

Cronisti in classe 2026

QN LA NAZIONE

CONAD
Persone oltre le cose

REGIONE
TOSCANA



Ministero dell'Istruzione del Merito
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

Autorità Idrica Toscana

Conservizi
CISPEL TOSCANA

AB
TOSCANA
1927-1946-1975-2002

CRV CASSA DI RISPARMIO
DI VOLTERRA

movimento
shalom

AUTORITA' DI BACINO DISTRETTUALE
DELL'APPENNINO SETTENTRIONALE

FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI SAN MINIATO

CONAI
CONSIGLIO REGIONALE TIRRELLI

I nostri «Sentieri d'identità» La scuola fuori da scuola

Alla scoperta del territorio per conoscere, imparare e meravigliarsi delle nostre bellezze
CLASSE 1^ A SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI TERRICCIOLA

TERRICCIOLA

Nel corso del primo quadrimestre noi alunni della classe 1^ A della Secondaria di Primo grado «Alessandro da Morrona» di Terricciola, abbiamo svolto un progetto intitolato «Sentieri d'identità», accompagnati dai nostri insegnanti e da Marco Veronesi, presidente dell'associazione Idee. Il progetto aveva come obiettivo quello di insegnare alle giovani generazioni, quindi anche a noi, a conoscere il territorio in cui vivono, cioè Terricciola.

Il progetto non si è limitato alla sola teoria, ma ha preso vita attraverso un percorso diviso in tre momenti. Prima abbiamo avuto una lezione preparatoria in classe e poi siamo usciti dalle aule alla scoperta di Terricciola. Ci siamo recati nel cuore del borgo per visitare gli ipogei, in particolare quello del Belvedere, risalenti al IV secolo avanti Cristo e scavati completamente nel sabbione: essi sono la testimonianza storica più antica della nostra terra.

Gli ipogei sono grotte scavate nel terreno usate come camere funerarie in epoca etrusca e successivamente utilizzate a scopo vinicolo; durante la seconda guerra mondiale fungevano da rifugio antiaereo. Oggi al loro interno sono conservati alcuni cippi, «segnaposto» in pietra locale per indicare il luogo di sepoltura del defunto, uno dei quali, il cosiddetto Cippo dei Poggiarelli, ha forma a clava con testa bombata e una decorazione a foglie d'ede-



Sopra e a destra disegni degli ipogei, caratteristici del sottosuolo di Terricciola

ra sulla sommità.

Chi volesse visitarli deve venire a Terricciola e accedere alla terrazza panoramica: gli ipogei sono spesso nascosti alla vista dei passanti, tuttavia sono importanti per riconoscere il valore storico delle antiche strutture che un tempo erano il vero centro della vita cittadina.

Le nostre uscite non si sono limitate solo all'archeologia antica ma hanno riguardato anche epoche più recenti, infatti abbiamo visitato il Santuario di Monterosso, la cui struttura originaria risale al XVI secolo. Si trova fuori paese, immerso in un giardinetto di lecci: a noi è sembrato il perfetto luogo di colle-

gamento tra il centro abitato e la campagna circostante. La seconda uscita infatti si è proprio svolta in campagna e ci ha permesso di conoscere una realtà locale di prestigio, quella dell'azienda agricola Castelvecchio, che produce vino esportato a livello mondiale.

L'attività ci ha permesso di capire che conoscere il paesaggio significa proteggerlo dai danni che gli uomini potrebbero recargli, non solo l'inquinamento ma anche l'occupazione sconsiderata del suolo, cioè la cementificazione, e lo spolamento. Spesso diamo per scontato la bellezza che ci circonda e rischiamo di non valorizzarlo come merita.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

La pagina è stata realizzata dalla classe 1^ A della Secondaria di Primo grado «Alessandro da Morrona» di Terricciola (Istituto comprensivo «Sandro Pertini» di Capannoli): Sebastian Ciandri, Chiara Doveri, Alessia Gasperini, Desiree Gennai, Filip Gocevski, Athena Anna Licata Trenta, Yasmmyna Andreea Lupascu, Enrico Marciaro, Andrea Martis, Edoardo Meini, Caterina Murru, Ludovico Ascanio Nardini, Riccardo Rossi, Benedetto Russotto. Docente tutor Katy Giacomelli. Dirigente scolastica Serena Balatresi.



L'approfondimento, l'oro della Valdera: le produzioni d'eccellenza del nostro paese

Conoscere il territorio per proteggerlo e valorizzarlo



Il calice e l'uva, simboli del vino terriccioliese

La mattina di lunedì 9 marzo ci siamo recati a visitare l'azienda agricola Castelvecchio, per conoscere una produzione di eccellenza del nostro territorio, il vino. Siamo stati accolti da Prisca, la quale ci ha illustrato le attività che si svolgono in vigna durante tutto l'anno, così abbiamo scoperto che dietro un calice di vino si nasconde tanto lavoro: la potatura a secco e la legatura in autunno e inverno, la sfalciatura e la potatura a verde in primavera ed estate, e infine la raccolta

settembrina, la famosa vendemmia. Quando l'uva arriva in cantina, succede qualcosa di curioso. Una volta spremuta, l'uva può produrre vino di tre colori diversi, rosso, rosato o bianco sia in base alla qualità dell'uva, ma soprattutto in rapporto al tempo di fermentazione del succo a contatto con le bucce, durante il quale i polifenoli permettono il rilascio dei pigmenti colorati. Tuttavia l'uva può anche essere essiccata su graticci per produrre un tipo di vino molto

particolare, il vin santo. Infatti il processo di essiccazione permette la concentrazione di zuccheri che danno al vino un sapore dolcissimo. Il suo nome deriva dal fatto che viene prodotto durante il periodo della festa di Ognissanti, all'inizio di novembre, però ci sono anche altre leggende a riguardo. C'è chi dice che il suo nome derivi dall'impiego nelle celebrazioni religiose e chi sostiene che il suo sapore sia tanto delizioso da assomigliare ad un nettare divino.