

Le scuole sarde alla riscoperta della propria terra tra cinema e tradizioni: nei primi di ottobre si è concluso il progetto “A bentulare siat”

Si sono concluse le riprese del documentario “A bentulare siat”, che nei mesi di febbraio, aprile e ottobre ha coinvolto circa 600 alunni delle scuole elementari di sei comuni dell’area centro-settentrionale della Sardegna, accompagnandoli alla riscoperta delle tradizioni e radici della propria terra attraverso un mezzo educativo e divertente come il cinema. I bambini hanno partecipato a lezioni sulla storia della settima arte e le tecniche di ripresa e sono poi stati guidati sul territorio a conoscere i luoghi e le persone più importanti della filiera del grano; durante le uscite hanno potuto prendere parte attivamente a tutti i ruoli del set per la realizzazione del film. Il progetto ha visto il suo completamento tra il 9 e il 10 ottobre, e il corto finale sarà presentato nel mese di dicembre.

Recuperare e trasmettere le antiche tradizioni alle giovani generazioni attraverso l’audiovisivo: questo l’obiettivo del progetto formativo “A bentulare siat”, promosso e organizzato in Sardegna dall’ Istituto Comprensivo di Ozieri in collaborazione con l’associazione culturale bolognese Carta Bianca APS, con il sostegno finanziario del Ministero della Cultura e dell’Istruzione e del Merito attraverso i bandi “Cinema e Immagini per la Scuola”. L’iniziativa ha coinvolto i bambini delle scuole elementari dei comuni isolani di Ozieri, Mores, Tula, Pattada, Buddusò e Alà dei Sardi, che dal mese di febbraio hanno iniziato un percorso con gli esperti formatori dell’associazione per riscoprire le antiche usanze della semina, lavorazione e trasformazione del grano fino al pane. Il tutto attraverso un mezzo insolito, ma molto coinvolgente e stimolante: il cinema.

A promuovere e organizzare l’iniziativa, l’ Istituto Comprensivo di Ozieri con il Dirigente prof. Paolo Carta, la vicaria prof.ssa Caterina Satta e il DSGA Dott. Franco Deiana, i Maestri referenti del progetto Agostino Saba e Rita Murgia dell’Istituto Comprensivo di Ozieri, la Prof.ssa Sandra Anna Carta e l’insegnante Maria Antonietta Marongiu dell’Istituto Comprensivo di Buddusò e Filippina Nieddu di Alà dei Sardi in collaborazione con Carta Bianca APS associazione bolognese che opera dal 2010 proprio con l’intento di promuovere il territorio attraverso l’audiovisivo. Al loro fianco, oltre alle scuole coinvolte, altri importanti partner locali: Associazione Bòghes, Comune di Ozieri, Coldiretti Sardegna, Molino e Museo Galleu di Ozieri, Fattoria didattica Sa Tanca e Muros Rujos, Panificio di Sanna, Panificio di Becciu, e CineTeatro “O. Fallaci” di Ozieri, CineTeatro di Ittiri.

Nel periodo di febbraio, in particolare, si è svolto il primo ciclo di lezioni frontali, finalizzato a introdurre la storia del cinema e fornire nozioni iniziali di ripresa audio e video; sono poi seguiti i primi ciak con le classi coinvolte. Nel mese di aprile il progetto è entrato nel vivo e ha preso il via la fase operativa: primo step la formazione propedeutica e di ripasso, caratterizzata da una lezione online sulle principali tappe evolutive della settima arte per gli alunni dal primo al quinto anno, e per le quarte e le quinte da un ulteriore

approfondimento sui ruoli del set e i principali aspetti tecnici; il tutto con modalità divertente e accattivante, attraverso anche la visione di estratti di film. Gli incontri a distanza sono stati condotti da Marilisa Murgia, producer e responsabile scientifica del progetto e Giulio Filippo Giunti, regista e autore, rispettivamente Vice-Presidente e Presidente dell'associazione Carta Bianca APS.

