



L'associu U Pinziglione
vi prupone



Frutta è legumi di stagione

**Presentazione à l'accorta
di a valisgetta pedagogica.**

Livellu : Primu è Sicondu gradu

I – Un calindariu rutativu

Recto

Auturnu

Inguernu

Veranu

Estate



Verso



II – I documenti di a valisgetta

1°) Stratti di u Powerpoint assuciatu à a presentazione di u calendariu rutativu

L'associa U Pinzignore vi prupone di
Cunnosce a frutta è i legumi di stagione



Di veranu , indè l'orti è e fruttete, ci si trova ...



Ùn si coglienu chè d'estate



In auturnu, si manghja altre cose.....



Mà, ci avemu e pruviste.



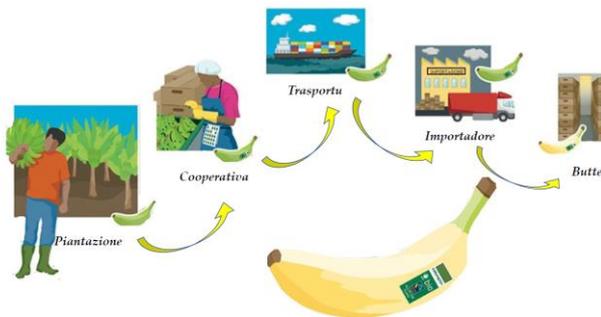
L'invernu, face u fretu, l'ortu si riposa.....



Robba da manghjà, si ne trova ancu pè ste machje



A tracciabilità : percorsi di u pruduttu da a produzione à a distribuzione



2°) Esercizio da riconosce frutti è legumi

Una frezza trà u ritrattu è u nome

A		1 - Birdone
B		2 - Castagna
C		3 - Pisi
D		4 - Fraula
E		5 - Zucchiniu
F		6 - Amori
G		7 - Melingrana
H		8 - Fasgioli
I		9 - Bacu
J		10 - Mela
K		11 - Uva
L		12 - Cavulufiore
M		13 - Cipolla
N		14 - Nucellula

A soluzione...

A		1 - Birdone	12 - N
B		2 - Castagna	5 - M
C		3 - Pisi	7 - L
D		4 - Fraula	3 - K
E		5 - Zucchiniu	4 - J
F		6 - Amori	10 - I
G		7 - Melingrana	14 - H
H		8 - Fasgioli	2 - G
I		9 - Bacu	13 - F
J		10 - Mela	1 - E
K		11 - Uva	8 - D
L		12 - Cavulufiore	11 - C
M		13 - Cipolla	9 - B
N		14 - Nucellula	6 - A

3°) Eserciziu nantu à a frutta d'altrò

A robba vene ancu d'altrò...



