



***Fattoria Didattica***

**&**

***Fattoria Sociale***

Azienda Agricola I MIRTILLI  
sede legale: Via Dandolo, 6 – 21100 Varese  
sede operativa: Via Del Giglio, 51 – Bregazzana (Varese)  
tel 0332 223130; 333 8003028 fax 0332 830046  
[www.imirtilli.it](http://www.imirtilli.it) info@imirtilli.it



## **Società Agricola” i Mirtilli “**

### **Fattoria Sociale**

Il Centro Gulliver, Cooperatva Sociale e di Solidarietà di Varese ha cominciato la propria attività nel 1986 e si è preso cura di oltre 3000 persone, accompagnandole anche nel reinserimento socio-lavorativo. Nell'ultimo decennio il flusso degli arrivi ha visto soprattutto persone con compromissione psichiatrica e ci vede maggiormente impegnati nell'attività di Prevenzione in collaborazione con le scuole primarie e secondarie realizzando poi l'Azienda Agricola “I Mirtilli”, amplia la gamma dei suoi contesti educativo - riabilitativi per il proseguimento dei percorsi personali e di gruppo in contatto con la natura.

L'acquisizione dell'azienda agricola “ I Mirti “ e la ricostruzione della “Cascina Tagliata” del Vittorione di Varese ci danno la possibilità di incontrare bambini e ragazzi in un contesto gradevole e ricco di suggestioni. In particolare in collaborazione con l'ISIS “Isaac Newton” di Varese, che nel settembre 2012 ha avviato il 1° anno di Scuola quinquennale dei Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, mettiamo a disposizione un contesto per una formazione professionalizzante.

La Fattoria Sociale offre la possibilità di un percorso educativo coinvolgente, con proposte accessibili a tutti e con una particolare attenzione a persone diversamente abili. Infatti il lavoro agricolo segue una sua dimensione didattica e diventa strumento di cura.

E' nostro obiettivo anche ricevere indicazioni migliorative da quanti ci conoscono: importante è essere propositivi e protagonisti in educazione.

## **Società Agricola “I Mirtilli”**

### **Fattoria Didattica**

L'azienda agricola “I Mirtilli” offre, per la sua particolare collocazione geografica nel Parco del Campo dei Fiori, la possibilità di visite uniche per la varietà dei percorsi proposti, in un ambiente protetto e di assoluto valore naturalistico con una ricchissima ed incredibile storia geologica.

I diversi percorsi si svolgono in una palestra che spazia dal prato magro, allo stagno del tritone, al bosco e al castagneto naturale, offrendo un approccio comprensibile alla ricca biodiversità prealpina.

La varietà e la stagionalità delle offerte, garantiscono visite interessanti dalla primavera all'autunno e sono modulate a seconda dell'età e dell'approfondimento richiesto.

La metodologia didattica è basata sul “fare per capire”. Un'opportunità di conoscere l'attività agricola, il ciclo degli alimenti, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, il rispetto dell'ambiente e della natura. Obiettivo della fattoria didattica è di far vivere ai piccoli ospiti una **giornata in campagna**, tra frutta e ortaggi di stagione, il lavoro dei campi in compagnia del fattore, degli asini e degli animali da cortile.

I percorsi/laboratori sono rivolti a bambini e ragazzi dalle scuole dell'infanzia al termine dell'obbligo scolastico e sono legati ai programmi didattici.

Il progetto prevede l'utilizzo della struttura per attività aggregative, animative e formative programmate e concordate con i docenti.

Particolare attenzione è data alle attività di “orientamento” per i ragazzi che frequentano il secondo e il terzo anno della Scuola Secondaria di Primo Grado in quanto la struttura è parte integrante, del corso di “Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale” dell'ISIS NEWTON di Varese (corso quinquennale).



Azienda Agricola I MIRTILLI

sede legale: Via Dandolo, 6 – 21100 Varese

sede operativa: Via Del Giglio, 51 – Bregazzana (Varese)

tel 0332 223130; 333 8003028 fax 0332 830046

[www.imirtilli.it](http://www.imirtilli.it) info@imirtilli.it

**VERSO EXPO 2015**  
**PER UNA SANA ALIMENTAZIONE**  
*ASSAGGIO, GUSTO, SCELGO.... DUNQUE SONO*

*Questo è il filo conduttore che accompagnerà le nostre linee progettuali verso Expo 2015*

**Gustare** significa mangiare non solo per nutrirsi ma per soddisfare il piacere di usare tutti i sensi ed esplorare con la dovuta attenzione e concentrazione.

