

Agriturismo - fattoria didattica "le case Marcieglie"

Via Pietracquara, 61. San Donato Val di Comino

ELISA 3283182068, Rita 3314306126 elisa.ced@libero.it, www.lecasemarcieglie.com



Proposte didattiche anno scolastico 2008-2009

L' Agriturismo Fattoria didattica "Le case Marcieglie" attraverso servizi di ristorazione, ospitalità, laboratori sul gusto, sugli antichi mestieri, sulle tradizioni locali, escursioni nel Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, attività informative di animazione e accoglienza turistica invita e accompagna l'ospite in un viaggio alla scoperta di un territorio collinare e montano ricadente nel territorio di uno dei Parchi più importanti in Italia il nostro Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

I laboratori da noi presentati prevedono attività di scoperta dei prodotti tipici del territorio della Valle di Comino e del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, attraverso uno o più incontri sia nella fattoria didattica/agriturismo "Le case Marcieglie" sia in altre aziende e frantoi del territorio, sui sentieri del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e, su richiesta, anche incontri di preparazione in classe.

Obiettivi generali:

- Favorire la **socializzazione** all'interno del gruppo.
- Proporre una modalità attenta, consapevole e rispettosa di stare in natura e nel gruppo.
- Sensibilizzare i ragazzi alla **conoscenza del proprio territorio** e delle risorse ambientali per un maggior rispetto e tutela dello stesso.
- Promuovere, tutelare e difendere la **cultura** e le **tradizioni locali** attraverso attività di ricerca e sensibilizzazione, con il coinvolgimento degli abitanti.
- Promuovere l'**educazione ad una corretta alimentazione** per favorire la crescita della consapevolezza delle proprie abitudini alimentari e della qualità dei prodotti tipici locali fra i ragazzi.
- Stimolare i ragazzi a riflettere ed a prendere coscienza del valore positivo della complessità naturale e della complessità delle relazioni all'interno del gruppo.

Obiettivi specifici:

- scoprire le ricchezze e i gusti di un tempo che questo territorio offre;
- entrare in contatto con la vita rurale e naturale;
- recuperare le abilità naturali;
- riscoprire il gusto dei prodotti attraverso i sensi.
- recuperare le abilità manuali;
- far conoscere la stagionalità dei prodotti;
- far conoscere le abitudini degli animali;
- far capire l'importanza degli animali selvatici del territorio e come si può convivere con essi;

I laboratori, per bambini e ragazzi, vengono modulati in base all'età e alle esigenze specifiche del gruppo utilizzando materiale, linguaggio e strumenti differenziati per fascia di età.

Tutte le età

Che Cosa preferisci? Dolci, Pane o Pasta.

In questo laboratorio i bambini, guidati in un percorso scoperta, conosceranno i semi (forma, consistenza, odore, colore) e come vengono trasformati e mangiati da noi tutti i giorni; attraverso pannelli illustrativi e/o attività pratiche conosceranno-scopriranno il ciclo di un chicco di grano (da seme a pianta o farina); attraverso attività ludiche, con l'utilizzo di schede didattiche, conosceranno la storia del grano, come si lavorava il campo un tempo e cosa succede oggi, come si faceva e come si fa la farina, l'utilizzo della farina; Dalla pietra all'elettricità: proviamo a fare la farina come facevano i primitivi.



Le tagliatelle di nonna Annina I bambini, dopo aver scoperto il ciclo del seme, macineranno un po' di grano e, muniti di grembiule e matterello, aiutati da nonna Annina e da altre zie, impasteranno farina, uova e un po' di sale per preparare le fettuccine come si faceva una volta.

Il pane cotto al forno a legna I bambini, dopo aver scoperto il ciclo del seme, prenderanno la legna per accendere l'antico forno, macineranno un po' di grano e, muniti di grembiule e buona volontà, impasteranno farina acqua e lievito per fare il pane come si faceva un tempo.

I biscotti dolci dolci I bambini, dopo aver scoperto il ciclo del seme, macineranno un po' di grano, sgusceranno noci e nocciole, impasteranno farina, uova, semini, olio e faranno tante forme di biscotti dolci dolci da mangiare tutti insieme.

N.B. il prodotto che i bambini realizzeranno va scelto alla prenotazione.

Le forme del Latte: "Il Latte, il Formaggio, la Ricotta"

Agriturismo/Fattoria didattica "Le case Marcieglie" e Azienda Agricola "San Fedele"

Attraverso attività ludiche, con l'utilizzo di schede didattiche e osservando il comportamento dei vari animali i bambini scopriranno: *la via lattea, come fanno mucche, capre e pecore a fare un latte così buono mangiando solo erba, quante cose fa una pecora, che animale dà il latte ai propri cuccioli e quanto ne produce.*

Visita all'azienda agro-pastorale "San Fedele" per: osservare la preparazione del formaggio e scoprire l'importanza di mangiare genuino, oltre la differenza tra formaggio che compriamo al negozio e quello che fanno i pastori; degustare vari tipi di formaggio per scoprire la loro diversità; imparare ad apprezzare l'abbinamento formaggio e miele.

