MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

MUSea
museovivodelmare.it

PROPOSTA DIDATTICA
2022 - 2023

LEGAMBIENTE

Regione Campania
FATTORIE DIDATTICHE

alma seges
NATURAL TASTE

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ EUROPEA PIANO OPERATIVO 2022



MUSEO VIVO DEL MARE

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA





LEGAMBIENTE



CHI SIAMO?

La struttura museale di **Palazzo Vinciprova** 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**.

MUSea
museovivodelmare.it

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.





MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA

IL MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Il Museo vivente della Dieta Mediterranea, totalmente riallestito nel 2016, 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, nelle aziende e tra i fornelli della comunità cilentana.



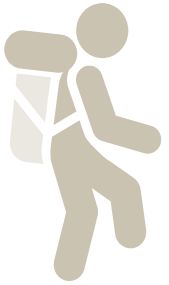


Organizzato in sei sale espositive, con pannelli descrittivi e video, tra cui quella dedicata ai sensi,con installazioni per il gusto, il tatto e l'olfatto; la sala per la pasta fatta in casa, con video tutorial delle massaie cilentane; la biblioteca personale di Ancel Keys, donata dalla famiglia al Comune di Pollica.

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

MUSea
museovivodelmare.it

LE ATTIVITÀ DEL MUSEO



Escursioni



Corsi
di cucina



Laboratori
di artigianato



Degustazioni

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA

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, dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria. 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 lo svolgimento di attività pratiche.





LABORATORI

La scelta delle attività è ampia e si suddivide in quattro categorie principali: due legate ai due musei, altre due legate alla scoperta del territorio Cilentano e di alcune aziende che su di esso operano:

Laboratori sul mare

Laboratori sulla Dieta mediterranea

Visita ed attività in aziende partner

Itinerari del Cilento

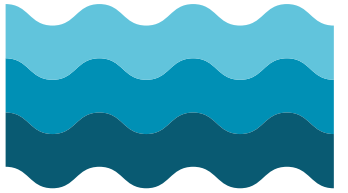
Le attività didattiche sono svolte da personale esperto nelle diverse tematiche trattate. Le aziende partners del Museo vivente della Dieta mediterranea rappresentano esempi virtuosi di imprenditoria ecosostenibile in Cilento. Gli itinerari sono guidati da un accompagnatore turistico della regione Campania.

MUSea
museovivodelmare.it

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

MUSea
museovivodelmare.it

LABORATORI SUL MARE



In fondo al mar,
la vita sommersa



Dai rifiuti al mare



Il mare nel mito
visita animata

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

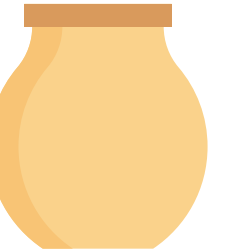
LABORATORI SULLA DIETA MEDITERRANEA



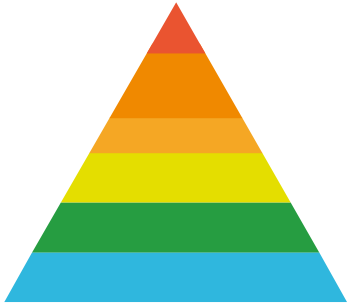
Cosmesi naturale



Alla scoperta delle piante tintorie



L'arte della ceramica



Dalla piramide alimentare alla piramide ambientale

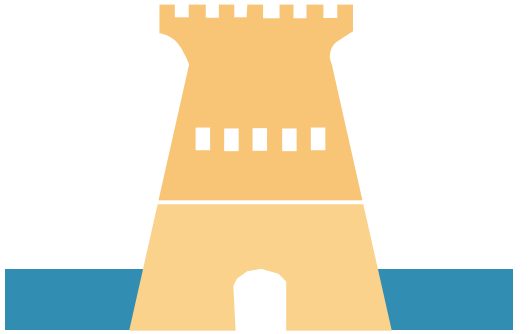


Showcooking cilentano con degustazione



Spettacolo "Ivo e Otto alla scoperta della piramide alimentare"

