

## ARCOBALENO IN FATTORIA



*È un progetto che nasce dalla collaborazione di Chiara, Giulia e Irene.*

*Con un arcobaleno “immaginario” abbiamo unito le nostre aziende e le nostre conoscenze*

*Per “colorare” le esperienze dei bambini, ragazzi e adulti con le diverse sfumature*

*della campagna e dell’ambiente naturale in cui viviamo e lavoriamo.*



### **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 operatrici di fattoria seguendo l’iter obbligatorio per certificare le proprie aziende come “fattorie didattiche” ufficiali della regione toscana ([www.arteaitalia.it](http://www.arteaitalia.it))*

*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.*

*TUTTI I LABORATORI possono essere svolti in LINGUA INGLESE.*

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. Al Podere dei nonni)
7. **DALLE OLIVE ALL'OLIO** (Az. Al Podere dei Nonni e Az. Poggio Sassineri)
8. **CURIOSI ANIMALI IN FATTORIA** (Az. Vallerana o nell’Az. Al Podere dei Nonni)

I vecchi progetti saranno arricchiti da nuove attività!!!

Es. cera e candele per IL MONDO DELLE API, degustazione di pane per L’ ORO DEL GRANO, uso delle tecnologie per 1,2,3 ... STALLA e così via.

## **NOVITA’ 2023/2024!**

9. **UN CHICCO DI MAIS A SCUOLA** (Az. Vallerana)
10. **IO SONO FARFALLA... ELEGANTE ED IMPORTANTE** (Az. Poggio Sassineri)
11. **FOOD FOREST, UN BOSCO DA MANGIARE** (Az. Al Podere dei Nonni)
12. **UN “NUOVO” ORTO A SCUOLA COLORI, ODORI E SAPORI!** Tutte le aziende.

Questo programma ha attività da predisporre a scuola con più lezioni (6/7 incontri circa) e un costo diverso rispetto ai singoli laboratori.

## ***ZERO RIFIUTI, IN NATURA NON SI BUTTA NULLA!***

*(Az. Vallerana)*

### **A CHI È 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?È 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 compost così ricco di elementi porteranno 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.

## *I TESORI NASCOSTI*

*(Az. Poggio Sassineri)*

### A CHI È 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 apprezzare 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

## ***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".

### **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 permacultura. 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!

## ***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. È 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.

## **L'ORO DEL GRANO**

*(Az. Poggio Sassineri)*

### **A CHI E'RIVOLTO**

Alunni della scuola primaria e secondaria, ragazzi delle scuole superiori

PERIODO: maggio e 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

## ***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.



## **DALLE OLIVE ALL'OLIO**

*(Az. Al Podere dei Nonni e Az. Poggio Sassineri)*

**A CHI È RIVOLTO:** Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria, della scuola secondaria

**PERIODO:** da metà ottobre a metà novembre.

### **TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO:**

Entrambe le aziende dispongono di un uliveto biologico dove sarà possibile raccogliere le olive. L'olio, oro verde sulle nostre tavole è il dono prezioso di una pianta diffusa e nota ormai in tutto il mondo e oggi simbolo della civiltà mediterranea. Ma la sua storia si perde nei secoli, nei millenni. Coinvolge spazi, popoli e culture diverse. Ha segnato tradizioni ed economie di intere comunità. L'Italia è il primo paese per biodiversità (ha più di 300 cultivar di olivo) e secondo paese produttore di olio al mondo.

L'olio d'oliva extra vergine che cos'è? L'olio extra vergine d'oliva è il risultato della spremitura delle olive fatta in maniera meccanica e fisica senza l'utilizzo della chimica.

Durante il periodo della raccolta delle olive, da metà ottobre ai primi novembre, sarà possibile raccoglierle insieme e partecipare alla frangitura, vedendo anche i meccanismi di estrazione a freddo. Gusteremo inoltre la bruschetta con l'olio "novo".

### **OBIETTIVI DIDATTICI:**

Conoscere il ciclo vitale delle olive e degli alberi di olivo. Attraverso l'utilizzo dei cinque sensi, scoprire gli olivi, le olive e tutto l'iter per produrre l'olio EVO, comprendere la differenza tra una produzione di tipo industriale e una casalinga, assaporare l'olio appena prodotto.

## **CURIOSI ANIMALI IN FATTORIA**

*(Az. Vallerana o nell'Az. Al Podere dei Nonni)*

### **A CHI è RIVOLTO:**

Bambini dell'infanzia e alunni della scuola primaria.

PERIODO: tutto l'anno.

### **TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO:**

Entrambe hanno comuni e insoliti animali, con particolari caratteristiche tutte da scoprire.

Questo percorso si prefigge di sensibilizzare gli alunni verso l'affascinante mondo degli animali da cortile, garantendo una dimensione ludica ed emozionale.

Ci sarà l'incontro ravvicinato con gli animali della Fattoria, che più o meno tutti conoscono ma che sempre più raramente si ha la possibilità di vedere da vicino.