A banana, vene soprattutto da l'Asia, l'Africa è l'Antiglie



L'ananassu, vene da u Paraguay, l'Argentina è u Brasile



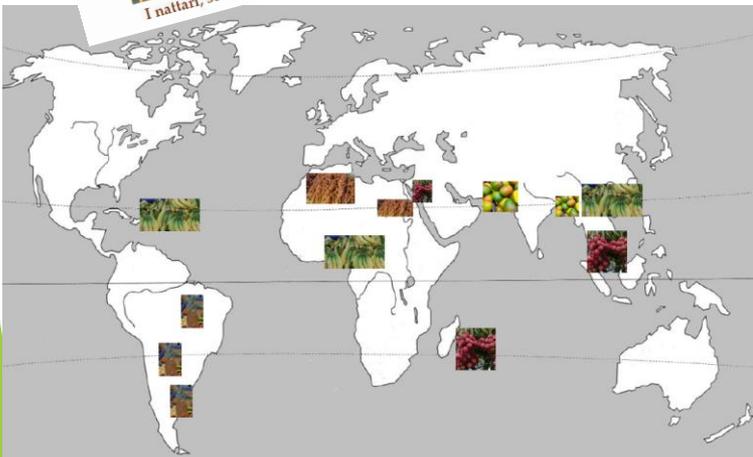
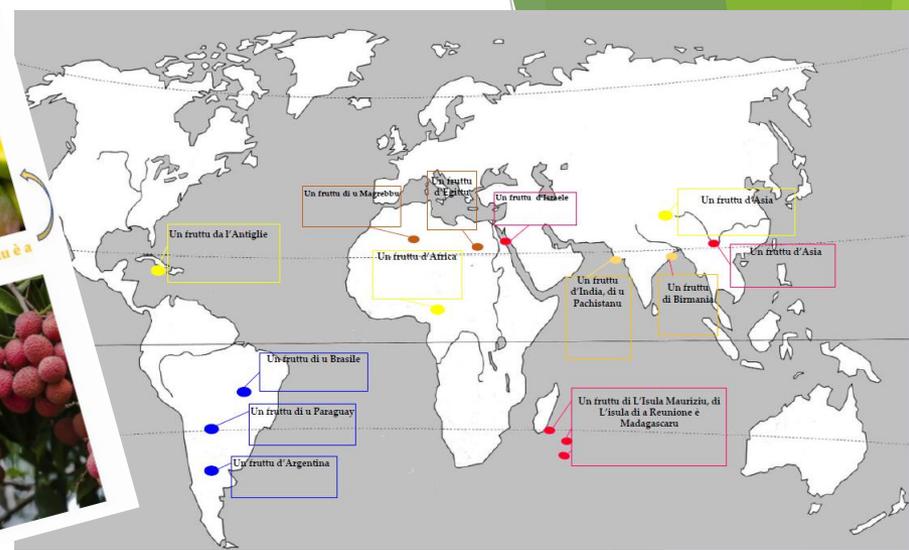
A manga, vene d'India, u Pachistanu è a Birmania



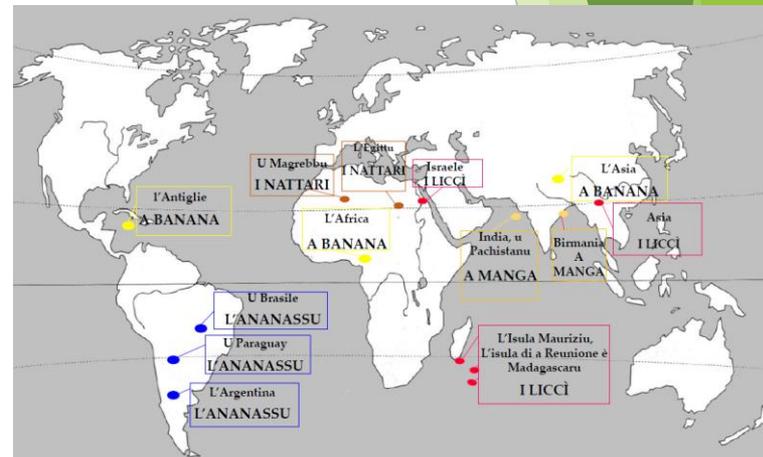
I licci sò cultivati in l'Isula di a Reunione, l'Isula Mauriziu, Madagascar, in Israele è in Asia...



I nattari, sò cultivati à u Magrebbu è in Egiptu



A soluzione...



4°) Eserciziu nantu à a cultura in e vitrere

Pigliemu l'esempiu di e pumate...

Quelle ch'è vo' trovate à cumprà ancu d'inghèrnu sò cultivate in e vitrere. A cughiera principia di ferraghju è finisce d'ottobre.

Ischia! Quesse un anu ninsun gustu!

Sò assai sferente di e pumate cultivate indè l'orte ch'è maturanu pianu pianu cù l'acqua è cù u sole d'estatina.

Humm! cum'elle sò gustose è suchjose queesse!

Ma! Perché si face à scelta di produce in e vitrere?

