

Progetto epoca di Economia in 7a Classe primi giorni

Temi di 6a da ripassare (per me in 7a)

Calcolo degli interessi
Percentuali
Frazioni
Denaro
Tipi di economie
Esempio dei 3 amici con conti temporali
Storia dell'Inghilterra
Evtl. Storia del Signor R.
Problema di usare soldi in prestito per consumi
Tipi di denaro
Cambiale
Inflazione e deflazione

Primi 2-3 giorni

Domande importanti da discutere coi ragazzi

La prima domanda che il Schuberth pone è:

Cosa ci serve e che cosa possiamo fornire?

In realtà noi abbiamo già risposto a questa domanda proponendo la piadineria. Ciò non toglie il fatto che sarebbe auspicabile motivare ai ragazzi questa proposta. Come prima risposta immediata, direi che visto che non siamo in Romagna, le piadine non sono molto diffuse qui da noi, e quindi questo può determinare il fatto che sia un'ottima scelta, visto che potrebbe *migliorare* la vita delle persone che ci stanno intorno in quanto abbiamo un nuovo prodotto da proporre, buono e genuino. Viene subito fuori l'elemento dell'*Idea*, che è un'impulso spirituale fondamentale della vita economica. In questo contesto, un accenno alla biografia di King Camp Gillette (l'inventore e sviluppatore delle lame da rasoio Gillette) è auspicabile, per dare l'immagine di che cosa significhi un'idea nell'ambito del miglioramento della vita delle persone, come pure per il singolo nella creazione di un'attività economica.

Includo una piccola biografia da Wikipedia (in inglese è molto più espansa)

King Camp Gillette

King Camp Gillette (Fond du Lac, Wisconsin, 5 gennaio 1855 – Los Angeles, California, 9 luglio 1932) è stato un imprenditore e inventore statunitense, inventore del rasoio di sicurezza con lamette usa e getta.

Biografia

Fu un socialista-utopico, lavorò dapprima come commesso viaggiatore, poi come impiegato. Nel 1895, con mezzi di fortuna, costruì il primo modello di rasoio di sicurezza che nel 1901 fu perfezionato dal suo socio, il meccanico William Emery Nickerson.

Nello stesso anno, dopo aver superato notevoli difficoltà tecniche (anche per ottenere un acciaio speciale per le loro lamette) e di natura finanziaria, la società Gillette Safety Razors iniziò l'attività commerciale ed ottenne ben presto grande successo. La sua fortuna fu che l'esercito comprò migliaia e migliaia di rasoi stipulando un contratto. Successivamente, Gillette inventò la maschera anti-gas. Poiché questa poteva essere indossata dai soldati solo dopo un'accurata rasatura, il passo alla contemporanea fornitura all'esercito di lamette e maschere antigas fu cosa praticamente immediata, dando vita a un quanto mai fruttuoso business.

Nel 1905, dopo aver aperto una filiale a Londra, la Gillette cominciò la sua rapida espansione internazionale, con fabbriche di rasoi e lamette in tutti i continenti e con una vasta rete di vendita.

La Casa conservò la supremazia di mercato anche dopo che, nel 1921, ebbe fine l'esclusiva del brevetto. In seguito assorbì l'Oral B ed anche la Tampax (famosa società di assorbenti) Inventò anche il primo rasoio elettrico, che fu snobbato per le sue dimensioni troppo grosse e fu poi modificato con un grande consenso da parte della clientela.

L'esempio può essere poi valutato magari dal punto di vista dei consumi, indicando come al giorno d'oggi, con una responsabilità ecologica più sviluppata, l'unica "aggiunta" alla grande idea di Gillette sarebbe di riciclare le lamette usate (preoccupazione che non esisteva nel 1900).

La prossima domanda è:

Di cosa necessitiamo per la produzione proposta? E da dove lo otteniamo?

