

IL GRANOTURCO: DALLA TERRA ALLA TAVOLA

durata 2h 30

per le scuole dell'infanzia e primaria

Visita a tema e **laboratorio** per conoscere la **produzione** e la **trasformazione** del **granoturco** dal campo alla cucina

Obiettivi

- * far conoscere le operazioni, le fasi e i tempi della coltivazione del granoturco - un prodotto di fondamentale importanza nella Brianza contadina - osservando, nella sala dell'agricoltura, gli attrezzi impiegati per la lavorazione e le immagini che mostrano il ciclo di crescita della pianta
- * sperimentare concretamente, utilizzando gli attrezzi tradizionali, le operazioni necessarie per la trasformazione del granoturco in farina: scartocciatura e sgranatura delle pannocchie; setacciatura, pulizia e macinatura dei chicchi; setacciatura e pesatura della farina
- * dare alcune informazioni sulle caratteristiche e sulla funzione del mulino mediante fonti iconografiche, orali e sonore
- * tra gli utensili della cucina, spiegare il procedimento di preparazione della polenta e, con l'ausilio di alcuni materiali della postazione multimediale (testimonianze, immagini, canti...), far comprendere la sua centralità nell'alimentazione delle classi popolari

