

LA STORIA DEL CHICCO DI GRANO.

Il presente lavoro riassume tutte le conoscenze relative alla coltivazione e alla lavorazione del grano che gli alunni hanno avuto modo e occasione di sperimentare, osservare e apprendere nel corso del laboratorio interdisciplinare sulle linee, delle due visite al Museo delle Arti e dei Mestieri di Pianoro, della visita-laboratorio presso il Museo del Patrimonio industriale di Bologna. Il lavoro è stato eseguito da ciascun alunno sul quaderno di storia ma l'intero percorso sarà riproposto in un elaborato conclusivo che docenti, alunni e genitori produrranno a fine anno scolastico come testimonianza del lavoro svolto nel corso dell'anno scolastico. Tale elaborato conclusivo conterrà anche tutta la documentazione relativa alla casa rurale e agli stili di vita dei contadini e rappresenterà il punto di partenza per poter proseguire nel corso del prossimo anno scolastico il percorso alla scoperta del patrimonio naturale ed antropico del territorio paesaggistico della fondovalle del Savena, di Pianoro e della città di Bologna.

STORIA DEL CHI CCO DI GRANO

IL GRANO SI SEMINA

IN AUTUNNO DOPO ANERE

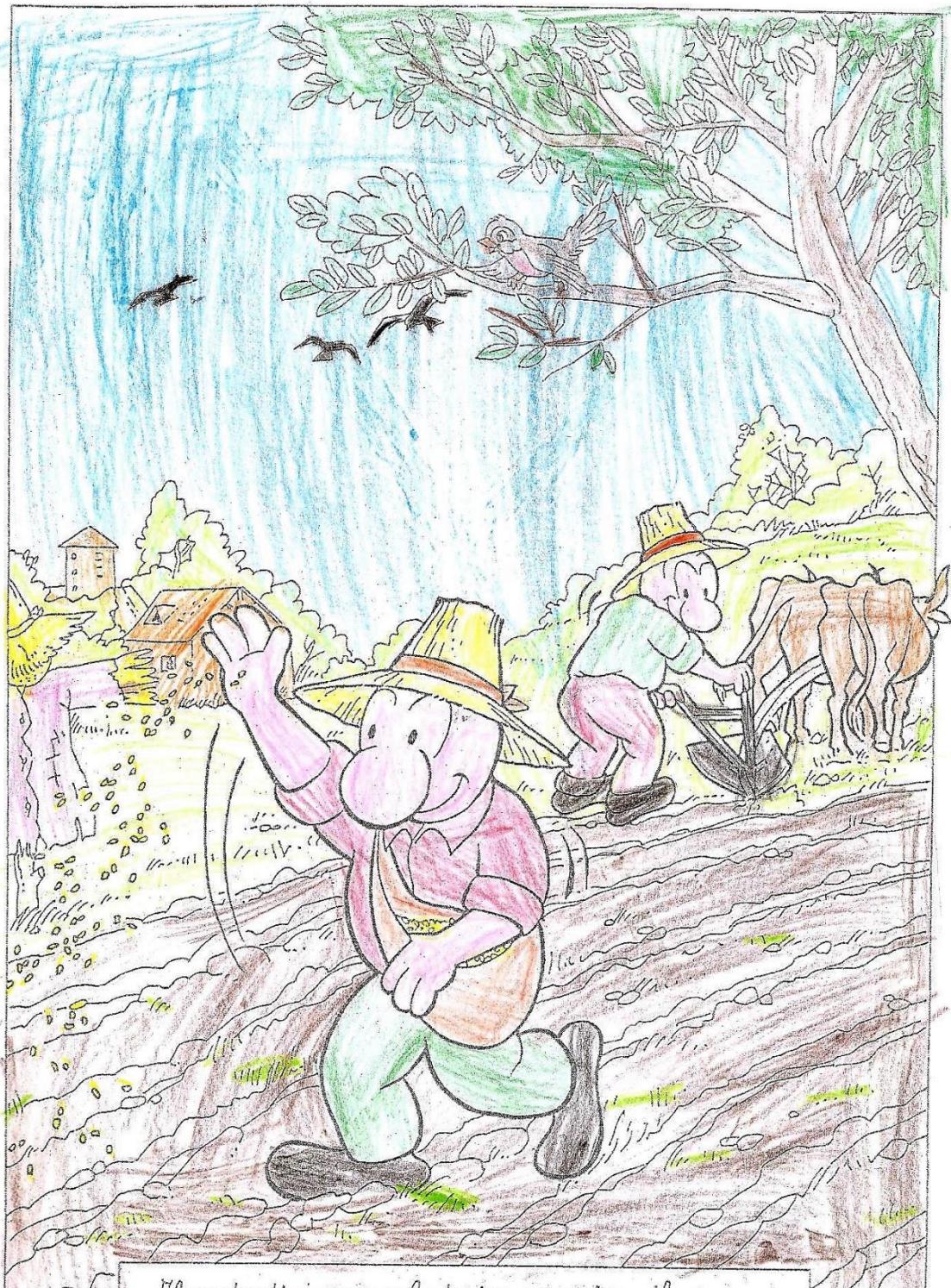
ARATO LA TERRA PER

ARARE SI USAVA L'ARATO

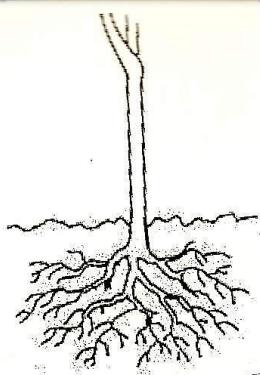
TRAINATO DAI BUOI CHE

AVEVANO IL GIOGO

GIOGO → ~~SOLO~~



Il contadino ara la terra e semina il grano

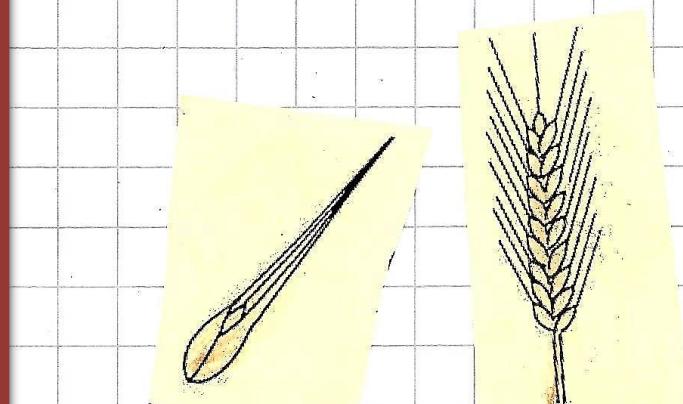


IN INVERNO IL
GRANO GERMOGLI
SOTTO TERRA,
IN PRIMAVERA
CRESCЕ LA PIANTINA,
IN ESTATE LA SPIGA È
MATURA.



Il grano cresce

IN ESTATE IL GRANO
SI MIETTE, PER MIETERE
SI USAVA IL FALCETTO
POI IL GRANO SI
TREBBIA CIOÈ SI
DIVIDONO LE SPIGE
CON I GHI CCHI DAGLI
STELI.