La discussione può essere variegata, ma dovrebbero venire fuori i seguenti elementi:

1. Luogo dove cucinare le piadine (carretto)
speriamo di trovarlo prima che cominci l'epoca.

2. Metodo di riscaldamento per cucinare le piadine (elettrico? a legna?)
le piastre elettriche le abbiamo già, va definito se vogliamo usare la lastra di roccia o la pentola. Va tutto procurato prima dell'inizio dell'epoca.
3. Luogo dove immagazzinare gli alimenti per la produzione
potrebbe essere l'auletta accanto all'aula di Loic, che mi pare sia inutilizzata al momento, e che avendo lavandini, ecc., può anche fungere da micro-cucina in cui preparare l'impasto per le piadine e tagliare il formaggio, gli affettati e le verdure come pure in quanto magazzino (in aula di scienze ho anche un piccolo frigo che può essere utilizzato per mantenere affettati e formaggi)
4. Alimenti
direi di rifarci alla mensa.
5. Attrezzi vari da cucina
si può decidere se acquistarli o prenderli in prestito da genitori.
6. Cassa per i soldi
va ancora visto da dove la otteniamo.
7. Tovaglioli o "tasche"
va definito e discusso coi ragazzi.

Seguono varie considerazioni, per cui rimando allo Schuberth di 7a e 8a, riguardo al dove si posiziona la produzione nell'ambito economico, la pianificazione come attività dello spirito che introduce *spiritualità* nella materia, e altro ancora. Includo una frase fondamentale da tenere sempre a mente:

All'origine dell'attività economica non è quindi l'ambizione ai guadagni, ma la soddisfazione dei bisogni di una società di persone che collaborano, è il suo unico senso e l'unico scopo.

La prossima domanda che appare è:

Che tipi di piadine vogliamo produrre ed a che prezzo vogliamo venderle?

Oltre ai tipi base di piadina, andrà aggiunta una piadina "speciale Rivapiana" e magari una piadina dolce (che avrà un gran successo coi bambini!). Il tutto va discusso tra noi e coi ragazzi. Per il prezzo vedi sotto.

Altra domanda importante:

Da dove otteniamo i mezzi che ci permettano di comprare i materiali e gli attrezzi necessari?

Qui introdurrei il discorso di chiedere un prestito ai genitori per poter acquistare quanto necessario e per poter avere un fondo cassa.

Come venderemo le nostre piadine?

Ripeto quanto scritto nel testo precedente:

Oltre eventualmente ad allievi durante le pause, ho pensato che si potrebbero organizzare dei giorni in cui in mensa, invece del pane, vengano servite le nostre piadine come accompagnamento per il cibo (ovviamente "in bianco").

Inoltre, visto che esistono anche le piadine dolci (non lo sapevo), si potrebbe nello stesso modo pensare di servire una volta alla settimana in mensa delle piadine dolci come dessert.

A questo va aggiunto un'eventuale vendita durante il bazaar, se questo cade durante l'epoca. La vendita sul lungo lago di Minusio la vedo difficile perché dovremmo in qualche modo procurarci la corrente elettrica, ed inoltre essendo in Svizzera non so se non rischiamo dei problemi con le autorità per mancanza di permessi.

Se riusciamo a fare delle buone piadine, il mercoledì si potrebbe organizzare una vendita di piadine "in bianco" per i genitori da portare a casa.

Divisione del lavoro

Preparazione carretto

Potrebbe occuparsene l'ottava.

Ricordo di includere una parte artistica di preparazione di "Striscioni" pubblicitari, loghi, ecc. (magari da far fare alla 6a).

Ottenimento di prestiti

Sempre con l'ottava si potrebbe preparare una letterina da portare a casa la sera per chiedere ai genitori dei prestiti. Decidiamo venerdì di quanto abbiamo bisogno inizialmente, e poi suddividiamo il totale tra i genitori. Includerei il rilascio di un documento che attesti il prestito fornito e quanto sia l'interesse, che verrà firmato dai genitori al momento in cui vengono forniti i soldi. Una copia del documento rimarrà ai genitori.

