



Azienda Agricola "Salvadori Furio" s.s.a.  
Via Viadotto 1/A – 56121 Coltano (PI)  
Tel. 050 989130 – Fax 050 989935  
e-mail [fursalv@tin.it](mailto:fursalv@tin.it)  
[www.lagoletamerici.it](http://www.lagoletamerici.it)



## Programma e organizzazione di attività didattica per le scuole di ogni ordine e grado

La nostra Azienda Agricola e Agrituristica è inserita nel territorio del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli e da alcuni anni nell'ambito della Didattica Ambientale realizziamo attività con le scuole rivolte all'avvicinamento da parte dei bambini/ragazzi al mondo degli animali, dell'agricoltura e della natura in genere. L'obiettivo è non solo consentire un rapporto diretto che esalti le capacità sensoriali dei partecipanti, ma anche sollecitare la consapevolezza dell'importanza di conoscere e salvaguardare un bene comune quale l'ambiente, inteso nel suo più ampio concetto, nel quale essi stessi vivono, e dal quale dipende il loro stesso futuro.

Partendo da questi presupposti il filo conduttore dell'attività trascorsa insieme ai bambini sarà il rapporto tra produzione agricola e ambiente, la conoscenza delle produzioni agricole e degli animali presenti nell'Azienda, utilizzando il metodo della interdisciplinarietà.

L'obiettivo finale è quello di esaltare attraverso la conoscenza, la curiosità e la scoperta il mondo dei prodotti, dei sapori e dei gusti in un contesto accogliente e denso di stimoli a contatto della natura e nel rispetto dell'ambiente, partendo dalle origini della produzione affinché sia acquisita la consapevolezza di un mondo sempre più lontano e sia mantenuta la memoria storica delle nostre origini.

Presentiamo le tipologie di attività che a parer nostro riassumono molti ambiti correlati all'educazione ambientale e alimentare.

L'Azienda è divisa in due zone, distanti tra loro circa 2 km.:

**Zona Agricola**, presso l'Azienda Salvadori dove saranno realizzati i pacchetti dedicati alla visita agli animali della Fattoria, all'agricoltura e ai suoi concetti di biologico, all'Orto e ai laboratori dell'impasto e del formaggio.

**Zona Agrituristica**, presso il Lago Le Tamerici dove saranno realizzati i pacchetti dedicati al bosco, all'acqua e al Baco da seta e i rispettivi laboratori

L'eventuale pranzo al sacco potrà essere effettuato in ambedue le Zone. Nella Zona Agrituristica è presente anche un Bar/Ristorante.

Eventuali trasferimenti in pullman o carrozza, merende e pasti potranno essere concordati a parte





## La VECCHIA FATTORIA

*Percorso Zootecnico Alimentare*

Visita alla Fattoria didattica: allevamenti bovini di razza Mucco Pisano e Limousine, Pecora Pomarancina, Maiale della Cinta Senese, Asino dell'Amiata (tutte razze protette), cavalli di razza Avelignese e da tiro, Mucca da latte e altri piccoli animali da cortile (galline, conigli, papere, capre) I bambini non solo vedono da vicino gli animali della fattoria, e possono accarezzarli ma interagiscono con essi preparando i pastoni, raccogliendo il fieno e dando loro da mangiare, scoprendo essi stessi l'ambiente più naturale nel quale vivono e approfondendo il legame che unisce il cibo all'ambiente e alla salute sia dell'animale che nostra. In particolare, entrare nella casa delle galline e raccogliere le uova oppure assistere alla mungitura della mucca, sono opportunità singolari e ricche di significato che consentiranno ai bambini di realizzare la seconda fase dell'attività didattica: il laboratorio

Laboratorio

A) **dal grano all'impasto**- : con il gruppo di bambini, dopo aver raccolte le uova, ci spostiamo in una area coperta attrezzata a laboratorio, rimanendo sempre all'interno dell'Azienda Agricola, e sempre con la guida e l'aiuto dell'operatore iniziamo l'attività manipolatoria per preparare la pasta "*fatta in casa*".

