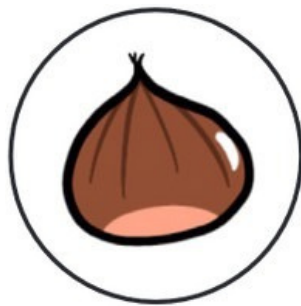


U mio Mondu

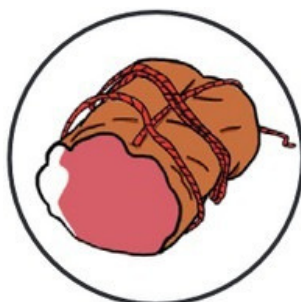
11 fisci pidagogichi bislingui
à scopra u nostru tarritoriu
è a so robba pastureccia



I SAPÈ FÀ ISULANI

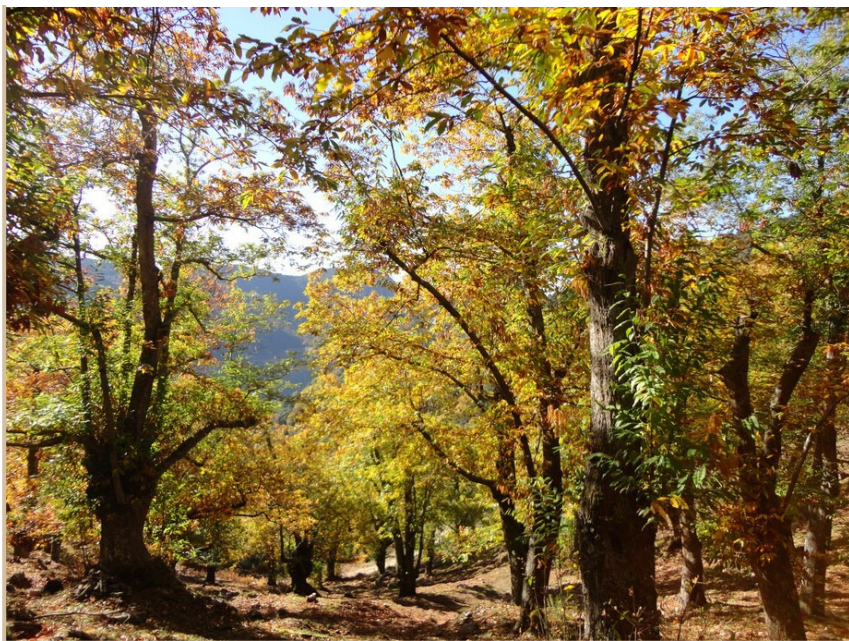


- Prisintazioni
- Pruposta d'attività
- Da andà più in là



I SAPÈ FÀ ISULANI

Ùn basta un tarritoriu, animali di razzi corsi o razzi endemichi da fà robba sputica. A mani di l'Omu è anzi tuttu i so sapè fà, lascita di una tradizioni landana, l'ani imparatu à allivà è à cultivà i razzi corsi da fà ni a migliò robba.



Di vaghjimu, u castaneicultori raccogli u fruttu di u so travagliu.

Scopi pidagogichi

- Situà si in u tempu

Cumpitenzi

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

A razza di castagnu prisenti in Corsica si chjama *castanea sativa*. Ani trovu amachi fussili ch'è accertani ch'eddi ci erani dop'à l'ultimi ghjacciazioni, vali à dì circa 7 000 anni fà. Hè più cà capita a rinomina di l'arbori à pani longu à i seculi : a cugliera da u magnà, a **castaneicultura** è ancu l'obblighu di pona castagni impostu da i Genuvesi.

Puri s'edda ùn veni più à nutrì la ghjenti di modu vitali, si prova, dapoi l'anni 1980, à fà li ritruvà a ricunnuscenza ch'eddu si merita. Oghji ghjornu, l'AOP garantisci l'origini è u **sapè fà** unicu di a cultura di u castagnu, a raccolta di i frutti è di a farina castagnina. Sò prudutti è vinduti i piantini di castagni, parti più à a Fiera di a castagna in Bucugnà, induv'eddi sò primati tutti l'anni i farini più boni.

A cultura di u castagnu

Di branu, u castagnu cumencia à **sbuccià**. À mezu ghjugnu, fiurisci a tremula da nutri l'api. Cù a fruttificazioni, nasciarani dui o trè castagni à ghjicciulu.

