

F a t t o r i a D i d a t t i c a



Cascina
VICENTINI

Una giornata in campagna



Progetto
per la Scuola
dell'Infanzia e Primaria

Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



Una fattoria didattica è l'ambiente ideale per consentire al bambino di stabilire un contatto "vero" con la natura e il mondo agricolo.

Trascorrere una giornata in campagna, sdraiarsi sull'erba, visitare una stalla, accarezzare una capretta, raccogliere pannocchie, seminare, annusare il mosto. sono esperienze sconosciute alla maggior parte dei giovani d'oggi, ma capaci di suscitare forti emozioni e, al tempo stesso, di sviluppare quella conoscenza ecologica necessaria per un maggior rispetto per l'ambiente e per le risorse del territorio.

E' proprio l'agricoltore, che vive giornalmente la realtà contadina, la figura più idonea a trasmettere l'amore per la terra e allo stesso tempo stimolare la curiosità dei bambini. Considerato inoltre che la scuola rappresenta il posto privilegiato per formare il cittadino e infondere sani valori, questa iniziativa è anche l'occasione per stabilire un connubio tra settore agricolo e scolastico. E' infatti necessario che insegnanti e imprenditori agricoli affianchino il bambino nelle sue scoperte con l'aiuto del lavoro preparatorio in classe dei docenti e l'impegno degli agricoltori a garantire la maggior accoglienza alle scolaresche.

Il bambino esplorando, osservando e riscoprendo il quotidiano, diventa in questa esperienza, protagonista attivo, capace di esprimere le proprie percezioni ed emozioni.

Chi siamo

Cascina Vicentini nasce nel Settembre del 2013 come vivaio specializzato nella coltivazione di rose antiche. L'azienda agricola è anche Bed & Breakfast, per l'accoglienza dei turisti da tutto il mondo.

Nel marzo 2018 la cascina è diventata anche Fattoria Didattica, con lo scopo di accogliere scolaresche per una giornata di didattica all'aperto. Questa sarà costituita da brevi lezioni teoriche e laboratori basati sul gioco. Ai bambini e ai ragazzi non mancherà lo spazio per correre e giocare tra frutteti e orti, avranno, inoltre, la possibilità di conoscere da vicino gli animali presenti nell'azienda, dar loro da mangiare, osservarne le movenze e ascoltarne i versi.

Tutte le attività si svolgono presso l'azienda agricola.



Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



Destinatari

Il progetto è rivolto alle scuole dell'infanzia, a quelle primarie e secondarie di primo grado.

Periodo: TUTTO l'anno scolastico



Finalità ed Obiettivi

Le esperienze di Fattorie Didattiche rispondono alla diffusa esigenza della scuola di divenire un luogo pedagogico vivente dove si impara facendo, alzandosi dai banchi e interagendo in modo attivo con l'ambiente circostante. Educare all'aria aperta ci pare particolarmente funzionale ai nostri scopi perché il bambino percepisce e recepisce i messaggi attraverso tutto il suo corpo, impara a riconoscere i vari stimoli sensoriali (visivi, uditivi, tattili, olfattivi, gustativi) stimolando così tutte le intelligenze. È un'esperienza di stretto contatto con la natura, nella consapevolezza e fiducia che questo è l'ambiente di vita, di gioco, di crescita migliore e più salutare per i bambini.

Oltre che la "necessità" di contatto diretto con l'ambiente, di attenzione al micro più che al macro, di semplicità e umiltà, di cura e di amore per ciò che ci circonda, l'obiettivo principale di questa Fattoria è anche quello di far comprendere ai ragazzi la provenienza di un uovo o di un pomodoro, l'importanza di una dieta equilibrata, mostrando loro come si coltivano ortaggi e frutta (fondamentali nella dieta mediterranea), come da un prodotto se ne possa ricavare un altro attraverso un processo di lavorazione (es. marmellate, passate), rendendoli consapevoli della filiera produttiva dei principali alimenti.

