

Incontro Pratico – Strasburgo

2 febbraio 2019

Le nuove tecnologie per favorire la memorizzazione in classe

Simone Bacci





L'oro nero di Modena: l'aceto balsamico tradizionale



dai 12 ai 25

Medioevo

soffitta

donne

eredità

5

in fila

colonie batteriche

commissione



400



Non è il prodotto liquido ed economico che siamo abituati a trovare al supermercato. L'aceto balsamico *tradizionale* di Modena, conosciuto sin dal Medioevo, è denso e sciropposo, perché invecchiato dai 12 ai 25 anni. Ha una bottiglietta riconosciuta da un apposito Consorzio ed è contraddistinto dal suo sapore agro-dolce e da un colore bruno scuro, limpido e lucente.

Si prepara nell'*acetaia*, grazie a una batteria di botti posta in una soffitta asciutta: lo sbalzo termico tra inverno e estate deve permettere l'evaporazione dell'aceto. Per ottenere un prodotto eccellente è fondamentale usare uve autoctone della provincia di Modena: lambrusco, trebbiano, ancellotta. Da qui si ricava il mosto.

L'aceto è di fatto una tradizione familiare, portata avanti in nome delle donne. È infatti alla nascita di una figlia che un padre crea una nuova batteria e le dà il suo nome. In passato rappresentava la dote per il matrimonio e il prestigio delle famiglie si misurava in base al numero di batterie lasciate in eredità. La batteria classica è composta da 5 barili di legni diversi, disposti in fila dal più grande al più piccolo.

Prima di versare il mosto cotto con cui si farà il balsamico, bisogna preparare la batteria. Ogni botte va acetificata con aceto di vino forte, al fine di "caricare" il legno degli acetobatteri per lo sviluppo delle colonie batteriche necessarie. Ogni inverno si travasa l'aceto verso la botte più piccola che si trova accanto. Quest'operazione è detta rinalzo, e richiede una grande capacità nell'assaggio.



Dopo 12 anni di travasi, si procede all'imbottigliamento: il preparato deve essere esaminato dalla commissione del Consorzio di Tutela di Modena e deve ricevere il giudizio positivo di almeno 4 giudici su 6. Se l'aceto supera l'esame, sarà imbottigliato nell'apposita ampolla e sarà venduto, in media a 400€ al litro.



Non è il prodotto liquido ed economico che siamo abituati a trovare al supermercato. L'aceto balsamico *tradizionale* di Modena, conosciuto sin dal Medioevo, è **denso e sciropposo**, perché invecchiato dai 12 ai 25 anni. Ha una bottiglietta riconosciuta da un apposito Consorzio ed è contraddistinto dal suo sapore agro-dolce e da un colore bruno scuro, limpido e lucente.

Si prepara nell'**acetaia**, grazie a una **batteria di botti** posta in una soffitta asciutta: lo **sbalzo** termico tra inverno e estate deve permettere l'evaporazione dell'aceto. Per ottenere un prodotto eccellente è fondamentale usare uve **autoctone** della provincia di Modena: lambrusco, **trebbiano**, ancellotta. Da qui si ricava il mosto.

L'aceto è di fatto una tradizione familiare, portata avanti in nome delle donne. È infatti alla nascita di una figlia che un padre crea una nuova batteria e le dà il suo nome. In passato rappresentava la **dote** per il matrimonio e il prestigio delle famiglie si misurava in base al numero di batterie lasciate in eredità. La batteria classica è composta da **5 barili** di legni diversi, disposti in fila dal più grande al più piccolo.

Prima di versare il mosto cotto con cui si farà il balsamico, bisogna preparare la batteria. Ogni botte va acetificata con aceto di vino forte, al fine di "caricare" il legno degli acetobatteri per lo sviluppo delle **colonie batteriche** necessarie. Ogni inverno si travasa l'aceto verso la botte più piccola che si trova accanto. Quest'operazione è detta **rincalzo** e richiede una grande capacità nell'assaggio.

Dopo 12 anni di travasi, si procede all'imbottigliamento: il preparato deve essere esaminato dalla commissione del Consorzio di Tutela di Modena e deve ricevere il giudizio positivo di almeno **4 giudici** su 6. Se l'aceto supera l'esame, sarà imbottigliato nell'apposita ampolla e sarà venduto, in media a **400€** al litro.





Non è il prodotto liquido ed economico che siamo abituati a trovare al supermercato. L'aceto balsamico *tradizionale* di Modena, conosciuto sin dal Medioevo, è [], perché invecchiato dai 12 ai 25 anni. Ha una bottiglietta riconosciuta da un apposito Consorzio ed è contraddistinto dal suo sapore agro-dolce e da un colore bruno scuro, limpido e lucente.