I visitatori verranno coinvolti attivamente nel percorso: visita al pollaio, curiosando tra galline, galli, oche, anatre, conigli e pecore, si potrà dar loro da mangiare, osservare le movenze, ascoltare i loro versi e raccogliere le uova delle galline e non solo.

All'interno di questo percorso didattico approfondiremo le curiosità, le caratteristiche, i bisogni e le abitudini di molti animali.

Accudire gli animali, imparando ad apprezzare il lavoro incredibile e quotidiano che svolge il contadino nella propria fattoria!

### **OBIETTIVI DIDATTICI**

Coinvolgere i bambini attraverso l'esperienza del "toccare con mano" la vita rurale e contadina.

Far apprendere ai bambini ciò che gli animali ci offrono, incentrando la loro esperienza al rispetto e alla cura della fattoria, degli animali e dell'ambiente.

## *UN CHICCO DI MAIS A SCUOLA*

*(Az. Vallerana)*

### A CHI È RIVOLTO

Bambini della scuola di infanzia e primaria

### TEMI AFFRONTATI E BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO

Il mais è un cereale quasi sicuramente tra i più comuni sulle nostre tavole.

La sua coltivazione è antichissima, riveste un ruolo importante per l'alimentazione dell'uomo e occupa una posizione di primo piano anche nell'alimentazione animale. Nella nostra azienda coltiviamo questa coltura da qualche anno, circa 1 ettaro e mezzo, lo utilizziamo soprattutto in agriturismo come ingrediente in cucina e come alimento per i nostri animali da cortile e le nostre pecore.

È semplice associare il mais alla polenta ed anche alla sua versione più scoppiettante, quando i chicchi dorati si trasformano in una nuvola bianca, ma sappiamo tutti che ci sono varietà diverse?

Le ricette e gli usi di questo cereale sono infiniti. I prodotti che derivano da questa pianta così speciale sono straordinari, per semplicità, ricchezza e varietà. Nella storia la pianta di questo cereale serviva per tante occasioni: per scaldarsi, per mangiare e per giocare ... Scopriremo insieme gli antichi mestieri e usi. Il percorso su questo cereale invita i bambini a scoprire uno dei molti tesori della fattoria e può essere osservato, in campo, in fasi diverse durante l'anno.

Da marzo ad aprile: Conoscere il lavoro del contadino nelle attività di coltivazione del granturco

Da maggio a giugno: osservare la crescita delle piantine.

Settembre/ottobre: la raccolta

Sperimentare i processi di lavorazione, la trasformazione dei chicchi di granturco e dei prodotti sono attività che si possono svolgere in ogni periodo sopra elencato.

Il percorso si integra sempre con esperienze di gioco libero e/o con materiale strutturato attraverso laboratori creativi e manuali, laboratori di cucina con il mais.

Il percorso inoltre prevede l'attività di confronto con il frumento, lo studio delle caratteristiche dei due vegetali, il loro ciclo vitale e il loro utilizzo.

### OBIETTIVI DIDATTICI

Far comprendere ai bambini l'importanza della terra come luogo di colture, conoscere la biodiversità, l'importanza delle stagioni e del clima per ottenere poi un buon raccolto.

Saper usare i cinque sensi per osservare e conoscere le caratteristiche della pianta del granturco, le diverse fasi del suo processo di maturazione, di lavorazione del mais e i suoi diversi utilizzi nella storia passata e presente, sviluppando capacità creative, organizzative e collaborative.

## ***IO SONO FARFALLA... ELEGANTE E IMPORTANTE***

*(Az. Poggio Sassineri)*

A CHI E'RIVOLTO Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria e secondaria

PERIODO: da marzo a giugno.

TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO.

La terra è ricca di microrganismi che nutrono le piante attraverso le loro radici. Le piante a loro volta servono agli animali e a noi umani per nutrirsi, ma non solo in quanto grazie alla fotosintesi, le piante producono l'ossigeno per respirare. Per la sopravvivenza delle piante gli insetti impollinatori, come le api, sono essenziali. Oltre alle api, le farfalle sono importanti veicoli di impollinazione. Ma non solo, quando si parla di farfalle, si parla di Metamorfosi, equilibrio ecologico e biodiversità. Esploriamo questo interessante mondo!

OBIETTIVI DIDATTICI

I cinque sensi, la biodiversità vegetale, autonomia, creatività, sensibilizzazione all'ambiente che ci circonda, lavoro di gruppo

## ***FOOD FOREST, UN BOSCO DA MANGIARE***

*(Az. Al Podere dei Nonni)*

**A CHI È RIVOLTO:** Bambini della scuola di infanzia, alunni della scuola primaria, della scuola secondaria

**PERIODO:** da aprile a giugno, da settembre a novembre.

### **TEMI AFFRONTATI e BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO:**

Cos'è una food forest, come si crea, quali tipi di piante possiamo trovare al suo interno? Piante perenni, di varietà antiche e autoctone? E soprattutto qual'è il rapporto che unisce queste piante e la loro disposizione sul terreno? Le foreste commestibili o boschi di frutta sono un'alternativa alla coltivazione in filari e alla lavorazione intensiva dei campi per la produzione di frutta e non solo. Solo negli ultimi decenni, con l'avvento della meccanizzazione spinta e l'eliminazione dei piccoli allevamenti, si è passati alla semplificazione dei sistemi agrari, con grave deterioramento degli equilibri. Nel nostro podere scopriremo insieme quali alberi e piante si trovano nelle nostre food forest, quali insetti vi abitano, quali sono le relazioni tra piante e insetti impollinatori e perché sono così importanti.

