



# **Programma di educazione alimentare 2011 – 2012 rivolto agli alunni e studenti delle scuole della Provincia di Lecco Progetto: “Percorsi didattici integrati”**

## ***Indice***

### **1 Premessa**

|   |   |
|---|---|
| 1.1 Chi siamo                                       | 2 |
| 1.2 Elenco aziende ospitanti e loro caratteristiche | 3 |
| 1.3 Elenco esperti                                  | 6 |

### **2 Progetto Operativo**

|  |    |
|--|----|
| 2.1 Gli obiettivi del programma            | 7  |
| 2.2 Gli argomenti sviluppati dal programma | 7  |
| 2.3 Modalità attuative                     | 9  |
| 2.4 Articolazione dei percorsi – SCHEDE    | 10 |

### **3. Piano organizzativo per la realizzazione del progetto**

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Valorizzazione delle risorse | 19 |
|------------------------------|----|

## ***Allegati:***

*Curricula* formativo - professionale degli esperti e degli imprenditori agricoli coinvolti

# **1. PREMESSA**

## **1. 1 CHI SIAMO**

Il Consorzio Terrealte è stato costituito il 3 novembre 2003 da un gruppo di imprenditori agricoli e agrituristici lecchesi, al termine di un'azione di animazione dell'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Lecco.

Una delle principali finalità del Consorzio è la costruzione di un sistema integrato agricoltura-turismo per promuovere e valorizzare le originalità dell'agricoltura, dell'agriturismo e dell'enogastronomia lecchesi.

Terrealte agisce perseguendo obiettivi di qualità dei servizi e dei prodotti offerti dai propri associati e questo impegno per la qualità e la trasparenza nei rapporti con i consumatori è reso concreto dalla disponibilità delle aziende ad aprirsi alla visita dei consumatori.

Gli itinerari e i servizi turistici nello spazio rurale che il Consorzio offre sono costruiti per dare la possibilità agli ospiti di vivere esperienze originali e ricche di emozioni, entrando in contatto con il territorio, con la sua storia e le sue bellezze naturali. Le imprese agricole e agrituristiche consorziate sono presidio vitale dell'ambiente, al servizio della comunità anche attraverso l'attività didattica. Con questo spirito aperto al nuovo, ma fortemente ancorato ad antiche radici, ciascuna azienda aderente a Terrealte è impegnata a valorizzare le risorse agricole del territorio e a salvaguardare il loro valore.

Ed è così che è nato anche il progetto del giardino della biodiversità, nel quale le antiche varietà di piante che rischiano l'estinzione continueranno ad essere coltivate e il loro patrimonio genetico, risultato di decenni di selezione dei coltivatori, sarà preservato per le future generazioni. Questo è il nostro impegno e il nostro contributo, per migliorare attraverso una migliore agricoltura la qualità della vita di tutti.

Fra i soci del consorzio diversi hanno partecipato ai corsi di formazione professionale inerenti alle fattorie didattiche, e quindi sono in possesso di attestati di frequenza e sono accreditate per questa attività presso la regione Lombardia.

## **1.2 ELENCO AZIENDE OSPITANTI**

### **Azienda Agrituristica Bon Pra'**

Via Per Noceno  
Vendrogno (LC)  
Tel /fax 0341/870122  
Cell. 3394553942  
Referente:Comi Francesca  
E-mail [agribonpra@tiscali.it](mailto:agribonpra@tiscali.it)  
[www.bonpra.it](http://www.bonpra.it)

L'azienda , a conduzione familiare è collocata sul versante a mezzogiorno della Val Muggiasca, a circa 800 metri d'altezza, con una visione paesaggistica eccezionale, tra Grigna e Lago di Como.

L'indirizzo produttivo è zootecnico con allevamento di vitelli e manzi di razza pezzata rossa, animali di bassa corte e alcuni cavalli.

Si coltivano inoltre piccoli frutti: ribes rossi e bianchi, lamponi, mirtilli, more.

Azienda pilota del "giardino della biodiversità" con piantumazione di vecchie varietà di alberi da frutto, è circondata da boschi di castagni.

Si pratica l'agriturismo di ristorazione con attività didattico-ricreative

### **Azienda Agrituristica San Materno di Montanelli Daniele**

Loc. San Materno n° 1 Galbiate (LC)  
Tel 333.6506518  
E-mail [info@agriturismosmaterno.it](mailto:info@agriturismosmaterno.it)  
[www.agriturismosmaterno.it](http://www.agriturismosmaterno.it)

Attività aziendali : Apicoltura, orto, frutteto, oliveto, legname, bovini, agriturismo, didattica.

Azienda BIOLOGICA (Bioagricert) e accreditata come fattoria didattica della Regione Lombardia.

L'Agriturismo San Materno è un antico cascinale del '700 ristrutturato, circondato da boschi del Parco Regionale del Monte Barro, che assicurano frescura e quiete in ogni mese dell'anno.

Grazie alla sua collocazione è possibile godere di panorami di eccezionale suggestione sui laghi briantei. In un sol colpo d'occhio è possibile vedere ben tre laghi immersi nel verde della Brianza.

L'azienda è raggiungibile a piedi in 25 minuti partendo dall'autostazione di Galbiate, oppure con un piccolo pullman di max 19 posti.

