

ARCOBALENO IN FATTORIA

È un progetto che nasce dalla collaborazione di Chiara, Giulia e Irene. Con un arcobaleno “immaginario” hanno unito le loro aziende e le loro conoscenze per “colorare” le esperienze dei bambini, ragazzi e adulti con le diverse sfumature della campagna e dell’ambiente naturale in cui vivono e lavorano.

CI PRESENTIAMO!

Chiara ha abbandonato la grande città per trasferirsi in “maremma”, innamorata di un ambiente incontaminato, dai sani valori e dai meravigliosi tesori.

Giulia nata in questi luoghi ha lasciato la vita di paese per dedicarsi con amore all’agricoltura e all’allevamento comprendendo l’importante legame che li unisce.

Irene ha deciso di riprendere il podere dei nonni per rinnovarlo e dedicarsi con passione alla terra e ai suoi piccoli importanti abitanti.

Per via di queste esperienze e per questo amore per la terra, sono fortemente convinte che i bambini e i ragazzi (così come gli adulti) hanno bisogno di ritrovare il contatto con la natura e i suoi cicli vitali. Hanno deciso di trasformare le loro aziende agricole biologiche e agrituristiche in “fattorie didattiche”. La loro collaborazione nasce sia dai comuni principi, sia dalla vicinanza ma soprattutto perché sono tra loro complementari. Con Chiara vi immergete nel mondo delle piante e della terra, con Giulia scoprirete l’allevamento delle pecore e l’orto e con Irene apprenderete la vita delle api e la loro importanza.

Le attività verranno svolte sotto la loro guida (con eventuali collaboratori). Tutti loro hanno partecipato al corso regionale sulle “fattorie didattiche” diventando operatori di fattoria seguendo l’iter obbligatorio per certificare le proprie aziende come “fattorie didattiche” ufficiali della regione toscana.

L’obiettivo principale è quello di far provare ai ragazzi di ogni età e agli adulti un’esperienza diretta a contatto con i sani valori contadini, in un ambiente custodito con cura. Tutti i progetti “arcobaleno in fattoria” mirano a utilizzare consapevolmente i cinque sensi e a meravigliarsi di ciò che la natura ci regala soprattutto in modo esperienziale .

LA DIDATTICA

“**Arcobaleno in fattoria**” si articola in vari programmi per ogni azienda con tematiche differenti e complementari fra loro che possono essere approfondite, prima o successivamente alla visita in azienda, a scuola con l’insegnante o con gli operatori. Oltre ai programmi descritti è possibile creare percorsi ad hoc seguendo il programma scolastico che viene svolto in classe in accordo con le insegnanti.

- 1) “**ZERO RIFIUTI, IN NATURA NON SI BUTTA NULLA**” (Az. Vallerana)
- 2) “**I TESORI NASCOSTI**” (Az. Poggio Sassineri)
- 3) “**FRUTTA E BARATTOLI**” (Az. Al podere dei nonni)
- 4) “**1...2...3...STALLA: LE PECORE E IL LATTE**” (Az. Vallerana)
- 5) “**L’ORO DEL GRANO**” (Az. Poggio Sassineri)
- 6) “**IL MONDO DELLE API**” (Az. Podere dei nonni)



ZERO RIFIUTI, IN NATURA NON SI BUTTA NULLA!

(Az. Vallerana)

A CHI E'RIVOLTO

Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria, della scuola secondaria

PERIODO: da Marzo a Maggio Da Settembre a Ottobre

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Oltre alla raccolta differenziata c'è un altro metodo per produrre zero rifiuti...Il compostaggio. Che cosa è? E' un processo biologico naturale in cui rametti, erba, fiori, resti di cibo e scarti di frutta e verdura si trasformano in terriccio ricco di humus utile ed importante per integrare nel terreno sostanze nutritive e bio-elementi. Perché si fa? Perché la natura ci insegna che i suoi rifiuti detti organici non sono da buttare ma da riutilizzare. A cosa serve? Serve a garantire la fertilità del suolo e anche per riprodurre meno rifiuti nelle discariche. Molte domande avvicineranno il bambino alla scoperta che prestando attenzione ai piccoli gesti quotidiani possiamo nel nostro piccolo fare delle scelte per l'ambiente. Le osservazioni di un composto così ricco di elementi porterà a conoscenza che l'odore, il colore, la struttura e la presenza di vermi sono le fondamentali caratteristiche per riconoscere un compost maturo o meno. **RIDURRE, RIUTILIZZARE, RACCOGLIERE DIFFERENZIANDO e RICICLARE**

saranno le parole fondamentali che accompagneranno le nostre attività e laboratori.

