

LA COMPETITION TRAVEL IN COLLABORAZIONE ESCLUSIVA CON CITTÀ DELLA SCIENZA DI NAPOLI PRESENTA:

PROGETTO DIDATTICO ALIMENTARE P come... POMPEI, PAESTUM, PASTA, PULCINELLA E PIZZA

Destinatari: Scuola Primaria e secondaria e di primo grado

Obiettivo: far avvicinare i bambini alla conoscenza delle materie prime con cui sono realizzate alcune delle pietanze che sono la base del loro regime alimentare, con una comprensione dei valori base di qualità degli alimenti e del loro valore nutrizionale.

Modalità: il "fare" è il motore di tutto, mettere le mani in pasta avvicina i bambini al mondo dell'alimentazione per far sì che il cibo non diventi solo una cosa da ingerire passivamente a volte contro voglia, a volte con voracità ma, diventi oggetto di "studio", in un contesto divertente.
I ragazzi saranno chiamati alla "prova" dovranno utilizzare i sensi per guardare i colori degli alimenti, sentirne gli odori, assaggiarne il gusto e testare con mano la consistenza di materie prime sane, di stagione e a chilometri 0.

Attività dedicate: Laboratorio di cucina con lo chef dell'hotel a Paestum + Laboratorio di pizza a Città della Scienza sotto la guida di Pulcinella, quale maestro migliore? Per le scuole medie laboratorio teatrale ambientato in un'osteria dove si servono piatti "sani"

Attività correlate:

- 1) visita guidata di Pompei con le nostre preparatissime guide che descriveranno le abitudini alimentari dei nostri antenati
- 2) Nella bellissima cornice degli scavi archeologici ed il Museo Archeologico di Paestum le nostre qualificate guide racconteranno le eccellenze alimentari del Cilento, patria della dieta mediterranea, oggetto di studio delle più illustri riviste scientifiche americane.
- 3) visita di CITTÀ DELLA SCIENZA ed in particolare della mostra "CORPOREA" il primo museo interattivo in Europa dedicato al corpo umano per verificare sempre divertendosi i processi legati alla digestione e a tanto altro.
- 4) sempre a Città della Scienza possibilità di visitare la mostra sul mare con le vasche tattili, l'acquario e gli exhibits interattivi + a pagamento con piccolo supplemento il grande nuovo Planetario 3D con spettacoli scientifici dedicati e numerosi altri laboratori.

Validità: Ottobre 2016/Maggio 2017 (escluse festività e ponti)

PROGRAMMA DI VIAGGIO

1. Giorno - Roma/Pompei/Paestum

Appuntamento dei partecipanti davanti alla scuola, sistemazione in pullman GT e partenza per Pompei. Incontro con la guida e visita della zona archeologica di POMPEI Per quanto riguarda la città vesuviana, sappiamo che i ceti abbienti mangiavano molto e a lungo la sera. Consumavano gli avanzi per la colazione del giorno dopo (quindi niente latte e soprattutto zucchero e caffè, che appariranno solo a partire dal IX-X secolo, grazie alla Repubblica di Amalfi). Di fatto, il pranzo, non esisteva: solitamente ci si spostava nei thermopolia (i fast food di 2000 anni fa il cui nome significa "vendo caldo") e la sera gli operai, spesso con gli amici, in tabernae o in qualche caupona (il pub di adesso), dove tra un boccale di vino (di solito si prendeva quello di II qualità) e l'altro, ci si poteva intrattenere con il gioco dei dadi.

Dai ritrovamenti archeologici, si è scoperto che consumavano molta frutta secca, verdure (al punto che Plauto chiamava i pompeiani, "mangiatori di erbe") e legumi: lenticchie, ceci e fagioli.

Sono state trovate numerose anfore di garum, una salsa poco densa, preparata con le interiora di pesce, che si gustava con il pane.

Tra gli altri cibi che prediligevano, c'era il moscardino (un specie di ghiro; sì, proprio così), una specie di ghiro da allevamento) e il pollame.

Poca carne invece perché costava molto e comunque, si preferivano i salumi e i formaggi perché si potevano conservare. A Pompei si potranno vedere fisicamente questi luoghi sopra scritti.

Pranzo al sacco fornito dalle famiglie.

Trasferimento in hotel a PAESTUM, sistemazione nelle camere riservate.

Pomeriggio dedicato al LABORATORIO DIDATTICO CULINARIO: I ragazzi seguiti da uno staff dell'Hotel prepareranno pietanze tipiche con prodotti a KM 0.

