

PROPOSTA DIDATTICA 2017 - 2018





CHI SIAMO?

La struttura museale di **Palazzo Vinci-prova** ospita il **Museo Vivo del Mare** e il **Museo vivente della Dieta mediterranea**. È situata a Pioppi, frazione costiera del comune di Pollica, uno degli angoli più suggestivi della costiera Cilentana.

La struttura è stata aperta nel 1998 grazie agli sforzi del compianto sindaco **Angelo Vassallo** e dal 2013 è gestita da **Legambiente Onlus**.

IL MUSEO VIVO DEL MARE



Il Museo è composto da tre sale ed ospita **12 vasche** che rappresentano i tipici ecosistemi marini della costa cilentana.

All'interno è presente una **sezione multimediale** interamente dedicata alle tartarughe marine.

Un'altra sezione è dedicata invece al preoccupante problema dei rifiuti in mare e alla presenza crescente di specie aliene nel Mar Mediterraneo.



IL MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Il **Museo vivente della Dieta Mediterranea** è un contenitore culturale che va ben oltre la dimensione fisica di un Museo, aprendosi al territorio e alla comunità, portando i visitatori a conoscere la Dieta mediterranea dove nasce: negli orti, lungo i sentieri tra i fornelli della comunità cilentana.



LE ATTIVITÀ DEL MUSEO



Escursioni



Corsi
di cucina



Laboratori
di artigianato

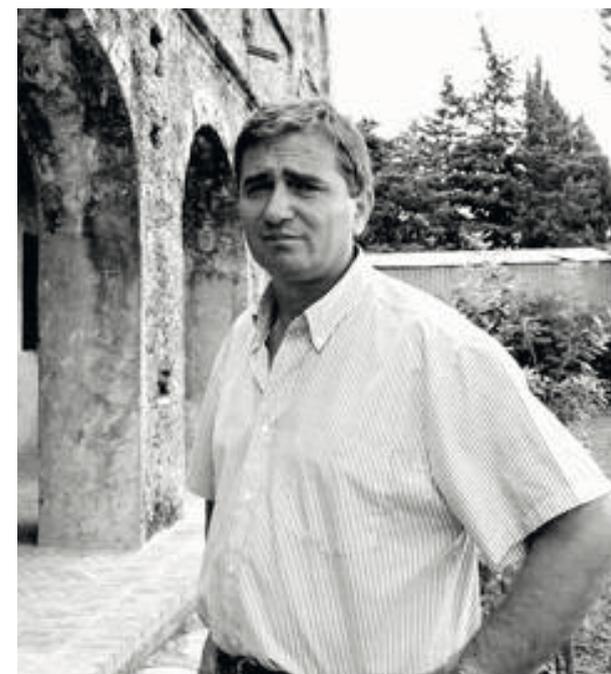


Degustazioni

PROPOSTA DIDATTICA

La struttura museale di **Palazzo Vinciprova** è aperta tutto l'anno e offre particolari percorsi tematici alle scuole di ogni ordine e grado. Obiettivo principale della struttura è quello di promuovere la tutela dell'ambiente, in particolare l'ambiente marino, e di promuovere stili di vita sani, in accordo con i dettami della Dieta mediterranea.

Le scolaresche potranno effettuare la visita guidata ai musei e scegliere di approfondire un particolare percorso tematico attraverso laboratori pratici.



LABORATORI

La scelta dei laboratori è ampia e si suddivide nelle due categorie principali legate ai due musei:

Laboratori sul mare

Laboratori sulla Dieta mediterranea

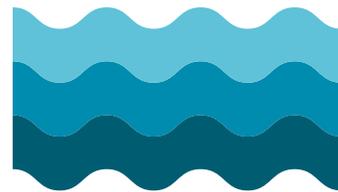
Le attività didattiche sono svolte dallo staff di biologi della struttura museale che, in alcuni dei laboratori, viene affiancato da esperti nelle diverse tematiche trattate. Alcune delle attività si svolgono presso strutture nostre partner.