Si prepara nell'[] grazie a una [] posta in una soffitta asciutta: lo [] termico tra inverno e estate deve permettere l'evaporazione dell'aceto. Per ottenere un prodotto eccellente è fondamentale usare uve [] della provincia di Modena: lambrusco, [] ancellotta. Da qui si ricava il mosto.

L'aceto è di fatto una tradizione familiare, portata avanti in nome delle donne. È infatti alla nascita di una figlia che un padre crea una nuova batteria e le dà il suo nome. In passato rappresentava la [] per il matrimonio e il prestigio delle famiglie si misurava in base al numero di batterie lasciate in eredità. La batteria classica è composta da [] di legni diversi, disposti in fila dal più grande al più piccolo.

Prima di versare il mosto cotto con cui si farà il balsamico, bisogna preparare la batteria. Ogni botte va acetificata con aceto di vino forte, al fine di "caricare" il legno degli acetobatteri per lo sviluppo delle [] necessarie. Ogni inverno si travasa l'aceto verso la botte più piccola che si trova accanto. Quest'operazione è detta [] e richiede una grande capacità nell'assaggio.



Dopo 12 anni di travasi, si procede all'imbottigliamento: il preparato deve essere esaminato dalla commissione del Consorzio di Tutela di Modena e deve ricevere il giudizio positivo di almeno [] su 6. Se l'aceto supera l'esame, sarà imbottigliato nell'apposita ampolla e sarà venduto, in media a [] € al litro.

learningapps

Memorizzazione delle collocazioni del testo

<https://learningapps.org/watch?v=pu3gzapyc19>

Video

<https://www.youtube.com/watch?v=CoZPGQy-JGw>

E DOPO ESEGUIAMO

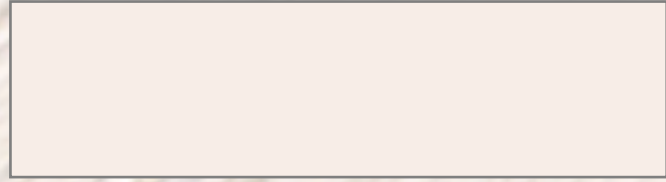
IL

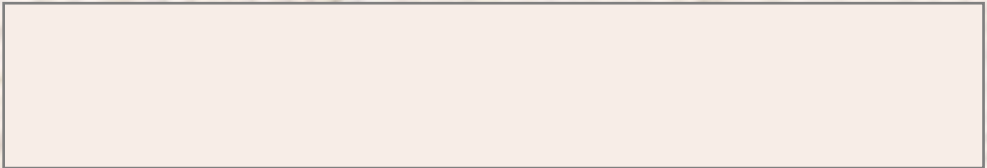


PRELEVIAMO SOLO
DALL' BOTTE



UN SOLO



PER NON 
LA QUALITÀ
OTTENUTA



Ricordate come si chiamano le sei fasi?

1



2



3



4



5



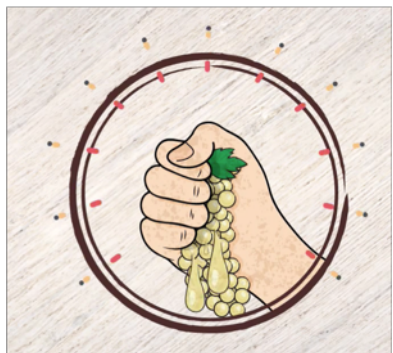
6



MESSA IN BATTERIA — FERMENTAZIONE IN CISTERNA — RINCALZO
SPREMITURA DELL'UVA — IMBOTTIGLIAMENTO — COTTURA IN CALDAIA

Ricordate come si chiamano le sei fasi?