Pubblicità

Vanno stabiliti patti chiari con la mensa per la fornitura di piadine in bianco quale pane, come pure eventualmente le piadine dessert dolci. Farei fare all'ottava un contratto di fornitura in questo senso. Inoltre, sempre l'ottava potrebbe occuparsi di creare un volantino da inviare ai genitori per il giorno in cui vendiamo piadine in bianco per le famiglie (il mercoledì probabilmente).

Accordi con la cucina per la fornitura di alimenti

Anche questo lo farei fare all'ottava. Va stabilito se all'inizio andiamo su fattura, o se paghiamo direttamente con i prestiti ricevuti.

Calcolo dei prezzi

Questo lo farei fare alla settimana. In questo ambito bisognerebbe ottenere dalla cucina informazioni sui prezzi dei singoli ingredienti, e di conseguenza calcolare a quanto possiamo vendere noi le nostre piadine.

Stesura dell'inventario

Questo potrebbe essere fatto dalla settimana. L'importante è assegnare un valore monetario ad ogni elemento dell'inventario, anche a quelli che sono stati ricevuti in prestito o donati.

Affitto

Includerei eventualmente anche un bassissimo affitto se usiamo l'auletta accanto a quella di Loic come magazzino, giusto per introdurre questo elemento. Anche perchè va considerato che ci saranno (bassi) consumi di acqua ed elettricità. Avendo 3 classi da gestire in questo senso, trovo che sia un'elemento relativamente importante da tenere in considerazione, tentando ovviamente di non creare inutili confusioni.

Svolgimento della collaborazione

In generale, direi che ci sia un incontro iniziale il primo giorno di tutte e tre le classi (a meno che non andiamo a visitare il Filippona), in cui viene fatta l'introduzione come indicato sopra, vengono poste le domande, vengono definite le risposte ed i rispettivi compiti (sempre indicato sopra), e poi dopo circa 1 ora, ogni classe va ad occuparsi dei propri compiti o a fare lezione regolare con esercizi, ecc.

Poi, nei giorni seguenti, direi di mantenere almeno la prima settimana un'incontro durante l'epoca di al massimo 30 minuti per aggiornare ogn'uno su quanto fatto.

Ulteriori idee

Un'idea che ho già menzionato, è che si potrebbe incaricare un'allievo per classe che tenga il conto di tutte le ore che ogni classe fa per l'azienda. Questo può da un canto venire utile più tardi quando Loic arriva al discorso dei conti temporali, e può pure venire utile alla fine dell'epoca quando e se ci saranno da dividere eventuali utili. Si terrebbe in questo modo una contabilità parallela gestita dalla 6a classe unicamente delle ore che ogni classe fa per l'azienda.

Inoltre, sempre per il fatto che abbiamo tanti allievi da far lavorare, durante la vendita potremmo avere un'allievo incaricato di tenere il conto per nostro utilizzo interno di ogni tipo di piadina venduta. Questo verrebbe anche utile in seguito per stabilire quali piadine si vendono meglio e come migliorare l'approvvigionamento di alimenti per evitare scarti il più possibile e orientare la produzione in base alla richiesta.

Andranno anche definite al nostro prossimo incontro quante ore extra-epoca abbiamo a disposizione per questa attività.

Mi aggiorno a settimana prossima per farvi avere un piano dei conti più dettagliato dell'azienda anche in base a quanto decideremo venerdì.

Allego di seguito la poesia di Pascoli e quella di Marino Moretti sulla piadina per vostra informazione ed eventualmente come poesia da recitare. Riguardo a questo, se facciamo una poesia insieme alla mattina gestita da qualcuno di voi, mi associo volentieri, altrimenti, vista la mia esperienza dell'anno scorso e le mie pessime capacità di coinvolgere i ragazzi con la recitazione, io opterei per fare una canzone.

