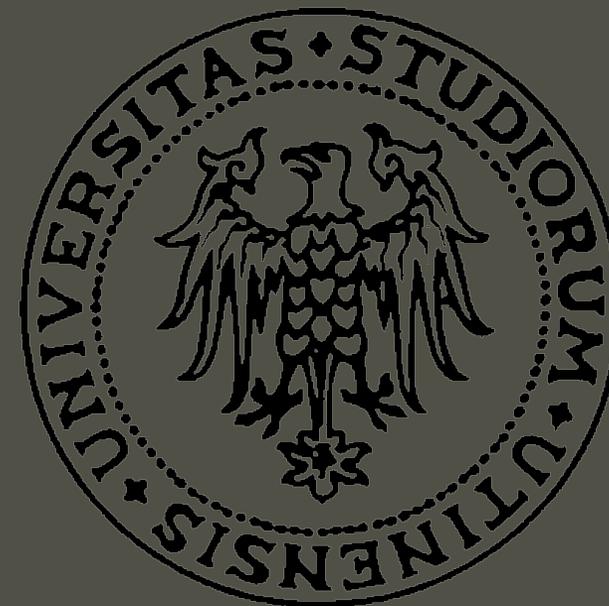


*Università degli Studi di Udine  
Scienze della Formazione Primaria*

*CORSO DI STORIA DEL FRIULI  
Anno Accademico: 2020/2021  
Docente: ANDREA TILATTI*



# ***A TAVOLA CON BENVENUTA!***

*PROGETTO DIDATTICO*

*A CURA DI:*

- Bianchetti Elisa
- De Zotti Sonia
- Fantin Silvia
- Russi Silvia
- Valente Lucrezia

# CONTESTO E TARGET DI RIFERIMENTO:

- **Scuola Primaria:** Jacopo Tomadini
- **Luogo:** Cividale del Friuli
- **Classe:** Quinta
- **Alunni:** 20 alunni ( 12 maschi – 8 femmine)



Età 10-11 anni, alcuni stranieri

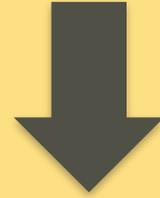
- **Durata del progetto:** 10 ore

# RIFERIMENTI ALLA NORMATIVA

## (INDICAZIONI NAZIONALI 2012):

- ❖ L'alunno riconosce **elementi significativi del passato** del suo **ambiente** di vita;
- ❖ Usa la **linea del tempo** per organizzare informazioni, conoscere, periodi e individuare successioni, contemporaneità, durate, periodizzazioni;
- ❖ Comprende i **testi storici** proposti e sa individuarne le caratteristiche;
- ❖ **Ricava e produce informazioni** da grafici, tabelle, carte storiche, reperti iconografici e consulta testi di genere diverso, manualistici e non, cartacei e digitali;
- ❖ Espone con coerenza conoscenze e concetti appresi, usando il **linguaggio specifico** della disciplina;
- ❖ Elabora in **testi orali e scritti** gli argomenti studiati, anche usando risorse digitali.

# *NODI CONCETTUALI*



- La storia si fa con i documenti;
- Porsi domande, interrogativi;
- Seguire le tracce che il passato ci ha lasciato;
- Comprendere i fatti senza giudicare;
- Analizzare e comparare fonti di varia natura al fine di verificarne l'autenticità e l'attendibilità.

# OBIETTIVI:

---

## DIDATTICI

- Saper leggere e interpretare fonti storiche di diversa natura (iconografiche, scritte), confrontandole tra loro
- Saper collocare degli eventi sulla linea del tempo
- Saper selezionare le informazioni, usando risorse digitali
- Rappresentare conoscenze e concetti appresi mediante disegni e testi scritti e orali
- Acquisire il linguaggio specifico della disciplina
- Promuovere la cultura e il territorio del Friuli Venezia Giulia, partendo dalla figura di Benvenuta Boiani

## EDUCATIVI

- Socializzare mediante un'attività creativa, essere disponibile a dare e ricevere aiuto
  - Essere aperto alle altrui opinioni e saper argomentare le proprie
  - Collaborare in modo proattivo con i compagni
  - Suscitare la curiosità verso la ricerca storica
  - Acquisire uno spirito critico
-

