Settimane di esplorazioni e scoperte alla scuola dell'infanzia di Roreto di Cherasco

targatocn.it/2025/11/20/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualita/articolo/settimane-di-esplorazioni-e-scoperte-alla-scuola-dellinfanzia-di-roreto-di-cherasco.html

November 20, 2025

Un ricco programma di laboratori e uscite didattiche ha coinvolto i bambini in esperienze formative, sensoriali e autenticamente legate al territorio

Nelle ultime settimane la scuola dell’infanzia di Roreto di Cherasco ha realizzato un ricco programma di laboratori e uscite didattiche che hanno coinvolto i bambini in esperienze formative, sensoriali e autenticamente legate al territorio. Quattro attività differenti, accomunate dalla volontà di far conoscere ai più piccoli il mondo che li circonda attraverso l’osservazione diretta, il contatto con professionisti locali e l’apprendimento attivo.

Alla Bra Servizi per imparare il valore del riciclo

La prima uscita ha portato i bambini all'interno della Bra Servizi, dove hanno potuto scoprire come funziona la filiera del riciclo e quanto sia importante dividere correttamente i rifiuti. Attraverso spiegazioni semplici e dimostrazioni pratiche, i piccoli hanno imparato quali materiali possono essere recuperati, come si separano e perché il loro corretto conferimento rappresenti un gesto fondamentale per l'ambiente e per la comunità.

In cascina per conoscere l'agricoltura del territorio

La seconda tappa è stata presso l'Azienda Agricola Mosso, conosciuta anche come "Cascina del Verdiero". Immersi nella realtà rurale, i bambini hanno scoperto quali sono i lavori agricoli che scandiscono l'anno, quali colture caratterizzano la provincia di Cuneo e quali mezzi e strumenti vengono utilizzati quotidianamente. Un incontro diretto con la terra e con le tradizioni agricole locali, che ha permesso ai piccoli di comprendere l'origine dei prodotti che arrivano sulle nostre tavole.

"Baby Casari": come nasce un formaggio

Tra i laboratori ospitati direttamente a scuola, grande entusiasmo ha suscitato l'attività "Baby Casari", tenuta da Renato Maunero di Cherasco, noto produttore della Robiola di Cherasco. I bambini hanno seguito, passo dopo passo, il processo di produzione del formaggio: dal latte al caglio, fino al momento in cui dalle fornine prendono forma i piccoli tomini freschi. Un'esperienza coinvolgente, che ha avvicinato i più piccoli a un'eccellenza gastronomica del territorio.

Il viaggio multisensoriale nelle spezie del mondo

L'ultimo laboratorio, in ordine cronologico, è stato "Conosciamo le spezie del mondo", curato da Sardo e Quaglia, storico negozio braidese specializzato, tra le altre cose, nel commercio di spezie provenienti da ogni angolo del pianeta. I bambini sono stati guidati in un percorso multisensoriale fatto di profumi, colori e sapori, trasformato in un vero "viaggio" alla scoperta di culture lontane attraverso una semplice ma potentissima porta d'accesso: le spezie.

A conclusione delle attività, il presidente della scuola dell'infanzia ha espresso profonda gratitudine verso tutte le persone che hanno messo a disposizione il proprio tempo, la propria passione e le proprie competenze: *"Ringraziamo chi ha collaborato con noi in queste settimane: professionisti che si sono resi disponibili con entusiasmo, condividendo il loro sapere con i bambini, che fin da subito hanno dimostrato una straordinaria voglia di apprendere. Un grazie speciale va anche al team delle nostre maestre, sempre pronte a mettersi in gioco e a cercare nuove opportunità formative".*

Il presidente ha poi sottolineato come la collaborazione con il territorio rappresenti un pilastro fondamentale dell'identità della scuola: *"Questi laboratori non sono semplici attività: sono un modo per creare cultura, per connetterci con la comunità e per favorire una contaminazione positiva che arricchisce tutti. Continueremo a lavorare in questa direzione, perché la crescita passa attraverso esperienze reali, condivise e significative".*