



## Progetto “A Scuola in Fattoria”

### Cosa sono le fattorie didattiche

Le Fattorie Didattiche sono aziende agricole, quasi sempre condotte in modo biologico, nelle quali si propongono e realizzano cicli didattici dedicati al mondo della scuola, all'aperto, in modo attivo.

I bambini ed i ragazzi imparano a conoscere gli animali di fattoria e l'origine degli alimenti. In questo modo, si potranno **avere dei consumatori consapevoli e rispettosi dell'ambiente. Si può amare, infatti solo ciò che si conosce.** Ma i cicli didattici proposti, possono interagire in modo sostanziale nell'integrare i programmi scolastici, con l'obiettivo di rendere l'insegnamento delle materie umanistiche e scientifiche, più piacevole e pratico. In tal senso, le fattorie didattiche possono diventare dei **laboratori all'aperto.** Per i ragazzi, infatti, è importantissimo fare esperienze pratiche e non solo teoriche.

Ecco dunque, le scuole di ecologia all'aperto, gli orti scolastici, i cicli didattici legati alle filiere produttive agricole, gli approfondimenti legati alla cultura locale di natura etnoantropologica.

Fare scuola all'aperto ha un profondo significato educativo: significa ritrovare i collegamenti, ricostruire il legame col mondo naturale, col mondo agricolo, e tutto ciò, mediato **dall'arte del fare,** di ritrovare e sviluppare una intelligente manualità e di sviluppare la sensorialità, la percezione della realtà nel suo senso più pieno, il miglioramento dei rapporti interpersonali.

*"Se ascolto, ricordo qualcosa; se osservo, stimolo la mia memoria visiva; se faccio, imparo."*

## **Proposte didattiche**

Il progetto prevede l'approfondimento dei seguenti cicli didattici:

- a - ciclo dell'olio extravergine d'oliva
- b - ciclo dei cereali
- c - ciclo del miele
- d - ciclo dell'orto
- e - ciclo del formaggio
- f - ciclo delle erbe officinali
- g - artigianato rurale, musica popolare, tradizioni rurali.

Ciascuna classe sceglierà uno o più cicli didattici in relazione alle esigenze ed alle scelte degli insegnanti.

## **Progetti speciali**

**Il mercatino scolastico**

**L'orto/Giardino aromatico scolastico**

**Adotto un mulino a pietra**

**Educazione alimentare e conoscenza dei prodotti tipici tradizionali**

**Il piccolo Atlante dei prodotti tradizionali raccontato e disegnato dai bambini e dai ragazzi.**

**Il piccolo Atlante dei dialetti visto e raccontato dai bambini.**

**Tutti a raccogliere lo zafferano**

**Le ricette della nonna: il piccolo atlante delle ricette raccontate dai bambini.**

**Antropologia della civiltà contadina, i vecchi costumi, le tradizioni e la musica popolare, i poeti a braccio.**

I progetti speciali di cui sopra, sono definiti tali, per le caratteristiche riferite particolari delle attività proposte, per il taglio culturale o per la valenza partecipativa che trascende la filiera scuola-azienda agricola, ma che prevede la compartecipazione di altri soggetti.

## **Il Metodo: dal dire al fare**

I temi indicati verranno trattati secondo la modalità della partecipazione attiva dei bambini: dal dire al fare. In altri termini, non si parlerà soltanto di cereali, ma i bambini potranno concretamente fare e cioè produrre il pane o la pizza. Si tratta, naturalmente solo di un esempio. Tale metodologia sarà seguita per tutti gli incontri.

**"Se ascolto, ricordo qualcosa; se osservo, stimolo la mia memoria visiva; se faccio, imparo."**

## **Sessioni didattiche di un modulo base**

### **Attività in classe.**

Nella prima sessione è prevista una attività di preparazione in classe con l'ausilio di un operatore didattico. In questa fase i bambini o i ragazzi, avranno modo di avere un primo approccio all'argomento.

### **Ricordi di fattoria**

L'esperienza svolta in fattoria, (vedi di seguito) sarà poi verificata ed approfondita in classe, con la produzione di materiale didattico. Gli alunni saranno coinvolti nella predisposizione di album fotografici, disegni, riflessioni scritte. Tale fase sarà seguita direttamente dagli insegnanti.