L'olio di oliva della Valle di Comino: "Dalle olive all'olio" (Attività novembre – dicembre)

Agriturismo/Fattoria didattica "Le case Marcieglie" e frantoio "L'antico borgo"

Attività ludiche, con l'utilizzo di schede didattiche e l'osservazione dell'olio e delle olive, per far scoprire ai partecipanti: dove vive l'olivo; i vari tipi di olio nel mondo "Paese che vai olio che trovi!"; cosa avviene nel frantoio; il ciclo dell'olivo "un anno con l'olivo"; gli olivi secolari "giganti viventi"; i mille usi dell'olio; come e quando si raccolgono le Olive (attività pratica); la raccolta delle olive nella storia e nella tradizione; le diverse forme delle olive (la marina il leccino e tante altre). La visita ad un frantoio permetterà di osservare il processo con il quale si ottiene l'olio; scoprire l'importanza e la differenza tra olio ottenuto dalla spremitura a caldo e quello ottenuto dalla spremitura a freddo delle olive; venire a conoscenza dei vari tipi di olio, dall'extra vergine di oliva agli oli di semi. Degustazione dei tipi di olio per scoprire la loro diversità.

Un matrimonio perfetto: "pane e l'olio".

La biodiversità vegetale della fattoria.

Attraverso attività pratiche, ludico-didattiche e sensoriali, coltivando l'orto nei terreni della fattoria, utilizzando le **aiuole didattiche** e la **credenza dei semi**, i partecipanti scopriranno:

Il meccanismo di dispersione del seme - le mille strategie dei semi per spostarsi (il seme autostoppista, paracadute, che viaggia come in un aereo).

Cosa c'è dentro un frutto? (le condizioni di sopravvivenza del seme e i fattori necessari alla sua crescita).

Le erbe aromatiche in cucina (come sprigionano aromi e profumi e come vengono usate)

Le erbe medicinali per sapere come venivano e vengono curati gli animali.

La stagionalità dei prodotti.

La coltivazione biologica.

La biodiversità animale della fattoria.

Attraverso attività ludico-didattiche e sensoriali nei terreni della fattoria, osservando da vicino **gli animali della fattoria** e il **capanno della natura**, supportati da **schede didattiche** i partecipanti conosceranno:

Occhio alla traccia... le impronte degli animali con l'attività *Chi l'ha lasciata?*

I versi degli animali "pronto chi parla?"; la diversità "che razza di specie sei?"; le cure per averli sani.

"*Casa produco?*" Il ciclo vitale degli animali.

"*La convivenza tra uomo e natura*"; nel capanno della natura per osservare le tracce di animali selvatici che vivono in questo territorio come: tasso, istrice, lupo, orso, cervo, capriolo e come la fattoria convive con loro.

Dai 9 anni ai 15 anni

Caccia al tesoro naturalistico

Attività ludico didattica per conoscere le abitudini ed i modi di fare di animali domestici e selvatici, e come convivono tra di loro e a stretto contatto con gli uomini.

I bambini, dopo aver seguito una mini lezione su piante spontanee e coltivate, animali domestici e selvatici, rocce ecc, cammineranno sui terreni dell'azienda, cercheranno elementi naturali, risponderanno a curiosi quesiti, il tutto per conoscere la convivenza tra uomo e natura.

Olimpiadi del contadino

Attività ludico didattica per scoprire quante cose sa fare il contadino e la sua arte di arrangiarsi.

I bambini, attraverso attività manuali, motorie, ludico-didattiche, scopriranno com'è la vita del contadino. Le prove-attività variano in base alla stagione (cavare le patate, trapiantare piantine, costruire oggetti, rasportare acqua, togliere i sassi da un campo, raccogliere erbe ecc ecc.)

Orienteering in fattoria

Attività ludico didattica per scoprire come in agricoltura l'uomo segue l'andamento del sole e della luna, e come orienta le colture in base ai punti cardinali.

I ragazzi, dopo aver osservato e scoperto come ci si orientava con il sole (cerchio indù) e con il vento (la rosa dei venti), osservando la bussola e utilizzando carte topografiche e tematiche, biomappe e carte fantastiche, partiranno alla ricerca delle lanterne all'interno dei terreni dell'azienda.

Dai 3 ai 9 anni

Storie, fiabe e favole per i più piccini

“Dal seme al seme”. Attraverso la drammatizzazione si permette ai bambini di apprendere il ciclo di vita di un seme.

“La radura degli gnomi”: storia animata sull'inquinamento. Attraverso pannelli illustrativi i bambini conosceranno come ci si comporta in un bosco e in un campo senza disturbare animali selvatici, domestici, piante e fiori, con l'aiuto di animali ed esseri fantastici.

“La quercia Bernardina”: storia animata sugli incendi. Attraverso una storia illustrata ed esperimenti diretti i bambini capiranno cosa non si deve fare quando si sta a contatto con la natura, le conseguenze di un incendio, il danno per noi stessi e per gli animali.

