



**Storia dell'uomo, storie di cibo  
Percorso per le classi III, IV e V**

# STORIA – classe terza

COMPETENZE	ABILITÀ		CONOSCENZE
<p>Riconosce ed esplora in modo via via più approfondito le tracce storiche presenti nel territorio. E comprende l'importanza del patrimonio artistico e culturale. Ricava semplici informazioni da una fonte.</p>	Uso delle fonti	<p><b>Uso delle fonti</b> Ricerca nell'ambiente circostante le tracce del passato (visite guidate e musei). Sa analizzare e confrontare diversi tipi di fonti. Sa ricavare informazioni necessarie da un documento.</p>	<p>Ricostruisce il proprio passato utilizzando gli oggetti, le foto e i documenti del proprio passato. Le tipologie delle fonti e il lavoro dello storico. Le risorse del territorio.</p>
<p>Usa la linea del tempo per organizzare informazioni, conoscenze, periodi e individuare successioni, contemporaneità, durate, periodizzazioni. Individua le relazioni tra gruppi umani e contesti spaziali.</p>	Organizzazione delle informazioni	<p><b>Organizzazione delle informazioni</b> Pone in relazione i fatti, usando gli indicatori temporali: passato, presente e futuro. Usa in modo appropriato le misure di tempo convenzionali. Sa consultare le carte geostoriche. Sa organizzare le informazioni ricavate in semplici schemi (mappe concettuali, tabelle...)</p>	<p>Linea del tempo. Misure di tempo convenzionali (ora, settimane, mesi, anni, secoli, millenni...) L'origine della Terra e la sua storia.</p>
<p>Comprende aspetti fondamentali del proprio passato. Comprende i testi storici proposti e sa individuarne le caratteristiche. Comprende aspetti fondamentali del passato dal Paleolitico al Neolitico.</p>	Strumenti concettuali	<p><b>Strumenti concettuali</b> Rappresenta graficamente e verbalmente le attività, i fatti vissuti e narrati. Segue e comprende le vicende storiche attraverso l'ascolto o la lettura di testi dell'antichità, di storie, racconti, biografie di grandi del passato.</p>	<p>I miti e il fatto storico. Le origini della vita. Gruppi umani nel Paleolitico e nel Neolitico.</p>
<p>Racconta i fatti relativi alla propria storia personale e alle proprie esperienze; racconta i fatti storici studiati.</p>	Produzione e scrittura	<p><b>Produzione scritta e orale</b> Espone i contenuti appresi utilizzando correttamente il lessico specifico della disciplina.</p>	<p>Riproduzione grafica e verbale della propria storia. Saper collocare i fatti storici sulla linea del tempo. Elaborare mappe concettuali, produrre brevi testi storici, rispondere a quesiti, formulare domande.</p>

# Le domande e i temi da approfondire



## Le fonti

Quali sono le fonti che ci raccontano le abitudini alimentari dei primi esseri umani?

- il mestiere del paleontologo. Le loro scoperte.
- la palinologia (che studia i reperti botanici: semi e resti di piante). Le ricerche e le attività che recuperano semi antichi locali e cercano di dare loro nuova vita. Le banche dei semi.

Sulla palinologia:

[http://www.softwareparadiso.it/ambiente/archeologia\\_sanniti\\_semi\\_fossili.html](http://www.softwareparadiso.it/ambiente/archeologia_sanniti_semi_fossili.html)

Rispetto alla conservazione e alla ricerca sui semi utilizzati nelle diverse zone in passato, esistono diverse associazioni che si dedicano a questo, localmente. Si possono organizzare interviste e incontri per capire il metodo usato.

- L'archeologia: i ritrovamenti di tracce di vita quotidiana.

Picchetto l'archeologo. Il mondo del banchetto.

<https://www.youtube.com/watch?v=-YUmORhU5Q&index=4&list=PLEB2A0F4421896134>



## Rapporto tra gruppi umani e contesto spaziale

Che rapporto c'è stato tra evoluzione ambientale e evoluzione della specie umana?