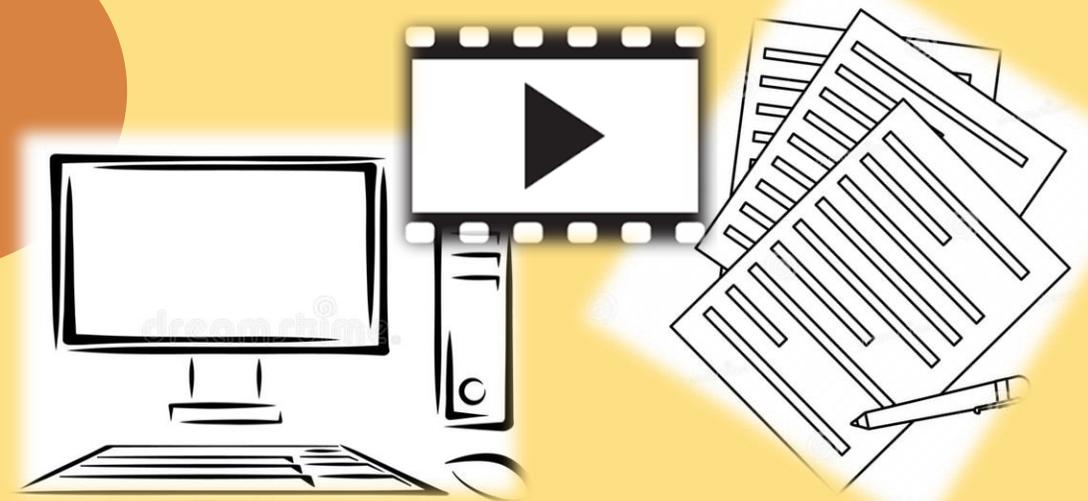
# APPROCCI METODOLOGICI



- ✓ Cooperative Learning
- ✓ Apprendimento attivo
- ✓ Apprendimento situato
- ✓ Apprendimento esperienziale

- ✓ Video
- ✓ Linea del tempo
- ✓ Accesso a Internet per eseguire ricerche
- ✓ Testo di studio prodotto dall'insegnante
- ✓ Estratti tratti dalle fonti selezionate
- ✓ Dizionario online

# MEDIATORI DIDATTICI



# SCANSIONE ORARIA:

	ARGOMENTO	Ore Previste	Ora di lezione impiegata
Prima lezione	Introduzione della figura di Benvenuta Boiani	2h	Storia
Seconda lezione	L'identikit degli alimenti	2h	Storia, tecnologie
Terza lezione	Le ricette del Mastro Martino	2h	Storia, italiano
Quarta lezione	“uscita didattica”: il pasticciere prepara il biancomangiare	2h	Storia, scienze, italiano
Quinta lezione	Benvenuta e i disturbi alimentari	1h	Scienze
Sesta lezione	Valutazione conclusiva	1 h	Storia



# LEZIONE 1

## FASE MOTIVAZIONALE

### *Introduzione della figura di Benvenuta Boiani*



L'INSEGNANTE ENTRA IN CLASSE  
VESTITA DA BENVENUTA BOIANI

ESEMPIO DOMANDE STIMOLO AGLI ALUNNI:

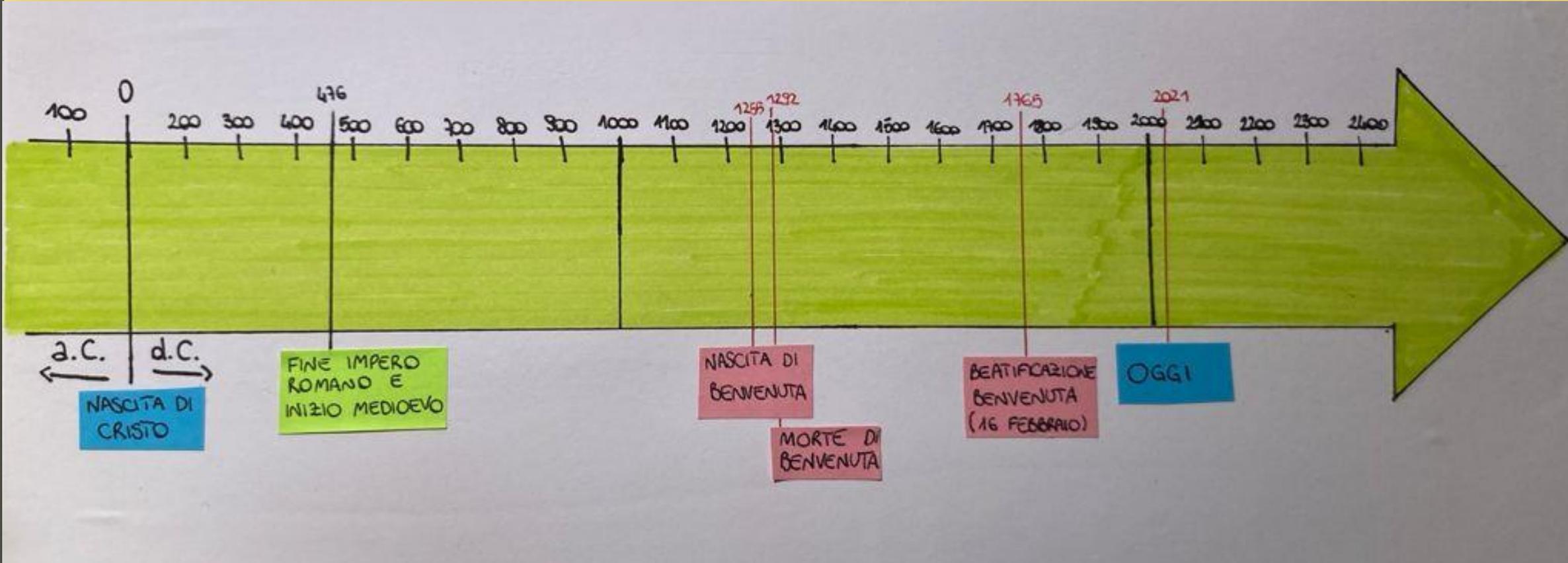
- Come mai sono vestita così?
- Secondo voi da che epoca vengo?
  - Chi vi ricordo?
  - Chi potrei essere?
- Come mai ho la pelle così chiara?

# Visione del video - link:

<https://drive.google.com/drive/folders/1z6BEQCbGaneCuW1-vuPcoPsh1c3PeCyZ>

Successivamente, sul quaderno:

## Realizzazione di una LINEA DEL TEMPO



# LEZIONE 2

## *L'identikit degli alimenti*

1. Analisi di alcune parti del documento

*“Vita della beata Benvenuta Boiani”*

RIGUARDO A?

**alcuni ALIMENTI  
TIPICI dell'epoca**

2. Suddivisione degli alunni in piccoli gruppi

**RICERCA al pc sulle  
pietanze trovate  
all'interno del brano**

E COMPILAZIONE DI

*DURATA: 2 ORE*

### IDENTIKIT DELL'ALIMENTO

NOME:	AGRESTO
FOTO:	
COS'E':	E' UN CONDIMENTO DAL SAPORE ACIDULO OTTENUTO DALLA COTTURA DEL MOSTO DI UVA ACERBA VENIVA CONSUMATO ANCHE COME BIBITA DISSETANTE
INGREDIENTI:	UVA ACERBA – ACETO – SPEZIE
CHI LO MANGIAVA/BEVEVA (classe sociale):	IN EPOCA MEDIEVALE LO SI TROVAVA SIA NELLE TAVOLE DEI RICCHI CHE DEI POVERI
PERIODO STORICO DI CONSUMAZIONE:	TROVA LE SUE ORIGINI IN EPOCA ROMANA. DIFFUSO NELL'EPOCA MEDIEVALE E D'USO GENERALE NELLA CUCINA RINASCIMENTALE. E' STATO MOLTO USATO FINO ALLA FINE DEL SECOLO SCORSO
CURIOSITA':	L'AGRESTO VENIVA USATO ANCHE PER LE SUE PROPRIETA' TERAPEUTICHE PER LA CURA DEGLI STATI FEBBRILI, DELLA ANGINA E DELLA STOMATITE
RAPPORTO ALIMENTO-BENVENUTA:	BENVENUTA LO UTILIZZAVA PER NON ADDORMENTARSI DURANTE LE VEGLIE METTENDOLO NELL'ANGOLO DEGLI OCCHI