B) **dal latte al formaggio** : con il gruppo di bambini, dopo la mungitura e aver preso il latte fresco ci spostiamo in una area coperta attrezzata a laboratorio, rimanendo sempre all'interno dell'Azienda Agricola, e sempre con la guida e l'aiuto dell'operatore iniziamo l'attività per assaggiare la panna, il latte e fare il formaggio "*fatto in casa*" :

In questa fase del laboratorio i bambini vengono stimolati e sollecitati ad usare i 5 sensi come elementi di valutazione per scoprire e riconoscere gli alimenti di base utilizzati per preparare gli impasti e sperimentare essi stessi la trasformazione del cibo rafforzando la consapevolezza di una cultura alimentare semplice e modesta, ma di capitale importanza, dove il cibo riacquista il suo originario significato di "bisogno primario". Non solo l'attività manuale coinvolgerà e impegnerà i bambini stimolandoli ad esprimere attraverso il gioco le proprie capacità, ma consentirà loro di portare a casa il risultato del proprio impegno



## Dal BACO al FILO DI SETA

*Percorso pratico storico ambientale*

Per conoscere e non dimenticare un'attività che era parte della cultura delle nostre campagne fino al secolo scorso abbiamo organizzato un percorso didattico attraverso il quale i bambini osservando e partecipando direttamente acquisiscono conoscenze relative al baco da seta: allevamento, vita e trasformazioni fino alla lavorazione dei bozzoli e alla trattura della seta Percorso didattico (eventualmente presentato sotto forma di favola): come si alleva il baco da seta, breve storia della seta, cenni sulla coltivazione dei gelsi . Osservazione delle uova e delle larve nelle varie età, ciclo completo da uovo a farfalla

Laboratorio: esperienza pratica con partecipazione alla trattura della seta e formazione delle matasse. Come il baco produce la seta e come si estrae e i bambini stessi potranno provare a farlo. Tecnica di filatura dei cascami Breve discussione e preparazione di disegni e di un piccolo diario della giornata



## **I RACCONTI DEL BOSCO**

*Percorso Ambientale*

Passeggiando nei boschi di Coltano l'operatore stimola la curiosità dei bambini inducendoli a scoprire le caratteristiche delle piante, i suoni degli uccelli e gli odori presenti collegando tutti gli elementi del bosco a curiosità, storie e particolarità anche di tipo erboristico. Aguzzare gli occhi in alto e tra i propri piedi, respirare a pieni polmoni, confrontare odori, forme e colori, orientarsi, scoprire le tracce degli animali, del passare del tempo, della sanità del bosco, diventa un gioco magico e divertente che consente ai "giovani esploratori" di acquisire un maggiore senso di responsabilità nei confronti sia della natura che di sé stessi.

Durante il percorso nel bosco l'operatore consente ai bambini di raccogliere vario materiale naturale, quale foglie, bacche, terra, pezzetti di legno, etc. e con questo, spostandosi presso una zona con tavoli e sedie, vicino al ristorante/bar dell'agriturismo aziendale (Lago le Tamerici), mettendo a loro disposizione bioculari e microscopi, carta e matita, li invita e li aiuta a realizzare disegni e schede che approfondiscono la conoscenza del bosco e di tutti i suoi elementi.



## **AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA E SOSTENIBILITA'**

*Percorso Ambientale Zootecnico Alimentare*

Visita All'Azienda Agricola, agli animali da cortile e all'allevamento delle razze da carne Limousine e Mucca Pisana, con approfondimenti sulla conduzione biologica, sulle caratteristiche degli allevamenti e delle razze, visita agli spazi dedicati al taglio, confezionamento e conservazione della carne per la vendita diretta e procedure a garanzia della qualità

Approfondimento del concetto di sostenibilità, del significato dei marchi e della "rintracciabilità" con verifica al computer di alcuni degli argomenti affrontati relativi alla gestione degli allevamenti

Presentazione delle altre attività correlate alla principale: agriturismo e didattica ambientale a completamento del concetto di sostenibilità.



