



Laboratori

I laboratori didattici proposti sono progettati e realizzati per approfondire temi legati all'alimentazione, ai prodotti tipici, alla cultura delle tradizioni agroalimentari, all'ambiente, all'agricoltura e all'allevamento appresi nel percorso della visita guidata. I contenuti e il linguaggio sono modulati in base all'età degli alunni e possono essere debitamente concordati e integrati sulla base di richieste specifiche degli insegnanti. L'attività sperimentale, anche in forma di "gioco", coinvolge gli alunni alla diretta partecipazione e ad esprimere la loro creatività e fantasia per rafforzare e consolidare l'apprendimento di conoscenze e competenze nel campo delle scienze naturali, tecnologiche, storiche, usi e costumi, ecc. Il Museo diventa così un luogo di esperienze formative e di sperimentazione attiva.

I laboratori devono essere **prenotati** e sono **attivati per un minimo** di 10 persone fino a un massimo di 20 alunni o gruppo classe.

La **partecipazione** ai laboratori prevede un **costo** che include il **materiale** didattico e l'**assistenza** di una persona qualificata (docenti di istituti superiori, maestre artigiane e/o operatori di settore).

La durata è di un'ora (può variare in base a particolari richieste).

I laboratori sono **rivolti** a tutti gli alunni della scuola dell'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria di I grado e scuola secondaria di secondo grado.

Per prenotare e per informazioni telefonare al **349630462**

LABORATORI DIDATTICI PROPOSTI

(Con le "mani in pasta" 1,2,3,4,5)

- 1) ***"su pani pintau"***
- 2) ***"Is malloreddus e altre paste"***

In questi due laboratori, oltre alla parte pratica, si racconta la storia di un chicco di grano (coltivazione, raccolta, tipi di mulini, prodotti della macinazione e l'utilizzo delle farine e delle semole) e il ruolo che hanno il pane e la pasta nell'alimentazione, nella gastronomia, nell'arte e nella cultura sottolineando il valore simbolico e rituale che in Sardegna viene dato ai pani cerimoniali. Abili maestre artigiane rivelano ai ragazzi i

principali segreti per realizzare un pane “*pintau*” o i “*malloreddus*” e altre forme di paste.

3) “*.. e per profumo scorza di limone...*”

4) “*Con la ricetta della nonnina...Zucchero, latte, fior di farina...*”

La preparazione dei biscotti, delle ciambelline e delle *gallettine* è il momento adatto per raccontare la storia di un chicco di grano e per consultare ricettari e libri di ricette. Si sottolinea l'importanza delle fonti scritte per metterle a confronto con i saperi e le capacità pratiche di una comunità. Antichi utensili e oggetti curiosi fanno da cornice a formine, stampi e rotelle attuali.

A chi sono rivolti: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: esperta, maestra artigiana

Durata: 1 h circa *

*La durata e il costo potrebbero variare.

5) **Dal latte:** “*su gioddu*”, “*su casu*” e “*s'arrescottu*” (yogurt, formaggio e ricotta)

Il latte vaccino e di pecora sono i principali attori di una storia interessante e la magica trasformazione in differenti prodotti viene eseguita con l'utilizzo di antichi utensili e tecniche. Gli esperti, e qualche volta i pastori, conducono il laboratorio e invitano a mettere le “mani in pasta” per assaggiare la cagliata appena formata. Si parlerà dei diversi tipi di latte e delle fasi della produzione dei formaggi, della stagionatura, dei caratteristici tipi di formaggio e di altri derivati e di molte altre curiosità.

A chi è rivolto: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: esperti e casari

Durata: 2 h circa *

* La durata e il costo potrebbero variare.

6) “*Salta salta...ed ecco il vino*”

Dall'uva al vino per i piccoli è un laboratorio divertente e ricco di sorprese. Il laboratorio e la visita guidata, in forma di caccia al tesoro per i più piccoli, permettono di esplorare il mondo del vino e la sua storia. Attrezzi della viticoltura, utensili di cantina, contenitori per il vino, varietà di uve coltivate e vini prodotti sono i soggetti di un'esperienza avvolgente e indimenticabile. Essendo un laboratorio stagionale il vino-mosto verrà pigiato e realizzato solo al tempo della vendemmia.

A chi è rivolto: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: esperti del settore

Durata: 1 h circa *

* La durata e il costo potrebbero variare.

7) *“Viva la pappa col po...po...pomodoro”.*

Il viaggio secolare del pomodoro, dalle Americhe all'Europa, offre l'occasione per descrivere la diffusione e il successo di questa straordinaria bacca anche in Sardegna. Si scoprono le differenti varietà e le tecniche di conservazione per ottenere la conserva, “*sa bagna*”, e “*sa pillarda*”. Nella dispensa sono esposti gli strumenti utilizzati per ottenere il sugo rosso, condimento dei famosi spaghetti, che i piccoli possono maneggiare. Questo laboratorio fornisce diverse strade di lettura: storica, scientifica e gastronomica.

A chi è rivolto: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: esperti e maestre artigiane

Durata: 1 h circa *

*La durata e il costo potrebbero variare.

