

U mio Mondu

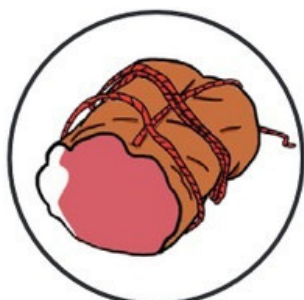
11 fisce pedagogiche bilingue
à scopre u nostru territoriu
è a so robba pastureccia



I SAPÈ FÀ ISULANI

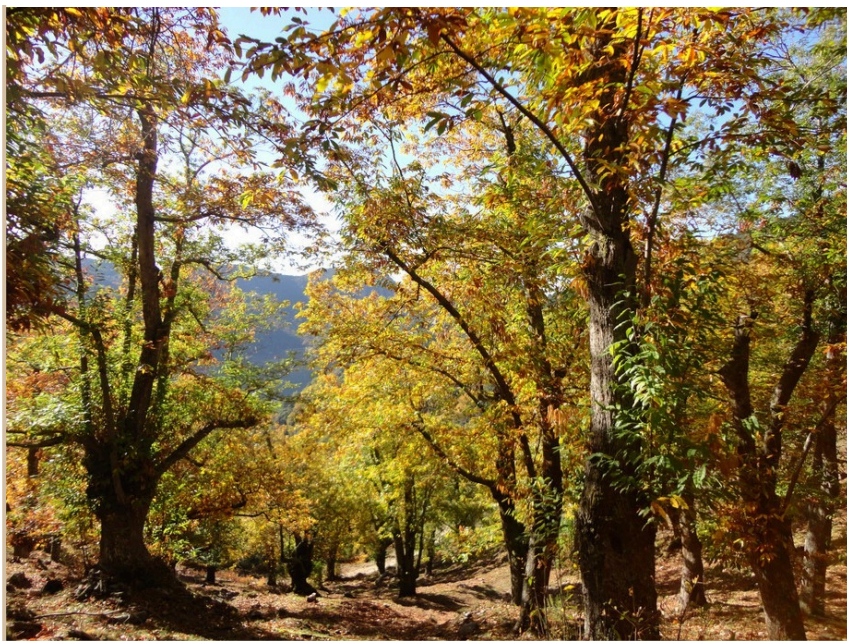


- Prisentazione
- Pruposta d'attività
- Da andà più in là



I SAPÈ FÀ ISULANI

Ùn basta un territoriu, animali di razze corse o razze endemiche da fà robba sputica. A manu di l'omu è anzi tuttu i so sapè fà, lascita di una tradizione landana, l'anu amparatu à allivà è à cultivà e razze corse da fà ne a migliò robba.



D'auturnu, u castaneicultore raccoglie u fruttu di u so travagliu.

Scopi pedagogichi

- Situà si in u tempu

Cumpetenze

- Situà l'avenimenti l'uni à pett'à l'altri

A razza di castagnu presente in Corsica si chjama *castanea sativa*. Anu trovu amachi fussili ch'è accertanu ch'elli ci eranu dop'à l'ultime ghjacciazione, vale à dì circa 7 000 anni fà. Hè più chè capita a rinomina di l'arburu à pane longu à i seculi : a cugliera da u manghjà, a **castaneicultura** è ancu l'obbligu di pone castagni impostu da i Genuvesi. Puru s'ella ùn vene più à nutrì a ghjente di modu vitale, si prova, dapoi l'anni 1980, à fà li ritruvà a ricunniscenza ch'ellu si merita. Oghje ghjornu, l'AOP garantisce l'origine è u **sapè fà** unicu di a cultura di u castagnu, a raccolta di i frutti è di a farina castagnina. Sò prудutte è vendute e piantine di castagni, parte più à a Fiera di a castagna in Bucugnà, induv'elle sò premiate tutti l'anni e farine più bone.

A cultura di u castagnu

Di veranu, u castagnu cumencia à **sbuccià**. À mezu ghjugnu, fiurisce a tramula da nutri l'ape. Cù a fruttificazione, nasceranu duie o trè castagne à ghicciu.

U castagnetu hè intratenutu tuttu l'annu. Nanzu di coglie e castagne, si pulisce di modu più fundiu (putera rasa), da ch'elle ùn pigliessinu l'umidità à quandu cascate.

