

OBIETTIVI

Partendo dal presupposto che un semplice orto può essere un'aula didattica a cielo aperto e un laboratorio dove, divertendosi, sperimentare il lavoro di squadra, imparare ad assumersi responsabilità e apprendere i fondamenti di una cultura ambientale e alimentare sostenibile e sana, il corso si pone i seguenti obiettivi:

- fornire agli operatori dei Servizi di Conciliazione gli strumenti per creare un piccolo orto didattico con le coltivazioni tradizionali trentine;
- sviluppare attività attraverso le quali i bambini vengano stimolati ad utilizzare i propri sensi mettendosi direttamente a contatto con la natura.

Di conseguenza, lavorare a un orto didattico, ha per i bambini i seguenti obiettivi:

- promuovere senso di responsabilità attraverso l'accudimento dell'orto;
- sviluppare o potenziare abilità diverse quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione.

DURATA

2 moduli da 3 ore ciascuno (per un totale di 6 ore)

DESTINATARI

operatori dei Servizi di Conciliazione e dei servizi prima infanzia, baby sitter, Tagesmutter, operatori di cooperative sociali e associazioni che si rivolgono a minori tra i 3 mesi e i 6 anni, insegnanti delle scuole dell'infanzia

QUANDO

Sabato 11 febbraio 2017

ore 9.30-12.30

Modulo 1: INTRODUZIONE TEORICA SULL'ORTO DIDATTICO E SULLE COLTIVAZIONI TRADIZIONALI TRENTINE

ore 14.30-17.30

Modulo 2: LABORATORIO DI CREATIVITÀ CON ELEMENTI NATURALI

SEDE

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
Via Mach, 2 - San Michele all'Adige

COSTO

18,00 € per il singolo modulo (comprensivi di dispense e materiali)

30,00 € per entrambi i moduli (comprensivi di dispense e materiali)

ISCRIZIONE

Iscrizioni **entro mercoledì 8 febbraio** (posti limitati) telefonando al n. **0461 650314** o scrivendo un e-mail a **didattica@museosanmichele.it**

MODULO 1

- **Il valore educativo dell'orto didattico. Perché e come realizzarlo** – a cura di **Maddalena Natalicchio**, dottoressa in società, territorio e ambiente, professionista in ambito di progettazione e formazione



L'intervento ha l'obiettivo di esplorare le potenzialità didattiche ed educative di un orto realizzato in un contesto educativo, essendo ormai assodate le capacità di tale strumento di sviluppare nei bambini competenze scientifiche e relazionali, oltre che di favorire la diffusione di una consapevolezza ambientale e della complessa quanto fondamentale cultura del cibo. Si vogliono dare inoltre degli spunti di progettazione per la realizzazione di un orto seguendo da una parte gli obiettivi didattici e dall'altra le eventuali ristrettezze di spazio che spesso le strutture devono tenere in considerazione per la realizzazione di progetti di questa portata.

- **Specie e varietà per gli orti didattici: pianificazione, scelta e reperimento del materiale vegetale** - a cura di **Lisa Angelini**, dottoressa in divulgazione e didattica delle scienze naturali, formatrice, realizzatrice di eventi per adulti e bambini in ambito naturalistico



L'intervento affronterà i temi legati alla scelta delle colture maggiormente idonee alla realizzazione di un orto didattico, sia per il valore storico ed etnografico di tali colture che per quello educativo-scientifico. In particolare si presenteranno le varietà locali, tuttora presenti sul territorio provinciale grazie al lavoro di moltiplicazione dei semi effettuato da generazioni di contadini. Questo particolare aspetto risulta avere un duplice interesse per gli orti didattici: da un lato il legame con l'eredità di un patrimonio consegnatoci dai nostri nonni, dall'altro la possibilità di osservare l'intero ciclo delle piante alimentari fino alla loro fioritura e fruttificazione.

MODULO 2

- **"Il taccuino dell'artista contadino": oltre il cibo, l'orto con i suoi colori e profumi** – a cura di **Veronica Somnavilla**, diplomata all'Istituto d'arte "Vittoria" di Trento, nei Servizi educativi del Museo per un anno di Servizio Civile Universale Provinciale, e **Stefano Maestrelli**, regista teatrale, nei Servizi educativi del Museo per un anno di Servizio Civile Universale Provinciale



Laboratorio durante il quale i corsisti realizzeranno un taccuino-ricettario in cui si andranno a conoscere, osservare e manipolare molti dei prodotti che l'orto produce, scoprendo così, al di là dell'uso alimentare, cosa si può realizzare con frutta, verdura, fiori, erbe aromatiche e legumi.

Attività di laboratorio:

- ricavare colori naturali da prodotti vegetali quali ad esempio la barbabietola, i mirtilli, le cipolle e le foglie delle piante. Con l'unione dei colori ricavati e i pastelli a cera, si andranno poi a realizzare dei simpatici disegni;
- realizzare cannucce o pennelli con elementi naturali (sambuco o canne di bambù per il manico e foglie o aghi per le setole) coi quali dipingere in maniera alternativa e fantasiosa;
- creare impronte naturali attraverso l'impiego di foglie e fiori;
- realizzare colori a dita per dipingere su diverse superfici;
- utilizzo di agenti come sale, aceto e bicarbonato per andare a modificare l'effetto dei colori sulle superfici;
- riconoscimento, attraverso un uso congiunto dei sensi, delle diverse piante aromatiche;
- tavolozza cromatica dei legumi
- tecnica dell'*eco-printing*: realizzazione di stampe vegetali su tessuti con l'utilizzo dei colori naturali e di fiori e foglie.