## **La scuola in campagna: ciclo dell'olio d'oliva**

La seconda sessione didattica si svolgerà in campo con la visita ad un oliveto secolare. Si potranno conoscere le diverse varietà di olivo presenti in zona, scattare delle foto, disegnare le piante. Si potrà approfondire il tema del paesaggio degli oliveti. Subito dopo si passerà all'attività pratica con la raccolta delle olive. Con l'ausilio di alcuni piccoli spremi oliva, si passerà alla fase successiva e cioè quella della produzione dell'olio. Finalmente, ecco l'olio extravergine d'oliva, che i bambini potranno riportare a casa. Nell'ambito di questo modulo didattico i ragazzi oltre a fare un'esperienza diretta e pratica, potranno conoscere gli aspetti nutrizionali dell'olio extravergine d'oliva, condimento principe della dieta mediterranea ed anche gli aspetti salutistici. In questa ultima fase, che si svolgerà in fattoria, gli alunni (anche

accompagnati dai genitori) saranno coinvolti in una degustazione guidata (laboratorio del gusto) ed alla preparazione di spuntini a base di olio d'oliva.

## La scuola in campagna: ciclo dei cereali

Due terzi della popolazione mondiale si nutre principalmente di cereali e prodotti derivati. Il pane significa ancora sopravvivenza per milioni di persone che ogni anno muoiono di fame e per gli oltre 500 milioni di denutriti in tutto il mondo. Le nuove generazioni non conoscono affatto il mondo dei cereali, non solo in riferimento alle problematiche legate alla alimentazione mediterranea ed alla salute, ma anche, nei suoi aspetti tradizionali, ambientali, biologici e antropologici.

Visita all'azienda specializzata nella filiera "dal grano al pane".

La visita all'azienda sarà utile per lo studio e l'approfondimento **dei cereali antichi** e per ripercorrere tutta la storia dei cereali. La coltivazione biologica; la storia dei cereali; come facevano i contadini; il valore simbolico del pane; la farina integrale e l'alimentazione; il pane di una volta; un po' di storia: come si faceva ieri: dall'aratura alla macinatura.

Esperienze pratiche: la trasformazione dei chicchi in farina: facciamo la farina insieme, con l'ausilio di molinetti didattici e/o di una antica macina a mano.

Il valore nutrizionale della farina integrale. Degustazione prodotti a base di farina di grani antichi.

Dalla farina al pane: facciamo il pane (l'impasto, la lievitazione e la cottura).

Gli alunni, divisi in gruppo di studio, verranno coinvolti in maniera diretta nella preparazione.

## La scuola in campagna: ciclo del miele

La scoperta del favoloso mondo delle api è una delle avventure più belle ed affascinanti, perché questi laboriosi insetti ci mettono in contatto diretto con la natura e ci permettono di comprendere il perfetto sincronismo dei meccanismi biologici. Significa anche scoprire i salutari prodotti dell'apicoltura: il miele, la propoli, il polline, la pappa reale, la cera e il veleno d'api.

*Prima Fase:* L'apiario, ovvero la casa delle api.

In questa fase i bambini potranno visitare un piccolo apiario ed osservare direttamente l'interno dell'alveare con la guida dell'apicoltore. I bambini

saranno muniti di tuta, guanti e maschera, al fine di evitare eventuali punture.

Questa è la fase più emozionante della visita, poiché permette di entrare figurativamente dentro l'alveare per far comprendere la complessa organizzazione sociale e la perfetta sincronia nel comportamento.

Inoltre, è veramente emozionante poter osservare da vicino l'interno dell'alveare. L'obiettivo è stimolare la fantasia, fornire le principali nozioni sull'organizzazione sociale delle api e sulle principali piante di interesse apistico, definite piante mellifere. Tale fase potrà anche essere compiuta con l'ausilio di un'arnia di osservazione con una o più pareti in vetro.

Esperienza pratica: l'osservazione del predellino, l'apertura dell'arnia e l'estrazione del telaino, l'osservazione della covata, della api nutrice, della Regina, delle api operaie, dei fuchi; il comportamento delle api e l'organizzazione sociale; il rapporto tra le api l'impollinazione delle piante.

*Seconda fase:* laboratorio del gusto, i diversi tipi di miele. Laboratorio della cera (eventuale).

