



93. P.L.I.S. DELLA VALLETTA – LABORATORIO DAL CHICCO ALLA POLENTA



FINALITÀ DEL PROGETTO

Una proposta che offre l'occasione per avvicinarsi al mondo agricolo e scoprirne alcuni segreti.



DESTINATARI

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



ARGOMENTI E ATTIVITÀ PROPOSTE

A una passeggiata agronomica per campi e cascine segue un laboratorio di cucina a scelta tra:

- **«Il ciclo del mais»:** osserveremo più piante di mais raccolte a vari stadi del ciclo di sviluppo;
- **«Le tecniche colturali»:** aratura e preparazione del terreno, semina, lotta alle piante infestanti e raccolta. Lavoreremo il terreno con le mani, prepareremo un vasetto e proveremo 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»:** accenderemo il fuoco come facevano i nostri nonni, in un paiolo di rame metteremo a cuocere la polenta e infine... un assaggio per tutti!

Luogo dell'uscita: Azienda Agricola Villa Zita a Cremella (Francesca) oppure Azienda Agricola Cascina Rampina a Monticello (Manuela)

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
- MANUELA VERTEMATI – 3407173325 – Manuela.vertemati@gmail.com