

## Scheda

<b>CEAS</b>	<i>CEAS MONTE LINAS</i>
<b>Territorio</b>	<i>Gonnosfanadiga</i>
<b>Aperire e orari</b>	<p><b>Giorni di apertura:</b> un sabato al mese</p> <p><b>Orari:</b> 10.00 – 13.00</p> <p>Il soggetto gestore opera un'apertura più ampia attraverso le attività didattiche svolte nel corso dell'anno, le aperture in occasione di manifestazioni e sagre, ecc. Gli operatori sono sempre reperibili telefonicamente e via e-mail sette giorni su sette.</p>

## Le attività didattiche rivolte al pubblico

<b>Attività 1</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>I grandi alberi</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico ambientale
<b>Target di riferimento</b>	Scuola primaria e scuola dell'infanzia
<b>Periodo di svolgimento</b>	Settembre - maggio
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>La montagna è un ambiente affascinante da conoscere e rispettare. Il territorio del Massiccio del Linas, offre numerose possibilità di percorsi ambientali, laboratori ed escursioni, volti alla conoscenza della flora e della fauna sarda e delle antiche attività della montagna di cui sono visibili ancora oggi le tracce.</p> <p>Le passeggiate naturalistiche all'aria aperta sono occasioni per affrontare tematiche legate alla scoperta dell'ambiente e delle sue problematiche: il rispetto della natura, la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità..</p> <p><u>Percorso Scuola Primaria</u> - In questo percorso si propone di far esplorare la natura con tutti i sensi: toccare, osservare, annusare e ascoltare attraverso, una breve passeggiata naturalistica nel bosco, e l'illustrazione delle specie più significative della flora sarda presente nel Monte Linas, con particolare riferimento agli endemismi e alla ricca biodiversità del territorio.</p> <p>Il percorso si svolge all'interno del Parco di Perda de Pibera e anche la visita alle strutture minerarie ormai dismesse, presenti nel Parco e la visita al Museo Naturalistico sulla fauna del Linas, allestito all'interno dell'ex Montegranatico. La passeggiata naturalistica e le visite guidate alle strutture sono associate ad un laboratorio didattico "l'Alfabeto della biodiversità del bosco".</p> <p>L'obiettivo è di stimolare la curiosità verso l'ambiente circostante, conoscere i cambiamenti delle specie vegetali nelle stagioni e sviluppare le capacità sensoriali degli alunni.</p> <p><u>Percorso Scuola dell'Infanzia</u> - Questo percorso propone ai più piccini una breve escursione all'interno del Parco naturale di Perd'e Pibera, finalizzata al riconoscimento botanico di alcune specie di piante, con l'osservazione dei particolari attraverso il coinvolgimento di tutti i sensi (dal tatto, all'olfatto...): la consistente porosità della corteccia, la forma della foglie, la forma degli alberi (ad alto fusto, cespugli...).</p>	

In maniera giocosa i bambini verranno coinvolti nella storiella sul bosco e in un laboratorio creativo – artistico con materiali della natura. Foglie e fantasia!

Obiettivi principali del percorso sono:

- Imparare a distinguere le parti delle piante (corteccia, tronco, foglie, semi, rami);
- Scoprire alcune piante presenti nel bosco e imparare a riconoscerle;
- Trascorrere una mattinata all'aperto tra il cielo e il prato.

### Attività 2

<b>Denominazione</b>	<b>Rifiuti: non si butta via niente</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico creativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola primaria e scuola secondaria I grado
<b>Periodo di svolgimento</b>	Settembre - maggio
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti

### Descrizione

Il percorso affronta il delicato tema dei rifiuti. Attraverso delle proiezioni si affronta la tematica centrando l'attenzione sulla quantità dei rifiuti e loro aumento, l'abbandono dei rifiuti come danno per l'ambiente, la riduzione dei rifiuti attraverso il riutilizzo, la cessione e la riparazione.

A seguire l'attività ludica con la staffetta della raccolta differenziata e laboratorio creativo con materiali da riciclo: gli allievi saranno guidati nella realizzazione di oggetti e giocattoli a partire da materiali di scarto, quali imballaggi alimentari e non, contenitori di succhi di frutta (tetrapak), lattine di alluminio, tappi di alluminio e bottiglie di plastica.

