

Il mulin da la Miuta

Piccola ricerca sul territorio degli alunni della Scuola Primaria di Vivaro

CHE COS'E' UN MULINO

Il mulino è una **macchina trasformatrice.**

Serve per MACINARE, cioè tritare i chicchi dei cereali per ricavare la FARINA.

Nel corso dei secoli passati, questa macchina ha utilizzato la forza umana, quella degli animali, dell'acqua e del vento.

Ora viene fatto funzionare con l'energia elettrica.

PRIMA DEI MULINI

Fin dai tempi antichi, i cereali hanno rappresentato la base dell'alimentazione umana.

Già l'uomo primitivo schiacciava i chicchi in contenitori cilindrici di legno o pietra (**MORTAI**) con un paletto di legno detto **PESTELLO**.



POI è stata inventata la **MACINA ROTATORIA A MANO**, formata da due pietre sovrapposte.

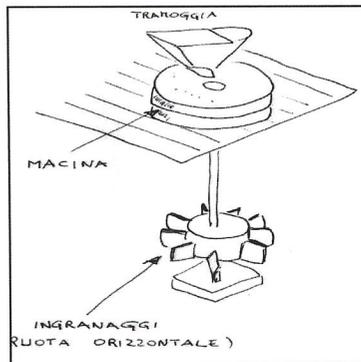
Al tempo dei Romani il fabbisogno di farina aumentò e rese necessario ingrandire le macchine; per far funzionare i mulini si utilizzarono gli asini (talvolta due schiavi).

Era la **MOLA ASINARIA**.



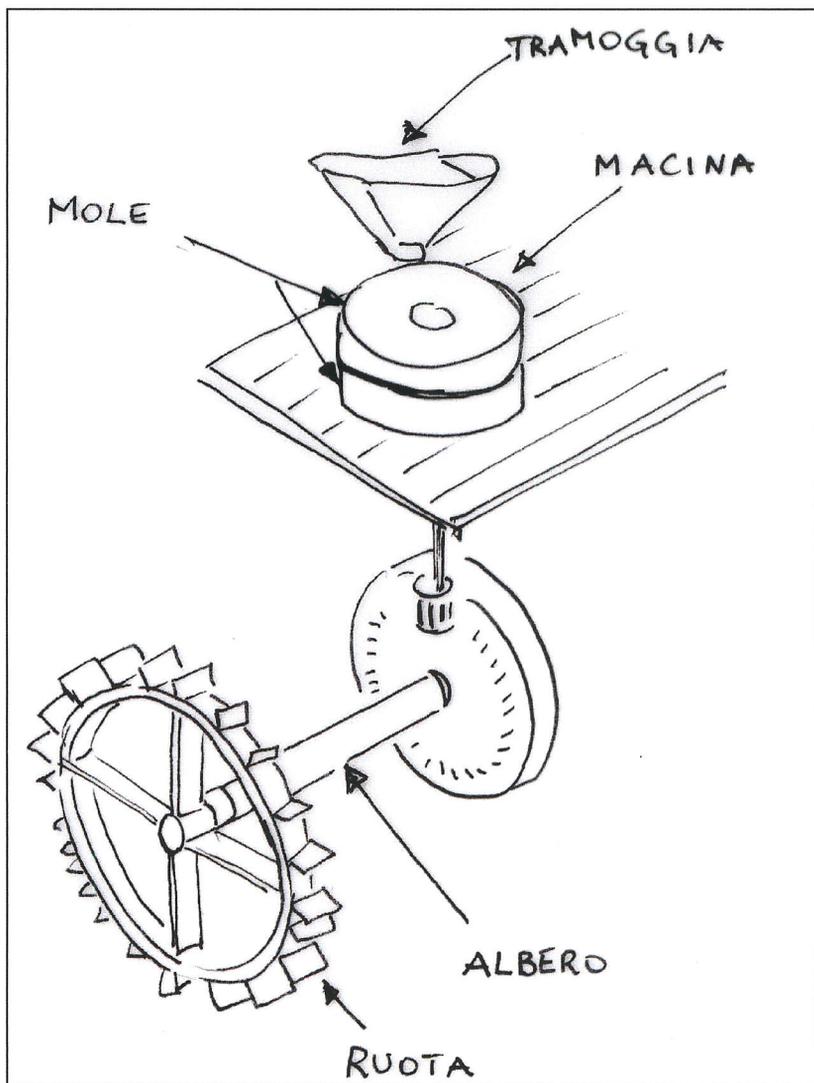
IL MULINO AD ACQUA

Anche se conosciuto fin dall'antichità, nel Medioevo si sviluppò il mulino ad acqua.

