

DALLA FATTORIA AL MUSEO

Il progetto offre alle scuole la possibilità, di osservare e conoscere i prodotti della terra e di sperimentarne i metodi di coltivazione e lavorazione nelle Fattorie didattiche del territorio ligure oltre a scoprire le origini e le tradizioni dell'agricoltura e dell'allevamento attraverso le antiche testimonianze esposte al museo.

Erbe spontanee e aromatiche

da Aprile-Maggio 2016



IN FATTORIA



Erbe aromatiche e erbe spontanee all'Agriturismo Valdolivo: raccogliamo e impariamo insieme a conoscere le erbe aromatiche e spontanee della Liguria attraverso un percorso sensoriale, alla scoperta dei profumi delle piante analizzate con la creazione infine di un cartellone da portare a scuola.
Dalle scuole materne



AL MUSEO



Erbe spontanee e piante coltivate utili all'uomo al Museo di Archeologia Ligure: per scoprire, in un percorso accompagnati dall'archeologa, i cambiamenti climatici e la comparsa della vegetazione mediterranea dopo l'ultima glaciazione oltre all'introduzione dell'agricoltura nel periodo neolitico, con approfondimenti sulla dieta, stili di vita e malattie durante la preistoria. Laboratorio nella grotta dell'Archeologia: riconoscimento delle erbe spontanee utili all'uomo per alimentarsi, curarsi, accendere il fuoco, costruire, e preparazione di una ricetta a base di erbe essiccate; i primi cereali e i primi legumi: coltivazione, lavorazione e consumo. Dalla scuola primaria
Possibilità di approfondire i temi anche al Museo di Storia e Cultura Contadina Genovese e Ligure (Genova Rivarolo).

Info e Costi:

- Museo di Archeologia Ligure, Via Pallavicini 11, Genova Pegli, archliguredidattica@comune.genova.it. Prenotazioni 010/6984045;

8 euro a partecipante; durata 2 ore;

- Agriturismo Valdolivo, Loc Capuà, 3, Cogoleto (GE),

Su prenotazione. info@agriturismovaldolivo.it. 0109188130

6 euro a partecipante; durata mezza giornata

Le attività possono essere svolte in combinazione o singolarmente e nell'ordine scelto dalle scuole.



agriturismo
Valdolivo