1



2



3



4



5



6



Mettiamole in ordine

<https://learningapps.org/watch?v=pg9g0vjwc19>

GELSO



CASTAGNO



CILIEGIO



GINEPRO



ROVERE



G O

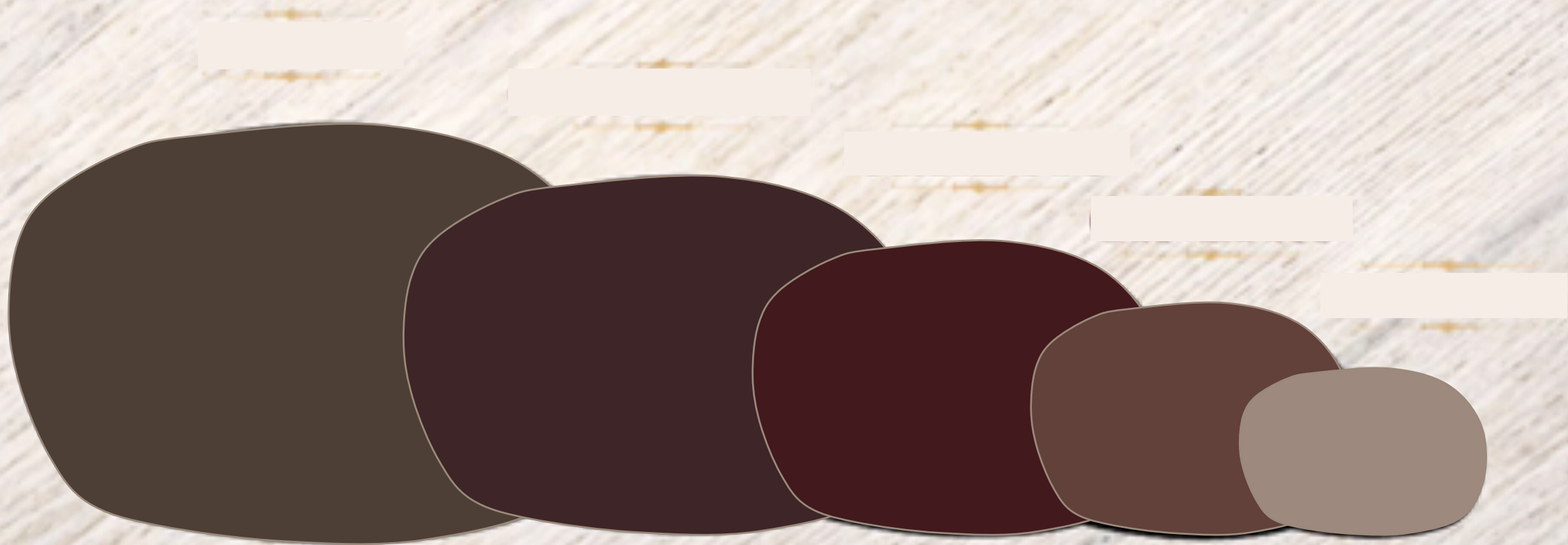
C O

C O

G O

R E







Non è il prodotto liquido ed economico che siamo abituati a trovare al supermercato. L'aceto balsamico *tradizionale* di Modena, conosciuto sin dal Medioevo, è [redacted], perché invecchiato dai 12 ai 25 anni. Ha una bottiglietta riconosciuta da un apposito Consorzio ed è contraddistinto dal suo sapore agro-dolce e da un colore bruno scuro, limpido e lucente.

Si prepara nell'[redacted] grazie a una [redacted] posta in una soffitta asciutta: lo [redacted] termico tra inverno e estate deve permettere l'evaporazione dell'aceto. Per ottenere un prodotto eccellente è fondamentale usare uve [redacted] della provincia di Modena: lambrusco, trebbiano, [redacted]. Da qui si ricava il mosto.

L'aceto è di fatto una tradizione familiare, portata avanti in nome delle donne. È infatti alla nascita di una figlia che un padre crea una nuova batteria e le dà il suo nome. In passato rappresentava la [redacted] per il matrimonio e il prestigio delle famiglie si misurava in base al numero di batterie lasciate in eredità. La batteria classica è composta da [redacted] di legni diversi, disposti in fila dal più grande al più piccolo.

Prima di versare il mosto cotto con cui si farà il balsamico, bisogna preparare la batteria. Ogni botte va acetificata con aceto di vino forte, al fine di "caricare" il legno degli acetobatteri per lo sviluppo delle [redacted] necessarie. Ogni inverno si trasferisce l'aceto verso la botte più piccola che si trova accanto. Quest'operazione è detta [redacted] e richiede una grande capacità nell'assaggio.



Dopo 12 anni di rabbocchi, si procede all'imbottigliamento: il preparato deve essere esaminato dalla commissione del Consorzio di Tutela di Modena e deve ricevere il giudizio positivo di almeno [redacted] su 6. Se l'aceto supera l'esame, sarà imbottigliato nell'apposita ampolla e sarà venduto, in media a [redacted] € al litro.

The background of the image is a stylized world map divided into four quadrants by a vertical and a horizontal line. The top-left quadrant is red, the top-right is blue, the bottom-left is yellow, and the bottom-right is green. The word "Kahoot!" is written in a large, white, sans-serif font across the center of the image, spanning across all four quadrants.

Kahoot!

A voi la parola!

*Inserite nel vostro riassunto le parole seguenti,
nell'ordine che preferite:*

MOSTO – TREBBIANO – CISTERNA

BATTERIA – DOTE – RINCALZO

12 – CONSORZIO – LITRO



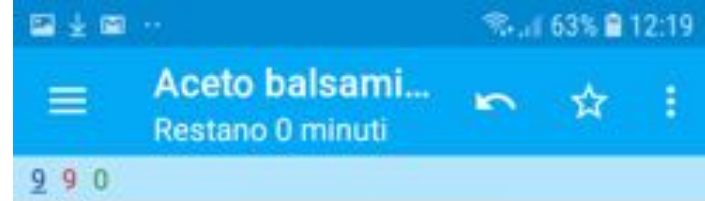
E per facilitare la memorizzazione a lungo termine?

