



Scuola nel Verde

*Attività didattiche alla scoperta
della natura, degli animali e tradizioni rurali locali*

*A cura dell'Azienda Agricola ed Agrituristica "Moretti Valentina" di Pomarance
(PI).*

Obiettivi generali

- Approfondire tematiche formative di base relative allo studio dell'ambiente attraverso attività ed esperienze sul campo.
- Riscoprire ed imparare a relazionarsi con l'ambiente che ci circonda.
- Imparare ad osservare; stimolare la fantasia, la manualità e la creatività.
- Stimolare lo spirito di gruppo e la capacità di organizzarsi.

Linee Guida specifiche del progetto

- Acquisire conoscenze e competenze.
- Stimolare la manualità ed il senso pratico.

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



- Imparare a relazionarsi con l'ambiente.

Metodologia

Come descritto nelle linee guida specifiche, saranno privilegiate le attività manuali, svolte singolarmente o in gruppo. Le esperienze pratiche saranno eseguite in un'azienda agro-biologica specificatamente attrezzata con aree didattiche quali un'aula, una cucina, un laboratorio e particelle di terreno adibite ad orto. In questo contesto potranno essere sperimentate direttamente le attività caratteristiche, divertendosi e rafforzando lo spirito di gruppo.

Strumenti

- Attività pratiche.
- La manualità.
- Il gioco.

Periodo

La Fattoria didattica è aperta tutto l'anno per dare la possibilità di scoprire come cambia la natura con il susseguirsi delle stagioni.

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
sede
info
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



Attività

Il progetto "*Scuola nel Verde*" si articola attraverso 10 percorsi:

- **La vita nell'alveare**- alla scoperta del mondo delle api. Dimostrazione della lavorazione del miele, dalla raccolta dei telaini alla smielatura; realizzazione di candele, assaggio del miele, preparazione di semplici dolci a base di miele.
 - **La vigna**- tecniche di coltivazione, la potatura, la vendemmia, la torchiatura...il vino.
 - **L'oliveto**- come nasce l'olio extra vergine di oliva, dalla raccolta alla frangitura; preparazione di semplici piatti e dolci a base di olio di oliva.
 - **Il bosco e i botri**- percorso nel bosco tra natura e favola. Flora e fauna dei nostri boschi con il riconoscimento delle impronte degli animali; l'utilizzazione del bosco nella vita dell'uomo. Per i più piccoli (18 mesi-6anni) vi è il percorso specifico "**Lo gnomo del bosco**" mentre per i più grandi può essere analizzata l'acqua del "botro" al microscopio per valutare anche i micro-abitanti.
 - **Gli antichi mestieri**- la cestineria e l'impagliamento di sedie.
 - **L'orto**- visita all'orto, riconoscimento degli ortaggi, semina, messa a dimora di piccole piantine, raccolta di ortaggi, frutta e piante officinali; realizzazione di uno spaventapasseri.
 - **La cucina didattica**-lezioni interattive di natura culinaria tradizionale toscana.
- Alcuni esempi:

*preparazione di sottoli, sottaceti e conserve;

*preparazione di pasta all'uovo e senza; pane, schiacciata e divertenti oggetti realizzati con la fantasia dei ragazzi e

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



cotti a legna;

*per i più grandi lezioni di buone prassi igienico-sanitarie in cucina;

*latte: preparazione dei suoi derivati quale formaggio, ricotta, rovagiolo e burro, con degustazione finale. Su richiesta è possibile visionare una stalla di mungitura ovina in prossimità della Fattoria

***piante campestri**: riconoscimento e raccolta in Fattoria di piante spontanee; preparazione e degustazione di gustosi pasti.

• **Aula didattica**- esempi di alcune attività:

*creazione di oggetti con la pasta di farina e sale; creta; ecc.;

*decoupage abbinato, o meno, alla pittura;

*disegni con acquarelli, tempere, pastelli, ecc.;

*con l'ausilio di un microscopio è possibile vedere i micro- e macroinvertebrati nelle acque dei botri;

*lezioni di educazione ambientale ed alimentare con particolari riferimenti all'alimentazione ed agricoltura biologica;

*realizzazione del "**Diario della Fattoria**" con materiale naturale raccolto in Fattoria (foglie, piume, fiori, ecc) per i bambini più piccoli, oppure di un "**Erbario**" per i bambini più grandi;

*colorazione e filatura della **lana** delle pecore aziendali con la creazione di collane e braccialetti.

