



Alla fine delle attività, prevista per le ore 16 circa, ai partecipanti sarà consegnato il **Passaporto per le antiche strutture produttive alpine**.

Lo svolgimento del programma può subire modifiche in relazione alle condizioni climatiche.

Le visite all'aperto si svolgono tra 1260 e 1300 metri di altitudine, su percorsi non asfaltati: si richiedono perciò vestiario e calzature da mezza montagna.

Periodo di svolgimento

Aprile - ottobre (con condizioni climatiche normali).

Prenotazioni

Per partecipare al laboratorio **Farina del mio sacco** è necessaria la prenotazione con almeno una settimana di anticipo sulla data prescelta.



Museo Civico Alpino «Arnaldo Tazzetti» di Usseglio

Indirizzo postale e telefoni:

Piazza Cibrario, I-10070 Usseglio (TO)
0123 83702

Indirizzo elettronico:

museocivicousseglio@vallediviu.it

Sito internet:

www.vallediviu.it

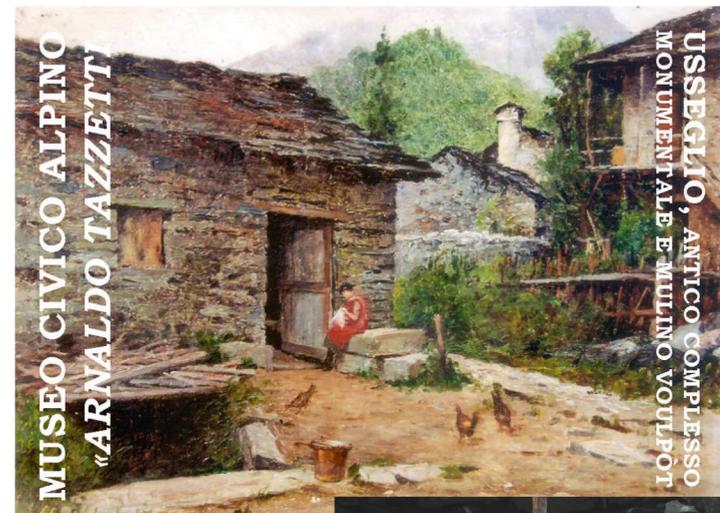
I costi del laboratorio FARINA DEL MIO SACCO variano a seconda del numero e delle esigenze didattiche dei partecipanti (preventivo dettagliato a richiesta).

Scolaresche di almeno 20 alunni: 5.50 € / alunno (eventuale pranzo in ristorante convenzionato: 7-8 € / alunno)

Adulti: a partire da 12.50 € / persona

In caso di permanenza a Usseglio per partecipare a due o più laboratori in giorni successivi, gli alberghi convenzionati offrono le seguenti condizioni (menu tipici locali):

- pensione completa	57-70 €
- mezza pensione + cestino pic-nic	55-60 €
- mezza pensione	50 €



FARINA DEL MIO SACCO

IL TERRITORIO È IL MIO LABORATORIO

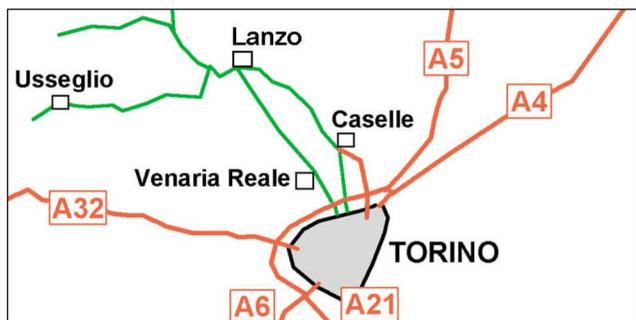
PASSAPORTO PER LE ANTICHE STRUTTURE PRODUTTIVE ALPINE

Realizzato con il contributo della



Sul territorio di **Usseglio** esistono numerose strutture produttive arcaiche dismesse, in vario stato di conservazione. Le potenzialità di valorizzazione culturale insite in tali strutture hanno spinto il **Museo Civico Alpino «Arnaldo Tazzetti»** a realizzare una serie di **laboratori didattici**, per studenti, giovani, adulti e associazioni culturali, dedicati ad alcuni cicli produttivi tradizionali ben documentati nel corso dei secoli.

Farina del mio sacco è un laboratorio che affronta il tema della macinazione della segale e del mais nei mulini a ruota idraulica orizzontale.



Motivazioni e obiettivi

La macinazione dei cereali a scopo alimentare, per la produzione del pane, è una fra le attività più antiche esercitate dall'uomo. Una lunga evoluzione tecnologica ha consentito di progredire dal macinello manuale in pietra, tipico delle culture preistoriche, alla macina rotatoria azionata dalla forza animale, al mulino ad acqua, passando così dallo sfruttamento dell'energia muscolare umana o animale a quello dell'energia idraulica, mediante l'utilizzazione di appositi congegni.

Già in età preindustriale, le varie operazioni che consentono la panificazione sono divenute più complesse e standardizzate, specialmente nei centri urbani. Tuttavia, in alcune aree rurali e alpine, come a Usseglio, i metodi tradizionali per macinare i cereali e produrre le farine sono rimasti sostanzialmente immutati dal medioevo sino alla metà del XX secolo.

– approfondire la conoscenza del patrimonio storico-ambientale alpino sulla base delle evidenze materiali e dei documenti storici;

– migliorare le proprie capacità di lettura del rapporto uomo-territorio, imparando a riconoscere l'impronta umana sulla morfologia dell'ambiente, secondo una corretta nozione di ambiente storico.



Metodologia

Indagine sulle preconoscenze.

Osservazioni teoriche e pratiche in museo e sul territorio.

Dall'osservazione alla sperimentazione.

Sintesi delle esperienze.

Organizzazione della giornata

Accoglienza in Museo alle ore 10.

Visita guidata alle collezioni e alle mostre del Museo, con particolare riguardo alla storia delle risorse economiche locali.

Presentazione multimediale del laboratorio e distribuzione del manualetto illustrato **Farina del mio sacco** e di altro materiale didattico.

Proiezione del filmato **Il Mulino Voulpòt dall'abbandono al restauro**.

Pausa pranzo (libero o, a richiesta, in ristorante convenzionato).

Visita sperimentale al **Mulino Voulpòt** in frazione Villaretto (a 800 metri dal Museo), risalente al XVII secolo, con dimostrazione pratica di macinazione tradizionale, sotto la guida di un anziano del villaggio, esperto nella conduzione degli impianti di tale struttura produttiva, recentemente restaurata.

Rientro in Museo, percorrendo l'itinerario esterno del **MUSEO DIFFUSO** (circa 1500 metri), con visita guidata a opifici preindustriali (*Fabbrica del cobalto, Maglio idraulico del Crot, ruderi del Mulino Cibrario*) e strutture storico-ambientali (gore, terrazzamenti agricoli, ripari rocciosi, vie di comunicazione, cultura figurativa).

Letture e commento di un brano letterario sui mulini e riflessioni in comune sull'esperienza svolta.



Il laboratorio **Farina del mio sacco** consente di:

– acquisire conoscenze dirette sul processo tecnologico preindustriale e sul lessico della macinazione delle granaglie (segale coltivata localmente, mais introdotto dalla pianura);

– comprendere il significato storico-economico e sociale dei mulini idraulici;