

Fattoria Biò

Fattoria Didattica



Potete contattarci tramite il numero verde: 800 135 412

Il numero verde fax: 800 135 485

**I telefoni mobili: 3687629105 Mario Grillo - 366 52 05 272 Ufficio
371 3565545 Saverio Grillo**

La mail:

Info@fattoriabio.it

Web:

www.fattoriabio.it

Facebook:

www.facebook.it/Fattoriabio



FATTORIA BIO'

Fattoria Biò – Società Semplice Agricola

C/da S. Maria – Fr. Lagarò - 87053 Celico (Cs) - C.F. e P.I.: 03304700788

PROPOSTA PER VISITE GUIDATE E/O PRANZO E/O LABORATORI PRESSO LA NOSTRA FATTORIA DIDATTICA PROGRAMMA

- Accoglienza
- Ricotta fresca di Benvenuto
- Visita guidata al caseificio con annessa lavorazione del formaggio
- Visita guidata dell'azienda: stalle, orti, serre
- Pranzo ore 13.00 circa
- Attività di laboratorio:
 - I. Il laboratorio del latte
 - II. Il laboratorio dei sensi
 - III. L'orto e il Frutteto
 - IV. La mucca, la pecora e il latte
 - V. Il grano e il pane

Proposte per scuole Primarie e Superiori:

- A. Visita guidata costo unitario di € 3,50 a visitatore (compresa la Ricotta fresca di benvenuto);
- B. Visita guidata + pranzo al sacco (panino con salumi e formaggi + bevanda in lattina) € 8,00 a visitatore;
- C. Visita guidata + pranzo (primo, secondo contorno e frutta + bevande) € 14,00 a visitatore;
- D. Visita guidata + pranzo (panino con salumi e formaggi + bevanda in lattina) + 1 attività di laboratorio € 10,00 a visitatore;
- E. Visita guidata + pranzo (primo, secondo contorno e frutta + bevande) € 14,00 a visitatore + 1 attività di laboratorio € 16,00 a visitatore;
- F. Per ogni attività di laboratorio in più si aggiungono € 2,50 a visitatore.
- G. Per il consumo del pranzo al sacco, sia fornito dalla struttura che portato personalmente, è previsto un costo di 50 euro fino a 50 partecipante e di un euro a partecipante oltre i 50

Proposte per Scuole dell'Infanzia:

- H. Visita guidata + pranzo (primo, secondo, contorno) € 12,00 a visitatore
- I. Visita guidata + pranzo al sacco (panino con salumi e formaggi) € 6,00 a visitatore
Per ogni attività di laboratorio in più si aggiungono € 2,50 a visitatore.
- J. Per il consumo del pranzo al sacco, sia fornito dalla struttura che portato personalmente, è previsto un costo di 50 euro fino a 50 partecipante e di un euro a partecipante oltre i 50

Gratuità:

- Ogni 15 bambini è prevista una gratuità per l'accompagnatore
- L'autista

Cordiali saluti,

Fattoria Biò

ATTIVITA'

Ecco le nostre proposte che naturalmente potranno essere variate e concordate volta per volta con gli insegnanti.

Il Laboratorio del Latte:

Obiettivo

Scoprire le qualità del latte e dei suoi derivati, riscoprire l'importanza del latte nell'alimentazione.

I bambini osservano direttamente a contatto diretto con il latte, passo per passo il processo di lavorazione del latte fino alla caseificazione. Prova pratica personale e degustazione del prodotto finito.

Il Laboratorio dei sensi

Obiettivo

Lo sviluppo di una memoria sensoriale.

I laboratori dei sensi non sono altro che una serie di percorsi di scoperta, apprendimento e conoscenza dell'esercizio dei propri sensi come strumenti di navigazione ed appropriazione del mondo e sviluppo di sé, attraverso l'**esercizio dell'olfatto, del gusto, della vista.**

Prova pratica

L'Orto e il Frutteto

Obiettivo

Far conoscere i prodotti dell'orto e/o del frutteto e stimolare al consumo di cibi genuini.

Per quanto concerne il percorso sull'orto, una piccola dimostrazione della attività di preparazione precederà il momento in cui i bambini entreranno in campo per interrare ciascuno la propria piantina.

Il percorso sul frutteto, invece, partendo da una spiegazione dei diversi alberi da frutta, loro caratteristica e modalità di coltura, sperimentando le fasi di trasformazione della frutta in ottime marmellate.

Il grano ed il pane

Obiettivo:

Far conoscere: l'impiego dei vari cereali, i vari tipi di farine che da essi vengono ricavate attraverso le relative fasi di lavorazione ed il successivo utilizzo delle farine. Nel laboratorio, i ragazzi potranno riconoscere i vari tipi di frumento e di farine e successivamente, giocando, utilizzarli per preparare dolci, pane e pasta che saranno dagli stessi gustati.

La mucca, la pecora e il latte

Obiettivo:

Portare i ragazzi a stretto contatto con gli animali in una stalla di mucche e in una stalla di pecore.

Metodologia:

Sarà illustrato il ciclo vitale della mucca e della pecora insegnando a distinguerle in base all'età e alla razza.

Si procederà all'esperienza della mungitura anche con l'intervento diretto degli stessi ragazzi e quindi all'assaggio del latte appena munto, di cui si studieranno le caratteristiche e l'utilizzo.

Tutte le attività ed i percorsi sopra illustrati potranno essere completati con la somministrazione di pasti in azienda e con itinerari culturali.



FATTORIA BIO'

Fattoria Biò – Società Semplice Agricola

C/da S. Maria – Fr. Lagarò - 87053 Celico (Cs) - C.F. e P.I.: 03304700788

Tel.: N. VERDE: 800 135 412 - 366/5205272 Ufficio - 368/7629105 Mario Grillo -
371/3565545 Saverio Grillo

MODULO DI ADESIONE

(DA RINVIARE AL SEGUENTE INDIRIZZO MAIL INFO@FATTORIABIO.IT O AL FAX 800135485)

IL/LASOTTOSCRITTO/A _____

IN QUALITA DI _____

DELL'ISTITUTO COMPRESIVO _____

DELLA CLASSE _____ TELEFONO _____ CELL _____

INDIRIZZO MAIL _____

CONFERMA

- IL NUMERO DEGLI ALUNNI: _____
- IL NUMERO DEGLI INSEGNANTI-----
- IL NUMERO DEI GENITORI-----
- IL NUMERO DEGLI AUTISTI-----
- DATA PREVISTA DELLA VISITA _____
- LABORATORI SCELTI-----

IL/LA SOTTOSCRITTO/A INOLTRE CONFERMA LA PROPOSTA. (INDICARE LA LETTERA DELL'
OPZIONE DI VS INTERESSE):

—

COMUNICAZIONI IMPORTANTI: (ALLERGIE, INTOLLERANZE, ECC.)

_DATA

FIRMA