Obiettivi del percorso sono:

- Rendere gli alunni consapevoli della corretta gestione dei rifiuti
- Orientare ed educare i ragazzi all'acquisizione di abitudini e comportamenti corretti per la promozione della raccolta differenziata dei rifiuti in ambito domestico
- Sviluppare le conoscenze sul mondo dei rifiuti: inquinamento, riduzione dei rifiuti, rifiuti biodegradabili e riciclabili.
- Sensibilizzare gli alunni verso la tematica ambientale specifica e stimolarli ad assumersi le proprie responsabilità e prendere decisioni per attivare comportamenti sostenibili.
- Sviluppare le capacità creative degli alunni

### Attività 3

<b>Denominazione</b>	<b>A caccia di energie</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola primaria e scuola secondaria I grado
<b>Periodo di svolgimento</b>	Settembre - maggio
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti

### Descrizione

Il percorso, concepito come attività di sensibilizzazione e educazione rivolta alle scuole, riguarda la tematica del risparmio dell'energia attraverso la conoscenza delle diverse forme di energia e delle fonti energetiche. L'argomento viene affrontato attraverso la visione di un filmato e la visita ad un impianto di produzione di energia da fonte rinnovabile per conoscerne il suo funzionamento, vantaggi e svantaggi derivanti dal suo utilizzo. A seguire un'attività ludica con test e quiz sull'energia.

Obiettivi dell'attività sono:

- Rendere gli alunni consapevoli dell'esistenza di fonti energetiche rinnovabili e delle possibilità di utilizzarle
- Educare all'acquisizione di buone prassi da applicare anche nella quotidianità e finalizzate al risparmio energetico
- Divulgazione e didattica per sviluppare comportamenti e valori indispensabili per un vivere ecosostenibile.

<b>Attività 4</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Liscio come l'olio (ciclo dell'olio)</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola dell'infanzia e primaria
<b>Periodo di svolgimento</b>	Ottobre - Novembre
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>Gonnosfanadiga vanta una ricca produzione olearia e proprio al mondo dell'olivo è ispirata l'attività che prevede il coinvolgimento degli alunni nelle varie fasi della raccolta delle olive con la descrizione dei vari processi di trasformazione a cui esse vengono sottoposte. All'interno di un oliveto locale, si avrà modo di partecipare attivamente alla raccolta delle olive e scoprire le diverse varietà d'olio, con particolare attenzione alle cultivar locali, osservare la ricca biodiversità dell'ecosistema agrario e scoprire le antiche tradizioni legate al mondo dell'olivicoltura. A seguire visita al frantoio oleario per osservare le fasi di lavorazione delle olive.</p> <p>Obiettivi dell'attività sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sensibilizzare e rafforzare negli alunni il legame col territorio e le loro radici col passato</li> <li>- Scoprire il processo di trasformazione delle olive in olio</li> <li>- Sviluppare i sensi del gusto e dell'olfatto</li> <li>- Valorizzare l'educazione alimentare attraverso la scoperta dei diversi tipi di olio</li> <li>- Valorizzare la cultura e le tradizioni del mondo rurale.</li> </ul>	

<b>Attività 5</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Con le mani in pasta (Ciclo del pane)</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola dell'infanzia e primaria
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>L'attività si svolge presso la sede del CEAS e prevede, attraverso la proiezione di un filmato, la presentazione dei diversi tipi di grano, sfarinati e pane con descrizione delle farine e dei possibili preparati, con esperienza sensoriale di riconoscimento delle farine.</p> <p>A seguire, spostamento presso il panificio locale per il laboratorio in cui ciascun alunno potrà realizzare, sotto la guida di esperti locali, i pani della tradizione sarda. Per questo laboratorio è necessario che i bambini portino da casa grembiule da cucina e forbicine.</p> <p>Obiettivi dell'attività sono.</p>	

- Sensibilizzare e rafforzare negli alunni il legame col territorio e le loro radici col passato
- Scoprire il processo produttivo del grano (dalla semina alla raccolta) e dei suoi derivati (pane e pasta)
- Sviluppare capacità sensoriali e mnemoniche attraverso attività ludiche e laboratori
- Valorizzare l'educazione alimentare attraverso la scoperta del pane e della pasta della tradizione sarda.