# LEZIONE 3

## Le ricette del Mastro Martino

**INIZIO LEZIONE** → gli alunni espongono alla classe le ricerche effettuate nella lezione precedente, proiettando sulla LIM la loro scheda.

**SUCCESSIVAMENTE** → Lettura di alcune ricette del ricettario del Mastro Martino, *Libro de arte coquinaria*

PER FARE RISO  
CON LACTE DI  
MANDORLE

PER FARE  
POLLASTRI ALLESSI  
CON AGRESTO

PER FARE AGLIATA  
BIANCA

PER FARE  
MINESTRA DI  
SEMOLA

Suddivisione alunni in 4 gruppi  
**COMPITO:** ADATTARE RICETTE  
IN ITALIANO CORRENTE

DURATA: 2 ORE

LIBRO DE ARTE COQUINARIA  
COMPOSTO PER LO EGRÈGIO  
MAESTRO  
MARTINO COOVO OLIM DEL  
REVERENDISS MONSIGNOR  
CAMORIENGO  
ET PATRIARCHA DE AQUILEIA.

**P**er dare ad intender qual carne merita  
andare arrosto, & quale allesto: Carne  
grossa di boue, et de vacca uole esser allesta:  
Carne de vitello, zio, e il petto dauana, e  
bono allesto, et la lonza arrosto, et le coste  
in polpette: Carne de castrone tutta e, bo-  
na allesto, saluo la spalla, et e bona arrosto  
et etiadio la costa: Carne de porco non, e  
fana in nullo modo, pur la schina uole  
esser arrosto qn, e fresco con capolle, et il  
resto poa salare, o come si piace: Carne de  
capretto, e tutta bona allesto, et arrosto:  
ma la parte de drieto, e meglio arrosto:  
similmente, e lagnello: Carne de capra  
e bona del mese de senario con la agliata:  
De la carne del ceruo la parte de nanti, e  
bona in brodo lardieri, Le lonze se possono far  
arrosto, et le coste son bone in pattello secco  
o in polpette: similmente, e bona la car-  
ne del capriolo: Carne de porco saluatio  
uole esser in peporata, o in riuerio, o in  
brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.  
vacca.  
vitello.  
castrone.  
Porco  
capretto.  
Agnello.  
Capra.  
ceruo  
Capriolo  
Porco saluatio  
Lepore.

# LEZIONE 4

*Prepariamo il biancomangiare!*

**CHI?**

**PASTICCIERE**  
della pasticceria  
"Ducale" di Cividale

**COSA?**



PREPARAZIONE DEL  
BIANCOMANGIARE NELLA  
MENSA DELLA SCUOLA, ASSIEME  
AGLI ALUNNI:  
fasi di lavorazione + assaggio

**Per casa:** scrivere un  
testo sull'esperienza

# LEZIONE 5

## *Benvenuta e i disturbi alimentari*

Tematica: **DISTURBI ALIMENTARI**

*Studio di un brano  
realizzato dall'insegnante.*

&

**Si avvia DISCUSSIONE in classe**

### Alcune domande stimolo:

- Leggendo questo brano, cosa vi ha colpito di più di Benvenuta?
- Avevate mai sentito parlare dei disturbi alimentari?
- Se un vostro conoscente si trovasse in questa situazione, cosa fareste per aiutarlo?

SENSIBILIZZAZIONE



# LEZIONE 6

## Valutazione conclusiva

→ SOMMINISTRAZIONE DELLA VERIFICA FINALE

DURATA: 1 ORA

Nome e cognome.....

classe.....

Data.....