## **LE MERAVIGLIE DELL'ORTO**

*Percorso ambientale biologico alimentare*

Visita alla zona dell'Azienda Agricola dedicata all'orto casalingo dove i bambini potranno imparare a riconoscere e conoscere alcune piante utilizzate normalmente sulle nostre tavole, come rosmarino, salvia, timo, e le classiche piante di stagione da orto, come insalate, zucchine, pomodori, melanzane e così via, ma sempre rispettando e facendo loro comprendere il concetto di stagionalità dei nostri prodotti e della lavorazione e produzione biologica. Potranno imparare anche qualche pianta officinale o selvatica e scoprirne il suo utilizzo (per es. cicoria, malva, etc.)

La fase di laboratorio prevede, con grande divertimento dei partecipanti, la possibilità di seminare e/o trapiantare piantine che potranno portarsi a casa e vedere crescere sotto i loro occhi. E la possibilità di osservare, con grande meraviglia dei bambini stessi, al microscopio i segreti dei semi, delle foglie e delle radici.



## **L'ORO AZZURRO**

*Percorso ambientale*

Con questa attività i bambini hanno l'opportunità di imparare le caratteristiche dell'acqua, con particolare riferimento al laghetto presente presso l'Agriturismo, sia per quanto riguarda i vari strati dell'acqua (luce, ossigeno, etc.) sia per quanto riguarda la presenza di flora e fauna dentro e fuori lo specchio d'acqua, vari tipi di pesci, alghe, cannella, etc. Viene affrontato il tema dell'importanza delle "zone umide" presenti all'interno di aree protette come il Parco in cui si trovano. Vengono anche fatti cenni sulla zona di Coltano particolare per essere sotto il livello del mare e sull'importanza delle Idrovore presenti.

(Possibilità, su richiesta, di visita alla più antica Idrovora del luogo).

Quindi vengono prelevati campioni di acqua per studiarne le caratteristiche e per visionare ai microscopi il mondo che essi racchiudono.

In base alla nostra esperienza possiamo affermare che, pur mantenendo un filo conduttore comune per la realizzazione dei vari pacchetti come sopra sono descritti, in realtà saranno i bambini stessi, se stimolati nel modo giusto, a creare un percorso suggestivo e adatto alle loro capacità di captare, affrontare e approfondire i temi correlati alle varie attività da noi proposte, ma sempre all'insegna della giocosa scoperta e della sana curiosità.

I vari percorsi sono adatti alle scuole materne, elementari e medie inferiori: cambierà l'approccio con i partecipanti, il linguaggio adottato e l'approfondimento delle tematiche sviluppate durante le attività didattiche.

Tutti i percorsi didattici comprendono: attività didattiche realizzate da personale specializzato, l'utilizzo di locali attrezzati per svolgere il laboratorio, fornitura di materiale didattico e uso di servizi e strutture dell'azienda agricola e agrituristica.

Trasporto e/o trasferimenti, merende bevande o pasti possono essere concordati a parte. L'orario potrà essere variato in base alla distanza della scuola dall'Azienda e alle esigenze degli insegnanti.

**Abbigliamento:** E' consigliato un abbigliamento comodo, scarpe da ginnastica, scarponcini o stivali di gomma e giacca impermeabile in caso di maltempo.

#### ***TIPOLOGIA PERCORSI***

- *Percorso con Laboratorio*  
circa 3/4 ore: € 9,00 (IVA compresa)
  - *Percorso senza laboratorio*  
circa 2/3 ore: € 6,00 (IVA compresa)
- Gratuità per gli Insegnanti.*

**Referente dei Progetti : Rudia Tallone cell. 393 68 155 98**

Azienda Agricola Salvadori Furio s.s.a.

Via Viadotto 1/A Coltano

Agriturismo Lago Le Tamerici Via della Sofina 6

[fursalv@tin.it](mailto:fursalv@tin.it)

[info@lagoletamerici.it](mailto:info@lagoletamerici.it)

[www.lagoletamerici.it](http://www.lagoletamerici.it)