Cena e pernottamento in hotel.

2. Giorno - Paestum

Prima colazione in hotel.



Mattina dedicata alla visita didattica presso un CASEIFICIO per assistere alla lavorazione della Mozzarella di Bufala.

Pranzo in hotel.

Pomeriggio dedicato alla visita guidata della zona archeologica di Paestum (Museo Archeologico, Templi Atena, Era e Nettuno), nel magnifico scenario dei Templi, le guide racconteranno agli studenti la storia delle eccellenze alimentari cilentane. Della Paestum greca invece, sappiamo che prediligeva i formaggi ma non quelli di bufala (per la quale oggi, la

città cilentana ha una nomea internazionale) che è arrivata solo nel XVIII secolo (dopo essere apparsa nel casertano, solo a partire dal VII-VIII secolo) e ovviamente, con i cereali.

Essendo una città ricca, si hanno notizie di banchetti intellettuali, dove si bevevano fiumi di vino ma quasi sempre, diluito con acqua e miele, per rendere duraturo e dolce un momento tutto al maschile (le donne contavano troppo poco ancora per essere invitate). Le uova, erano pure molto consumate. Si pensi al simposio rappresentato nella cosiddetta "Tomba del Tuffatore".

Il pesce si cucinava con l'olio di oliva. E l'olio d'oliva rimane oggi uno dei prodotti basilari dell'economia e dell'alimentazione del Cilento, che è la terra presa ad esempio e studiata a lungo per l'alimentazione di tipo mediterraneo, ritenuta alla base della salute e longevità degli abitanti del Cilento

Rientro in serata in hotel.

Cena e pernottamento.

3. Giorno - Città della Scienza/Roma

Prima colazione in hotel.

Mattina sistemazione in pullman e partenza per Bagnoli Città della Scienza.

LABORATORIO DI PIZZA (per le scuole elementari, 120 minuti)

Con la guida di Pulcinella conosceremo, in un modo assolutamente divertente, la storia della Pizza, dalle sue origini; i suoi percorsi e cambiamenti nel corso del secolo; gli aneddoti più curiosi. Ma scopriremo anche come è fatta,



da quali ingredienti è composta. E perché usare materie prime scelte fa la differenza. E, soprattutto, la faremo insieme al nostro Pulcinella-Pizzaiolo. Macineremo il grano da cui trarremo la farina; impasteremo la farina con acqua e lievito madre; la lasceremo crescere e, nel frattempo, Pulcinella ci racconterà alcune delle sue innumerevoli storie e disavventure nel mentre ci conduce a visitare l'Orto e il Giardino della Biodiversità e l'Aula Didattica Multimediale. Quando il lievito madre avrà concluso il suo lavoro e sarà tutto pronto, stenderemo la pasta, la condiremo con olio extravergine dop, uniremo origano e buonissima mozzarella. infornèremo e poi... finalmente... buona Pizza a tutti!!!! Però, ci raccomandiamo, lasciatene almeno un po' al buon Pulcinella!

OSTERIA N. 1 PARAPONZI PONZI PO'! (per le scuole medie, 180 minuti) - supplemento euro 5,00 p.p.

Il gruppo viene organizzato in tre componenti : l'Oste con la sua squadra di Cucina; la squadra di Sala, gli Avventori.

Con l'ausilio di uno Chef e di un Regista teatrale, distribuito un copione si organizzano le diverse funzioni nel corso dei primi 40 minuti : il piatto da servire per il pasto, con le sue componenti, i suoi valori nutrizionali, il modo di prepararlo più salutare, tutte le informazioni su come mangiare bene scegliendo la qualità; il ruolo e cosa deve fare la Squadra di Sala nel servizio; i diversi ruoli tra gli Avventori a comporre il quadro finale. Nel corso dei secondi 40 minuti, la squadra di cucina prepara il piatto mentre la Squadra di Sala e degli Avventori prepara la sua rappresentazione.



Ultimi 40 minuti, si realizza l'azione teatrale vera e propria, guidata dall'Oste alla quale coralmente partecipa tutta la classe.

Pranzo degustazione con i prodotti preparati durante i laboratori.

Pomeriggio dedicato alla visita della nuova MOSTRA DI CITTA' DELLA SCIENZA "CORPOREA" MOSTRA INTERATTIVA SUL CORPO UMANO.

Sistemazione in pullman GT e partenza per Roma; sosta di ristoro libero lungo il percorso.

Arrivo a destinazione in serata.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 175,00 p.p.

min 45 paganti + 4 gratuita