U castagnetu hè intratinutu tuttu l'annu. Nanzu di coglia i castagni, si pulisci di modu più fundiu (putera rasa), da ch'eddi ùn pigliessini l'umidità à quandu cascati.

Di vaghjimu, l'arburi perdini castagni, ghjicciuli è casci.

Dopu, è solu dopu, si pudarà putà s'eddu accorri, chè u scopu hè di fà li fà sempri di più frutti, di migliò qualità, è ch'eddi risistini di più l'arburi à i malatii.

U castagnu cresci trà 400 è 1 200 metri d'altitutina, in lochi piani o in pendita, è t'hà bisognu di l'acqua par sviluppà si.

Di regula si principia a cuglierà d'uttrovi, quand'eddi cascani i frutti maturi. Si pò cuntinuà fin'à u mesi di dicembri.

Puri s'edda s'hè sempri fatta à a mani a cuglierà, oghji s'adopranu dinò reti mitallichì è mezi miccanichi, cù trattori è cuglitrici.

Cascati i castagni, ci voli à viutà i reti in sin'à l'arrestu. Tandù s'aspirani in un canalettu è sò trascelti, cù i casci da una parti è i frutti da l'altra.

I castagni si purtavani cù i sumeri in sin'à u grataghju, induv'eddi i pisavani.

Oghji ghjorni, si pò ghjugna in parti più di i castagneti par via di una pista.



Dop'à a cuglierà, si lentani i purceddi in u castagnetu, com'edda hè scritta à nant'à u quaternu di i carichi di l'AOP Prisuttu, Lonzu è Coppa (invece hè difesa tuttu u tempu ch'edda dura a cuglierà).

Si seccani i castagni in u grataghju (un sulaghju fattu à grati). I castagni sò stesi à nant'à a grati, à u pianu di sopra. Sicondu i lochi, si voltani ogni settimana, da ch'eddi ùn infunghini micca. In altri lochi, hè capita ch'è quand'eddi sò secchi i castagni di sopra, sò secchi tutti quanti. Sottu, s'accendi u focu, po un antru à quandu colma a siccareccia. Tandu a sicchera si farà in cundizioni, ancu in i scorri.

Sò curati notti è ghjorni i fochi, par à u minimu 18 ghjorni. In ghjiru à u focu, u castaneicultori metti i buchjuli di i castagni mundati l'annu nanzu.

Cusì si teni u calori è eddu ùn t'hà bisognu di fà troppu passa è veni. In i fochi ci metti legnu di castagnu po i copri incù una lama, da ch'eddi ùn piccini fin'à u prima pianu. A lama aiuta à tena di più u calori.

À principiu, sudani i castagni è rendini l'acqua duranti una dicina di ghjorni. Cumenciani tandu à sicca, è u fumi ch'è veni da i fochi faci cascà i varmi ch'è poni essa in drentu.



U grataghju hè fattu di modu ch'è i dui intrati ùn sichini l'una in faccia à l'altra, da ch'eddi sicchessini in cundizioni i castagni. Ci hè dui purtidducci ch'è lasciani entra l'aria da mantena u focu. U tetu hè fattu di teculi, da lascia passà una parti di u fumi. Oghji ci sò dinò grataghji ad aria pulsata.

Si tratta di caccia à buchjula è a lesina da i castagni sempri caldi. Ciò ch'è si facia prima à pistera oghji a faci una miccanica.

I castagni si sceglini à a mani. I beddi vani dopu à u mulinu, i castagni tocchi si dani à i purceddi. Certi agricoltori i dani à l'artigiani (da fà a biera par indettu).



I macini di granitu sò mossi da l'acqua di u fiumi vicinu è torrani i castagni secchi in farina. À u mulinaghju li tocca à fà cascà i castagni com'eddu ci voli è ad arrigulà u boccu di l'acqua da uttena una farina bedda. A macina di granitu parmetti ch'edda ùn si scaldi a farina.

Oramai, u muturi elettricu, rigulari di più, pò fà da forza idràulica.

L'insaccatura

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

*Si campani l'api cù i fiori di u
castagnu è ci dani un meli
castagninu à pena amaru, ma
diliziosu pà scucinà.*



Lessicu

Sapè fà : u fattu d'ammaistrà i cunnuscenzi è i tecnici ind'un duminu d'attività

Castaneicultura : cultura di u castagnu

1/ Scrivi a lighjenda pà ogni illustrazioni

Classa sana à u TBI cù una parsona maiò o da par sè à nant'à una fiscia, à gruppi
Matiriali : mina, fisci

I sculari sò guidati da una parsona maiò s'eddu ci voli. Li tocc'à dà u nomi d'ogni tappa di a fabricazioni di a farina castagnina. Attenti chì ùn sò assistati in l'ordini i maghjini, ghjuvarani pà l'eserciziu chì suvita.

