



La Fonte Azienda Agricola di Montagna
e Fattoria Didattica per la famiglia
di Monti Elisabetta e Sara

Fraz. Mezzomonte 38064 Folgaria (Tn) Italia
Tel. 0464 720041 info@la-fonte.org
www.la-fonte.org facebook.com/lafontebio

Relazione sul servizio erogato



SETTIMANE “NATURALMENTE VERDI 2018”

PREMESSA

Quest'anno alla fattoria La Fonte sono state organizzate 9 “settimane naturalmente verdi” rivolte ai bambini/ragazzi dai 3 ai 14 anni nel periodo estivo.

Con le stesse modalità, ormai collaudate, si svolgono nel corso dell'anno i sabati e le domeniche in fattoria, in corrispondenza delle stagioni, per conoscere cosa ci offre la natura in ogni periodo dell'anno.

Lo spazio a nostra disposizione ci permette di offrire e vivere un'esperienza quotidiana di stretto contatto con la natura, nella consapevolezza e fiducia che questo ambiente di vita e di gioco favorisce una crescita ottimale e salutare per i bambini/ragazzi.

L'obiettivo conduttore delle nostre giornate è quello di favorire il piacere di un contatto vero con la natura, attraverso passeggiate, laboratori, creazioni artistiche a base di elementi naturali, incontri con esperti, racconti e fiabe del mondo rurale e naturale, profumi di... pane, pizza ed erbe aromatiche, e soprattutto i laboratori di educazione alimentare pratica.

I gruppi che partecipano alle nostre settimane sono in media di 15 bambini/ragazzi: le piccole dimensioni del gruppo ci consentono di seguire meglio i bambini/ragazzi e a loro di integrarsi più facilmente e velocemente. La scelta di un gruppo misto di età, risponde ad un desiderio di integrazione ed apprendimento reciproco fra i bambini/ragazzi.

Possiamo, inoltre, usufruire di diversi ambienti e osservare con i bambini/ragazzi vari ecosistemi presenti in fattoria e negli spazi limitrofi: la fattoria e ciò che ci sta attorno diventano luoghi e ambienti da vivere, osservare, scoprire.

In particolare le nostre giornate si svolgono nei seguenti ambienti:

nella fattoria didattica, con l'intento di far conoscere e accudire animali quali capre, pecore, galline, oche, gatti, e gli asini: Neve e Olmo, il nostro incaricato per la lavorazione dei terreni. In questo modo le “settimane verdi” sono avvalorate dal contatto quotidiano con gli animali: sia i bambini più piccoli che i ragazzi hanno una buona occasione di familiarizzare con gli animali di taglia piccola, e con quelli più grandi, imparano a rispettarli, ad aiutare nella mungitura e a preparare i prodotti derivati da questa per poi mangiarli;

nel laboratorio di cucina, per preparare dolci, pane a pasta madre, formaggi, salse e per imparare i segreti delle piante aromatiche, e alle volte anche piatti più elaborati su loro richiesta e disponibilità. Il laboratorio rappresenta un'occasione per offrire la possibilità di conoscere gli alimenti attraverso l'esplorazione curiosa e la manipolazione di alcuni prodotti alimentari. Queste esperienze possono offrire occasioni per coniugare l'orientamento dei consumi all'interno di un equilibrato rapporto fra l'uomo e la natura in modo da attivare stili alimentari rispettosi della salute di tutti e dell'identità culturale della nostra comunità; inoltre viene allenata una corretta manualità nel tagliare, affettare, grattugiare; anche il servizio di apparecchiatura e pulizia dei piatti viene fatto a turno con i bambini, che così, divertendosi imparano a prendersi cura di ciò che usano;

