

DAL GRANO AL PANE



Member of CISO Federation



Destinatari

Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I e di II grado.

Impostazione didattica

Una presentazione teorica introduce le fasi legate alla semina, raccolta e macinazione del grano.

Chi lavorava il pane? Quali tipi di pane e quando si producevano? Si producono ancora?

Si sperimenta con la manipolazione del preparato di semola, acqua e sale la creazione di "Is Coccois de su Santu": pane votivo di abile lavorazione artigianale.

Forme nuove e tradizionali, frutto della fantasia e della creatività caratterizzano il pane che ognuno può conservare come risultato dell'esperienza.

Obiettivi

Riscoprire le tradizioni locali.

Conoscere le fasi della coltivazione, raccolta, semina e macinazione del grano.

Stimolare la fantasia e la manualità realizzando "is coccois".

Luogo

Il laboratorio si svolge negli spazi predisposti nelle aree archeologiche.

L'assenza dei pericoli rende agevole la protezione e la sorveglianza dei partecipanti.

Tempi e costi

Durata laboratorio: 2 ore , in presenza di 2 operatori specializzati.

Costo: Euro 5,00 per ogni singolo partecipante.

Il numero massimo ammesso ad ogni singolo laboratorio è di 25 alunni.

Prenotazione obbligatoria 10 giorni prima.

Gli insegnanti sono responsabili della sorveglianza

dei minori partecipanti, durante le ore di frequenza dei laboratori didattici.

Durante lo svolgimento del laboratorio non è consentito l'uso di fotocamere e di telecamere.



Per prenotare
Museo Etnografico:
Cell. 3890505107