

Educazione alimentare: esperienze «sul campo» e ruolo dei musei di storia dell'agricoltura

Anna Maria Rizzi

dottore in Scienze dei beni culturali

Lupolento cultura e comunicazione



Giornata mondiale dell'alimentazione

Castello Morando Bolognini - S. Angelo Lodigiano, 15 Ottobre 2015

Sottotitolo: *Come ti cucino una lezione di educazione agroalimentare*

► **Ingredienti:**

- un operatore creativo
- la terra
- piante alimentari
- il territorio
- materiali da toccare e cibi da assaggiare
- il pubblico
- un museo di storia dell'agricoltura
- linguaggi diversi non convenzionali
- tempo q.b.
- un insegnante sensibile
- risorse economiche



L'operatore creativo



2002 - 2004

Il bradipo



- WWF Italia
- CREA (Centro regionale educazione ambientale) di Lodi
- Scuole del Lodigiano e del Pavese

2004 - oggi



- Assessorato all'Agricoltura Provincia di Lodi
- Consorzio Basso Lambro
- Comuni, scuole, biblioteche del Lodigiano, Pavese e Milanese

Progetto condiviso per l'educazione ambientale

2014 - oggi

Cooperativa L'Alveare



- Fondazione Morando Bolognini

Un giardino magico

Laboratorio: Allestiamo un giardino degli aromi

Gioco: Herb garden o giardino dei semplici?

Facoltà coinvolte: manualità-tatto, vista, olfatto, gusto



«Questa erba profuma di arrosto»



Un giardino da mangiare

Laboratorio: A scuola di orto

Facoltà coinvolte: manualità-tatto, vista, olfatto

Obiettivi: - familiarizzare con le piante alimentari e
le basilari tecniche di coltivazione
- comprendere la ciclicità dei lavori agricoli



Zona dell'orto a Cervignano, prima e durante il laboratorio



Nella vecchia frutteria - Di frutto in frutto

Laboratorio: Piantiamola!

Facoltà coinvolte: manualità-tatto, capacità di osservazione

Obiettivi:

- comprendere la natura di un vivente vegetale
- imparare a curare un albero, osservando i suoi cicli vitali
- imparare a riconoscere le piante da frutto



Pero e melo alla scuola Morzenti



Mela
alla
scuola
Morzenti
25/09/2015

Dall'Oriente i semi



Foto MiBAC - Ricostruzione di un ambiente domestico.
Età nuragica. Museo Archeologico Nazionale di Sassari.

Laboratorio: Un pane... preistorico.

Facoltà coinvolte: manualità-tatto, olfatto, vista, gusto.

Obiettivi:

- apprendere le basilari fasi di impasto-cottura
- sviluppare la manualità



Brembiolo piccolo fiume



Percorso di lettura del paesaggio

Facoltà coinvolte: vista, udito, senso estetico

Obiettivi:

- Ricreare la perduta connessione con il fiume e i suoi usi



La vecchia «valle degli orti» a Borghetto Lodigiano

Terra buona: cibo per tutti?



La merenda a marchio LTB

Degustazione guidata

Facoltà coinvolte: vista,
olfatto gusto, udito, tatto

Obiettivi: sviluppare i sensi
coinvolti e l'apertura verso
cibi diversi

Degustatori di raspadüra



Mmmmmhhh... Sa di latte...

Ma no, sa di mucca!

Io sento l'odore della stalla.

Sembra di mangiare il prato con la mucca sopra

Si sente il profumo dei fiori.

Eh, va beh, sa di formaggio, no?!

Per me sembra cacca di mucca!

Io sento sapore di aria fresca

Alcuni commenti dei bambini sul latte fresco

Non posso berlo, io il latte lo bevo col Nesquik...

Ma il latte dove lo butto,
nel lavandino del bagno?

Io sono allergico al latte, al formaggio,
al salame e alla farina.

Eh, ma come faccio a berlo freddo?
Io lo bevo sempre caaaldo...