### **Azienda Agricola Amici Cavalli di Maria Giovanna Brambilla**

Via A. Volta n°34 Brivio (LC)  
Tel 039/9322077  
E-mail [giovannabrambilla@virgilio.it](mailto:giovannabrambilla@virgilio.it)

Attività aziendali: orto, cavalli, frutteto, legname, foraggi, equitazione.

La fattoria è situata sulla sponda destra del fiume Adda in un'area sottoposta a vincolo ambientale Parco Adda Nord ed è a conduzione familiare. Si svolgono attività di allevamento di cavalli e animali di bassa corte. E' a indirizzo prevalentemente foraggiero con vendita di legna da ardere e orticola, possiede frutteto e forno a legna per laboratori di panificazione, ecc.

## **Azienda Agrituristica Brusignone**

Via don Gnocchi 49---23880 Casatenovo – (LC)

Tel. 335 5975100 Fax 0362 996162 E mail [gabriella.pennati@libero.it](mailto:gabriella.pennati@libero.it)

Situata nel cuore della Brianza all'interno del Parco della Valle del Lambro, la struttura principale si trova nella frazione di Montesiro in comune di Besana in Brianza.

È costituita da un'antica cascina interamente ristrutturata. È dotata di un laboratorio di smielatura e di un caseificio aziendale.

Alleva vacche da latte di razza bruna alpina, capre da latte, pecore e api; coltiva piccoli frutti e li trasforma in marmellate e confetture varie.

La località è molto tranquilla e appartata (si raggiunge attraverso una larga strada sterrata lunga 800 m. da percorrersi a piedi in 10 minuti) ricca di prati e piccoli boschi che danno il senso della Brianza di una volta.

Pratica l'agriturismo di ristorazione e attività didattico-ricreative.

## **Azienda Agrituristica La Possa**

Via al Piso - frazione Concenedo

Barzio (LC)

tel. e fax 0341-997134 348-4909834

**E-mail** [agriturismo.lapossa@tiscali.it](mailto:agriturismo.lapossa@tiscali.it)

L'azienda agrituristica La Possa è situata a 1000 m. di altitudine fra le montagne della Valsassina, vicino ai campi di sci di Bobbio e di Artavaggio.

E' una azienda biologica ed è accreditata come fattoria didattica della Regione Lombardia.

Nell'azienda si coltivano piccoli frutti quali : ribes bianco, rosso e nero, lamponi, uva spina, more, l'olivello spinoso e il rara gummi dalle proprietà officinali e vitaminiche, inoltre vi si coltivano vecchie varietà di mele, pere, susine, ciliegie, noci e castagne e si allevano animali di bassa corte.

Si praticano l'agriturismo e la vendita diretta di prodotti freschi e trasformati nell'azienda stessa (confetture, succhi ecc.) nonché si può praticare l'agricampeggio.

L'azienda è raggiungibile, oltre che con autovetture, anche con pullman di linea.

## **AGRITURISMO FORTE DI FUENTES**

Via Forte di Fuentes, 24

Colico (Lecco)

Tel. 0341.930128

[www.compendiodifuentes.com](http://www.compendiodifuentes.com)

Responsabile didattica: Redaelli Ambrogio

E-mail: [areadidattica@compendiodifuentes.com](mailto:areadidattica@compendiodifuentes.com)

L'Agriturismo Forte di Fuentes è situato all'interno di un fondo agricolo di circa 34 ettari denominato "Compendio di Fuentes" nel comune di Colico (LC) al margine della Riserva Naturale del Pian di Spagna. Esso nasce dalla volontà di valorizzare e promuovere attività che mettono al centro il territorio e le sue risorse, con particolare riguardo all'aspetto sociale. Il compendio di Fuentes, infatti, di proprietà della Provincia di Lecco è gestito dalla Cooperativa Sociale KWA Kusaidia Onlus.

Tre sono le attività principali dell'Agriturismo Forte di Fuentes:

- attività agricola: allevamento di capre, maiali, conigli, equidi (asini, 1 pony e 1 cavallo), galline ovaiole; apicoltura, orticoltura con orto e frutteto. Laboratori di trasformazione per la produzione di miele e formaggio, confetture e conserve.
- attività agrituristica: ristorante e camere per il pernottamento.
- attività didattica: percorsi e attività didattiche e ricreative per scuole e gruppi, famiglie, enti pubblici e privati.

L'agriturismo si trova ai piedi della collina su cui è ubicato il Forte di Fuentes, a due passi dal fiume Adda e dal lago di Colico, a 2km e mezzo dal centro di Colico, raggiungibile con macchine, pullmini e con pullman G.T. (questi ultimi dovranno essere lasciati a 500 m dall'Agriturismo).