La Piada di Giovanni Pascoli

I

Il vento come un mostro ebbro mugliare udii notturno.
Errava non veduto tra i monti, e poi s'urtava al casolare
piccolo, ed in un lungo ululo acuto fuggiva ai boschi,
e poi tornava ancora più ebbro, coi suoi gridi aspri di muto.
L'udii tutta la notte, ed all'aurora, non più. Dormii.
Sognai, su la mattina, che la pace scendeva a chi lavora.
Or vedo: scende. Scende: era divina l'anima.
Il cielo tutto a terra cade col bianco polverio della rovina.
Non un'orma. Vanite anche le strade.
La terra è tutto un sol mare e onde bianche, di porche ov'erano le biade.
Resta il mio casolare unico, donde esploro in vano. Non c'è più nessuno.
E solo a me che chiamo, ecco risponde il pigolio d'un passero digiuno.

II

Sul liscio faggio danzi corra voli, Maria, lo staccio! e trpicchi giocondo,
vaporando il suo bianco alito fino, che si depone sul tuo capo biondo.
O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino somiglia al mio:
tener la crusca; il fiore, spargerlo puro per il tuo cammino.
E fai codesto con un tuo rumore lieto, in cadenza:
semplice ma bello per l'orecchio del pio lavoratore.
Ma triste, sotto mezzodì, per quello del viandante,
che rasenta i triti limitari del lungo paesello:
ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti di donna sola, in ogni casa,
andare te, casalingo cembalo, che inviti lo sciame errante al tacito alveare.

III

Taci, querulo passero: t'invito. Sempre diventa il tuo gridio più fioco:
taci: or ora imbandisco il mio convito.
Il poco è molto a chi non ha che il poco:
io sull'arola pongo, oltre i sarmenti, i gambi del granoturco, abili al fuoco.
Io li riposi già per ciò. Ma lenti sono alla fiamma:
e i canapugli spargo che la maciulla gramolò tra i denti.

Nulla gettai di quello che non largo mi rese il campo:
la mia man raccoglie anche i fuscelli per il mio letargo.
Serbo per il mio verno anche le foglie aride.
Del granturco, ecco via via mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie.
Ciò che secca e che cade e che s'oblia, io lo raccolgo: ancora ciò che al cuore si stacca
triste
e che poi fa che sia morbido il sonno, il giorno che si muore.

IV

Il mio povero mucchio arde e già brilla:
pian piano appoggio su due mattoni il nero testo di porosa argilla.
Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni il sale; dono di te, Dio;
ma pensa! l'uomo mi vende ciò che tu ci doni.
Tu n'empì i mari, e l'uomo lo dispensa nella bilancia tremula:
le ande tu ne condisci, e manca sulla mensa.
Ma tu, Maria, con le tue mani blande domi la pasta e poi l'allarghi e spiani;
ed ecco è liscia come un foglio, e grande come la luna;
e sulle aperte mani tu me l'arrechì,
e me l'adagi molle sul testo caldo, e quindi t'allontani.
Io, la giro, e le attizzo con le molle il fuoco sotto,
fin che stride invasa dal calor mite, e si rigonfia in bolle:
e l'odore del pane empie la casa.

V

Chi picchia all'uscio? Tu forse, Aasvero,
che ancora cammini per la terra vana, arida foglia per un cimitero?
Chi picchia all'uscio? ...E fioca una campana suona... Chi suona?
Forse un vecchio prete, restato a guardia della tomba umana?
E' solo; e ancora mezzodì ripete l'Angelus,
ed a rincasare invita, morti, voi, che sottoterra ora mietete.
Socchiudo l'uscio. Antica ombra smarrita, che in cerca erri del corpo;
ultima foglia, che stridi ancora dove fu la vita;
quel vento t'ha portato alla mia soglia, vecchio ramingo,
ultima foglia morta d'albero immenso che non più germoglia?
Ma tu sei vivo: hai fame! E qui ti porta necessità. Sei vivo: soffri!
Vivo sei: piangi! Ed ecco, dunque, apro la porta:
entra fratello, che ancor io ...si, vivo.

