

## Area tematica MONDO RURALE

88



# 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](mailto:f.fornarelli@tiscali.it)

FABRIZIO MAURI – 389 8342936 – [sbriziofabrizio@hotmail.com](mailto:sbriziofabrizio@hotmail.com)