### VERIFICA DI STORIA SULLA BEATA BENVENUTA BOIANI DI CIVIDALE

1. Inserisce nella linea del tempo: l'anno in cui nasce Cristo, l'anno in cui è nata Benvenuta, quello in cui è morta, l'anno della beatificazione e, infine, l'anno in cui sei nato/a.



2. Rispondi alle seguenti domande.

Come si chiama il periodo storico in cui visse Benvenuta? E quando inizia?

\_\_\_\_\_

Scrivi il nome di una ricetta ed elenca i suoi ingredienti. Poi scrivi il procedimento per cucinare la ricetta.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Completa la seguente tabella indicando se le informazioni sono Vere o False:

	VERO	FALSO
Benvenuta Boiani era originaria di Udine.		
Benvenuta Boiani è nata durante il periodo dell'Impero Romano.		
Benvenuta Boiani era fortemente devota.		
Possiamo attribuire a Benvenuta Boiani il disturbo alimentare dell'anoressia.		
Benvenuta Boiani digiunava solo una volta all'anno.		
I frati, per vedere se Benvenuta era guarita, le offrirono riso con latte di mandorle.		
Benvenuta Boiani era di corporatura minuta e gracile.		
Benvenuta Boiani era solita mangiare carne.		

La **VALUTAZIONE**, inoltre, si basa su:

- Realizzazione della linea del tempo
- Realizzazione degli identikit degli alimenti trovati nel documento sulla vita di Benvenuta;
- Adattamento delle ricette in italiano corrente;
- Relazione sull'esperienza con il pasticcere

4. Collega il nome dell'alimento alla descrizione corrispondente.

AGRESTO

RISO CON LATTE DI  
MANDORLE  
(BIANCOMANGIARE)

PULMENTO

AGLIATA BIANCA

MINISTRA DI  
SEMOLA

Salsa fatta con mandorle, spicchi di aglio, molliche di pane schiacciate e messe a mollo nel brodo o di carne o di pesce.

la pappa di frumento che nei più antichi tempi di Roma sostituiva il pane, deriva dal latino pulmentum o pulmentarium.

Cibo che si cucina mettendo la semola nel brodo di carne o di pollo, mescolandolo continuamente. Poi si aggiungono le spezie. Infine, la prima domenica di quaresima la si fa cuocere nel latte di mandorle con zucchero

condimento acidulo ottenuto dalla cottura del mosto di uva acerba e dall'aggiunta di aceto e di spezie

è un dolce al cucchiaio preparato con mandorle e latte, simile al budino.

5. In seguito alla riflessione fatta in classe sui disturbi alimentari, scrivi quello che ti è rimasto maggiormente impresso.

---

---

---

---

---

---

Giudizio: \_\_\_\_\_

# CRITERI DI VALUTAZIONE :

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Non sufficiente
Partecipazione				
Impegno				
Interesse				
Collaborazione				

	Contenuti da valutare:	Giudizio:
<b>Lezione 1</b>	Realizzazione della linea del tempo	
<b>Lezione 2</b>	Realizzazione dell'identikit sui cibi trovati nel documento sulla vita di Benvenuta	
<b>Lezione 3</b>	Adattamento delle ricette in italiano corrente	
<b>Lezione 4</b>	Relazione sull'esperienza con il pasticciere	
<b>Lezione 6</b>	Verifica finale strutturata: costruzione linea del tempo, domande aperte, vero o falso, collegamento.	

*Con questo progetto volevamo trasmettere agli alunni l'importanza delle impronte storiche che hanno costruito il nostro territorio, consolidando il legame della terra in cui si vive.*

*Prendendo in considerazione una figura femminile della storia, ossia Benvenuta Boiani, sono innumerevoli gli spunti da cui si può partire. La cultura culinaria dell'epoca è quella che ci premeva di più trattare, analizzandone le varie sfaccettature tramite attività dinamiche e coinvolgenti.*

*Inoltre, basandoci su questi punti, abbiamo voluto sensibilizzare gli alunni sul profondo tema dei disturbi alimentari.*

**GRAZIE DELL'ATTENZIONE**