



**Percorsi per sensibilizzare bambini e adulti ad uno stile di vita più sostenibile**

**scuola primaria, scuola secondaria I grado**

**VISITA GUIDATA TEMATICA NELLE SALE DEL MUSEO DELL'AGRICOLTURA E DEL MONDO RURALE**

**Durata: 1 ora e 15 minuti**

**Costo: gratuito**

**Info e prenotazioni**

**0522 636726**

**[museo@comuna.sanmartinoinrio.re.it](mailto:museo@comuna.sanmartinoinrio.re.it)**

**“Museo della sostenibilità” è un progetto del Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale del Comune di San Martino in Rio realizzato con il contributo di**



### **La vita di ieri e di oggi a confronto**

Visita alla scoperta della vita quotidiana dei contadini, quando non si sprecava nulla e si producevano pochissimi rifiuti, per riflettere su azioni che per noi sono scontate, come aprire il rubinetto o accendere la luce, e che una volta non erano possibili.

**PARLIAMO DI: CONSUMI DI ACQUA, ENERGIA ELETTRICA E GAS - LAVORI DOMESTICI E ELETTRODOMESTICI - RACCOLTA DIFFERENZIATA**

> A ricordo dell'esperienza verrà distribuito il quaderno didattico del “Museo della sostenibilità”.

### **Quando l'organico non si buttava**

Compost di oggi e concimaie di un tempo: visita alla scoperta delle buone pratiche di una volta per il riutilizzo dell'organico e confronto con le abitudini di oggi.

**PARLIAMO DI: ECONOMIA CIRCOLARE - LETAME, TERRICCIATO E COMPOST - IMPIANTI DI SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ORGANICI - CUCINA DEGLI AVANZI - SPRECO ALIMENTARE**

> Il percorso continua a casa. Ai ragazzi verrà chiesto di scrivere, con l'aiuto della famiglia, una ricetta di avanzi o che utilizzi ingredienti che spesso sono considerati "scarti". Le ricette dovranno essere raccolte in classe e inviate al museo, che le trasformerà in un bellissimo ricettario online.

### **Occhio alla spesa**

I contadini mangiavano solo ciò che erano in grado di ottenere dal lavoro dei campi, dall'orto e dall'allevamento, seguendo l'alternarsi delle stagioni; noi invece siamo abituati a trovare al supermercato alimenti di ogni genere in qualunque momento dell'anno. Ma siamo sicuri che questo sia un bene per la nostra salute e per l'ambiente?

**PARLIAMO DI: SPESA CONSAPEVOLE - IMBALLAGGI - KM 0 - FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE - CONSERVANTI - ETICHETTE DEGLI ALIMENTI**

> A ricordo dell'esperienza verrà distribuita la matita piantabile del museo.

### **Quando l'agricoltura era bio**

Visita alla scoperta delle diverse tecniche di coltivazione ecocompatibile utilizzate dai contadini di una volta quando non esistevano concimi, insetticidi e diserbanti chimici, oggi riprese dall'agricoltura biologica. Che potere abbiamo noi consumatori?

**PARLIAMO DI: LETAME E TERRICCIATO - INSETTI UTILI E PIANTE AMICHE - ROTAZIONE DELLE COLTURE**

> Il percorso continua a scuola. Alla classe verrà regalato un kit "orto in scatola" per provare l'esperienza della semina e il tempo dell'attesa.