LABORATORI SUL MARE



Incolore, insapore, inodore. Viaggio tra le qualità di una sostanza incredibile: l'acqua



In fondo al mar,
la vita sommersa



Dai rifiuti al mare



Il mare nel mito
visita animata

LABORATORI SULLA DIETA MEDITERRANEA



La
Dieta mediterranea,
dal mito
all'esperienza



Per fare il miele
ci vuole l'ape



Alla
riscoperta delle
piante tintorie



L'arte
della ceramica



PACCHETTI INTERA GIORNATA



La via del grano
in collaborazione
con agriturismo
La Petrosa
Ceraso



Olio e dintorni
in collaborazione
con **Az. Agricola**
Nuovo Cilento
San Mauro
Cilento



**Cheese, facciamo
il formaggio**
in collaborazione
con **Fattoria**
didattica Chirico
Ascea



Tra fiume e mare
una giornata
in Cilento
in collaborazione
con **Oasi**
Fiume Alento
Prignano Cilento



INCOLORE, INSAPORE, INODORE. VIAGGIO TRA LE QUALITÀ DI UNA SOSTANZA INCREDIBILE: L'ACQUA

L'acqua, sostanza indispensabile per la vita sulla Terra, sta diventando un bene sempre più prezioso. Anche se il nostro pianeta è composto per la maggior parte di acqua, quella disponibile per le nostre esigenze è sempre meno a causa dell'inquinamento e degli sprechi. Con questa attività impareremo a conoscere le caratteristiche che rendono l'acqua una sostanza speciale, conosceremo gli oligoelementi presenti nell'acqua che beviamo e distingueremo quelli che fanno bene alla nostra salute da quelli che ci fanno male. Affronteremo il tema del risparmio idrico e della lotta agli sprechi.

Obiettivi

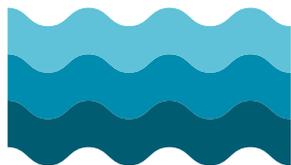
- Conoscere la natura chimico-fisica dell'acqua , inquadrarla come bene prezioso ed esauribile

Strumenti

- Attività laboratoriale con approccio ludico-scientifico, supporti audiovisivi

Destinatari

- Scuola primaria e secondaria di I grado



IN FONDO AL MAR, LA VITA SOMMERSA

La **biologia marina** è la branca della biologia che si occupa degli ecosistemi marini e dei loro abitanti, che comprendono organismi microscopici fino ai cetacei, gli organismi più grandi del pianeta.

Tramite l'osservazione diretta di campioni biologici e la visione di foto e filmati, i ragazzi saranno invitati a sottolineare le principali differenze tra le diverse forme di vita che popolano il mare e i rapporti che tra essi si instaurano.

Obiettivi

- Riconoscere e classificare in grandi categorie le forme di vita marine
- Comprendere l'importanza della tutela del mare, come ecosistema caratterizzato da delicati equilibri

Strumenti

- Supporti audio-visivi, attività laboratoriale, osservazione diretta di campioni biologici

Destinatari

- Scuola primaria e secondaria di I grado



Ogni anno sulle nostre coste si riversano grandi quantità di materiali e oggetti che nulla hanno a che fare con l'ecosistema marino e che vengono sbrigativamente classificati come **rifiuti**. Tramite questo laboratorio. Impareremo a considerarli materiali che, se differenziati, possono avere una nuova vita. Gli oggetti trovati sulla spiaggia verranno classificati in base alla loro provenienza e al materiale di cui sono fatti e si porrà l'attenzione sul danno che essi apportano agli ecosistemi marini ed ai loro abitanti.

Obiettivi

- Porre l'attenzione sul fatto che i rifiuti sono il frutto delle nostre scelte di consumo
- Nobilitare il materiale di rifiuto sottolineando l'importanza della raccolta differenziata
- Comprendere le conseguenze della presenza dei rifiuti nell'ecosistema

Strumenti

- Supporti audio-visivi, laboratorio pratico in spiaggia

Destinatari

- Scuola primaria e secondaria di I grado



Al museo approda un nuovo modo di svolgere la visita guidata: **“le visite animate”**.

