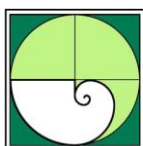


Uomo – Natura – Territorio



L'ALIMENTAZIONE dall'ANTICHITA' ai GIORNI NOSTRI

in collaborazione con



ACQUA

Associazione
Natura - Storia - Archeologia



COMUNE di PORANO



EcoMuseo del Paesaggio
degli Etruschi



Antiquarium comunale
di Baschi



Area Archeologica
di Scoppieto

ESCURSIONI e DEGUSTAZIONI GUIDATE

Aree protette – Musei – Siti archeologici

Partecipanti

Min. 15 < 1 Operatore < Max. 20 – Min. 20 < 2 operatori < Max. 40

E.mail prenotazioni: associazioneacqua@libero.it

1) PORANO (TR) - Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi

A cura di **Mirko Pacioni** - Cel. 328.5430394

Naturalista - Guida Ambientale Escursionistica - associato

Eleonora Satta - Cel. 340.2714727 - Azienda Agricola Biologica JANAS



Finalità: scoperta del territorio delle sue prerogative storico - naturalistico - paesaggistiche. Conoscenza dei terreni vulcanici e argillosi, delle colture tipiche e delle relative abitudini alimentari nella civiltà etrusca. Apprendimento delle tecniche di preparazione delle principali pietanze. Degustazione "in campo" di prodotti preparati secondo le ricette del periodo etrusco

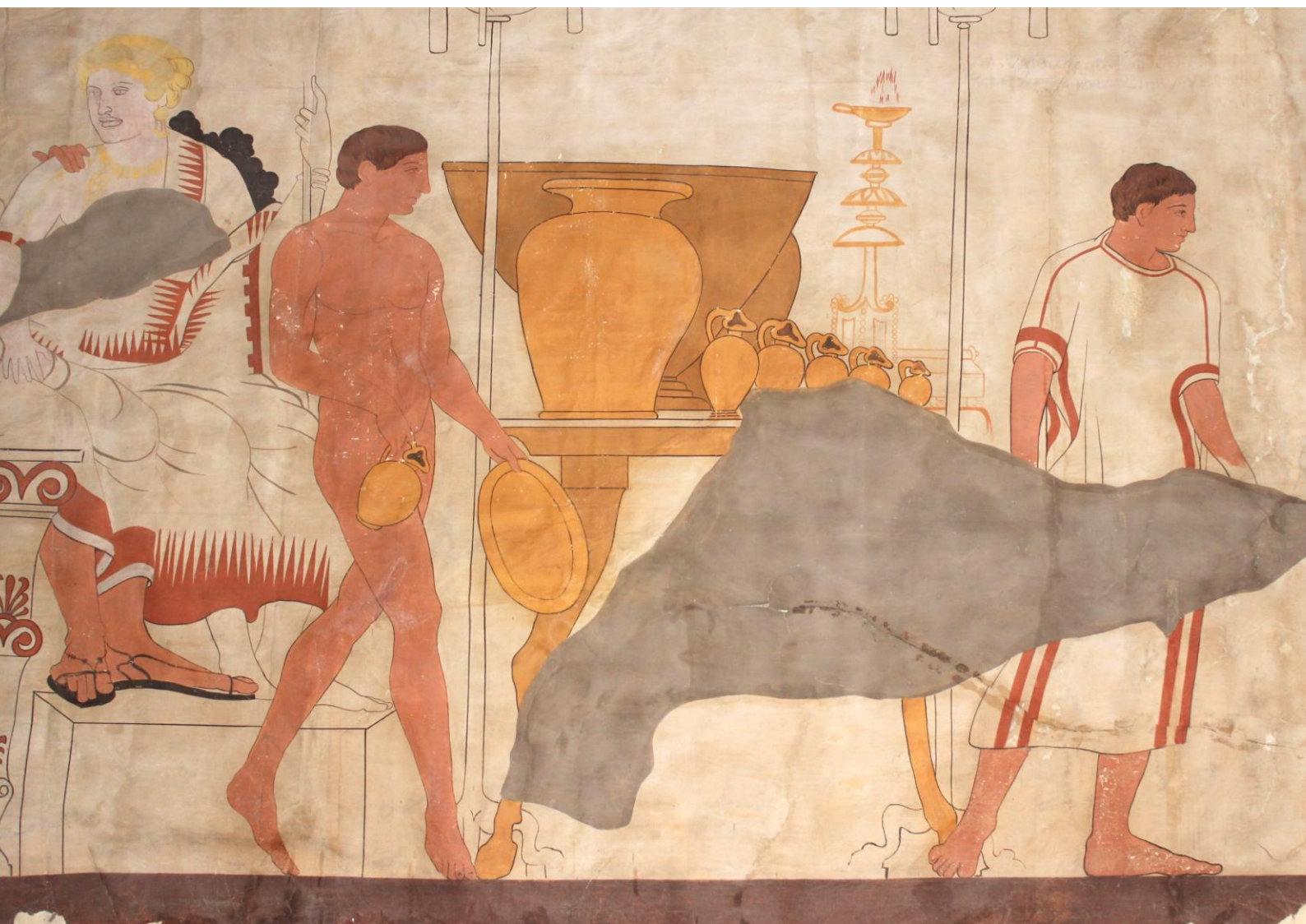
Metodo: visita alla Tomba Etrusca Hescanas. Escursione guidata lungo i sentieri dell'Ecomuseo e del Parco Archeologico Ambientale dell'Orvietano. Soste con degustazioni guidate dei prodotti tipici del periodo etrusco.