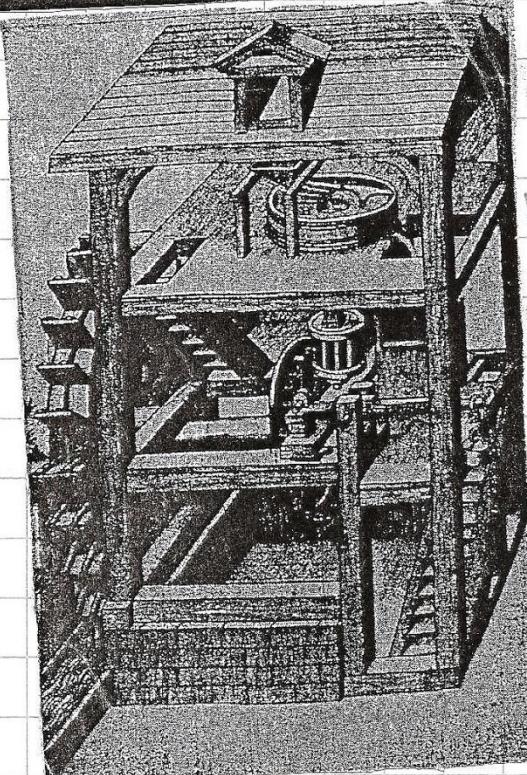




Il grano è cresciuto, il contadino miete il grano

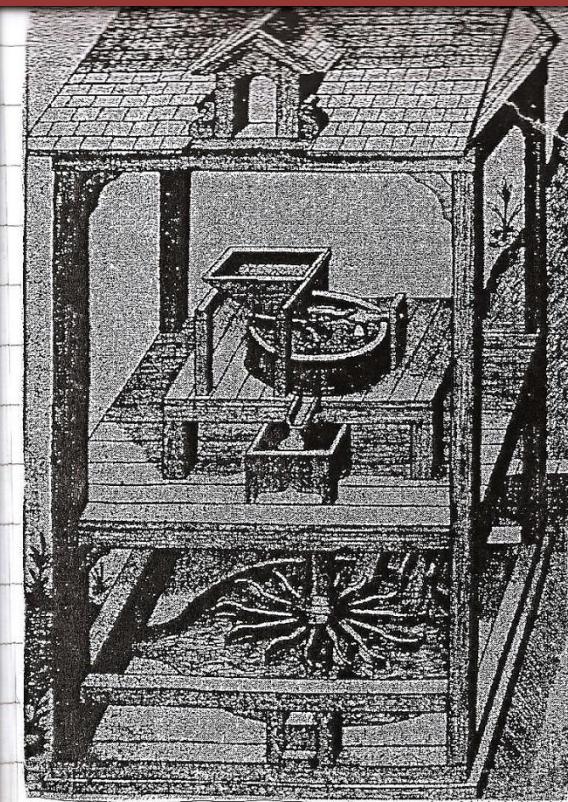


Il mugnaio macina il grano e raccoglie la farina



FUNZIONARE.

