

LO SCUS

PROGETTO

MAESTRI DI MESTIERI

DA GRANDE FARO' L'ARTIGIANO

Laboratori di artigianato per i bambini
delle scuole primarie

Soggetto promotore: Confartigianato Udine

OBIETTIVI FORMATIVI

Promuovere la conoscenza
del patrimonio artistico-culturale
del territorio friulano,
con particolare riferimento
alla lavorazione artistica del cartoccio
(scus)

Approfondire alcuni aspetti
della tradizione agricola, sociale
ed etnografica friulana

Coinvolgere gli alunni
nella conoscenza diretta
della materia prima

- il mais -

e della sua lavorazione sul territorio
con elaborazioni personali sui temi

Incentivare la manualità
e lo spirito di gruppo
con la realizzazione pratica
di alcuni oggetti in "scus"

Presentazione del volume

“Da grande farò l'Artigiano”

Follow up

Esposizione dei lavori eseguiti in classe

Mercatini di solidarietà

Divulgazione del progetto



**"Se ascolto dimentico,
se vedo ricordo,
se faccio capisco".**

Antico proverbio cinese

Il mais
(*Zea mays* L.)
è tra i cereali più diffusi al mondo.

E' una pianta erbacea annuale
della famiglia delle Graminacee
(tribù delle Maydeae)



Il suo nome ha origine araucana
(maiz),

mentre la parola "granoturco"
è forse da far risalire all'uso antico
nel significato generico di
"esotico"

in inglese:

maize, corn, indian corn

in francese:

mais, blé de Turquie

in tedesco:

Mais, türkischer Waizen, Welschorn

in lingua friulana:

blave

formenton

sorturc

sorc

Originario dell'America centrale,
il mais fu importato in Spagna
da **Cristoforo Colombo**
fin dal suo primo viaggio.

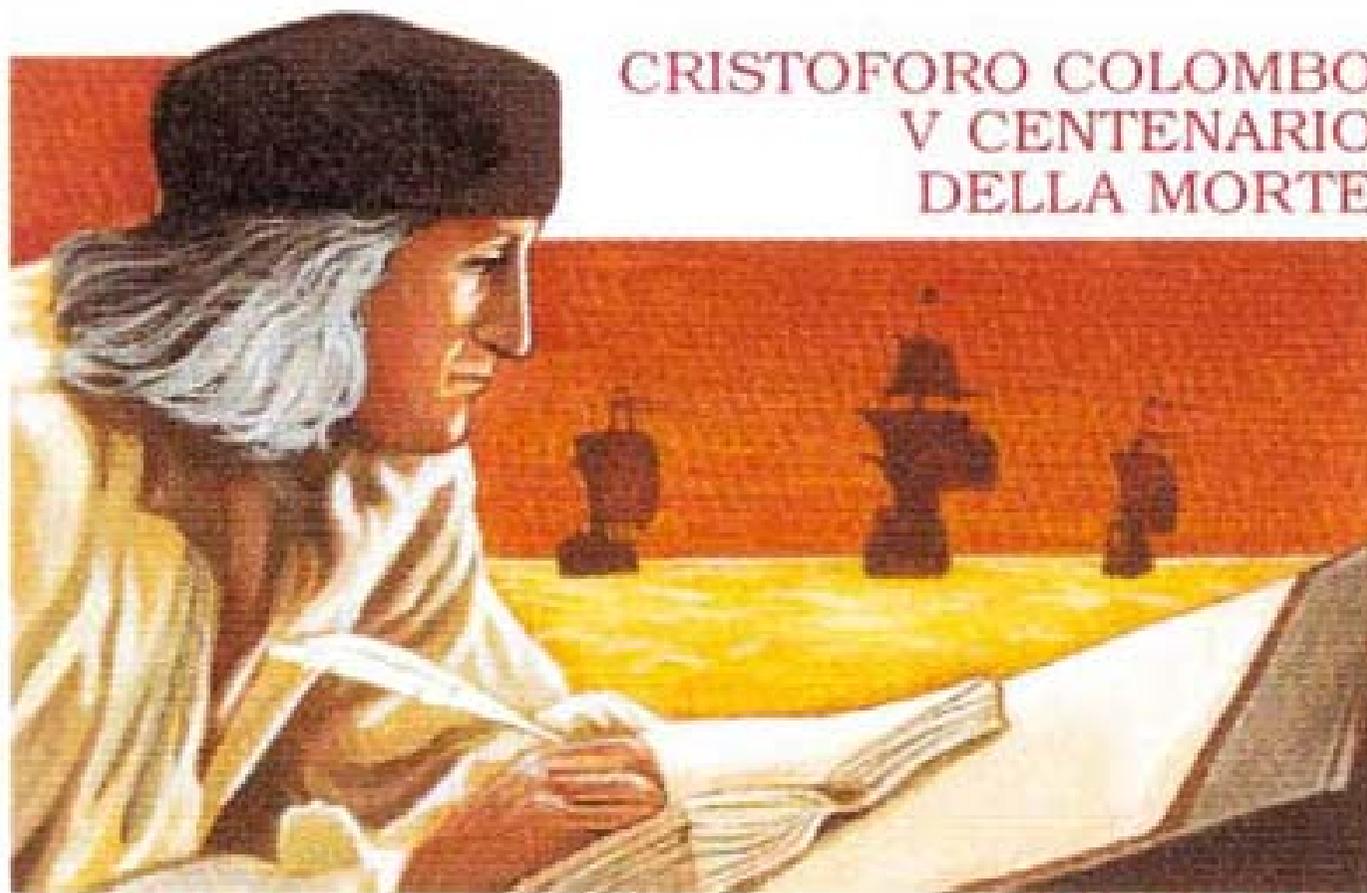
La pianta proviene
dall'**America centro-meridionale**
dove rappresentava l'ingrediente base
della cucina azteca.



