

ESPERIENZE DIDATTICHE

CATALOGO 2023/2024



**MUSEO ETNOGRAFICO
MAISON BRUIL INTROD**



INTROD- VALLE D'AOSTA

MAISON BRUIL

Maison Bruil è un'antica casa rurale a funzioni concentrate in cui tutti gli spazi necessari alla sopravvivenza di persone e animali erano raggruppati sotto un unico tetto.

La forma attuale è frutto di un'evoluzione architettonica complessa databile tra il 1680 ed il 1856, periodo in cui diversi corpi di fabbrica si sono fusi a formare un unico nucleo.

La visita si snoda su tre piani fra i vari ambienti tipici della casa tradizionale, riportati mediante un restauro alla loro funzione originaria. La "crotta", "lo boi", il "crotteun", il "peillo", le zone di essiccazione e il solaio sono alcuni degli spazi a disposizione del pubblico che consentono di approfondire la propria conoscenza sull'architettura valdostana.





La mostra permanente ha l'obiettivo di far conoscere i prodotti della tradizione e l'evoluzione delle tecniche di conservazione nel corso dei secoli.

L'allestimento dei diversi ambienti delle abitazioni d'un tempo fornisce lo spunto per approfondimenti sul tema dell'alimentazione di montagna.

Si possono così riscoprire i metodi di conservazione dei cibi che facevano parte della dieta quotidiana della popolazione locale nei tempi passati: salatura, essiccazione, isolamento dall'aria, freddo ...

CONSERVER LE SOUVENIR...SE SOUVENIR POUR CONSERVER CONSERVARE IL RICORDO ... RICORDARE PER CONSERVARE

A pochi passi dal museo Maison Bruil è possibile visitare la latteria turnaria di Villes Dessus, un concentrato di tradizioni locali che testimonia il forte senso di comunità che animava un tempo i villaggi.

Varcata la soglia si compie un incredibile salto nel tempo e ci si trova circondati da mura annerite e oggetti usati innumerevoli volte per compiere la magica trasformazione del latte in burro e formaggio.





ESPERIENZE DIDATTICHE A MAISON BRUIL E ALLA LATTERIA

Caro/a insegnante, scopri la nostra offerta didattica per l'anno scolastico 2023/2024 e **personalizza l'esperienza** per la classe, in base alle tue esigenze. Scegli la **misura** che fa per te!

LE ESPERIENZE di visita



Una casa che FUNZIONA!

Gaming didattico-esperienziale all'interno delle sale del Museo



E' il tuo turno in latteria

Visita animata del Museo e della Latteria turnaria
+ Laboratorio

Vieni che ti racconto

Visita animata in compagnia di un personaggio del passato

I Laboratori

Attività laboratoriali sui temi della trasformazione e conservazione degli alimenti da abbinare ad una delle formule di visita.

Per focalizzare in modo attivo le tematiche affrontate, agendo in prima persona.

La PANNA per il Duca



Andiamo a CONSERVARE





IL MISTERO DEL BOSCO

Una **caccia al tesoro** dall'ambientazione fantasy con enigmi da risolvere facendo gioco di squadra.

L'obiettivo comune?

Salvare il povero Jean che abitava la grande casa all'inizio del 1600, misteriosamente scomparso .

Una innovativa formula di visita per scoprire gli ambienti esterni che circondano il museo come la fontana, l'orto, il villaggio rurale.

Una casa che FUNZIONA!

Il più giocato nel a.s. 22/23



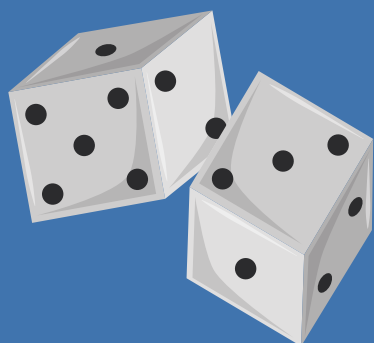
GAMING DIDATTICO-ESPERIENZIALE

Dall'incontro con un personaggio dal passato e la modalità **GIOCO DI RUOLO** si scoprirà Maison Bruil in un susseguirsi di **ESPERIENZE DIDATTICHE** immersi negli ambienti più suggestivi della grande casa.