La collaborazione con Cooperativa L'Alveare: contributo all'organizzazione del laboratorio di panificazione

- Attivo da maggio 2014
- E' uno dei laboratori più richiesti
- Metodologia hands-on (imparare facendo)



Allestimento della tavola per l'operatore - Foto gentilmente concessa dalla Fondazione Morando Bolognini

Le fasi



Foto gentilmente
concesse dalla
Fondazione
Morando Bolognini



...risultato finale



La rielaborazione di *La pianura, un mondo piatto*



Mostra finale di ExpoScuolambiente 2004
presso il Castello Sforzesco di Vigevano (PV)

La rielaborazione di *Acqua cattiva, acqua buona*

IL VASO
DEPURATORE
Lo scopo
dell'esperimento
è stato quello di
creare un piccolo
depuratore fatto
in casa, per
rendere pulita
l'acqua sporca.



Scuola primaria di Caselle Lurani,
Novembre 2009



CONCLUSIONE



CONCLUSIONE
Una volta costruito il nostro
vaso e fatto l'esperimento,
abbiamo constatato che
l'acqua sporca versata nel
vaso è uscita pulita. Abbiamo
quindi scoperto come
funziona un vaso depuratore.

Il ruolo dei musei (di storia dell'agricoltura)

- ▶ Codice dei beni culturali e del paesaggio - Decreto Legislativo 22 gennaio 2004, n. 42 Luoghi di cultura, definizione di «museo»:
*una struttura permanente che acquisisce, conserva, ordina ed espone beni culturali per **finalità di educazione e di studio**.*
(beni culturali = rappresentativi di una civiltà)
- ▶ ICOM (International Council of Museums) 2001
*Il museo è un'istituzione permanente, senza fini di lucro, **al servizio della società e del suo sviluppo**. E' aperto al pubblico e compie ricerche che riguardano le testimonianze materiali e immateriali dell'umanità e del suo ambiente, le acquisisce, le conserva, le comunica e, soprattutto, le espone a **fini di studio, educazione e diletto**.*

Il Mulsa oggi: un «museo globale» tra potenzialità e criticità

- Borghetto Lodigiano – Piccolo museo dei lavori umili
- Cavacurta – Museo agricolo «Dal lavoro dei campi: bonum comedere»
- Cayenago d'Adda – Museo della civiltà contadina «Ciòca e Berlòca»
- Livraga – Museo del lavoro povero e della civiltà contadina «Mazzocchi-Bertolotti»
- Massalengo – Museo Vecchi attrezzi dell'artigianato e reperti paleontologici
- Montanaso – Museo di vita contadina «Tra un nìgul e un rag de sul, robe de tüti i nostri végi»
- Mairago – Ecomuseo della Cascina Grazzanello
- Terranova dei Passerini – Ecomuseo della cascina «Le Cascine»
- Pizzighettone
- Casano d'Adda



Percorsi di educazione agroalimentare: una necessità e un'opportunità

- ▶ Il Malsa conserva il patrimonio materiale della nostra agricoltura
- ▶ Osservando l'attualità emerge un elevato interesse sul cibo, sulla sua produzione, sulla sua storia
- ▶ L'imponenza della collezione consente molteplici percorsi di interpretazione, tra cui quelli in chiave alimentare
- ▶ I percorsi a tema agroalimentare possono essere un punto di partenza per riconnettere il museo con il territorio

Come può il Malsa venire coinvolto?

...è il museo che deve coinvolgere!

- Intervenendo sulla collezione per migliorarla e valorizzarla
- Intervenendo sulla comunicazione verso l'esterno
- Organizzando servizi museali ed educativi in locali adeguati e dedicati
- Riconnettendosi con il territorio agricolo e con l'economia locale