Ritratto di Cristoforo Colombo
eseguito da Ridolfo Ghirlandaio, figlio di Domenico Ghirlandaio,
nel 1520 circa e conservato a Genova

Colombo prese contatti con numerosi sovrani
perché finanziassero la sua impresa.
Solo i reali Ferdinando II di Aragona e Isabella di Castiglia
accordarono il loro sostegno

CRISTOFORO COLOMBO
V CENTENARIO
DELLA MORTE



ITALIA

€ 0,62

I.P.Z.S. S.p.A. - ROMA - 2006

A.M. MARESCA

La mattina del **12 ottobre 1492**
le tre caravelle

riuscirono a trovare un varco nella barriera corallina,
e gli equipaggi riuscirono a sbarcare su un'isola
che Colombo battezzò Isola di San Salvador.

(si tratta, presumibilmente, di un'isola delle Bahamas)



Diego Rivera

*La mecanización
del país*

Affresco, 1926
Città del Messico



Pannocchia in corso di maturazione (in luglio)



Pannocchia quasi matura (in settembre)



Pannocchia matura (in ottobre: cartocci secchi e granelli duri)

Il mais
stentò a diffondersi
in **Europa**.

Agli inizi del **1600**
era coltivato
più nei giardini come
pianta ornamentale
che come pianta agraria.

In Italia
la coltura del mais
è già fiorente a metà del 1500,
dove soppianta rapidamente miglio e panico
divenendo la **base dell'alimentazione**
dei contadini padani.

L'esclusiva dieta a base di mais
diverrà la causa del tragico dilagare,
fino al termine del 1800,
della più terribile malattia endemica
delle campagne italiane,
la pellagra.

POSTE ITALIANE

AMC-FTT



100

IL GRANOTURCO
(FRIULI-VENEZIA GIULIA)

LIRE

CMEZZANA DIS.-I.P.S.OFF. C.V. ROMA-V.NICASTRO IN



aratura con i buoi



piccole piante di mais in primavera

campo di mais in luglio



"A Sant'Ermacul el sorc al va in penacul"

il giorno di Sant'Ermacora - 12 luglio
il granoturco mette il pennacchio
(proverbio friulano)



brattee
(*scus*)

foglie di rivestimento
della pannocchia

pannocchia
(*panole*)

con i frutti - cariossidi

barba
(*barbe*)



tutolo
(*ciuncui, concu*)

Il granoturco
si raccoglie
tra ottobre e novembre,
quando i cartocci sono secchi
e i granelli ben duri