Esse sono percorsi didattici appositamente studiati per stimolare un rapporto creativo ed interattivo tra lo spettatore/partecipante e i luoghi attraversati.

Accade, dunque, qualcosa di molto diverso da quello che accade in un’aula di scuola dove si conduce una didattica tradizionale: chi partecipa viene messo a contatto diretto con un fenomeno (sorprendente, bello, stimolante) e viene supportato nei suoi spontanei, liberi e anche giocosi processi di apprendimento.

Destinatari

- Scuola primaria e secondaria di I grado



LA DIETA MEDITERRANEA DAL MITO ALL'ESPERIENZA

I paesi che affacciano sul bacino del mediterraneo, nonostante le loro differenze storiche, culturali, religiose, economiche condividono tradizionalmente la disponibilità degli stessi alimenti, derivati dall'agricoltura, dalla pastorizia, dalla pesca. Attraverso un percorso che parte proprio dal mito, i ragazzi avranno la possibilità di scoprire gli alimenti della dieta mediterranea sperimentandone le caratteristiche, scopriranno cosa significa stagionalità e ritmi naturali. Si porrà l'accento sull'importanza di un'alimentazione varia e naturale sia per la crescita e la costruzione del proprio corpo, sia per la sostenibilità degli ambienti naturali che ci circondano.

Obiettivi

- Comprendere il ciclo della natura attraverso la stagionalità degli alimenti tipici dell'area mediterranea.
- Evidenziare le proprietà organolettiche di prodotti di stagione e non ed osservarne l'impatto ambientale.

Strumenti

- Attività sensoriali e manuali

Destinatari

- Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado



PER FARE IL MIELE CI VUOLE L'APE

L'ape mellifera è uno degli insetti più affascinanti e più studiati. Ammirata fin dall'antichità come esempio di cooperazione, operosità e non da meno per la prelibatezza di quanto produce: miele, pappa reale e propoli. I ragazzi osserveranno da vicino la vita delle api per comprendere il loro insostituibile ruolo ecologico di impollinatrici ed apprezzare i diversi tipi di miele prodotti sul territorio. Conosceranno, allo stesso tempo, il paziente lavoro dell'apicoltore.

Obiettivi

- Promuovere la conoscenza delle api e della loro funzione ecologica
- Conoscere il loro habitat e i loro prodotti
- Stimolare capacità percettive e descrittive nei confronti dei diversi tipi di miele, con particolare riferimento ai sensi della vista, dell'olfatto, del gusto.

Strumenti

- Incontro con un apicoltore, supporti audiovisivi, osservazione diretta, degustazione

Destinatari

- Scuola primaria e Scuola secondaria di I e II grado



Le piante dell'area mediterranea o naturalizzate, rappresentano una importante riserva di sostanze naturali, ed in particolare di essenze aromatiche e di pigmenti che oggi sono di grande interesse in molteplici settori di impiego: fitoterapico, alimentare, cosmetico, agro-industriale. La conoscenza e la valorizzazione del patrimonio officinale contribuisce alla salvaguardia della biodiversità ed è occasione di crescita delle conoscenze delle nostre tradizioni e del nostro patrimonio ambientale. Tra le molteplici utilizzazioni delle piante vi è anche quella della estrazione di coloranti per tessuti naturali di origine animale e vegetale (lana, seta, cotone, ecc.); tale uso, oggi quasi del tutto scomparso nei paesi industrializzati, è ancora abbastanza presente nei paesi in via di sviluppo. La conoscenza delle potenzialità delle piante delle nostre aree come fonte di pigmenti ad uso tintorio richiede quindi anche il recupero delle tradizioni, più o meno ancora presenti nel mondo rurale.

ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE TINTORIE

Obiettivi

- Conoscenza e riconoscimento delle piante spontanee, con conseguente rivalutazione del loro utilizzo a scopo tintorio e riavvicinamento al territorio.