U casu hè chì... pè risponde à l'esigenze di u commerciu mudernu ci hè vultutu hà inventà queesse in furia, cù pocu pocu sole, varietà belle tondule, di listessa grandezza da quante è belle dure da pudè le trasportà è cunservà.




Allora i circatori, volenu fabricà a pumata ideale, più gustosa... avanzanu in e ricerche, ma, miraculi un ne ponu fà!

Di più, a qualità di u fruttu si svalurisce quand'ellu staziuneghja un pezzu in e camare frete



U gustu dipende sopra à tuttu di a stagione è di e cundizione di cultura

Oghje parecchi produttori sceglenu di fà una cultura biologica, vale à di senza prodotti chimichi, senza pesticidii.



Per esse sicuri di manghjà frutta è legumi gustosi è di qualità, a più bella manera hè di cunsumà ropa di u circondu, ropa di stagione compra da u produttore à u consumatore.

Un riassuntu pè i sculari

Da u produttore à u consumatore...

Iè, l'avete capita, i frutti è i legumi sò dunque **prodotti stagioneschi**. Vale à di chi ogni fruttu è ogni legume cresce secondu a so stagione.

Ma, cumu hè chì certi frutti è legumi si trovano tuttu l'annu nantu à i mercati è i grandi magazini?

A risposta hè chì... sò cultivati in e **vitrere**.

È chi ghjè una vitrera?

A vitrera agricola hè una struttura chjosa fatta di plastiche o di vetru ch'è lasciu passà a luce di u sole. Dentru, un microclima calurosu assai sferente di u fora si crea.

À l'aggrottu di l'acqua, di u sole è di u ventu, e piante rendenu assai. Sò d'impurtante da e malattie è gestite megliu da l'urtulani.

E vitrere ghjovanu à producere un rendimentu agriculu più impurtante è à cultivà tutte e varietà di piante, senza tene contu di e stagioni.




Da ritene...

Perchè certi frutti si trovano tuttu l'annu nantu à u mercatu?

- ❖ I frutti è i legumi sò prodotti stagioneschi.
- ❖ Certi frutti è legumi si trovano tuttu l'annu nantu à i mercati è i grandi magazini perchè sò cultivati in e vitrere.
- ❖ A scelta di producere in e vitrere risponde à l'esigenze di u commerciu mudernu. S'inventanu tandu varietà di frutti è di legumi ch'è cresenu in furia cù pocu pocu sole, varietà belle tondule, di listessa grandezza da pudè le mette in e cassette è belle dure da pudè le trasportà è cunservà.
- ❖ Mà attenti, u gustu di a ropa dipende sopra à tuttu di a stagione è di e cundizione di cultura.

Per esse sicuri di manghjà frutta è legumi gustosi è di qualità, a più bella manera hè di cunsumà ropa di u circondu, ropa di stagione, compra ind'è u produttore stessu.

A vitrera agricola hè una struttura chjosa fatta di plastiche o di vetru ch'è lasciu passà a luce di u sole. Dentru, un microclima calurosu assai sferente di u fora si crea. À l'aggrottu di l'acqua, di u sole è di u ventu, e piante rendenu assai. In e vitrere, e culture sò prudette da e malattie è gestite megliu da l'urtulani. E vitrere ghjovanu à producere un rendimentu agriculu più impurtante è à cultivà tutte e varietà di piante, senza tene contu di e stagioni.