D'auturnu, l'arburi perdenu castagne, ghicci è fronde.

Dopu, è solu dopu, si puderà putà s'ella accorre, chì u scopu hè di fà li fà sempra di più frutti, di migliò qualità, è ch'elli resistinu di più l'arburi à e malatie.

U castagnu cresce trà 400 è 1 200 metri d'altitutina, in lochi piani o in pendita, è hà bisognu di l'acqua per sviluppà si.

Di regula si principia a cugliera d'ottobre, quand'elli cascanu i frutti maturi. Si pò cuntinuà à fin'à u mese di dicembre.

Pure s'ella s'hè sempre fatta à a manu a cugliera, oghje s'adopranu dinò rete metalliche è mezi meccanichi, cù trattori è cuglitrici. Cascate e castagne, ci vole à viutà e rete in sin'à l'arrestu. Tandù s'aspiranu in un canalettu è sò trascalte, cù e fronde da una parte è i frutti da l'altra.

E castagne si purtavanu cù i sumeri in sin'à u grataghju, induv'elli e pisavanu. Oghje ghjornu, si pò ghjunghje in parte più di i castagneti per via di una pista.



Dop'à a cugliera, si lentanu i purcelli in u castagnetu, cum'ella hè scritta à nant'à u quaternu di e cariche di l'AOP Prisuttu, lonzu è coppa (invece hè difesa tuttu u tempu ch'ella dura a cugliera.)

U mio Mundu

Si seccanu e castagne in u grataghju (un sulaghju fattu à grate). E castagne sò stese à nant' à a grate, à u pianu di sopra. Sicondu i lochi, si voltanu ogni settimana, da ch'elle ùn infonghinu micca. In altri lochi, hè capita chì quand'elle sò secche e castagne di sopra, sò secche tutte quante.

Sottu, s'accende u focu, po un antru à quandu colma a siccareccia. Tandu a sicchera si ferà in cundizione, ancu in i scorni.

Sò curati notte è ghjorni i fochi, per à u minimu 18 ghjorni. In giru à u focu, u castaneicultore mette e buchje di e castagne mundate l'annu nanzu. Cusì si tene u calore è ellu ùn hà bisognu di fà troppu passa è vene. In i fochi ci mette legnu di castagnu po i copre incù una lama, da ch'elli ùn piccinu fin' à u prima pianu. A lama aiuta à tena di più u calore.

À principiu, sudanu e castagne è rendenu l'acqua durante una decina di ghjorni. Cumencianu tandu à siccà, è u fume chì vene da i fochi face cascà i vermi chì ponu esse nentru.



U grataghju hè fattu di modu chì e duie entrate ùn sianu l'una in faccia à l'altra, da ch'elle sicchessinu in cundizione e castagne. Ci hè dui purtellucci chì lascianu entre l'aria da mantene u focu. U tettù hè fattu di tegule, da lascià passà una parte di u fume. Oghje ci sò dinò grataghji ad aria pulsata.

A scurtichera

Si tratta di caccia à buchjula è a lesina da e castagne sempre calde. Ciò chì si facia prima à pistera oghje a face una meccanica.

U mio Mondu

E castagne si sceglienu à a manu. E belle vanu dopu à u mulinu, e castagne tocche si danu à i purcelli.
Certi e danu à l'artigiani (da fà a biera per indettu).



E macine di granitu sò mosse da l'acqua di u fiume vicinu è tornanu e castagne secche in farina. À u mulinaghju li tocca à fà cascà e castagne cum'ellu ci voli è ad arrigulà u sboccu di l'acqua da uttene una farina bella.
A macina di granitu permette ch'ella ùn si scaldi a farina. Oramai, u motore elettricu, rigulare di più, pò fà da forza idràulica.

I "insaccatura"

A farina si mette sottuviotu, da tene la megliu.
Si pò cumprà in sacchettu in vendita diretta è basta.

Si campanu l'ape cù i fiori di u castagnu è ci danu un mele castagninu à pena amaru, ma deliziosu pè scucinà.



