

Il maestro Betti e i suoi scolari ...di 40 anni fa

istruzione

Piccole perle colte dal “Giornalino di classe”

a cura della Redazione

Riportiamo di seguito alcuni componimenti scritti dagli alunni del maestro Dino Betti e pubblicati nel “Giornalino di classe” che gli stessi ragazzi periodicamente redigevano e stampavano negli anni '60, con i modesti mezzi della piccola “tipografia” all'interno della Scuola Elementare Modiano di Borgonuovo - Sasso Marconi.

Ringraziamo Adriano Rosa e Rino Ruggeri, soci del Gruppo “Progetto 10 righe”, che ci hanno fornito alcuni esemplari del famoso “Giornalino”, avendo avuto la fortuna di frequentare da bambini le classi dove insegnava, con metodi didattici che potremmo definire modernissimi e lungimiranti, l'ottimo maestro Betti.

“LA VENDEMMIA” – classe IV elementare – Dicembre 1968

LA FERMENTAZIONE DEL VINO

10 ottobre 1968 - Oggi abbiamo portato a scuola 25 grappoli d'uva. Marco e Raffaele l'hanno schiacciata ben bene con le mani. Il mosto ottenuto è stato messo in un vaso di vetro, sugo, bucce e vinacce: tutto insieme. È una quantità di tre litri circa. Abbiamo assaggiato il sugo: è dolce, dello stesso sapore dell'uva.

Giorno per giorno annoteremo quello che accadrà.

11 ottobre – Nel mosto sono apparse delle macchie rossastre. Il livello del mosto nel vaso è cresciuto di un millimetro (ieri cm 18,7 oggi cm 18,8).

12 ottobre - Oggi le macchie rossastre si sono diffuse, quasi per tutto il vaso. Il livello si è alzato a cm. 19,1. Alla superficie sono comparse alcune macchioline biancastre di muffa, grandi come la capocchia di uno spillo. Una vespa è entrata nel vaso ed è rimasta prigioniera del mosto; Raffaele l'ha tolta. Attraverso le pareti trasparenti del vaso si vedono bollicine di gas salire verso la superficie.

Oggi abbiamo anche preparato un altro litro di mosto. Questo però lo si è messo in un altro vaso, chiuso ermeticamente. Vedremo così in quali condizioni fermenta meglio.

14 ottobre – Il livello si è alzato a cm 20. Le vinacce si sono sollevate un poco, nel fondo appare uno strato di liquido senza vinacce. Si vedono salire parecchie bollicine di gas. Sono comparsi dei moscerini.

All'odorato il mosto sa di aceto.

15 ottobre – Il livello è sempre lo stesso. Sono aumentati i moscerini.



Copertina del Giornalino redatto e stampato dagli alunni guidati dal maestro Dino Betti

to il vino per eliminare la melma che si era depositata sul fondo. Ci sono rimaste due bottiglie di vino: $\frac{1}{4}$ di bottiglia quindi era melma. Abbiamo spillato il vino dell'altro vaso. Ne abbiamo ricavato circa mezza bottiglia. È di color giallo-verdognolo; ha ancora il sapore del mosto, più dolciastro. Osservazione: il mosto per fermentare ha bisogno di aria. Infatti nel vaso chiuso i saccaromiceti si sono trovati in difficoltà e non sono riusciti a trasformare lo zucchero in alcool.

30 Ottobre – Il vino del vaso chiuso si è scurito molto. Manda cattivo odore. L'abbiamo buttato via.

5 novembre – Tragedia. Durante la merenda, in aula c'era un po' di confusione. Raffaele ha dato una spinta alla Nicoletta che è andata a urtare lo scaffale dei libri. Le due bottiglie sono cadute: una si è fracassata e il vino – proprio

Nel secondo vaso il mosto non ha fatto nessun cambiamento salvo un lieve arrossamento in superficie.

18 ottobre – Nel vaso il mosto ha assunto questa disposizione: sul fondo uno strato alto cm 2 di una melma grigio-violacea; subito sopra uno strato di vino alto cm 6 di color rosso-viola-ceo; sopra ancora uno strato di vinacce color verde-giallo, alto cm 13.

Oggi si è spillato il vino: con un tubicino di gomma funzionante a sifone abbiamo estratto una bottiglia e mezza di vino quasi limpido. L'abbiamo assaggiato: è ancora dolce, ma è frizzante ed ha già sapore di vino. Successivamente Raffaele ha spremuto ben bene le vinacce con le mani, ottenendo così un'altra bottiglia di vino molto torbido: sembra conserva di pomodoro.

19 ottobre – Il vino nelle bottiglie fermenta sempre di più, l'anidride carbonica esce frizzando e il livello del vino cala.

25 ottobre – Abbiamo travasa-

il migliore - si è sparso sul pavimento, diffondendo un tale odore da inebriare; l'altra si è salvata.

A questo punto il maestro si è un po' arrabbiato ed ha regalato il vino rimasto alla bidella. La nostra esperienza si è conclusa non proprio felicemente.



Disegno illustrativo inserito all'interno del Giornalino

La CLASSE

HO SALVATO UN AMICO.

Un giorno trovai due passerotti che non sapevano volare.

La prima cosa che feci fu quella di prenderli in mano, pensai da dove potevano essere venuti. Caduti da un nido era impossibile, perché di nidi sui miei alberi non ce n'erano.

Mi procurai subito una gabbia molto grande, era delle mie tortore che erano fuggite, li misi subito dentro. Sapevo che il loro destino era morire. Provai a mettere la gabbia nel punto dove li avevo trovati. Loro cinguettavano ma nessuno rispondeva.

Con molta cautela misi dentro la vaschetta dell'acqua, con qualche briciola di pane. Il giorno dopo ne trovai uno morto; quell'altro cinguettava e faceva dei piccoli voli come se non fosse successo niente. Preparai subito una cassetta di compensato e lo seppellii nel mio cimitero. La sera fece presto a scendere e io dissi un Padre Nostro per lui.

Il mattino dopo il superstite era ancora vivo. Quella mattina lo trascurai un po', ma ogni tanto guardavo se il mangiare era ancora abbondante. Come mangiare, mangiava, fortunatamente s'arrangiava, questa era la mia più grande preoccupazione risolta.

Un giorno lo presi fuori dalla gabbia e lui volò via: quel giorno fu felice per me perché avevo salvato un mio caro amico ed era la prima volta che ero riuscito a ridare la vita a un uccellino.

Stefano Pancaldi