

DESTINAZIONE SANCIBO



Lunedì, 14 maggio 2018, noi alunni delle classi prime dei plessi "V. Valente" e "R. Scardigno", accompagnati dalle maestre, dai maestri e da alcuni genitori, abbiamo visitato l'Azienda agricola biologica "Colicello" di Molfetta dove abbiamo ritrovato la fantastica terra di Sancibo e gli scienziati che vi lavorano.

Siamo stati accolti proprio dagli scienziati, anzi da quattro simpatiche scienziate di Sancibo, Simona, Damiana, Angela e Ottavia, che ci hanno accompagnato in azienda e ci hanno seguito per tutta l'avvincente giornata!

Appena arrivati siamo entrati in uno splendido ciliegeto dove la simpatica esperta Simona ci ha dato alcune informazioni sugli alberi di ciliegio dicendoci che sono molto delicati e sensibili... In seguito ci ha spiegato il modo in cui devono essere raccolte le ciliegie per evitare

di nuocere all'albero:
svitandole
dall'attaccatura dei
peduncoli come
fossero delle lampadine!



Dopo la raccolta, accompagnati sempre da Simona, ci siamo recati dentro il magazzino dove abbiamo compreso l'importanza dell'impollinazione che le api e i bombi, raccogliendo il nettare, compiono per fecondare i fiori e far nascere i frutti. Dopo questa

interessantissima lezione abbiamo fatto una gustosa merenda all'aria aperta a base di pane spalmato con confettura di albicocche e ciliegie.

Questa pausa rigenerante ci ha permesso di prepararci a svolgere la seconda parte della visita: il laboratorio della confettura delle ciliegie e il gioco sui nomi e sui colori della frutta!

Prima di iniziare a produrre la confettura, le esperte Ottavia e Angela ci hanno spiegato il significato della





biodiversità e l'importanza delle ciliegie e delle loro tantissime proprietà e ci hanno fatto notare quale fosse la differenza tra la marmellata, cioè una crema dolce di frutta fatta di agrumi, e la confettura fatta con tutti gli altri tipi di frutta!

Abbiamo infilato i guanti e abbiamo tolto i peduncoli e denoccolato le ciliegie che avevamo precedentemente lavato. Raccolti i frutti aperti e puliti in una pentola, abbiamo aggiunto il succo di un limone, contenente acido

citrico, e le abbiamo cucinate a fuoco lento. Abbiamo continuamente mescolato la frutta con un cucchiaino di legno fino a ottenere una specie di crema rosa.



Prima di terminare la cottura abbiamo aggiunto dello zucchero grezzo di canna. Terminata la cottura la nostra confettura era pronta: bisognava solo attendere che si freddasse un po' prima di assaggiarla!

E' arrivato, infine, il divertente momento del gioco! Ci siamo recati nuovamente sul terreno per osservare le numerose specie di alberi da frutto di Sancibo: i ciliegi, i peschi, i meli, le viti, gli albicocchi, gli olivi e tanti altri... e abbiamo poi giocato con Simona e Damiana ai colori della frutta con un enorme telo rotondo colorato con i colori dell'arcobaleno.



Prima di lasciare Sancibo abbiamo assaggiato la confettura da noi prodotta: mmmm... che squisitezza!



Le scienziate ci hanno anche regalato dei piccoli vasetti di confettura di ciliegie e siamo risaliti sul pullman per rientrare a scuola soddisfatti e contenti di aver imparato e conosciuto tante cose nuove di Sancibo, una terra dove nasce il cibo biologico, sano e salutare del nostro territorio!



Gli alunni delle classi I A, I D e I E