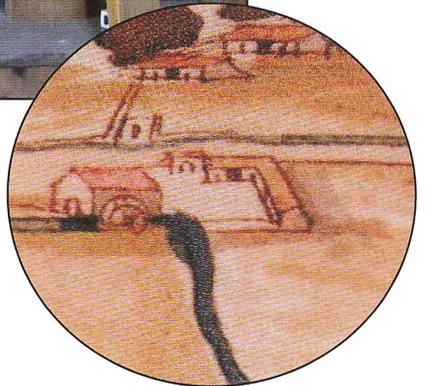
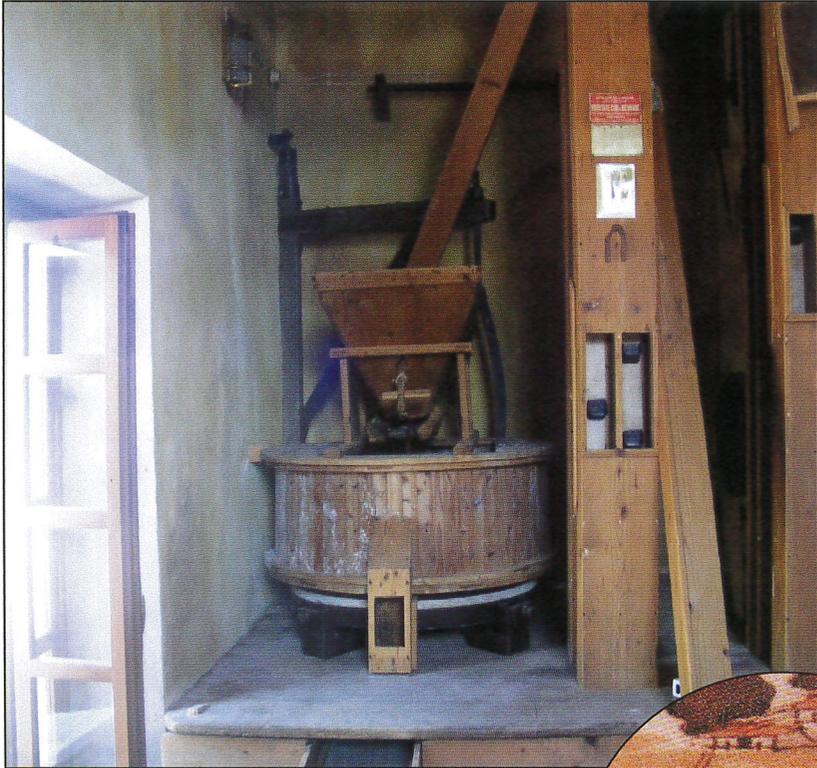


MULINO CON RUOTA ORIZZONTALE

MULINO CON RUOTA VERTICALE

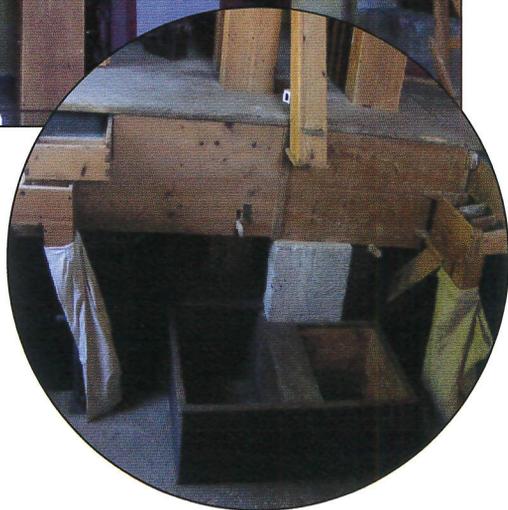
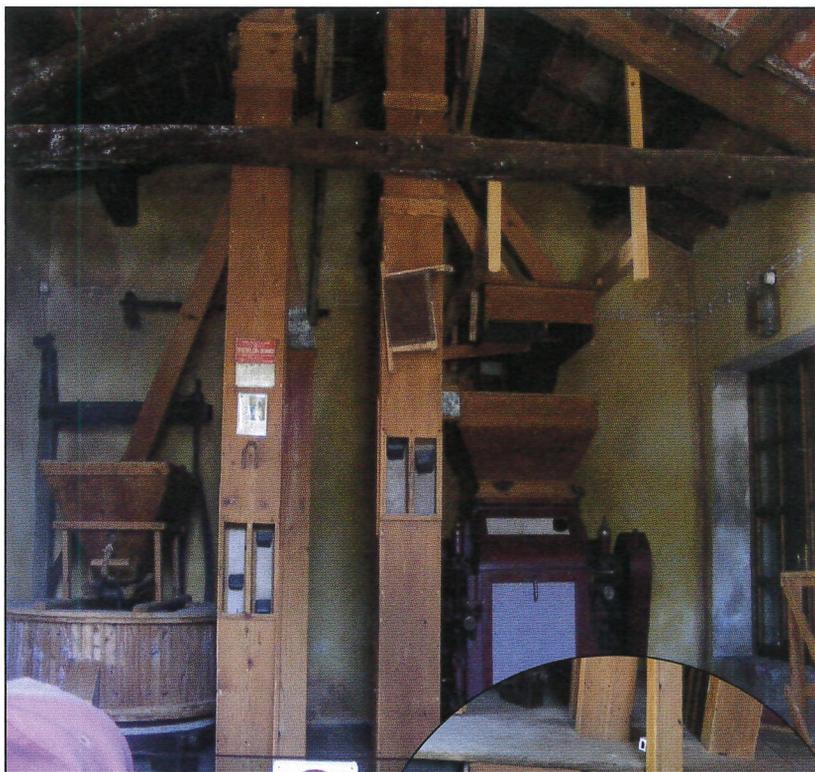