Obiettivi generali del percorso formativo:

- Stimolare la curiosità e la fantasia dei ragazzi per portarli a valorizzare l'assaggio non solo come forma di piacere ma anche come espressione del desiderio di sapere e conoscere.
- Imparare a interpretare il consumo del cibo non solo come semplice soddisfazione di un bisogno.
- Allargare il panorama gustativo dei bambini e ragazzi.
- Coinvolgere emotivamente in maniera diretta i bambini in esperienze di valutazione della qualità.
- Guidare alla valutazione sensoriale attraverso l'*alfabetizzazione sensoriale*, è cioè l'uso consapevole ed efficace dei propri sensi, esprimendo giudizi mirati e costruttivi.
- Stimolare alla sperimentazione attiva, valorizzando l'unicità dell'esperienza gustativa e arricchendola attraverso il confronto con gli altri.
- Utilizzare la conoscenza sensoriale per aumentare la consapevolezza delle scelte ed orientare verso consumi salutari.

**Metodologia:** i percorsi del casaro, dell'apicoltore e del panettiere iniziano con l'introduzione alla conoscenza dei sensi come strumenti di valutazione della qualità di un alimento. L'olfatto, la vista, il tatto, il gusto, se utilizzati singolarmente, forniscono solo valutazioni parziali e non permettono la conoscenza dell'alimento. I percorsi portano alla costruzione ed all'utilizzo di strumenti di degustazione che si adattano alla valutazione sensoriale di cibi diversi. La scheda, ad esempio, approfondisce in particolar modo l'approccio multisensoriale da applicare nella valutazione di un cibo (per gli alunni più grandi)

## Attività

- *Magico olfatto*: ai partecipanti viene chiesto di riconoscere il prodotto solo attraverso l'olfatto. Il lavoro permette il confronto nella capacità di riconoscimento, legata alle esperienze personali e al proprio bagaglio sensoriale ed il confronto collettivo sull'intensità della percezione. Il lavoro può essere completato dalla presentazione di schede tecniche riguardanti i prodotti proposti, l'origine, la coltivazione, il metodo di produzione.
- *Trasformiamo i prodotti naturali*: l'attività permette di apprezzare le caratteristiche di diverse varietà di cibi (diverse varietà di frutta, verdura, di pane di dolci, ecc. ) allargando il panorama gustativo dei bambini coinvolti, ampliando la capacità di scelta per incidere favorevolmente, in termini di salute, sui consumi personali
- *Degustazioni guidate*: attraverso l'utilizzo di semplici schede, si procede all'assaggio guidato dei prodotti dei laboratori didattici con l'uso dei sensi.
- *Anche l'occhio vuole la sua parte: utilizzando i prodotti del bosco e della fattoria scateniamo la fantasia dei ragazzi.*

### **Educare i giovani ad una sana alimentazione significa anche (attraverso i percorsi del boscaiolo, degli animali e dell'orto bio):**

- educare a un consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra la produzione agricola degli alimenti, le tecniche produttive, la qualità delle produzioni, la salvaguardia dell'ambiente e la tutela della salute di uomini e animali
- far crescere l'attenzione per l'agricoltura a basso impatto ambientale promuovendo comportamenti ecocompatibili e sostenibili;
- valorizzare il rapporto città – campagna
- favorire la conoscenza della storia locale e delle tradizioni legate ai cicli stagionali;
- far conoscere le produzioni tipiche del territorio
- comprendere l'importanza della biodiversità;
- valorizzare il ruolo dell'agricoltore

### **ed infine...**

- stimolare comportamenti responsabili nel quotidiano (ad esempio il compostaggio con gli scarti della cucina e una seria raccolta differenziata dei rifiuti domestici)

## Percorsi didattici

### Il percorso del boscaiolo



L'ambiente naturale in cui l'azienda si inserisce, permette la realizzazione di diverse attività didattico-ambientali. Attraverso esperienze sensoriali dirette si potrà riscoprire il legame uomo-natura necessario a sviluppare una coscienza ecologica.