Dopo l'attività formativa, nei mesi di aprile e ottobre si è sviluppata la terza fase del progetto, che ha previsto due percorsi separati per le classi dei primi tre anni e dei due conclusivi. Queste ultime sono state accompagnate nei luoghi nevralgici della filiera del grano e hanno potuto partecipare alle riprese fuori dall'aula per la realizzazione del documentario. I bambini hanno fatto visita a diverse realtà e aziende partner del progetto nei propri comuni, e hanno avuto l'occasione di incontrare diversi personaggi significativi del settore per far loro domande e interviste: ad aprile le classi degli istituti "Maria Teresa Cau" e "Cantaro" di Ozieri e della scuola primaria di Mores si sono recate al Panificio di Sanna e al Molino Galleu di Ozieri, entrambi luoghi dalla storia lunghissima ed esistenti da più di 100 anni, mentre le quarte e le quinte di Alà dei Sardi hanno visitato il Molino Tiu Attiliu e il Forno della famiglia Scanu-Casu della loro zona: in questi luoghi gli alunni hanno potuto osservare i processi per ottenere la farina e il pane e nei musei attigui hanno visto da vicino gli attrezzi e i macchinari del passato; quelli di Buddusò sono stati, invece, accompagnati in alcuni degli antichi forni in pietra, e sono stati coinvolti direttamente nella cottura artigianale senza elettricità. Infine, nel mese di ottobre il progetto ha visto il suo completamento con l'ultima parte delle riprese del documentario, che hanno coinvolto gli studenti passati in quinta nel nuovo anno scolastico della scuola "Cantaro" di Ozieri e di quelle di Tula, Mores e Buddusò. Le classi di Buddusò e Tula hanno trascorso una giornata in due terreni agricoli del territorio di Chilivani presso l'Agriturismo Sa Tanca 'e Muros Rujos, anch'esso partner dell'iniziativa, durante la quale sono state guidate alla scoperta dei diversi tipi di grano e di tecniche agricole: per l'occasione gli alunni di Tula hanno avuto la possibilità di partecipare attivamente all'opera di semina a mano, scoprendo sorprendenti strumenti antichi di lavorazione della terra, mentre quelli di Buddusò hanno seguito il laboratorio del pane e della pasta, in cui sono stati presentati i vari step di trasformazione, dal chicco alla farina, e dalla farina al prodotto finale. La quinta di Ozieri si è recata presso l'Antico Forno di Becciu, il cui proprietario ha mostrato ai bambini tutta la filiera della preparazione del pane; anche gli alunni di Mores hanno assistito di persona alla cottura del pane nel forno a legna in un'antica casa del paese. Tutte le persone e le famiglie incontrate hanno raccontato la loro passione e l'impegno che mettono ogni giorno per il recupero e valorizzazione del grano locale e la conservazione dei metodi di coltivazione, per non disperdere tradizioni familiari antiche e preziose e mantenere intatti il valore e l'unicità del prodotto. I bambini coinvolti nelle riprese si sono alternati nei vari ruoli, dal reparto regia alla camera fino al reparto audio.

Un percorso differente e parallelo è stato invece studiato appositamente per le classi prime, seconde e terze delle elementari dei sei paesi, coinvolte in una serie di incontri formativi tenuti da Daniele Monachella dell'Associazione Bòghes, autore e attore cinematografico e teatrale, che ha condotto i presenti al primo approccio con il linguaggio audiovisivo con spirito giocoso e coinvolgente. Le attività hanno infatti promosso la partecipazione attiva dei piccoli allievi che, dopo aver guardato alcune sequenze e letto estratti di sceneggiatura sotto la guida del docente, hanno potuto divertirsi con l'ideazione di soggetti di film.

Una volta terminato il percorso educativo e formativo degli alunni, l'intero progetto culminerà con il completamento del documentario, a cura di Carta Bianca, e racconterà proprio l'attività didattica delle classi quarte e quinte e la loro esperienza diretta nella scoperta dei luoghi della filiera del grano sul loro territorio e nell'incontro con i personaggi che la rappresentano, per conoscerne e ricostruirne la storia, le tradizioni e le azioni per preservarle.

La proiezione finale si svolgerà il 4 dicembre, la mattina per le scuole alla presenza dei bambini e i docenti coinvolti e al pomeriggio alle ore 18 per i genitori, i partner e il pubblico con ingresso libero fino ad esaurimento dei posti disponibili.