### **OBIETTIVI DIDATTICI:**

Conoscere e comprendere una nuova idea di coltivare alberi da frutta e arbusti commestibili in un ambiente dove sinergia e collaborazione fanno da padrone, dove la staticità non è presente ma tutto è in continuo divenire e tutte le piante sono in co-relazione attenta e rispettosa tra loro.

## **UN "NUOVO" ORTO A SCUOLA COLORI, ODORI E SAPORI!**

Tutte e tre le aziende

Premessa: Negli ultimi anni gli orti scolastici si stanno diffondendo notevolmente, grazie anche alle innumerevoli iniziative che ne mostrano la valenza educativa. In un'epoca in cui tutti "vanno di fretta", creare un orto con i bambini, significa far capire che la regola del "tutto e subito" non è ciò che madre natura ci insegna. Il lavoro dell'orto educa al rispetto dell'ambiente e alla volontà di incidere positivamente sul mondo che ci circonda. L'orto, come il mondo, è un ecosistema che svolge molteplici funzioni come soddisfare i bisogni primari come quello del cibo e partecipare alla riduzione dell'effetto serra al miglioramento del suolo. Curare un orto contribuisce molto al benessere psico-fisico della persona e può diventare un'attività rigenerante che permette di osservare la natura da un punto di vista privilegiato.

Struttura dell'attività:

- PRIMA FASE: progettazione dell'orto. Stima delle dimensioni dello spazio da utilizzare, osservazioni sull'orientamento del terreno per decidere che tipo di piante utilizzare a seconda dell'esposizione al sole e al vento. Trovare il metodo giusto per utilizzare l'acqua senza sprecarla. Scelta delle piante e semi da coltivare a seconda del territorio.
- SECONDA FASE: creazione dell'orto. Lavorazione del terreno, creazione dei cassoni o altro, concimazione, semina e piantumazione.
- TERZA FASE: cura e raccolta delle piante dell'orto. Innaffiatura, potatura e pulizia delle aiuole. Raccolta dei frutti o delle erbe aromatiche sia per imparare a usarle in cucina sia per realizzare piccoli capolavori d'arte.

Per la realizzazione del progetto, si richiede la possibilità di usufruire del giardino della scuola in cui i bambini potranno creare una spirale delle erbe aromatiche. Tale spirale verrebbe creata nella parte sud-ovest del giardino scolastico e occuperebbe uno spazio di circa 1,5mx1,5m.

## **GIORNATA TIPO**

- **MEZZA GIORNATA**

9:00-9:30 ritrovo in fattoria

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 sopra.

12:30- 14:00 Tempo libero e giochi

14:00- 16:00 Laboratori e seconda attività

## **COSTI**

- 9,00€ a bambino per mezza giornata.
- 13,00€ a bambini per l'intera giornata con pranzo al sacco portato dal bambino.
- 18,00€ a bambino per la giornata intera con pranzo al sacco preparato dall'azienda oppure mezza giornata con pranzo in azienda.
- 22,00€ a bambino per l'intera giornata con pranzo preparato dall'azienda.

Il costo del laboratorio un "NUOVO" ORTO A SCUOLA verrà deciso in base al numero di incontri.

Per l'insegnante/accompagnatore

il costo è di 8 euro per il pranzo a sacco, e di 12 euro per il pranzo in azienda.

Pranzo a sacco: 1 panino, 1 pezzo di pizza o focaccia, 1 pezzo di dolce e la frutta

Pranzo in azienda: 1 piatto di pasta, secondo con contorno, dolce.

Tutti i costi includono una lezione introduttiva e una conclusiva in presenza.

Al di sopra dei 40km di distanza dall'azienda ospitante ci sarà la sola lezione iniziale in presenza.

**Note valide per tutti i percorsi:**

- 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 – CHIARA**

Loc. Sant'Andrea 9 – 58051, Magliano in Toscana

Cel. 3476840420

[info@poggiosassineri.cm](mailto:info@poggiosassineri.cm) [www.poggiosassineri.com](http://www.poggiosassineri.com)

**Az. Vallerana – GIULIA**

Loc. Vallerana– 58011, Capalbio

Cel. 3287207077

[info@agriturismo-vallerana.com](mailto:info@agriturismo-vallerana.com) [www.agriturismo-vallerana.com](http://www.agriturismo-vallerana.com)



**Az. Podere dei Nonni – IRENE**

Loc. Case Sparse Laguzzano101 – 58051, Scansano

Cel. 3282935575

[info@agriturismopoderedeinonni.it](mailto:info@agriturismopoderedeinonni.it) <https://agriturismopoderedeinonni.it>

a presto!

Chiara, Irene e Giulia