

Proposta: una giornata di scuola presso la nostra azienda biologica per

1.

Creare interesse per la scoperta dell'ambiente e del mondo agricolo, della sua storia e delle sue tradizioni;

2.

Comprendere l'importanza della stagionalità, della genuinità dei cibi, di una sana e corretta alimentazione;

3.

Conoscere l'origine dei prodotti alimentari ed il percorso dal campo alla tavola;

4.

conoscere e sperimentare direttamente odori, colori, sapori, suoni e sensazioni diverse dal vissuto quotidiano;

5.

imparare "facendo" e soprattutto divertendosi.

{morfeo 6}

Periodo: 1 febbraio- 15 giugno 15 settembre - 15 dicembre

Località: Cancellara (PZ), azienda Agricola Biologica "**BioAgriSalute**"

Età: ragazzi di scuola materna, elementare, media inferiore e media superiore.

Attività: Le scolaresche che verranno a trovarci parteciperanno ad una giornata tipo della nostra vita quotidiana. Saranno coordinati da animatori che collaboreranno con noi accompagnandoli nelle loro esperienze di scoperta dell'agricoltura biologica, dei boschi, dei frutti della terra, degli animali, dei luoghi, ecc... ; potranno partecipare alla caseificazione; imparare a fare le marmellate, i biscotti ed il pane; costruire spaventapasseri e aquiloni, costruirsi collane con le bacche raccolte nei boschi, e tutto quello che l'esigenza della programmazione scolastica potrà richiedere.

Per rendere molto più proficua la visita e poter preparare il materiale didattico, pensiamo siano opportuni dei precedenti contatti tra noi e gli insegnanti e, soprattutto preferiremmo lavorare con gruppi non troppo numerosi (max 25 alunni); se questo non fosse possibile per una questione di economia sui costi di trasporto, sarà necessario avvisarci per tempo, perché dobbiamo coinvolgere più animatori.

Ad ogni ragazzo, a fine visita, verrà consegnato un pacchetto omaggio in ricordo della giornata

Ogni giornata in fattoria sarà filmata e documentata in un CD che potrà essere acquistato (per questo tipo di servizio abbiamo bisogno dell'autorizzazione scritta dei genitori)

Spazi: in azienda abbiamo **spazi chiusi:**

1.

un ampio laboratorio/aula didattica dove è possibile fare le marmellate, il formaggio, la pasta, e tutte le varie attività di trasformazione e manipolazione proposte nei vari percorsi

2.

un laboratorio di trasformazione dei cereali con un piccolo mulino a pietra in legno ed i macchinari per la pulitura e la perlatura dei semi

3.

una cucina da ristorante

4.

una sala da pranzo con 60 posti a sedere ed il forno per cuocere pane, pizze e focacce

5.

La stalla con le mucche

6.

La scuderia con i cavalli

7.

Il magazzino per lo stoccaggio e la prepulitura dei cereali

e **spazi aperti:**

1.

la pineta

2.

il bosco di querce con gli scavi archeologici

3.

il frutteto con le arnie per l'impollinazione

4.

l'uliveto

5.

l'orto

6.

il pollaio

Cucina: per la quasi totalità biologica perché quasi tutto il cibo proviene dalla nostra azienda o dalle aziende del nostro paese; si cercherà di coinvolgere i ragazzi nella preparazione del loro cibo (raccolta degli ortaggi, della frutta, delle uova nel pollaio, del latte nella stalla, produzione di formaggi, confetture, dolci, pane, ecc...)

Note: per far sì che questa giornata sia oltre che divertente, anche utile al raggiungimento degli obiettivi di cui sopra, ci piacerebbe che i bambini non portassero con sé nessun tipo di cibo o bevanda industriale (patatine, brioches, ecc..) ed accendessero i telefonini (se proprio non possono fare a meno di portarli con sé) solo al termine del pranzo, dalle 14 alle 14,30

[Scheda di prenotazione clicca qui](#)

Per informazioni e prenotazioni telefonare al nostro numero di casa 0971/942005 o al cellulare di Gabriella 348.5259786.

Per vedere in anticipo i luoghi venite a trovarci: saremo lieti di accogliervi e programmare con voi la visita.