VI

Entra, vegliardo, antico ospite: ed ecco l'azimo antico degli eroi,
che cupi sedeano all'ombra della nave in secco
(si levarono grandi sulle rupi l'aquile;
e nella macchia era tra i rovi un inquieto guaiolar di lupi...):
il pane della povertà, che trovi tu, reduce aratore, esca veloce,
che sol s'intrise all'apparir dei bovi:
il pane dell'umanità, che cuoce in mezzo a tutti, sopra l'ara,
e intorno poi si partisce in forma della croce:
il pane della libertà, che il forno sdegna venale;
cui partisci, o padre, tu, nelle più soavi ore del giorno:

ognuno in cerchio mangia le sue quadre; più, i più grandi,
e assai forse nessuno; forse n'ebbe più che assai la madre,
cui n'avanza per darne un pò per uno.

VII

Azimo santo e povero dei mesti agricoltori,
il pane del passaggio tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti;
il pane, che, verrà tempo e nel raggio del cielo, sulla terra alma,
gli umani lavoreranno nel calendimaggio.
Che porranno quel di sugli altipiani le tende,
e nel comune attendamento l'arte ognun ciberà delle sue mani.
Ecco il gran fuoco, che s'accende al vento di primavera.
ma in disparte, gravi, sulla palma le bianche onde del mento,
parlano i vecchi di non sò che schiavi d'altri e di sè:
ma sembrano parole sepolte, dei lontani avi degli avi.
Guardano poi la prole della prole seder concorde,
e, con le donne loro e i loro figli, in terra sotto il sole,
frangere in pace il pane del lavoro.

La Piè (Il pane dei poveri) di Marino Moretti

Sotto la luce che gli batteva nel mezzo, il tagliere parve abbagliare nella scura cucina.
Cristina portò il matterello della piada, ch'era più corto e più sottile, un granatello quasi
nuovo, e lo staccio mezzano: era il vaglio più rado, quello che toglieva la crusca alla
farina, ma lasciava il cruschello.

La Menghinina era d'avviso che un po' di cruschello desse miglior sapore alla piada.

E poi poteva mancare il cruschello al pane dei poveri?

Ella era una donna antica, un'azdora (la massaia) della tradizione e si mostrava
contrarissima alle azdore giovani che facevano della piada una pizza, un dolce qualsiasi,
adoperando - le schizzinose - il puro fior di farina, gramolando e impastando col latte, lo
strutto e la chiara d'uovo, aggiungendo perfino alla miscela appiccicosa quell'altra
porcheriola del bicarbonato!

La piada era la piada: era pane.

Stacciava ella ritmicamente sul tagliere candido, e il vaglio leggero come una piuma nella
sua mano agile pareva quasi autonomo, pareva girar su se stesso prillando, rialzandosi a
ritmo da una parte o dall'altra, divenendo aereo talvolta, cantando lievemente stridulo
nella danza concentrica: ma di mano in mano che la farina vagliata sfuggiva di sotto allo
staccio sparpagliandoglisi a poco a poco torno torno, il canto si faceva più debole,
s'attutiva, si smorzava come un passo su un tappeto, sull'erba o sulla polvere.

Ecco fatto, - disse infine la Menghinina e parve più vecchia, perché un altro po' di bianco le s'era posato sui capelli, sul corpetto, fin sulle ciglia.

Prima d'impastare, pensò al fuoco.

Per cuocere la piada occorre la fiamma, la bella fiamma caduca, la vampata, il falò.

Il grande testo rotondo, grande quanto lo staccio, deve riscaldarsi così prima che vi si adagi la pasta.

La Menghinina sa che per ottenere questa fiamma occorrono cannarelli che prendono subito, che s'incendiano con un solo fiammifero; e, oltre ai cannarelli, quelle pigne rade, vuote e leggere che si chiamano sgòbole e che son più resistenti e finiscono di cuocere la pasta quando la fiamma è caduta.