## **CARATTERISTICHE DELLE AZIENDE OSPITANTI**

Le Aziende Agricole ospitanti rispettano precisi requisiti necessari a garantire una migliore accoglienza ed a raggiungere gli obiettivi prefissati:

- A) le misure di sicurezza previste dalla legge
  - spazi delimitati dove gli ospiti possano giocare in sicurezza
  - aree non accessibili delimitate con adeguata segnaletica
  - presenza di una cassetta di pronto soccorso dotata di materiali per il primo intervento
  - l'azienda ha sottoscritto polizza assicurativa di responsabilità civile
- B) la disponibilità di spazi adeguati all'utenza scolastica
  - spazi coperti adeguati per il pranzo
  - servizi igienici adeguati al numero dei visitatori
- C) operatori numericamente adeguati al numero degli alunni

Prima dell'uscita in azienda il referente dell'attività didattica dell'azienda stabilisce un contatto con le insegnanti sia per valorizzare al meglio la visita sia per prevenire situazioni di rischio per bambini con eventuali allergie o problemi particolari

## 1.3 ELENCO ESPERTI

**1. Az. Agr. S. Materno:**

**Bonacina Marilena** *Esperto accreditato nelle Fattorie didattiche della Regione Lombardia*

**Montanelli Daniele** *Operatore con esperienza di lavoro e didattica.*

**2. Az. Agr. Bon Prà:**

**Comi Francesca** *Imprenditore agricolo, dott. Agronomo e esperto accreditato per le fattorie didattiche della Regione Lombardia*

**Travagin Aurora Antonia** *Coadiuvante impresa agricola, esperto accreditato fattorie didattiche*

**3. Az. Agr. Brusignone:**

**Pennati Gabriella** *Imprenditore agricolo, operatore accreditato fattorie didattiche*

**Fumagalli Valentina** *Operatore didattico*

**Luffarelli Giuliana** *Animatore sociale*

**4. Az. Agr. Amici Cavalli:**

**Brambilla Maria Giovanna** *Imprenditore agricolo*

**Codara Giampiero** *Architetto, insegnante scuola professionale, coadiuvante impresa agricola*

**5. Az. Agr. La Possa:**

**Goretti Roberto** *Imprenditore agricolo e didattico accreditato dalla Regione Lombardia*

**Taddei Maria** *Operatore didattico accreditato dalla Regione Lombardia*

**6. Az. Agr. Compendio di Fuentes:**

**Fabio Arrigoni** *Operatore con esperienza di lavoro e didattica*

**Le aziende sopra elencate sono Aziende Accreditate dalla Regione Lombardia.**

## 2 PROGETTO OPERATIVO

### 2.1 Obiettivi del programma

L'obiettivo del programma didattico proposto, in coerenza con quanto previsto dalla programmazione provinciale, è educare i bambini ad un buon rapporto con il cibo, attraverso la conoscenza della realtà agricola del territorio e le sue modificazioni ad opera dell'agricoltura, la consapevolezza delle relazioni esistenti tra il consumo di un alimento ed il benessere personale e collettivo, il contesto in cui gli alimenti vengono prodotti, la salvaguardia della natura e delle risorse materiali e culturali.

Nell'ambito del progetto di Educazione Alimentare, le fattorie didattiche del consorzio Terrealte, in sinergia con la scuola, intendono creare le basi per una maggiore consapevolezza nel campo dell'alimentazione e riflettere sulle proprie scelte nutrizionali.

Attraverso i vari laboratori di manipolazione gli alunni potranno toccare con mano le materie prime (farina, frutta, latte) che si trasformeranno fino a diventare il prodotto finito che trovano abitualmente nelle loro dispense (pane, marmellata, formaggio).

Si porrà poi particolare attenzione nel coinvolgere l'alunno in un percorso di riappropriazione del gusto che talvolta, nel vivere frenetico, non viene evidenziato come meriterebbe e soprattutto risulta assuefatto ai sapori commerciali.

Inoltre si evidenzieranno le proprietà e le caratteristiche degli alimenti per imparare a scegliere uno "stile" alimentare sano e porsi in modo critico di fronte ai messaggi promozionali.

Infine si comprenderà il significato di filiera corta: mercato degli agricoltori, spreco alimentare; eco sostenibilità. Verrà dato un giusto spazio a momenti ricreativi con giochi aggregativi, dinamici e di equilibrio al fine di stimolare nei ragazzi una vita sociale attiva, propositiva e meno sedentaria.

Ogni fattoria didattica nell'ambito delle proprie peculiarità e forte delle esperienze passate è in grado di proporre in modo adeguato e convincente gli obiettivi e i laboratori.

Naturalmente le aziende agricole che si prestano a svolgere l'attività di educazione alimentare, devono essere preparate e attrezzate, devono sapere proporre dei percorsi adatti a seconda delle età dei bambini e dei ragazzi e gli insegnanti che accompagnano i propri alunni devono avere un ruolo attivo nelle visite in azienda, devono cioè essere consapevoli che si sta trattando di attività formativa e non di un semplice momento di svago.

Un programma di educazione alimentare però non può essere affrontato in maniera completa senza tenere in considerazione il contesto economico-sociale, culturale ed il sistema agroalimentare locale.

La conoscenza della storia di quel particolare cibo o la tradizione circa le occasioni del consumo dello stesso, legata alla stagione o a particolari festività, sono aspetti trascurati dagli alimentaristi, che si occupano solo di calorie o di percentuali di grassi, proteine, carboidrati sali minerali e vitamine, che sono altrettanto importanti e che possono essere trasmessi con efficacia proprio là dove gli alimenti semplici sono più vicini alla loro origine cioè le aziende agricole.

