



Consorzio Terra di San Marino
Strada di Montecchio, 11
47890 San Marino



Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole
Via Ovella, 12
47893 Borgo Maggiore

Laboratori del Gusto

Anno scolastico 2012 - 2013

Dal chicco di grano alle mani in pasta

Impariamo a conoscere i cereali, i loro semi e le farine che si producono da essi, in particolare i cereali del nostro territorio, grano, orzo, farro e avena. Come si coltivano e quali caratteristiche nutrizionali possiedono.

Cenni sull'agricoltura e la cerealicoltura sammarinesi, sull'educazione alimentare e l'analisi sensoriale degli alimenti.

Utilizziamo la farina di grano tenero per fare la piada, con gli ingredienti tipici della nostra agricoltura. Ogni studente farà il proprio impasto e stenderà la propria piadina. Potrà cuocerla e assaggiarla, farcita con la Casatella, un formaggio fresco tipico, ricavato dal latte prodotto negli allevamenti sammarinesi. Il materiale è messo a disposizione dagli organizzatori.

Il piccolo casaro

Impariamo a fare il formaggio. Ogni studente realizza un piccolo formaggio, aggiungendo il caglio al latte e raccogliendo la cagliata con le proprie mani.

Nei tempi di attesa, necessari per fare cagliare il latte e lasciare depositare la cagliata, impariamo a conoscere l'attività degli allevamenti zootecnici che producono il latte e le caratteristiche nutrizionali del latte e del formaggio. Ogni studente esegue una prova di analisi sensoriale per valutare alcuni tipi di latte.

Cenni sull'agricoltura e la zootecnia sammarinesi, sull'educazione alimentare e l'analisi sensoriale degli alimenti.

Ogni studente dovrà portare da casa una pentola (meglio più alta che larga, e di acciaio inossidabile) della capacità di circa cinque litri. Il resto del materiale occorrente è messo a disposizione dagli organizzatori.

Nota: La durata di 2 ore è vincolante per la buona riuscita delle operazioni di caseificazione.

Il fantastico mondo delle api

Impariamo a conoscere la vita delle api, l'organizzazione dell'alveare, il lavoro dell'apicoltore per produrre il miele e le caratteristiche nutrizionali del miele.

Cenni sull'agricoltura e l'apicoltura sammarinesi, sull'educazione alimentare e l'analisi sensoriale degli alimenti.

Ogni studente esegue una prova di analisi sensoriale per imparare a riconoscere diversi tipi di mieli monoflorali e millefiori.

Il materiale è messo a disposizione dagli organizzatori.

Un filo d'olio

Impariamo a conoscere l'olivicoltura e le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine di oliva, la nostra tradizione olivicola dalla coltivazione e la raccolta delle olive alla produzione di olio.

Cenni sull'agricoltura sammarinese, sull'educazione alimentare e l'analisi sensoriale degli alimenti.

Attraverso l'analisi sensoriale olfattiva e gustativa impariamo a conoscere i principali caratteri gradevoli e i principali difetti dell'olio extravergine d'oliva.

Ogni studente esegue una degustazione guidata di alcuni oli extravergine d'oliva.

Il materiale è messo a disposizione dagli organizzatori.

L'officina dei cinque sensi

Impariamo a conoscere il funzionamento dei nostri sensi (vista, udito, tatto, olfatto, gusto) e la loro importanza nel riconoscere la qualità degli alimenti.

Attraverso una serie di prove pratiche, ogni studente può verificare le proprie capacità di analisi sensoriali.

Cenni sull'agricoltura sammarinese e sull'educazione alimentare.

Il materiale è messo a disposizione dagli organizzatori.



Consorzio Terra di San Marino
Strada di Montecchio, 11
47890 San Marino



Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole
Via Ovella, 12
47893 Borgo Maggiore

Laboratori sulla tradizione

Anno scolastico 2012 - 2013

Visita al Museo della Civiltà contadina-Casa Fabrica

La Casa Fabrica a Montecchio, una casa rurale recentemente restaurata con un attento restauro conservativo, è oggi la sede del Consorzio Terra di San Marino.

Al suo interno è stato realizzato un museo della civiltà contadina, che riproduce fedelmente i principali ambienti arredati con mobili e utensili tipici della vita contadina di un tempo, la cucina, la stanza del telaio, la camera da letto, il granaio/magazzino per scorte e attrezzi.

Con la guida di un esperto è possibile visitare il museo e conoscere come si svolgeva la vita quotidiana nelle case rurali della nostra campagna.