In base a quanto detto, gli obiettivi attesi sono:

- creare momenti di contatto diretto con il mondo rurale;
- far conoscere animali, piante e fiori;
- far conoscere la cultura, la tradizione e il lavoro dell'agricoltore;
- stimolare i ragazzi all'osservazione particolare della natura;
- sviluppare la curiosità e la consapevolezza che la natura deve essere rispettata;
- sensibilizzare i bambini/ragazzi sui principi di una sana e corretta alimentazione e favorire le loro capacità manipolative, attraverso i laboratori di cucina in cui possono mettere direttamente "le mani in pasta" .

Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



Metodologia

l'educatore - l'agricoltore condurrà i laboratori didattici attraverso esperienze di osservazione e sperimentazione diretta con l'obiettivo di sviluppare competenze. Si utilizzeranno dunque lezioni partecipate, apprendistato cognitivo, apprendimento cooperativo, problem solving. I ragazzi diventano protagonisti del loro sapere avendo la possibilità di:

- assistere allo sviluppo e al ciclo vitale delle piante;
- cimentarsi in prima persona nell'esperienza di giardinaggio, con l'attività di semina, messa a dimora di piantine e raccolta di frutti;
- cimentarsi nell'orto biologico e conoscere la formazione e l'utilizzo dell'humus;
- passeggiare nel vivaio ed entrare in contatto con diversi elementi risvegliando tutti i 5 sensi;
- imparare le abitudini di vita degli animali, vedendoli da vicino, interagendo con loro, dandogli da mangiare.
- acquisire maggiore consapevolezza dell'ambiente in cui vivono e dell'origine degli alimenti che mangiano, grazie a laboratori di lavorazione, produzione di pane, pizza, biscotti, frittate, marmellate, etc..
- piantare nei vasetti i piantini per poi prendersene cura a casa.

Alcuni nostri percorsi didattici



PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

Scopriamo la fattoria con i nostri sensi.

Alla scoperta degli odori, sapori, forme, colori e suoni della fattoria con l'utilizzo esclusivo dei nostri sensi. Passeggiando nel vivaio e nell'orto tocchiamo, annusiamo e assaggiamo verdure, frutti e rose. Giochiamo con i sensi per imparare a riconoscere i gusti, disegniamo un piccolo erbario per imparare a distinguere le piante.

Laboratorio di manipolazione

- consiste nel toccare le diverse tipologie di terreno (es. argilla, sabbia, terriccio...) con mani e piedi, imparando a riconoscerne la diversa consistenza, temperatura, colore...;
- riporre diversi elementi naturali in scatole chiuse che presentano solo un'apertura per inserire una mano, in modo che il bambino possa provare cosa signifi ca "toccare la natura";

Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



- travasare sabbia, terra o legumi da un recipiente a un altro di diverse dimensioni;
- far manipolare al bambino palloncini riempiti con diversi materiali (es. farina, riso, sabbia...);
- piantare semi e bulbi nel terreno e veri care i cambiamenti nel corso del tempo.

Laboratorio grafico-pittorico

- colorare con la natura, disegnando e pitturando con gli elementi della terra;
- realizzare collage utilizzando foglie e i fiori;
- realizzare un cartellone delle 4 stagioni, dove ogni giorno poter incollare un elemento (frutto, ore, animale...) tipico della stagione in corso;
- far colorare i disegni di frutti o animali della fattoria.

Laboratorio linguistico

- dare un nome ai soggetti dei disegni colorati;
- partendo da questo nome creare catene di parole, es. mucca – latte – formaggio – topo – gatto – cane...

Laboratorio giochi di ruolo

- proporre ai bambini attività pratiche in cui chiedere: “se io fossi un contadino quali attrezzi userei? Quali abiti indosserei nei campi? Cosa chiederei alle galline di darmi? E alla mucca?”



PER LE SCUOLE SECONDARIE DI I° GRADO

L'orto delle meraviglie

In ogni stagione, in ogni mese, è necessario fare qualcosa per curare l'orto: preparare il terreno, seminare, piantare, togliere le erbacce.... Scopriamo quali sono le cure giuste per avere tanta buona frutta e verdura. Riconoscimento, coltura, proprietà delle piante officinali e aromatiche e il loro uso in cucina. Faremo vasetti colorati con piantine da orto da portare a casa per prenderne cura nel tempo.

