



LA MERENDA DEL PASTORE. PANE E CACIO

Uscita didattica/escursione e laboratorio

OBIETTIVI: Far comprendere l'importanza di conoscere la provenienza delle materie prime degli alimenti di uso quotidiano e le tradizioni enogastronomiche locali; Educare all'alimentazione naturale; Evocare alla manualità.

DESTINATARI: Scuola primaria, scuola secondaria di I° e II° grado, anche Università e insegnanti

BREVE DESCRIZIONE: Dopo una breve introduzione sul tema, gli alunni apprenderanno qualcosa di più sulle materie prime latte e grano. Verranno descritte, poi, le tecniche di allevamento ovi-caprino (estensivo e semi-estensivo) e si parlerà della pecora nella cultura locale. Si accennerà, inoltre, ai grani tipici d'Abruzzo e all'importanza dell'utilizzo del lievito madre. Previsti un laboratorio di caseificazione ed uno di panificazione naturale e, su richiesta, anche uno sulla produzione della "pasta ammassata". Non mancheranno storie e canti della cultura contadina.

AREA DEL PARCO: Majella nord-occidentale e Monte Morrone

LUOGO DELL' USCITA: Pacentro (AQ), anche Anversa degli Abruzzi (AQ)

PERIODO: Tutto l'anno

DURATA: Mezza giornata (3-4 ore di attività) o intera giornata (5-6 ore di attività)

NOTE: Su richiesta è possibile modificare parzialmente la proposta didattica in funzione di particolari esigenze della scuola.

INFORMAZIONI: Associazione Movimento Zoè

+39-333-4722342 (Roberta Viggiani) - sulmona@parcomajella.it