



Azienda Agricola Biologica di Montagna
Fattoria Didattica per la famiglia
Mezzomonte loc. Gruim 38064 Folgaria (Tn) Italia
Tel. 0464-720041 info@la-fonte.org
www.la-fonte.org

Fattoria didattica “La Fonte” per la scuola.



Le giornate che proponiamo offrono la possibilità di approfondire il legame che unisce **il cibo, l'ambiente e la salute** e di riflettere su una più consapevole cultura del benessere.

Proponiamo una serie di laboratori che potranno essere scelti a piacere dagli insegnanti con i quali saranno concordati tempi e modalità. Il lavoro che si svolge in fattoria sarà programmato anche in relazione alle colture stagionali.

L'organizzazione dei laboratori ha lo scopo di far conoscere ed imparare attraverso **l'esperienza diretta** il più possibile a contatto con la natura; tutte le degustazioni preparate con i bambini si avvarranno dei prodotti genuini della fattoria.

La fattoria didattica si propone come un **laboratorio permanente** che costruisce e struttura i suoi percorsi in modo divulgativo e semplice attraverso il metodo della **didattica del fare**. In questo modo diviene anche occasione per un “apprendimento linguistico” in quanto la fattoria è un contenitore di parole, suoni, rumori, azioni, saperi, conoscenze.

I bambini possono scoprire che bellezza e fatica sono strettamente legati, che sole e sapore, gesti e risposte, attenzione e raccolto, vita naturale e vita culturale sono tutte in relazione allo stesso modo come a scuola sono in relazione attenzione e apprendimento, impegno personale e conoscenza.



Azienda Agricola Biologica di Montagna
Fattoria Didattica per la famiglia
Mezzomonte loc. Gruim 38064 Folgaria (Tn) Italia
Tel. 0464-720041 info@la-fonte.org
www.la-fonte.org

“Benessere a tavola”

“Ricette gustose dalla Terra”



Finalità e obiettivi

Creare un percorso educativo comune e condiviso.

Promuovere corretti stili di vita.

Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti del cibo.

Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, incrementando la conoscenza e il consumo della verdura.

Favorire un'azione educativa che aiuti a rimuovere gli atteggiamenti sbagliati più radicati.

Conoscere la composizione di una varia, sana e corretta alimentazione che valorizzi la stagionalità, la produzione locale, i piatti tipici e il biologico.

Conoscere la vita in fattoria.

1° incontro (Il periodo consigliato è: ottobre- novembre). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Gli ortaggi

Lo scopo del percorso è quello di introdurre i bambini alla conoscenza dei prodotti della terra, a riconoscere e a raccogliere gli ortaggi nel modo e al momento giusto, ad apprezzare la verdura di stagione per un'alimentazione più sana e a capire un po' di storia dell'orto sinergico.



Presentazione e visita guidata alla fattoria, osservazione dell'orto sinergico e della verdura di

stagione, giro e osservazione anche di alcune erbe officinali.
(Ogni bambino ha con sé un blocco per gli appunti e una matita, sceglie una verdura, la osserva in silenzio, la descrive, la disegna, poi c'è il confronto di gruppo).

Si parla della trasformazione: dal seme alla pianta: quando è stata piantata, quanto tempo ha impiegato. Si scelgono alcuni fiori ed alcune verdure da raccogliere per portarle nel laboratorio di cucina. Si riconoscono (conoscenza visiva ed olfattiva) e si scelgono alcune erbe officinali.

Su richiesta è possibile anche agli inizi di ottobre seminare il grano ed osservarne la crescita nei momenti successivi fino a programmarne la raccolta ad ottobre dell'anno successivo, la battitura, la setacciatura, la macinazione e la panificazione.

Uso del laboratorio di cucina.

Preparazione di una tisana con le erbe officinali raccolte.

Preparazione di un'insalata "colorata".



Si "degusta" assieme ciò che è stato preparato.

Se rimane del tempo "Disegna una verdura" prendendo spunto dagli appunti che hai preso e costruzione di un orto su un cartellone da portare a scuola.

2° incontro (Il periodo consigliato è fine ottobre inizio novembre). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Le uova con i fiori?

Lo scopo di questo incontro è quello di far conoscere ai bambini le abitudini e i comportamenti degli avicoli presenti in fattoria, di far riflettere sui diversi modi in cui possono essere allevate soprattutto le galline dalle quali si ricavano carni ed uova. Assieme ai bambini si osservano e si raccolgono anche alcuni fiori ed aromi commestibili.