*"A scus in companie"
si ringrazia la Pro Loco di Reana*





Mulino ad acqua sulla roggia a Cortale: esterno

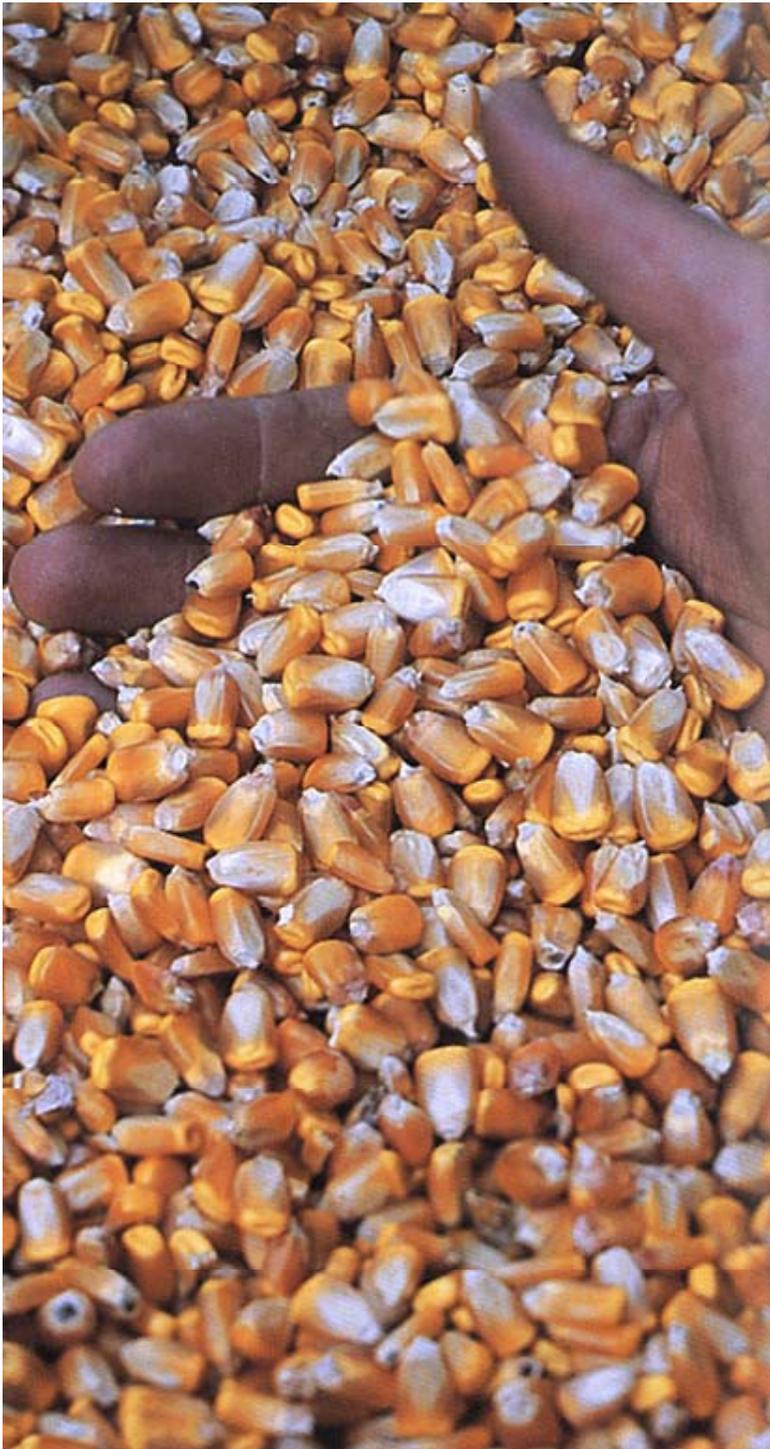


