

AZIENDA AGRICOLA e AGRITURISTICA

“FATTORIA del CERRETINO”

Piano di attività didattiche e ricreative

La nostra Azienda Agricola e Agrituristica “Fattoria del Cerretino” svolge attività di Fattoria Didattica proponendo visite o soggiorni giornalieri alle scolaresche e a gruppi di ragazzi per favorirne l’avvicinamento al mondo degli animali, dell’agricoltura e della natura in genere.

Le attività proposte mirano a trasmettere ai piccoli visitatori il bagaglio di conoscenze sull’ambiente rurale e naturalistico e dei suoi ecosistemi, sui metodi di coltivazione e allevamento biologici praticati in azienda, sulle tradizioni contadine nella preparazione di prodotti tipici gastronomici e artigianali.

Il fine è sensibilizzare i giovani al rispetto e salvaguardia dell’ambiente, far comprendere l’importanza della biodiversità, favorire l’interesse al recupero della cultura contadina e al mantenimento della memoria storica sulle nostre origini, promuovere la salute a tavola partendo dalla conoscenza degli alimenti (provenienza e produzione, proprietà nutrizionali, etichettatura) per arrivare ad una scelta consapevole di ciò che si mangia ed, in ultimo, promuovere il turismo in ambiente rurale.

La nostra “scuola in campagna” offre una proposta formativa ispirata ad una visione pratica dell’apprendimento, basato sull’osservazione e il piacere del fare, e si articola in una serie di laboratori a cui i ragazzi partecipano attivamente, seguiti da personale qualificato

Il rapporto diretto con gli animali, la terra, le piante, i cicli di produzione degli alimenti permette un apprendimento attivo in quanto esalta la curiosità, la scoperta, la conoscenza, la sensorialità. La densità di stimoli offerti da un’esperienza di partecipazione attiva alla vita agricola, in un ambiente accogliente, consentono di aumentare la sensibilità verso la natura e le leggi dell’ecologia, trasmettere comportamenti o gesti quotidiani rispettosi dell’ambiente, riproponibili nella vita di tutti i giorni, consentono di rieducare il gusto ai sapori unici di cibi sani e genuini, soprattutto in chi è abituato alla standardizzazione del prodotto industriale, e di far apprezzare il lavoro quotidiano del contadino e il suo ruolo indispensabile nella società sia come produttore di alimenti sia come difensore del paesaggio.

Questa esperienza offre inoltre ai ragazzi un momento di arricchimento personale non solo per i ricordi e le emozioni di una giornata trascorsa con gli amici e i compagni in una fattoria, ma per la crescita che deriva da un’esperienza forte di condivisione e di organizzazione per comuni obiettivi. I ragazzi tornano a casa con una maggior autostima derivata dal saper fare, con il piacere della socializzazione e un senso di responsabilità verso se stessi, gli altri e la natura, che si ripercuote in un cambiamento positivo dei gesti quotidiani.

Laboratori didattici e percorsi formativi

Temi affrontati durante i percorsi didattici / obiettivi educativi da raggiungere

- Valorizzare la relazione città-campagna;
- Creare interesse per la (ri)scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola.
- Far comprendere l'importanza e il ruolo sociale dell'agricoltura.
- Favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio: Vita vegetale ed animale.
- Sensibilizzare ai ritmi della natura e al rispetto dell'ambiente.
- Riciclo e raccolta differenziata.
- Educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente: Alimenti che compongono la dieta, il percorso degli alimenti dal campo alla tavola
- Favorire la valorizzazione della biodiversità

I nostri Laboratori

- Laboratorio **“La Fattoria biologica”**: sistemi e tecniche di produzione "biologici"
- Laboratorio **“Nella vecchia fattoria”**: possibilità di rapportarsi con gli animali presenti in azienda (cavallo, asino, pecore, capre, api, animali da cortile): cura e accudimento, alimentazione, raccolta uova, smielatura, ecc..
- Laboratorio **“Il giardino delle erbe”**: conoscenza e uso delle erbe officinali
- Laboratorio **“Il Bosco”**: tante esperienze in un ambiente naturale tutto da scoprire, conoscere e rispettare.
- Laboratorio **“I rifiuti e il loro riuso in fattoria”**
- Laboratorio **“Il pane del Contadino”**: preparazione della ciaccia sul panaro

Note

- Per i diversi laboratori sono indicati la tipologia, gli obiettivi formativi, le modalità di svolgimento e il costo.
- Trattandosi di semplici proposte, i laboratori possono essere variamente ricombinati o modificati adattandoli alle esigenze didattiche specifiche della classe o del gruppo; sarà possibile apportare modifiche o accogliere suggerimenti per il raggiungimento degli obiettivi prefissati
- Tutti i laboratori prevedono dei momenti ludico-didattici studiati per stimolare, raggiungere e ampliare le conoscenze dei bambini.
- Gli elaborati rimarranno ai bambini.

