Mod. SRLAB N° 3/E
Rev. 3 del 04/10/2023

PARCO STORICO ARCHEOLOGICO SANT'ANTIOCO

DAL GRANO AL PANE

DESTINATARI

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

IMPOSTAZIONE DIDATTICA

- 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 la creazione di "Is Coccois de su Santu", un pane votivo di abile lavorazione artigianale, attraverso la manipolazione del preparato di semola, acqua e sale. Le forme che possono essere nuove o tradizionali, sono il frutto della fantasia e della creatività di ciascuno. Il pane risultante può essere conservato come ricordo 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 archeologiche.
L'assenza di potenziali pericoli rende agevole la protezione e la sorveglianza dei partecipanti.

TEMPI E COSTI

- Durata laboratorio: dalle 2 alle 3 ore in presenza di 2 operatori specializzati.
- Costo: **€6,00** 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'utilizzo di fotocamere e videocamere.

PRENOTAZIONE
CEL. +39 389 050 5107