- La vita della Terra, il mutamento del clima e delle varie specie viventi.
- L'uso del territorio. Le diverse migrazioni.



## Aspetti fondamentali del passato Paleolitico e Neolitico

- Quali sono gli aspetti fondamentali da analizzare per capire la storia dell'alimentazione nella preistoria?
- Aspetti biologici: Gli esseri umani hanno bisogno di più calorie di molte altre specie per soddisfare il nutrimento di un cervello più grande. Inoltre, non sono in grado di digerire alcuni carboidrati complessi come la cellulosa, la lignina e il tannino

dei vegetali consumati da altre specie; non possono sintetizzare tanti aminoacidi come molti altri mammiferi; devono assumere nella dieta della Vitamina C (acido ascorbico), mentre la maggior parte degli animali riesce a sintetizzarla.

- Al contrario di ciò che viene spesso riportato sui sussidiari scolastici, l'uomo all'inizio non era un cacciatore-raccogliitore.

**Un milione di anni a.C.** : gli australopithecini si sono estinti e la specie umana ha iniziato a evolversi. *L'Homo erectus erectus* è l'unico tra i primati con un'alimentazione in cui la proporzione di carne assunta è maggiore rispetto a quella dei vegetali, ma come gli altri primati è onnivoro, un **necrofago** (si nutre di carogne) che compete con le iene, mentre evita di mettersi in competizione con gli altri cacciatori carnivori come il leopardo. Gli studiosi discuteranno per anni se sia stato prevalentemente carnivoro o vegetariano. In realtà era un onnivoro che riuscì a trarre profitto dalla carne senza dipendere dalla caccia: viveva di radici, bacche, noci, termiti e midollo osseo.

Tra **400.000 e 360 000 anni a.C.**: l'ominide che comparve nel Pleistocene (*Homo erectus* o *Uomo di Pechino*) sembra che usasse il fuoco per cucinare la carne di cervo che era un complemento della sua dieta a base di piante selvatiche, radici, noci, ghiande, legumi e cereali selvatici. Poteva competere con animali più veloci ma meno intelligenti (ma usa ancora rompere le ossa per ottenere il midollo, visto che non ha ancora imparato ad usare il fuoco per ottenerlo più semplicemente).

**75 000 a.C.** – *L'uomo di Neanderthal* è un abile cacciatore, che può catturare mammiferi giganteschi come il mammut e le tigri dai denti a sciabola e altre creature che, infatti, si estinsero.

Come tutti gli altri animali, dedicava tutta la sua giornata a cercare di procurarsi cibo.

Per approfondire il viaggio nella Preistoria. I video di Piero e Alberto Angela.

<https://www.youtube.com/watch?v=fziDGVBtkZw&list=PLBrphzcv5JFnxTA5On1KbsvHpxbKQngY4>

#### **40.000 a.C. circa**

L' *Homo Sapiens*, grazie al suo controllo del fuoco, della tecnologia (arnesi da caccia, da pesca, armi) e della sua intelligenza, può ottenere il suo cibo più facilmente e preservarlo più a lungo. I cacciatori possono procurarsi carne di bisonte o di tigre, pescare e raccogliere miele, frutti e noci (come ci mostrano le pitture rupestri del Paleolitico).

- come accendevano il fuoco?

-come costruivano i loro arnesi?

Archeologia sperimentale: l'accensione del fuoco. <https://www.youtube.com/watch?v=PBAQEJykwg>

Il sito dedicato all'archeologia sperimentale mostra come si lavorano la selce e l'ossidiana per ottenere i diversi arnesi.

## **20.000-10.000 a.C. circa**

La cultura Halfan, nel Basso Egitto, usava già pietre per macinare i semi di alcune piante per produrre una specie di farina. Venivano anche usati dei falchetti di selce per mietere piante cereali selvatiche.