ITINERARI DEL CILENTO



I borghi della Dieta mediterranea
Pioppi, Pollica, Cannicchio e Acciaroli



Le radici della Dieta mediterranea
Pioppi ed Elea-Velia



La Costa del Cilento antico
Pioppi e Castellabate (o Agropoli)

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

MUSea
museovivodelmare.it

ESPERIENZE IN AZIENDA

La Petrosa

La via del grano
in collaborazione
con **agriturismo**
La Petrosa
Ceraso

PER VIVERE VENTI ANNI DI PIÙ
COOPERATIVA
NUOVO CILENTO
50 anni

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

TENUTA CHIRICO

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

OASI FIUME ALENTO

Tra fiume e mare
una giornata
in Cilento
1. Il valore dell'acqua
2. Sulle orme di Ancel Keys

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

MUSea
museovivodelmare.it



DAI RIFIUTI AL MARE

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

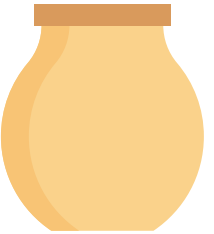
IL MARE NEL MITO
VISITE ANIMATE

È uno spettacolo educativo e divertente che ha come obiettivo quello di avvicinare anche il pubblico più giovane in modo nuovo e divertente alla conoscenza delle varietà di **pesci del Mediterraneo** e incentrivare l'alimentazione collegata al consumo di pesce azzurro.

Tra storie e leggende la nostra cuoca cucina per noi storie di mare. Insieme a lei vedremo come nascono le alici, che prima di trovarsi nel mare vivevano su nel cielo, la storia di come Poseidone divenne dio del mare, e di come la Posidonia Oceanica difende le coste del Mediterraneo e fornisce cibo e ossigeno per i piccoli pesci.

Uno **spettacolo/laboratorio** tutto da ridere e da ascoltare, in linea con le più aggiornate esperienze museali europee per costruire un legame stabile e duraturo tra cittadini e territorio

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



LABORATORIO ARTISTICO DI CERAMICA

Con questa attività sarà possibile riscoprire la cultura contadina di un tempo attraverso gi 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

N.B la spedizione dei lavoretti realizzati prevede un contributo di €20

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



ALLA RISCOPERTA DELLE ERBE TINTORIE

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.

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

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



COSMESI NATURALE

Il laboratorio comprende una prima parte, teorica, in cui vengono tracciate le linee guida per riconoscere la qualità di un prodotto cosmetico. Vengono fornite nozioni base di cosmesi naturale e autoproduzione. La parte pratica consiste nel produrre oleoliti vegetali a partire da piante officinali, questi oli così prodotti potranno essere utilizzati tal quali sulla pelle oppure potranno fungere da veicolanti per altri principi attivi e potranno essere adoperati in svariate formulazioni cosmetiche. Con i ragazzi più grandi ci dedicheremo anche alla produzione di maschere viso e lozioni lenitive.

Obiettivi

- Scoprire il valore e gli utilizzi alternativi delle erbe spontanee.
- Scoprire gli strumenti che la natura ci mette a disposizione
- Realizzare un prodotto in gruppo, rispettando metodi e tempi.

Strumenti

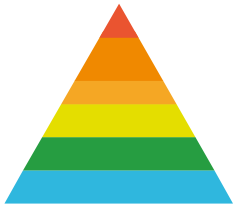
- attività laboratoriale

Destinatari

- Scuola primaria e Scuola secondaria di I e II grado

A cura della dott.ssa Alessandra Vuotto

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



DALLA PIRAMIDE ALIMENTARE ALLA PIRAMIDE AMBIENTALE

Mangiando consumiamo cibo e per produrre questo cibo, consumiamo una parte dell'ambiente in cui viviamo. È come se lasciassimo 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, unasoluzione comune: adottare il Modello Alimentare Mediterraneo.

