

PROGETTO FATTORIA DIDATTICA

Progetto ideato e promosso da
“I CEDRI AGRITURISMO BIOLOGICO”
per le classi della scuola dell’infanzia, primaria e
secondaria di I grado.



PROGETTO FATTORIA DIDATTICA

Il progetto “**Fattoria Didattica**”, realizzato da “I CEDRI AGRITURISMO BIOLOGICO” in loc. Bonicose, nel comune di Orsomarso, ha lo scopo di accogliere scolaresche per una giornata di didattica all’aperto. Questa sarà costituita da brevi lezioni teoriche e laboratori basati sul gioco.

Ai bambini/ragazzi non mancherà lo spazio per correre e giocare tra uliveti, frutteti e orti, avranno, inoltre, la possibilità di conoscere da vicino gli animali presenti nell’agriturismo, dar loro da mangiare, osservarne le movenze e ascoltarne i versi.

Le attività si svolgeranno presso l’agriturismo.

DESTINATARI

Il progetto è rivolto alle scuole dell'infanzia, a quelle primarie e secondarie di primo grado.

PERIODO

Tutto l'anno scolastico

DURATA

Mezza giornata con pranzo incluso.

Giornata tipo:

ore 9.00 accoglienza e merenda

ore 9.30 lezioni e laboratori

ore 13.00 pranzo

ore 15.00 partenza

Mezza giornata pranzo escluso.

Giornata tipo:

ore 9.00 accoglienza e merenda

ore 9.30 lezioni e laboratori

ore 12.30 partenza

PREMESSA

Le esperienze di Fattorie Didattiche rispondono alla diffusa esigenza della scuola di divenire un luogo pedagogico vivente dove si impara facendo, alzandosi dai banchi e interagendo in modo attivo con l'ambiente circostante.

Educare all'aria aperta ci pare particolarmente funzionale ai nostri scopi perché il bambino percepisce e recepisce i messaggi attraverso tutto il suo corpo, impara a riconoscere i vari stimoli sensoriali (visivi, uditivi, tattili, olfattivi, gustativi) stimolando così tutte le intelligenze.

È un'esperienza di stretto contatto con la natura, nella consapevolezza e fiducia che questo è l'ambiente di vita, di gioco, di crescita migliore e più salutare per i bambini.

Oltre che la "necessità" di contatto diretto con l'ambiente, di attenzione al micro più che al macro, di semplicità e umiltà, di cura e di amore per ciò che ci circonda, l'obiettivo principale di questa Fattoria è anche quello di far comprendere ai ragazzi la provenienza di un uovo o di un pomodoro, l'importanza di una dieta equilibrata, mostrando loro come si coltivano ortaggi e frutta (fondamentali nella dieta mediterranea), come da un prodotto se ne possa ricavare un altro attraverso un processo di lavorazione (es. marmellate, passate), rendendoli consapevoli della filiera produttiva dei principali alimenti.

OBIETTIVI

In base a quanto detto, gli obiettivi attesi sono:

- creare momenti di contatto diretto con il mondo rurale;
- far conoscere animali, piante e fiori;
- far conoscere la cultura, la tradizione e il lavoro dell'agricoltore;
- stimolare i ragazzi all'osservazione particolare della natura;
- sviluppare la curiosità e la consapevolezza che la natura deve essere rispettata;
- sensibilizzare i bambini/ragazzi sui principi di una sana e corretta alimentazione e favorire le loro capacità manipolative, attraverso i laboratori di cucina in cui possono mettere direttamente "le mani in pasta" .

ATTIVITÀ PROPOSTE NELL' AGRITURISMO

I ragazzi diventano protagonisti del loro sapere avendo la possibilità di:

- assistere allo sviluppo e al ciclo vitale delle piante;
 - cimentarsi in prima persona nell'esperienza di giardinaggio, con l'attività di semina, messa a dimora di piantine e raccolta di frutti;
 - cimentarsi nell'orto biologico e conoscere la formazione e l'utilizzo dell'humus;
 - passeggiare nell'agriturismo ed entrare in contatto con diversi elementi risvegliando tutti i 5 sensi;
 - imparare le abitudini di vita degli animali, vedendoli da vicino, interagendo con loro, dandogli da mangiare.
- acquisire maggiore consapevolezza dell'ambiente in cui vivono e dell'origine degli alimenti che mangiano, grazie a laboratori di lavorazione, produzione di pane, pizza, biscotti, frittate, marmellate, etc..

Alcuni nostri percorsi didattici

1. Un frutto e una storia : Il cedro

La scoperta di questo antico e leggendario frutto, la sua coltivazione e la sua trasformazione in marmellata.

2. La raccolta delle olive e l'olio.

Durante il periodo della raccolta delle olive , da metà ottobre a metà dicembre, i bambini potranno assistere e partecipare alle operazioni di raccolta.

3. Scopriamo la fattoria con i nostri sensi.

Alla scoperta degli odori, sapori, forme , colori e suoni della fattoria con l'utilizzo esclusivo dei nostri sensi.

4. L'orto delle meraviglie

Ogni stagione, ogni mese, è necessario fare qualcosa per curare l'orto: preparare il terreno, seminare, piantare, togliere le erbacce.... Scopriamo quali sono le cure giuste per avere tanta buona frutta e verdura.

5. I segreti delle erbe

Riconoscimento, coltura, proprietà delle piante officinali e aromatiche e il loro uso in cucina.

6. Viaggio di un chicco di grano

Come si semina, nasce, cresce e si trasforma il grano in farina e come viene utilizzato in cucina.

7. Orto didattico: saperi e sapori

Semina, messa a dimora delle piantine e raccolta degli ortaggi

LABORATORI

Laboratorio di manipolazione

Laboratorio grafico-pittorico

Laboratorio linguistico

Laboratorio giochi di ruolo

Laboratorio di musica

ABBIGLIAMENTO

Si consiglia un abbigliamento comodo e sportivo.

**COSTO 15 euro (pranzo incluso)
7 euro (pranzo escluso)**

OGNI 10 STUDENTI UN OPERATORE GRATIS

**INFO:
icedriagriturismo@libero.it**

Tel. +39 3386003631