Tempi: 45 minuti

Obiettivi

Conoscere le risorse e le tradizioni del mondo rurale, gli elementi dell'ambiente (aria, acqua e suolo), le principali fonti dell'inquinamento, il bosco e la sua gestione, le fonti di energia rinnovabili in agricoltura, i fossili, le tracce del passato

Comprendere le interrelazioni uomo-natura-ambiente all'interno di un Parco protetto

Sviluppare i concetti di: rispetto ambientale, biodiversità, etica della conservazione e utilizzo consapevole e responsabile del territorio

Attività

Passeggiata nel bosco con riconoscimento delle piante attraverso i fiori, le foglie, i frutti e la corteccia, utilizzando tutti i sensi.

Ricerca delle tracce degli animali che lo popolano.

Calcolo dell'età e dell'altezza di un albero.

Rispetto della natura e comportamento adeguato da tenere nel bosco e nel Parco

## Visita agli animali della fattoria



Il percorso prevede la visita e un approccio diretto agli animali (asini, galline, tacchini, conigli, api.....) presenti in fattoria per un corretto rapporto uomo-animale-ambiente.

Tempi: 45 minuti

Obiettivi

Scoprire le caratteristiche e le abitudini degli animali della fattoria

Sviluppare concetti di rispetto verso gli animali

Conoscere gli elementi necessari al mantenimento degli animali

Conoscere le cure per salvaguardare la salute degli animali d'allevamento

Attività

Visita al pollaio, alle stalle e all'alveare e osservazione dei diversi ambienti di allevamento

Preparazione del cibo per gli animali (galline, conigli, asini...) nelle differenti composizioni

Osservazione delle tecniche di dressaggio: come ci si avvicina all'animale per abituarlo a lavorare con l'uomo, quali sono i passaggi più importanti da rispettare per arrivare a una collaborazione costruttiva

Approccio sensoriale agli animali

## Percorso con il coltivatore dell'orto Bio



Nel territorio del Parco che circonda la Fattoria sono presenti diversi tipi di orto:

Orto tradizionale (in conversione biologica)

“Hortus conclusus” (latino, traducibile in italiano come “orto recintato”).

Tempi: 40minuti

Obiettivi

Conoscere e classificare i principali prodotti dei diversi tipi di orto

Conoscere i diversi tipi di terreno e il loro possibile utilizzo

Conoscere i concetti base dell'agricoltura biologica

Attività

Osservazione delle varie fasi del compostaggio e del riciclaggio degli scarti della cucina

Analisi dei diversi tipi di terreno con l'aiuto dei laboratori dell' ISIS Newton

Riconoscimento degli ortaggi dal profumo e dal sapore ad occhi bendati

Semina e trapianto, regalo ad ogni partecipante del kit per seminare



## Percorso del casaro



I partecipanti imparano a fare il formaggio, la ricotta e il burro con le proprie mani, partendo dal latte e dal caglio.

Tempi: 40minuti

Obiettivi

Conoscere le proprietà nutritive del latte

Comprendere le fasi di trasformazione del latte e la differenza tra il formaggio tradizionale e quello industriale

Attività

Illustrazione della storia del formaggio

Spiegazione delle proprietà del formaggio ed osservazione dei differenti tipi di formaggio

Preparazione del formaggio partendo dagli ingredienti di base.

Compilazione della scheda del formaggio preparato, utilizzando tutti i sensi

Assaggio. Ogni partecipante potrà portare a casa una porzione di formaggio da lui preparato.

## Percorso dell'apicoltore



L'azienda ospita alcune arnie e produce miele.

Il percorso consente di scoprire l'affascinante e complessa organizzazione delle api e della loro società.

Tempo: 40 minuti

Obiettivi

Conoscere la vita delle api e i loro prodotti

Scoprire il lavoro dell'apicoltore

Comprendere le fasi di produzione e lavorazione del miele e di altri prodotti apistici

Conoscere le proprietà nutritive e curative dei differenti mieli.

Attività

Visione del video "I Segreti ed i misteri della vita delle api".

Assaggio dei differenti mieli ed utilizzando tutti i sensi, compilazione di una scheda relativa a colore, profumo, sapore, dolcezza.....

