

# I LUOGHI DEL PROGETTO

## LUNGOLAGO GONZAGA

*I Campi in Cassetta,  
il Mulino Natante e le Macchine Leonardesche*



## MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

*La Zona Cereali, la Zona Ambienti, la Zona Energia  
dell'Acqua e il Laboratorio*



### PROMOTORI E PARTNER ISTITUZIONALI



### SPONSOR



### PARTNER



PRO LOCO REVERE    PRO LOCO BAGNOLO SAN VITO    BORGO MULINO CERESARA



[facebook.com/radicialimentazione](https://facebook.com/radicialimentazione)



**Le Radici dell'Alimentazione**  
da Fiumi di Primavera a OltreXPO

proposta

# ATTIVITÀ DIDATTICHE

per le Scuole di  
Mantova e provincia



periodo  
aprile-maggio-giugno 2015

A cura di  
Labter-Crea  
Fed. Provinciale Sindacato Panificatori Mantovani e CNA  
Istituto Superiore Bonomi-Mazzolari di Mantova

Lungolago Gonzaga  
-----  
Museo Archeologico Nazionale  
Mantova

Le attività didattiche sono gratuite e si effettuano su prenotazione.

Sono proposte 2 distinte attività:

- Laboratorio di Panificazione: **DIRE PANE AL PANE.**
- Percorso Le Radici dell'Alimentazione: **TUTTO IL MONDO DI CERERE.**

Al momento della prenotazione i docenti dovranno segnalare a quale attività intendono partecipare.

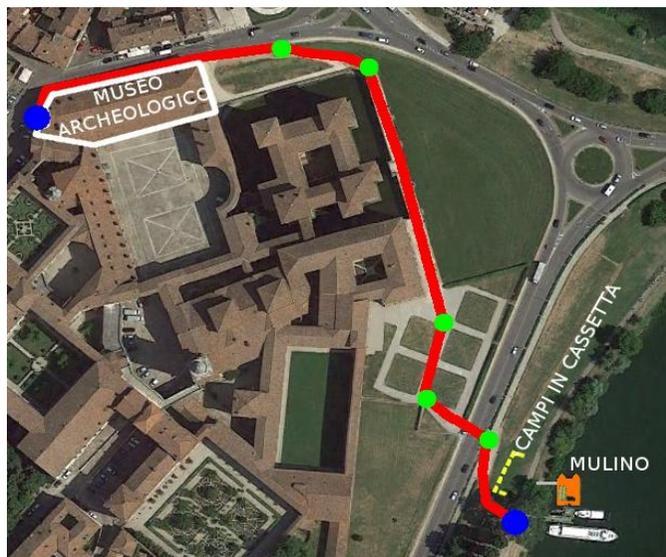
Entrambe le attività sono aperte agli studenti di ogni ordine e grado (dalle scuole dell'Infanzia alle Scuole Superiori) e saranno tarati sull'età dei partecipanti.

### LABORATORIO DI PANIFICAZIONE: DIRE PANE AL PANE

La qualità delle farine disponibili, la qualità dell'acqua utilizzata, le tecniche di impasto, il fenomeno della lievitazione, come dare forma all'impasto e perché, la trasformazione dovuta alla cottura sono argomenti che verranno discussi durante le attività pratiche, in funzione del livello scolastico della classe che vi partecipa. Nella cultura alimentare italiana il pane è alimento base; lo mangiamo e lo gustiamo tutti i giorni. Proprio perché è una costante della nostra vita alimentare, dovremmo sapere tutto sul pane: i Laboratori di Panificazione dei Maestri Panificatori offrono l'occasione per cominciare ad approfondire la conoscenza di questo fondamentale alimento, mentre si mettono come si dice "le mani in pasta".

### PERCORSO LE RADICI DELL'ALIMENTAZIONE: TUTTO IL MONDO DI CERERE

Il percorso vuole accompagnare il visitatore in un viaggio nel mondo dei cereali, elemento base dell'alimentazione umana, e si sviluppa in due diversi siti: il Lungolago Gonzaga e il vicino Museo Archeologico Nazionale. Sul Lungolago Gonzaga i visitatori potranno scoprire e letteralmente "toccare con mano" la coltivazione dei cereali grazie ad una serie di campi in cassetta e immergersi nel mondo dei mulini di una volta visitando il Mulino Natante di Revere e scoprendo come i cereali diventano farina. Una serie di meccanismi interattivi di ispirazione leonardesca aiuteranno i visitatori a capire i segreti del funzionamento dei Mulini, strumenti ingegnosi ideati dall'uomo per utilizzare a proprio vantaggio l'energia idraulica. Terminata la visita alle installazioni sul lungolago ci si sposterà, attraverso un breve ma suggestivo percorso a piedi, al vicino Museo Archeologico Nazionale. Qui i visitatori continueranno il viaggio nel mondo dei cereali attraverso la visita della Zona Cereali (dove scopriranno caratteristiche e utilizzo di 12 diversi tipi di cereali), della Zona Ambienti (dove riscopriranno alcuni antichi strumenti per la panificazione) e della Zona Energia dell'Acqua (dove potranno ampliare la propria conoscenza sui mulini e il loro funzionamento grazie a una serie di modelli interattivi). Il percorso si concluderà con un laboratorio didattico per il più ampio coinvolgimento dei partecipanti.



## INFORMAZIONI E CONTATTI

Numero massimo di partecipanti: 30

Orario Laboratori di Panificazione: 9:00 - 11:00  
(Si prega di arrivare al Museo entro le ore 8:50)

Inizio Percorso Le Radici dell'Alimentazione: h.10:00  
La durata del percorso è in funzione della disponibilità delle classi in visita (max. 2,5 ore).  
Ritrovo: Ore 9:50 - Lago Inferiore: Lungolago Gonzaga (imbarcadero Motonavi Andes-Negrini).

**Per prenotazioni:**

Cel: 333/80 54 566

mail: radicialimentazione@gmail.com

venerdì <b>24 Aprile</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
mercoledì <b>29 Aprile</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
mercoledì <b>6 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
venerdì <b>8 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
mercoledì <b>13 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
venerdì <b>15 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
mercoledì <b>20 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
venerdì <b>22 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
mercoledì <b>27 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
venerdì <b>29 maggio</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
mercoledì <b>3 giugno</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>
venerdì <b>5 giugno</b>	Percorso Le Radici dell'Alimentazione: <b>TUTTO IL MONDO DI CERERE</b>
	Laboratorio di Panificazione: <b>DIRE PANE AL PANE</b>