

RELAZIONE DI SQUADRIGLIA LEONI 2025/2026

Noi siamo la squadriglia Leoni del gruppo scout Selargius 1; la nostra squadriglia è formata da:

- Emanuele Campus (capo sq)
- Marcello Murgia (vice capo sq)
- Francesco Loddo (3°)
- Andrea Macis (novizio)
- Tommaso Borghero (novizio)
- Samuele Fadda (novizio)

IDEAZIONE:

Le nostre idee iniziali erano:

- Andare in un caseificio e imparare a produrre salumi
- costruire un forno da campo
- organizzare un torneo sportivo
- conoscere le origini di qualche paese (Villacidro, Barisardo, Carloforte e Sant'Antioco)
- conoscere meglio il territorio di campagna che ci circonda
- visitare un giardino botanico

Abbiamo scelto come ambito natura alla fine e come obiettivi ci siamo posti di andare a raccogliere i capperi e andare all'orto dei Cappuccini di Cagliari e fare un erbario sulle piante che avremo incontrato.

LANCIO: Abbiamo presentato l'impresa attraverso una scenetta senza l'utilizzo di tecniche particolari.



Fotografia 1: Lancio dell'impresa

PROGETTAZIONE:

Come giorno abbiamo scelto il 24 maggio ed ecco il piano della giornata:

- 6:30 appuntamento in oratorio
- 7:00 arrivo in campagna
- 7:00-11:00 raccolta capperi
- 11:00-11:30 rientro in oratorio
- 11:30-12:00 conservazione capperi
- 12:00-13:00 preparazione pranzo in oratorio (pasta con crema di burrata e basilico, speck e pesche)
- 13:00-14:00 pranzo
- 14:00-15:00 inizio progettazione forno da campo
- 15:16 pullman verso orto dei cappuccini
- 16:00 arrivo all'orto
- 16:00-18:00 presentazione piante
- 18:00-19:00 rientro
- 19:00-22:00 processione

POSTI D'AZIONE:

- Tommaso: guardiano del tempo e doveva comprare i biglietti
- Emanuele: informarsi sui pullman e sul forno, contattare l'orto
- Andrea: informarsi sulle piante
- Marcello: occuparsi del sentiero per andare in campagna e informarsi sul forno da campo
- Francesco: cuoco e doveva informarsi sulla conservazione del capperi
- Samuele: fotografo

REALIZZAZIONE:

La raccolta dei capperi è stata fatta di mattina presto per evitare il caldo ed è andata molto bene, idem la conservazione dei capperi, che è stata una delle parti preferite da tutti.

La pasta è uscita molto bene, il problema è che è stata abbastanza pesante ma ne è valsa la pena.

La progettazione del forno è iniziata molto bene ed è stata fatta qualche bozza, mentre all'orto Andrea ha spiegato tutte le piante presenti.

VERIFICA E FIESTA:

La squadriglia dalla verifica ha affermato che è stata un'impresa interessante e che il clima di sq stava pian piano migliorando.

La festa è stata svolta dopo il consiglio.

ERBARIO

Nome	Descrizione	Disegno
Cappero	Piccolo arbusto tipico della macchia mediterranea, è il bocciolo del fiore ancora chiuso	
Il fico	È un albero da frutto originario dell'Asia, tipico dei climi mediterranei	
L'ulivo	È una pianta sempreverde originaria dell'Asia, diffusa in tutto il Mediterraneo	
Il susino	È un albero da frutto ampiamente coltivato per la produzione di susine o prugne	
Il mandorlo	È un albero originario dell'Asia, può superare i 100 anni e raggiungere i 5-7 metri di altezza	
La lavanda	È una pianta officinale aromatica perenne originaria del bacino mediterraneo	

I elicriso

È una pianta
officinale aromatica
perenne tipica
della macchia
mediterranea.



II melograno

È una pianta
da frutto originaria
del Medio Oriente
e diffusa nel
bacino del Mediterraneo.
Il frutto è la
melagrana.





Fotografia 2: Pianta del cappero



Fotografia 3: Pianta della susina



Fotografia 4: Lavanda



Fotografia 5: Elicriso



Fotografia 6: Ulivo



Fotografia 7: Melograno

FOTO VARIE



Fotografia 8: Partenza



Fotografia 9: Raccolta dei capperi



Fotografia 10: Spiegazione piante per la specialità dello squadrigliere Andrea



Fotografia 11: Preparazione



Fotografia 12: Conservazione



Fotografia 13: Risultato finale



Fotografia 14: Pranzo, pasta con crema di burrata, speck, pesche e basilico



Fotografia 15: Visita all'orto dei Cappuccini