



Percorsi didattici

## IL CICLO DEL MAIS



**Finalità:** conoscenza della coltivazione della pianta del mais, granoturco e suo utilizzo nella famiglia contadina

**Obiettivi:** *nie si strasse de blave*. Dopo una breve introduzione sulla famiglia contadina di ieri, si approfondiscono i temi della coltivazione del mais, dell'alimentazione e dell'utilizzo della pianta in tutte le sue parti per vari usi.

### Contenuto:

**Il mais nella casa contadina:** nel granaio si conservano le pannocchie e si possono vedere gli attrezzi che servivano a sgranarle e i tutoli.

**La pianta:** al museo sono conservate le piante del mais per mostrarne le caratteristiche agli alunni. Nella stagione autunnale è possibile recarsi in un campo nei pressi del museo e vedere l'intera coltiva-

zione con le piante ancora da tagliare e le pannocchie avvolte dalle brattee

**Il mulino:** nel mulino di Cjase Cocèl si vedono tutte le fasi della macinazione dei chicchi e la trasformazione di questi in farina e in crusca.

**La polenta:** Sul fogolâr del museo viene cucinata la polenta e gli alunni seguono le fasi di questa preparazione con racconti e digressioni sul cibo, e sull'alimentazione in generale della famiglia di ieri. Vengono messi in evidenza anche i gesti rituali che accompagnavano la preparazione di questo piatto tipico. Alla fine i bambini degustano la polenta con un pezzetto di formaggio.

**Utilizzo delle brattee:** visita ai locali del museo dove sono conservati gli oggetti realizzati con le brattee: materasso, borse, calzature, giocattoli

**Scuole interessate:** infanzia, primaria di primo e di secondo grado, superiori

**Logistica:**

**locali interessati:** cucina, granaio, mulino, aia, eventualmente campo

**Periodo:** tutto l'anno

**Svolgimento del percorso scelto:**

**1) Cucina.** All'arrivo i bambini entrano nella cucina dove è pronto il paiolo sul focolâr e assistono alla prima fase della preparazione della polenta che cuocerà mentre si passa ad altri ambienti. Qui si danno le informazioni storiche sulla coltivazione del mais e sull'alimentazione della famiglia

**2) Il granaio:** mentre l'operatrice continua nella preparazione della polenta, il gruppo raggiunge il granaio per la visione degli attrezzi della sgranatura

**3) Il mulino:** nel mulino l'operatore illustra le varie fasi della macinatura; poi il mulino viene messo in funzione e si vedono la farina e la crusca scendere in due canali differenti

**4) L'aia:** nell'aia si vedono gli attrezzi usati nel campo e nella stalla per l'utilizzo delle canne del granoturco, si vede anche una campionatura di piante di mais con le pannocchie avvolte nelle brattee.

**5) La polenta è cotta:** il gruppo rientra nella cucina, la polenta viene rovesciata sul taulîr e gli alunni possono vedere i gesti rituali e il taglio con il filo. Si mangia la polenta con il formaggio

**6) La camera e la stanza dei lavori femminili:** si fa osservare il materasso riempito con le brattee, poi le borse e i giochi realizzati

**tempi del percorso:** circa tre ore

**Partecipanti:** una o due classi

**Costi:** Euro 5,00 a bambino

insegnanti gratuito

**Materiali:** polenta e formaggio, forniti dal museo.

**Operatori:** operatrice per cottura polenta, guida del museo, operatore per il mulino

**Conclusioni:** alla fine del percorso come detto c'è la degustazione della polenta con il formaggio.

**È disponibile materiale didattico sull'argomento.** Che può essere acquistato anche preventivamente presso il museo

**È possibile, su richiesta, la visita in lingua friulana.**

**Per le Scuole Primaria di secondo grado e Superiori è possibile:**

**Breve storia della coltivazione del mais in Friuli**

**Visione delle attrezzature usate nella preparazione del campo e nella coltivazione della pianta fino alla raccolta**

**Visione di dvd ( si può anche acquistare) prodotto dal museo che ripropone la coltivazione del mais come una volta ( durata 31 minuti)**