Possiamo utilizzare l'applicazione

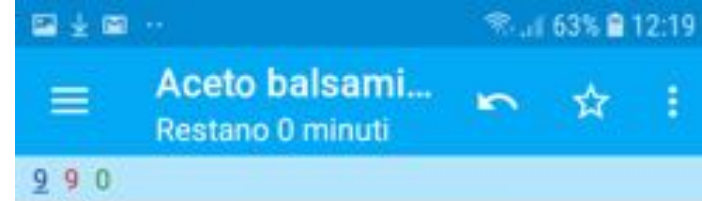


Test di richiamo attivo

Ripetizione distanziata

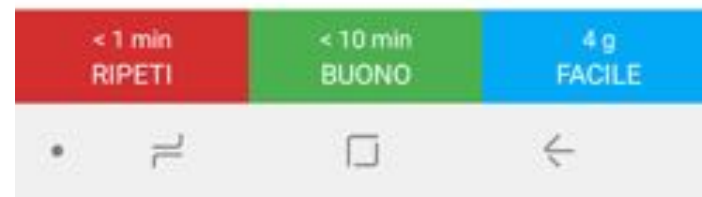


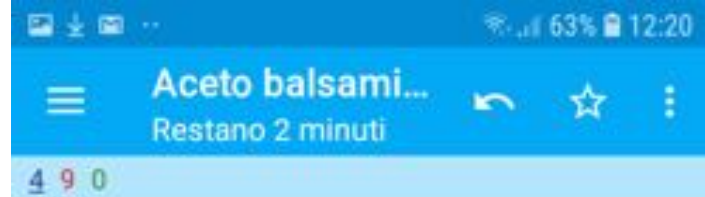
fase della...



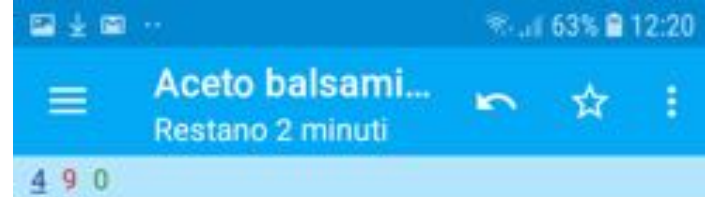
fase della...