8) *Salsiccia e salumi: once e libbre.*

L'antica conservazione delle carni, l'affermarsi di nuovi professionisti del taglio (trincianti e scalchi) e la nascita delle prime ricette sono la base per rievocare la produzione casalinga delle salsicce, del prosciutto, della “*mustela*” e dei sanguinacci. Nella suggestiva dispensa, il ceppo di legno, il tritacarne e le bottigliette di salnitro e di pepe indirizzano verso la storia del maiale e de “*is mandaus*” fino all'importanza del sale, delle sostanze chimiche, delle spezie e delle antiche misure di peso per la conservazione dei salumi.

A chi è rivolto: alunni Scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: esperti del settore e laureati

Durata: 1 h circa *

*La durata e il costo potrebbero variare.

9) *Il giardino degli agrumi*

Nel piccolo orto si trovano piante di agrumi, fiori ed erbe aromatiche e possono individuarsi elementi di ecosistemi. La raccolta di erbe è l'inizio per concretizzare un piccolo erbario e “dare un nome” alle piante raccolte. L'osservazione al microscopio delle strutture anatomiche delle piante (radici, fusto, foglie ecc.) sono la base per improntare qualche semplice esperimento sulle funzioni delle piante (estrazione della clorofilla e dei pigmenti, riconoscimento dei granuli d'amido, ecc) e per il loro utilizzo in cucina e nelle colorazioni.

A chi è rivolto: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Durata: 1 h circa *

Chi lo fa: Esperti e laureati

*La durata e il costo potrebbero variare

NUOVI LABORATORI

10) *L'importanza di chiamarsi microbo. Il mondo invisibile*

Il variegato mondo dei microrganismi viene esaminato in questo particolare laboratorio. Essendo molteplici gli habitat, le funzioni e, in particolare, il ruolo che hanno nell'ambiente naturale, nelle relazioni con i loro ospiti e nelle trasformazioni alimentari sono diversi gli approcci scientifici e di laboratorio. Un viaggio alla scoperta dei microrganismi e della loro utilità per le preparazioni e trasformazioni alimentari (pane, birra, bevande alcoliche, formaggi, salumi), per la funzionalità dei sistemi viventi nonché il loro impiego nelle biotecnologie. Gli studenti sono coinvolti, con semplici esperimenti, ad approfondire le problematiche legate alla conservazione e alla sicurezza alimentare, alla salute e all'ambiente agricolo.

Sono previsti due tipi di laboratorio:

a) microrganismi utilizzati nella trasformazione degli **alimenti** (pane, formaggi e derivati, vino)

b) microrganismi **ambientali** (sistemi viventi, suolo e coltivazioni)

A chi è rivolto: scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Chi lo fa: docenti laureate in Biologia

Durata: 1 h circa *

*La durata e il costo potrebbero variare

11) *La biodiversità agricola e il paesaggio agrario*

Con l'introduzione della coltivazione finalizzata alla produzione agricola sono stati modificati gli ecosistemi naturali. L'agricoltura tradizionale è stata in gran parte abbandonata a favore della monocoltura e molte specie vegetali e animali sono scomparse. La ricerca e la conservazione delle antiche specie e varietà vegetali e animali è importante come la storia della loro provenienza. Il riconoscimento delle principali varietà che arricchiscono la biodiversità locale e che ne caratterizzano il paesaggio è la base di questo laboratorio.

A chi è rivolto: scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Durata: 1 h circa *

Chi lo fa: Esperti e laureati

*La durata e il costo potrebbero variare

12) *Entriamo nella cucina di nonna Maria*

Laboratorio in cucina per esplorare il cibo da diversi punti di vista e scoprire la scienza e la tecnologia nascoste negli alimenti. Ogni cucina è un laboratorio in cui tutti i giorni si fanno esperimenti maneggiando sostanze diverse e osservando reazioni e trasformazioni di ogni genere. La preparazione di paste, pane dolci e altri alimenti è l'occasione per approfondire l'origine, la composizione, le tecniche di produzione e gli aspetti sensoriali.

A chi è rivolto: scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di secondo grado

Costo: € 12,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Durata: 2 h circa *

Chi lo fa: Esperti e laureati

*La durata e il costo potrebbero variare

13) *Cibi e colori per ogni stagione*

Con il variare della temperatura e del clima, i colori del paesaggio naturale cambiano nei diversi mesi dell'anno e anche i prodotti della terra come i frutti e gli ortaggi. Alcune opere d'arte di artisti famosi possono essere l'occasione per individuare e costruire una tabella-calendario dei principali frutti e verdure presenti nelle diverse stagioni e dell'importanza del loro contestuale consumo per garantire un giusto apporto di micronutrienti, per incoraggiare un'alimentazione sostenibile e per ridurre gli sprechi alimentari.

A chi è rivolto: alunni scuola dell'infanzia; scuola primaria; scuola secondaria di I grado; scuola secondaria di II grado

Costo: € 10,00 ad alunno (minimo 10 - max 20 alunni) *

Durata: 1 h circa *

Chi lo fa: Esperti e laureati

*La durata e il costo potrebbero variare