Esperienza pratica: conosciamo e degustiamo i diversi tipi di miele: il sapore dei fiori; il polline: dal polline alla piante; raccogliamo ed essicchiamo i fiori e le foglie delle piante mellifere: l'erbario apistico; cosa è il propoli e come la usano le api; la cera d'api: come si produce e come si usa; aspetti nutrizionali e salutari dei principali prodotti delle api.

Con i diversi tipi di fiori si creano gusti e aromi particolari ed anche effetti diversi nel nostro organismo: ad esempio il miele di eucalipto o di timo sono ottimi coadiuvanti nella cura e prevenzione delle malattie da raffreddamento. Il laboratorio permette ai ragazzi di affinare la sensorialità e di ricondurla al tipo di fioritura. I ragazzi potranno degustare i diversi tipi di miele monoflora e millefiori e come in uno specchio potranno ricollegare ogni miele ad un campo fiorito.

La cera si presta molto bene a una fruizione didattica che abbia anche una connotazione ludica in quanto con il calore diventa malleabile e quindi si presta ad essere manipolata.

## **La scuola in campagna: ciclo del formaggio**

Narra un'antica leggenda che un mercante arabo, apprestandosi ad attraversare il deserto e dovendosi approvvigionare di cibo per affrontare le fatiche del viaggio, riempì di latte un otre ricavato dallo stomaco di un montone. Durante la traversata il caldo e l'azione degli enzimi presenti sulle

pareti dell'otre, trasformarono il latte da liquido in solido, dando origine alla prima cagliata della storia e aprendo all'uomo i vasti orizzonti dell'arte casearia. Questo progetto propone la lavorazione del formaggio con il latte appena munto.

Esperienza pratica: visita all'allevamento ovino con dimostrazione pratica della mungitura; laboratorio: facciamo il formaggio insieme; preparazione del latte; aggiunta del caglio e coagulazione; rottura della cagliata, estrazione della cagliata e messa in forma; salatura; stagionatura; degustazione guidata: analisi sensoriale e descrizione delle caratteristiche estetiche.

Altre attività connesse: la conoscenza della storia della transumanza; il costume del pastore, **gli zampognari e la conoscenza della zampogna; la lana e l'arte della tessitura.**

Tali attività potranno essere oggetto di altrettante sessioni didattiche a scelta dell'insegnante.

## **La scuola in campagna: ciclo delle erbe**

Lo studio delle erbe diventa un metodo di apprendimento diretto ed interdisciplinare degli agroecosistemi e della biodiversità. Le classi coinvolte apprenderanno questi concetti attraverso il coinvolgimento diretto, mirato al fare, alla comprensione pratica. Il primo passo sarà quello della conoscenza di base, attraverso **la costruzione di un erbario**. In questo modo, i ragazzi impareranno il metodo della classificazione botanica e la tecnica della essiccazione. Si introdurrà, quindi, il concetto di biodiversità. Successivamente, si selezioneranno alcune erbe più significative, che saranno utilizzate per preparare dei macerati (oleoliti, alcoliti, idrolizzati). Altro tema sarà quello delle piante tintoree. I ragazzi verranno coinvolti nella produzione di lane tinte seguendo il metodo tradizionale.

Esperienza pratica: Il riconoscimento delle erbe; Essicchiamo le erbe, Prepariamo un macerato, Prepariamo una tisana, Prepariamo un decotto; Tingere la lana con le piante; Costruiamo un erbario; Alla scoperta dei profumi: sviluppare la sensorialità; Produzione materiale didattico con foto, disegni,

Studio e approfondimento della classificazione botanica attraverso la visione diretta dei diversi aspetti estetici delle erbe, con l'analisi dei colori, dei profumi, delle fioriture e delle forme.

Il giuoco dei profumi: riconosciamo le erbe dai profumi.



Ad ogni alunno sarà regalato un vasetto di erbe che dovranno imparare a curare e far crescere a casa, oppure nel giardino della scuola.

Raccolta e selezione delle erbe per la costruzione di un erbario. Si mostrerà ai ragazzi l'importanza degli ecosistemi e l'adattamento delle erbe ai diversi sistemi ecologici. Successivamente, le erbe verranno essiccate a scuola con l'ausilio degli insegnanti e di un operatore.