cottura in caldaia





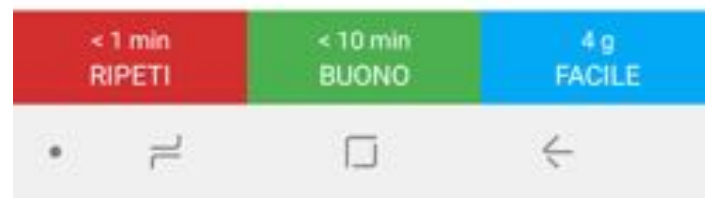
Gelso, [...], ciliegio, ginepro, rovere

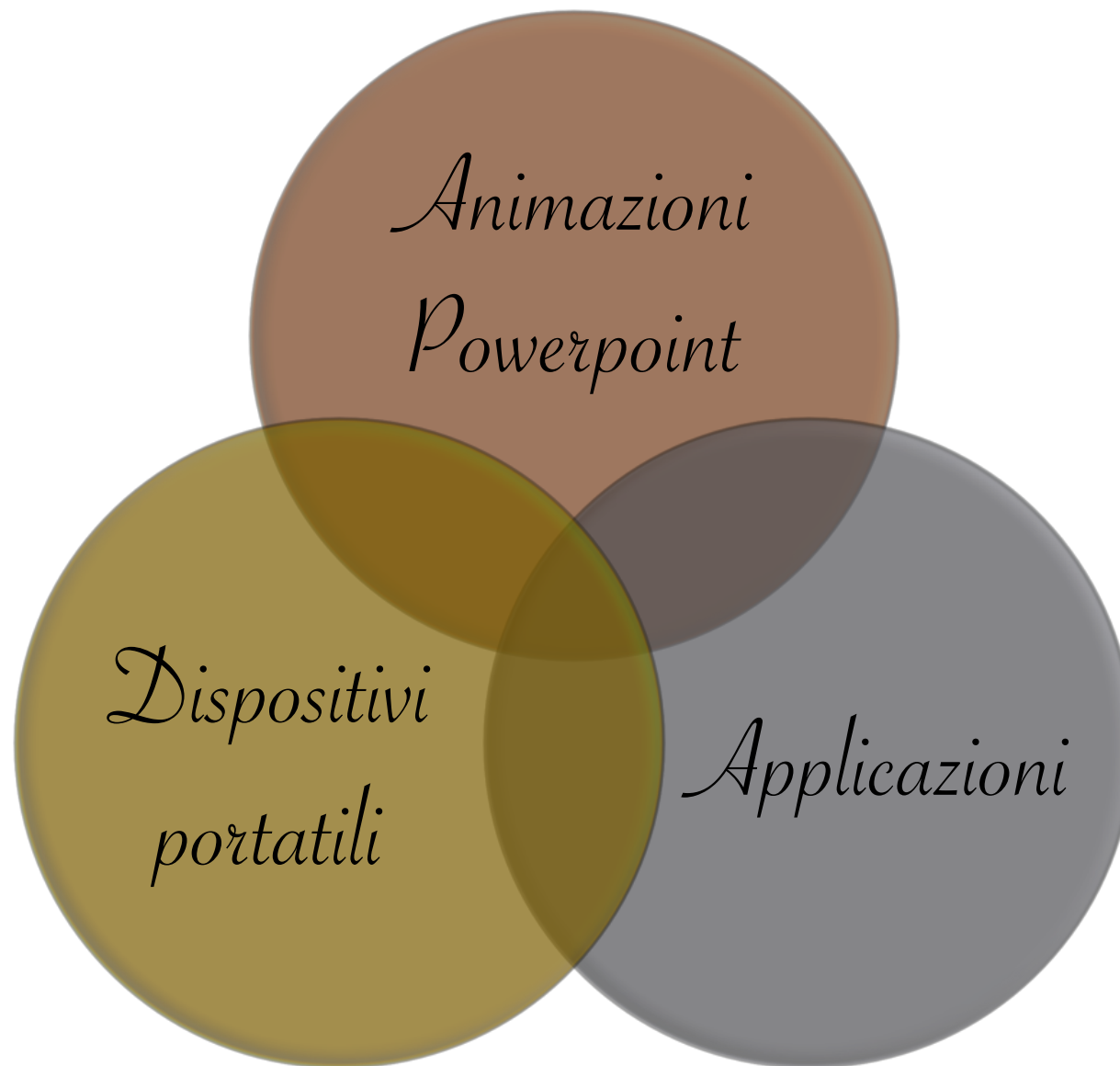


Gelso, castagno, ciliegio, ginepro,
rovere

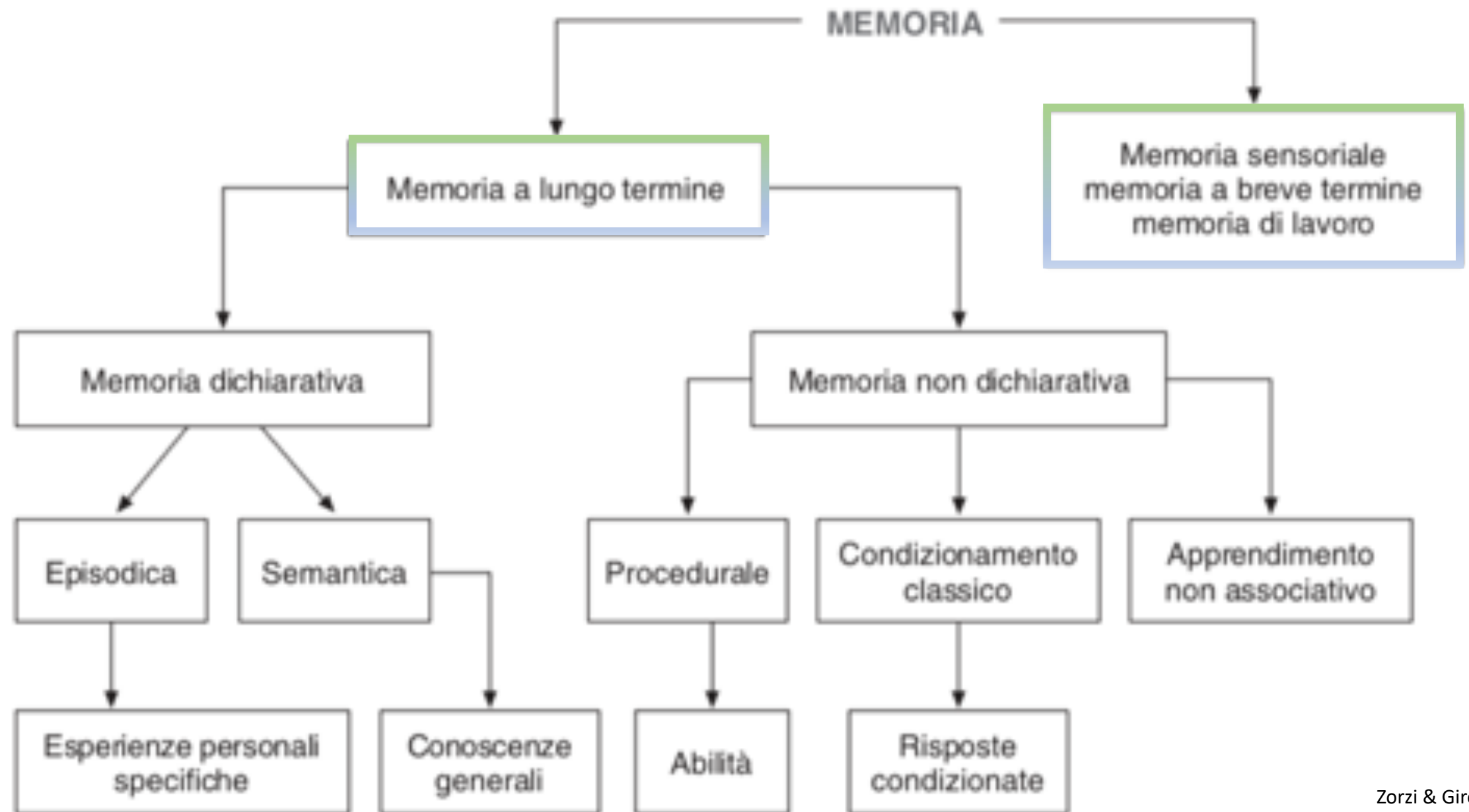
castagno ✓

castagno









Memoria di lavoro

memoria prospettica

1. *codifica*
2. *ritenzione*
3. *recupero*



Altri esempi usati a lezione

HOTEL VERONA***

5 minuti

Arena,

Giulietta,

comfort

moderno
connessione

TV

biciclette

bar

buffet



Sala ristorante



Camera doppia

HOTEL VERONA***

A Verona, a 5 minuti a piedi dalla famosa Arena, vi aspetta un piacevole albergo tre stelle, l'hotel Verona. Ideale per raggiungere tutti i principali luoghi di interesse tra cui il balcone di Giulietta, Offre numerosi comfort ed un servizio personalizzato. Le camere di questo albergo, arredate con gusto moderno, sono dotate di TV a schermo piatto e di connessione Internet Wireless gratuita. Il personale dell'hotel sarà felice di fornirvi utili indicazioni turistiche e noleggiarvi biciclette per visitare la città in maniera dinamica.

Ideale per turismo e per affari, l'Hotel Verona dispone di un elegante bar, una sala conferenze e un internet point. La colazione a buffet è servita dalle 7.30 alle 10.30 nella sala ristorante.