IL
MULINO
POTEVA
AVERE
LA
RUOTA
VERTICALE
MA SERVIVA
MOLTA
ACQUA PER
FARLA



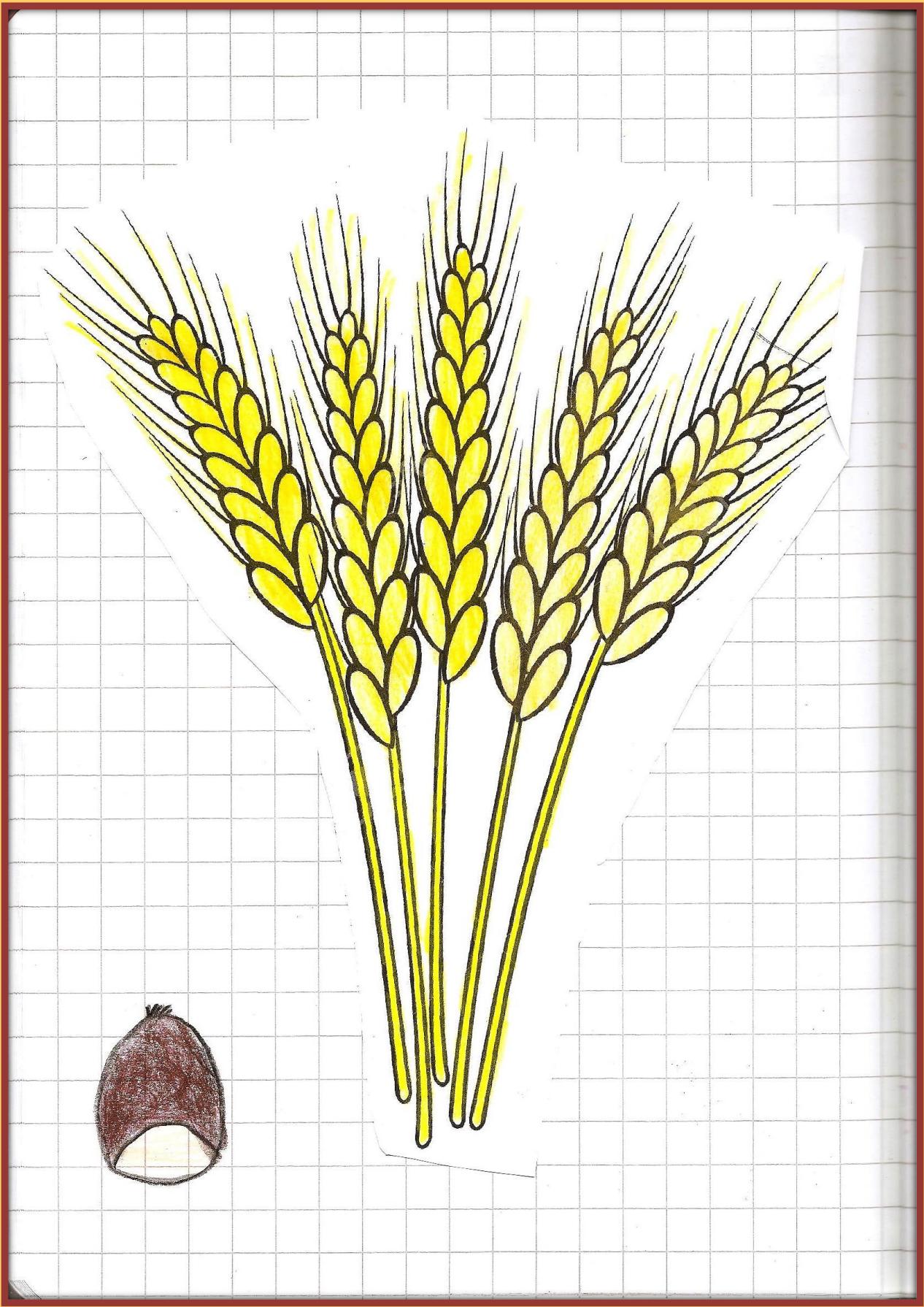
© BIBLIOTECA RICCIARDIANA

CERANO ANCHE I MULINI
CON LA RUOTA ORIZZONTALE
LA RUOTA ORIZZONTALE FUNZIONAVA CON
POCA ACQUA. POICHÉ IL
SAVENA HA UN CARATTE
RE FONDO VALLE E DI
BOLOGNA AVEVANO LA

RUOTA ORIZZONTALE*

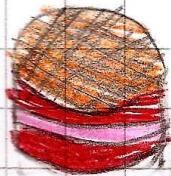
*Si definiscono a regime o carattere "torrentizio" quei fiumi con una portata/quantità di acqua variabile, caratterizzati da lunghi periodi di secca interrotti da piene improvvise anche di breve durata.





AL MULINO SI PORTAVA
NO A MACINARE GRANO
MISE E CASTAGNE. IL
MUGNAIO SI PAGAVA IN