Obiettivi

- Comprendere il concetto di impronta ecologica nelle scelte alimentari e nelle scelte di consumo.
- Acquisire il concetto di dieta mediterranea come stile di vita e stile alimentare, in accordo con l'ambiente e con la salute.

Strumenti

- supporti audio-visivi,
- attività laboratoriale

Destinatari

- Scuola primaria e secondaria di I grado

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



SHOWCOOKING CILENTANO CON DEGUSTAZIONE

La Dieta Mediterranea si basa sul consumo di piatti semplici, preparati principalmente con cereali, frutta, verdura, semi, olio di oliva, rispetto ad un più raro uso di carni rosse e grassi animali. I cuochi del posto sono i depositari di una conoscenza che viene da lontano, dal profumo delle cucine delle nostre nonne. Attraverso l'incontro con un cuoco cilentano i ragazzi avranno modo di conoscere le materie prime che sono alla base della Dieta Mediterranea e avere degli spunti per arricchire ed esaltare questi ingredienti semplici. Segue degustazione di quanto preparato

Obiettivi

- Conoscenza delle materie prime alla base della Dieta Mediterranea in Cilento, Orientamento professionale.

Strumenti

- Show cooking e degustazione

Destinatari

- Scuola secondaria di II grado, consigliato per istituti alberghieri

N.B.

- Non abbinabile al pacchetto scontato, attivabile con un minimo di 20 partecipanti

MUSEO VIVENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA



IVO E OTTO ALLA SCOPERTA DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

I benefici della Dieta Mediterranea sono oggi universalmente riconosciuti e l'intento di " Ivo e Otto alla scoperta della Piramide Alimentare" è proprio quello di divulgare al giovane pubblico, attraverso il gioco del Teatro, gli effetti benefici di una sana alimentazione.

Ivo e Otto, rispettivamente giornalista e fotoreporter, sono stati inviati dalla loro testata giornalistica nel borgo dove, grazie alla dieta mediterranea,si vive fino a cent'anni ed in ottima salute. I due personaggi, una vera e propria coppia comica, sul modello vincente del Clown bianco e dell'Augusto, incontreranno i protagonisti del mangiar sano: frutta, verdura ,cereali e soprattutto sua Maestà l'olio d'oliva, ed impareranno a conoscere ed apprezzare le loro qualità, convertendosi anche loro al "mangiar sano" e soprattutto impareranno il valore della sostenibilità.

Lo spettacolo è tratto dal libro omonimo, scritto da Roberta Sandias per volere del Comune di Pollica, allo scopo di divulgare al giovane pubblico, attraverso il gioco del teatro, i benefici di una sala alimentazione e beneficia già del Patrocinio del Museo Vivente della Dieta Mediterranea.

Destinatari

- Scuola dell'infanzia e scuola primaria

Laboratori sulla dieta mediterranea

A cura della compagnia di teatro "La Mansarda"

La Petrosa

LA VIA DEL GRANO: I GRANI ANTICHI DEL CILENTO

Presso 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" € 16 p.p.

OLIO E DINTORNI

Presso l'Az. Agricola "Nuovo Cilento" – San Mauro 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" € 11 p.p.

CHEEESE:
FACCIAMO IL FORMAGGIO

Presso la Fattoria Didattica Az. Agricola "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 €16 p.p.

TRA FIUME E MARE: UNA GIORNATA IN CILENTO

Opzione 1

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 archimedea
- 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 €16 p.p.

TRA FIUME E MARE: UNA GIORNATA IN CILENTO

Opzione 2

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 lasciassimo 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 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 €16 p.p.

