

### Un corso del DocuScueLe per setacciare saperi

È in partenza “Saperi al setaccio”, un nuovo percorso formativo blended organizzato dal DocuScueLe – Centro regionale di documentazione ricerca e sperimentazione didattica per la scuola friulana, attivo presso la Società Filologica Friulana.

Dal 26 marzo al 31 agosto, infatti, è possibile iscriversi al corso e seguire le lezioni dei numerosi docenti coinvolti in un progetto nato con l'intento di avvicinare i ragazzi ai Musei etnografici che custodiscono la storia e la cultura del nostro Friuli, portandoli a scoprire oggetti di cui spesso non hanno memoria. La scommessa è dare voce al prezioso patrimonio materiale e immateriale legato al mondo della cucina del '900 e rendere protagonisti della narrazione proprio le giovani generazioni.

Il progetto, finanziato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, all'interno dell'avviso storico etnografico per progetti educativi e didattici, si avvale della collaborazione di diverse realtà museali presenti sul territorio del Friuli storico (Museo Etnografico del Friuli – Udine, Museo etnografico di Fossalta di Portogruaro, Museo di Documentazione della Civiltà Contadina di Farra d'Isonzo, Museo della Casa Clautana del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane e Fondazione Museo carnico delle Arti Popolari "Michele Gortani" di Tolmezzo), con l'obiettivo di dare spazio alle varie tradizioni locali, anche quelle più marginali.

Il corso on line si compone di tre moduli disponibili sulla piattaforma moodle <https://formazion.scuelefurlane.it/>:

1. un tuffo nella tradizione per conoscere e comprendere la cucina friulana delle origini in compagnia di Enos Costantini, Roberto Zottar ed Erika Di Bortolo Mel: la cultura contadina, le ricette delle feste, la magia e i simbolismi degli arnesi da cucina;
2. un corso di scrittura creativa in compagnia di “MateâriuM-Laboratorio di nuove drammaturgie” per dar voce a quegli oggetti solo apparentemente inanimati che compongono le raccolte museali etnografiche;
3. un ciclo di incontri sulla produzione audiovisiva in compagnia del regista Marco D'Agostini per trasformare i racconti creativi usciti dal modulo precedente in cortometraggi vivaci ed incisivi con l'attivo coinvolgimento di tutta la classe.

Oltre alla formazione on-line, sono previsti tre laboratori in presenza all'interno dei contesti museali partner di progetto per mettere in pratica quanto appreso con il supporto diretto dei professionisti di MateâriuM e del regista Marco D'Agostini.

Il corso è gratuito ed accreditato per 21 ore di formazione secondo le linee guida MIM con rilascio di apposito attestato. Per informazioni ed iscrizioni: [www.scuelefurlane.it](http://www.scuelefurlane.it); [info@scuelefurlane.it](mailto:info@scuelefurlane.it), tel. 0432 501598 int. 5.

## Un cors dal Docuscuele par tamesâ savê

Al è pront par tacâ “Saperi al setaccio”, un gnûf percors di formazion blended inmaneât dal Docuscuele – Centri regionâl di documentazion ricercje e sperimentazion didatiche pe scuele furlane, in vore alì de Societât Filologjiche Furlane.

Dai 26 di Març ai 31 di Avost, di fat, si podarà iscrivisi e stâi daûr des lezioni par cure di cetancj docents cjapâts dentri intun progjet nassût cun chê di svicinâ i fantats ai Museus etnografics che a custodissin la storie e la culture dal nestri Friûl, di mût di fâur scuvierzi ogjets che dispès no cognossin. L'intindiment al è chel di dâi vôs al prezios patrimoni materiâl e imateriâl peât al mont de cuisine dal Nûfcent e rindi protagonistis de narazion propit lis zovinis gjenerazions.

Il progjet, finanziât de Region Autonome Friûl Vignesie Julie, dentri dal avîs storic e etnografic par progjets educatîfs e didatics, al gjolt de colaborazion di diversis realtâts museâls dal Friûl storic (Museu Etnografic dal Friûl – Udin, Museu etnografic di Fossalte, Museu di Documentazion de Civiltât Contadine di Fare, Museu de Cjase Clautane dal Parc Naturâl des Dolomitis furlanis e Fondazion Museu cjargnel des Arts Popolârs “Michele Gortani” di Tumieç), cun chê di dâur spazi aes diferentis tradizions nostranis, ancje chês plui marginâls.

Il cors in linie al previôt trê moduli su la plateforme moodle <https://formazion.scuelefurlane.it/>:

1. un scjuc inte tradizion par cognossi e capî la cuisine furlane des origjins in compagnie di Enos Costantini, Roberto Zottar ed Erika Di Bortolo Mel: la culture contadine, lis ricetis des fiestis, la magjie e i simbolisims dai imprescj de cuisine;
2. un cors di scritture creative in compagnie di “MateâriuM-Laboratori di gnovis dramaturgjiis” par dâi vôs a chei imprescj che a somein inanimâts e che a dan vite aes racueltis etnografichis;
3. un cicli di incuintris su la produzion audiovisive in compagnie dal regist Marco D’Agostini par tramudâ lis contis creativis jessudis dal modul di prime in curtmetraçs vivarôs e di efiet, cjapant dentri dute la classe.

In plui de formazion in linie, a son in prevision trê laboratoris in presince dentri dai contescj museai partners cu la poie direte dai professioniscj di MateâriuM e dal regist Marco D’Agostini.

Il cors al è sore nuie e increditât par 21 oris di formazion daûr des liniis vuide MIM cun atestât di pueste. Par informazions e iscrizions: [www.scuelefurlane.it](http://www.scuelefurlane.it); [info@scuelefurlane.it](mailto:info@scuelefurlane.it), tel. 0432 501598 int. 5.