

PROGETTO FATTORIA DIDATTICA

Progetto ideato e promosso da "AGRITURISMO MASSERIA MANONE" per le classi della scuola primaria di San Vitaliano.



PROGETTO FATTORIA DIDATTICA

Il progetto “Fattoria Didattica”, realizzato da “Agriturismo Manone” in San Vitaliano loc. , ha lo scopo di accogliere scolaresche per una settimana di didattica all’aperto. Questa sarà costituita da brevi lezioni teoriche e laboratori basati sul gioco.

Ai bambini/ragazzi non mancherà lo spazio per correre e giocare tra uliveti, frutteti e orti, avranno, inoltre, la possibilità di conoscere da vicino gli animali presenti nell’agriturismo, dar loro da mangiare, osservarne le movenze e ascoltarne i versi.

Le attività si svolgeranno presso l’agriturismo e le zone limitrofe e potranno partecipare gli alunni frequentanti la scuola primaria Istituto O. Beethoven di San Vitaliano,, indicate di volta in volta dal Comune di San Vitaliano, il quale concorderà con l’Agriturismo Manone anche il o i periodi di realizzazione.

DESTINATARI

Il progetto è rivolto agli alunni frequentanti la scuola primaria di San Vitaliano.

PERIODO

Da concordarsi con l'Amministrazione comunale

DURATA LEZIONI DIDATTICHE

Giornata tipo:

ore 8.00 accoglienza;

ore 8.30 lezioni e laboratori;

ore 10:30 merenda;

ore 13.00 conclusione dei lavori;

PREMESSA

Le esperienze di Fattorie Didattiche rispondono alla diffusa esigenza della scuola di divenire un luogo pedagogico vivente dove si impara facendo, alzandosi dai banchi e interagendo in modo attivo con l'ambiente circostante.

Educare all'aria aperta ci pare particolarmente funzionale ai nostri scopi perché il bambino percepisce e recepisce i messaggi attraverso tutto il suo corpo, impara a riconoscere i vari stimoli sensoriali (visivi, uditivi, tattili, olfattivi, gustativi) stimolando così tutte le intelligenze.

È un'esperienza di stretto contatto con la natura, nella consapevolezza e fiducia che questo è l'ambiente di vita, di gioco, di crescita migliore e più salutare per i bambini.

Oltre che la "necessità" di contatto diretto con l'ambiente, di attenzione al micro più che al macro, di semplicità e umiltà, di cura e di amore per ciò che ci circonda, l'obiettivo principale di questa Fattoria è anche quello di far comprendere ai ragazzi la provenienza di un uovo o di un pomodoro, l'importanza di una dieta equilibrata, mostrando loro come si coltivano ortaggi e frutta (fondamentali nella dieta mediterranea), come da un prodotto se ne possa ricavare un altro attraverso un processo di lavorazione (es. marmellate, passate), rendendoli consapevoli della filiera produttiva dei principali alimenti.

OBIETTIVI

In base a quanto detto, gli obiettivi attesi sono:

- creare momenti di contatto diretto con il mondo rurale;
- far conoscere animali, piante e fiori;
- far conoscere la cultura, la tradizione e il lavoro dell'agricoltore;
- stimolare i ragazzi all'osservazione particolare della natura;
- sviluppare la curiosità e la consapevolezza che la natura deve essere rispettata;
- sensibilizzare i bambini/ragazzi sui principi di una sana e corretta alimentazione e favorire le loro capacità manipolative.

ATTIVITÀ PROPOSTE NELL' AGRITURISMO

I ragazzi diventano protagonisti del loro sapere avendo la possibilità di:

- assistere allo sviluppo e al ciclo vitale delle piante;
- cimentarsi in prima persona nell'esperienza di giardinaggio, con l'attività di semina, messa a dimora di piantine e raccolta di frutti;
- cimentarsi nell'orto biologico e conoscere la formazione e l'utilizzo dell'humus;
- passeggiare nell'agriturismo ed entrare in contatto con diversi elementi risvegliando tutti i 5 sensi;
- imparare le abitudini di vita degli animali, vedendoli da vicino, interagendo con loro, dandogli da mangiare.
- acquisire maggiore consapevolezza dell'ambiente in cui vivono e dell'origine degli alimenti che mangiano, grazie a laboratori di lavorazione, produzione di pane, pizza, biscotti, frittate, marmellate, etc..
- visitare luoghi di interesse naturalistico e storico-artistico per l'osservazione florofaunistica e geologica.

Alcuni nostri percorsi didattici

1. Un frutto e una storia

La scoperta diretta della vita di un frutto, la sua coltivazione e la sua trasformazione in marmellata.

2. La raccolta delle olive e l'olio.

I bambini potranno conoscere le operazioni di raccolta delle olive e della trasformazione in oli.

3. Scopriamo la fattoria con i nostri sensi.

Alla scoperta degli odori, sapori, forme , colori e suoni della fattoria con l'utilizzo esclusivo dei nostri sensi.

4. L'orto delle meraviglie

Ogni stagione, ogni mese, è necessario fare qualcosa per curare l'orto: preparare il terreno, seminare, piantare, togliere le erbacce.... Scopriamo quali sono le cure giuste per avere tanta buona frutta e verdura.

5. I segreti delle erbe

Riconoscimento, coltura, proprietà delle piante officinali e aromatiche e il loro uso in cucina.

6. Viaggio di un chicco di grano

Come si semina, nasce, cresce e si trasforma il grano in farina e come viene utilizzato in cucina.

7. Orto didattico: saperi e sapori

Questo percorso a differenza degli altri si articola in tre fasi temporali:

- prima giornata: preparazione del terreno e semenzaio
- seconda giornata: messa a dimora delle piantine
- terza giornata: raccolta degli ortaggi e trasformazione

LABORATORI

Laboratorio di manipolazione

Laboratorio grafico-pittorico

Laboratorio linguistico

Laboratorio giochi di ruolo

Laboratorio di musica

ABBIGLIAMENTO

Si consiglia un abbigliamento comodo e sportivo.

**COSTO: COMPLETAMENTE
GRATUITO**

**GLI ALUNNI SARANNO
ACCOMPAGNATI DAGLI
INSEGNANTI**

