

AZIENDA AGRICOLA “LE BACCANE”

FATTORIE DIDATTICHE



COSA SONO

Le fattorie didattiche proposte dall'azienda agricola “Le Baccane” offrono ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, ai loro insegnanti o genitori, la possibilità di scoprire la natura ed il territorio attraverso l'attività agricola ed i suoi prodotti, con un approccio concreto, attivo e piacevole. Tutte le proposte possono essere svolte anche in Lingua Inglese il lunedì, giovedì, venerdì e domenica mattina, nonché il sabato pomeriggio.

GLI OBIETTIVI

Le varie proposte vogliono educare i piccoli consumatori ad un uso consapevole delle risorse alimentari locali e avvicinarli al mondo rurale, naturalistico e salutistico nella considerazione della vita in senso biologico ed etico.

PRENOTAZIONI

Le prenotazioni si effettuano via mail compilando il format presente sul sito internet della fattoria (www.agriturismolebaccane.com), concordando la data, l'orario, il numero di partecipanti, i laboratori da svolgere e i costi. Si prega soprattutto di comunicare eventuali disdette con congruo anticipo.

CONSIGLI UTILI

Si consigliano abiti e scarpe comode, adatte alla stagione e alle attività all'aperto oltre ad un eventuale ricambio in caso di maltempo. E' inoltre opportuno e necessario informare gli operatori sulla presenza di bambini con allergie, intolleranze o problemi particolari.

COMPENSI

Ciascuna fattoria didattica include percorsi, attività o laboratori che sono descritti nel dettaglio a seguire. Per ogni fattoria è previsto un tariffario specifico ed eventuali merende, degustazioni o pranzi dovranno essere concordati anticipatamente.

1. Natura e Territorio

- Proposta didattica: **“La via degli animali”**

Grazie ad un percorso guidato attraverso le case degli animali i bambini possono osservare asini, maiali, capre, galline, oche, conigli, piccioni, ecc., avvicinarli e conoscerne le caratteristiche, come vivono e cosa possono produrre.

Attività di laboratorio:

- Impariamo a dare da mangiare agli animali
- Conosciamo i loro diritti
- Spazzoliamo il cavallino
- Realizziamo un animale da cortile con materiale di riciclo

Durata: 2 ore

Costo: € 6,00

- Proposta didattica: **“E’ nato prima l’uovo o la gallina?”**

Attività di laboratorio:

- Conosciamo l’uovo e le sue proprietà
- Osserviamo la chioccia con i suoi pulcini
- Impariamo a cuocere le uova

Durata: 2 ore

Costo € 6,00

- Proposta didattica: **“ Il giardino profumoso”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo a conoscere le erbe aromatiche e le loro proprietà
- Cogliamo le erbe
- Realizziamo del sapone aromatico

Durata: 2 ore

Costo: € 7,00

- **Proposta didattica: “L’orto in bottiglia”**

Attività di laboratorio:

- Facciamo una passeggiata nell’orto
- Stendiamo del terriccio in bottiglia
- Piantiamo i semi delle nostre piantine

Durata: 2 ore

Costo: € 6,00

- **Proposta didattica: “Creazione dell’erbario”**

Attività di laboratorio:

- Raccogliamo le erbe aromatiche
- Impariamo il loro impiego in cucina e le loro proprietà terapeutiche
- Realizziamo un erbario

Durata: 2 ore

Costo € 6,00

- **Proposta didattica: “A spasso con i 5 sensi”**

Attività di laboratorio:

- Passeggiamo nel boschetto e ascoltiamo la sua storia
- Osserviamo i tronchi, le chiome, le foglie
- Impariamo ad ascoltare i suoni e rumori del bosco, osserviamo luci ed ombre, scopriamo gusti e disgusti, ruvido e liscio

Durata: 2 ore

Costo € 5,00

- Proposta didattica: **“Girotondo del mondo contadino”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo le filastrocche, i proverbi e le fiabe legate al mondo contadino
- Costruiamo uno spaventapasseri con materiale di riciclo

Durata: 2 ore

Costo € 7,00

2.Gusti e sapori

Proposta didattica: **“Pizziamo”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo a fare l’impasto della pizza
- Impariamo a conoscere i vari ingredienti
- Facciamo la nostra pizza e poi ... l’assaggiamo

Durata: 2 ore

Costo € 7,00

Proposta didattica: **“Dal latte al formaggio”**

Attività di laboratorio:

- Conosciamo il latte e le sue proprietà
- Osserviamo la cagliata
- Facciamo il formaggio

Durata: 2 ore

Costo € 7,00

- **Proposta didattica: “Dal mais alla polenta”**

Attività di laboratorio:

- Sgraniamo le pannocchie
- Osserviamo la farina di mais
- Cuciniamo la polenta

Durata: 2 ore

Costo € 7,00

- **Proposta didattica: “Dall’oliva all’olio”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo a conoscere la pianta dell’ulivo
- Cogliamo le olive e impariamo a fare l’olio
- Assaggiamo pane e olio

Durata: 2 ore

Costo: € 6,00

- **Proposta didattica: “Facciamo la marmellata”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo a conoscere l’orto e i suoi frutti
- Cogliamo la frutta
- Facciamo la marmellata

Durata: 2 ore

Costo: € 7,00

- **Proposta didattica: “Dal frumento al pane”**

Attività di laboratorio:

- Impariamo a conoscere le farine
- Impastiamo la pasta di pane
- Cuociamo 2-3 tipi di pane

Durata: 2 ore

Costo € 6,00