Già nel 10.000 a.C. in Giappone si facevano contenitori e pentole di terracotta. Ciò permette di cucinare e conservare gli alimenti.

In questo periodo, le tribù di cacciatori-raccoglitori si nutrivano di proteine animali e di pesce, ma soprattutto di radici, semi, frutti, foglie e germogli.

## **9.000-8.000 a.C. circa**

In questo periodo gli esseri umani si nutrono regolarmente di selvaggina, vegetali, frutti, noci, bacche, pesci e molluschi, ma non di latticini, e piccole quantità di grano. I lipidi rappresentano solo il 20% delle calorie nella loro dieta, le cardiopatie sono quasi inesistenti, e sono in media dai 5 ai 15 centimetri più alti di statura dei loro discendenti dell'Età del Bronzo (3.500 a.C. – 1.200 a.C. circa).

L'aumento della temperatura portato da cambiamenti climatici porta alcune zone, come il Vicino Oriente, ad avere fonti perenni di grano selvatico, e la possibilità per alcune tribù nomadi di cacciatori-raccoglitori di stabilirsi in accampamenti permanenti.

Comincia l'agricoltura nel Vicino Oriente. Si piantano semi di piante selvatiche e si coltivano in piccoli orti di terra precedentemente disboscata o bruciata. L'aumento della quantità di cereali disponibili, e quindi la capacità di nutrire più persone in modo continuativo, induce sempre più alla formazione di comunità agricole sedentarie, la base della "civiltà". La stessa superficie che in passato poteva sostenere una tribù di qualche decina di cacciatori-raccoglitori ora può sostenerne migliaia. La popolazione della Terra passa dai 3 milioni del 10.000 a.C. a oltre i 5 milioni dell'8.000 a.C. (stime approssimative).

In Asia sudoccidentale, intorno all'8.000 a.C., comincia anche la domesticazione di animali come la capra e la pecora, e quindi un maggiore consumo di carne, e il consumo del latte.

È utile riflettere con i bambini sui diversi tentativi di domesticazione di specie vegetali e animali. Non tutti gli animali sono addomesticabili. Interessante leggere il libro di Jared Diamond, *Armi acciaio e malattie*, Einaudi. Alcune parti sono condivisibili con i bambini, con una mediazione adulta.

La sedentarietà, se da un lato assicura all'uomo la possibilità di alimentarsi, dall'altra riduce enormemente la varietà di alimenti che l'uomo assume. Il monofagismo che risultava dalle monoculture si rivelò essere una fonte importante di carenze, che si tradusse con una notevole diminuzione della speranza di vita delle popolazioni interessate. Inoltre l'agricoltura (anche se realizzata su terre alluvionali ricche e ben irrigate come in Egitto e in Mesopotamia) si rivelò molto più faticosa in termini di

sforzi fisici rispetto alla braccata e alla caccia della selvaggina del mesolitico, ma anche degli animali di grosse dimensioni del paleolitico superiore.

L'uomo primitivo aveva vissuto in armonia e in equilibrio con la natura , spostandosi quando il suo cibo naturale si spostava per via delle migrazioni delle specie o del ciclo delle stagioni. Sedentarizzandosi s'impose nuovi vincoli e nuove restrizioni. L'agricoltore-allevatore dovette in particolare fronteggiare numerosi nuovi rischi: capricci del clima, rischi rispetto alla scelta delle varietà e delle specie più o meno produttive e fragili, ma anche rischio in relazione alla scelta dei terreni più o meno adatti.

D'altra parte, la comparsa dell'agricoltura e dell'allevamento generò, come diremmo oggi, una politica natalista e produttivistica da parte degli interessati. Dinnanzi alla paura della carestia, l'agricoltore non smetteva di pensare che bisognava produrre di più e che, di conseguenza, servivano nuove braccia.

Senza saperlo l'agricoltore e i suoi figli hanno così dato vita a un circolo vizioso. Contribuendo a uno sviluppo demografico costante, i rischi e la gravità delle carestie per via dei cattivi raccolti erano più catastrofici.



