta e Matteo, i proprietari della cascina. Dopo aver spiegato a tutti i compiti che ci avrebbero occupato durante la giornata e aver chiesto attenzione e rispetto per l'ambiente in cui ci trovavamo, hanno dato a ciascun bambino un bel secchio colorato e ci hanno portato nella vigna tra i filari di uva.

Prima di consegnare le forbici a ciascuno, Roberta ha invitato i bambini ad avvicinarsi ai filari, osservare i grappoli da vicino e specialmente assaggiare gli acini. Ognuno ha staccato alcuni acini e li ha gustati: erano succosi, dolci, alcuni un po' aspri, ma tutti molto buoni. Gli acini che ci hanno fatto assaggiare erano dell'uva Barbera. Subito dopo ci siamo spostati in un'altra vigna per tagliare i grappoli di un'uva che si chiama Grignolino.

Taglio e raccolta dei grappoli d'uva

Roberta ha mostrato ai bambini come si taglia il grappolo d'uva e dove mettere i grappoli raccolti.

Così i bambini si sono divisi tra i filari e con le proprie forbici hanno iniziato a tagliare i grappoli.

Qualcuno era un po' infastidito dai numerosi insetti che ci ronzavano intorno (api, mosche ...), ma Roberta ha spiegato ai bambini che eravamo noi gli «intrusi» e che la vigna era la casa, l'ambiente naturale in cui questi viventi abitano.

In modo molto semplice ha anche spiegato a tutti che alcuni insetti addirittura proteggono, si prendono cura delle piante e dei frutti perché si nutrono di altri viventi che sono nocivi al buon sviluppo della pianta.

Abbiamo raccolto l'uva per più di un'ora e i bambini hanno svolto il proprio lavoro con grande serietà e rispetto per quel luogo, ma anche con gioia: nella vigna si sentivano grandi risate allegre.

Come indicato da Roberta, e come si vede bene nell'immagine a lato, quando i secchi erano colmi di grappoli, i bambini li svuotavano nel «brentone», una vasca agganciata al trattore per trasportare l'uva al luogo della pigiatura.

Quando i bambini hanno riempito due vasche intere di grappoli d'uva, i contadini Matteo e Stefano le hanno portate in cascina con il trattore.

Prima di raggiungerli, Roberta ha fatto raccogliere a ognuno una bella foglia della pianta della vite, chiedendo di osservare le differenze tra i «pampini» del Barbera e quelli del Grignolino.



La pigiatura dell'uva

Arrivati in cascina i bambini hanno guardato con occhi sgranati i grappoli d'uva che venivano travasati dal brentone in grandi «bigonce», vasche di raccolta in cui avviene la pigiatura. Come si vede nell'immagine a lato.

Tutti, a turno, abbiamo schiacciato l'uva a piedi nudi.

Per i bambini è stato divertente ed emozionante, nessuno aveva mai vissuto una simile esperienza e molti non avrebbero più voluto uscire dalla vasca.

Mano a mano che più bambini li schiacciavano, gli acini si spaccavano e usciva il succo.

Alcuni di loro dicevano: «Maestra sento odore di alcool» oppure «Mi gira un po' la testa si sente un odore molto forte».

Abbiamo imparato che alla fine di questa fase il succo viene filtrato per diventare «mosto».

Mentre alcuni pigiavano, altri ponevano domande al contadino Stefano: «Come fa il mosto a diventare vino?» oppure «Quanto tempo ci mette il mosto a diventare vino?» e ancora «Dove si tiene il mosto per farlo diventare vino?». Come insegnante ho apprezzato molto che Stefano e Roberta rispondessero in modo semplice, ma adeguato alle domande dei bambini. In particolare, hanno ripetuto più volte che la trasformazione dell'uva in vino avviene lentamente e richiede molta pazienza

La filtrazione del succo

Quando tutti avevamo finito di pigiare Matteo ha preso un grosso colino e uno straccio bianco di cotone e ha mostrato a tutti che filtrando il miscuglio ottenuto con la pigiatura prima attraverso il colino (come nell'immagine a lato) poi attraverso lo strofinaccio, il succo d'uva viene separato dai «raspi», dai semi e dalle bucce.