Sala ristorante



Camera doppia

Quando vado a fare la spesa, quali gesti ecologici posso adottare?

Eco-lista della spesa

- ✓ Porta la sporta (quante servono...)
- ✓ Rifiuta sacchetti e altri imballaggi inutili
- ✓ Scegli prodotti sfusi o con poco imballaggio
- ✓ Bevi l'acqua del rubinetto: è buona e controllata
- ✓ Acquista prodotti alla spina: detersivi, latte, ecc...
- ✓ Non acquistare monodosi, ma confezioni famiglia, pianifica un menu settimanale, ti aiuterà a non buttare via il cibo
- ✓ Acquista prodotti derivati da materiale riciclato
- ✓ Quando acquisti pensa in termini di riuso e non di usa e getta



**HAI UN MINUTO PER
MEMORIZZARE
LE PAROLE IN EVIDENZA**

Eco-lista della spesa

- ✓ Porta la **sporta** (quante servono...)
- ✓ Rifiuta **sacchetti** e altri imballaggi inutili
- ✓ Scegli prodotti **sfusi** o con poco imballaggio
- ✓ Bevi l'acqua del **rubinetto**: è buona e controllata
- ✓ Acquista prodotti alla **spina**: detersivi, latte, ecc...
- ✓ Non acquistare **monodosi**, ma confezioni famiglia, pianifica un menu settimanale, ti aiuterà a non buttare via il cibo
- ✓ Acquista prodotti derivati da materiale **riciclato**
- ✓ Quando acquisti pensa in termini di riuso e non di **usa e getta**

Ricordi tutte le parole?

