L'itinerario didattico comprende:

1. Le antiche masserie

2. Laboratorio sulla corretta alimentazione

1. ITINERARIO DIDATTICO SULLE ANTICHE MASSERIE (180')

Scuola Secondaria di 1° e 11°

Si entrerà nelle masserie storiche della Piana del Sele: S. Mattia, masseria S. Lucia, masseria Torre Caciottoli.

S. Mattia, masseria S. Lucia, masseria Torre Caciottoli, masseria Budetta, villa Schlapfer, masseria Fosso, La Morella, masseria del Belvedere, Torre dei Mussi.

Si conoscerà la storia e le origini delle antiche masserie storiche, la loro importanza come primo avan posto di insediamento agricolo e di dominio sul territorio della piana di Battipaglia, il ruolo che ebbero sotto il Regno dei Borbone.
Si analizzeranno i caratteri architettonici e tipologici

distintivi e comuni, i loro originari proprietari, gli usi cui erano destinate.

Entreremo nell'antica bufalara della Morella originaria del 700' di forma cilindrica.

Si parlerà inoltre di come i contadini svolgevano il loro lavoro in queste antiche strutture, delle vicissitudini storiche e della situazione attuale, quello che possono rappresentare per il territorio, da un punto di vista eno-gastronomico e di turistismo storico e culturale.

L'obiettivo è far conoscere alle nuove generazioni, le origini, la storia antichissima e millenaria della nostra comunità.

Conoscere e ricordare per orientare meglio il nostro futuro.

L'itinerario didattico alterna spiegazioni in inglese alla narrazione in italiano.





2. LABORATORIO SULLA CORRETTA ALIMENTAZIONE Laboratorio (120')

Scuola Secondaria di l° e II°

Si darà vita in una moderna azienda agricola a un laboratorio pratico a scelta dove gli allievi in base all'età e al programma didattico dell'insegnante impareranno:

Principi della Dieta Mediterranea

· Principali errori dietetici della nostra cultura

Cosa mangiavano i nostri avi? (curiosità sull'alimentazione nei secoli, dalla preistoria ad oggi)

• Informazioni e riflessioni legate alle capacità percettive per gustare e saper scegliere in modo critico ciò che mangiamo

 Il gusto delle erbe: guida alla degustazione delle erbe aromatiche e laboratorio olfattivo (solo per scuole superiori).

Quota di partecipazione: 360,00 euro ad evento prenotazione obbligatoria

Durata complessiva: 300'



