

Agenzie

Cooperativa Sociale Giovani
Ambiente Lavoro

Ordini scolastici

Nido,
Scuola dell'infanzia,
Scuola primaria

Classi

Nido sez. grandi,
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

2022/23

6 - 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

Valentina Parenti
tel. 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 COOPERATIVA 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.

Note

In caso di RINUNCIA, se questa non perviene almeno 14 giorni prima della data prevista, si addeberà 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 3 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), 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 (succo d'uva, aceto balsamico, sughi)

Un giorno con la Rezdora:

accoglienza in fattoria, racconto animato di una fola della tradizione contadina emiliana (nel periodo invernale al caldo del camino) che ci farà tornare indietro nel tempo quando ancora ci si trovava davanti al focolare a raccontarsi storie e a cucinare insieme e attività pratica da scegliere tra: il pane di zucca, e la pasta fresca.

Metodologia:

- Osservazione diretta degli ambienti agricoli della fattoria (in particolare campo di grano e vigneto)
- Conoscenza sperimentale tramite manipolazione diretta del prodotto in questione (grano, farina, uva, mosto ecc) e relativa attività pratica (impasto, pigiatura)
- Lezione teorica interattiva tramite domande-risposte e coinvolgimento degli alunni, sempre adeguata alle conoscenze pregresse e all'età degli alunni.

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

Tempi: 3 h

Costo per classe: 120 €

Obbligatoria: Sì