

Scienze e Tecnologia

Alimentazione

Agenzie

Federazione Provinciale
Coldiretti Modena

Ordini scolastici

Scuola primaria,
Scuola secondaria I grado

Classi

Scuola prim. classe III,
Scuola prim. classe IV,
Scuola prim. classe V,
Scuola sec. I grado classe I

Anno scolastico

2025/26

1 - Erbe da mangiare

Finalità

Lo sapevi che la pianta di tarassaco è commestibile in ogni suo elemento? O che le viole possono essere aggiunte all'insalata?

I prati e i boschi sono ricchi di erbe spontanee commestibili, tutte da scoprire conoscere e riconoscere. Molte di loro crescono anche nei parchi cittadini, che possono diventare una "palestra" di osservazione e ricerca per stilare il nostro taccuino di erbe da mangiare. Un percorso di riappropriazione di conoscenze e abitudini alimentari strettamente legate al territorio, che riscopre l'abbondanza della natura nel fornirci nutrimento, oltre le rotte consuete del consumo, e che svela l'origine spontanea delle materie prime che l'agricoltura ha poi selezionato e reso adatte alla coltivazione estensiva. Le finalità del percorso sono:

- Introdurre il concetto di biodiversità
- ampliare l'orizzonte di conoscenza delle varietà di materie prime che compongono la nostra alimentazione
- favorire la conoscenza di stili alimentari della tradizione contadina locale
- stimolare lo spirito di osservazione nell'esplorazione del territorio
- stimolare la curiosità rispetto ai prodotti della campagna e alle loro varietà per arricchire la nostra relazione con il cibo

Referente

Luciana Righetti
Tel. 3346013432
e-mail: luciana.righetti@coldiretti.it

Modalità di prenotazione

Adesione.
Sarà il referente a contattare la scuola per concordare la data.

Documentazione

Materiale cartaceo (pubblicazioni, dispense). Schede di riconoscimento delle erbe spontanee commestibili delle nostre zone da distribuire alla classe

Caratteristiche

Titolo: Visita

Descrizione:

Introduzione alla tradizione della raccolta e del consumo di erbe spontanee nel nostro territorio, con cenni sul valore delle erbe selvatiche in termini sia nutrizionali, sia medicamentosi. Condivisione delle regole base su dove cercarle, come raccoglierle, come consumarle.

In una escursione nel parco, i bambini verranno guidati all'osservazione e al

riconoscimento delle erbe spontanee commestibili e potranno compilare il proprio taccuino di erbe da mangiare.

Metodologia: escursione narrativa e coinvolgimento attivo nella ricerca e identificazione di erbe commestibili: educazione outdoor.

L'itinerario si programmerà nei mesi di marzo e aprile

Dove: parchi cittadini (da concordare con insegnanti)

Tempi: 2h

Costo: Gratuito

Obbligatoria: Sì