## Raccontare i fatti storici studiati.

Oltre a sistemare le conoscenze e le scoperte fatte dai bambini sulla linea del tempo e in mappe concettuali costruite insieme all'insegnante, possono essere proposte diverse attività stimolanti e divertenti, che partano dall'esperienza diretta dei bambini.

In Italia, ad esempio, operano ormai diverse associazioni che si occupano di archeologia sperimentale e che organizzano laboratori dove i bambini possono sperimentare la scheggiatura della selce e la costruzione di utensili, l'accensione del fuoco, la costruzione di rifugi,...

Partendo da queste attività e riflettendo su quanto letto o osservato nei documentari (esistono dei meravigliosi documentari della BBC che sono stati tradotti e trasmessi quasi integralmente durante le trasmissioni di divulgazione storica e scientifica come "Ulisse", "Passaggio a Nord-ovest", ecc.), si possono scrivere testi facendo finta di essere un uomo primitivo, oppure addirittura inventare un "Giornale della preistoria" come ha fatto la scrittrice Fiona Macdonald in "*The Stone Age News*" per Walker Books.

In questo libro si trovano:

- finte interviste ai cacciatori preistorici sul loro metodo di caccia;
- consigli pratici sull'utilizzo efficiente del mammoth (come utilizzare la pelle per coprirsi e costruire rifugi); il grasso per rendere la propria pelle più resistente al freddo, rendere impermeabile la pelle del mammoth, costruire semplici lampade; la carne per nutrirsi; i tendini per cucire; il sangue per nutrirsi; le ossa e le zanne per costruire le capanne; il pelo per ripararsi dal freddo e da filare e tessere insieme.

- Pubblicità sulle ultime scoperte tecnologiche (comprate i nostri arpioni!), ma anche sull'uso delle spezie (come il coriandolo, il ginepro, il basilico e l'aglio) e sulla essiccazione della carne.
- Inserti di bricolage sulla lavorazione della selce, dell'ossidiana e del legno per costruire utensili.
- La pagina della moda preistorica (come fabbricarsi vestiti e calzature).
- L'inserto sulla casa: come costruire e organizzare la propria grotta o capanna.
- La pagina dell'arte. Con suggerimenti su come usare i diversi pigmenti e riprodurre pitture rupestri.
- Su riti come quelli legati alla caccia e alla morte, ma anche sui diversi amuleti e sulle statue votive.
- Gli annunci per scambiarsi (ecco l'importanza del baratto!) strumenti musicali, farsi fare pitture corporee, costruire zattere, fabbricarsi vestiti originali, ecc..
- Le ricette della nonna.

Oltre a una rivista che affronta i diversi temi, si potrebbe pensare di costruire libri a tema (l'abbigliamento, la tecnologia, ecc..) o ricettari.

Il ricettario potrebbe comprendere ricette suggerite da storici e antropologi, come queste di un sito inglese:

## Budino di ortica

Una ricetta del 6000 a.C!!

In questo periodo, tra le altre piante si raccolgono anche le le ortiche, con attenzione, usando solo le piante più giovani e tenere, perché diventano più amare quando crescono. Bisogna lavare le ortiche con cura, foglia per foglia, per rimuovere terra e insetti.

Tempo di cottura: 10-15 minuti

### **Ingredienti:**

- 1 mazzetto di acetosella
- 1 mazzetto di crescione
- 1 mazzetto di foglie di tarassaco
- 2 mazzetti di foglie di ortica
- Un po' di erba cipollina
- 1 tazza di farina d'orzo
- 1 cucchiaino di sale

### **Metodo:**

1. Tritare finemente le erbe e mescolarvi la farina d'orzo e sale
2. Aggiungere acqua sufficiente per amalgamare gli ingredienti e disporre al centro di un panno di lino o mussola
3. Legare saldamente il panno e mettere in una pentola di acqua in ebollizione (meglio se con pezzi di carne di cervo o cinghiale)