OBIETTIVI DIDATTICI

Acquisire una coscienza ecologica modificando le proprie azioni, capire che l'uomo è parte integrante dell'ambiente da cui dipende e da cui influisce. Agire come protagonisti attivi. Comprendere l'importanza del suolo e le sue caratteristiche, capire che il compost fatto con i rifiuti è davvero terra ottima da coltivare. Conoscere meglio l'importanza della raccolta differenziata dell'umido potrà permetterci di costruire una compostiera che sia un mini laboratorio per studiare nel tempo il processo di compostaggio. Sviluppare il lavoro di gruppo attraverso i laboratori, stimolare la creatività e indurre ad un cambiamento.

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Vallerana.

10:00 breve introduzione, suddivisione in piccoli gruppi e dopo una breve merenda.

11:30 laboratorio o attività in campo e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata si svolge come descritto nella mezza giornata.

12:30-14:00 pranzo a scelta. Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 laboratorio o attività in campo

I TESORI NASCOSTI

(Az. Poggio Sassineri)

A CHI E' RIVOLTO

Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria e secondaria, ragazzi della scuola superiore.

PERIODO: da fine marzo ai primi di giugno e nei mesi di settembre e ottobre.

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Verranno usati tutti e cinque i sensi per meravigliarsi di un mondo ormai perso in città e conosciuto ma non osservato dai bambini e ragazzi che vivono in campagna. Con l'utilizzo di piccoli strumenti i partecipanti proveranno esperienze ed emozioni personali sempre diverse anche a seconda della stagione in cui siamo. Il percorso, che si articola in 5 stazioni, verrà fatto in piccoli gruppi. 1) Osservare non solo guardare: le cornici permettono una visione diversa delle medesime prospettive, 2) cambiare prospettiva di osservazione: se visto al contrario, l'oliveto diventa un altro mondo. Non avere la percezione visiva del suolo obbliga il cervello a sospendere il controllo automatico dei movimenti e in breve tempo ci si ritrova senza punti di riferimento con l'impressione di volare. 3) oltre alla vista, uso degli altri sensi: l'osservazione del giardino botanico permette di approcciare l'ambiente non solo con la vista ma soprattutto con l'olfatto, che nel mondo selvatico è il senso più sviluppato, e con il tatto che in noi è rimasto confinato e limitato ai polpastrelli. 4) il concerto della natura: il suono esiste perché esistono le orecchie per sentirlo. I suoni, come gli odori, sono insostituibili per fissare nella memoria avvenimenti ed esperienze legandosi immediatamente alle emozioni vissute. Un modo per fissare i suoni è quello di compilare la mappa sonora. 5) *colori-amo* la natura: raccogliamo erba, fiori, rametti, bacche, frutti, semi, steli... poi usiamoli per "colorare" un animale selvatico che è fatto di quello che mangia e gli animali selvatici di questi luoghi mangiano quello che si è raccolto nei prati.

OBIETTIVI DIDATTICI

Orientarsi, i cinque sensi, la biodiversità vegetale, autonomia, creatività, sensibilizzazione all'ambiente che ci circonda

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Poggio Sassineri.

10:00 breve introduzione, suddivisione in piccoli gruppi e dopo una breve merenda, inizio del percorso.

11:30 laboratorio di creatività e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata si svolge come descritto nella mezza giornata.

12:30-14:00 pranzo a scelta. Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 laboratori

FRUTTA E BARATTOLI ***(Az. Al Podere dei Nonni)***

A CHI E'RIVOLTO

Alunni della scuola d'infanzia, primaria e secondaria, ragazzi della scuola superiore

PERIODO: Maggio /Giugno

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

A partire dalla frutta di stagione e dai petali dei fiori edibili sarà possibile creare insieme in cucina. Il laboratorio permette di comprendere come grazie all'impollinazione, da parte delle api e di altri insetti, nasca la frutta. Inoltre vedremo un tipo di coltura non convenzionale... delle vere e proprie "foreste di frutta" – food forest.

OBIETTIVI DIDATTICI

Scoprire il ruolo degli insetti impollinatori nella formazione della frutta e dei fiori. Conoscere metodi di coltivazioni non convenzionali e alcune basi di permacoltura. Facilitare l'autonomia e l'autostima, divertendosi!!! L'attività in cucina permette di migliorare l'attività motoria di mani e dita attraverso la manipolazione di diversi materiali (acqua, zucchero, frutta). Esplorando e creando, i partecipanti faranno nuove esperienze sia dal punto di vista sensoriale, progettuale che psicomotorio. Il tutto, ottenendo anche un risultato, concreto da condividere!