Gli studenti saranno catapultati nel 1850 e dovranno aiutare la famiglia Bruil a far funzionare la casa, tenendo sotto controllo gli innumerevoli aspetti necessari alla sopravvivenza e le tante incombenze che riempivano le giornate.

In un susseguirsi di scoperte e situazioni divertenti potranno comprendere gli enormi cambiamenti sociali che hanno trasformato il nostro stile di vita.

Passo dopo passo impareranno anche l'importanza della dimensione-villaggio e di un'abitazione capace di offrire ampi spazi di vita e conservazione degli alimenti.



INDICATO PER :

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di 1° grado
- Scuola secondaria di 2° grado

Modi, tempi e difficoltà sono commisurati al grado scolastico.



Una casa che FUNZIONA!

Il più giocato nel a.s. 22/23



COME FUNZIONA

- La classe viene divisa in gruppi, a ognuno dei quali verrà assegnato un personaggio, membro della casa o del villaggio.
- Il personaggio del passato accompagnerà i gruppi raccontando dello stile di vita e delle tecniche di conservazione degli alimenti.
- Ogni squadra dovrà rispondere a domande specifiche formulate dalla *Maitressa* (la maestra del paese) e raccogliere il maggior numero di punti in palio.
- Ogni squadra dovrà fare i conti con la sorte, attraverso il tiro di un dado, provando sulla propria pelle come ai tempi della famiglia Bruil sventure o buone notizie facessero la differenza per la sopravvivenza.
- Al termine del percorso si scoprirà chi sarà il VINCITORE!



PERSONALIZZA L'ESPERIENZA: SCEGLI LA TUA MISURA!



FORMULA S (durata 1h, tariffa 6,00 € a studente)
solo gaming esperienziale

FORMULA M (durata 1h30, tariffa 7,50 € a studente)
gaming esperienziale + laboratorio a scelta fra "La panna per il Duca" e "Andiamo a conservare"

FORMULA L (durata 2h, tariffa 8,50 € a studente)
gaming esperienziale formato XL con espansione nel villaggio e latteria turnaria + laboratorio a scelta fra "La panna per il Duca" e "Andiamo a conservare"

[Scopri i laboratori a pagina 12](#)

GRATUITÀ PER INSEGNATI/ACCOMPAGNATORI



E' il tuo turno in latteria

VISITA ANIMATA DEL MUSEO E DELLA LATTERIA TURNARIA + LABORATORIO A TEMA



Con la visita animata di Maison Bruil si scoprirà come facevano un tempo le famiglie a conservare gli alimenti, senza elettricità e competenze specifiche, ricorrendo a saperi antichi, trucchi e astuzie, aiutati dagli spazi presenti nell'abitazione.

Alla base c'era uno stretto regime di auto-sussistenza e un'attenta TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI.

Si scoprirà la filiera del latte, della carne, la panificazione, la raccolta di frutta, verdura, erbe, prendendo consapevolezza di come è cambiato l'approccio con il cibo e riscoprendo i prodotti alimentari della tradizione di montagna.

IL PERCORSO PREVEDE:

- visita animata di Maison Bruil
- visita animata della Latteria Turnaria
- laboratorio didattico in latteria dedicato alla produzione del burro come una volta.

INDICATO PER :

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di 1° grado
- Scuola secondaria di 2° grado

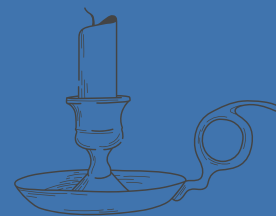
Modi, tempi e difficoltà sono commisurati al grado scolastico

TARIFFA: 8,00 € a studente

GRATUITÀ PER INSEGNATI/ACCOMPAGNATORI



Vieni che ti RACCONTO



VISITA ANIMATA

Visita animata, in compagnia di un membro della famiglia Bruil proveniente dal passato, per scoprire lo stile di vita di una famiglia valdostana di una volta, fra incombenze quotidiane, abitudini e tradizioni legate all'alimentazione tradizionale e alla conservazione del cibo, in armonia con territorio e al ritmo delle stagioni.