Eco-lista della spesa

- ✓ Porta la [] (quante servono...)
- ✓ Rifiuta [] e altri imballaggi inutili
- ✓ Scegli prodotti [] o con poco imballaggio
- ✓ Bevi l'acqua del []: è buona e controllata
- ✓ Acquista prodotti alla []: detersivi, latte, ecc...
- ✓ Non acquistare [], ma confezioni famiglia, pianifica un menu settimanale, ti aiuterà a non buttare via il cibo
- ✓ Acquista prodotti derivati da materiale []
- ✓ Quando acquisti pensa in termini di riuso e non di []



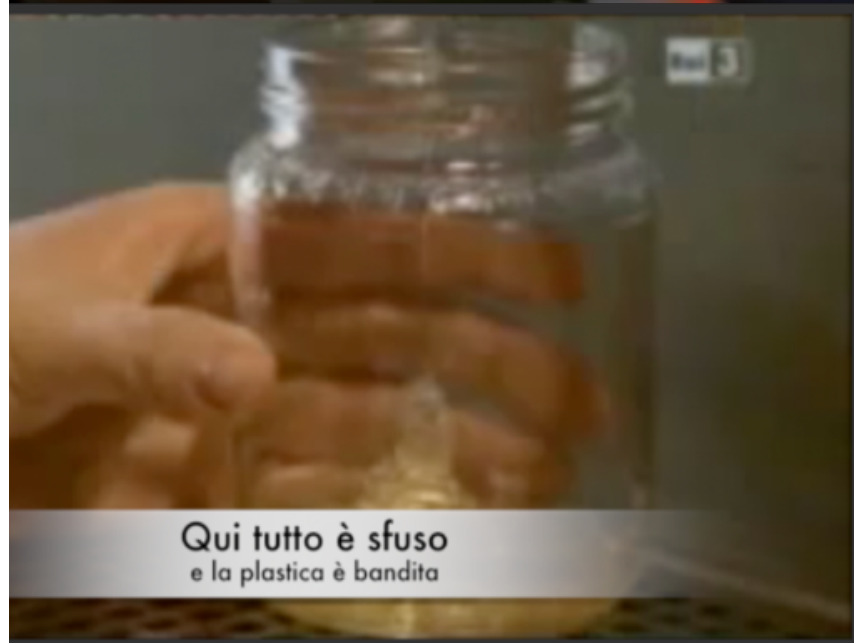
tre progetti per i giovani



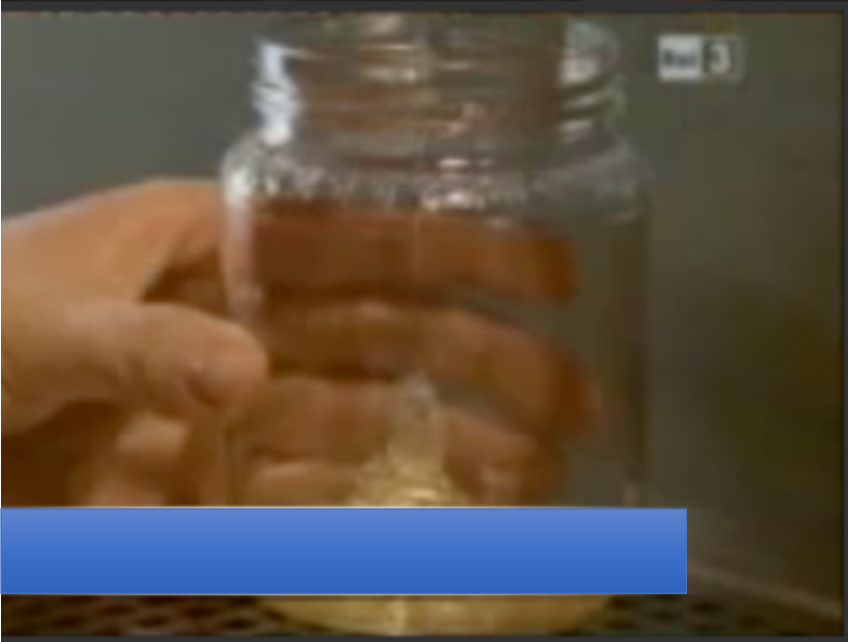
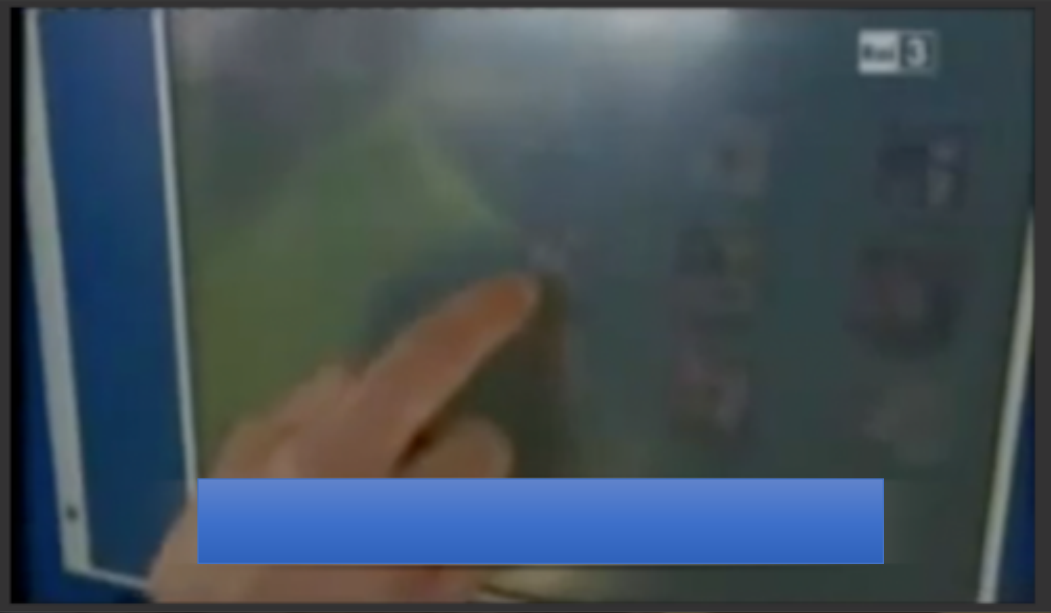
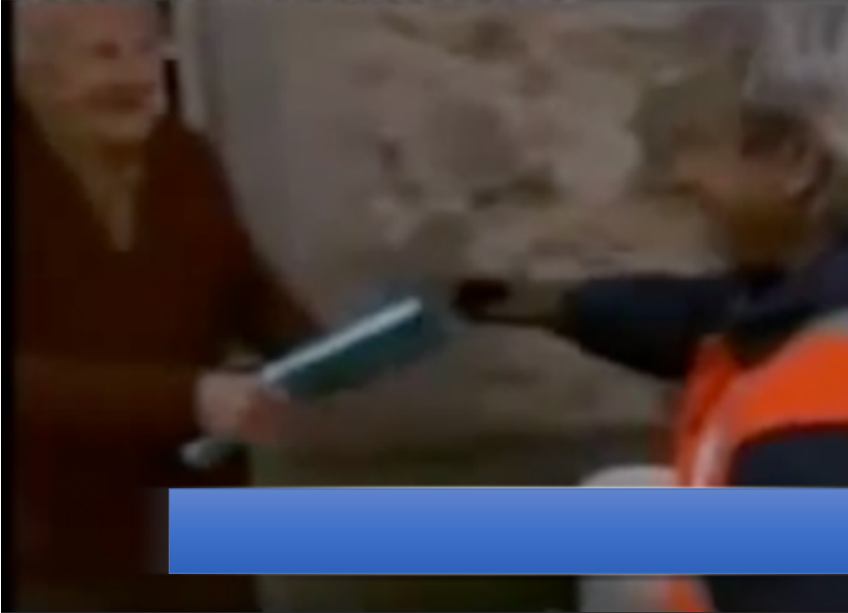
tre progetti per i giovani