<b>Attività 6</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Il ciclo del latte</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola dell'infanzia e primaria
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>L'attività si svolge interamente all'interno di una fattoria didattica, luogo ideale per una gita con la scuola e un'occasione anche per i grandi e i piccini per poter scoprire come nascono i prodotti alimentari, come vivono gli animali e quali sono i mestieri della campagna.</p> <p>Al suo interno si potrà curiosare tra stalle, recinti, campi aperti, cortili, per osservare, conoscere e accarezzare cavalli, agnellini, oche, galline, mucche ... per sapere come essi sono utili all'uomo. Attraverso momenti ludico-didattici si potrà imparare a riconoscere gli animali, dar loro da mangiare, assistere e partecipare attivamente all'attività di laboratorio.</p> <p>Il percorso prevede la presentazione dell'azienda ospitante (Agriturismo/Fattoria didattica Perda Massa – Villacidro) e delle attività aziendali con la visita guidata in fattoria: tutti in giro tra stalle e recinti, a dar da mangiare gli animali e a provare la mungitura manuale delle caprette.</p> <p>A seguire l'attività di laboratorio in cui ciascun partecipante potrà realizzare una propria forma di formaggio e degustare la saporita ricotta.</p> <p>L'attività si propone di sensibilizzare e rafforzare negli alunni il legame col territorio e le loro radici col passato, far scoprire il processo produttivo del latte e dei suoi derivati e formarli ad un'alimentazione sana e genuina a base di prodotti a Km 0, attraverso anche la riscoperta e la valorizzazione della cultura e delle tradizioni del mondo rurale.</p>	

<b>Attività 7</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Dolce come il miele</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola dell'infanzia e scuola secondaria I grado
<b>Periodo di svolgimento</b>	Settembre - maggio
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>Il percorso formativo guida alla scoperta dell'affascinante mondo delle api, esseri viventi essenziali per l'impollinazione che, purtroppo stanno subendo un declino drammatico in questi ultimi anni. Prevede nello specifico una fase descrittiva delle api, dei loro compiti all'interno dell'alveare, la visita (da lontano) dell'apiario, la conoscenza dell'arnia "la casa delle api" e la visita al laboratorio di smielatura con spiegazione di come funziona il ciclo di estrazione del miele, recupero della cera, senza trascurare gli altri prodotti ottenibili da questi insetti (propoli, polline, pappa reale).</p> <p>Alla breve visita seguirà un laboratorio di realizzazione delle candele e la degustazione dei principali mieli su fette di pane e "pane carasau".</p> <p>Obiettivi del percorso sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Capire l'importanza delle api nell'equilibrio di un ecosistema</li> </ul>	

- Acquisire conoscenze e abilità nella manipolazione della cera
- Promuovere la scelta di prodotti naturali per la salvaguardia della salute fisica e dell'ambiente circostante
- Scoprire le diverse varietà di miele e collegarle alle piante di provenienza attraverso un gioco di degustazione e associazione
- Educare gli alunni alla varietà e alla stagionalità dei mieli, incuriosirli ad assaggiare ciò che le api producono.

<b>Attività 8</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Lungo le vie dei pozzi</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso didattico formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuola dell'infanzia e secondarie I grado - Comunità
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno
<b>Orari</b>	Mezza giornata (9.00 – 12.30)
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	2 classi – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p><i>“Il rapporto tra l'uomo e l'acqua, elemento primario della vita, affonda le sue radici nella notte dei tempi: un rapporto millenario dai diversi significati e dalle mille sfaccettature”.</i></p> <p>Il percorso vuole essere occasione per riscoprire il rapporto tra l'uomo e l'acqua nella storia, elemento naturale riconosciuto sacro sin dall'antichità (culto delle acque, il culto delle fontane magiche e sacre,...). Oggi si è passati dalla sacralità dei tempi antichi all'uso quotidiano di un bene naturale, sfruttato a volte anche in maniera indiscriminata.</p> <p>Da secoli il paese di Gonnosfanadiga si è contraddistinto dalla presenza di numerose fontane, sparse per le vie del paese che garantivano un approvvigionamento idrico abbondante e la fornitura di un'acqua pura e fresca. Quasi tutte le famiglie avevano il pozzo, chi nel cortile di casa propria chi, in uno spirito di condivisione, in comune con altre famiglie del vicinato per disporre di una riserva d'acqua potabile perenne sempre disponibile.</p> <p>Ogni abitazione oggi è servita dalla rete idrica pubblica, ma i numerosi pozzi privati abbelliscono cortili e spazi pubblici e alcuni dei quali sono ben conservati e di particolare valore estetico.</p> <p>Il giro tra i pozzi vuole essere occasione per riscoprire la storia e l'identità di un luogo e della sua comunità fortemente legata al mondo dell'acqua, con le sue antiche tradizioni e leggende; nonché occasione per riflettere sull'importanza di un bene prezioso ed essenziale per la vita di cui ci accorgiamo di quanto sia preziosa solo quando viene a mancare: è bene ricordare ogni tanto l'importanza di questa risorsa, anche se sembra una cosa ovvia e del tutto scontata!</p>	