5°) C'era una volta ... u castagnu

Storia di u castagnu

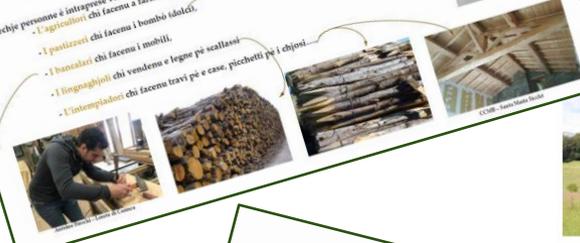
- A storia di u castagnu in Corsica hè ligata à a storia culturale, economica e sociale di l'Isula.
- Da veru, u castagnu, seria presente in Corsica dopoi milioni d'anni, à l'epoca di u Miocene (l'ultima ghiacciata di u quaternario). Studi fatti in u puzzone di u lavu di Crenu (Dai Sorci) annu permossu di truvà vristighe chì pruvanu chì st'arburu era presente à l'epoca di u Miocene (= 2 milioni d'anni)
- A l'epoca di u Neuliticu u castagnu hè cuminciatu in Corsica (Da -6000 à -3000 nanzu à Cristu).
- In tempu di i rumani (Da -500 nanzu à Cristu à +400 dopu à Cristu) si coltivateghja e si sfrutta u castagnu.
- A partesi da u XII esimu seculu, in tempu di i Pisani, si sviluppa a cultura di u castagnu cù l'adopru di tecniche agricole tuscanu.
- U veru sviluppu, principia à u XV esimu seculu in i tempu di Genuvesi chì incuragisciu a cultura (A coltivatione). Tandu, i corsi capi di famiglia duvianu piglià u castagnu o altri arburini.

U castagnu cunosce u so seculu d'oru. Miliaie d'arburini piantati in a fattu. Una bella raccolta podia dà manghja durante un annu à e pupulazione chi cuglienu u so fructu. Per u nuu fattu l'enu ragruppata: « nutra à pane ». A nutra nutra, a cultura di u castagnu piglia a nutra à nutra in a regione di a Corsica.



Oghje, pianu pianu, u castagnu sparisce di e nostre montagne e quelli chi fermanu sò malandati. Perché u castagnu in cresce mica in un'area naturala. Anzi à u so piazza lu consuma cosa un sera più cum'è prima, u castagnu ferma sempre una riserba economica per via chi:
 - Hè un arbore chì dà da manghjà à l'omu;
 - Hè un arbore chì nutra l'animali;
 - Hè un arbore chì se ne pò fà legnu e oggett.

- Parechje persone s'intragisce volenu fà a scumessa di stentà u so pane cù l'enu riserba, cum'è:
- I pasticciatori chi facenu i bombò (dolci).
 - I bancalari chi facenu i mobili.
 - I lingaghjoli chi vendenu e legne pò scaltari.
 - I intagliatori chi facenu travi pò e case, picchetti pò i djoni...



Castagnu centinariu di Zonza

Parolle intornu à u castagnu

- Pullone**: giovanu castagnu
- Castagnu**: l'arburu chì dà un fruttu dolce è farinosu, a castagna. Pò campà mille anni è più...
- Tramula**: fiore di u castagnu.
- Ghiciu**: a scurza spinosa chì cuntene e castagne.
- Chjoppula**: buchia dura è secca chì veste a castagna.
- Lesina**: pelle interna amara di a castagna.
- Polpa**: parte carnosa di a castagna.



1769 a Corsica diventa francese, a pulitica economica cambia. U Rè Luigi XVI proibisce a cultura di i castagni. Pensa chì l'ecumunia di a castagna permette à e pupulazione di campà in autarchia è rende più facile l'insurrezione. Più tardi, dopu à a prima guerra mondiale (1914-1918), l'esecu ruralu di parechji corsi dera un fenu maiò à a sfrutteria di u castagnu. À a fine di u XIX esimu seculu si sviluppanu l'usine di tintu. A materia prima di st'usine hè u legnu di u castagnu.



Usine di i Falliè, accantu à u Fiumu Altu

Cù l'aiutu di una manu assai assai castagni sò trucati e milliaie d'ettare di castagnu eranu stirpati.

Usine	Creazione	Chiusura
Scala	1862	1882
Campò pianu (Prunni)	1894	1914
Fallè	1897	1956
Barchetta	1928	1963
Porte à l'ecchia		

A canzone U lamente di u castagnu porta testimonia di a storia tristu peridudu di pane. A canzone hè stata composta di l'arburu à pane. da Antone Battisi Paoli (1858-1931), dettu Paoli di Taglia. U lamente hè statu publicatu in u 1905 in u giornale A tramuntana è in u giornale A nuova, in u 1926.

