

Educare secondo Natura

Percorso:



Tappa:

"i romani in Sicilia"

FINALITA': "*Gusto di Campagna*" con il percorso "Il ponte dei bambini" intende avvicinare i partecipanti alla conoscenza del territorio rurale alla scoperta dei suoi tesori. Con la tappa "i romani in Sicilia" si vuol focalizzare l'attenzione sull'importanza che la loro presenza ha determinato sulla cultura del nostro popolo: alimentazione, gioco, arti, politica, scienze, filosofia, agricoltura, edilizia, urbanistica, etc.....

OBIETTIVI:

- 1) Saper collocare nel tempo e nello spazio i più importanti insediamenti romani in Sicilia,
- 2) Conoscere l'organizzazione e il modo di vivere in Sicilia: "provincia romana";
- 3) Approfondire l'alimentazione e l'agricoltura ai tempi dei romani;
- 4) Approfondire il rapporto della mitologia greca radicata in Sicilia con la nuova religione dei romani e soprattutto rintracciare i primi segni dell'introduzione del cristianesimo.
- 5) Verificare quanto della nostra vita odierna è frutto di una preziosa eredità ricevuta dai "romani in Sicilia".

DESTINATARI:

Studenti scuole primarie (5^a elementare) e scuole secondarie (1^a media). Numero massimo partecipanti 50 studenti.

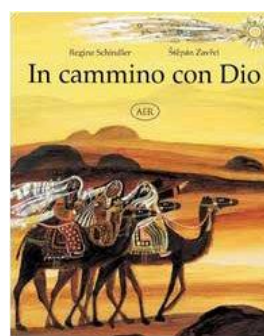
CONTENUTI:

- 1) Gli insediamenti romani in Sicilia
- 2) I rapporti con le ex polis greche
- 3) I rapporti con Roma
- 4) La vita nella "provincia romana"
- 5) La religione
- 6) L'agricoltura
- 7) L'alimentazione
- 8) L'arte e il divertimento
- 9) Le opere di alta ingegneria ed artistiche

TESTI PREPARATORI:



Pagine
da 41 a 69



Pagine
da 233 a 235
da 266 a 276

Nel web

[https://it.wikipedia.org/wiki/Sicilia_\(provincia_romana\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Sicilia_(provincia_romana))

<https://it.wikipedia.org/wiki/Cerere>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Persefone>

https://it.wikipedia.org/wiki/Portale:Antica_Siracusa/Religione_antica

Inoltre potranno essere condotte ricerche su giochi e giocattoli, sport, arte, alimentazione, agricoltura etc...dei romani

DURATA DEL PERCORSO, PROGRAMMA DI MASSIMA E COSTI:

Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 12,30 (Costo Euro 8 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 – 9,15	Accoglienza e presentazione azienda e percorso	
9,15 – 10,45	Percorso lungo un insediamento romano.	Esperienze guidate
10,45 – 11,00	Merenda	
11,00 – 12,15	Approfondimento in azienda: Alimentazione e agricoltura in periodo romano in Sicilia	Esperienze guidate
12,15 – 12,30	Verifica di apprendimento contenuti svolti	Gioco di valutazione

1) Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 14,00 (Costo Euro 10 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 – 9,15	Accoglienza e presentazione azienda e percorso	
9,15 – 10,45	Percorso lungo un insediamento romano.	Esperienze guidate
10,45 – 11,00	Merenda	
11,00 – 12,30	Approfondimento in azienda: Alimentazione e agricoltura in periodo romano in Sicilia	Esperienze guidate
12,30 – 13,30	Pranzo a sacco	
13,30 – 14,00	Verifica di apprendimento contenuti svolti	Gioco di valutazione

2) Arrivo in azienda ore 9,00 e permanenza fino alle 16,00 (Costo Euro 15 x bambino)

Unità didattica	Tema	Tecniche
9,00 – 9,15	Accoglienza e presentazione azienda e percorso	
9,15 – 10,45	Percorso lungo un insediamento romano.	Esperienze guidate
10,45 – 11,00	Merenda	
11,00 – 12,30	Approfondimento in azienda: Alimentazione e agricoltura in periodo romano in Sicilia	Esperienze guidate
12,30 – 13,30	Pranzo a sacco/Pranzo concordato con Agriturismo	
13,30 – 15,30	Laboratorio artistico e giochi vari	Laboratori e giochi
15,30 – 16,00	Verifica di apprendimento contenuti svolti	Gioco di valutazione

STAFF: L'attività in azienda verrà gestita da personale interno ed esterno formato con specifici corsi svolti in partenariato da "Gusto di Campagna" e la rete delle "Fattorie Educative".

NOTE ORGANIZZATIVE:

L'azienda didattica ospitante sarà individuata, di comune accordo, tra le aziende aderenti alla rete delle "Fattorie Educative"

Abbigliamento: adatto a percorsi in luoghi di campagna

Disabilità e Intolleranze: andranno comunicate ai referenti con adeguato preavviso

RIFERIMENTI E RECAPITI:

Maria Grazia Pavone cell 3475013710 e-mail mariagrazia.pavone@gmail.com

Liana De Luca cell 335405766 e-mail lianadeluca@gmail.com