Il rapporto dell'uomo agricoltore con la natura, con i cicli della terra, con il clima ed il suo variare, con la vita che "pulsava" è completamente diverso da qualsiasi altro rapporto.

L'agricoltore ha una lettura diversa della realtà, il suo legame con la terra lo obbliga a rispettare la tradizione, la tipicità di un luogo, di un prodotto, a curare la biodiversità, a filtrare la vita attraverso la

semplicità e l'ineluttabilità delle cose.

E' questo ricco bagaglio di sapere , di cultura di tradizione che le piccole aziende agricole come le nostre possono trasmettere all'ambiente scolastico e oltre.

La scelta della Provincia di Lecco di procedere alle attività di educazione alimentare dei bambini e dei ragazzi, partendo dal rapporto diretto con le aziende agricole è non solo giustificata da quanto detto sopra ma addirittura è da considerarsi più completa ed efficace rispetto a percorsi che trascurano il rapporto esistente tra l'alimento e la sua origine e la sua storia

All'interno di questa finalità generale trovano compimento obiettivi specifici collegati, quali:

1. sviluppare e migliorare il rapporto con il cibo
2. riconoscere e apprezzare i prodotti di qualità
3. correggere lo stile di vita verso un consumo consapevole delle risorse
4. la conoscenza del lavoro dell'agricoltore.
5. la riappropriazione del rapporto con gli animali e con la terra
6. la conoscenza dei prodotti tipici del territorio e della loro storia

Quest' anno nello sviluppo dei programmi didattici integrati si intende sviluppare nei ragazzi la capacità di servirsi dell'alimento per conoscere meglio le reazioni del proprio corpo e trarre un momento di soddisfazione personale e di crescita anche culturale. L'alimentazione infatti non si riduce ai processi biochimici del nutrimento ma riveste un ruolo importante nella formazione della cultura di un individuo.



## **2.2 Gli argomenti sviluppati nel programma**

Gli argomenti trattati nel programma sono finalizzati a dare una visione organica e unitaria al tema dell'educazione alimentare. Questo carattere è accentuato sia dalla trattazione delle filiere di produzione, piuttosto che dei singoli prodotti, sia dalla presenza di argomenti comuni presenti in tutti i moduli proposti, sia infine dalla varietà degli argomenti trattati, che interessano i molteplici aspetti della produzione e del consumo degli alimenti.

In particolare si segnalano i seguenti argomenti:

### **1 Filiere produttive**

- 1) Dal latte al formaggio
- 2) Dal grano al pane
- 3) Dalla farina ai biscotti
- 4) Dal frutto alla marmellata
- 5) Dall'erba al fieno, alla carne, al latte
- 6) Dal fiore alle api al miele
- 7) Dal seme alla pianta

### **2 Aspetti socio-economici, psicologici, antropologici** (argomenti comuni presenti in tutti i moduli didattici)

### **3 La trasformazione dei prodotti agricoli in alimenti e la loro conservazione.**

L'insieme degli argomenti proposti saranno trattati in percorsi differenziati, ciascuno dei quali prevede un argomento principale che lo caratterizza e argomenti complementari, oltre a argomenti comuni,. Tale impostazione risponde alla finalità di rendere più efficace il servizio didattico che ciascuna azienda partecipante eroga, sulla base delle diverse caratteristiche produttive e territoriali delle stesse aziende.

## **2.3 Modalità attuative**

La modalità proposta rispetterà i tempi di apprendimento caratteristici dell'età, dovrà muovere da ciò che può stimolare la curiosità e l'intuizione dell'alunno ed essere un'esperienza facilmente comprensibile. Sarà caratterizzata dall'osservazione diretta dei fatti, dei fenomeni, degli ambienti.

Ad ogni classe verrà proposto un modulo consistente in una visita in azienda della durata di una giornata, indicativamente dalle 9.30 alle 16.00, così composto:

### **BREVE INTERVENTO INTRODUTTIVO IN AZIENDA**

**VISITA IN AZIENDA - SVOLGIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO SCELTO DALLE SCUOLE ATTRAVERSO LABORATORI E VERIFICHE**