U lamente di u castagnu

Ov chì l'avergaghju fattu
 A lu Corsu così ingrattu
 Chi m'hà fattu la sintenza
 E a morte custannatu
 Senza sente testimoni
 Nè consultà lu ghjurate.
 M'hà dichjaratu la guerra
 Cum'è à un veru scallatore;
 M'hà messu li sleri appressu
 Chi m'attaccanu terrene
 O Corsu rilletti un pocu.
 Veru me si senza core.
 M'hà chjappu à l'arma bianca,
 Tu per esse più sicuru,
 Quandu ingrossatu li mio fiore,
 Quandu li fruttu hè maturu,
 Un mi porti alcun risponu,
 O Corsu, si cusì duru!

Aghju intesu a chiana m'arrea lu to lagnu
 E s'è pienu lamente hè m'arrea du risata
 Ma core in te mio vene un scatu inziugu
 Rinfrivisce u mio fiatu e furisce l'avvene

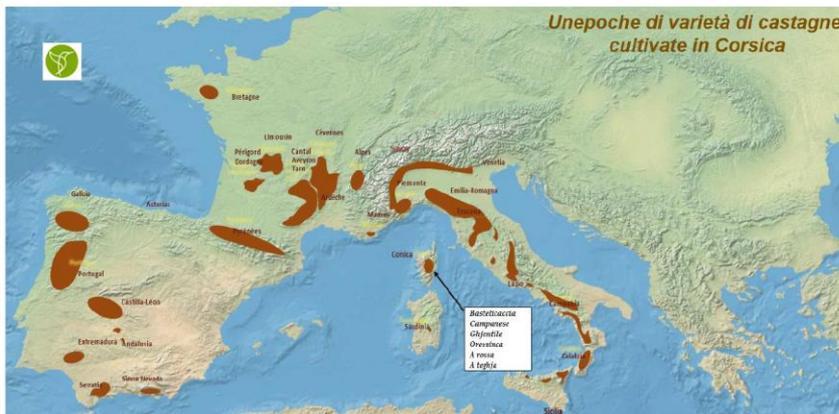
Subitu tagliatu à pezzi
 E per mettersi in papalina
 Chjami à tu malardi
 Per condurmi à l'usine;
 O Corsu, rifletti e pensa
 Chi faci la to maia!

Ov chì l'avergaghju fattu
 A lu Corsu così ingrattu
 Chi m'hà fattu la sintenza
 E a morte custannatu
 Senza sente testimoni
 Nè consultà lu ghjurate.
 Senza sente testimoni
 Nè consultà lu ghjurate



Utilizzazione di a castagna in cucina è altru

Esercizi :



Secondo il sito: https://streaming-canal-01.mch.fr/vod/media/cando/documents/cand_006113

LEGHJI

C'era una volta ...Un Castagnu

In tempu di i rumani si cultivava disgià è si sfruttava* u castagnu. Mâ da veru, u castagnu, seria presente in Corsica dopoi milioni d'anni.

U veru sviluppu principia à u XV esimu seculu cù i genovesi chì incuragiscenu l'arburicoltura (A coltivazione). Tandù, i corsi capi di famiglia duvianu piantà ogni annu quattru castagnu.

U castagnu cunnosce allora u so seculu d'oru. Millaie d'arburieri piantati in a foresta corsa, danu tunnellate* di frutta cugnunatu : *arburu pane*, una bella raccolta pudia dà da manghjà durante un annu à e pupulazione. In Castagniccia, à st'epica, a cultura di a castagna piglia a suprana nantu à a cultura di biada*.

