

DAL GRANO ALLA PIADINA

FINTAENT CHE LA "CAENTA"



Esperienza interattiva itinerante (fra storia e memoria)
all'interno del Museo di Storia dell'Agricoltura
durata 1h.20m. per Bambini dai 3 anni in poi e per Adulti.

*Una zemna ad faroina,
un pezg ad sael foin,
un pò ad carbonato
e de strot ad bagoin.*

*Una manciata di farina,
un pizzico di sale fino,
un pò di bicarbonato
e dello strutto di maiale.*

*L'as smorta sa dl'acqua,
us fa polot dour
che us sporbia ad faroina
pu us ciapa e s-ciadeur.*

*Si impasta con dell'acqua,
si fa una palla dura
che si spolvera di farina
poi si prende il matterello.*

*Us teia la spoia
cla venga ben tonda
pu saura la teggia
l'as fa dvantae bionda.*

*Si assottiglia la sfoglia
che diventi ben rotonda
poi sopra la teglia
si fa diventare bionda.*

*L'as magna scruchenta
sa gl'ierbi e e parsot,
fintaent che la "caenta"
l'han ciapa un pò tot!*

*Si mangia croccante
con le erbe ed il prosciutto
fino a quando la "canta" (la voglia di cantare)
non prende un pò tutti.*

L. Vannoni, La piadina in T. Mantegazza, M. Savadori

Locandina e ringraziamenti

con Martina Benvenuti, Elisa Bocchini e Cristina Lentini

oggetti di scena Roberta Magnani

grazie a Lorenzo Bigiarini, Massimo Minghelli, Maurizio Bertoni, Fatty Yankuba e tutto lo staff di Rocca Malatestiana Cesena Bene Comune

dedicato a Edera Spinelli

con il sostegno di Regione Emilia Romagna

con il patrocinio di Comune di Cesena

con il contributo di Camac Arti Grafiche

produzione Aidoru & Itinerario Festival

All'interno del torrione femmina della Rocca Malatestiana si trova il Museo di Storia dell'Agricoltura. Attraverso questo nuovo progetto proponiamo di visitare, scoprire e/o riscoprire gli spazi e gli attrezzi esposti nel Museo.

I piccoli verranno coinvolti in un vero e proprio percorso alla riscoperta delle tradizioni e usanze agricole della nostra terra... l'espedito sarà qualcosa che i piccoli stessi conoscono bene: la piadina!

Si scopriranno insieme gli ingredienti che la compongono e poi sarà da loro impastata, manipolata, stesa, cotta e mangiata una vera e propria piadina... di quelle di una volta per intendersi!!

Il laboratorio si divide in due parti.

Una prima esplorativa, nella quale attraverso la visione di alcuni attrezzi del museo raccontiamo la coltivazione e la lavorazione del grano, dalla raccolta alla trebbiatura fino alla macinazione dalla quale si ottiene la farina, elemento principale per la produzione della piadina. A questo punto coinvolgiamo gli i bambini attivamente, fornendo loro tutto il necessario per impastare e stendere la piadina, che poi andremo a cuocere sulla teglia.