

# *Progetto Infea*

*Un parco come aula, un'aula  
come parco*

Scuola elementare  
di Malmantile

Classi quinte

A decorative border of stylized green leaves with black outlines surrounds the central text. The leaves are arranged in a rectangular frame, with a row of nine leaves at the top, a row of nine at the bottom, and vertical columns of five leaves on the left and right sides.

## *Progetto Infea*

*Tempo:* Ottobre - Novembre 2004  
*Classi :* VA / VB  
*N° alunni:* 32  
*Insegnanti:* 3  
*Modalità organizzative:* Attività a gruppi  
*Luoghi e spazi:* Giardino di Villa Bellosguardo, aula, laboratorio d'informatica

*A.S. 2003/2004*

# ALLORO

*Storia e Mito*



*Uso decorativo: giardino all'italiana e all'inglese*

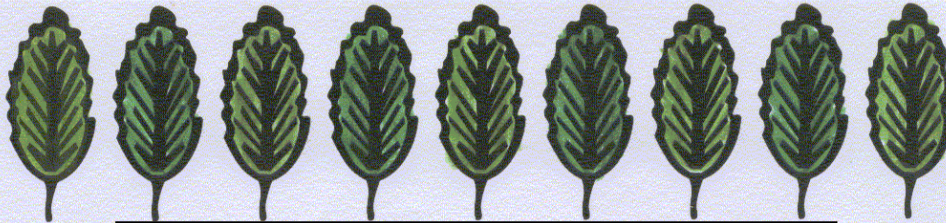


*La pianta: struttura e proprietà*



*Uso in medicina e in cucina*





### ***OBIETTIVI FORMATIVI***

- 1. Osservare la realtà circostante.*
- 2. Riconoscere gli elementi fisici ed antropici del proprio ambiente.*
- 3. Esplorare gli elementi tipici di un ambiente*
- 4. Educare al rispetto di bellezze naturali e dei beni artistici*
- 5. Sviluppare atteggiamenti di cooperazione e condivisione all'interno di un gruppo*
- 6. Produrre testi orali di tipo descrittivo, narrativo e regolativo.*
- 7. Produrre un testo espressivo: disegno dal vero*
- 8. Utilizzare semplici strumenti di tecnologia informatica*



## **STORIA E MITO**

*Nell'Antica Grecia, il Dio Apollo si innamorò di una ninfa : Dafne. Lei però rifiutò il suo amore e per sfuggirgli chiese aiuto alla propria madre (la Madre Terra) che la trasformò in una splendida pianta di alloro. Da quel momento l'alloro divenne la pianta preferita da Apollo e fu usata per incoronare i vincitori dei giochi greci.*

*Ancora oggi, la corona di alloro è considerata simbolo di gloria e viene deposta sulla testa dei vincitori dei giochi olimpici.*

*Il termine alloro deriva dal nome latino "Laurus" che in italiano significa Lorenzo.*



## ***LA PIANTA: STRUTTURA E PROPRIETA'***

*L'alloro è un albero o arbusto sempreverde, originario delle coste del Mediterraneo, ma resiste bene anche in zone situate più a nord, purchè sia riparato dal gelo e dai venti settentrionali. L'alloro può crescere fino a sei metri e oltre ma lo si può anche coltivare in vaso oppure in un terreno normale adibito ad orto, in una posizione soleggiata e riparata. Si pianta solo a Marzo e Aprile. Se la pianta non è coltivata in vaso non è necessario alcun tipo di potatura, se però decidiamo di coltivarla in vaso bisogna decidere se lasciarla crescere secondo la sua forma naturale o tagliare i rami e dare alla chioma la forma di alberello.*

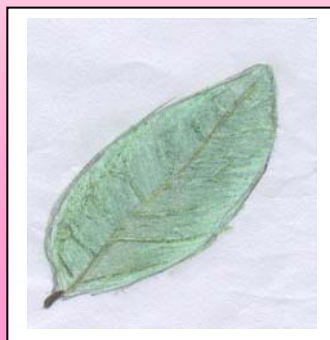


*Da giovane la pianta di alloro si sviluppa secondo la forma più o meno piramidale.*

*Quando la pianta è ben formata si possono raccogliere le foglie, che servono in ogni momento dell'anno .*

*Questa pianta si può ammalare perché viene attaccata dai parassiti e dai microbi.*

*La foglia è lunga e termina all'estremità inferiore con un picciolo fine . La pagina superiore è più scura e lucida, mentre quella inferiore è chiara ed opaca . Le nervature sono visibili nella pagina superiore , mentre in quella inferiore si notano appena e sono più chiare.*