Il saper fare del contadino

Attraverso laboratori artigianali e con l'utilizzo di materiale povero, proveniente dalla natura e dai lavori nei campi, riscoprendo le abilità manuali di ognuno di noi creiamo oggetti e manufatti utili un tempo per la sopravvivenza e per il passatempo oggi quasi in estinzione.

Dai 9 anni in su. **“Intrecciare erbe per realizzare cesti”:** i vari tipi di materiale che vengono usati per realizzare cesti; i metodi di lavorazione e preparazione; le tecniche di intreccio.

Dai 9 anni in su. **“I giocattoli di un tempo”:** le bambole fatte con le pannocchie, la lippa, 120 i sonagli, la cerbottana.

Dai 3 anni in su. **“Facciamo la carta con quella vecchia dei giornali”:** laboratorio sulla carta. Come è possibile riciclare i fogli già scritti per fare fogli nuovi.

In classe, attraverso proiezioni di filmati o diapositive e materiale didattico, si affronteranno i temi:

- **“Dall'agricoltura antica, all'intensiva, al biologico” – “Le pubblicità ingannevoli”**
- gli **OGM** cosa sono, come sono trasformati, ecc. Qual è il problema? Esperimenti su animali (pollo 4 zampe) Esperimenti su vegetali (grano, mais, riso, soia e pomodoro)
- **Le etichette.** Lettura di alcune etichette di **biscotti** (Mulino bianco) e **biscotti da forno**. Data di scadenza, data di produzione, gli ingredienti dei due prodotti. Numeri, sigle, codici a barre. Le etichette dei **succhi di frutta**. Cosa è il Succo di frutta, il nettare di frutta, la polpa di frutta. **La MELA**. Presentazione ai ragazzi di tre tipi di mele (Melinda, Cenerentola, Annurca), analisi delle

mele con tatto, olfatto, gusto. Trattamento del frutto sulla pianta, metodi di raccolta, trattamento del frutto successivo alla raccolta, conservazione. Le biodiversità.

- **Il problema alimentare nel mondo** (distribuzione non equa dei prodotti).
- **I Raggi Gamma**: cosa sono, come si usano, quali alimenti la CEE fa trattare con raggi gamma. Cosa arrecano all'organismo i raggi gamma, c'è scritto sull'etichetta?
- **Il morbo della Mucca Pazza (BSE)** cosa è, come si è sviluppato, i vari casi nel mondo, l'equivalente umano della BSE, la CEE come regola la macellazione del bestiame, passaporto e F 4.
- **Dalla macelleria tradizionale al MaK- donald**
Carne tenera perché – carne dura perché. Peso a carne di un bovino di 16 mesi allevato tradizionalmente, e di un bovino selezionato allevato in modo intensivo.
Le carni utilizzate nei mak-donald.

Il costo per un incontro in classe è di euro 3,00 a partecipante.

Il costo delle attività esposte, svolte da operatori con pluriennale esperienza, è di:

-Euro 8,00 a bambino per le attività di un'intera giornata.

-Euro 5,00 a bambino per l'attività di mezza giornata.

-Euro 14,00 a bambino pranzo, attività didattiche in agriturismo. (pranzo è possibile per gruppi di massimo 35 partecipanti.)

-Euro 12,00 a bambino con pranzo al sacco preparato dall'agriturismo (il pranzo è possibile per gruppi di numeri anche elevati.)

Il Costo è comprensivo di: progettazione, gestione delle attività, coordinamento e materiale di supporto, assicurazione..

(L'attività nelle aree protette sono esenti da IVA secondo l'Art. 10 DPR 633/72).

Si raccomanda:

1) **abbigliamento comodo** (Pantaloni lunghi o tuta, scarpe da ginnastica o scarponcini)

2) Portare acqua e panini, **qualora non sia previsto il pranzo. Si consiglia di evitare bibite gassate, come la coca-cola, ed alimenti molto salati, come patatine e salatini vari.**

Dai 12 anni in su

Laboratori specifici da svolgere con un incontro in classe e una uscita sul territorio, da scegliere in base all'argomento trattato in classe.

NOTE le attività didattiche possono essere modificate in base all'esigenze del gruppo.

-La struttura è accessibile a diversamente abili, comunicare in anticipo il tipo di disabilità per organizzare spazi idonei (es. aiuole didattiche per diversamente abili in carrozzella).

- comunicare in anticipo se ci sono partecipanti con problemi di celiachia (abbiamo farine idonee e attrezzatura idonea)

- in caso di brutto tempo verranno svolte attività all'interno della struttura e verrà effettuata la visita nel museo geologico e nel museo sulla civiltà contadina nel centro del paese.
- Il tempo massimo per la giornata intera va dalle ore 9.30 alle 16.30
- Il tempo massimo per la mezza giornata va dalle 9.30 alle 12.30
- Si consiglia ai bambini di indossare abiti comodi meglio se non nuovi dato le attività manuali all'aria aperta e nei campi.(il grembiule per i laboratori di cucina viene fornito da noi).