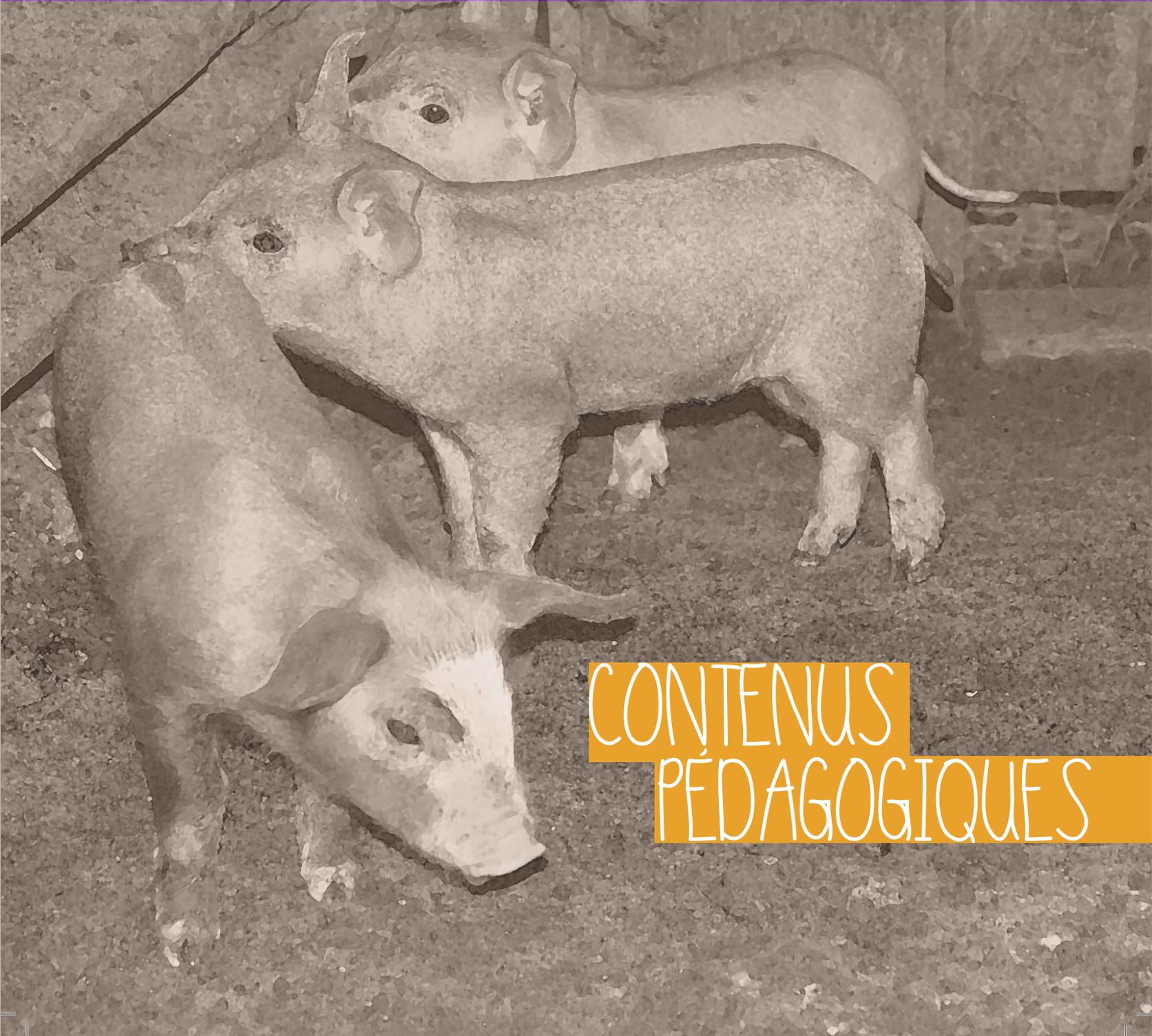




CASA DI U TERRITORIU

Va macheter king sous de tanne-grom  
chon repu renverse son auge  
m mange et chien  
Porcu techju  
SENZA ORTU SI STÀ À COLLU TORTU  
Nè di mè, nè di tè, nè di porcu  
in cochon Qui veut oindre sa brèche doit enge  
e sent ni de moi ni de toi ni de porcu  
a brilla à i porchi  
ST UN COCHON DE DEUX AUGES  
Fè cuai' è da sant  
Fà à purcina  
Je vais t  
VIVRE COMME D  
Saint Antoine au coch  
SANS COCHON NI POTAGE  
Cela lui va com  
À o  
Tagh  
Vai, a com



CONTENUS  
PÉDAGOGIQUES

# U Mondu DI U Porcu



# U Mondu DI U Porcu

## Introduction

Bienvenue à «U Mondu di u Porcu - Casa di u Territoriu» lieu consacré aux savoir-faire les plus emblématiques de la vallée du Tàravu : l'élevage et la transformation porcine. Vous découvrirez comment les habitants successifs de ce territoire ont apprivoisé leur environnement et ont su tirer parti de ses ressources pour lier leur destin à celui de l'animal.