Strumenti

- Attività laboratoriale

Destinatari

- Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado



L'ARTE DELLA CERAMICA

Con questa attività sarà possibile riscoprire la cultura contadina di un tempo attraverso gli oggetti che si usavano nella vita di tutti i giorni: le stoviglie, le pentole e gli utensili venivano realizzati e decorati a mano diventando oggetti d'arte. I ragazzi impareranno a modellare e a decorare la ceramica e porteranno a casa il loro souvenir personalizzato.

Obiettivi

- Conoscere l'arte, la cultura del luogo e le tradizioni di artigianato locale.
- Imparare che esistono fasi, metodi e tempi per la realizzazione di un oggetto.
- Esprimere liberamente la creatività.
- Realizzare un progetto giocando, creando e condividendo in gruppo.
- Sviluppare la manualità e la sensibilità artistica.
- Usare le tecniche e gli attrezzi basici per la lavorazione della ceramica.

Strumenti

- Attività laboratoriale

Destinatari

- Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado



PACCHETTI INTERA GIORNATA

MATTINA

Arrivo a Pioppi.

Visita Guidata al Museo Vivo del Mare e al Museo vivente della Dieta mediterranea.

POMERIGGIO

Trasferimento nella struttura scelta.

Visita all'azienda, attività laboratoriale e pranzo

*Il programma può cambiare in base alle esigenze del gruppo e delle strutture.



LA VIA DEL GRANO: I GRANI ANTICHI DEL CILENTO

In collaborazione con l'az. Agrituristica "La Petrosa" – Ceraso

Il chicco di grano è un prodotto della natura di inestimabile valore per l'uomo. La produzione industriale porta tutti i giorni sulle nostre tavole cibi pronti, facendo spesso dimenticare l'origine di prodotti fondamentali per la nostra dieta come pane e pasta. Andremo alla scoperta dei grani antichi del Cilento coltivati dall'az. Agrituristica "La Petrosa" che da molti anni coltiva le fertili sponde del fiume Palistro.

Obiettivi

- Comprendere il percorso di trasformazione che dal chicco di grano porta al pane e alla pasta
- Riconoscere il lavoro necessario durante le diverse fasi di produzione (semina, mietitura, macinatura, lavorazione)
- Rivalutare le antiche varietà di grano coltivate in Cilento

Strumenti

- Attività laboratoriale, visita azienda agrituristica "La Petrosa"

Destinatari

- Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado

Costo pacchetto attività a Pioppi + attività presso "La Petrosa" € 12 p.p.



OLIO E DINTORNI

In collaborazione con l'az. agricola "Nuovo Cilento"

L'olio di oliva nel Cilento rappresenta una delle risorse principali e, soprattutto, più antiche delle popolazioni locali: recenti ricerche archeobotaniche hanno documentato la presenza dell'olivo già nel IV sec. a.C.; la tradizione, invece, vuole che le prime piante fossero introdotte dai coloni Focesi, popolazione di origine greca. Grazie alla bontà di questa risorsa naturale, l'olio del Cilento ha avuto nel 1997 il riconoscimento dalla Comunità Europea della Denominazione di Origine Protetta all'olio extravergine di oliva "Cilento". Non a caso rappresenta uno dei pilastri della Dieta Mediterranea grazie alle sue particolari proprietà. Dal 1976, con i suoi attuali 360 soci la cooperativa agricola "Nuovo Cilento" rappresenta un'eccellenza, non solo nella produzione di olio cilentano, ma anche nel ruolo di custode della biodiversità di questa terra.

Obiettivi

- Descrivere le principali fasi della coltura degli oliveti e quelle della lavorazione dell'olio quali la raccolta, il trasporto e la conservazione delle olive
- Spiegare i benefici che il nostro organismo riceve dal consumo dell'olio di oliva che rappresenta un valido alleato per la riduzione del colesterolo serico, il miglioramento della funzionalità dell'apparato cardiocircolatorio, ecc.