4. Lasciare nella pentola fino a quando la carne è cotta
5. Servire con pezzi di pane d'orzo

**Metodo alternativo:**

- ½ cesto di ortiche (circa 250g)
- 1 litro di brodo vegetale
- 50g di burro
- 2-3 manciate di farina d'avena
- 1 cucchiaino di sale

Per ulteriori informazioni sulle ortiche (in inglese): <http://www.nettles.org.uk>

## Spiedini di cinghiale, capesante e funghi

Questa ricetta paleolitica potrebbe essere una di quelle possibili per l'uomo cacciatore-raccoglitore. La cucina su bastoni (spiedini nel nostro caso) è stato un metodo di cottura utilizzato a lungo prima della lavorazione delle pentole di terracotta. Il cibo veniva cotto vicino e non sul fuoco: veniva costruita una griglia di bastoni per appoggiarci sopra o il cibo veniva infilato sul bastone e girato regolarmente, come nostro kebab

**Ingredienti:**

- 1 lonza di cinghiale (circa 450g)
- 6-8 capesante
- 3-4 funghi
- 1 cucchiaio di miele liquido

**Metodo:**

1. Togliere le capesante dalla loro gusci. Sono collegate da un piccolo 'piede', basta tirarlo via
2. Sciacquare le capesante accuratamente per rimuovere ogni granello di sabbia e lasciare sgocciolare
3. Tagliate la carne di cinghiale in grossi pezzi
4. Sciacquare i funghi e lasciarli sgocciolare
5. Infilare la carne di maiale, funghi e capesante sugli spiedini di legno
6. Metterli vicino al fuoco, girandoli regolarmente
7. Quando sono quasi cotti, versare sopra il miele

## Pane dolce di nocciola

Tempo di cottura: 5 minuti per ogni lato

**Ingredienti:**

- 700g di farina di frumento
- 50-100g di nocciole a seconda del gusto, tritate in maniera grossolana
- 200-300g di miele
- Un grande pizzico di sale
- 7g lievito (preparato secondo le istruzioni del produttore)

**Metodo:**

1. Mescolare la farina, nocciole, lievito e sale insieme e lasciare una cavità al centro.
2. Aggiungere il miele al centro lentamente e mescolare nella parte interna del cerchio con le dita fino a quando tutta la farina è mescolata e la massa risultante ha una struttura solida, ma malleabile.
3. Impastare bene e lasciare per 20 minuti a lievitare
4. Dare all'impasto la forma di piccoli panini e cuocere su una pietra calda (o su una piastra)

## Frittelle

Nei tempi antichi questo piatto sarebbe stato una prelibatezza stagionale, visto che le uova non erano disponibili tutto l'anno. Questo può anche spiegare perché le uova sono spesso associate con la Quaresima e la Pasqua, che corrispondono ai periodi di deposizione delle uova da parte degli uccelli.

**Ingredienti:**

- 125g di farina di frumento integrale
- 500ml di latte (di qualsiasi animale domestico)
- 2 uova (idealmente uova di anatra)
- pizzico di sale
- burro per cuocere

**Metodo:**

1. Per fare le frittelle, mescolare tutti gli ingredienti insieme, sbattendoli con una frusta, poi lasciar riposare per almeno 90 minuti.
2. Dopo, riscaldare una padella o una piastra di cottura, aggiungere una noce di burro e cuocere piccole cucchiariate della miscela.

3. Le frittelle possono essere condite con il miele, finché sono calde, o possono essere servite fredde con burro e marmellata.