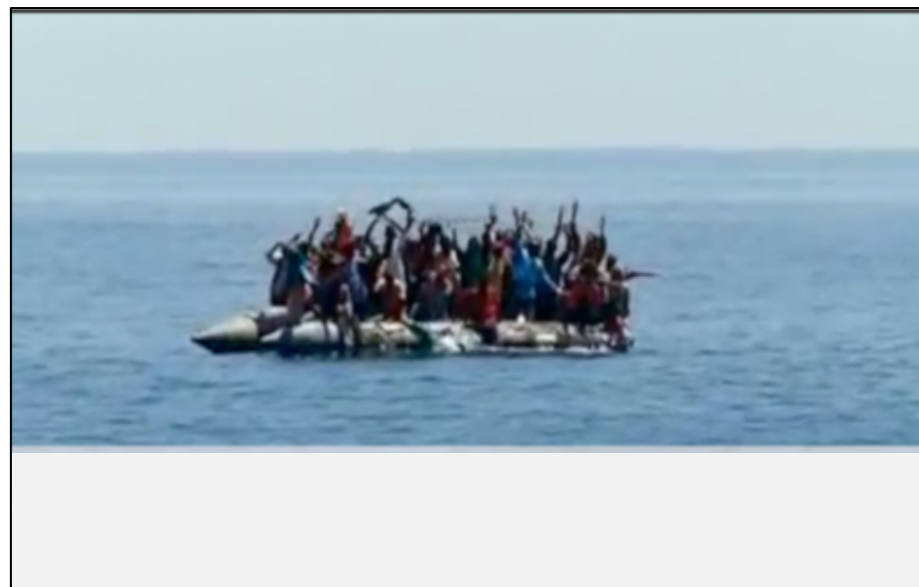
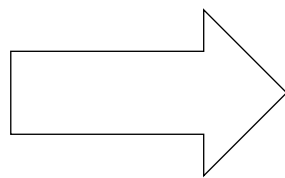


I gesti ecologici innovativi nella città di Capannori:



I gesti ecologici innovativi nella città di Capannori:





Grazie per la vostra attenzione!

Per avere più informazioni sulle attività presentate, potete scrivermi a:

s.bacci@iicstrasbourg.fr