## 2.4 Articolazione dei percorsi – SCHEDE

### Scheda di descrizione del percorso didattico n.1 Azienda Agrituristică Bon Prà (VENDROGNO)

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Titolo del percorso didattico | <b>IN FATTORIA DALLA “A” ALLA “Z”</b>   |
| Obiettivi                     | <p>Geografia del territorio e dell’azienda.<br/>         Diffusione e conoscenza dell’agricoltura montana provinciale, delle produzioni tipiche e delle tradizioni culturali.<br/>         Individuazione delle problematiche dell’interazione uomo-ambiente nel tempo.<br/>         L’acqua.<br/>         Composizione del suolo in generale e del terreno montano in particolare.<br/>         Conoscenza approfondita del bosco: le piante e animali che ci vivono.<br/>         Concimazione e compostaggio: benefici e vantaggi.<br/>         Importanza delle diversità animali e vegetali (biodiversità)<br/>         Frutticoltura montana e tecniche colturali.<br/>         Utilità degli animali in una azienda agricola montana familiare: animali da produzione e da affezione.<br/>         Le Stagioni.<br/>         Valorizzazione della qualità etica delle produzioni.<br/>         Visita guidata degli animali della fattoria e contatto diretto con essi.<br/>         Benessere animale e sua importanza.<br/>         Metodi di conservazione degli alimenti (di origine animale e vegetale) e loro etichettatura.<br/>         Creare momenti di socializzazione, scambio di idee ed opinioni.<br/>         Visita didattica al “museo del latte” alla scoperta della vita rurale dei nostri nonni.</p> |
| Argomenti trattati            | <p><b>A</b> come Acqua, Animali e Argilla<br/> <b>B</b> come Biodiversità, Benessere animale e Bosco<br/> <b>C</b> come Cibo, Contadini, Consumatori, Compostaggio e Concimazione<br/> <b>D</b> come Disboscamento<br/> <b>E</b> come Erbe officinali , Energia Rinnovabile, Etica delle produzioni<br/> <b>F</b> come Fattoria e Frutticoltura<br/> <b>G</b> come Giardinaggio<br/> <b>H</b> come “Hotel” per animali<br/> <b>I</b> come Irrigazione<br/> <b>L</b> come Lavorazione del terreno, del cibo e Lago<br/> <b>M</b> come Museo del Latte e della Storia della Muggiasca e Montagna<br/> <b>N</b> come Natura Naturale o Agricoltura?<br/> <b>O</b> come Orto<br/> <b>P</b> come Potatura e Polenta<br/> <b>Q</b> come Quanto lavoro ?<br/> <b>R</b> come Riciclaggio<br/> <b>S</b> come Suolo e Semina<br/> <b>T</b> come Trasformare e Trapiantare<br/> <b>U</b> come Urbanizzazione</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <b>V</b> come Vita<br><b>Z</b> come Zootecnica   |
| Competenze professionali impiegate                      | Francesca Aurora Comi: imprenditore agricolo, dott. agronomo, esperto accreditato per le fattorie didattiche dalla Regione Lombardia.<br>Aurora Travagin Comi: coadiuvante dell'impresa agricola, esperto accreditato per le fattorie didattiche dalla Regione Lombardia.  |
| Metodologie didattiche                                  | Realizzazione di mappe della fattoria didattica inserita nel contesto territoriale montano-lacustre.<br>-Lavoriamo con l'acqua (importanza in agricoltura e non).<br>-Realizzazione pratica di un orto (semina- raccolta)<br>-"Contadino di montagna per un giorno" ovvero che animali e quali piante il bambino alleverebbe o coltiverebbe se fosse un vero imprenditore agricolo?Ossia :nozioni pratiche sulla ciclicità dei lavori agricoli e delle stagioni).<br>-Realizzazione di un piccolo erbario.<br>-Manipolazione dell'argilla importante elemento del terreno<br>-"Detective della natura" con passeggiata (non impegnativa)<br>-Giochi da boscaioli: con riconoscimento attraverso i sensi delle piante e degli animali che lo popolano, con passeggiata (non impegnativa)<br>-Osservazione particolareggiata con la realizzazione di cartelloni artistici e disegni delle diverse specie e razze dei vari animali presenti in azienda.<br>- Stimolazione della curiosità dei ragazzi riguardo l'alimentazione animale con il riconoscimento delle varie farine di origine vegetale rapportandole all'alimentazione umana.<br>-"Il gioco delle trasformazioni": il latte in formaggio, la frutta in confettura , etichettatura e conservazione.<br>-"Visitiamo il museo" del latte e della storia della Muggiasca |
| Strumenti utilizzati                                    | Attrezzi da lavoro, animali vivi, libri e cartelloni illustrati, campioni di prodotto fresco e/o trasformato, fiabe e leggende, disegni, foto, tavolette di legno, argilla, depliant.  |
| Materiale didattico di supporto previsto per gli utenti | Schede didattiche specifiche a seconda del tema scelto.<br>Foto su richiesta dell'insegnante a tutela della privacy.   |

Si consiglia per tutti un abbigliamento sportivo con K-Way, scarpe da ginnastica (o scarponcini da trekking leggeri), un cappellino leggero, zainetto con un cambio di calze e una maglietta a mezze maniche estiva.

A Vendrogno arrivano senza problemi pullman con un'asse massima di 12 metri.

**Scheda di descrizione del percorso didattico n. 2**  
**Azienda Agrituristica S. Materno (GALBIATE)**

Descrizione dell ' INCONTRO INTRODUTTIVO E PROPEDEUTICO

TITOLO DEL PERCORSO .: Orientarsi nello spazio e nel tempo ( caratteristiche fisiche e geografiche dell'azienda, la sua storia , le sue scelte )

**OBIETTIVI :**

- 1) far conoscere le caratteristiche strumentali dell'azienda
- 2) far conoscere la collocazione geografica
- 3) far conoscere le scelte di produzione e allevamento
- 4) far conoscere la storia dell'azienda

**ARGOMENTI TRATTATI :**

- a ) da cosa è composta e come è organizzata l'azienda ( gli edifici, i terreni,ecc)
- b) caratteristiche di un'azienda di montagna , l'inserimento nel territorio circostante, l'impatto ambientale , le vie d'accesso
- c) la storia dell' azienda dai primi del 1700 ad oggi (il ritorno dei giovani sul territorio dei propri avi )
- d) i perchè dell'orientamento produttivo

