



Acque dolci e terre di zucchero: la bonifica e le sue trasformazioni

Gestione: Ass.ne Le Rane
Referente: Irene Franzin

Destinatari

Scuola dell'Infanzia, Primo e Secondo ciclo scuola Primaria (con contenuti e attività differenziate). Per Associazioni, Centri Estivi, Gruppi Anziani, etc. verranno concordati programmi specifici..

Durata

una, due o tre mezza giornate strutturate in lezioni/laboratori in classe ed escursioni.

Descrizione

Il Centro di Esperienza Ambientale Le Rane propone il progetto Acque dolci e terre di zucchero: la bonifica e le sue trasformazioni, suddiviso in nove proposte didattiche, con l'obiettivo di far conoscere, attraverso esperienze concrete dei soggetti partecipanti, le trasformazioni del nostro territorio.

Ambiente pre-bonifica

- > **La PALUDE**, una storia tra terra ed acqua: verranno trattate le caratteristiche delle aree umide peculiari del nostro territorio del periodo anteriore la bonifica, nonché i mestieri della palude, quelli antichi e quelli attuali.
- > **Il BOSCO ricostruito**: l'uomo fa la pace con la natura, la vera storia dei boschi di Bandiziol e di Prasadon di Santo Stino di Livenza
- > **Alla scoperta del BOSCO: esploriamo il verde**: il Bosco di Olmè nella Storia e le sue trasformazioni nel tempo.
- > **Il PONTE ROMANO di Ceggia**: la storia della Via Annia, dell'antico ponte romano e dei ritrovamenti archeologici nell'area.

Bonifica

> **IDROVORA: la macchina che beve l'acqua**. Le trasformazioni del territorio, l'industrializzazione dell'agricoltura, i Consorzi di Bonifica. Visita all'idrovora di Cittanova.

Ambiente post-bonifica

> **Dalla palude...all'AGRICOLTURA attraverso la bonifica**: le trasformazioni del territorio e dell'agricoltura nel tempo, le differenze tra agricoltura biologica e convenzionale. Una lezione introduttiva in classe verrà seguita da una visita guidata ad una Azienda Agricola Biologica del territorio.

Industrializzazione dell'agricoltura

- > **Dalla barbabietola...allo ZUCCHERO**: una lezione introduttiva in classe e una visita guidata allo zuccherificio di Ceggia affronteranno il tema della lavorazione della barbabietola e dell'importanza dell'elemento acqua nella produzione dello zucchero.
- > **Il MOLINO : il mais si trasforma...**: due lezioni in classe e un'uscita al mulino di Ceggia tratteranno la storia dell'impianto di molitura e il ciclo di trasformazione del mais, dalla raccolta sul campo fino alla trasformazione in farina.

Informazioni

Periodo: intero anno

Numero moduli: 25

Criteri di selezione:

Per informazioni sulle attività: Associazione Ambientale Le rane

cell 328 4247347 tel e fax 0421 323035 sito: www.cealerane.it e-mail: le_rane@libero.it