IL MULINO ANTICO



Mappa disegnata durante la dominazione veneziana

IL MULINO MODERNO



MUGNAI E SIGNORI

Costruire un mulino non era facile.

Innanzitutto bisognava avere il permesso di utilizzare le acque pubbliche e questo diritto spettava ai signori, ai monasteri, alle chiese o alle città. A Vivaro le acque appartenevano ai conti di Maniago. Erano in genere i signori che costruivano i mulini e poi li davano in affitto ai mugnai. Ogni anno questi pagavano l'affitto con denaro o con il corrispondente in farina; il conte recuperava così le spese di costruzione del mulino.

Se al mulino si rompeva qualche ingranaggio, le spese per la riparazione venivano divise tra mugnaio e signore, se questo era onesto!

Il mugnaio doveva essere forte, conoscere bene i cereali e le misure ufficiali. Anche in tempi di carestia, difficilmente soffriva la fame. Non godeva

di buona fama: secondo la gente, aveva molte occasioni per rubare o imbrogliare!

NOTIZIE STORICHE

Il “Mulin da la Miuta” è molto antico: se ne parla già nel 1200, quando i conti di Maniago acquistano i diritti sulle acque del Cellina e il loro sfruttamento.

È segnalato, assieme ad altre tre ruote, nella mappa del 1606 disegnata dal perito veneziano Zuan Alvise degli Orefici e in quella del 1768 (Nascimbeni).

Da un censimento degli opifici del 1876, sappiamo che il mulino aveva una ruota per la macinazione del granoturco e una per la pilatura dell’orzo.

Nel 1936 venne rimodernato: la ruota fu sostituita da una turbina e la pila con il più moderno mulino a rulli, ancora oggi visibile. La famiglia Cimarosti ha lavorato in questo mulino dal 1928 al 1972.

IL MUGNAIO MENOCCHIO

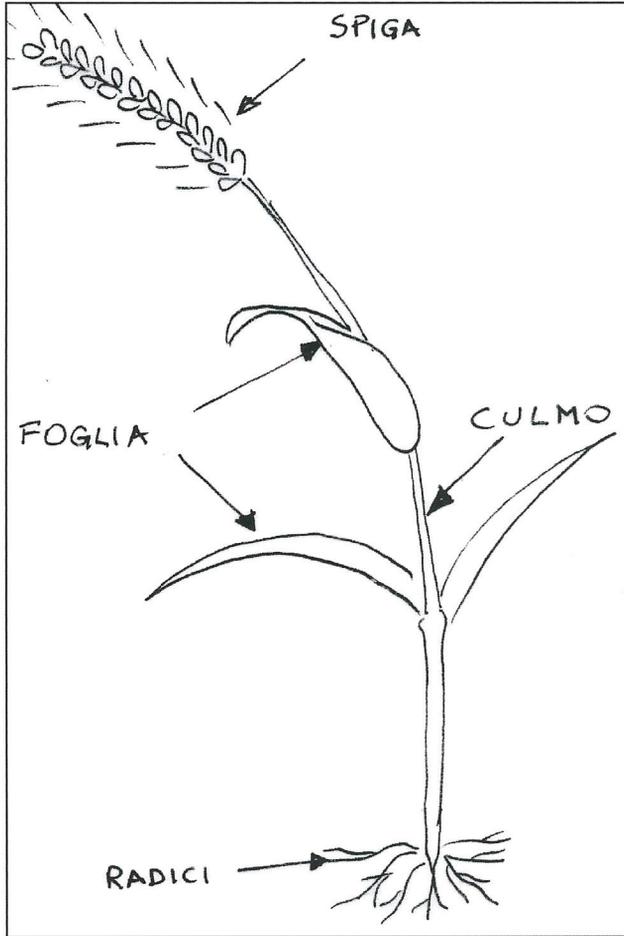
A Montereale, nel 1500 circa, viveva il mugnaio Domenico Scandella, detto il MENOCCHIO. Sapeva leggere e scrivere, cosa molto rara per quei tempi! Fu accusato di dire cose contro la Chiesa (ERESIA) e per questo venne imprigionato e processato: egli si pentì e, dopo alcuni anni, venne rimesso in libertà.