## Stufato Neanderthal

### **Ingredienti:**

- Bisonte (sostituto di manzo)
- Cipolla
- Varie erbe (per esempio maggiorana, chiodi di garofano, aglio e alloro)
- Gambi di cardo
- Funghi
- Crescione
- Patate dolci
- Cranberries (mirtillo rosso)
- 

### **Metodo:**

1. Aggiungere la carne prima, poi le patate
2. Aggiungere i restanti ingredienti
3. Sale e pepe

Oppure possono essere inventate insieme in classe, dopo aver esaminato ciò che l'uomo primitivo aveva a disposizione. L'ideale sarebbe riuscire a preparare veramente questi piatti e organizzare una giornata di degustazione con i genitori! L'idea di comunicare attraverso gli articoli di una finta rivista preistorica, permette ai bambini di immedesimarsi nella vita dei nostri progenitori e di avere uno scopo pratico per ricercare informazioni.

# STORIA – classi quarta e quinta

COMPETENZE	ABILITÀ		CONOSCENZE
<p>Comprende e produce informazioni, utilizzando fonti diverse, per ricostruire un fenomeno storico.</p>	Uso delle fonti	<p><b>Uso delle fonti</b>            Analizza e confronta diversi tipi di fonte (iconografico/visiva, orale, scritta).            Ricava da un documento le informazioni necessarie.            Sa formulare domande e ipotesi di spiegazione a partire da dati e informazioni.</p>	<p>Le civiltà fluviali.            Il bacino del Mediterraneo.            Analisi degli indicatori utili alla ricostruzione di un quadro di civiltà (es. territorio/ambiente, economia, società, religione, vita quotidiana...) e confronto tra vari quadri di civiltà (ricerca di elementi comuni o distintivi).</p>
<p>Legge, confronta e costruisce linee del tempo e carte geostoriche.            E' in grado di ordinare fatti ed eventi storici secondo una scansione temporale e di collocarli nello spazio geografico.</p> <p>E' in grado di confrontare carte geografiche del passato con quelle attuali, comprendendo i flussi migratori.</p> <p>E' in grado di riconoscere l'influenza della relatività del punto di vista nella costruzione di carte geostoriche.</p>	Organizzazione delle informazioni	<p><b>Organizzazione delle informazioni</b>            Colloca e confronta le antiche civiltà nello spazio geografico in cui si sono sviluppate, cogliendo i nessi tra caratteristiche geografiche e sviluppo economico e sociale delle antiche civiltà.</p> <p>Riconosce l'influenza dei flussi migratori nel passato e nel presente.</p> <p>Sa leggere carte costruite secondo punti di vista diversi.</p>	<p>Le civiltà fluviali.            Il bacino del Mediterraneo.</p> <p>Codici alfabetici.            Numerazioni.            Materiali e tecnologie.            Invenzioni.            Cibi.            Dinamicità della cultura.</p> <p>Relatività del punto di vista e condizionamento politico della storia.</p>

<p>Organizza le informazioni e le conoscenze usando i concetti pertinenti.</p>	<p>Strumenti concettuali</p>	<p><i>Strumenti concettuali</i>          Usa il sistema di misura occidentale del tempo storico e comprende i sistemi di misura del tempo storico di altre civiltà passate e presenti.</p>	<p>Avanti Cristo e Dopo Cristo.          Numerazione romana.          Calendari.          Festività (relazioni tra festività pagane e festività delle varie religioni).</p>
<p>E' in grado di esporre con chiarezza i contenuti appresi, utilizzando il lessico specifico della disciplina.</p> <p>E' in grado di costruire schemi e mappe.</p> <p>E' in grado di compiere ricerche.</p> <p>E' in grado di produrre manufatti "storici" attraverso attività laboratoriali di tipo artistico – tecnologico.</p>	<p>Produzione scritta e orale</p>	<p><i>Produzione scritta e orale</i>          Organizza i dati e le informazioni raccolte in schemi logici (tabelle, diagrammi di flusso e schemi di causa – effetto).          Elabora in esposizioni orali e testi scritti gli argomenti studiati, utilizzando anche risorse digitali.</p>	<p>Quadri di civiltà (analisi degli indicatori, sintesi, confronti tra quadri e con l'attualità).</p>

## Le domande e i temi da approfondire

### Le fonti

I bambini potranno visitare i Musei dell'antichità presenti sul territorio oppure osservare i reperti archeologici su internet. Partire dall'osservazione permette di porsi le domande che guideranno la ricerca in classe.