Mulino ad acqua sulla roggia a Cortale: interno

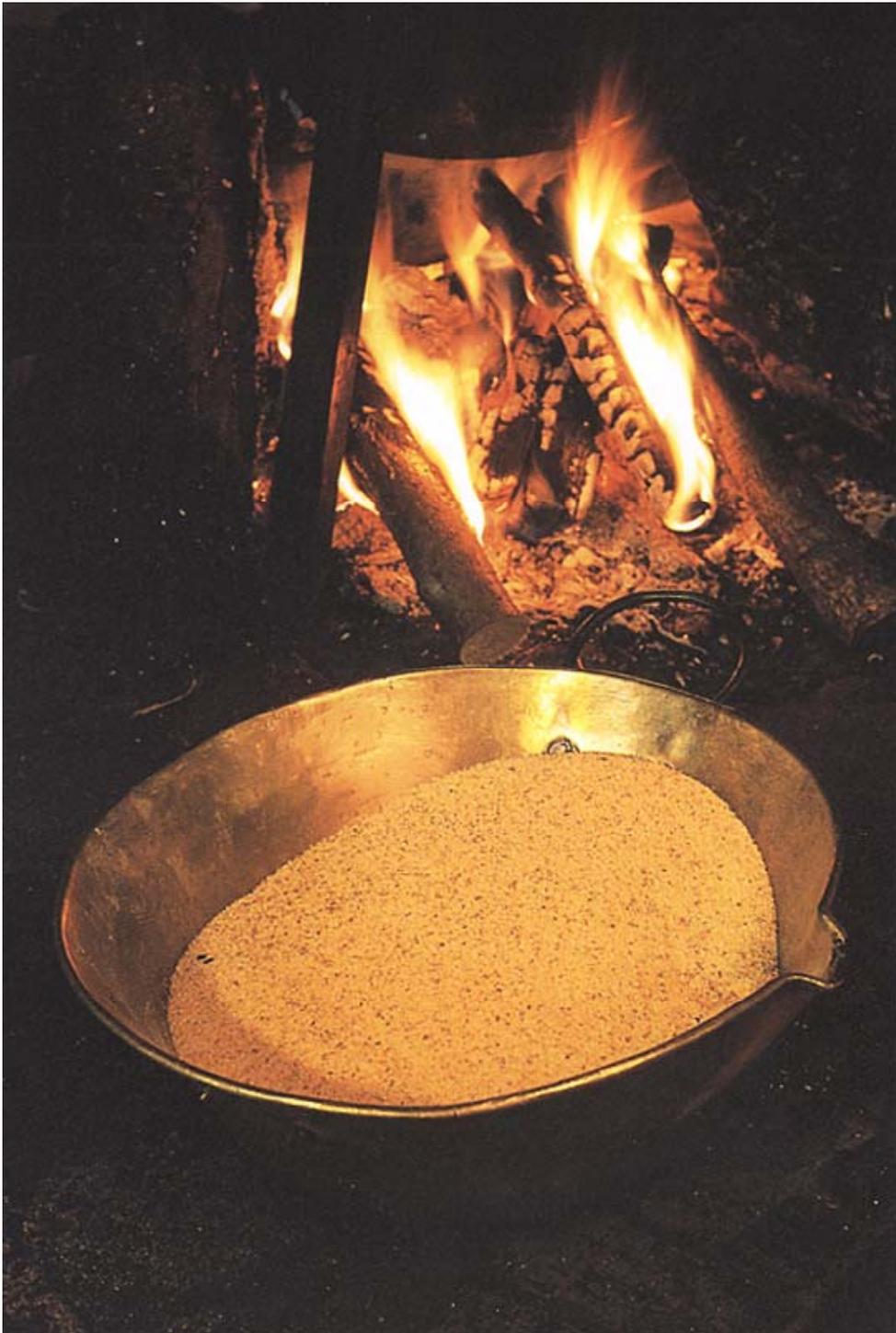
Il Mulin dal Flec e dal Ross

a Illegio
vicino a Tolmezzo





dai chicchi macinati...



... la *farina dorata*



e la farina, cotta nel paiolo di rame,
si trasforma in deliziosa *polenta*



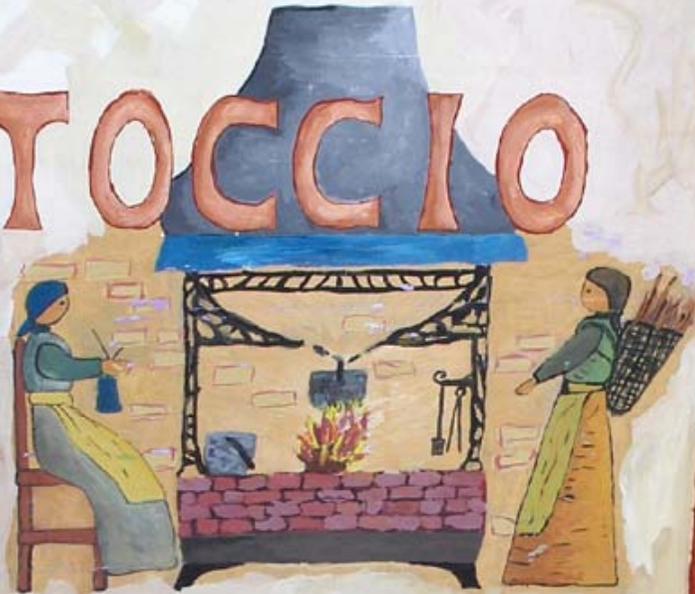
la polenta,
rovesciata sul
tagliere di legno,
si taglia sempre
con lo *spago*



**IL
CARTOCCIO**

**UNA
TRADIZIONE
FRIULANA**

IL CARTOCCIO



UNA
TRADIZIONE
FRIULANA





ma sono le mani esperte delle cartocciaie quelle più abili



anni '70: le cartocciaie della Cooperativa di Cortale
I loro lavori in *scus* erano esportati in tutto il mondo

Pro Loco





si parte intrecciando il fondo della porta...



...e si continua tessendo
i 4 lati tutto intorno...



...ed ecco la sporta completata con i manici



cestini col ciuffo



questi sono
piccoli nidi
per gli uccelli



la *cuarde* si usa per intrecciare
sedute delle sedie rustiche
e paralumi



babucce per casa



zoccolo con suola di legno e tomaia in *scus*















PRO LOCO
DEL
Rojale



*Antica
tradizione
frustata*

INNEVATO CREATO IN TOSCANA
MAGGIOLINO CREATO IN MARCHE
MISTO SACI CREATO IN TOSCANA
ARTIFICI IN MASSI DI STOFFA
www.prolocodelroiale.it



12^a
Sapori
Pro Loco

11-12/18-19
MAGGIO 2013

Vivere il Forno
Tipicità Go to Tradizioni



Monte Massaro Passariano







...e con le ali della fantasia
possiamo creare sempre nuove cose



"SCUS"

LABORATORIO

CURATO dalla Dott.^{ssa} TONINI F.







NEL BUIO DELLA NOTTE
IO PENSO
MI ADDORMENTO
SOGNO

Elysiagrostis
IL MAIS IN LUGLIO

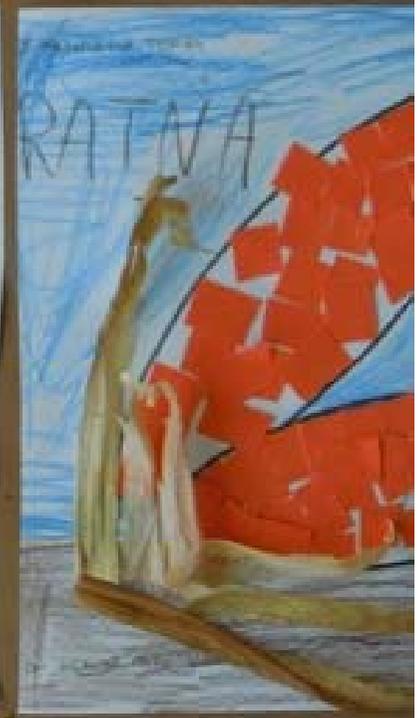


SIRIA





SCUSS



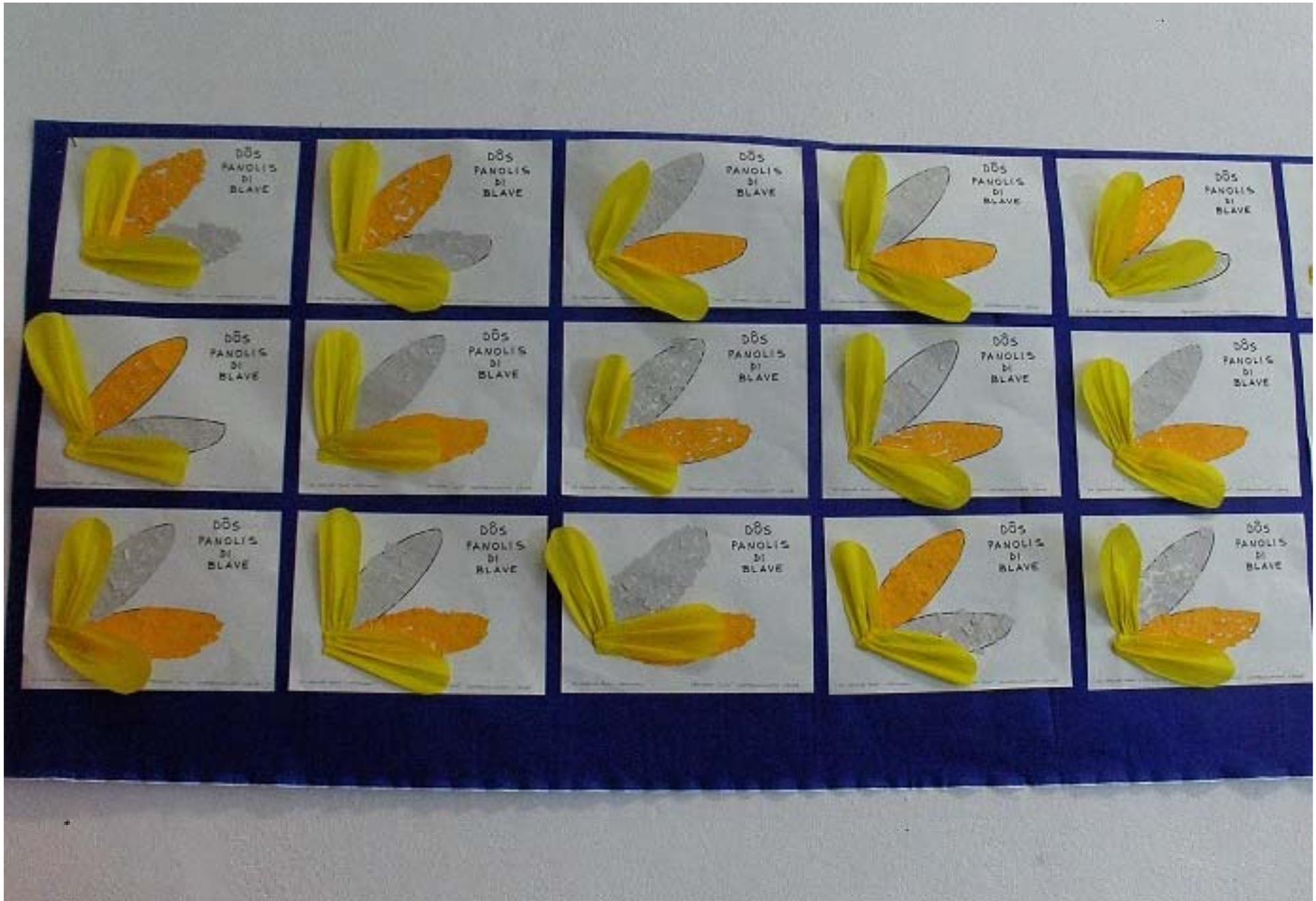
© FRANCESCA TOMINI GINSEDDI

DÔS
PANOLIS
DI
BLAVE

"DE GRANDE FARO" L'ARTICIANO - GIUSEPPE

"CONFARTIGIANATO" L'IDEA





Ringraziamenti

Si ringrazia

La Pro Loco di Reana del Rojale
www.prolocodelrojale.it

La rivista "Tiere Furlane"
della Regione Friuli Venezia Giulia

Il Museo del Cartoccio e
il Signor Luciano Berini
di Reana del Rojale

Testo e immagini a cura della Dott.ssa Francesca Tonini

Per il loro utilizzo contattare l'Autore:

francitonini@gmail.com