## ***ALLORO IN CUCINA E IN MEDICINA***

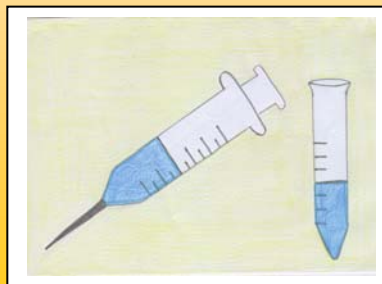
*L' alloro è una pianta aromatica che serve in medicina ma soprattutto in cucina .Le sue foglie hanno proprietà toniche, stimolanti,antisettiche,espettoranti, eccitanti e digestive. Dalle bacche dell'alloro si ricava un olio etereo che serve in medicina per la preparazione di vari tipi di unguento*

### ***OLIO DI LAURO***

*È un olio con proprietà calmanti e toniche.*

*Si prepara con una manciata di foglie pestate e fatte macerare 5 o 6 giorni in mezzo litro di olio di oliva .*

*L'olio, che serve a lenire reumatismi e a facilitare la ripresa delle articolazioni dopo ingessature e traumi, sarà frizionato sulle parti interessate alcune volte al giorno .*



## ***ALLORO IN CUCINA***

*Le Foglie di alloro si utilizzano in cucina sia fresche sia essiccate, in quantità limitatissima. Il sapore infatti è così marcato che una sola foglia basta per prevalere sugli altri aromi. Le foglie di alloro fresche non devono mai essere lavate ma semplicemente pulite con uno stracceto umido*

### **RICETTE**

#### ***POLLO ALL'ALLORO***

*Tagliare il pollo a pezzi grossi, lavarlo ed asciugarlo. Metterlo in un tegame basso e largo con olio extra vergine di oliva e farlo rosolare per alcuni minuti. Aggiungere poche foglie di alloro, pomodorini ciliegia o patate se si desidera, sale e pepe a piacere e farlo cuocere a fuoco lento per quaranta minuti.*



## ***ARISTA CON AROMI MEDITERRANEI***

*Scegliere un bel pezzo di arista con l'osso.*

*Preparare un abbondante quantità di battuto con aglio, sale, pepe, salvia, ramerino, bacche di bosco e alcune ( non troppe) foglie di alloro. Ricoprire l'arista con il battuto, legarla con lo spago da cucina, adagiarla in una pirofila con olio extravergine di oliva e brodo e metterla in forno.*

*Cuocerla per circa mezz' ora , aggiungere patate a pezzi e ultimare la cottura*

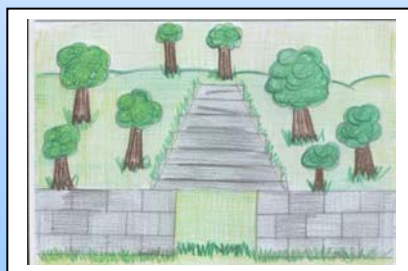


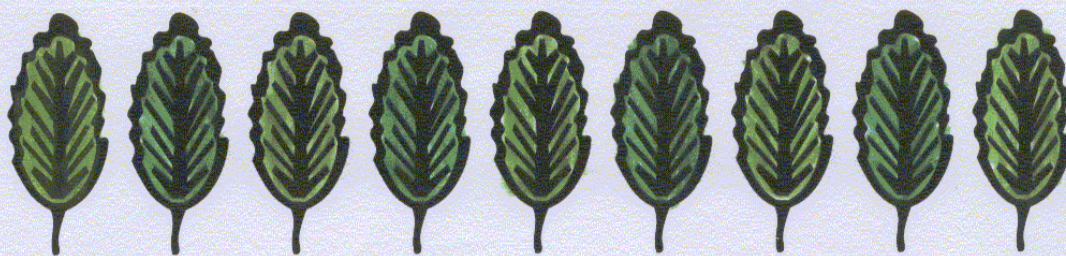
## ***Uso decorativo dell'alloro: il giardino all'italiana e all'inglese***

*La villa Bellosguardo è cinquecentesca, cioè è stata costruita nel periodo rinascimentale. Ha un giardino "all'italiana", chiamato anche **parterre**, ricoperto di ghiaia e con aiuole ben disegnate di forma geometrica e circondate da siepi, molto spesso di alloro . Seguendo un grande viale si può accedere al giardino "all' inglese" diviso dal primo da una lunga siepe di alloro .*

### ***Uso dello spazio all' interno del giardino***

*La prima parte del giardino aveva uno scopo decorativo. La seconda invece veniva utilizzata per consumare il thè, rilassarsi e fare conversazione . Ancora oggi gran parte della villa Bellosguardo mantiene la struttura originale con reperti scultorei e flora lussureggiante*





### ***FASI ED ATTIVITA'***

- 1. Osservazione*
- 2. Raccolta ed organizzazione di dati ed informazioni*
- 3. Descrizione*
- 4. Confronto e condivisione*
- 5. Rielaborazione*
- 6. Progettazione*



### ***STRUMENTI***

- *Uscite ed incontri con esperti*
- *Computer*
- *Libri e testi*
- *Fonti dirette (interviste)*



***FINE***