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Al Podere dei Nonni.

10:00 breve introduzione e dopo una breve merenda, inizio della lezione all'aperto.

11:30 laboratorio di creatività e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata si svolge come descritto nella mezza giornata.

12:30-14:00 pranzo con prodotti aziendali o con la merenda al sacco portata dal bambino. Tempo libero e giochi

14:00-16:00 laboratori

1...2...3...STALLA: LE PECORE E IL LATTE

(Az. Vallerana)

A CHI E'RIVOLTO

Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria e secondaria

PERIODO: da Aprile a Maggio

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il latte è una vera risorsa poiché non esiste un alimento con così tante sostanze utili racchiuse insieme, è il primo alimento, ed è anche l'unico per un po' di tempo, con cui i bambini vengono in contatto dal momento della nascita. E' fonte di vita indispensabile per tutti i mammiferi. Numerose sono le tipologie di latte e le loro qualità, nel nostro caso prenderemo in considerazione il latte delle pecore. Impareremo ad osservare il latte attraverso i cinque sensi, analizzeremo questo alimento e i suoi derivati. Ed il suo impiego come ingrediente fondamentale, grazie alle sue ricche qualità, nei nostri prodotti cosmetici naturali. Affronteremo anche un ultimo aspetto: la provenienza del latte, con visita in fattoria. Scoprendo così tematiche curiose ed aspetti interessanti sulla vita delle pecore. Una volta in fattoria conosceremo il pastore, la sua presenza e le sue conoscenze ci permetteranno di comprendere concretamente i ritmi e la vita di un allevatore.

OBIETTIVI DIDATTICI

Acquisire comportamenti di rispetto verso gli animali, apprezzare la fatica del lavoro e le soddisfazioni che comporta. Conoscere il latte, la sua provenienza e i suoi derivati. Acquisire informazioni di un mestiere così antico e ricco di attenzioni. Imparare facendo: manipolare, raccogliere, trasformare, preparare e nutrire gli animali permetterà ai bambini di stabilire un contatto vero con la natura, andando in contro ad una realtà educativa differente, ricca di emozioni e consapevolezza. Scoprire che il latte è un ottimo ingrediente per aiutare la nostra pelle ad essere più forte, ultimamente così esposta a continui stress.

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Valerana.

10:00 breve introduzione e dopo una breve merenda, inizio della lezione all'aperto.

11:30 laboratorio di creatività e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata si svolge come descritto nella mezza giornata.

12:30-14:00 pranzo con prodotti aziendali o con la merenda al sacco portata dal bambino. Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 laboratorio o attività in campo

L'ORO DEL GRANO (Az. Poggio Sassineri)

A CHI E'RIVOLTO

Alunni della scuola primaria e secondaria, ragazzi delle scuole superiori

PERIODO: Giugno

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

L'azienda agricola Poggio Sassineri si sviluppa su circa 10 ettari di terra: in cinque ettari vengono coltivati diversi cereali e legumi e nei restanti cinque crescono quattro diverse varietà di olivo. L'azienda, certificata biologica da più di 20 anni, produce olio extravergine d'oliva biologico e farina e pasta e grano duro "senatore Cappelli". Proprio per questo motivo è stato scelto un percorso per conoscere il grano dalla semina alla sua trasformazione. Il percorso del grano è preferibile in primavera/inizio estate. Parlando di grano si affrontano molti temi tra i quali la differenza tra agricoltura convenzionale e biologica, la biodiversità e il mangiar sano.

Tutti gli argomenti vengono sviluppati con attività, giochi e/o laboratori pratici.

OBIETTIVI DIDATTICI

La biodiversità vegetale, creatività, sensibilizzazione all'ambiente che ci circonda, lavoro di gruppo, l'agricoltura biologica, buona alimentazione

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Poggio Sassineri.

10:00 breve introduzione e dopo una breve merenda, inizio della lezione all'aperto.

11:30 laboratorio di creatività e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata verrà svolta come descritto per la mezza giornata

12:30-14:00 pranzo con prodotti aziendali (pasta "senatore Cappelli") o con la merenda al sacco portata dal bambino. Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 le mani in pasta: biscotti, pane, pasta e pizza.

