

Area tematica SAPERI E SAPORI IN FATTORIA

38

Dolce come il miele

FINALITA' DEL PROGETTO

Nella nostra cultura identifichiamo il sapore dolce con lo zucchero, ma non è sempre stato così! Nel percorso che affronteremo si approfondiranno argomenti come: testimonianze antiche sull'origine dell'apicoltura (dai graffiti neolitici all'uso degli egizi di mettere un vasetto di miele nelle tombe dei Faraoni); il ruolo del sapore dolce nelle civiltà antiche (per secoli l'uso dei "dolci" è stato riservato ad occasioni particolari, dalle offerte votive degli antichi romani ai banchetti dei nobili rinascimentali); la "rivoluzione" determinata dall'arrivo e la diffusione dello zucchero proveniente dalle Americhe, grazie a cui è nata la cultura del dolce come la conosciamo noi.

La vita delle api è ricca di segreti e sorprese legate al loro modo di vivere in società e in funzione della loro età. Si cercherà di far conoscere le loro capacità interattive, la loro funzione ambientale e nel mondo dell'agricoltura.

Degustare tre tipi di miele differenti ma della tradizione brianzola è un'arte e una professione. I bambini verranno indirizzati a conoscere e scoprire attraverso i sensi questo antico alimento, le sue caratteristiche e i processi di trasformazione.

È possibile adattare il percorso didattico in funzione della fascia d'età, concordando le attività con gli insegnanti.

DESTINATARI

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



ATTIVITA' PROPOSTE

La proposta si articola in un percorso didattico svolto in classe, differenziato, per argomenti e per durata, in base all'età degli alunni e che comprende **3 interventi in classe di 2 ore ciascuno**, così composti:

Primo incontro: avvicinamento al mondo dei dolci e conoscenza dell'uso di zucchero e affini. Immagini ed esempi di alimenti verranno usati per entrare in un mondo che ha testimonianze molto antiche.

Area tematica SAPERI E SAPORI IN FATTORIA

Secondo incontro: l'ape è un insetto sociale che ha una vita caratterizzata da diverse peculiarità ed una capacità organizzativa unica dell'alveare. Avremo la possibilità di vedere conoscere e toccare alcuni strumenti che vengono usati al giorno d'oggi dagli apicoltori e, se siamo fortunati, di vedere dal vivo un favo abitato!

Terzo incontro: laboratorio pratico-organolettico di degustazione di diversi tipi di miele prodotti da una cooperativa all'interno del Parco: ogni alunno proverà in prima persona a degustare e conoscere i diversi tipi di miele e le sue caratteristiche chimico-fisiche, attraverso la compilazione di una scheda realizzata ad hoc. Introduzione ai diversi prodotti dell'alveare e loro usi (propoli, cera, pappa reale, polline).

Periodo favorevole: tutto l'anno.

OBIETTIVI SPECIFICI

- conoscere il miele e l'apicoltura nella storia;
- conoscere i diversi utilizzi del miele nella nostra dieta alimentare e in altri paesi;
- conoscere il ciclo vitale delle api e dell'alveare;
- conoscere i principi nutritivi del miele e degli altri prodotti dell'alveare;
- valorizzare il mestiere dell'apicoltore;
- diffondere la capacità di riconoscere produzioni di qualità e marchi, simboli e sistemi di certificazione (prodotti tipici, DOP, IGP);
- promuovere una cultura alimentare consapevole attraverso la lettura delle etichette;
- creare una cultura dell'alimentazione sana e di qualità;
- far riflettere sulla relazione culturale uomo-cibo-ambiente.
- acquisire consapevolezza dell'importanza del rapporto con la terra e le tradizioni agricole sul nostro territorio.

MATERIALE DIDATTICO

- dispense di approfondimento per gli insegnanti
- schede con immagini sugli argomenti trattati
- materiali per il laboratorio

COSTI

Materiale didattico: gratuito

Interventi in classe: 7 € / alunno per l'intero percorso