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

Visita diretta dei terreni, fabbricati, dei laboratori, si rilevano attraverso un'esperienza diretta le caratteristiche dell'ambiente, le distanze, l'inserimento dell'azienda nel territorio circostante durante la passeggiata che li alunni fanno per raggiungere l'azienda attraverso il racconto di un testimone si conosce la storia attraverso un gioco, si apprende quanto le scelte produttive fatte siano il risultato più logico rispetto al territorio dove è situata l'azienda

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Titolo del percorso didattico      | Un tuffo nel miele  |
| Obiettivi                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fare conoscere la filiera di produzione del miele e le caratteristiche dell'alimento (il Km 0, scegliere i propri clienti)</li> <li>• Far conoscere il meraviglioso mondo delle api; i prodotti dell'alveare (polline, pappa reale, cera, propoli, veleno d'api)</li> <li>• Far conoscere un insetto impollinatore indispensabile all'ambiente: l'ape</li> </ul> |
| Argomenti trattati                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche delle api, l'organizzazione sociale, le relazioni con l'ambiente, i prodotti dell'alveare, le modalità di consumo del miele,</li> <li>• l'uomo e l'ape nella storia</li> <li>• l'azienda agricola apistica oggi (le energie alternative, l'impatto ambientale)</li> </ul>   |
| Competenze professionali impiegate | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore apistico con esperienza di lavoro e didattica dal 1995, guida rurale, guida museo etnografico MEAB, accreditato dalle Regione Lombardia dal 2004</li> <li>• Imprenditore agricolo con esperienza didattica Montanelli Daniele</li> <li>• collaboratore famigliare con esperienza didattica Montanelli Filippo</li> </ul>                               |
| Metodologie didattiche             | Laboratori:<br>1) conoscere l'ape attraverso il gioco della "maschera"  |

|                      |   |
|----------------------|---|
|                      | <p>2) apprendere la comunicazione nell'alveare attraverso la · "danza"<br/> 3) conoscere la struttura sociale dell'alveare attraverso la · "drammatizzazione"<br/> 4) conoscere la storia del rapporto dell'uomo con l'ape attraverso le immagini</p> <p><b>Visita in apiario:</b> si osserva l'apicoltore nell'apiario, si osservano le api da vicino in un espositore apposito.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· laboratorio : conoscere e toccare gli strumenti di lavoro dell'apicoltore</li> <li>· visita nel laboratorio di smielatura</li> <li>· laboratorio del gusto : assaggio guidato del miele, compilazione della scheda edonistica, l'etichetta.</li> </ul> <p>La MODALITA' è quella del laboratorio, gli alunni sono coinvolti direttamente nelle attività ( uso degli strumenti di lavoro, manipolazione di prodotti, assaggi guidati, ecc...)</p> <p>Durante la giornata vi saranno momenti di PAUSA dove attraverso il gioco si valuterà l'apprendimento raggiunto dagli alunni</p> |
| Strumenti utilizzati | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alveare, attrezzi di lavoro, costumi, foto d'epoca, disegni, diapositive, scheda edonistica, maschere, costumi, materiali di recupero (bottiglie di plastica, carte, cartoni, ecc.) arnie, palette colorate, cartelloni, ecc</li> </ul>  |

N.B: L'azienda è raggiungibile solo a piedi in 25 minuti partendo dalla autostazione di Galbiate oppure con un piccolo pullman max 19 posti

**Scheda di descrizione del percorso didattico n. 3**  
**Azienda Agrituristica Amici Cavalli (BRIVIO)**

|   |  |
|---|--|
| Titolo del percorso didattico                           | <b>Il pane e i cereali, il cavallo, il movimento e la salute</b>   |
| Obiettivi   | <p>1) saper comprendere una poesia, un racconto e drammatizzare<br/> <b>Racconto fiaba: Demetra dea delle messi Poesia: Il lago di pane</b></p> <p>2) saper comprendere, ascoltare e memorizzare<br/> <b>Il piatto del cavallo: riconoscere e classificare cereali e legumi</b></p> <p>3) movimento e salute<br/> <b>Il gioco dei carnivori ed erbivori :giochi dinamici e di equilibrio</b></p> <p>4) acquisire un linguaggio appropriato sui cinque sensi e sui prodotti della campagna<br/> <b>Come usare i cinque sensi in fattoria: alla scoperta dei profumi, colori, sapori, ecc.</b></p> <p>5) acquisire abilità manuali con laboratori e giochi<br/> <b>Laboratorio del pane Gioco del contadino e del maniscalco</b></p> |
| Argomenti trattati                                      | <p>1) i cereali e la loro trasformazione: dalla farina al pane<br/> 2) I cereali: quali mangiamo noi e quali mangia il cavallo<br/> 3) i cinque sensi nostri e del cavallo a confronto<br/> 4) movimento e salute: il gioco del leone e della gazzella</p>   |
| Competenze professionali impiegate                      | operatore agricolo e didattico (v. curriculum Brambilla Giovanna)<br>operatore didattico e insegnante (v. curriculum Codara Giampiero)   |
| Metodologie didattiche                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La scoperta</b> : Per fare il pane ci vuole un seme....Per fare la farina ci vuole la mola...</li> <li>- <b>Osservare e conoscere:</b> in fattoria cerchiamo odori e profumi sviluppando i cinque sensi;</li> <li>- <b>Raccogliere, classificare, descrivere:</b> realizziamo insieme disegni e/o una mappa concettuale)</li> </ul>  |
| Strumenti utilizzati                                    | Macina elettrica setaccio, forno a legna, maschere per drammatizzazione cereali e legumi interi, schiacciarti ,fioccati, lavagna, cartelloni, fogli, pennarelli.   |
| Materiale didattico di supporto previsto per gli utenti | Cereali e legumi, pane artistico, materiale cartaceo esplicativo dei laboratori eseguiti.  |