La vecchia s'appressò al camino solennemente come il sacerdote all'altare, preparò le tre pietre che dispose a triangolo sull'arola alta, sotto la cappa: erano le tre pietre affumicate che dovevano reggere il testo.

Preparò il fuoco, pigne e cannarelli, facendo una gran buca nel centro, perché poi le fiamme salissero agli orli del testo e non bruciassero in mezzo la sfoglia sottile; si pulì le mani col grembiule che aveva sotto la parananza e ritornò al suo tagliere.

Intanto la vecchia era riuscita a render la pasta più compatta sotto la gagliardia delle sue mani che parevan puntarsi sul tagliere con tutto il polso, mentre la sua persona aderiva allo sforzo ritmicamente, curvandosi, con un'ostinazione penosa che dava un leggero dondolio alla testa abbassata tanto da lasciar la povera nuca scoperta, e un piccolo tremito alle spalle.

Ecco: il più era fatto: la pasta era ben lavorata, pronta per il matterello.

La Menghinina si drizzò tutta come per togliersi l'indolenzimento di dosso: la schiena le doleva, povera vecchia.

Afferrò un coltello, divise la pasta in tre parti uguali, a occhio, per le tre sfoglie.

Ma prima di spianarle col matterello diede l'ordine alla padroncina di accendere.

La fiamma sorse subito, gaia, scoppiettante, crepitante, schiacciata dal testo; sempre nuove fiammelle ne lambivano gli orli, quasi curiose di vedere se la piada cruda era già stata distesa, un po' più piccola del testo arroventato.

Si udiva tratto tratto una sgòbola scoppiare nella fiamma, e la fanciulla aveva la sensazione dello scoppiare d'un mortaretto in lontananza per una festa di domani.

Ma ecco la Menghinina avanzare solennemente, appressarsi all'arola con le sue gote infossate di vecchia, rosse di fatica e di caldo.

Teneva sulle due palme aperte, così come si tiene una cosa ricca, la prima candida sfoglia che ricadeva floscia dalle sue mani in pieghe molli di stoffa morbida e spessa.

Con abilità sorprendente, di colpo la gettò sul testo facendovela ricadere senza una piega, perfetta.

Cristina, entusiasticamente, abbracciò la sua serva.

Mi lasci, mi lasci stare! - gridava la Menghinina divincolandosi.

Mi lasci stare quando lavoro!

Ecco, la piada si brucia!

Bisogna voltare la piada!

Mi lasci, mi lasci! -

Si sciolse in tempo da quell'abbraccio furioso: la piada non s'era bruciata, ma bisognava voltarla. Aveva fatto un po' di crosta indurendosi agli orli ed era già picchiettata di bruciaticcio; bollicine si sollevavano qua e là nel calore giusto della terracotta, si colorivano leggermente, taluna si bruciava e scoppiava.

La vecchia insinuò il coltello da cucina fra testo e piada perché questa non cuoceva troppo nel mezzo, e chinatasi, soffiò sulle sgòbole che si disfacevano ardendo senza quasi più fiamma.

D'un tratto giunse di lontano un suono strano, caratteristico, quasi lugubre, di oggetti di rame o di bandone sbattuti ritmicamente, a pause, simile al suono di una campana a martello di cui si propagasse l'eco dall'una all'altra riva, nel silenzio notturno.

Cristina si alzò spaventata.

I barchetti entrano in porto col pesce - spiegò la Menghinina.

Sente?

Devono battere la secchia; a quest'ora!

La prima piada era fatta.

Ella la ritirò col coltello, la prese poi col pollice e l'indice incalliti, che non temevano le scottature, la mostrò con orgoglio alla padroncina tenendola sollevata in alto, bella, tonda,

compatta, fantastica, religiosa, miracolosa, come una grande ostia da spezzarsi nel rito domestico: la portò poi sulla credenza e la mise lì, ritta contro il muro, dietro i candelieri, perché non rinvenisse.

Si finisce di cuocere - mormorò poi con dolcezza, riprendendo il matterello.