

Area tematica MONDO RURALE

90



P.L.I.S. DELLA VALLETTA Laboratorio «Dal chicco alla polenta»

FINALITA' DEL PROGETTO

Questa proposta didattica desidera offrire ai bambini l'occasione per un avvicinamento al mondo agricolo.

DESTINATARI

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria
- Scuola secondaria di primo grado



ARGOMENTI E ATTIVITA' PROPOSTE

Ad una passeggiata agronomica per campi e cascine segue un **laboratorio di cucina**.

- **Il ciclo del mais:** vengono osservate diverse piante di mais raccolte a differenti stadi del ciclo di sviluppo.
- **Le tecniche colturali:** l'aratura e preparazione del terreno, la semina, la lotta alle piante infestanti e la raccolta. I bambini lavorano il terreno con le mani, preparano un vasetto e provano a seminare un chicco di mais. Ognuno porterà a casa la sua piantina.
- **La farina di mais e le altre farine:** prova di riconoscimento visiva, tattile ed olfattiva di cereali, farine e prodotti derivati dalla lavorazione del mais e degli altri cereali.
- **La polenta:** accendiamo il fuoco come facevano i nostri nonni e poi in un paiolo di rame si mette a cuocere la polenta ed infine ... un assaggio per tutti!

Luogo dell'uscita:

- *Parco della Valletta presso Azienda Agricola Villa Zita a Cremella (Francesca)*
- *Parco della Valletta presso Azienda Agricola Cascina Rampina a Monticello (Fabrizio)*

Durata dell'uscita: giornata intera

Periodo di svolgimento dell'uscita: primavera, estate, autunno

COSTI E ISCRIZIONI

Per le scuole del Parco della Valletta: gratuità secondo le tempistiche e le quote comunali indicate nel file "informazioni generali"

Per le altre scuole: costo pieno della guida per le attività di mezza giornata o giornata intera

Iscrizioni da effettuarsi contattando direttamente i referenti:

REFERENTI: FRANCESCA FORNARELLI – 338 9748680 – f.fornarelli@tiscali.it

FABRIZIO MAURI – 389 8342936 – sbriziofabrizio@hotmail.com