ITINERARI DEL CILENTO

Il gruppo avrà a disposizione tutta la giornata un accompagnatore turistico iscritto all'albo regionale che lo guiderà attraverso tutte le tappe programmate e si occuperà dell'accesso e dei titoli di ingresso nei diversi punti di interesse. Le attività a Pioppi sono programmate per il pomeriggio, tuttavia è possibile, in sede di prenotazione, concordare l'organizzazione della giornata nella maniera più congeniale al gruppo.

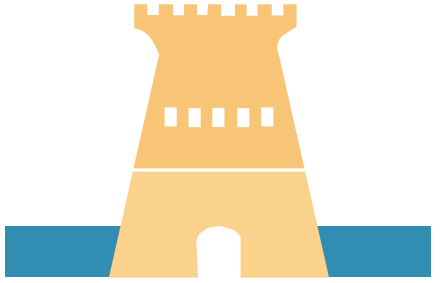
Obiettivi

- Offrire una visione d'insieme del territorio attraverso il comune denominatore della Dieta mediterranea

Destinatari

- Scuola primaria, Scuola secondaria di I e II grado

L'attività è rivolta a gruppi di almeno 50 persone.
Gli spostamenti e il pranzo sono a cura del gruppo.



I borghi della Dieta mediterranea
Pioppi, Pollica, Cannicchio e Acciaroli



Le radici della Dieta mediterranea
Pioppi ed Elea-Velia

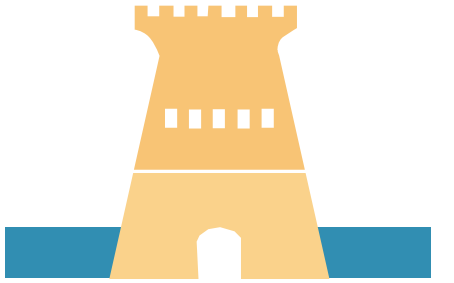


La Costa del Cilento antico
Pioppi e Castellabate (o Agropoli)

I BORGHI DELLA DIETA MEDITERRANEA PIOPPI, POLLICA, CANNICCHIO E ACCIAROLI

I BORGHI DELLA DIETA MEDITERRANEA POLLICA- CANNICCHIO- ACCIAROLI- PIOPPI

Questo itinerario vi permetterà di approfondire la storia della Dieta Mediterranea lì dove è nata: Si parte dal centro abitato di Pollica, dove è possibile visitare il centro storico in cima al quale svetta il Castello Capano, risalente al 1200, oggi di proprietà del comune e sede del centro studi sulla Dieta mediterranea. L'itinerario continua con direzione Acciaroli, attraversando il caratteristico centro abitato di Cannicchio, frazione collinare del comune di Pollica, che presenta una struttura tipica degli insediamenti difensivi con archi e torri che si aprono in scorci paesaggistici improvvisi e suggestivi. Acciaroli è la principale frazione costiera del comune di Pollica, con il suo porto turistico e l'antica Chiesa dell'Annunziata. L'itinerario termina a Pioppi, con la visita al Museo vivo del mare e al Museo vivente della Dieta mediterranea



LE RADICI DELLA DIETA MEDITERRANEA: ELEA VELIA E PIOPPI

LE RADICI DELLADIETAMEDITERRANEA ELEA VELIA E PIOPPI

Un viaggio emozionante, che dalle radici greche, con la triade mediterranea,ci porta fino ad Ancel Keys e alla Dieta mediterranea del terzo millennio. L'itinerario inizia ad Elea,Velia per i romani, antica polis della Magna Grecia, patria dei filosofi Parmenide e Zenone, esponenti della Scuola medica Eleatica, che ha poi ispirato la Scuola medica salernitana. Uno degli elementi più interessanti del sito è la Porta Rosa, primo esempio in Italia di arco a tutto sesto di età ellenistica. L'itinerario termina a Pioppi con la visita al Museo Vivo del mare e al Museo vivente della Dieta mediterranea, all'interno del quale si approfondiranno la figura di Ancel Keys e i moderni sviluppi della Dieta mediterranea