Presentazione dei prodotti dell'alveare (miele, polline, propoli, pappa reale, cera) e delle loro proprietà curative e nutritive

Realizzazione di una candela con la cera delle api che ogni partecipante potrà portare a casa

## Percorso del panettiere



Il tema conduttore dell'attività è la trasformazione dei cereali in farine e il loro utilizzo per la preparazione di prodotti da forno: pane, pizza, biscotti e....

Tempi: 45 minuti

Obiettivi:

Conoscere le proprietà nutritive delle farine, le piante da cui derivano e dove vengono coltivate

Conoscere le possibili implicazioni per la salute nell'uso della farina (celiachia )

Attività

Racconto della storia del pane nel mondo

Riconoscere le farine attraverso il gusto, l'olfatto e il tatto

Scelta della farina adatta a tutti i componenti del gruppo

Preparazione degli ingredienti per l'impasto di pane , pizza o biscotti

Impasto e infornata dei prodotti da cuocere

Assaggio e ogni partecipante potrà portare a casa una porzione del prodotto cucinato.

## Teatro nel bosco con gli animali



Attraverso tecniche animative facciamo vivere il bosco e i suoi abitanti

Tempi: 60 minuti

Obiettivi

Promuovere la socializzazione

Attivare atteggiamenti cooperativi

Conoscere l'ambiente e le abitudini degli animali

Attività

Realizzazione della maschera di un animale

Invenzione di una storia e sua rappresentazione

## Coloriamo il bosco con i suoi profumi



Dalla passeggiata nel bosco raccogliamo foglie, fiori e frutti per realizzare una tavolozza naturale  
tempi: 60 minuti

Obiettivi

Stimolare la capacità di osservazione

Scoprire cosa il bosco offre realmente

Attività

Raccolta di materiale naturale

Realizzazione di una “tavolozza del bosco” con il materiale raccolto

Utilizzo dell’olfatto per riconoscere fiori, piante, radici.



## ***Organizzazione tipo di una giornata***

Accoglienza: saluto di benvenuto presentazione dello staff e del programma della giornata, delle regole di comportamento da tenersi con gli animali della fattoria, indicazioni sui pericoli inerenti ad un ambiente non familiare.

Suddivisione dei bambini in gruppi di 15/25 (a seconda del laboratorio scelto) per svolgere le attività previste.

Svolgimento dei percorsi e dei laboratori

Durante i percorsi/laboratori ogni gruppo viene seguito da un educatore.

Pic-nic all'aperto in spazio attrezzato, in caso di brutto tempo è prevista un'area coperta.

Giochi liberi in una zona delimitata e sicura.

Prosecuzione delle attività

Momento di verifica e saluto.

Proposta di compilazione di un questionario di gradimento (da consegnare al momento o da portare a scuola e far avere successivamente via fax), saranno inoltre graditi elaborati, disegni e composizioni ispirati alla visita effettuata.

Tutto il materiale necessario alle attività viene fornito dall'azienda agricola I Mirtilli



## **Strutture di accoglienza**

Edificio aziendale presso l'azienda agricola "I Mirtilli", via del Giglio 51 - Bregazzana di Varese con portico annesso alla struttura principale con tavoli e sedie, spazio pic-nic all'aperto, ampio salone a disposizione in caso di maltempo, servizi igienici attrezzati.

"Cascina Tagliata", via Molinetto - Bregazzana di Varese con laboratori didattici, servizi igienici.

## **Qualche Consiglio**

Abbigliamento.

Invitiamo i visitatori a munirsi di un equipaggiamento adeguato:

in fattoria gli stivali sono spesso le migliori scarpe oppure vecchie scarpe da tennis con calzini di ricambio;

se piovesse un impermeabile sarebbe auspicabile invece un cappellino nelle giornate di sole;

per la cucina e i lavori manuali procurarsi, se possibile, un grembiule o una vecchia camicia.

Organizzazione:

al fine di poter dividere la classe in piccoli gruppi sarebbe auspicabile trovare un numero adeguato di accompagnatori che permetteranno di approfittare al meglio della visita.

## **Importante**

Segnalare eventuali allergie o situazioni di rischio che necessitano di farmaci, l'azienda garantisce un intervento base di primo soccorso.