Strumenti

- Visita al frantoio della cooperativa agricola Nuovo Cilento, degustazione.

Destinatari

- Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado

Costo pacchetto attività a Pioppi + attività presso "Il Frantoio" € 10 p.p.



CHEESE: FACCIAMO IL FORMAGGIO

In collaborazione con la Fattoria didattica e caseificio Chirico - Ascea

Il formaggio è uno degli elementi principali della cultura gastronomica del Cilento. Fa parte della storia e della cultura della cucina povera della tradizione locale. Riscoprirne le caratteristiche, conoscerne la lavorazione, avere un contatto diretto con gli animali, dalle bufale alle capre, per capire e orientarsi verso una scelta e una consapevolezza che riporta direttamente ai sapori di un tempo, sopravvissuti infatti fino ai giorni nostri. Ma come si produce un formaggio? L'azienda Chirico da 40 anni alleva mucche bufale e capre ed è oggi un eccellente esempio di azienda verde in quanto ospita un impianto fotovoltaico e un impianto a biogas che sfrutta gli scarti dell'allevamento.

Obiettivi

- Conoscere l'origine e il processo produttivo dei diversi tipi di latticini

Strumenti

- Visita alla fattoria didattica, laboratorio pratico di produzione del formaggio

Destinatari

- Scuola dell'infanzia, Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado



Costo pacchetto attività a Pioppi + attività presso Fattoria didattica Chirico €12 p.p.



TRA FIUME E MARE: UNA GIORNATA IN CILENTO

Pacchetto 1

GIORNATA DIDATTICA: SULLE ORME DI ANCEL KEYS

Mangiando consumiamo cibo e per produrre questo cibo, consumiamo una parte dell'ambiente in cui viviamo. È come se lasciasimo un'impronta sulla Terra, rendendola non più utilizzabile per altri scopi, nemmeno per produrre nuovi alimenti. Ma non tutti gli alimenti lasciano la stessa Impronta. La tutela dell'ambiente e la tutela della salute hanno, per quanto riguarda il cibo, una soluzione comune: adottare il Modello Alimentare Mediterraneo.

1. La prima attività di laboratorio prevede:

- Introduzione alla Dieta Mediterranea
- Comprensione del concetto di impronta ecologica nelle scelte alimentari e nelle scelte di consumo
- Comprensione del concetto di dieta mediterranea come stile di vita e stile alimentare, in accordo con l'ambiente e con la salute
- Visione di supporti audio-visivi e attività laboratoriale.

2. La seconda attività di laboratorio prevede:

- Introduzione alla Piramide Alimentare: esperimento sull'acqua
- Comprensione del funzionamento dei carboidrati: esperimento con tintura di iodio
- Comprensione del funzionamento delle proteine: esperimento sulla denaturazione delle proteine
- Comprensione del funzionamento dei grassi: esperimento sulla produzione del formaggio

Destinatari

- Dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di II grado

Costo pacchetto attività a Pioppi + attività presso Oasi Fiume Alento €14 p.p.



TRA FIUME E MARE: UNA GIORNATA IN CILENTO

Pacchetto 2

GIORNATA DIDATTICA: IL VALORE DELL'ACQUA

L'acqua, elemento unico per le sue caratteristiche e indispensabile per la vita sulla Terra, è una risorsa che va utilizzata in maniera intelligente, senza sprechi inutili. Biologia, chimica e fisica sono le scienze che ci aiuteranno a comprenderne il vero valore, un percorso volto all'apprendimento a 360° di un bene primario così importante come l'acqua.