Ha spiegato che il mosto ottenuto in questo modo è il punto di partenza del processo di trasformazione - la vinificazione.

Dopo il pranzo tutti i bambini hanno potuto assaggiare il succo d'uva filtrato. Ad alcuni è piaciuto molto perché era dolce e squisito, ma non tutti hanno apprezzato l'odore e il sapore forte.

Alla fine Roberta e Matteo ci hanno regalato due grandi contenitori con dentro il succo dell'uva e ci hanno suggerito di travasare il contenuto in bottiglie di vetro appena arrivati a scuola.

Hanno spiegato che il processo di vinificazione è complicato (lo potremo capire negli anni futuri) e richiede ambienti particolari (le cantine) e interventi precisi da parte di esperti (enologi), ma ci hanno invitato a continuare a osservare anche a scuola eventuali cambiamenti nel mosto nelle settimane successive.

Inoltre hanno dato a noi insegnanti indicazioni preziose su come procedere: come e ogni quanto tempo filtrare il mosto, dove conservarlo e in che condizioni.

La ripresa del lavoro a scuola

Tornati a scuola è iniziata, su diversi fronti, la ripresa dell'esperienza vissuta.



Questo percorso, partito da un'uscita didattica apparentemente legata a un aspetto scientifico, si è mostrato assolutamente utile in diverse aree disciplinari e ha anche permesso di dare avvio a un lavoro prettamente linguistico, scoprire attraverso la vendemmia cosa sono i nomi e i verbi.

Dare il nome alle azioni, ordinare nel tempo

Abbiamo dato il nome alle numerose azioni svolte: osservare, distinguere, assaggiare, tagliare, raccogliere, rovesciare, pigiare, filtrare, eccetera.

Insomma, ci siamo resi conto meglio delle situazioni che avevamo vissuto.

Mostrando ai bambini alcune foto scattate durante la vendemmia, è stato facile e immediato riordinarle seguendo l'ordine temporale. Sul proprio quaderno ogni bambino ha disposto in ordine le immagini che avevamo consegnato rimescolate e ha associato a ognuna una brevissima frase di descrizione.

Anche bambini con difficoltà hanno avuto una buona riuscita; non è del tutto sorprendente, capita quando l'apprendimento avviene in prima persona.

I lombrichi e il terreno

In cascina, Roberta ci aveva anche raccontato l'importante lavoro dei lombrichi raccomandando di non calpestarli perché sono preziosissimi per l'ecosistema di quel territorio.

A scuola, nei giorni seguenti, i bambini hanno parlato diverse volte dell'importanza dei lombrichi prendendosi cura dell'orto della scuola o andando a raccogliere le foglie nel bosco.

Noi insegnanti non avevamo trattato questo argomento con i bambini perché ci sembravano ancora troppo piccoli, ma lì in gita tra i vigneti le parole di Roberta si capivano facilmente perché i bambini ne stavano facendo esperienza.



Osservare i dettagli, dare il nome scientifico, rappresentare

In parallelo, prendendo i grappoli d'uva che in cascina ci avevano regalato, abbiamo osservato più nei particolari il grappolo d'uva dando il nome scientifico alle diverse parti: l'acino, i viticci, la foglia di pampino.

In questo lavoro è stato fondamentale il supporto dell'insegnante di arte. Infatti i bambini con la maestra Denise hanno realizzato ciascuno il proprio grappolo d'uva utilizzando la carta di giornale formando ogni singolo acino. Dopo aver incollato il tutto con la colla vinilica e aver fatto asciugare, ogni grappolo è stato dipinto. Prima di dipingere la maestra ha nuovamente mostrato ai bambini le fotografie scattate in gita per far cogliere loro che, a seconda della tipologia di uva, i colori e le tonalità cambiavano.

