



IL CICLO DEL GRANO



Il frumento ha origini antichissime e il suo utilizzo si è modificato nel corso dei secoli. In epoca romana i granai principali di rifornimento si trovavano in Sicilia. Tanto da trasformare l'intera isola nel "Granaio di Roma".

Fino a qualche decennio fa' disporre di 3 salme di grano in Sicilia era un contrassegno di ricchezza.

I periodi che riguardano la coltura cerealicola non sono mutati nel tempo, infatti ancora oggi in autunno il grano viene seminato e dopo circa un mese il chicco comincia a germogliare.

Durante la primavera la pianta cresce e mette nuove foglie, formando la spiga, che a giugno prende il colore giallo scuro.

Nel mese di Luglio tutto il grano è pronto per essere mietuto e successivamente viene trasformato in farina al mulino per poi realizzare la pasta o il pane.

Le scolaresche visitando il museo, avranno la possibilità di utilizzare alcuni degli attrezzi tradizionali impiegati durante le varie fasi del ciclo, come la **macina** in pietra

per la molitura del grano, *lu crivu* per il vaglio del grano e della farina, *la madia* per impastare, *lu scannaturi* per la lavorazione e *l'arbitriu* per la preparazione della pasta.

L'attività sarà accompagnata anche dalla proiezione di un video dedicato al tema. **Alla fine del laboratorio ogni alunno porterà con sé il frutto del proprio lavoro, ovvero un sacchettino con la pasta fresca appena preparata.**

I principi di lavoro su cui si basa il nostro laboratorio sono:

- la **sperimentazione**, intesa in maniera molto pratica; si fa qualcosa, si vede ciò che si fa, e se funziona;
- la **nozione della sensibilità**, non parlare solo all'intelletto, bensì coinvolgere le mani, il corpo e i 5 sensi nel processo di creazione e quindi nel processo d'apprendimento;
- la **creazione**, ogni progetto, ogni laboratorio è considerato, di per sé, come una creazione.

Si procede quindi per un processo di sperimentazione, ovvero dei laboratori pensati per avvicinare gli alunni alla conoscenza, che non avviene, come a scuola, grazie a una trasmissione di sapere imposta, ma come un sapere in divenire, che diventa allo stesso tempo una scoperta di se stessi, degli altri e del mondo che li circonda. Il bambino in questo modo avrà la possibilità di acquisire la sua visione del mondo contadino dopo aver ascoltato l'operatore didattico spiegare il procedimento, avere toccato i materiali grezzi e in seguito raffinati, aver guardato tutto il processo ed in fine sentendo gli odori legati ai vari processi di produzione delle busiate o delle tagliatelle. L'apprendimento continua a casa, dove il bambino arriverà mostrando ai genitori il

trofeo appena conseguito, un bel piatto di busiate fatte da lui grazie ad un adulto che spiegava l'intero procedimento, e soprattutto grazie al fatto di trovarsi in un contesto museale aperto alla condivisione del suo patrimonio al fine di trasmettere saperi millenari alle nuove generazioni.