IL MONDO DELLE API

(Az. Podere dei nonni)

A CHI E'RIVOLTO

Alunni della scuola primaria e secondaria, ragazzi della scuola superiore

PERIODO : da Aprile a Giugno

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Le api sono insetti speciali molto importanti per la nostra vita sulla terra. I partecipanti impareranno a conoscere il loro mondo attraverso l'utilizzo del vestiario e degli strumenti adatti, la gestione delle arnie fino alla produzione del miele. Le api favoriscono la riproduzione dei fiori grazie alla loro azione di impollinazione, fanno sì che il polline copra un'area quanto più vasta possibile, rendono l'ecosistema più equilibrato ed infine consentono la produzione di miele.

OBIETTIVI DIDATTICI

Imparare a conoscere le api, la loro organizzazione sociale, il loro ciclo vitale, il loro ruolo nella natura. Scoprire i prodotti dell'alveare (miele, polline, cera etc) e il mondo dell'apicoltura. Il tutto anche attraverso l'utilizzo di filmati e immagini proiettati nella nostra sala polifunzionale e utilizzando un'arnia didattica.

MEZZA GIORNATA

9:00-9:30 ritrovo in fattoria Podere dei nonni.

10:00 breve introduzione e dopo una breve merenda, inizio della lezione all'aperto.

11:30 laboratorio e conclusioni

12:00-12:30 fine attività

INTERA GIORNATA

La mattinata si svolgerà come descritto nella mezza giornata.

12:30-14:00 pranzo. Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 Laboratori e seconda attività

COSTI

- 8,00€ a bambino per mezza giornata.
- 12,00€ a bambini per l'intera giornata con pranzo al sacco portato dal bambino.
- 17,00€ a bambino per la giornata intera con pranzo al sacco preparato dall'azienda (1 panino, 1 pezzo di pizza o focaccia, 1 pezzo di dolce e la frutta).
- 20,00€ a bambino per l'intera giornata con pranzo preparato dall'azienda (1 piatto di pasta, secondo con contorno, dolce). Non disponibile nell'azienda Al Podere dei Nonni.

Novità!

Oltre ai programmi sopra elencati ci sarà la possibilità di svolgere altri laboratori ed alcuni anche da settembre .. Maggiori informazioni potranno essere spiegati direttamente all'incontro con gli insegnanti.

DALLE OLIVE ALL'OLIO : attività svolta Al podere dei Nonni o in Az. Poggio Sassineri
Entrambe dispongono di un uliveto biologico dove sarà possibile raccogliere le olive.

CURIOSI ANIMALI IN FATTORIA: attività svolta nell'Az. Vallerana o Al podere dei Nonni.
Entrambe hanno comuni e insoliti animali, con particolari caratteristiche tutte da scoprire.

COLORI, ODORI E SAPORI! UN ORTO DA SCOPRIRE : attività svolta da tutte.
Questo programma ha attività da predisporre a scuola con più lezioni (6/7 ore da marzo a giugno)
Tutte e tre le aziende custodiscono un ecosistema ricco di biodiversità .

Note valide per tutti i percorsi:

- Ogni 10 alunni 1 insegnante gratuito
- La scelta della tipologia del pranzo se in azienda o al sacco (portato da casa o con prodotti aziendali) sarà uguale per tutti (modificabile in caso di eventuali allergie e/o intolleranze, diete particolari o bambini appartenenti ad altre culture/religioni)
- Per la prenotazione di una visita in fattoria richiedeteci il modulo di conferma
- I partecipanti devono indossare scarpe chiuse e cappellino e portare una bottiglietta d'acqua
- In caso di pioggia il programma viene rivisto per essere fatto nei locali al coperto o verrà concordata una data differente se possibile
- Tutti i partecipanti potranno riportare a casa un ricordo dell'esperienza vissuta in fattoria



**Az. Poggio Sassineri – Loc. Sant'Andrea 9 – 58051
Magliano in Toscana**
Referente Chiara:
cel. 3476840420
info@poggiosassineri.com
www.poggiosassineri.com



Az. Vallerana – Loc. Vallerana– 58011 Capalbio
Referente Giulia:
cel. 3287207077
info@agriturismo-vallerana.com
www.agriturismo-vallerana.com



**Az. Podere dei Nonni – Loc. Case Sparse Laguzzano
101 – 58051 Scansano**
Referente Irene:
cel. 3282935575
info@agriturismopoderedeinonni.it
<https://agriturismopoderedeinonni.it>