NATURA - CIOÈ CON UNA
PARTE DI FARINA
MACINATA.
LA FARINA MACINATA
AL MULINO ANDAVA
SETACCIATA PRIMA DI
ESSERE USATA PER
IMPASTARE IL PANE.

SETACCIO

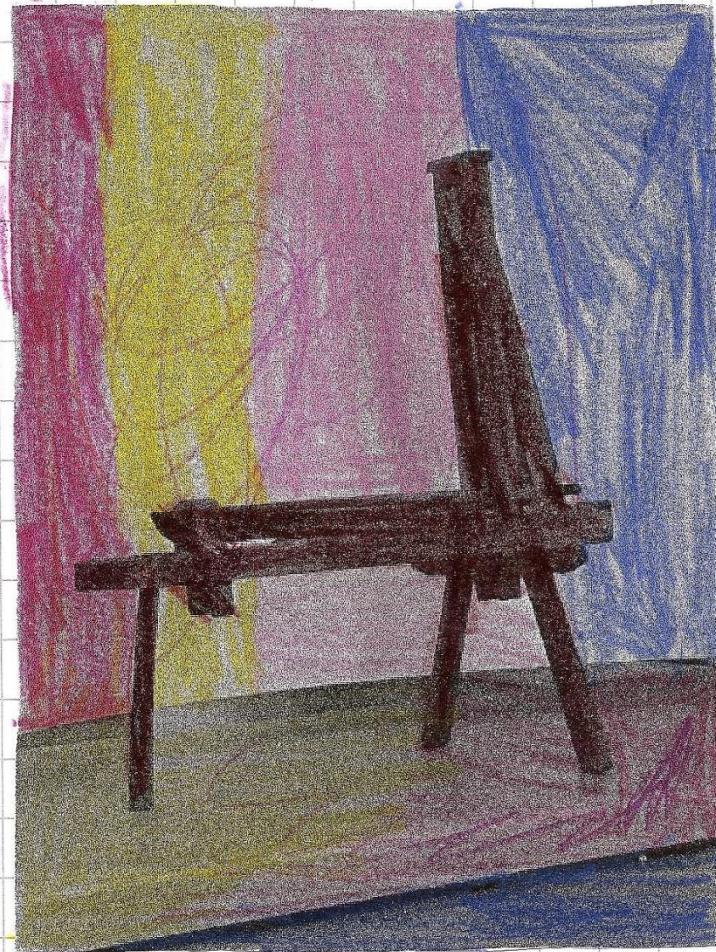


IL PANE

Il pane veniva preparato una volta la settimana, con circa quindici chili di farina per ottenere venti pagnotte che sarebbero dovute bastare per una famiglia di sette/otto persone. La sera del venerdì s'impastava la metà della farina con in mezzo il lievito, cioè un poco di pasta conservata dalla settimana precedente che nel frattempo era diventata acida e secca, per cui bisognava metterla a bagno nell'acqua tiepida per un paio d'ore.