nell'orto, dove con l'aiuto di Elisabetta e Selene si raccolgono gli ortaggi, sono stati raccolti insalate, pomodori, cetrioli e zucchini in abbondanza, con la creazione della graditissima crema di zucchini, nocciole che sono poi state usate per preparare dolci (zucchini bread, ecc..) e la deliziosa crema di nocciole, poi si mangiano assieme formaggi, pane e quant'altro viene qui prodotto. L'orto aiuta i bambini/ragazzi, in particolar modo quelli più piccoli, ad intuire e a comprendere i legami che intercorrono fra gli alimenti e l'ambiente;

negli ampi prati, nel torrente e nel grande bosco per passeggiate, corse e giochi d'acqua... I bambini/ragazzi imparano a conoscere la natura nelle sue molteplici espressioni, hanno l'occasione per godere della semplicità e della bellezza del bosco, divertendosi con i materiali "verdi". Esplorano la natura attraverso un avvicinamento consapevole al mondo naturale, stimolando così il loro spirito di osservazione.

nella casa, con alcune camerette e luoghi per rilassarsi, leggere, ridere e giocare; in un contesto affettivamente accogliente, attento ai diversi bisogni, ma anche in grado di aiutare lo sviluppo della autonomia nei bambini/ragazzi.



TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Le settimane sono state sia di tipo diurno, con il seguente orario giornaliero: dalle 8.45 alle 17.45, dal lunedì al venerdì, sia di tipo residenziale (dalla domenica sera al venerdì pomeriggio).

DATE

1^ settimana verde	25-29 giugno
2^ settimana verde	2-6 luglio
3^ settimana verde	9-13 luglio
4^ settimana verde	23-27 luglio
5^ settimana verde	30 luglio -3 agosto
6^ settimana verde	6-10 agosto
7^ settimana verde	20-24 agosto
8^ settimana verde	27-31 agosto
9^ settimana verde	3-7 settembre

LE ATTIVITÀ CHE PROPONIAMO

Per quanto riguarda le attività che si svolgono in fattoria cerchiamo di dare prevalentemente una struttura tematica giornaliera per cui:

Il lunedì lo dedichiamo alla visita e conoscenza degli ambienti e degli animali in fattoria (cura degli animali, pulizia, spazzolatura). E preparazione del pane a pasta madre che ci servirà per tutta la settimana.

Il martedì alle passeggiate: immersi nel bosco si passeggia fino alla “Fonte” (a circa 20 minuti dalla fattoria), quando possibile accompagnati dall'asina Neve; inoltre si approfondisce la conoscenza delle piante commestibili coltivate e selvatiche.

Il mercoledì al ciclo del latte: al mattino si raggiungono alcuni animali presso i pascoli sopra Mezzomonte per l'apprendimento pratico della mungitura, poi preparazione di formaggio, ricotta e yogurt, con insegnamento sia teorico che pratico.

Il giovedì al ciclo del grano: dalla battitura delle spighe, alla soffiatura, alla macinatura fino all'impasto per preparare pane e pizza.

