

Denominazione del percorso	<b>“il riso giallo”, alla scoperta dello zafferano!</b>
Obiettivi didattico formativi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la pianta di zafferano</li> <li>• Conoscere la produzione dello zafferano</li> <li>• Conoscere le proprietà e i benefici dello zafferano</li> <li>• Conoscere l'uso in cucina</li> </ul>
Descrizione delle fasi	<p>Osservazione della pianta e della coltivazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il bulbo, come nasce la pianta e il fiore</li> <li>• tempi e metodi di coltivazione</li> </ul> <p>La raccolta e la trasformazione in laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• raccolta dei fiori, sfioritura ed essiccazione e conservazione</li> <li>• i prodotti a base di zafferano (alimentazione e cosmesi)</li> </ul> <p>L'uso in cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ricette tradizionali e ricette moderne</li> </ul>
Tempi e strutturazione degli argomenti	<p>Accoglienza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrivo in azienda: benvenuto</li> <li>• Presentazione degli spazi in cui si lavorerà</li> <li>• Presentazione delle persone che lavorano in azienda</li> <li>• Presentazione del percorso e del lavoro che si farà insieme</li> </ul> <p>Merenda</p> <p>Laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la pianta e la coltivazione dello zafferano</li> <li>• i prodotti a base di zafferano (alimentazione e cosmesi)</li> <li>• perché e come da rosso diventa giallo</li> <li>• raccolto e/o sfioritura dello zafferano</li> </ul> <p>Pranzo</p> <p>Attività di gruppo o individuale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colora e disegna lo zafferano</li> <li>• Gioco libero</li> </ul> <p>Saluto</p>
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologia induttiva ed esperienziale legata all'osservazione della pianta in natura e i possibili utilizzi gastronomici</li> <li>• Lezione interattiva</li> <li>• Lavoro di gruppo</li> <li>• Attività pratica</li> </ul>
Strumenti	Materiale didattico cartaceo o multimediale. In base all'attività laboratoriale concordata, verranno messe a disposizione tutte le materie prime da manipolare e formine in plastica o metallo, fogli e colori, pennelli, farina e altri ingredienti, cestini
Figure professionali coinvolte	Operatore di fattoria didattica che ha partecipato al corso di formazione
Periodo di realizzazione	Tutto l'anno (esclusi i mesi da giugno ad agosto)



*AZIENDA AGRICOLA – FATTORIA DIDATTICA E AGRITURISMO*  
Tel. 3921689659 – [www.agricolabaldoericcia.it](http://www.agricolabaldoericcia.it) - [info@agricolabaldoericcia.it](mailto:info@agricolabaldoericcia.it)

---