Le rose

Questo percorso, adatto ai ragazzi più grandi, introduce nel mondo delle rose e della cultura del giardino. Un po' di storia del paesaggio partendo dagli orti delle erbe aromatiche dei monaci per arrivare alla progettazione del giardino all'italiana con le rose antiche. Una piccola infarinatura della differenza tra le varie qualità, la cura, la potatura e la moltiplicazione delle rose.

Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



Orto didattico: saperi e sapori

Questo percorso a differenza degli altri si articola in tre fasi temporali:

- prima giornata: preparazione del terreno e semenzaio
- seconda giornata: messa a dimora delle piantine
- terza giornata: raccolta degli ortaggi e trasformazione

ATTIVITÀ CONSIGLIATA DA SVOLGERE A SCUOLA DURANTE L'ANNO PRIMA DEI LABORATORI DIDATTICI ALL'APERTO

La materia

- studiare i diversi tipi di suolo, le sostanze nutritive che contengono, e le coltivazioni più idonee.

Le piante

- osservazione e classificazione di ori, foglie, radici, semi: è possibile costruire schemi classificativi dicotomici, riconoscere differenze tra mono e dicotiledoni, aghifoglie, latifoglie ecc.;
- conoscere le componenti della pianta, le fasi della crescita e il concetto di fattore limitante;
- studiare la respirazione, la fotosintesi clorofilliana e la produzione di materia organica nelle piante.

Gli animali

- vertebrati e invertebrati;
- cosa mangiano e cosa producono;
- la funzione degli insetti.

L'alimentazione

- comprendere la funzione degli alimenti e l'importanza di una dieta equilibrata;
- i sette gruppi alimentari;
- la composizione dei principali alimenti; - saper leggere le etichette.

Durata

Una giornata con pranzo al sacco.

- ore 9.00 accoglienza e merenda
- ore 9.30 lezioni e laboratori
- ore 13.00 pranzo
- ore 14,30 lezioni e laboratori
- ore 17.00 termine attività

Mezza giornata pranzo escluso.

- ore 9.00 accoglienza e merenda
- ore 9.30 lezioni e laboratori
- ore 12.30 termine attività

Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it



Costi

Mezza Giornata: 7 euro (pranzo escluso) compresa la merenda - Adulti 30 Euro

Giornata intera: 12 euro (pranzo escluso) compresa la merenda - Adulti 35 Euro

Informazioni

Cascina Vicentini si trova nel Monferrato, a pochi km da Asti, precisamente a SANICO piccola frazione di ALFIANO NATTA (Al), in Via San Pietro 23.

Si consiglia un abbigliamento comodo e sportivo, ricordando che “una buona scuola è quella dove il ragazzo entra pulito e torna a casa sporco: vuol dire che ha giocato, si è divertito, si è dipinto addosso, ha usato i propri sensi, è entrato in contatto fisico ed emotivo con gli altri”

I vari percorsi seguono l'andare della natura, è comunque possibile concordare i percorsi didattici ed adattarli alle varie esigenze specifiche

- numero massimo di persone: adulti 15, bambini 25 con le maestre

- prenotazione obbligatoria almeno 10 gg prima

- caparra prenotazione 30% dell'importo totale

- Il referente delle attività in fattoria didattica è titolare dell'azienda agricola che ha ottenuto l'attestato di operatore di fattoria didattica e in determinati casi si avvale della collaborazione di esperti del settore

Strumenti forniti

- fogli, pennarelli, matite, cartelloni esplicativi, vasetti, terra, piantini da orto.



Via San Pietro 23 - 15021 Sanico, Alfiano Natta (Al)
Tel. +39 0141 922110 - Mobile +39 335 6880594
<http://www.cascinavicentini.it>
info@lorenzavicentini.it - lorenza.vicentini@pec.agritel.it