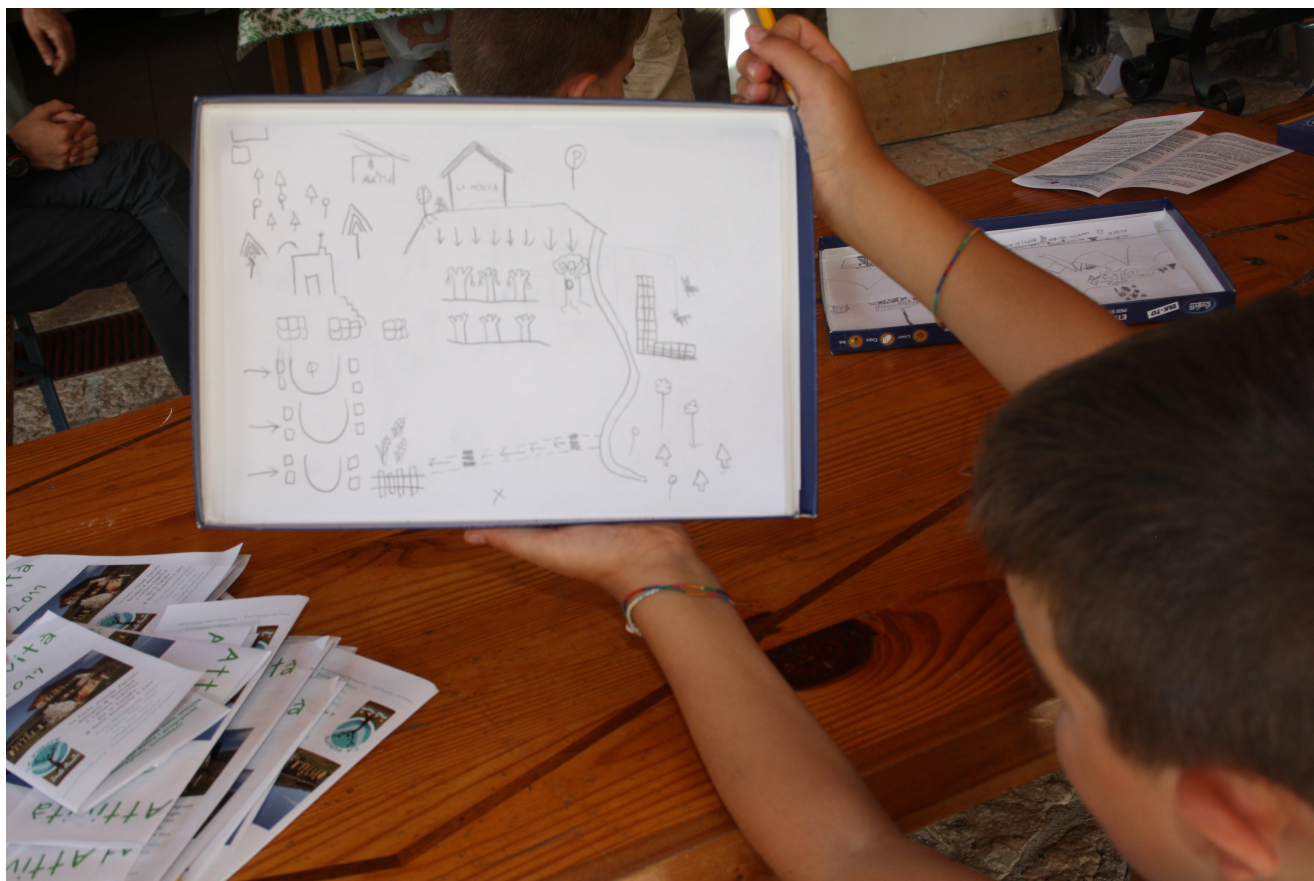
Il venerdì alla scelta e preparazione dei dolci da gustare insieme ai genitori durante la festa del pomeriggio.

Inoltre, a seconda delle settimane proponiamo dei laboratori in cui i bambini/ragazzi costruiscono un piccolo oggetto in feltro (pallina, fiore, anello, sapone) da portare a casa, o sperimentano altre manualità, la preparazione della crema di nocciole: dalla raccolta alla spaccatura, alla tostatura, alla molitura e infine alla preparazione della merenda con pane e crema di nocciole. Sono state raccolte le corniole e poi degustato lo sciroppo preparato, sono state raccolte le patate, poi cucinate assieme in diversi modi e mangiate con passione!

I bambini interagiscono e possono fare domande alle persone che arrivano in azienda, volontari dell'associazione wwoof, anche stranieri, avendo modo di praticare la lingua inglese in modo pratico; il maniscalco che viene a tagliare le unghie agli asini, il veterinario, ecc..