Più tardi, a Corsica diventa francese è pate* di a vuluntà di u Rè di pruibisce* u castagnu chì secondu ellu incuragisce l'indipendenza alimentare è a rivolta. I pruprietari sò incuragiti à taglià l'arburu. À a fine di u XIX esimu seculu nascenu l'usine di tinta. A materia prima hè u legnu di castagnu. Hè cusì chì millaie d'ettare di castagnu sò stati stirpati.

*Sfruttà : travaglia qualcosa pè u prufitu

*Tunnellate : quantu di muntagna (1000 CHM)

*Cultura di biada : cultura di u granu, l'orzu, u granone

*Pate : soffre, pate a fame

*Pruibisce : Interdi di fà qualcosa.

LEGHJI

A castagna...

A sai chì a China hè u primu produttore di castagne !

In u mondu, varietà di castagne ci n'hè tante è più. Si ne trova assai in i lochi muntagnoli intornu à u Mediterraniu (Italia, Francia, Spagna è Portogale...)

In e foreste di a nostra isula, varietà si ne conta 47. Eccu ne unepoche : *Bastelocaccia, Campanese, Ghjentele, Orezza, A rossa, A teghja*.

A castagna face bè pè a salute !

Ricca in zuccaru a castagna hè piena di fibre, di vitamine B, C, E, di ferru...

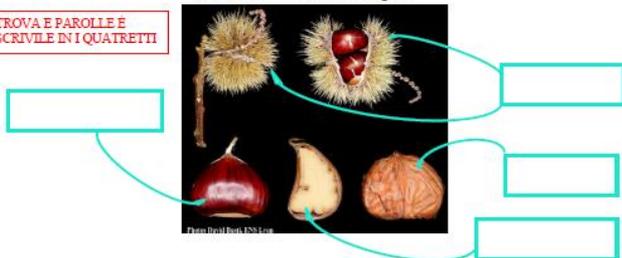
Dà assai energia, hè senza gluttenu, hè un fruttu ideale pè i spurtivi.

QUIZZ

1. Trova trè varietà di castagne sferente ?
2. Trova duie manere sferente di manghjà e castagne è da u so nome.
3. Trova dui piatti fatti cù a farina di castagna ?
4. Cumu si chjamanu l'arnesi aduprati pè coglie e castagne ?
5. Qualessu hè u primu produttore di castagne in u mondu ?
6. Parchè u castagnu hè chjamatu « arburu pane » ?
7. Quale hè chì hà sviluppatu assai a cultura di u castagnu in Corsica ?
8. Parchè a castagna hè bona pè a salute ?
9. Cumu si chjama a regione di Corsica duv'ellu ci hè assai castagnetti ?
10. Cita dui mistieri chì adopranu u legnu di castagnu.

Parolle intornu à u castagnu

TROVA E PAROLLE E SCRIVILE IN I QUATRETTI



Pullone : giovanu castagnu

Castagnu : l'arburu chì dà un fruttu dolce è farinosu, a castagna. Pò campà mille anni è più...

Castagnone : un locu piantatu à castagnu

Tramula : fiore di u castagnu

Ghicciu : a scurza spinosa chì cuntene e castagne

Chjappula : buchia dura è secca chì veste a castagna

Lesina : pelle interna amara di a castagna

Polpa : parte carmosa di a castagna

6°) A melingrana

Da ritene :

A melingrana

(Da u latinu granatum, fruttu à granelle)

- ✿ In i tempi i più landani, a melingrana ripresentava a fertilità.
 - ✿ D'origine Persa, u melingranu hè cultivatu dapoi seculi è seculi in India, in Asia, in Africa è in u Mediterraniu.
- Tondula cum'è una mela, ùn si pò ruzzicà.
- ✿ Dentru a so chjoppula dura è russiccia ci si trova tante granelle rosse rubi, pulpute, suchiose, dolce è un pocu acrichjule.
 - ✿ Ricca in vitamine A, a melingrana hè un fruttu chì vene d'auturnu. Face assai bè pè a salute.