Destinatari: classi IV° e V° delle Scuole Primarie; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Primo grado; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Secondo grado;

Durata: breve - metà giornata (max. 3 ore) oppure lungo - intera giornata (max. 5 ore)

Degustazione periodo etrusco:

PULS (polenta di farro o grano); zuppa di ceci e fagioli; farinata di ceci; pane con grani antichi;



2) BASCHI (TR) Antiquarium comunale. Area Archeologica di Scoppieto

Il "banchetto" dei romani

A cura di **Mirko Pacioni** - Cel. 328.5430394

Naturalista - Guida Ambientale Escursionistica - associato

Eleonora Satta - Cel. 340.2714727 - Azienda Agricola Biologica JANAS



Finalità: scoperta del territorio delle sue prerogative storico - naturalistico - paesaggistiche.

Conoscenza dei terreni calcarei, delle colture tipiche e delle relative abitudini alimentari nella civiltà romana.

Apprendimento delle tecniche di preparazione delle principali pietanze.

Degustazione "in campo" di prodotti preparati secondo le ricette del periodo romano.

Metodo: visita all'Antiquarium comunale di Baschi (centro storico) e all'Area Archeologica di Scoppieto (Civitella del Lago). Soste con degustazioni di prodotti tipici del periodo romano.

Destinatari: classi IV° e V° delle Scuole Primarie; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Primo grado; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Secondo grado;

Durata: breve - metà giornata (max. 3 ore) oppure lungo - intera giornata (max. 5 ore)

Degustazione periodo romano:

PULS (polenta di farro o grano); LIBUM (pane con il formaggio); Sugo d' orzo; Pane con grani antichi.



3) LUBRIANO (VT)

Museo Naturalistico e Monumento Naturale "Balza di Seppie"

A cura di **Mirko Pacioni** - Cel. 328.5430394

Naturalista - Guida Ambientale Escursionistica - associato



Eleonora Satta - Cel. 340.2714727 - Azienda Agricola Biologica JANAS

Finalità: scoperta del territorio delle sue prerogative storico - naturalistico - paesaggistiche.

Conoscenza dei terreni argillosi e vulcanici, delle colture tipiche e delle relative abitudini alimentari delle popolazioni, retaggi culturali di origine etrusco - romana, medievale e rinascimentale.

Apprendimento delle tecniche di preparazione delle principali pietanze.

Degustazione "in campo" di prodotti preparati secondo ricette tipiche.

Metodo: visita al Museo Naturalistico di Lubriano e al Monumento Naturale "Balza di Seppie.

Soste con degustazioni di prodotti tipici del territorio.

Destinatari: classi IV° e V° delle Scuole Primarie; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Primo grado; tutte le classi delle Scuole Secondarie di Secondo grado;

Durata: breve - metà giornata (max. 3 ore) oppure lungo - intera giornata (max. 5 ore)

Degustazione periodo medievale e rinascimentale:

- (medioevale) Lenticchie con spezie e pancetta; Ceci e farina in zuppa; Farinata di ceci; Pane con grani antichi.

- (rinascimentale) Salviata; Polenta di grano; Farinata di ceci e spezie; Pane con grani antichi