Gli alunni, divisi in gruppi di studio, verranno coinvolti nella organizzazione di un laboratorio delle erbe, nell'ambito del quale, verranno preparati decotti, tisane e macerati. Inoltre, si procederà alla tintura della lana con alcune piante tintoree.

## La scuola in campagna: ciclo dell'orto

Coinvolgimento degli alunni nella costruzione di aiuole didattiche al fine di: sviluppare la manualità; sviluppare esperienze sensoriali attraverso il contatto con la terra, con le piante, i fiori; conoscere i meccanismi di riproduzione e crescita delle piante; imparare a gestire un orto ed a mantenere le piante; introdurre il concetto di classificazione botanica; introdurre il concetto di filiera dal campo alla tavola.

E' necessario un piccolo spazio della dimensione di almeno 5x5 oppure 10x5 o altre misure in relazione allo spazio disponibile. Il terreno sarà già pronto per le semine e le piantumazioni.

Gli alunni devono interagire in modo concreto, sviluppando la loro capacità di imparare attraverso il gioco. La costruzione di aiuole per la semina degli ortaggi ha in se delle grandi potenzialità per lo sviluppo delle capacità sensoriali e motorie. Il contatto con la terra, la costruzione delle aiuole, la piantagione, la semina, l'annaffiatura, il rapporto tra l'acqua e la terra, il letame visto come cibo per le piante, l'importanza dei lombrichi per la fertilità della terra, la cura dell'orto, lo sviluppo delle piantine.

L'orto avrà anche una piccola sezione dedicata ai **sensi in cucina**. I bambini coltiveranno in piccoli vasetti interrati, le erbe da cucina, come il prezzemolo, il basilico, la salvia, il sedano ecc. Una volta sviluppate, le piantine verranno riportate a casa ed utilizzate in cucina.

Una volta preparato il terreno ed il letame, si procederà praticamente alle semine ed al trapianto delle piantine. Alcune varietà verranno seminate, altre verranno messe a dimora già nella fase di piantina. I bambini verranno divisi



in gruppi di massimo 5 unità ed ogni piccolo gruppo avrà un compito specifico. Verranno preparati dei cartellini con i nomi delle piante con l'ausilio delle maestre. I cartellini verranno apposti nei singoli spazi corrispondenti.

Attività connessa: ricerca e recupero dei semi e delle piante antiche in pericolo di estinzione.

## **Strumenti, attrezzature, aspetti logistici**

I materiali, gli strumenti e le attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività saranno fornite dalle fattorie didattiche coinvolte. Si garantisce la presenza in tutte le attività in fattoria di operatori esperti.

Saranno accolti un numero di bambini proporzionato al numero di operatori presenti in azienda. Verrà fornito, qualora necessario, il materiale didattico di supporto.

Saranno concordati con gli insegnanti gli obiettivi educativi da raggiungere e il programma da realizzare con ogni singola classe.

La predisposizione del livello didattico sarà predisposto in funzione dell'età degli alunni e dei programmi dei cicli scolastici. Sarà previsto un approccio interattivo: i soggetti dell'incontro sono agricoltori, insegnanti, alunni e qualora programmato, i genitori.

## **Accoglienza**

Presso la struttura saranno disponibili locali o ambienti coperti attrezzati con arredo indispensabile per la realizzazione delle attività didattiche in caso di maltempo. La pulizia dei luoghi prossimi al centro aziendale sarà curata nei minimi dettagli, gli spazi saranno liberi da materiale d'ingombro, attrezzature in disuso o altro che possano costituire ostacolo, pericolo o comunque effetto sgradevole. Saranno presenti aree delimitate dove i bambini potranno consumare la merenda e/o giocare in libertà e

sicurezza. Sarà suggerito ai visitatori un abbigliamento comodo, adeguato alla stagione e all'attività all'aria aperta.

## **Sicurezza**

Rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza vigenti in materia. Assicurazione di responsabilità civile che include i rischi di intossicazione alimentare. Le sostanze pericolose saranno rese inaccessibili ai visitatori. Verranno segnalate opportunamente, anche in forma verbale all'insegnante o al referente di gruppo, le aree e le attrezzature a rischio. Sarà cura degli operatori accertarsi con il corpo insegnante la presenza di bambini con eventuali allergie, intolleranze o problemi particolari. Sarà presente in fattoria un piccolo pronto soccorso (scatola con contenuto di pronto intervento) nel rispetto della legislazione.