Ogni angolo della casa ha una precisa funzione e ciò consentiva alla famiglia di essere autosufficiente dal punto di vista alimentare.

Un PATRIMONIO DI CONOSCENZE E SAPERI che si sta assottigliando sempre più, schiacciato da supermercati, alimenti surgelati e a lunga conservazione, mercato globale.



INDICATO PER :

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di 1° grado
- Scuola secondaria di 2° grado

Modi, tempi e difficoltà sono commisurati al grado scolastico



Vieni che ti RACCONTO

IL PERCORSO PREVEDE:

- la scoperta della casa a funzioni concentrate attraverso il RACCONTO
- l'incontro con un PERSONAGGIO CHE VIENE DAL PASSATO



PERSONALIZZA L'ESPERIENZA: SCEGLI LA TUA MISURA!

FORMULA S (durata 1h, tariffa 6,00€ a studente)
solo visita animata museo

FORMULA M (durata 1h30, tariffa 7,50 € a studente)
visita animata + laboratorio a scelta fra "La panna per il Duca" e "Andiamo a conservare"

FORMULA L (durata 2h, tariffa 8,50 € a studente)
visita animata in formato XL con espansione al villaggio e alla latteria turnaria + laboratorio a scelta fra "La panna per il Duca" e "Andiamo a conservare"

[Scopri i laboratori a pagina 12](#)

GRATUITÀ PER INSEGNATI/ACCOMPAGNATORI



LA PANNA PER IL DUCA

Laboratorio



Laboratorio che mette a fuoco la FILIERA DEL LATTE, dalla stalla alla produzione di burro e formaggi, alimenti cardine nella dieta d'un tempo.

La tradizione alimentare valdostana è fatta di prodotti fortemente radicati nella cultura di montagna; sulle tavole si portava solo ciò che si era in grado di produrre e poi conservare.

I bambini e ragazzi, che crescono tra supermercati e cibi pronti, cambieranno visione: da cucina come luogo in cui si stipano utensili e cibi confezionati a luogo magico dove il cibo, con la sua storia, arriva e si trasforma.

Il laboratorio didattico li porterà a preparare una specialità della tradizione, semplice e dal sapore inconfondibile di latte: la FIOCCA.

VENDUTO IN ABBINAMENTO AD UNA FORMULA DI VISITA

ANDIAMO A CONSERVARE

Laboratorio



Conservare era la parola d'ordine delle famiglie d'un tempo. L'unione fra competenze contadine ed esperienze tramandate permetteva di non sprecare nulla, segnando una differenza enorme con l'approccio moderno basato su consumismo, spreco, sovrappiù alimentare.

Il laboratorio, grazie all'approccio esperienziale e sensoriale, mette a fuoco l'utilizzo di SALE, ERBE E SPEZIE., una fra le tante tecniche di conservazione degli alimenti che si basavano su concetti semplici come riparo dalla luce, fresco, ma anche essiccazione, trasformazione, cottura, salagione, utilizzo di spezie.

VENDUTO IN ABBINAMENTO AD UNA FORMULA DI VISITA

IL MISTERO DEL BOSCO

Fantasy game



UN AVVENTURA CHE PORTA INDIETRO NEL TEMPO

Introd, 1630

Nel paese di Introd viveva un uomo di nome Jean Buillet. Una notte si incamminò nel bosco diretto nell'unica zona in cui castagni e noci crescevano rigogliosi, senza sapere che quella fosse la terra della malvagia Berenice.

Secondo la leggenda la donna aveva al suo servizio un branco di enormi lupi che tendevano agguati a chiunque si avvicinasse.

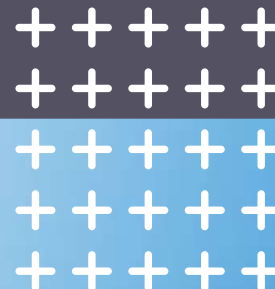
Dopo aver fatto scorta di frutti Jean si incamminò verso casa. All'improvviso gli parve di vedere due occhi ambrati osservarlo nel buio del sottobosco, ma non c'era anima viva.