<b>Attività 9</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Escursioni sul Linas</b>
<b>Tipologia</b>	Percorsi naturalistici formativi
<b>Target di riferimento</b>	Adulti
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno (previa prenotazione)
<b>Orari</b>	Durata: mezza giornata o intera giornata
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	per gruppi min. 8 – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>Il CEAS Monte Linas opera all'interno di un territorio di grande interesse naturalistico. Fa capo infatti al Massiccio del Linas, uno dei più caratteristici complessi montuosi della Sardegna, di particolare interesse geologico, faunistico, floreale e storico-minerario. Grazie alle sue peculiarità il Linas offre la possibilità di</p>	

immergersi in un mondo naturale e selvaggio, percorrendo sentieri che si addentrano nella fitta vegetazione, alla scoperta di emozionanti paesaggi, maestose cascate, aree minerarie dismesse, ecc..

Il CEAS Monte Linas, composto da Guide Ambientali Escursionistiche, propone diversi percorsi escursionistici di diverso grado di difficoltà. Alcuni esempi delle escursioni proposte sono:

- Trek delle cascate
- In vetta al Linas (P.ta Perda de sa mesa)
- La valle dei tassi – il bosco del quaternario
- Seguendo la fioritura degli endemismi
- Il piano di Oridda
- Le miniere del Linas (Nuratzena e S'Acqua is prunas)

<b>Attività 10</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Museo Naturalistico Monte Linas</b>
<b>Tipologia</b>	Percorso formativo
<b>Target di riferimento</b>	Scuole - Comunità
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno (previa prenotazione)
<b>Orari</b>	Durata: 1h 30
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	per gruppi min. 8 – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>Visita guidata al Museo Naturalistico della fauna del Linas, ospitato all'interno dell' ex Montegranatico, storico edificio del 1775 che illustra, grazie ad una ricca documentazione fotografica e all'esposizione di animali realizzati secondo la tecnica della tassidermia, in maniera esaustiva la ricca fauna del Massiccio del Linas. Le aree espositive illustrano, nello specifico, la fauna specifica dei diversi habitat, come la foresta di leccio che ospita tante specie tra cui spiccano l'endemico Cervo sardo, il cinghiale sardo, la lepre sarda, il muflone, il gatto selvatico; la macchia mediterranea in cui vivono specie di uccelli difficili da scorgere come la cinciallegra, la cinciarella, il tordo e tra i mammiferi le donnole e le martore; le aree di pascolo e i prati naturali in cui sono presenti specie come la gallina prataiola, conigli e lepri, pernici, gheppi, barbagianni e rettili e anfibi come il rospo smeraldino, ecc.</p> <p>La visita al Museo Naturalistico, per le scuole, include il laboratorio didattico l'Alfabeto della biodiversità.</p>	

<b>Attività 11</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>Tomba dei giganti</b>
<b>Tipologia</b>	Visite guidate ai siti archeologici
<b>Target di riferimento</b>	Scuole - Comunità
<b>Periodo di svolgimento</b>	Tutto l'anno (previa prenotazione)
<b>Orari</b>	Durata: 1h 30
<b>Numero di partecipanti concesso</b>	per gruppi min. 8 – max 50 partecipanti
<b>Descrizione</b>	
<p>Visita alla tomba monumentale nuragica denominata Sa Grutta de Santi Giuanni, conosciuta anche come tomba dei giganti di San Cosimo, edificata con la tecnica a filari, tipica della cultura Nuragica matura, utilizzando dei blocchi di granito appena sbozzati. Elemento caratteristico di questo monumento è la sua grande esedra che sembra quasi volersi chiudere in un cerchio protettivo.</p> <p>La Tomba dei giganti si trova ubicata nella valle del fiume Terra Maistus e rappresenta un sito archeologico di grande interesse storico che, per le sue notevoli dimensioni (20,60 m x 26,30 m), è riconosciuta una delle più grandi in Sardegna.</p>	