I BORGHI DELLA DIETA MEDITERRANEA COSTA DEL CILENTO ANTICO AGROPOLI (O CASTELLABATE) E PIOPPI

COSTA DEL CILENTO ANTICO AGROPOLI (O CASTELLABATE) E PIOPPI

Una fascia costiera che corre da Santa Maria di Castellabate fino alla frazione di Pioppi nel Comune di Pollica, impreziosito da un'area marina protetta, dalla presenza del Parco nazionale del Cilento e dall'iniziativa del Comune di Pollica. Il piccolo Comune cilentano ha svolto e continua ad esercitare una funzione di traino rispetto al resto del territorio, sviluppando in particolare i temi della promozione della dieta mediterranea che qui ha trovato la sua culla e la sua consacrazione voluta dall'Unesco patrimonio immateriale dell'Umanità. Oltre alla visita al Museo vivo del mare e al Museo della Dieta mediterranea di Pioppi il gruppo potrà scegliere di visitare il centro storico di Castellabate oppure di Agropoli.

Castellabate: i punti di interesse sono il centro storico, ritenuto uno dei borghi più belli d'Italia e set del famoso film "Benvenuti al sud" e il castello, risalente al 1200.

Agropoli: centro storico e castello angioino aragonese che si erge maestoso sul promontorio incastrandosi con il vertice del borgo antico. Palazzo civico delle arti e museo archeologico, struttura espositiva ospitata nel palazzo Cirota, costruito nel 1892.



TEMPI E 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).

*N.B. I prezzi sono riferiti a persona

Ingresso Palazzo Vinciprova

€ 4 **Museo Vivo del Mare**
Museo vivente della Dieta mediterranea

€ 2 Visita guidata Museo del mare e della Dieta Mediterranea

€ 5 **Laboratorio didattico Pratico** durata 40 minuti minimo 20 partecipanti

€ 5 **Visita animata** durata 40 minuti minimo 50 partecipanti

€ 15 **Showcooking con degustazione** durata 90 minuti minimo 20 partecipanti

€ 18 **Spettacolo Ivo e Otto** durata 90 minuti minimo 50 partecipanti

€ 15 **Itinerari Cilento** durata intera giornata minimo 50 partecipanti

Esperienza in azienda prezzo indicato nelle schede descrittive

€ 10 Pacchetto scontato
ingresso + visita guidata ai due musei + laboratorio o visita animata

€ 19 Pacchetto scontato
ingresso + visita guidata ai due musei + showcooking

€ 23 Pacchetto scontato
ingresso + visita guidata ai due musei + spettacolo Ivo e Otto

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 (compila il form prenota)
www.museoviventedietamediterranea.it

didattica@museovivodelmare.it

371 136 24 85 Dott.ssa Federica Sirignano



Museo vivente della Dieta mediterranea

musea_pioppi / museodietamediterranea

RISTORANTI CONVENZIONATI

MYOSOTHIS
Piccola ristorazione mediterranea
Pioppi, adiacente al museo
334 621 68 98

U' SFIZIO
Pizzeria e rosticceria
Pioppi, giardino del museo
340 283 84 87

PIOPPI CAFFÈ*
Bar Bistrò
Pioppi, piazza del Millenario
328 094 75 26

AL VUTTARO
Pizzeria
Piazza del Millenario, Pioppi
347 180 07 39

LIDO KARIBU
Cucina tradizionale
Pioppi, lungomare
329 484 41 48

SUSCETTIBILE
Ristorante specializzato in Dieta mediterranea
Pioppi, a 50m 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
0974 83 70 03

LA PETROSA
Struttra agrituristica
Ceraso
334 912 07 47

IL FRANTOIO
Ristorante tipico cilentano
San Mauro Cilento
0974 90 32 39

All'aperto

Al coperto

*contatto e definizione del menù a cura del gruppo

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA

MUSea
museovivodelmare.it