Dopo poco, ricominciò a parlare delle sue idee con i compaesani. Per questo venne imprigionato nuovamente, condannato e bruciato sul rogo.

Il Menocchio passò anche da Vivaro.



I CEREALI



CEREALI DELLE NOSTRE ZONE

FRUMENTO

furmint



ORZO

orzu



MAIS

blava

SEGALE

siala



AVENA

vena



GRANO SARACENO

Sarasin

**MA NON è un cereale*



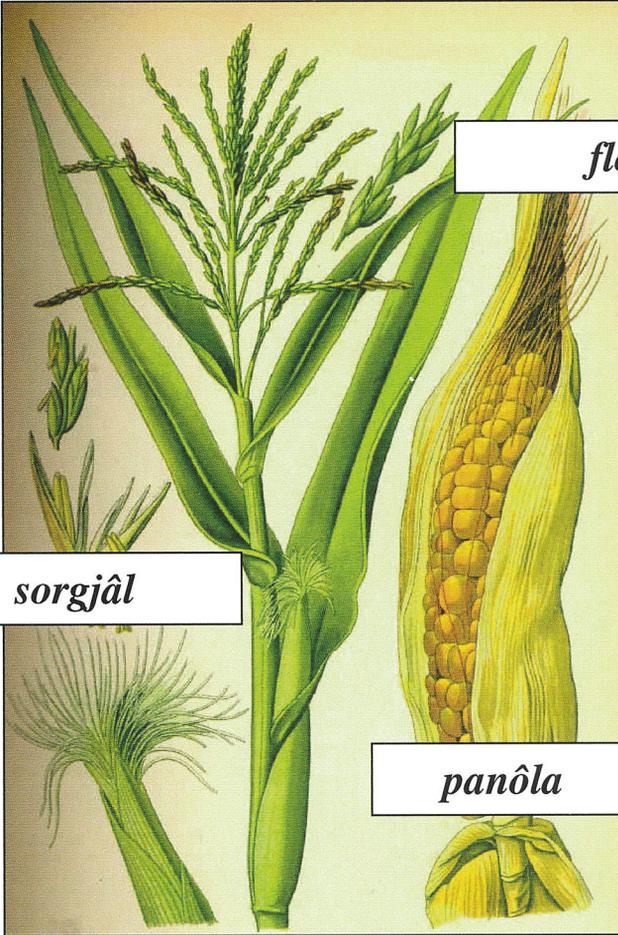
IL MAIS

penon

floc

sorgjâl

panôla



Portamento	pianta erbacea annuale
Radici	fascicolate: disposte a corona tutte intorno alla canna
Fusto	alto fino a 2 metri, con diversi "nodi", cavo all'interno (CULMO)
Foglie	di colore verde intenso, grandi e allungate, con margine tagliente, opposte
Fiori	fiore maschile in cima al fusto (PENNACCHIO); fiore femminile (comunemente, ma impropriamente, detta pannocchia) è una spiga posta circa a metà altezza della pianta. La spiga è portata da un peduncolo resistente, formato da nodi ravvicinati; ciascun nodo del peduncolo porta una foglia (brattea). Le brattee, che avvolgono completamente la spiga, formano il cartoccio. La spiga è costituita dal tutolo sul quale sono inserite le spighe. Sul tutolo le spighe sono in genere disposte in file («ranghi») rettilinee regolari.
Semi/frutti	semi secchi (CHICCHI) definiti CARIOSSIDI. Possono essere bianchi, gialli, arancio, rosso scuro.
Propagazione/riproduzione	ogni chicco porta il germe e può dare origine ad una nuova pianta.
Ciclo vitale	pianta annuale
Fioritura	giugno/ luglio

