



PROGETTO "DALLA PANNOCCHIA ALLA POLENTA"

A. DESTINATARI

Alunni delle classi quarte della scuola primaria

B. FINALITA'

Favorire la conoscenza del proprio territorio attraverso il coinvolgimento emotivo degli alunni a partire dall'esperienza concreta.

Promuovere la consapevolezza di appartenere ad un contesto geografico-antropico con caratteristiche e tradizioni specifiche.

C. OBIETTIVI

Conoscere le principali coltivazioni della pianura bergamasca.

Conoscere lo sviluppo della pianta del mais e le modalità con cui veniva coltivato; confronto con le modalità odierne.

Conoscere gli attrezzi utilizzati dai nonni durante le varie fasi di lavorazione del mais.

D. METODO

Presentazione della pianta del mais in tutte le sue parti.

Presentazione, attraverso l'esperienza concreta, delle modalità con cui dalla pannocchia si arriva a produrre la farina per la polenta.

E. TEMPI

Preferibilmente da settembre a fine novembre ma eventualmente anche in base alla programmazione didattica.

F. FASI

Prima fase: incontro con gli insegnanti per condividere obiettivi, tempi e modalità di intervento (30 minuti)

Seconda fase: incontro con la classe per 1h e 15 minuti circa

F. MEZZI E STRUMENTI

Attrezzi d'epoca messi a disposizione dall'Associazione

G. SPAZI

Un'auletta in cui allestire la mostra degli attrezzi utilizzati nelle cascine fino alla fine degli anni '60 per la lavorazione del mais. L'aula deve essere dotata di lavagna LIM per la proiezione di eventuali immagini.

H. COSTI

Da definire in base al numero delle classi.