**Scheda di descrizione del percorso didattico n. 4**  
**Azienda Agrituristica Brusignone (CASATENOVO)**

|   |   |
|---|---|
| Titolo del percorso didattico                           | <b>Le mani in pasta e il naso nel secchio</b>   |
| Obiettivi   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Far conoscere le caratteristiche dell'azienda e il suo funzionamento</li> <li>• Far conoscere i vari tipi di cereali coltivati e il loro utilizzo</li> <li>• Conoscere le abitudini degli animali presenti in fattoria</li> <li>• Conoscere le tecniche di mungitura</li> <li>• Far comprendere le tecniche di lavorazione del latte e la trasformazione del latte in formaggio</li> </ul> |
| Argomenti trattati                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Come funziona un'azienda agricola</li> <li>• Dai cereali alle farine ai biscotti</li> <li>• Come il latte diventa formaggio</li> <li>• Come si munge una mucca e come si munge una capra</li> </ul>  |
| Competenze professionali impiegate                      | Operatore agricolo con esperienza di lavoro e didattica (Pennati Gabriella)<br>Dottore in scienze naturali con esperienza di lavoro e didattica   |
| Metodologie didattiche                                  | <p>In azienda: visita alla stalla e contatto sensoriale con l'animale</p> <p>Laboratorio di caseificazione: manipolazione della cagliata e preparazione del formaggio</p> <p>Laboratorio dei biscotti: manipolazione delle varie farine, manipolazione della pasta per biscotti e preparazione degli stessi a pasta per biscotti e preparazione degli stessi</p>  |
| Strumenti utilizzati                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzi di lavoro, latte, caglio, schede di cartone per gioco esplicativo della caseificazione</li> <li>• Attrezzi di lavoro: farina, uova, zucchero, burro, macina per grano, cartelloni</li> </ul>  |
| Materiale didattico di supporto previsto per gli utenti | <ul style="list-style-type: none"> <li>• CD ROM riportante il materiale illustrativo impiegato</li> </ul>   |

L'azienda è raggiungibile solo a piedi mediante 10 minuti di comoda strada pianeggiante (lunghezza 800 m.)

**Scheda di descrizione del percorso didattico n. 5**  
**Azienda Agrituristica La Possa (BARZIO)**

|   |   |
|---|---|
| Titolo del percorso didattico                           | <b>IMPARARE MANGIANDO - LE VIE DEL GUSTO</b>  |
| Obiettivi   | Conoscere la flora e la fauna tipica della nostra zona di montagna<br>Sviluppare concetti di rispetto ambientale<br>Comprendere il ciclo di crescita e fruttificazione di alcune colture, in particolare i piccoli frutti e gli ortaggi<br>Produzione dei principali ingredienti della nostra tavola.<br>Conoscenza e metodi della preparazione del terreno: semina<br>Coltivazione dell'orto biologico |
| Argomenti trattati                                      | Il ciclo delle piante: dal fiore al frutto al seme.<br>Imparare mangiando: il gioco dei sapori<br>La trasformazione della frutta in confettura  |
| Competenze professionali impiegate                      | Operatore accreditato dalla Regione Lombardia Taddei Maria<br>Operatore con esperienza di lavoro e di didattica Roberto Goretti   |
| Metodologie didattiche                                  | Partendo dall'esperienza, invitiamo i ragazzi a mettersi in gioco utilizzando i cinque sensi, degustando i prodotti tipici della fattoria e della nostra Valle<br>LABORATORI: Chef per un giorno<br>Si impara a leggere, interpretare e realizzare ricette semplici e genuine<br>Il tutto da gustare in compagnia<br>La trasformazione della frutta in confettura, invasatura ed etichettatura          |
| Strumenti utilizzati                                    | Campioni di prodotti freschi e trasformati, pentole, ricettari, depliant<br>Vasetti, etichette, foto, disegni, lavagna.   |
| Materiale didattico di supporto previsto per gli utenti | Fascicoli descrittivi "La trasformazione della frutta in confettura"<br>Ricettari, schede dei giochi, fascicoli   |