Visita al pollaio: vari racconti sulle caratteristiche e le abitudini degli avicoli, dei pulcini, di come è stato costruito il pollaio e chi lo ha costruito.

Raccolta delle uova e distribuzione del libretto fatto in fattoria.

Raccolta di alcuni fiori ed aromi commestibili e spiegazione delle loro caratteristiche.

Uso del laboratorio cucina



Per preparare una frittata con le uova e la torta con i fiori di calendola.

Abbiamo scoperto che nell'orto ci sono anche i fiori che si possono mangiare, quindi disegno di un fiore che verrà aggiunto sul cartellone da portare a scuola.

3° incontro (Il periodo consigliato è: novembre- dicembre). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Il ciclo del grano

Uso del laboratorio di cucina

“Imparare-facendo”: da dove viene il pane e la pasta per la pizza?

Il percorso consente di acquisire conoscenze in merito al grano, al chicco e alla macinatura per arrivare alla farina e da qui cimentarsi nell'impastare acqua, lievito e farina con un po' di sale ed olio per fare una gustosa pizza utilizzando anche gli ortaggi e il formaggio della fattoria.

I bambini saranno divisi in piccoli gruppi ognuno dei quali dovrà sgranare, macinare ed impastare e



poi.... mangiare.

4° incontro (Il periodo consigliato è: febbraio- marzo, periodo in cui nascono i capretti e gli agnellini). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Preparazione del formaggio

La giornata ha l'obiettivo di far scoprire la tradizionale tecnica di preparazione del formaggio con l'assaggio della ricotta e dello yogurt.

Gli ambienti di cui dispone la fattoria per portare a termine l'obiettivo sono molteplici: dai prati dove pascolano le pecore e le capre, al recinto dove vengono munte, dal laboratorio di cucina al laboratorio attrezzato per produrre i formaggi: tutti questi ambienti saranno a disposizione dei bambini che potranno osservarli ed “usarli”.

Il formaggio fatto in fattoria:

Cercare una pecora o una capra e mungerela.

Lavarsi le mani e filtrare il latte munto.

Scaldare il latte aggiungere il caglio e aspettare.

Separare il siero (parte liquida) dalla cagliata (parte rappresa).

Rompere la cagliata, che è già formaggio fresco, in pezzi più o meno piccoli e metterla in “forma”.

Salare e “accudire” a casa per alcuni giorni.



5° incontro (Il periodo consigliato è: marzo- aprile). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Preparazione della crema di nocciole.

Una “dolce” proposta per riflettere su composizione ed ingredienti di merendine, snack e nutella. La crema di nocciole è fatta interamente con le nocciole raccolte nei nocciolieti attorno alla fattoria, tra il bosco ed il torrente.

I bambini dovranno sgusciare le nocciole, tostarle nel forno e poi con l'apposito mulino per macinare i semi oleosi si produrrà la crema di nocciole naturale.... l'assaggio proposto sul pane fatto in fattoria è la diretta conseguenza...

6° incontro (Il periodo consigliato è: aprile- maggio). L'orario sarà fissato con gli insegnanti, tenendo in considerazione le varie offerte descritte nel preventivo.

Guardare, osservare, toccare, coccolare un mondo di animali.



In fattoria puoi immergerti, con il corpo e il pensiero, nella vita e nella relazione con tanti animali. Cane, gatto, coniglio, pecora, capre e galline per scoprire un mondo sconosciuto e sorprendente, nuovo fatto di affetto e abbracci, odori e profumi nuovi, morbidezza e tanti elementi e materiali della natura (fieno, paglia, sassi, sabbia, foglie, fiori, erba, muschio, foglie, bacche....) da toccare scoprire per poi immergersi con tutto il corpo per stare bene. I bambini saranno affiancati e guidati passo dopo passo alla scoperta di tutto ciò, uno straordinario mondo di animali e natura e benessere.

7° incontro

Proposta di un incontro con le famiglie

Possibilità di fare un sabato con le famiglie, dove i bambini presentano la fattoria ai genitori e preparano delle degustazioni con i prodotti raccolti assieme ai genitori. (Costo a famiglia € 15,00). A disposizione delle famiglie c'è la fattoria con il laboratorio di cucina, se il tempo lo permette c'è la possibilità di mangiare all'aperto in uno spazio strutturato con tavoli e tettoia, nel mezzo di un ampio prato. Le famiglie possono anche richiedere di cucinare assieme nel laboratorio di cucina una ricetta ideale per la salute e la socialità del gruppo.