Lessicu

Castaneicultura : cultura di u castagnu

Sapè fà : u fattu d'ammaestrà e cunniscenze è e tecniche ind'un duminiu d'attività

1/ Scrivi a legenda pè ogni illustrazione

Classa sana à u TBI cù una persona maiò O da per sè à nant'à una fiscia, à gruppi

Materiale : mina, fisce

I sculari sò guidati da una persona maiò s'ellu ci vole. Li tocc'à dà u nome d'ogni tappa di a fabricazione di a farina castagnina.

Attenti chì ùn sò assistate in l'ordine e maghjine, ghjuveranu pè l'eserciziu chì seguita.



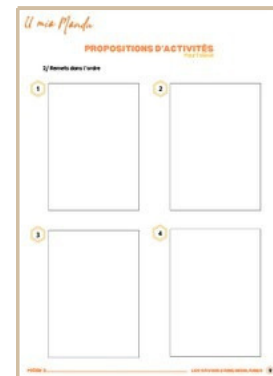
2/ Assesta e tappe di a fabricazione di a farina castagnina in l'ordine

Classa sana cù una persona maiò O da per sè à nant'à una fiscia, à gruppi

Materiale : mina, fisce, forbice, incolla

ci vole ad assistà e tappe di a fabricazione di a farina castagnina in l'ordine

- 1 : castagnu fiuritu (estate)
- 2: cuglieria in u castagnetu (da ottobre à dicembre)
- 3: trasportu, di regula in sacchi di tela, à nant'à i sumeri
- 4 : sicchera pè una vintena di ghjorni
- 5 : scurtichera
- 6 : scelta à a manu
- 7 : macinera à u mulinu
- 8 : insaccatura, di regula sottuviotu, pè a Fiera di a Castagna



3/ Cumpletta u scrittu

Classa sana o gruppu, da per sè o cù una persona maiò

À l'urale cù a persona maiò pè quelli chì ùn leghjenu

Materiale : mina, fisce

À i sculari li tuccherà à cumpletta a traccia scritta cù l'aiutu di e parolle chì mancanu o senza aiutu. Si puderanu scrive à u tavulone s'ellu ci vole :

- sapè fà
- arburu à pane
- meccanizzazione
- farina
- castagnu



A cultura di u castagnu si chjama a castaneicultura. U **castagnu**, dettu

l'arburu à pane, hà datu da manghjà à numerosi Corsi in sin'à a metà di u XXmu seculu. Pè u più, cù e castagne si facia a **farina**, cù u **sapè fà** tramandatu da una generazione à l'altra.

Cù a **meccanizzazione**, hè più faciule oramai l'assestu di e tappe di a pruduzione.

PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

Da u scularu

1-a/ Scrivi a legenda pè ogni illustrazione

A



B



C



D



PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

Da u scularu

1-b/

E



F



G



D

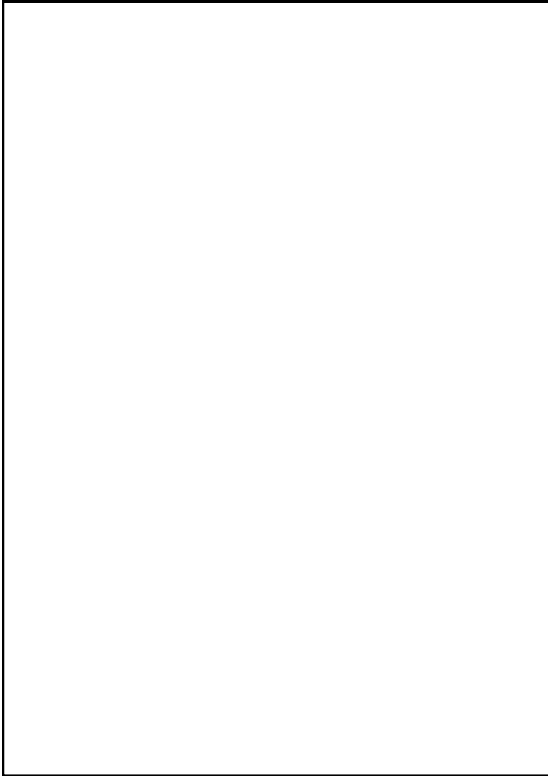


PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

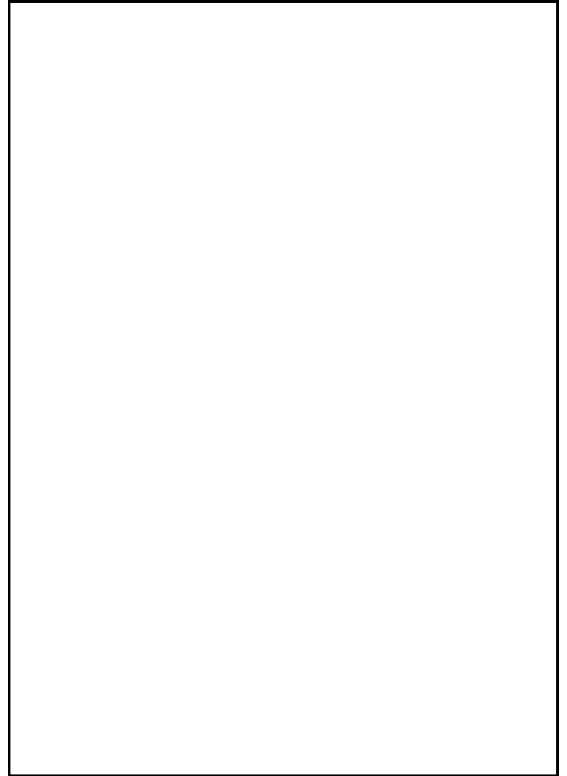
Da u scolaru

2/ Assesta e tappe di a fabricazione di a farina castagnina in l'ordine

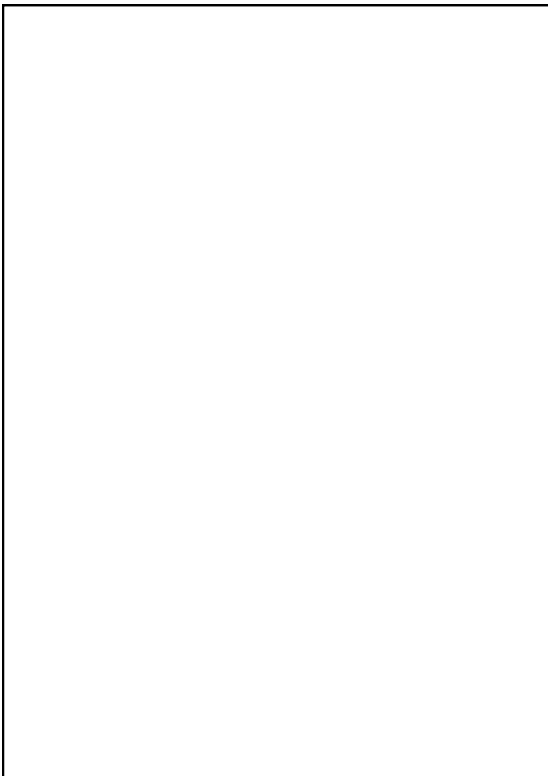
1



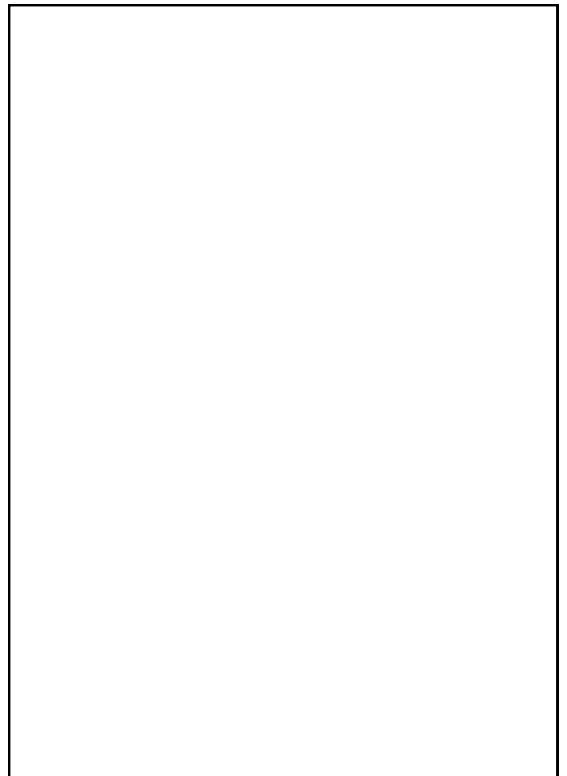
2



3



4

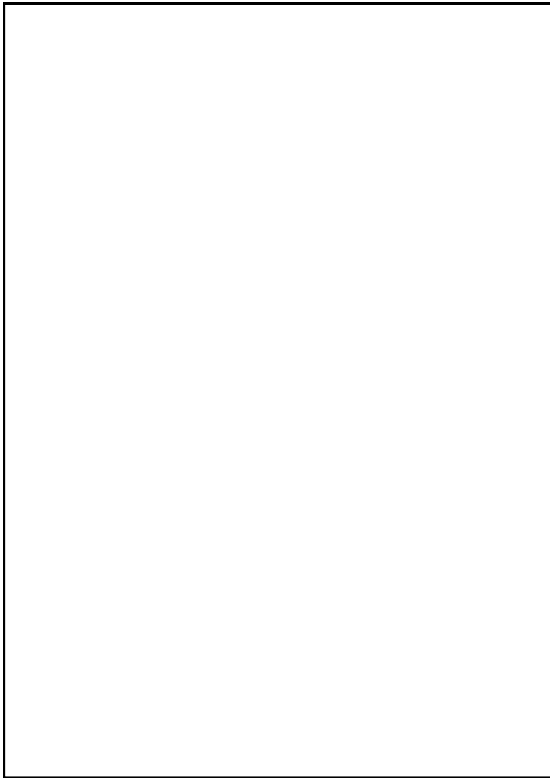


PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

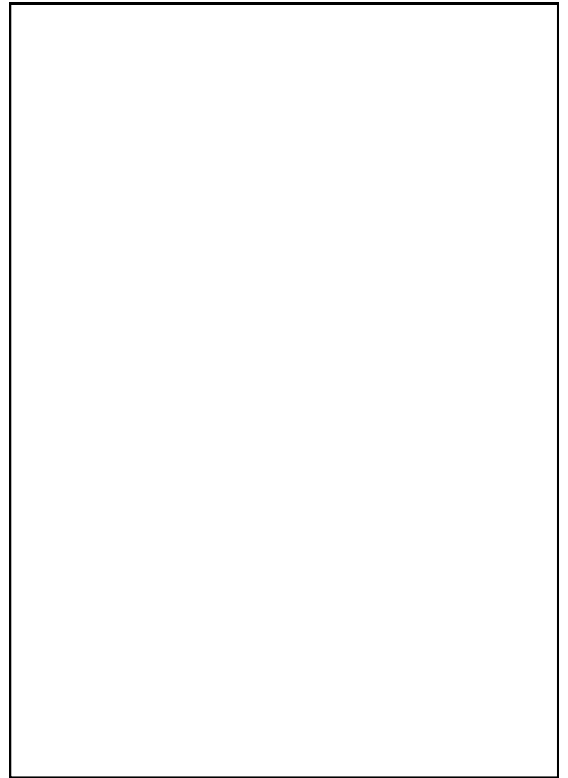
Da u scularu

2/ Assesta e tappe di a fabricazione di a farina castagnina in l'ordine

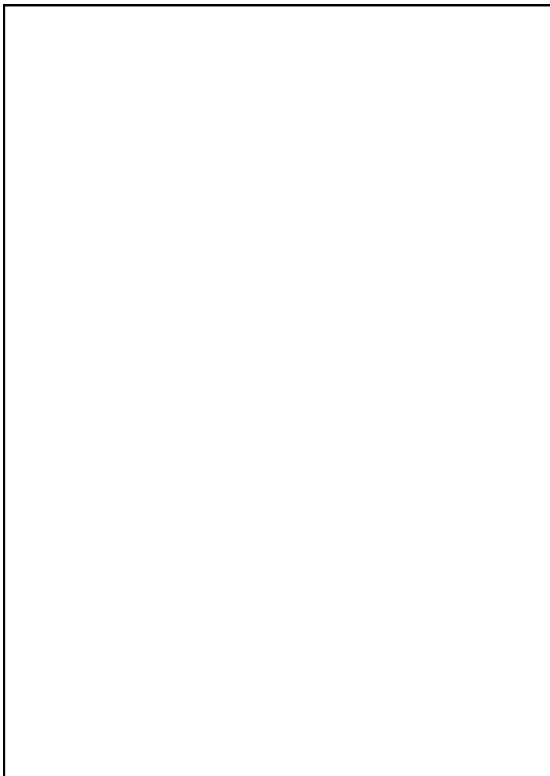
5



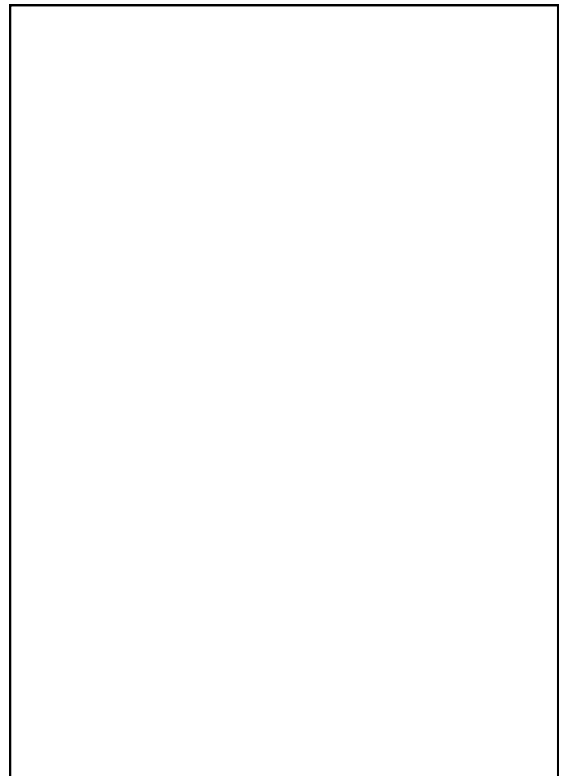
6



7



8



PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

Da u scularu

3/ Cumpletta u scrittu

A cultura di u si chjama a castaneicultura.

U castagnu, dettu l' à, hà datu da manghjà à numarosi Corsi in sin'à a metà di u XXesimu seculu.

Pè u più, cù e castagne si faccia a, cù u
..... tramandatu da una generazione à l'altra.

Cù a, hè più faciule oramai l'asestu di e tappe di a pruduzione.

PRUPOSTE D'ATTIVITÀ

Da u scularu

3/ Cumpletta u scrittu cù ste parolle :

sapè fà
arburu à pane
meccanizzazione
farina
castagnu

A cultura di u si chjama a castaneicultura.

U castagnu, dettu l' à, hà datu da manghjà à numarosi Corsi in sin'à a metà di u XXesimu seculu.

Pè u più, cù e castagne si facia a, cù u
..... tramandatu da una generazione à l'altra.

Cù a, hè più faciule oramai l'assestu di e tappe di a
pruduzione.

DA SAPÈ NE DI PIÙ

AOP Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa

<https://www.aocfarinedechataignecorse.org/>

<https://aocfarinedechataignecorse.org/calendrier.html>

Quaternu di e cariche

<https://aocfarinedechataignecorse.org/cahierdescharges.html>

Piantinaghja Furestiera Regionale di Castellucciu

Vede nant'à Facebook è Instagram

Fiera di a castagna

<https://www.fieradiacastagna.com/>

Crediti futugraffichi :

Ritratti : Stella EMMANUELLI
Pittugrammi è pancarte,
paisaghju agriculu : PNRC

Currezzione di l'attività :

1/Legenda
A : cugliera
B : macinera à u mulinu
C : scelta di e castagne
D : sicchera
E : insaccatura da a cummercializzazione
F : crescenza di e castagne à nant'à l'arburu
G : scurtichera
H : trasportu di e castagne dop'à a cugliera

2/E parechje tappe:
1/F, 2/A, 3/H, 4/D, 5/G, 6/C, 7/B, 8/E

3/ castagnu, arburu à pane, farina, sapè fà,
meccanizzazione