



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 fogolâr 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 Primarie 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)

