

Fattoria Biò

Fattoria Didattica



Potete contattarci tramite il numero verde: 800 135 412

Il numero verde fax: 800 135 485

I telefoni mobili: 388 19 21 054 – 366 52 05 272

La mail:

Web:

Facebook:

Info@fattoriabio.it

www.fattoriabio.it

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
- 'Mpanata calda di Benvenuto
- Visita guidata al laboratorio del latte 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
 - VI. Animali in Fattoria: alla scoperta dell'Asino

Proposte per scuole Primarie e Superiori :

- A. Visita guidata costo unitario di € 3,50 a visitatore (compresa la 'mpanata calda 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.

Proposte per Scuole dell'Infanzia :

- G. Visita guidata + pranzo (primo, secondo, contorno) € 12,00 a visitatore
- H. 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.

Gratuità:

- Ogni 20 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 .

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 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 - 388/1921054 Ufficio
335/6726576 Grillo Saverio

MODULO DI ADESIONE

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

IL/LASOTTOSCRITTO/A _____

IN QUALITA DI _____

DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO _____

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