



CHI SEMINA RACCOGLIE: DAL GRANO AL PANE

Itinerario: Accoglienza aziendale – Campo di grano – Forni comunali – Casa del Fattore



Destinatari

Bambini della scuola primaria, ragazzi della scuola secondaria di primo e secondo grado, adulti e famiglie.

5 h

Periodo

Ottobre (per le attività di semina) / ultima settimana di luglio – prima settimana di agosto (per le attività di *mietitrebbiatura*) / agosto (per la raccolta dei chicchi) / tutto l'anno (per la macinatura del grano e la preparazione del pane e/o pasta).



Nr. max di persone 25

Obiettivi

- Far conoscere l'origine di un elemento fondamentale dell'alimentazione umana seguendo il percorso dal campo alla tavola (verrà mostrato il ciclo di produzione del pane, dalla semina del frumento all'impasto degli ingredienti, fino alla lievitazione e alla cottura);
- riscoprire le tradizioni, la cultura e le caratteristiche dei derivati del grano; dare consapevolezza nella scelta del cibo; fornire i principi di educazione alimentare.

Attività didattica

Accoglienza aziendale presso la *Casa del Fattore* – spiegazione con video e/o immagini del processo di molitura – consegna ai visitatori del materiale utile per le diverse fasi dell'attività (raccolta, semina, ecc.) –.

Dopo una breve spiegazione sul frumento e il lievito, gli ospiti saranno condotti al campo di grano per svolgere, a seconda del periodo, attività di semina, mietitrebbiatura o raccolta. Una volta macinato il grano, gli ospiti potranno impastare direttamente gli ingredienti; osservare la lievitazione e si avrà modo di infornare il pane presso i forni comunali.

La degustazione del pane caldo appena sfornato sarà un momento piacevole e divertente per tutti gli ospiti che potranno anche portare a casa il loro pane!





ITRE (E PIÙ) PORCELLINI

*Itinerario: Accoglienza aziendale - Bosco- Area recintata dei maiali allo stato brado-
Salumificio - Punto vendita*



Destinatari

Ragazzi della scuola secondaria di primo e secondo grado, adulti e famiglie.

5 h

Periodo

Maggio - ottobre / tutto l'anno (su prenotazione per la visita dell'azienda e del processo di trasformazione nel salumificio)



Nr. max di persone 25

Obiettivi

Valorizzare l'importanza del corretto rapporto tra uomo-ambiente-animale nel ciclo della vita; osservare e riconoscere le diverse razze di maiali; conoscere i maiali e le loro abitudini e caratteristiche; conoscere i diversi metodi di allevamento; apprendere nozioni sull'allevamento (gestione, alimentazione, selezione, riproduzione).



Attività didattica

Accoglienza aziendale presso la *Casa del Fattore* - spiegazione con video e/o immagini del processo di lavorazione del maiale - consegna ai visitatori del materiale utile per le diverse fasi dell'attività (dispositivi per la garanzia dell'igiene e sicurezza per la visita del salumificio) -.

Gli ospiti saranno condotti al recinto dell'allevamento allo stato brado dei maiali. Sarà possibile accedere al suo interno osservando, in sicurezza, il sistema di allevamento fino a giungere al punto belvedere: una finestra naturale sulle *Dolomiti di Canolo* e su tutta la costa ionica.

Si procederà con la visita del laboratorio per la trasformazione e produzione dei salumi: gli ospiti potranno osservare l'intero processo di trasformazione dalla materia prima al prodotto finito. La degustazione dei diversi salumi, come momento ludico e sensoriale, sarà offerta presso il punto vendita dell'azienda.





LE GALLINE FELICI

Itinerario: Accoglienza aziendale – Pollaio mobile – Casa del Fattore



Destinatari

Bambini della scuola primaria, ragazzi della scuola secondaria di primo grado, famiglie.

3 h

Periodo

Tutto l'anno.



Nr. max di persone 25

Obiettivi

- Mostrare lo svolgimento dei diversi lavori agricoli in campagna (in particolar modo della raccolta delle uova);
- diffondere la passione per la natura e gli animali;
- conoscere le caratteristiche e le abitudini delle galline e polli e la loro alimentazione;
- percepire la vita o la giornata tipica in campagna.

