

Villa Angelica è la storica sede in cui nel 1981 è nato l'Istituto Erboristico L'Angelica. Oggi è un Experience Center dedicato all'incontro tra natura, scienza ed erboristeria. Sale tematiche, giardino e parcelle di erbe officinali accompagnano le classi in percorsi di scoperta, tra attività sensoriali, laboratori e approfondimenti sul mondo delle piante e del benessere. Un luogo educativo e coinvolgente, dove imparare attraverso l'esperienza.

Legenda simboli

★ Novità | V Visita guidata | L Laboratorio

Competenze chiave

- Metodologie scientifiche e osservazione del contesto naturale
- Cittadinanza attiva e sostenibilità ambientale
- Competenze personali, sociali e capacità di collaborazione
- Consapevolezza ed espressione culturale

Metodologie prevalenti

- Didattica laboratoriale
- Outdoor education
- Cooperative learning



Secondaria II grado PROPOSTE DIDATTICHE

VILLA ANGELICA | V ★

Visita guidata negli spazi espositivi.
2 ore • € 10

TISANE ED ERBE OFFICINALI | V ★

Visita a Villa Angelica e creazione del proprio infuso. Nel pomeriggio visita al Giardino delle Erbe "A. Rinaldi Ceroni" di Casola Valsenio alla ricerca delle piante officinali usate nelle tisane e attività pratica.

giornata intera • € 20

LABORATORI

Tutti i laboratori includono la visita guidata a Villa Angelica.

TITOLAZIONE DELLA VITAMINA C | L ★

Quanto "valore nutrizionale" rimane in una pianta dopo la raccolta e la trasformazione? In questo laboratorio di chimica analitica quantitativa ragazze e ragazzi determinano la quantità di vitamina C presente in diversi campioni vegetali attraverso una titolazione ossido-riduttiva. Con un approccio da laboratorio di controllo qualità, confrontano campioni ottenuti da materie prime fresche, materiali essiccati e preparati vegetali standard, applicando calcoli stechiometrici per interpretare i risultati sperimentali.

mezza giornata • € 15

MOLECOLE CHIRALI E AROMI | L ★

Le piante producono migliaia di molecole aromatiche responsabili dei loro profumi. Alcune di queste molecole possiedono una proprietà particolare: la chiralità. Come una mano destra e una sinistra, due molecole chirali possono avere stessa composizione chimica ma struttura spaziale diversa. Questo può modificare il modo in cui interagiscono con i recettori del nostro olfatto e determinare percezioni aromatiche diverse. Attraverso modelli molecolari, analisi sensoriale e interpretazione di dati sperimentali, ragazze e ragazzi esplorano il rapporto tra struttura chimica e percezione degli aromi.

mezza giornata • € 15

DALLA PIANTA ALL'INTEGRATORE: SCIENZA, NUTRIZIONE E NUTRACEUTICA | L ★

Le piante officinali accompagnano da secoli l'alimentazione e il benessere umano, ma come si passa da una pianta a un prodotto nutraceutico? In questo laboratorio ragazze e ragazzi esplorano il percorso che porta dalla materia prima vegetale agli estratti utilizzati negli integratori alimentari. Attraverso analisi botaniche, lettura di etichette, semplici esperimenti di laboratorio e confronto tra prodotti, imparano a distinguere tradizione erboristica, evidenze scientifiche e comunicazione. L'attività permette di comprendere il ruolo dei composti bioattivi delle piante e di sviluppare un approccio critico al mondo della nutraceutica.

mezza giornata • € 15



INFO UTILI

- Le attività si svolgono per minimo 15 partecipanti.
- Chiedi un preventivo per attività in classeo diverse da quelle proposte.
- Attività acquistabili tramite MEPA.

Segreteria didattica e organizzativa tel 345 7404366

angelicaexperience@atlantide.net
www.amaparco.it/angelicaexperience

PERCORSI PCTO E PON ★

PIANTE IN COMPETIZIONE: SCIENZA ED ECOLOGIA

Le piante non competono solo per luce, acqua e nutrienti: alcune producono sostanze capaci di influenzare la crescita di altre specie. La classe scopre il fenomeno dell'allelotropia e ne osserva gli effetti attraverso semplici attività sperimentali. Il confronto tra diverse condizioni permette di comprendere come si progetta un esperimento, si raccolgono i dati e si interpretano i risultati. L'attività sviluppa un approccio scientifico all'osservazione dei fenomeni naturali e introduce ai principi della sperimentazione e dell'analisi quantitativa.

DAL CAMPO AL PRODOTTO: LA FILIERA DELLE PIANTE OFFICINALI

Dalla coltivazione di una pianta officinale alla sua trasformazione in prodotto: quali sono le tappe che collegano il campo al consumatore? In questo percorso la classe esplora la filiera delle piante officinali, approfondendo le fasi di coltivazione, trasformazione e sviluppo del prodotto. Attraverso attività di ricerca e progettazione, si imparano a valutare le caratteristiche delle materie prime e a collegarle alle esigenze di prodotto e mercato. Il percorso permette di integrare conoscenze scientifiche, aspetti produttivi, sostenibilità e comunicazione, sviluppando capacità di ricerca, progettazione e lavoro di gruppo.

Più appuntamenti, attività a Villa Angelica, a scuola e/o a distanza • a partire da € 20