Dall'osservazione scaturiscono anche le prime ipotesi. Attraverso la ricerca delle informazioni potranno poi decidere se le ipotesi sono avvalorate o meno.

### L'organizzazione delle informazioni

I bambini sistemeranno le loro informazioni sulla linea del tempo (osservando così la coesistenza di popoli e culture che i sussidiari, per forza di cosa, ci fanno percepire come un susseguirsi pieno di fratture), ma anche in base agli indicatori di civiltà (territorio, periodo, sistema sociale, sistema economico, cultura, religione, vita quotidiana, tecnologia,..).

In questo modo sarà possibile scoprire i "grandi parallelismi" delle "Civiltà dei grandi fiumi" e in seguito, quelle del Mare Nostrum.

Sarà utile porre l'accento che la sedentarizzazione dell'uomo e l'avvio dell'agricoltura, necessita di un'organizzazione che diventa molto centralizzata: tutte queste civiltà, infatti, hanno una struttura sociale fortemente gerarchizzata.

In tutte c'è una religione politeista e gli dei regolano i fenomeni atmosferici. Gli dei legittimano in qualche modo anche la presenza di sovrani assoluti.

In tutte si trova la scrittura: l'agricoltura, lo scambio, necessita di memoria!

Il fiume viene utilizzato sia come "materia prima" necessaria che come mezzo di trasporto indispensabile per lo scambio. Si può osservare come tutti i grandi agglomerati siano stati costruiti lungo i fiumi, sia nell'antichità, sia in diversi momenti storici (ad esempio durante la rivoluzione industriale).

In tutte queste civiltà c'è un'altissima conoscenza tecnologica (utile per la coltivazione e lo stoccaggio) e astronomica (ad esempio per prevedere le piene del fiume).

La costruzione di una tabella a doppia entrata gigante (con le civiltà sull'ascissa e gli indicatori di civiltà sull'ordinata o viceversa) da appendere in classe e sulla quale segnare via via le informazioni, costituisce un ottimo strumento per il confronto.

In seguito si potranno costruire mappe concettuali sulle civiltà dei fiumi, prima su grandi cartelloni, poi in via telematica con Cmap.



## Strumenti concettuali

Già citati nell'organizzazione delle informazioni. è importante che i bambini imparino ad organizzare un discorso a partire dalla lettura di informazioni sulla linea del tempo, dagli schemi o dalle mappe mentali costruite in classe o trovate sul libro di testo.



## La produzione scritta e orale

La chiarezza mentale data dall'organizzazione delle informazioni, dalla loro osservazione e dai loro intrecci, è un buon punto di partenza. ricordiamoci però che la storia ha un suo linguaggio specifico, che dev'essere appreso. Iniziamo a collezionare "le parole della storia" (quelle che usano gli archeologi, gli storici, ma anche i buoni libri di testo) e poi, via via, le "parole chiave della Civiltà specifica" (ad esempio ziggurat o scrittura cuneiforme o geroglifico,...). Ricostruiamo un discorso orale o scritto a partire da una mappa e viceversa. Scriviamo testi informativi, ma divertiamoci anche con la lingua, immaginando di essere, ad esempio, un antico sumero che racconta una sua giornata, o scrivendo un falso articolo di giornale, o il diario di un archeologo, una lettera dall'antica Mesopotamia, ecc..

La scrittura creativa è un mezzo indolore e divertente, per carpire informazioni anche ai bambini più spaventati dalle interrogazioni! Riflettiamo però sulla differenza tra un testo narrativo, sia pur a sfondo storico, e un testo di referenza.

Impariamo a ricostruire un discorso anche dalle parole chiave sottolineate insieme sui testi di studio.