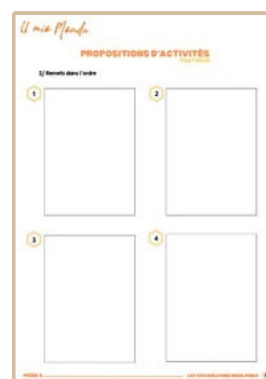


2/ Assesta i tappi di a fabricazioni di a farina castagnina in l'ordini

Classa sana cù una parsona maiò o da par sè à nant'à una fiscia, à gruppi
Matiriali : mina, fisci, tisuri, incodda

Ci voli ad assistà i tappi di a fabricazioni di a farina castagnina in l'ordini

- 1 : castagnu fiuritu (istati)
- 2 : cugliera in u castagnetu (da uttrovi à dicembri)
- 3 : trasportu, di regula in sacchi di tela, à nant'à i sumeri
- 4 : sicchera pà una vintena di ghjorni
- 5 : scurtichera
- 6 : scelta à a mani
- 7 : macinera à u mulinu
- 8 : insaccatura, di regula sottuviotu, pà a Fiera di a Castagna



3/ Cumpletta u scrittu

Classa sana o gruppu, da par sè o cù una parsona maiò. À l'urali cù a parsona maiò pà quiddi chì ùn leghjini.

Matiriali : mina, fisci

À i sculari li tuccarà à cumplittà a traccia scritta cù l'aiutu di i paroddi chì mancani o senza aiutu. Si pudaranu scriva à u tavuloni s'eddu ci voli.

- sapè fà
- arburi à pani
- miccanizzazioni
- farina
- castagnu



A cultura di u **castagnu** si chjama a castaneicultura. U castagnu, dettu l'**arburi à pani**, hà datu da magnà à numerosi Corsi in sin'à a mità di u XXmu seculu. Pà u più, cù i castagni si facia a **farina**, cù u **sapè fà** tramandatu da una ginirazioni à l'altra. Cù a **miccanizzazioni**, hè più faciuli oramai l'assestu di i tappi di a pruduzzioni.

PRUPOSTI D'ATTIVITÀ

Da u scularu

1-a/ Scrivi a lighjenda pà ogni illustrazioni

A



B



C



D



PRUPOSTI D'ATTIVITÀ

Da u scularu

1-b/

E



F



G



D



PRUPOSTI D'ATTIVITÀ

Da u scularu

2-a/ Assesta i tappi di a fabbricazioni di a farina castagnina in l'ordini

1

2

3

4

PRUPOSTI D'ATTIVITÀ

Da u scularu

2-b/

5

6

7

8

PRUPOSTI 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 magnà à numarosi Corsi in sin'à a metà di u XXesimu seculu.

Pà u più, cù i castagni si facia a, cù u tramandatu da una ginirazioni à l'altra.

Cù a, hè più faciuli oramai l'asestu di i tappi di a pruduzioni.

PRUPOSTI D'ATTIVITÀ

Da u scularu

3/ Cumpletta u scrittu cù sti paroddi :

sapè fà
arburi à pani
miccanizzazioni
farina
castagnu

A cultura di u si chjama a castaneicultura.

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

Pà u più, cù i castagni si facia a, cù u
..... tramandatu da una ginirazioni à l'altra.

Cù a, hè più faciuli oramai l'asestu di i tappi di a produzzioni.

DA SAPÈ NI 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

Veda nant'à Facebook è Instagram

Fiera di a castagna

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

Crediti futugraffichi :

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

Currazioni di l'attività :

1/Lighjenda
A : cugliera
B : macinera à u mulinu
C : scelta di i castagni
D : sicchera
E : insaccatura da a cummircializzazioni
F : criscenza di i castagni à nant'à l'arburi
G : scurtichera
H : trasportu di i castagni dop'à a cugliera

2/I parechji tappi :
1/F, 2/A, 3/H, 4/D, 5/G, 6/C, 7/B, 8/E

3/ castagnu, arburi à pani, farina, sapè fà, miccanizzazioni