Un giorno in Fattoria

- 🕒 - Ore 9,00 Arrivo previsto in azienda: accoglienza e incontro con gli operatori, formazione gruppi di lavoro.
- 🕒 - Ore 10, 00 Laboratorio didattico a scelta
- 🕒 - Ore 12,30 Pausa con pranzo al sacco o nella nostra Locanda Tipica e relax
- 🕒 - Ore 14,00 Laboratorio didattico a scelta
- 🕒 - Ore 15,30 Merenda e saluto
- 🕒 - Ore 16,00 Rientro

Una mattinata in Fattoria

- 🕒 - Ore 8,30 Arrivo previsto in azienda: accoglienza e incontro con gli operatori, formazione gruppi di lavoro.
- 🕒 - Ore 09,15 Laboratorio didattico a scelta
- 🕒 - Ore 11, 30 Merenda e saluto
- 🕒 - Ore 12.30 Rientro.

A chi sono rivolti i nostri laboratori

La nostra attività sono indirizzate principalmente ai bambini delle scuole materne ed elementari e a gruppi di ragazzi di età inferiore ai 14 anni. Possibilità di ospitare 1 o 2 classi per visita (max 40 bambini).

Figure professionali coinvolte

Durante le attività i ragazzi saranno seguiti da operatori qualificati, dai gestori dell'azienda e dai collaboratori che, vivendo in prima persona nell'ambiente rurale sapranno trasmettere con passione l'amore per il loro lavoro, per l'ambiente e la natura.

Tariffazione

Il costo dei singoli laboratori comprende il materiale didattico, la guida di un operatore qualificato, la merenda. In caso di visite di un'intera giornata il costo del pranzo in Locanda va concordato con il responsabile accompagnatore.

Laboratorio ***“La Fattoria biologica”*** Euro 15/20 a bambino

Laboratorio ***“Nella vecchia fattoria”*** Euro 10/15 a bambino

Laboratorio ***“Il giardino delle erbe ”*** Euro 10/15 a bambino

Laboratorio ***“Il Bosco”*** Euro 10/20 a bambino

Laboratorio ***“I rifiuti e il loro riuso in fattoria”*** Euro 10 a bambino

Laboratorio ***“Il pane del Contadino”*** Euro 15 a bambino

Modalità di prenotazione

1. Per le prenotazioni rivolgersi alla referente della Fattoria Didattica: Francesca Panicucci tel. 0759302103 - 0759302166 e-mail: info@cerretino.it

2. Stabilita la data della visita alla Fattoria Didattica, la referente invierà via e-mail il modulo di prenotazione, che deve essere compilato dalla scuola/ente/responsabile gruppo (in ogni sua parte) con i dati della classe/gruppo e inviato all'indirizzo e-mail: info@cerretino.it .

Azienda Agricola e Agrituristica
FATTORIA DEL CERRETINO
di Giannelli Rinaldo
Via Colonnata 3 – 06018 Calzolaro (PG)
Tel – fax 0759302103 – 0759302166
www.cerretino.it - info@cerretino.it

3. In caso di maltempo, è necessario contattare la referente per verificare la fattibilità o meno della visita guidata.

4. In caso di disdetta da parte della scuola, è opportuno avvertire la referente almeno 3 giorni prima della data prenotata. Oltre tale data la referente richiederà alla scuola il pagamento totale della visita non annullata in tempo, in risarcimento del danno subito.

Modalità di svolgimento delle visite

1. Attivazione laboratori Fattoria Didattica: da Settembre a Maggio

2. Equipaggiamento: consigliamo calzature antiscivolo e abbigliamento comodo, che si possa sporcare senza arrecare danno, grembiule.

3. È indispensabile consegnare all'operatore l'elenco degli studenti che effettueranno la visita.

4. Si raccomanda di comunicare la presenza di bambini con eventuali allergie o portatori di handicap.

5. Al termine della visita dovrà essere compilato e riconsegnato all'operatore la scheda di valutazione dell'attività didattica svolta.

Informazioni parcheggio pullman

La struttura dista 500 mt dalla strada statale e si raggiunge tramite una strada vicinale, asfaltata solo in parte. I pullman con 30 posti raggiungono facilmente l'ampio parcheggio antistante l'agriturismo mentre quelli da 50 posti possono essere posteggiati nel vicino parcheggio del campo sportivo comunale. Da qui è possibile risalire a piedi alla struttura, con una passeggiata di 400-500 mt, oppure richiedere al momento della prenotazione il servizio navetta, il che comporta un piccolo extra.