PRODOTTI DELLA MACINAZIONE del MAIS

SPEZZATO
blava pestada



FARINA



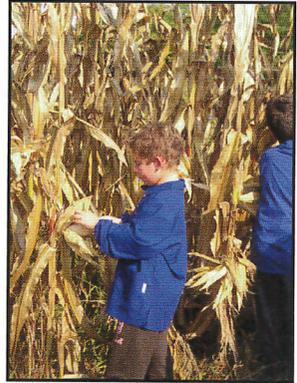
CRUSCA
semula



***MAIS E DINTORNI:
AZIONI E TRASFORMAZIONI***

LA RACCOLTA

Tirâ Jù



Menâ dongja



TOGLIERE I CARTOCCI
Disclofâ



SGRANARE

Parâ jù



MACINARE
mosenâ





MAIS E DINTORNI:

TANTI MODI PER DIVERTIRSI

Dalle brattee...

IERI

OGGI

***MATERASSI
LETTIERA per gli
ANIMALI
CORDE
SPORTE***

***FIORI
BAMBOLINE
DECORAZIONI
COLLAGE***

Dalle canne...

IERI

OGGI

***LETTIERE
GIOCATTOLINI
STECCATI e PARAVENTI***

***IL PANCUIN/ IL FALOP/
LA FOGORATA (il falò)***

Dai chicchi...

<i>IERI</i>	<i>OGGI</i>
<i>FARINA SPEZZATO CRUSCA</i>	<i>FARINA SPEZZATO CRUSCA MAIZENA OLIO BIOCOMBUSTIBILI</i>

Dalla farina...

<i>IERI</i>	<i>OGGI</i>
<i>POLENTA PANE (cincuantin)</i>	<i>POLENTA DOLCI PANE DECORAZIONI CON LE FARINE COLORATE</i>

IL NOSTRO RICETTARIO

LA POLENTA



Ingredienti e strumenti:

farina di mais	paiolo
acqua	frusta
sale	mestolo

Mettere 2 litri di acqua nella pentola e farla bollire.

Aggiungere un pugno di sale.

Versare lentamente la farina nell'acqua, rimestando contemporaneamente con la frusta perché non si formino dei grumi.

Quando il composto è abbastanza consistente, abbassare la fiamma e continuare a mescolare con il mestolo di legno.

Cuocere per $\frac{1}{2}$ ora almeno e poi versare in una pirofila o sull'apposito asse di legno.

BISCOTTI DI MAIS

Ingredienti e strumenti:

farina di mais 200 g	buccia di limone
farina di semola 300 g	grattugiata
zucchero 200 g	vanillina
burro 100 g	mixer
uvetta 150 g	placca da forno
uova 2	carta da forno

Mettere tutti gli ingredienti nel mixer per formare una pasta compatta.

Lasciare la pasta 1 ora in frigorifero.

Formare i biscotti: prendere una pallina di pasta e arrotolarla con il palmo della mano per formare dei bastoncini.

Appoggiarli su una placca; mettere nel forno per 8/10 minuti.

MINESTRA DI ORZO

Ingredienti e strumenti:

fagioli orzo pilato pancetta sedano una patata a pezzettini uno spicchio d'aglio un po' di cipolla tritata acqua due cucchiaini di olio sale	pentola coperchio scodelle
---	----------------------------------

La sera prima si mettono in ammollo i fagioli e l'orzo pilato in acqua fredda.

In una capiente pentola mettere tutti gli ingredienti.

Coprire con abbondante acqua, aggiungere il sale,

l'olio e portare ad ebollizione. Lasciare sobbollire a

fuoco lento per circa due ore. Quando la minestra si

presenta come crema, servire.

PER DIVERTIRSI: LA PASTA DI MAIS

Ingredienti e strumenti:

maizena	scodella
colla vinavil	cucchiaino
olio di paraffina	mattarello
qualche goccia di profumo	

In una tazza amalgamare ben bene gli ingredienti. Quando la pasta risulta compatta, aggiungere qualche goccia di colore a tempera.

Mettere la pasta dentro un sacchetto di plastica, perché non si asciughi.

Modellare a piacere.

Realizzato da: scuola primaria “San Domenico Savio” di Vivaro,
Direzione Didattica di Maniago, nell’ambito del PROGETTO
“Scuola e territorio”, con il contributo del MIUR



Direzione Generale per la politica
finanziaria e per il bilancio

Si ringraziano per la collaborazione:

l'ecomuseo Lis Aganis

Claudio e Mila, i figli della Miuta

Luti, il fratello della Miuta e tutti gli altri informatori

Pittau Renato

i volontari che lavorano con noi per la realizzazione delle
manifestazioni