

Laboratori didattici

Viaggi di istruzione (A.S. 2018-2019)




NUGULBI



AGRITURISMO MONTE ENTOSU

Cell. 360256550

 Agriturismo Monte Entosu

www.agriturismomontentosu.com




Si propongono i laboratori didattici:

“Dal foraggio al formaggio” e

“Dal grano al pane”

COOPERATIVA NUGULBI

Cell. 349 2982254

 Email nugulbi@libero.it

Nugulbi Cooperativa Nulvi



CENNI STORICI



Il comune di Nulvi si trova nella regione dell'Anglona a dieci minuti di macchina da Sassari (strada Provinciale dell'Anglona) e venti minuti dai comuni di CastelSardo e Valledoria.

Il paese Il territorio di Nulvi è caratterizzato da una massiccia presenza di nuraghi, siti archeologici e di luoghi di culto, sia all'interno dell'abitato che in tutto l'agro.

Tra i più conosciuti ricordiamo Il Nuraghe Irru, il pozzo Sacro e Nuraghe Alvu.

Importante è la numerosa presenza di chiese sia dentro il centro abitato che nelle campagne circostanti.

La parrocchia dell'Assunta è stata per numerosi anni sede della Collegiata fondata dalla famiglia Delitala così come le chiese di San Sebastiano e Santa Tecla sono state sedi dei conventi dei Minori Osservanti e dei Cappuccini.

Interessanti i tre Oratori risalenti al 1600 sedi dei Confratelli di Santa Croce, del Rosario e dei Filippini.

Oggi l'oratorio di San Filippo custodisce i tre Candelieri che vengono portati in processione la sera del 14 agosto per sciogliere un voto alla Madonna dell'Assunta.

Essi sono di tre colori differenti: azzurro per Sos Mastros (artigiani), giallo per i contadini (Sos Messaios) e verde per i pastori (Sos Pastores).

Essi colpiscono per la loro imponenza, infatti arrivano a pesare nove quintali per un'altezza circa di otto metri ciascuno. Vicino si trova la casa "Talu" dove è allestito il museo del candeliere e sono visibili alcune antiche vesti della Madonna dell'Assunta e dell'antica Collegiata.

In pieno centro storico si trova la Mostra Permanente della Civiltà Contadina allestita dentro le mura dell'antica chiesa di San Tomaso (su Montijeddu), dove sono esposti pezzi originali riguardanti il lavoro del pastore, del contadino e del viticoltore. Due stanze sono dedicate al lavoro della donna, come la panificazione, la filatura e la tessitura.

COME DAL GRANO SI FANNO PANE E DOLCI

FASI DEL LAVORO

Visita del terreno agricolo coltivato a grano e spiegazione dall'aratura fino alla mietitura con l'attrezzatura inerente. Tutorial sull'accensione del forno a legna dove verrà cotto il pane.

Preparazione dell'impasto con spiegazione dei vari ingredienti, origine materia prima, tempi di lievitazione ecc..

Ogni bambino avrà il proprio pezzo di pasta da lavorare ed elaborare a modo proprio seguendo le istruzioni che verranno date. Il pane verrà cotto nel forno a legna, impacchettato e dato ai bambini

Visita alla Mostra Etnografica Permanente della Civiltà Contadina dove sono esposti gli attrezzi usati anticamente dal pastore, dal contadino e dagli artigiani. Una parte della mostra è dedicata alla vita quotidiana della donna e il suo lavoro come la tessitura, la filatura e la panificazione, ecc..

Nella chiesa di San Filippo sono conservati i Candelieri di Nulvi e accanto, nella Casa Talu, gli stampi usati anticamente dagli artigiani per costruirli.



Destinatari

Scuola dell'Infanzia, Scuola primaria e secondaria di 1° grado



Ambiti Disciplinari

Storia, Geografia, Scienze ed Educazione Alimentare



OBIETTIVI

Capacità di relazionarsi in gruppo
Sviluppare e abilità manuali e creative. Conoscere le fasi di preparazione del pane e dei dolci. Comprendere l'importanza dell'ambiente e del lavoro dell'uomo e dello sfruttamento sostenibile del territorio



DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO

FASI DEL LAVORO

Arrivo in fattoria, accoglienza dei bambini con dolcetti tipici e presentazione dell'azienda. Spiegazione dell'origine del latte, tecniche di mungitura e varietà di animali presenti nell'allevamento

Preparazione del latte per produrre il formaggio, quindi spiegazione di tutti i procedimenti, dal raggiungimento della temperatura di coagulo fino alla messa in pressione del formaggio stesso e infine l'estrazione della ricotta. I bambini potranno toccare con mano e assaggiare i prodotti.

Visita alla Mostra Etnografica Permanente della Civiltà contadina, alla chiesa di San Filippo dove sono esposti i Candelieri e alla Casa Talu per la mostra del Candeliere dove sono presenti gli antichi stampi che gli artigiani usavano per realizzarli.



DESTINATARI

Scuola dell'Infanzia e Primaria, Secondaria di 1° grado



OBIETTIVI

Sviluppare capacità di relazionarsi in gruppo

Sviluppare abilità manuali e creative

Conoscere le fasi della preparazione del formaggio

Comprendere l'importanza dell'ambiente, del lavoro dell'uomo e dello sfruttamento sostenibile del territorio

AMBITI DISCIPLINARI

Scienze, educazione alimentare, storia e geografia



PROGRAMMA, CONTATTI, COSTI

PROGRAMMA	
ORARIO	ATTIVITÀ
9.30	ARRIVO E ACCOGLIENZA
9.45	COLAZIONE
10.15	INIZIO DELLE ATTIVITÀ
13.00	PRANZO
15.00/15.30	ARRIVO A NULVI
15.30	VISITA ALLA MOSTRA ETNOGRAFICA
16.30	VISITA AI CANDELIERI
17.00	VISITA ALLA MOSTRA DEL CANDELIERE
18.00/18.30	CONCLUSIONE E RIENTRO

COSTI E PARTECIPANTI

Le attività programmate sono strutturate per la partecipazione massima di 40/50 bambini. I bambini devono essere accompagnati dai docenti.

La quota di partecipazione per ciascun bambino è di **€25,00** e comprende:

- piccola colazione
- partecipazione al laboratorio nell'Agriturismo Monte Entosu
- visite guidate a cura della Coop. Nugulbi
- materiali e pranzo



Il menù per bambini comprende un primo (gnocchetti sardi), un secondo (cotoletta e patatine) acqua e frutta. Nel menù adulti saranno compresi tutti gli antipasti della casa un primo e un secondo di carne (da definire), gelato, caffè e digestivo, acqua e vino.

Tutti i partecipanti avranno la possibilità di acquistare i nostri prodotti direttamente nello spaccio aziendale.