La vigna in corridoio

Aiutati dalle insegnanti i bambini hanno poi rappresentato un filare utilizzando vari tipi di carta e dando vita a un gigantesco cartellone che è stato esposto all'open day e ancora oggi campeggia su una parete in corridoio.

Con la carta da pacco attorcigliata sono stati formati i tralci a cui sono stati appesi i grappoli realizzati in precedenza con la carta di giornale, i pampini di vari colori, i viticci.

Vicino alle diverse parti del filare sono stati attaccati cartellini con i loro nomi scientifici.

Lungo la parte bassa del cartellone sono state poste le immagini, molte delle quali corredano questo articolo, per illustrare ai genitori, ai compagni della scuola e ai visitatori dell'open day, i momenti più significativi della nostra vendemmia.



Filtrare il mosto

Inoltre, seguendo le indicazioni dei proprietari dell'azienda agricola, dal 19 settembre all'11 novembre abbiamo continuato, una volta alla settimana a filtrare il mosto (prima attraverso il colino e poi attraverso un telo), a osservare e registrare i cambiamenti (ogni settimana riconoscevamo dei depositi sul fondo dei recipienti) e a tenerlo rigorosamente al buio, dentro l'armadio della classe. Questo lavoro ha sicuramente insegnato ai bambini che, se si desidera ottenere un buon risultato, bisogna essere precisi e avere anche tanta pazienza.

Inoltre, quando il 10 novembre abbiamo filtrato il mosto per l'ultima volta e annusato le tre bottiglie in cui lo avevamo conservato, ci siamo accorti che la bottiglia che era piena di mosto per metà, sapeva di aceto. Le altre due invece avevano un buon profumo che ricordava proprio l'odore del vino. I bambini hanno chiesto come mai ci fosse questa differenza tra le tre bottiglie e hanno fatto diverse ipotesi. Noi insegnanti le abbiamo raccolte e abbiamo detto loro che nei prossimi anni di scuola primaria avremmo di volta in volta cercato di rispondere a queste interessanti domande.

Rispetto a questo sottolineo anche che non ci siamo soffermati su come il mosto diventa vino. In cascina Roberta aveva accennato al fatto che nel mosto ci sono sostanze zuccherine che si trasformano formando l'alcol del vino. Però lei stessa aveva detto ai bambini che negli anni successivi di scuola avrebbero con calma ripreso questi aspetti e capito meglio cosa accadeva. I bambini hanno compreso bene questo e non sono stati insistenti nel domandare.

Mi ha anche colpito che quando abbiamo chiesto ai bambini di raccontare oralmente le fasi dalla raccolta dei grappoli all'imbottigliamento, hanno raccontato facendo riferimento all'esperienza vissuta sia durante la vendemmia che in classe e nessuno ha confuso le fasi.

La nostra esperienza si è conclusa il giorno di San Martino quando «il mosto diventa vino» secondo un antico proverbio che indicava la data in cui i mosti della vendemmia potevano essere assaggiati.

I bambini hanno imbottigliato il mosto che avevamo filtrato e rifiltrato per due mesi e che profumava di vino; con la maestra di arte hanno realizzato un'etichetta personalizzata, ciascuno per la propria bottiglietta e con grande entusiasmo hanno portato a casa il «vino». In loro anche la consapevolezza di avere partecipato da protagonisti alla prima fase di una trasformazione importante, la vinificazione, che testimonia il lavoro dell'uomo nell'ambiente in cui vive.

Ci piacerebbe proseguire il lavoro nel secondo quadrimestre o all'inizio dell'anno prossimo con la visita di una cantina o incontrare un sommelier.



Viviana Mezzacapo

(Docente presso la Scuola Primaria "Andrea Mandelli" Milano)

L'attività descritta, svolta nell'anno scolastico 2025-2026, da settembre a novembre, è stata condivisa nel Gruppo di Ricerca di Scienze, «Educare Insegnando», promosso dall'Associazione Culturale «Il rischio Educativo» e coordinato da Maria Elisa Bergamaschini e Maria Cristina Speciani.