Poi si copriva l'impasto per mantenerlo caldo e la mattina era gonfio perché lievitato. Si aggiungeva l'altra metà di farina e si rimpastava il tutto per preparare le pagnotte. Su ciascuna delle pagnotte si incideva un segno di croce.

Di pane se ne metteva in tavola una sola pagnotta per volta e doveva bastare. Impastando con acqua e sale sul tagliere la farina di grano – ma senza usare il forno per cuocere la pasta – si otteneva la crescente fritta e la crescente cotta sotto la cenere del focolare. Era alimento di rapida preparazione che riempiva lo stomaco, teneva lontano la fame più a lungo e se ne mangiava meno del pane.



QUESTO ATTREZZO SI
CHIAMA GRAMOLA E
SERVIVA PER A MA LGAMA
RE (OSSIA IMPASTARE)
GRADI QUANTITÀ DI
IMPOSTI PER IL PANE

Trotta trotta cavallino
dalla valle va al mulino
dal mulino va alla valle
trotta trotta il mio cavallo.

Trotta trotta Perballotta
un formaggio e una ricotta
un paiolo di tagliatelle
per riempire le mie budelle.

*Trotta trotta cavalin
da la val e va a e mulin
da e mulin e va a la val
trotta trotta e me caval*

*Trotta trotta Perbalota
un furmai e 'na ricota
un paról ed taiadèl
per rimpir al mei budèl*



Il fornaio impasta



Il fornaio edoce il pane

LA TRECCIA DI PAGLIA

D'inverno, in campagna, ci si radunava a veglia nelle stalle tiepide di calore animale. Si conversava e lavorava: fabbricare canestri, filare la lana, fare la calza, agucchiare, trecciare...

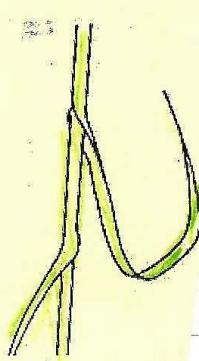
Trecciare la paglia del grano per farne cappelli e sporte era attività propria dei territori di Loiano, Monghidoro, S.Benedetto V.Sambro, Monzuno, Monterenzio. Anche a Pianoro qualche famiglia contadina trecciava. Consentiva di raggranellare i denari per il sale, l'olio, il petrolio, il tabacco...

La treccia si faceva a capi dispari, cioè intrecciando contemporaneamente un numero dispari di paglie: tredici (*trèzza*, treccia) o sette (*terzin*, treccino), più facile da eseguire. Per misurarne la lunghezza, si adoperava un paletto di legno con infissi due pioli alla distanza di un metro, attorno ai quali si attorceva la treccia per venti giri. La si vendeva a mercanti di passaggio.

Ma prima bisognava preparare la paglia. La si traeva dai covoni a mazzi (*manèli*, mannelle) che si battevano su una pietra per far uscire i chicchi dalla spiga. Con la *petnina* (un pettine molto grande con grandi denti) si pulivano dalle foglie e dalla terra, poi si 'spagliava', cioè si mozzava con le dita ciascun stelo nell'ultimo nodo verso la spiga. Infine si metteva la manrella a bagno nell'acqua per ammorbidente: la paglia era pronta per la treccia.

La preparazione della paglia per la treccia veniva svolta in agosto con il caldo perché era più semplice "spagliare" con il caldo secco ma si trecciava in inverno bagnando i fili di paglia prima di cominciare. Le trecce di paglia si battevano per farle venire meglio. Si trecciava solitamente di sera quando si svolgevano i lavori a veglia nella stalla ma ogni momento della giornata poteva essere utile. Per realizzare le borse di paglia si trecciava su modellini di legno.

Un altro lavoro a veglia era quello di filare con fuso e conocchia la lana che era ottenuta dalla tosatura delle pecore che in genere era fatta con l'arrivo della primavera perché durante l'inverno il pelo si infoltiva e diventava più caldo e vaporoso per proteggere l'animale dal freddo la lana si avvolgeva intorno alla conocchia e si filava cioè tirava con il fuso.





D'INVERNO LA SERA I
CONTADINI SI RIUNIVANO
NELLA STALE E CHE
ERANO LUNGHI PIÙ
CALDI GRAZIE AL
FIATO DEGLI ANIMALI
E MENTRE TRECCIAVANO
E FILAVANO ASCOLTIANO
VANÒ I FOLAI CHE
RACCONTAVANO VARIE
STORIE. (NO) OGGI LA
SERÀ GUARDIAMO LA
TIVID.