1. La prima attività di laboratorio prevede:

- Introduzione alla biologia marina
- Osservazione diretta di campioni biologici
- Visione di foto e filmati
- Riconoscimento e classificazione delle diverse forme di vita che popolano il mare e i rapporti che tra esse si instaurano

2. La seconda attività di laboratorio prevede:

- Analisi delle proprietà, delle anomalie e delle peculiarità dell'acqua
- Dimostrazioni ed esperimenti pratici sulla forma tridimensionale della molecola, sulla sua polarità e sulle caratteristiche fisico-chimiche che ne derivano
- Osservazione degli aspetti riguardanti le transizioni di fase e la spinta archimedeica
- Studio degli effetti e delle modifiche che l'acqua può determinare sul microclima, sulla flora e sulla fauna

Destinatari

- Dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di II grado

Costo pacchetto attività a Pioppi + attività presso Oasi Fiume Alento €14 p.p.



TRA FIUME E MARE: UNA GIORNATA IN CILENTO

Entrambi i pacchetti prevedono il seguente svolgimento della giornata:

- Visita guidata al Museo vivo del mare e al Museo della dieta mediterranea
- Primo laboratorio didattico presso i locali del Museo del Mare di Pioppi
- Trasferimento all'Oasi Fiume Alento
- Pranzo al sacco o al ristorante "Sosta Mediterranea" all'interno dell'Oasi Fiume Alento
- Secondo laboratorio didattico presso i locali attrezzati dell'Oasi Fiume Alento

COSTI



I moduli didattici sono per max. 25 studenti + max. 2 accompagnatori/insegnanti (non paganti). Possono essere svolti max. 2 attività in contemporanea per un totale di 50 studenti + 4 accompagnatori o insegnanti (non paganti).

€ 3

Ingresso Palazzo Vinciprova

Museo Vivo del Mare

Museo vivente della Dieta mediterranea

€ 2

Visita guidata ai due musei

€ 5

Laboratorio didattico Pratico durata 40 minuti

€ 5

Visita animata minimo 50 partecipanti

€ 9

Pacchetto scontato

ingresso + visita guidata ai due musei + laboratorio

!

Pacchetti giornata intera:

indicato in ciascuna scheda descrittiva

*N.B. I prezzi sono riferiti a persona

PRENOTAZIONI

Palazzo Vinciprova | Via Caracciolo 142, Pioppi-Pollica (SA).



Possibilità di sosta e parcheggio per autobus a pochi metri dal Palazzo.

Per prenotare una visita, per ricevere maggiori informazioni, per adattare le nostre attività alle esigenze didattiche della scolaresca:



www.museovivodelmare.it

www.museovivotedietamediterranea.it



didattica@museovivodelmare.it



371 136 24 85 Dott.ssa Federica Sirignano



Museo vivente della Dieta mediterranea



[museo_pioppi](https://www.instagram.com/museo_pioppi)



RISTORANTI CONVENZIONATI



MYOSOTHIS

Piccola ristorazione mediterranea

📍 Pioppi, adiacente al museo

☎ 334 621 68 98



U' SFIZIO

Pizzeria e rosticceria

📍 Pioppi, giardino del museo

☎ 340 285 84 78



PIOPPI CAFÈ*

Bar Bistrò

📍 Pioppi, piazza del Millenario

☎ 333 425 6203



LA CAUPONA

Cucina marinare e mediterranea

📍 Pioppi, lungomare

☎ 0974 90 52 51



LIDO KARIBU

Cucina tradizionale

📍 Pioppi, lungomare

☎ 349 130 71 79



SUSCETTIBILE

Ristorante specializzato in Dieta mediterranea

📍 Pioppi, a 50 m dal Museo

☎ 329 313 64 78

LE NOSTRE STRUTTURE PARTNER



LA SOSTERIA

Degustazione prodotti propri

📍 Ascea marina

☎ 0974 97 15 84



SOSTA MEDITERRANEA

Ristorante dell'Oasi Alento

📍 Prignano Cilento

☎ 347 153 13 60



LA PETROSA

Struttura agrituristica

📍 Ceraso

☎ 0974 61 370



IL FRANTOIO

Ristorante tipico cilentano

📍 San Mauro Cilento

☎ 0974 90 32 43



All'aperto



Al coperto

*contatto e definizione del menù a cura del gruppo

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA

