

Museo Ladin de Fascia

La speisa da zacan

La magnadiva
tradizionèla

Il sistema alimentare
tradizionale



Il laboratorio, suddiviso in due incontri, si propone di analizzare le fonti di sostentamento prodotte in un'economia povera e caratterizzata da difficili condizioni ambientali.

La prima attività si incentra sui prodotti della terra e avrà inizio con la preparazione del pane di segale da parte dei partecipanti. Si proseguirà presso le sale del museo, dove si osserveranno gli attrezzi agricoli di un tempo e si visioneranno i filmati per facilitare la comprensione delle diverse fasi di lavoro, dalla preparazione dei campi, alla trasformazione, conservazione e consumo dei prodotti.

Il secondo incontro approfondisce il tema della lavorazione del latte, i cui derivati furono per secoli fondamentali alla sussistenza delle genti di Fassa. Nelle sale del museo si visioneranno reperti e utensili, si ascolteranno leggende e racconti, testimoni dell'importanza centrale di questi elementi per la sopravvivenza della comunità. Ci si recherà quindi nell'aula didattica dove ognuno potrà realizzare una piccola quantità di burro da portare con sé al termine dell'attività.

In ciascun incontro gli alunni saranno invitati a comporre un lapbook che consentirà loro di fissare i concetti sugli argomenti trattati.

** Il percorso si può abbinare con le visite alle sezioni museali sul territorio del mulino e del caseificio, per creare un ciclo di incontri utile a fornire una panoramica completa sull'argomento della alimentazione.*

Laboratorio a cura di

Servizi Educativi del Museo Ladin de Fascia

Quando

Durante tutto l'anno scolastico
dal lunedì al venerdì

Dove

Museo Ladino di Fassa

Durata

1 o 2 incontri
3 ore ciascuno

Costo

€ 3,00 ad alunno
Gratuito per gli accompagnatori

L laboratorie, sparti te doi scontrèdes, se met dant de analisèr l sistem de sostentament che vegn ca da na economia pureta e caraterisèda da condizions ambientèles senestres.

Te la pruma pèrt se reiona di prodoc de la tera e i partezipanc se sproarà dant daldut a fèr panec de sièla. Do se jirà te la sales de museo per veder i èrc e la massaries da bacan de n'outa e se vardarà i filmac per entener i desvalives lurieres, dal jir te ciamp, a la trasformazion, conservazion e consumazion di prodoc de la tera.

La seconda secontrèda reiona de fèr smauz e formai, speisa che per secoi alalongia la é stata fondamentèla te l'alimentazion di fascegn. Fora per la sales se ge vardarà a ogeg e èrc e se scutarà patofies e conties, che disc fora l'empornanza fondamentèla de chisc elements per la soravivenza de la jent de Fascia. Te sala didattica vigni partezipant l fajarà sia piccola menèda de smauz da portèr a cèsa.

Te vigni scontrèda i scolees metarà ensema ence n lapbook per se didèr a lurèr fora e memorisèr i contegnui del percors.

** Se pel jontèr apede la vijites a la sezions sul teritorie del molin e de la mèlga a na vida da meter ensema na lingia de scontrèdes che desc l met de aer na vijion completa su l'argoment de l'alimentazion.*

Laboratorie a cura de

Servijes Educatives del Museo Ladin de Fascia

Can

Via per dut l an de scola
dal lunesc al vender

Olà

Museo Ladin de Fascia

Regnèda

1 o 2 scontrèdes
3 ores per ogne scontrèda

Cost

€ 3,00 per bez
Debant per i compagnadores