**Scheda di descrizione del percorso didattico n. 6**  
**Azienda Agrituristica Forte di Fuentes (Colico)**

| TITOLO DEL PERCORSO DIDATTICO | COSA SI MANGIA OGGI? IL PERCORSO DEL CIBO DALLA NATURA ALLA TAVOLA   |
|-------------------------------|--|
| OBIETTIVI                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere e consolidare i legami dei ragazzi con le proprie radici storico-tradizionali e con il proprio territorio.</li> <li>• Riconoscere e valorizzare le risorse naturali e ambientali attraverso un avvicinamento alla realtà rurale e al mondo agricolo.</li> <li>• Scoprire le principali caratteristiche, le abitudini e l'alimentazione degli animali domestici presenti in fattoria.</li> <li>• Avvicinarsi ad un corretto rapporto uomo – animale - ambiente.</li> <li>• Conoscere i prodotti degli animali e delle piante (miele, latte, uova, frutta e verdura) e il percorso che li porta sulle nostre tavole.</li> <li>• Comprendere l'importanza della qualità del cibo, del ruolo primario che ha per il nostro organismo, in quanto noi "siamo quello che mangiamo".</li> <li>• Apprendere il percorso attraverso il quale il cibo diventa energia e nutrimento, per noi come per tutti gli esseri viventi.</li> <li>• Avvicinarsi a una cultura culinaria e cimentarsi nella trasformazione di materie prime semplici e genuine, per arrivare al prodotto elaborato finito.</li> </ul> |
| ARGOMENTI TRATTATI            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il miele, un alimento unico: il mondo delle api e il lavoro dell'agricoltore</li> <li>• Dalla capra al formaggio: il lavoro in stalla e la trasformazione del latte in formaggio</li> <li>• Dalle galline ai biscotti: la vita nel pollaio e l'utilizzo delle uova in cucina.</li> <li>• Per ogni cosa ci vuole un fiore: le piante fondamento di vita. Il percorso degli ortaggi e della frutta per arrivare sulle nostre tavole, freschi o trasformati</li> </ul>   |

|   |   |
|---|---|
| COMPETENZE PROFESSIONALI IMPIEGATE  | Operatore accreditato dalla Regione Lombardia De Angelis Daniela<br>Operatore con esperienza di lavoro e di didattica Arrigoni Fabio  |
| METODOLOGIE DIDATTICHE  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- accoglienza della classe e presentazione del percorso</li> <li>- visita della fattoria: a seconda del percorso prescelto esperienza negli ambienti della fattoria, con la guida dell'operatore gli alunni potranno visitare le stalle, l'orto, il frutteto e l'apiario, provare mansioni semplici di cura degli animali e dei campi, apprendere con i sensi e attraverso le spiegazioni della guida.</li> <li>- pausa con merenda del fattore</li> <li>- laboratorio didattico: a seconda del percorso laboratori di trasformazione delle materie prime dell'agriturismo: uova-biscotti; latte-formaggio; laboratorio delle candele con cera d'api; laboratorio dell'orto "progettazione di un orto in miniatura"</li> </ul> |
| STRUMENTI UTILIZZATI; MATERIALE DIDATTICO<br>SUPPORTI DIDATTICI PROPRI DELL'AZIENDA | <p>Strumenti e attrezzi utilizzati quotidianamente dai fattori per il lavoro agricolo e agrituristico, nei campi, nelle stalle e nei laboratori di trasformazione.</p> <p>Ingredienti e utensili di cucina per i laboratori; cera d'api e materiale per la costruzione di candele.</p> <p>Tutine per l'avvicinamento all'apiario e arnia didattica nel caso del percorso sulle api.</p>   |
| MATERIALE DIDATTICO DI SUPPORTO PREVISTO PER GLI UTENTI                             | Materiale cartaceo o in formato elettronico sugli argomenti trattati durante il percorso.<br>Cartelloni esplicativi e dimostrativi di supporto alla spiegazione   |

### **3. PIANO ORGANIZZATIVO PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO**

Il piano organizzativo del progetto si svilupperà nella prima fase con l'informazione: alle scuole elementari, materne e medie inferiori della provincia di Lecco verrà inviata via posta/email una lettera contenente l'informativa circa lo svolgimento dell'attività didattica presso l'azienda agricola.

Mediante successivo contatto telefonico con ciascuna scuola si provvederà all'invio dei percorsi didattici tra i quali scegliere e a concordare le date degli incontri fino al raggiungimento del numero di moduli prefissato.

Alle scuole interessate sarà garantita la possibilità di prenotazione presso la segreteria organizzativa curata dal Consorzio.

Ciascuna scuola potrà scegliere uno dei 6 percorsi proposti. Ciascuna azienda potrà ricevere circa 12 moduli, al raggiungimento di detto limite le scuole saranno indirizzate al percorso alternativo prescelto e per il quale sussiste ancora possibilità di prenotazione.

Tale limitazione è giustificata dalla necessità di ripartire le prenotazioni fra le diverse aziende e garantire l'espletamento del servizio entro i termini del bando (chiusura anno scolastico).

### **Valorizzazione delle risorse**

Ci sembra importante mettere a disposizione di altri operatori "la risorsa" che noi rappresentiamo.

È per questo che nei nostri intenti c'è anche quello di promuovere e di invitare ad una collaborazione le altre aziende agricole del territorio.

In concreto, offriamo ai titolari delle altre aziende agricole, non partecipanti al Progetto di Educazione Alimentare, l'opportunità di assistere alle attività di laboratorio presso le nostre aziende, per ampliare e scambiare le reciproche competenze.