

Scienze e Tecnologia

Ambiente e sviluppo sostenibile

Agenzie

Società Cooperativa Sociale -
Giovani Ambiente Lavoro

Ordini scolastici

Scuola dell'infanzia,
Scuola primaria

Classi

Infanzia sez. 4 anni,
Infanzia sez. 5 anni,
Scuola prim. classe I,
Scuola prim. classe II,
Scuola prim. classe III,
Scuola prim. classe IV

Anno scolastico

2023/24

17 - Giornata contadina in fattoria

Finalità

La proposta intende affiancare le insegnanti nell'oneroso e importantissimo compito di educare le nuove generazioni ad uno stile di vita sano e sostenibile. Venendo in Fattoria è possibile osservare dal vivo, toccare con mano, immergersi in quella che è la reale provenienza del cibo che consumiamo. In questa epoca dove tutto si compra al supermercato e non è più visibile il reale collegamento del cibo con la terra, proponiamo un itinerario legato ad alcuni alimenti di base delle nostre tradizioni contadine: il pane, il mosto d'uva, la pasta fresca. Gli obiettivi, da modulare in base all'età dei partecipanti, sono: accendere negli alunni la curiosità verso il mondo contadino ed agricolo; dare loro la possibilità di riappropriarsi dei collegamenti cognitivi essenziali tra ciò che la terra produce e ciò che noi mangiamo; sperimentare con le mani e la bocca gusti autentici e sapori di una volta; stimolare la manualità, il saper fare, l'ascolto e l'osservazione diretta.

Referente

Renzetti Valerio
Telefono: 331/1329803
didattica@fattoriacentofiori.it

Modalità di prenotazione

Calendario

Modalità di pagamento

Se non si utilizza il contributo del Comune il pagamento dovrà essere effettuato prima della visita con bonifico: IBAN IT87E0565212900CC0100105043 intestato a SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - GIOVANI AMBIENTE LAVORO, causale da indicare : (data + itinerario Fattoria + classe e scuola) oppure in contanti il giorno stesso. Seguirà fattura inviata tramite posta elettronica.

Documentazione

Programmazione dettagliata dell'itinerario per e-mail all'insegnante, prima della visita, e materiali didattici (spighe, chicchi, cereali, assaggio di pane)

Note

- In caso di RINUNCIA, se questa non perviene almeno 14 giorni prima della data prevista, si addebiterà una penale alla scuola di 50 euro.
- Possibilità di richiedere laboratori pomeridiani complementari aggiungendo tariffa supplementare (il mandala di semi, sughi d'uva, le antiche fole tramandate).
- In caso di mal tempo verrà prevista attività alternativa.

Indicazioni Trasporto

Come raggiungere la Fattoria coi mezzi pubblici: Linea 9A Gottardi-Cittanova-Marzaglia Nuova (arrivo con fermata a 200 metri dalla Fattoria, partenza con fermata di fronte all'entrata). Consigliamo di contattare l'agenzia di trasporti territoriali per avere informazioni precise www.setaweb.it

Caratteristiche

Titolo: Visita con laboratorio

Descrizione:

E' possibile scegliere tra 2 diverse opzioni di percorso:

Dal grano al pane: accoglienza in fattoria, visita al campo di grano per osservare la "veste" con cui si presenta nelle diverse stagioni, momento didattico-interattivo, che prevede attività modulate in base all'età degli alunni (manipolazione della spiga e dei chicchi, macinatura con diverse modalità, conoscenza di diversi tipi di cereali ecc), assaggio di pane e miele biologici, prodotti dalla fattoria, e parte pratica di impasto della propria pagnotta.!

Attenzione!: non possiamo garantire la filiera certificata per le persone affette da celiachia, quindi in questo caso consigliamo alla classe di scegliere un altro itinerario.

Dall'uva al mosto: accoglienza in fattoria, visita al vigneto per conoscere caratteristiche e segreti della Vitis Vinifera, raccolta dei grappoli d'uva con secchi e forbicine, la festa della pigiatura a piedi nudi dentro al tino, seguendo il ritmo dei balli popolari, momento didattico-interattivo, modulato in base all'età degli alunni, per conoscere il processo di trasformazione del mosto in vino, nei preziosi prodotti preziosi ottenuti dal mosto: vino, succo d'uva, aceto balsamico, sughi ecc.

Dove: Polo Ambientale di Marzaglia Nuova-Fattoria Centofiori, strada Pomposiana 292 Modena

Tempi: 3 h

Costo per classe: 160 €

Obbligatoria: Sì
