



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 2019”

SANA ALIMENTAZIONE ...IN PRATICA

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, dal 24 giugno al 6 settembre.

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

I gruppi che partecipano alle nostre settimane sono in media di 13 bambini/ragazzi: le piccole dimensioni del gruppo ci consentono di seguire meglio i bambini/ragazzi coinvolgendoli, 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.

BREVE DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA

L'azienda agroecologica “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, inoltre produce per il mercato formaggi, yogurt, sciroppi, marmellate, fitoterapici, ecc.. I bambini possono partecipare ai cicli di produzione e assaporarne i prodotti, anche portandoli a casa per illustrarli ai genitori.

Dispone di tre fabbricati, ristrutturati con materiali naturali e biologici, dotati di energia rinnovabile: *collettori solari autocostruiti, pannelli fotovoltaici, fitodepurazione degli scarichi, essiccatore solare. Inoltre abbiamo un'impianto didattico di energie alternative: turbina idraulica, turbina eolica, fotovoltaico a terra e 3 biciclette che producono corrente, il tutto collegato con un monitoraggio nel nostro sito internet, che registra le produzioni ed i consumi della casa, e visibile nei locali didattici su di uno schermo, su cui i bambini possono vedere, in tempo reale, l'energia consumata e prodotta, anche... dalle loro gambe nel pedalare!*

POSSIAMO USUFRUIRE DI DIVERSI AMBIENTI.

1. La Fattoria didattica con i locali dedicati: Cucina per laboratorio di preparazione pasti, Stanza dei colori per disegni e lavoretti, Angolo morbido con biblioteca per leggere e riposare, Ampia veranda vetrata per giocare, consumare i pasti ed osservare la natura anche quando piove, Servizi igienici con doccia.

2. Gli spazi esterni con animali quali capre, pecore, asini, oche, galline, cani, gatti, orti dove raccogliamo insalate, pomodori, zucchini, ecc., prati, boschi, torrente e tutti gli ecosistemi presenti in fattoria e negli spazi limitrofi, dove giocare e sperimentare con materiali “verdi”. Inoltre tutti i sentieri che partendo dalla Fonte ci permettono di esplorare e mappare l'ambiente circostante. La fattoria e ciò che ci sta attorno diventano luoghi e ambienti da vivere, osservare, scoprire.

TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Le settimane sono state di tipo diurno, con il seguente orario giornaliero: dalle 8.45 alle 17.45, dal lunedì al venerdì. Il trasporto da Rovereto avviene con pulman di linea.

Si inizia la giornata con il cerchio per conoscersi, relazionarsi e programmare assieme la giornata, segue la merenda con frutta, la raccolta di verdure, uova, la mungitura con caseificazione e la preparazione del pranzo, poi favola e riposo per i piccoli e lettura o gioco per gli altri, si prosegue con attività nella natura, merenda con yogurt o pane autoprodotta e saluto finale.

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

Si è voluta poi 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, capanne)

ALCUNI PRESUPPOSTI PEDAGOGICI:

La percezione attraverso tutti i sensi

La natura costituisce una condizione ideale per affinare i sensi e le percezioni: quotidianamente i 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. “

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: i bambini 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.

Inoltre i bambini interagiscono e possono fare domande, o spiegare, alle persone che arrivano in azienda, acquirenti, collaboratori, volontari dell'associazione wwoof, anche stranieri, avendo così modo di praticare la lingua inglese e tedesca.

Il tutto si svolge in un contesto affettivamente accogliente, attento ai diversi bisogni, ma anche in grado di aiutare lo sviluppo della autonomia nei bambini/ragazzi.

CONCLUSIONI

Ogni alimento che arrivava nel piatto ha una sua storia, o perché i bambini che lo hanno raccolto, preparato e cucinato lo illustrano valorizzando così il loro lavoro, o perché viene da noi spiegata la provenienza degli alimenti, da noi acquistati da altri produttori conosciuti direttamente.

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, ed amore per attività necessarie nella vita.

CRITICITA'

Non si sono riscontrate criticità particolari; è stata posta 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.