Organizzare i servizi educativi: cosa e come

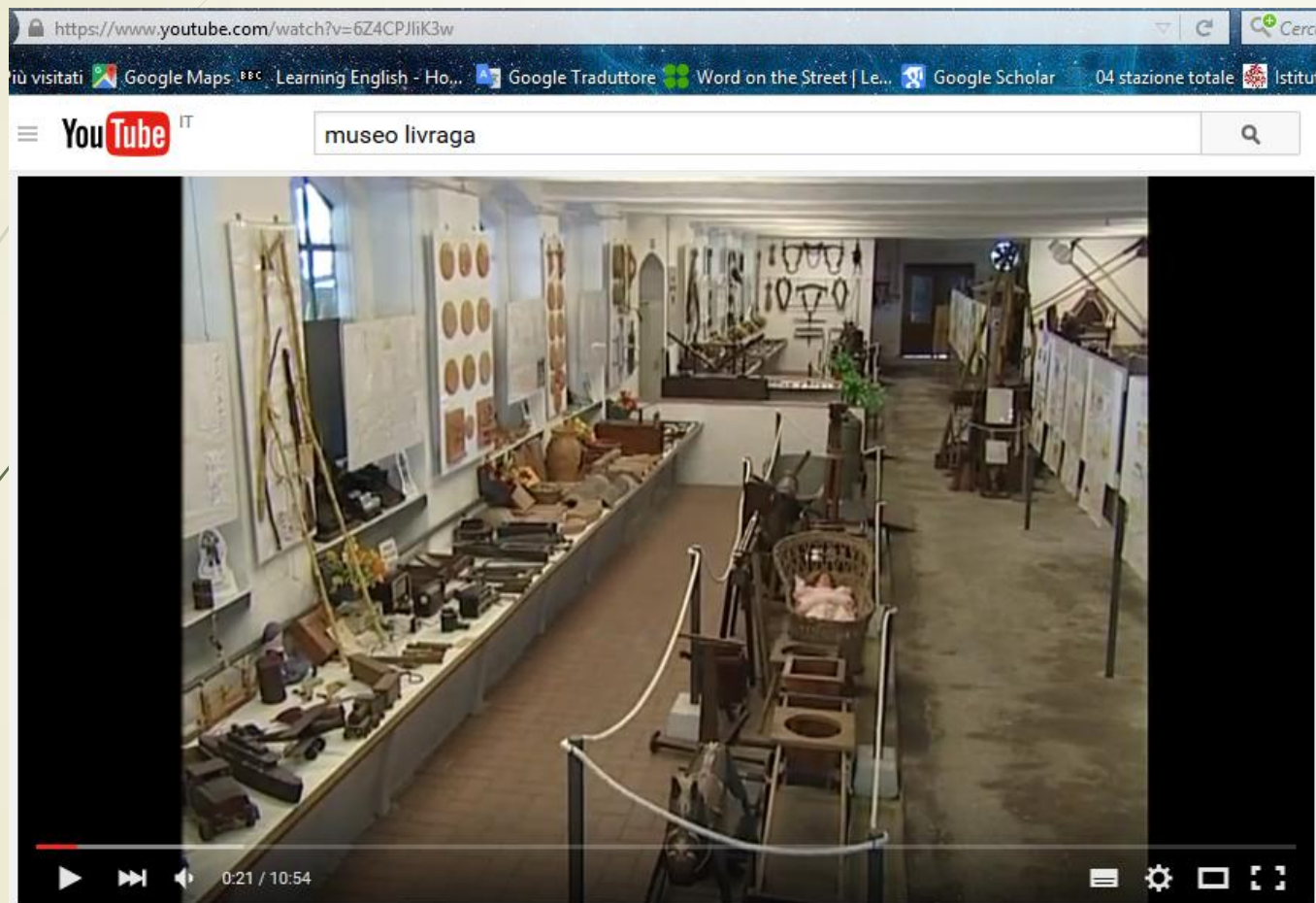
- ▶ Programmi didattico-divulgativi indirizzati a diversi tipi di pubblico
- ▶ Il «diletto» deve essere tra gli ingredienti
- ▶ Se rivolta alle scuole, la didattica deve usare linguaggio diverso da quello scolastico
- ▶ Una progettazione partecipata accoglie le istanze della scuola, dei docenti, dei ragazzi
- ▶ Personale dedicato può fare la differenza



Organizzare i servizi educativi: alcune idee da sviluppare

- Mostre temporanee a tema alimentare
- Percorsi museali di approfondimento tematico (riso, mais, latte ecc.)
- Raccolta ed esposizione di testimonianze immateriali
- Ricerche sul campo
- Dimostrazioni e laboratori di autoproduzione
- Laboratori di produzione e di restauro degli oggetti
- L'ecomuseo del Lodigiano

L'avanguardia dei piccoli musei locali



Presentazione del Museo del Lavoro Povero e della Civiltà Contadina di Livraga

Laboratorio per bambini

Materiale didattico

Mostre itineranti

Comunicazione informatizzata

museipartecipati.net

IL PROGETTO I MUSEI LE SCHEDE I PAESAGGI OSPITALITÀ LINKS CONTATTI

Siete qui: Home > I musei > Museo di storia dell'agricoltura e artigianato -Urbania

musei
I Musei

MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA E ARTIGIANATO -URBANIA

CICLO DEL GRANO - SALA 1

CICLO DELLA VITE E DEL VINO - SALA 2

CICLO DELL'...