Attività didattica

Accoglienza aziendale presso la *Casa del Fattore* – spiegazione con video e/o immagini dell'importanza di un allevamento a terra – consegna del materiale per la raccolta delle uova (cestino, guanti, ecc.) –.

Dopo una breve illustrazione relativa alle caratteristiche, le abitudini e all'alimentazione delle galline e dei polli si raggiunge l'area dell'allevamento *free range* dove le galline possono felicemente razzolare.

Si attraverserà, in sicurezza, una parte dell'area recintata per osservare il pollaio mobile con pannelli solari, e il suo funzionamento e gli ospiti avranno modo di raccogliere loro stessi le uova fresche di giornata.

Conclusa la visita al pollaio si ritornerà alla *Casa del Fattore* dove si svolgeranno le attività **ludico-laboratoriali** di pittura. Con colori atossici e naturali si dipingeranno le uova da portare a casa come ricordo dell'esperienza vissuta.





L'ORTO DEL FATTORE È SEMPRE PIÙ BUONO...

Itinerario: Accoglienza aziendale – Orto – Casa del Fattore - Punto vendita



Destinatari

Ragazzi della scuola secondaria di primo e secondo grado, adulti e famiglie.

5 h

Periodo

Tutto l'anno.



Nr. max di persone 25



Obiettivi

- Educare al rispetto e alla cura dell'ambiente come bene comune per l'uomo; osservare e riconoscere le piante dell'orto; conoscere gli attrezzi agricoli di ieri e di oggi;
- far conoscere le parti degli ortaggi, i prodotti dell'orto e stimolare al consumo di cibi genuini; educare al consumo di ortaggi di stagione;
- imparare a rispettare i frutti della terra e il lavoro dell'agricoltore.

Attività didattica

Accoglienza aziendale presso la *Casa del Fattore* – spiegazione con video e/o immagini della preparazione dell'orto – consegna del materiale per la sistemazione dell'orto (dalla semina alla raccolta degli ortaggi di stagione) - .

Dopo una sintetica spiegazione di come si realizza un orto, cosa piantare e come rispettare il ciclo naturale delle stagioni per la semina, concimazione e raccolto, agli ospiti verrà data la possibilità di coltivare gli ortaggi spostandosi nell'area dell'orto per imparare a riconoscere le diverse specie.

Dopo aver imparato i segreti della coltivazione gli ospiti si cimenteranno a diventare *contadini per un giorno* partecipando attivamente alla preparazione di un orto, entrando in campo per interrare piantine, per seminare, concimare e raccogliere. Gli ospiti entreranno a far parte dell'attività produttiva senza stravolgere il ciclo naturale di produzione: dal seme o talea alla crescita fino alla raccolta.





A CIASCUNO IL SUO...CIBO:

A SPASSO COL FATTORE!



Itinerario: Accoglienza aziendale – allevamenti e pascoli della fattoria – Casa del Fattore



Destinatari

Bambini della scuola primaria, ragazzi della scuola secondaria di primo grado, adulti e famiglie.

3 h

Periodo

Maggio - ottobre



Nr. max di persone 25

Obiettivi

- Scoprire le caratteristiche e le abitudini degli animali e la loro alimentazione;
- far conoscere il mondo rurale e il lavoro dell'allevatore e dell'agricoltore;
- far comprendere l'importanza che una corretta alimentazione degli animali comporta una migliore qualità dei prodotti ottenuti dal processo di lavorazione e/o trasformazione.

Attività didattica

Accoglienza aziendale presso la Casa del Fattore – spiegazione della corretta alimentazione degli animali –.

Dopo una breve spiegazione presso la Casa del Fattore gli ospiti potranno recarsi presso i diversi allevamenti di animali allo stato brado (allevamento dei maiali e galline free range) e presso le diverse aree adibite al pascolo per poter dare da mangiare a diversi animali della fattoria entrando in contatto con il mondo rurale.

Durante il giro verrà spiegata la differenza di alimentazione degli animali e di quanto questo sia importante per una filiera produttiva di qualità.

L'azienda, infatti, è specializzata nella produzione dei foraggi, attività dettata dalla convinzione che per la realizzazione di un prodotto di qualità occupi un posto prioritario l'alimentazione degli animali.