Altra attività innovativa di quest'anno è stata la realizzazione di “imprese” in cui ci si prendeva cura di una porzione di territorio circostante rendendolo più adatto alle nostre esigenze, è stata creata, decorata ed abbellita un'area gioco nel bosco chiamata dai bambini: “La fantastica farfalla lunare”, è stato in parte ripulito e riattivato un vecchio sentiero laterale all'azienda ed infine, nel corso di più settimane è stata creata, attraverso l'esplorazione, una cartografia di parte dell'azienda e del circondario con una legenda di simboli creati dai

bambini, dove ognuno ha disegnato la mappa come la vedeva lui, chi da sopra, chi di fronte, chi artistica. Il coinvolgimento e l'abilità dei bambini sono stati a dir poco sorprendenti. E' stata effettuata una giornata di cammino per salire a piedi al paese di Carpeneda, dove con l'aiuto dei bambini è stato ripristinato lo scorrimento dell'acqua della fontana di origine medievale denominata "fontana vecia".



BREVE DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

L'azienda agricola biologica "La Fonte" si trova a Mezzomonte di Folgaria (750 m. s/m) ed è un'azienda a indirizzo misto che ripropone, a grandi linee, l'azienda agricola tradizionale tendenzialmente autosufficiente.

Avendo recuperato terrazzamenti di montagna abbandonati, effettua coltivazione e trasformazione di ortaggi biologici, frutta ed erbe officinali, mentre la presenza di vari animali assicura la produzione di latte, formaggi, uova, lana... (tutti prodotti acquistabili in azienda).

L'azienda è immersa in diversi ecosistemi, tra cui il bosco e il torrente, dispone di tre fabbricati, ristrutturati con materiali naturali e biologici, dotati di energia rinnovabile: *collettori solari autocostruiti, pannelli fotovoltaici posti sulla tettoia annessa, fitodepurazione degli scarichi, essiccatore solare.*

Inoltre di recente costruzione abbiamo un' impianto di energie alternative: turbina idraulica, turbina eolica, fotovoltaico a terra e 3 biciclette che producono corrente, il tutto collegato con un monitoraggio che registra le produzioni ed i consumi della casa, collegato al nostro sito internet e visibile nei locali didattici su di uno schermo dove i bambini possono vedere in tempo reale l'energia consumata e prodotta, anche.... dalle loro gambe nel pedalare!

Alcuni presupposti pedagogici:

Vivere la natura come strumento di educazione ambientale

I bambini/ragazzi hanno imparato a conoscere la natura nelle sue molteplici espressioni, hanno avuto l'occasione per godere della semplicità e della bellezza del bosco, divertendosi con i materiali "verdi" presenti. Hanno esplorato la natura attraverso un avvicinamento consapevole al mondo naturale, stimolando così il loro spirito di osservazione.

Valenza sociale

Negli ambienti a disposizione i bambini/ragazzi si sono confrontati con situazioni adatte a sperimentare le regole del comportamento sociale. Hanno creato tra loro legami affettivi attraverso situazioni di gioco libero all'aperto, attività creative e strutturate e durante le passeggiate nel bosco. E' stato in particolar modo in questa situazione che il gruppo dei grandi ha potuto sperimentare la ricchezza dell'aiuto dato ai piccoli con un doppio effetto: il bimbo piccolo si sente confortato e rassicurato dal grande, mentre i ragazzi crescono in sicurezza e autostima per aver avuto la capacità di essere concretamente d'aiuto.

La percezione attraverso tutti i sensi

La natura costituisce una condizione ideale per affinare i sensi e le percezioni: quotidianamente i sensi dei bambini/ragazzi sono stati stimolati dai diversi materiali che incontravano, dalla temperatura, dagli odori, dall'osservazione del bosco, della fattoria e delle sue forme di vita, dai rumori e dal silenzio. "Impariamo a osservare insieme ai bambini il mondo che ci circonda, a scoprire come sono fatte le cose: accarezziamo con il "tocco leggero"; guardiamo e ascoltiamo con occhi e orecchi attenti; usiamo le mani... così potremo affinare e sviluppare le loro percezioni sensoriali e conservare le nostre. Proviamo a porre domande invece di voler spiegare tutto noi... li guideremo a fare delle scoperte in modo autonomo. " (da Beba Restelli, "Giocare con Tatto" Per una educazione plurisensoriale secondo il metodo Bruno Munari, 2002).