Quella notte Jean non fece più ritorno a casa ...

CHI TENEVA D'OCCHIO JEAN?

PERCHE' QUELLA NOTTE È SCOMPARSO?

Una CACCIA AL TESORO fatta di indizi da decifrare ed enigmi da risolvere negli spazi esterni del Museo Maison Bruil.



VENDUTO IN ABBINAMENTO AD UNA FORMULA DI VISITA

IDEALE PER TRASCORRERE UNA INTERA GIORNATA AL MUSEO!

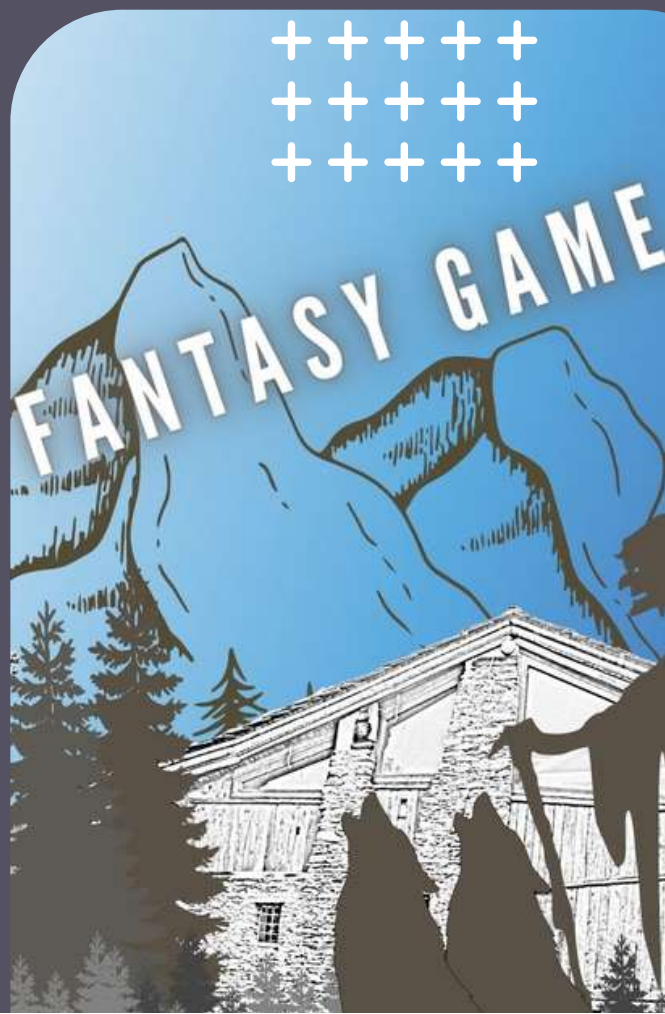
DURATA: 1h30

TARIFFA: 4,00€ a studente

GRATUITÀ PER INSEGNATI/ACCOMPAGNATORI

INDICATO PER :

- Scuola primaria
- Scuola secondaria di 1° grado
- Scuola secondaria di 2° grado



PRENOTA LA TUA ESPERIENZA DIDATTICA A MAISON BRUIL INTROD

Il museo Maison Bruil è dotato di spazi esterni confinati e di un ampio salone posto sotto il magnifico tetto di fine '700 adatti ad ospitare i ragazzi durante le pause e la pausa per il pranzo.

Per maggiori informazioni sulle formule di visita e per pianificare l'esperienza per i tuoi alunni contattati senza impegno:



www.maisonbruil.com



info@alpinsas.com



(+39) 389 83 77 437



COME RAGGIUNGERCI:

Dalla Francia o da Torino/Milano percorrere l'autostrada A5 Torino-Aosta, uscire al casello Aosta Ovest-Saint Pierre; proseguire verso Villeneuve e poi seguire le indicazioni per Introd.

Arrivati in paese, in corrispondenza del bivio per Les Combes/Arvier, parcheggiare.

Saremo lì ad accogliervi!

