PA AMB OLI



Aquesta activitat convida l'alumnat a descobrir el patrimoni agrícola i gastronòmic de les Illes Balears a través de l'elaboració d'un pa amb oli tradicional. Mitjançant l'observació, la manipulació i el tast de productes de proximitat, coneixerà tres varietats emblemàtiques del nostre territori: l'olivera, el blat xeixa i la tomàtiga de ramellet, així com les seves característiques, el seu origen i la seva importància en la cultura i l'alimentació de les Illes.

Durant el taller també es treballaran aspectes relacionats amb la conservació del patrimoni cultural i de la biodiversitat agrícola, descobrint elements tradicionals com els molins fariners, les tafones o els enfilalls de tomàtigues. L'activitat promou el coneixement de les varietats locals, fomenta el respecte pels productes de temporada i de proximitat i convida l'alumnat a valorar les tradicions que formen part de la identitat de les Illes Balears, tot oferint una experiència vivencial, participativa i significativa.

VISITA/SORTIDA (PRESENCIAL)

Adreçat a: **ep 1r cicle, ep 2n cicle, ep 3r cicle**

Preu per alumne: **2 €**

Durada: **50**

Nombre mínim d’alumnes: **20**

Nombre màxim d’alumnes: **30**


Pa amb oli
PATRIMONI, BIODIVERSITAT I TRADICIÓ
TALLER EDUCATIU