Lo sviluppo motorio

Gli ambienti che avevamo a disposizione sono stati contesti importanti per favorire lo sviluppo motorio facilitato dalla libertà di movimento, dallo spazio per correre, per arrampicarsi e attraverso l'esperienza diretta anche i limiti vengono valutati meglio. Questo ha un influsso positivo sulla consapevolezza e sulla fiducia in se stessi.

Fantasia e creatività

Fantasia e creatività sono stimolate dall'ambiente accogliente e dai diversi ecosistemi: attraverso la loro iniziativa e data la mancanza di giochi predeterminati e precostituiti hanno potuto: inventare, creare, scoprire, trovare soluzioni.

Le regole

I bambini/ragazzi hanno imparato a rispettare delle regole per la prevenzione dei pericoli, per la tutela della salute, per il rispetto reciproco e di cose e animali.

Questa esperienza è stata avvalorata dal contatto quotidiano con gli animali, in particolar modo con i gatti, i cani, gli agnellini, le galline, anatre, oche e gli asini; sia i bambini più piccoli che i ragazzi hanno avuto una buona occasione di familiarizzare con gli animali, hanno imparato a rispettarli, ad aiutare nella mungitura e a preparare i prodotti derivati da questa per poi mangiare ciò che hanno prodotto. Altra esperienza interessante è la raccolta delle verdure nell'orto sinergico e la preparazione quotidiana, fatta assieme a tutti i bambini di quanto veniva mangiato durante il pranzo. ***Ogni alimento che arrivava nel piatto aveva una sua storia, o perché i bambini che lo avevano raccolto, preparato e cucinato e lo***

illustravano valorizzando così il loro lavoro, o perché veniva da noi spiegata la provenienza degli alimenti da noi acquistati da altri produttori conosciuti direttamente.
 Inoltre i ragazzi più grandi si sono cimentati in preparazioni culinarie più elaborate (salsa di ortiche, pancake,...) imitati dai più piccoli.

Non sono mancati i momenti di festa con la preparazione di numerosi tipi di dolci per compleanni e saluti finali delle singole settimane

Si è voluta in parte assecondare l'indole dei ragazzi/bambini per la scelta di attività aggiuntive (uncinetto, lavori di lana, treccine, caccia al tesoro, costruzioni di legno, dighe di terra ecc..)



ORGANIZZAZIONE DEI TEMPI E DELLE ATTIVITA'

08.05	ritrovo alla fermata della corriera di linea a Rovereto (educatori+bambini/ragazzi)
08.15	Ritrovo alla fermata della corriera di linea a Calliano (educatori+bambini/ragazzi)
08.28	Arrivo corriera di linea a Calliano
08.45	Inizio delle attività con arrivo di tutti bambini/ragazzi + educatrici alla Fattoria "LaFonte"
08.45-10.00	Cerchio iniziale, saluti, presentazione delle attività e inizio
10.00-10.30	Merenda di frutta
10.30-12.30	Giochi di gruppo, preparazione pranzo
12.50-13.30	Pranzo con ciò che abbiamo preparato assieme
13.30-14.30	Per i più piccoli: lettura favole e riposo Per i più grandi: gioco libero e/o strutturato
14.30-16.00	Inizio attività del pomeriggio
16.00-16.30	Merenda
16.30-17.30	Attività del pomeriggio, Cerchio finale, saluto
17.45-18.15-18.25	Ritorno a Calliano e Rovereto con la corriera di linea (bambini+educatori) o con i genitori

CRITICITA'

Non si sono riscontrate criticità particolari; è stata posta particolare attenzione ad i bambini affetti da allergie alimentari, per la preparazione di alimenti che fossero adatti a tutti, o con piccole varianti, senza troppo penalizzarli.