Vous rentrerez dans les confidences d'éleveurs et producteurs porcins par le biais de témoignages, de textes et d'images vous plongeant dans la vie d'un village de moyenne montagne au fil des saisons.

Le cochon participe aussi à une représentation mythologique de ce territoire et à ses croyances ancestrales, comme animal emblématique qui a traversé les siècles et les légendes et qui a marqué l'identité de nombreuses religions. Vous êtes donc convié à suivre ce parcours initiatique à travers les croyances associées au porcu.

La charcuterie : loin des produits de la commercialisation mondiale, nous sommes ici en présence d'un produit authentique et puissant, tant en matière symbolique qu'en termes de goût. Alors, ouvrez vos papilles, laissez-vous emmener dans un parcours des délices et une intrigue au cœur de l'éblouissement d'un spectacle inattendu qui ouvrira votre appétit de savoir.

Enfin, nous vous recommandons de terminer la visite du «Mondu di u Porcu» par les parcours extérieurs : l'un tourné vers la montagne et le patrimoine naturel, l'autre dans le village à la rencontre des éleveurs.

# CONTENUS PÉDAGOGIQUES

## ACCUEIL BOUTIQUE

- > Une présentation de la charcuterie en Corse et de ses chiffres clés
- > Introduction d'un espace de transition immersif avant la salle pédagogique 1 : insertion d'un moniteur, en mode portrait avec le regard d'éleveurs qui accompagnent le visiteur
- > Au retour de la visite, 2 ordinateurs base de données/ressources/bibliothèque



 Un ordinateur base de données



 Dégustation de produits du terroir



 Portraits de éleveurs sur écrans



# ESPACE 1 pédagogique

> Présentation du cochon en général

- H Histoire/origine
- H Races (large white, Duroc, Porcu Nustrale)
- H Techniques d'élevage
- H Alimentation

> Une sculpture de porcu, qui dissimule dans sa carcasse les morceaux de charcuterie transformés et les étapes clés de la production/transformation

> Un espace enfant : sur différents supports pédagogiques, les enfants sont amenés à comprendre les étapes de fabrication, à jouer avec les outils du purcaghju, à reconnaître les différentes races, à appréhender l'histoire du cochon saison par saison...



 **Jeux question à destination des enfants**



 **Système de tirette favorisant la découverte**



 **Sculpture de porcu à manipuler**



 **L'interactivité pour stimuler la curiosité**



### 3 espaces géographiques emblématiques à comprendre à travers :

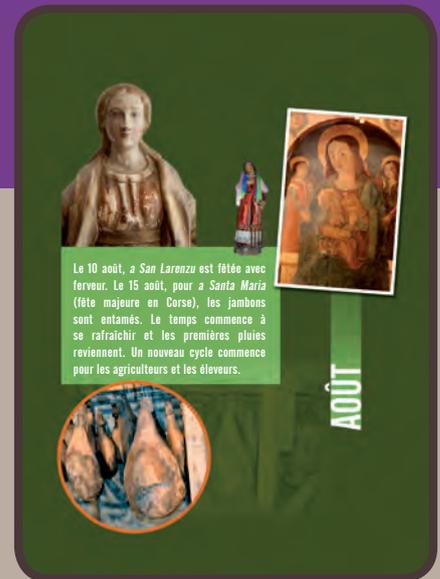
1. L'espace domestique et humanisé : le village
2. L'espace de transition : cultures, vergers, châtaigneraies, enclos
3. L'espace sauvage : la montagne, la forêt, les cours d'eau d'altitude, le pastoralisme, le loir



Empreintes sculptées à toucher

### Espace 2: Une année à Cuzzà

Revivez le rythme d'une année au cœur du village à travers ses fêtes et traditions symboliques



## Espace 3: L'espace immersif-spectacle

Une introduction du porc dans l'histoire, les mythologies, les croyances insulaires

Un film spectacle onirique à travers une projection vidéo spectaculaire autour de la mythologie du porc, du savoir-faire traditionnel aux techniques actuelles.

Une dimension documentaire à travers 3 écrans évoquant les 3 étapes fondatrices :

HTumbera (traditionnelle et moderne)

HDécoupe

HEmbossage (jusqu'au séchage/fumage)

Et un écran complémentaire pour permettre d'en savoir plus.



 Écoute de vidéos à l'aide de casques



 Écrans diffusant des contenus



Projection d'un film spectacle



# U Mondu di U Porcu

Casa di u territoriu - 20148 COZZANO

04 95 52 94 87 - [umondiuporcu@gmail.com](mailto:umondiuporcu@gmail.com)

[www.monduporcu.com](http://www.monduporcu.com)