Visita al Museo dell'Emigrante

Il Museo dell'emigrante, attraverso brevi testi, oggetti, fotografie e documenti, permette di conoscere la storia dell'emigrazione sammarinese.

Le sale del Museo offrono la possibilità di ripercorrere le fasi dell'emigrazione: la partenza, il viaggio, l'arrivo nei Paesi d'accoglienza. Uno spazio è allestito con gli strumenti di lavoro per illustrare i mestieri svolti all'estero. La visita guidata prevede la lettura di testimonianze e la visione di documenti di espatrio, riguardanti in particolare le partenze di minorenni.

Modalità di partecipazione

I laboratori si svolgeranno, compatibilmente con la logistica delle lezioni e del servizio di trasporto scolastico, presso la Casa Fabrica - strada di Montecchio 11- nei giorni di martedì e giovedì dalle ore 8.15 alle ore 10,15 (1° turno), dalle 10,30 alle ore 12,30 (2° turno) e dalle ore 13,45 alle ore 15.45 (3° turno).

I cinque laboratori del gusto saranno effettuati solamente durante il 1° e il 2° turno. Il laboratorio del piccolo casaro, per non compromettere la buona riuscita delle operazioni di caseificazione, non può essere svolto in un tempo inferiore alle due ore. Per gli altri quattro laboratori, la durata di 2 ore è consigliata, ma non strettamente vincolante; in caso di esigenze precise, per esempio l'orario del pullman o del pranzo, la durata può essere leggermente modificata.

L'organizzazione del trasporto per raggiungere la Casa Fabrica a Montecchio e il ritorno a scuola è a carico della classe.

Le classi interessate dovranno inviare la scheda allegata alla segreteria del Consorzio Terra di San Marino a mezzo fax al n. 0549 906278 oppure tramite mail consorzioterradisanmarino@omniway.sm entro il **5 Ottobre 2012**.

Anticipiamo inoltre che nell'eventualità di un numero troppo elevato di adesioni, non potremo soddisfare le richieste di tutte le classi e, pertanto, come criterio di accettazione, intendiamo privilegiare l'ordine di arrivo delle richieste da parte delle classi, cercando di garantire ad ogni classe la partecipazione ad almeno un laboratorio.

Per agevolare la stesura del calendario e l'organizzazione dei turni, sarebbe opportuno che le classi al momento della richiesta, fossero in grado di indicare alcuni orari nei quali sono disponibili per lo svolgimento del laboratorio, compresi nel periodo metà ottobre 2012 – metà marzo 2013

Sarà nostra premura comunicare in seguito e nel minor tempo possibile data e orario definitivi.

La segreteria del Consorzio Terra di San Marino è aperta dal lunedì al venerdì, dalle ore 8.30 alle ore 12.30 e può essere contattata al numero di telefono 0549 902617 oppure all'indirizzo e-mail consorzioterradisanmarino@omniway.sm.



Consorzio Terra di San Marino
Strada di Montecchio, 11
47890 San Marino



Ufficio Gestione Risorse Ambientali ed Agricole
Via Ovella, 12
47893 Borgo Maggiore

Scheda di Adesione ai Laboratori del Gusto e ai Laboratori sulla tradizione Anno scolastico 2012 – 2013

Da inviare tramite fax al n. 0549 906278 entro il 5 Ottobre 2012

oppure tramite mail a consorzioterradisanmarino@omniway.sm

Nome della scuola :

Telefono – fax – email :

Nome degli insegnanti di riferimento:

Classe partecipante:

numero di studenti:

Eventuali studenti con allergie o
intolleranze alimentari (specificare quali)

SI	NO
----	----

Indicare con una crocetta al Massimo 3 laboratori in ordine di preferenza ed il turno preferito.

	ordine di preferenza			1° turno	2° turno	3° turno
	1	2	3	8.15 - 10,15	10,30 - 12,30	13,45 - 15.45
<i>Dal chicco di grano alle mani in pasta*</i>						
<i>Il piccolo casaro*</i>						
<i>Il fantastico mondo delle api*</i>						
<i>Un filo d'olio*</i>						
<i>L'officina dei cinque sensi*</i>						
<i>Visita al Museo della Civiltà contadina- "Casa Fabrica"</i>						
<i>Visita al Museo dell'Emigrante</i>						

*** Svolgimento solamente al mattino, nel 1° e 2° turno**

N.B. La conferma della data e dell'orario del laboratorio verrà confermato telefonicamente dalla segreteria del Consorzio Terra di San Marino

Firma
