

Cronisti in classe 2025 il Resto del Carlino



BPER:



Oasi, acetaia e tappe storiche Viaggio sulla via delle scoperte

Gli studenti della media Montecuccoli raccontano i percorsi lungo la Romea Germanica Imperiale. Sulle orme del Medioevo. «Queste esperienze hanno arricchito il nostro bagaglio culturale»

Venite con noi alla scoperta della cultura e della storia della Via Romea Germanica Imperiale, vi guideremo in un percorso che parte dalle montagne del Frignano fino alla Bassa Modenese.

L'iniziativa 'Apri gli occhi sulla Via Romea' ci ha accompagnato per tre anni con altre due classi (3A e 3D) alla scoperta della provincia di Modena, seguendo una delle più importanti strade del Medioevo.

Il progetto svolto in collaborazione con l'Associazione Via Romea Germanica Imperiale - che ringraziamo - ha esplorato tre ambiti tematici: geostorico, scientifico ed economico. Il primo anno, nel territorio di Pavullo, abbiamo visitato una torre medievale 'la Torricella', il Ponte di Olina, l'ofiolite di Sasso Rosso e il caseificio di Poggio Castro. Ne avevamo parlato in un articolo del 28 marzo 2023.

Nel secondo anno siamo andati nei territori di Riolunato e Montecreto, e le cose che ci hanno colpito di più sono state: le chiese di Riolunato, in particolare la Chiesa dell'emigrante, il Ponte dei Leoni, il museo 'Casa dei leoni di pietra', il metato e le vecchie miniere di rame oggi abitate dal geotritone. Lo abbiamo raccontato in un articolo del 3 aprile 2024. Quest'anno, invece, ci siamo recati a Campogalliano e Formigine. Nella tappa di Campogalliano abbiamo visitato la Cooperativa Bilanciai, uffici e fabbrica, osservando diverse bilance, dalle più comuni alle più innovative. A visita finita siamo stati al



La classe 3^ H della scuola media Montecuccoli di Pavullo



Uno dei disegni realizzati dagli studenti

museo della bilancia, che è il primo in Italia a raccontare la storia della pesatura e della misura dall'epoca romana ai giorni nostri.

Infine abbiamo visitato le casse d'espansione del Secchia, che hanno l'obiettivo di regolare il flusso d'acqua e in caso di piena scongiurare il rischio di inondazioni.

La seconda tappa ci ha condotti al Castello di Formigine di cui abbiamo visitato il reparto storico e quello politico, le celle di detenzio-

ne, la sala riunioni e la stanza del principe decorata da affreschi. Molto interessanti anche le mura che presentano dei fori da cui gli arcieri potevano scoccare frecce e rovesciare liquidi bollenti in caso di attacco. Il tour è continuato all'acetaia di Formigine, gestita dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, nata nel XIX secolo, dove ci hanno mostrato i procedimenti necessari per ottenere un buon aceto. Come ultima sosta abbiamo visitato l'Oasi di Colombarone, dove delle guardie forestali ci hanno guidato in un'escursione. Tutte queste esperienze hanno arricchito il nostro bagaglio culturale permettendoci di imparare in modo diverso e non restando sempre in classe.

Grazie alla Via Romea che ci permette di custodire il passato, vivere il presente e immaginare il futuro.

Classe 3H, scuola secondaria di I grado 'Raimondo Montecuccoli' a Pavullo nel Frignano

PAVULLO

Gli alunni giornalisti della classe 3^H

Gli alunni della classe 3^H: Karim Ammari, Giorgio Ballerini, Vittoria Ballerini, Matteo Bardani, Alessandro Bodorceanu, Andrea Bossaglia, Benedetta Casarini, Nicola Corte, Bryan Delli Santi, Chiara Donini, Lorenzo Festa, Christian Guidani, Denis Hamiti, Amine Haqabi, Emanuele Luchita, Angelo Magari, Lorenzo Mazzini, Zara Mistaje, Samuel Pardini, Giulio Pinotti, Luna Portela Lopez, Agata Prandini, Sofia Superbi, Federico Vandelli, Ian Zannoni.



Un disegno realizzato in classe

Territori protagonisti

Dalle castagne al Parmigiano, camminata tra le nostre eccellenze

La Via Romea ci ha portati nella storia, nell'economia, nella natura del territorio modenese e si sa: camminando viene fame. Fortunatamente in questa strada non mancano i cibi tipici: scopriamoli insieme. A Montecreto è ancora in uso l'antico metodo di essiccazione delle castagne che avviene nel metato, una casetta in sasso a due piani. Al piano terra c'è un fuoco sempre acceso e il calore passa al piano di sopra dove sono distese le castagne. Dopo quaranta giorni i frutti sono pronti per essere sbucciati e ridotti in farina.

In Appennino si coltivano ancora i grani antichi che venivano seminati prima della rivoluzione verde di metà del Novecento. Questi grani non hanno bisogno di pesticidi, sono più digeribili e ricchi di nutrienti. Nel territorio di Pavullo possiamo degustare le crescentine, un piatto tipico della zona, prodotte con acqua, farina, lievito e strutto. Si cuociono nelle tigelle di terracotta con una foglia di castagno sopra e una sotto. Ogni anno a settembre si celebra la festa della crescentina, pensa che l'anno scorso ne sono state

cotte 66.105! Un'altra eccellenza dell'Appennino è il Parmigiano di montagna, creato nel XII secolo, ma solo dal 2013 riconosciuto come tale. Il Parmigiano di montagna è più chiaro di quello classico perché l'erba mangiata dalle mucche è più lontana dall'inquinamento. L'ultimo assaggio è stato l'Aceto balsamico tradizionale di Modena, un prodotto con una vera e propria storia che lo rende unico, basti pensare che Napoleone e Vittorio Emanuele II ne hanno portato via delle botti, tanto era considerato prezioso. Tanta importan-

za è data anche dal metodo di produzione, l'aceto viene infatti lasciato invecchiare dai 12 ai 25 anni e oltre per ottenere quell'aroma unico in tutto il mondo.

Proprio per questo è candidato a diventare Patrimonio dell'Umanità. Anche voi percorrendo la Via Romea potrete sentire i sapori della tradizione. Alcuni sono cibi poveri, di origine contadina, altri sono più pregiati perché necessitano di lunghe lavorazioni e sono conosciuti in tutto il mondo come prodotti di eccellenza.

classe 3H