



IN VALLE SERIANA – NATURA E CULTURA

PROPOSTE DIDATTICO-CULTURALI PER L'ANNO SCOLASTICO 2011/2012

Visite guidate e laboratori

ITINERARIO NATURALISTICO e ALIMENTARE

I MULINI DI CERETE (avvio sperimentale)



La visita ai mulini di Cerete è un interessante accostamento ad una attività condotta con attrezzature e tecniche ormai sempre più rare ed il contesto in cui si svolge è in grado di rappresentare perfettamente il granaio che erano, nel secolo scorso, l'altopiano di Clusone ed i paesi vicini. Al tempo stesso questa esperienza è particolarmente rivolta alla conoscenza delle materie prime che si trasformano, anche con l'ausilio delle mani, per divenire cibo da gustare in tavola. L'importanza di una educazione alimentare sana viene valorizzata anche alla luce delle patologie e dei cattivi stili di vita che la realtà moderna ci ha portato ad assumere.

Nei pressi dei mulini è anche possibile osservare la risorgiva o "sorgente", le cui acque zampillanti e limpide, dopo aver percorso i sotterranei carsici dell'altopiano, vengono "catturate" e sono in grado di azionare (con una energia rinnovabile e pulita al 100%) gli ingranaggi del mulino per poi essere restituite perfettamente intatte all'ambiente.



OBIETTIVI DELLA VISITA

- Proporre mestieri quasi dimenticati che si esprimono in un diverso stile di vita, meno frenetico e tecnologico;
- Stimolare l'attenzione degli alunni sull'importanza del recupero e della ridiffusione dei cereali negli spazi agricoli nel nostro territorio così da ottenere prodotti sostenibili e di vicinato la cui filiera è ben nota;
- Presentare il valore alimentare, nutritivo ecc. dei cereali, ricchi di carboidrati e di preziose proteine;
- Mostrare il ciclo dell'acqua e l'importanza delle fonti energetiche rinnovabili

ATTIVITA' DIDATTICHE PROPOSTE

Dopo una breve introduzione nella caratteristica borgata di vecchio stile rurale di Cerete Basso si accede all'interno di uno dei due mulini scelti in precedenza* (distanti 100 m. uno dall'altro). L'accesso all'interno del mulino è consentito a gruppi non superiori alle 15 unità; i restanti apprenderanno informazioni sulle fonti rinnovabili, sul ciclo dell'acqua, sull'ambiente dell'altopiano ideale per la coltivazione dei cereali e saranno fornite utili indicazioni sull'impiego dei cereali nella dieta mediterranea. All'interno del mulino verrà spiegata la funzione della macina, la particolare macinazione a pietre sovrapposte ed a freddo, il setaccio per ricavare farina commestibile (i cascami prendono la via dell'alimentazione animale). Normalmente verrà macinata la cariosside del mais; in alternativa verrà macinato frumento ma solo se concordato in precedenza (nel caso sia in atto un percorso scolastico rivolto alla preparazione del pane e degli impasti fatti in casa).



PERIODO DI SVOLGIMENTO E DURATA

La visita può essere effettuata dal 14 al 30 novembre 2011 e dal 01 marzo al 31 maggio 2012 e si conclude nell'arco della mattinata. La data dovrà essere concordata al momento della prenotazione.

Le visite si svolgeranno come sottoindicato*; il sabato non è presente la guida della Comunità Montana.

DESTINATARI e CAPACITA' DI ACCOGLIENZA

Alunni dalla classe 2^a alla classe 5^a scuola primaria, studenti delle secondarie di I° e II° grado.

La visita può essere effettuata da gruppi composti da un minimo di 30 ed un massimo di 50 alunni.

PRENOTAZIONE (obbligatoria)

COMUNITA' MONTANA VALLE SERIANA: tel. 035.751686 (p.a. Giancarlo Moioli – rag. M. Teresa Bossetti)

COSTO DELLA VISITA

Euro 150,00 per mattinata (comprensivi della consegna di un sacchetto di farina di mais per polenta da 1 kg. cadauno ad ogni partecipante). *Il costo della visita è afferente le spese di messa a disposizione del personale e delle strutture del mulino e del personale (guida) della Comunità Montana.*

LUOGO DELLA VISITA

Cerete - loc. Cerete Basso, Valle Borlezza (Bergamo). PARCHEGGIO AUTOBUS: Provenendo da Clusone è in fase di realizzazione un parcheggio apposito nei pressi del cimitero di Cerete Basso.



* GIORNATE DI VISITA E MULINI DISPONIBILI

- **Mulino Giudici Roberto – accesso Mercoledì e Giovedì:** macina cereali provenienti da colture ordinarie site nella bassa bresciana; commercia come ambulante anche per privati (per prenotare in precedenza confezioni da acquistare tel. 0346.63180 – 347.0369511).
- **Mulino Giudici Pietro (di Giudici Ornella) – accesso solo il sabato mattina senza guida:** il mulino è "Certificato biologico", macina cereali provenienti da colture biologiche del Nord Italia e della Bergamasca; la dimostrazione pratica di macinatura riguarda i semi di frumento ma previo preventivo accordo con il proprietario è possibile richiedere la lavorazione di altri cereali (per prenotare in precedenza confezioni da acquistare tel. 0346.63172 – 329.2147843).