IL MEST...

IL MEST...

scipati.it/index.php?id=16469 JSEO AI

Museo di storia della agricoltura e della pastorizia

Morano Calabro

www.museoagropastoralemorano.org

Presentazione animata >>
Morano Calabro, il Museo e il Pollino

Morano Calabro

Welcome

Home presentazione sede museale servizi bibl

Sezioni del Museo di Storia d

Piano seminterrato

- Il Lavoro Agricolo
 - La lavorazione della terra: la zappa e l'aratro
 - La lavorazione della terra: l'erpice e l'estirpatore; la semina
 - la mietitura; la trebbiatura
 - La viticoltura e l'ovicoltura
 - gli avvicendamenti colturali; l'irrigazione e la fertilizzazione
 - Il giogo, animali e mezzi per il trasporto
- L'edilizia rurale
- L'interno della casa contadina

Museo di storia della agricoltura e della pastorizia

Morano Calabro

DAL GRANO ALLA PIADINA FINTAENT CHE LA "CAENTA"



Italiano News Ufficio stampa f t You Tube p TRENTINO

Il Muse La Ricerca La Biblioteca Editoria Muse

Visita Esplora Impara Partecipa

CALENDARIO CONTATTI Cerca

Mostra IL CIBO CONTA!
Fino al 17 gennaio 2015

Oggi al MUSE & musei rete
14 OTT

Orari di apertura del museo
EX AFRICA - Esplorazioni di arte e scienza by Jonathan Kingdon
orari di ingresso del museo
Ricerca sul campo
Tutti gli appuntamenti di oggi

News
Tutte le News

EcoTour in Tanzania
Due EcoTour, in partenza tra Natale e i primi dell'anno, nel cuore della Tanzania rurale e selvaggia per seguire i percorsi meno battuti del turismo internazionale...

Uno speciale progetto...
Progetto MISSION (Macchine e Ingegno per Scoprire l'Invisibile): ecco i primi passi...

Un caso interessante di rielaborazione Padiglione Italia, Expo Milano, 20 maggio 2015

C'era una volta... il Pan
de Meìn



5 istituti coinvolti

Istituto di Istruzione Superiore
"A. Cesaris" - Casalpusterlengo (LO)
Istituto Comprensivo Lodi IV - Lodi
Istituto Comprensivo "R. Morzenti"
(sec. I grado) - Sant'Angelo Lodigiano (LO)
Istituto Tecnico Agrario "A. Tosi" Codogno (LO)
Liceo "G. Novello" - Codogno (LO)

38 docenti
25 classi
e 253 alunni dai 4 ai 18 anni...



Sei qui: Home

MENU PRINCIPALE

HOME
LA CASCINA LODIGIANA
GLI AMBIENTI DELLA
CASCINA
L'AIA
LA CUCINA
IL CASEIFICIO
IL CAMINO
L'ORTO
IL FRUTTETO
PHOTO GALLERY
CREDITI
FONTI

C'era una volta... il Pan de Meìn

LINGUA



www.cesaris.lo.it/expo

Materiali consultati:
13 libri
248 siti internet

In conclusione (vi racconto una storia)



FOTO FRANCO RAZZINI - LODI



Si ringrazia:

- ▶ Il dott. Mariani, per aver accettato con entusiasmo la mia proposta
- ▶ Il dott. Cristoforo Vecchietti, per avermi autorizzato a esporre i lavori di Lupolento
- ▶ La dott.ssa Samuela Anildo e la dott.ssa Cecilia Meazza, per avermi autorizzato a esporre il mio contributo ai laboratori della Cooperativa L'Alveare
- ▶ La Fondazione Morando Bolognini, dal cui sito ho estratto le fotografie del laboratorio sul pane.
- ▶ La zia Angelina per avermi ammesso nel suo orto, il mio papà per avermi fatto cogliere il primo pomodoro, la mia mamma per avermi permesso di sperimentare in cucina.