***L'Alabastro**: conoscere questo importante minerale, la sua lavorazione e decorazione; visita agli affioramenti in Fattoria.

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
sede info
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



- **Allevamento avicolo**-l'incubazione delle uova nel periodo primaverile e speratura; rilascio di un fax-simile di adozione del pulcino/anatrocco/paperino; pittura delle uova con i colori alimentari.
- **Allevamento equino**-in azienda sono presenti cavalli di razza maremmana e una cavalla di razza "di Monterufoli" . Viene data la possibilità di scoprire il mondo del cavallo: approccio etologico al cavallo con possibilità di attività di maneggio e/o passeggiate in azienda.

I percorsi sono caratterizzati da importanti esperienze sensoriali: assaggi, colori, profumi, consistenza.

Le attività possono essere sostenute da un ulteriore progetto di "pet therapy" con l'ausilio di operatori qualificati accompagnati da cani appositamente addestrati.

Interessante è anche la possibilità di organizzare escursioni nei dintorni della Fattoria e nelle Riserve Naturali dell'Alta Val di Cecina alla scoperta delle piante e degli animali selvatici. Inoltre vi è la possibilità di visitare i campi geotermici delle aree boracifere del Sasso Pisano e di Monterotondo con l'aggiunta facoltativa della visita guidata al museo a Larderello e al soffione.

La Fattoria è attrezzata per i soggetti disabili.

I percorsi sono strettamente legati alle stagioni e alle condizioni metereologiche, quindi potranno subire qualche cambiamento oppure certe attività verranno svolte al coperto attrezzato all'interno della Fattoria come per il periodo invernale.

E' consigliato che i bambini abbiano un cappellino, abiti comodi e scarpe chiuse; in caso di pioggia una giacca a vento e scarpe di ricambio.

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



Si prega di comunicare eventuali allergie (punture di insetti, polline, alimenti, animali). L'azienda declina ogni responsabilità in caso di reazioni allergiche.

Preventivo di spesa

Le visite verranno organizzate per gruppi da un minimo di 10 persone ad un massimo indicativo di 25.

Il costo per ogni ospite è:

- 10 € mezza giornata (dalle 9.00 alle 12.00);
- 18 € intera giornata (dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 16.00).

NB: gli orari sono indicativi, il costo si riferisce a 3 ore di attività per la mezza giornata e 6 ore per l'intera giornata. Se per motivi organizzativi degli utenti le ore di attività risultano inferiori, in prezzo non subirà modificazioni.

Non viene richiesto acconto ma occorre prenotare, mezzo fax o e-mail, almeno due giorni prima specificando il giorno, l'orario di arrivo ed il numero dei partecipanti: qualsiasi variazione successiva è a carico degli utenti.

Il giorno può subire variazioni qualora il maltempo non permettesse il regolare svolgimento del percorso come concordato.

I percorsi vengono concordati precedentemente con gli insegnanti.

Ogni gruppo verrà dotato di materiale in riferimento alle attività da svolgere; inoltre la quota comprende la merenda (mattina o pomeriggio) mentre è escluso il pranzo da consumarsi "al sacco". In alternativa è possibile, su richiesta e con un

Pod. San Girolamo 141 - loc. I ^{sede} Pulitini • 56045 • Pomarance PI
^{info}
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina
e-mail info@lafattoriadivalentina.com



costo aggiuntivo variabile, organizzare delle degustazioni a base prodotti gastronomici aziendali e locali.

Il trasporto è a carico dell'utente.

Luogo delle attività del progetto

Il progetto si svolge presso la sede dell'Azienda Agricola ed Agrituristicamente Biologica "Moretti Valentina" nel Comune di Pomarance (PI), Podere S. Girolamo. A circa 2 km da Pomarance e a 300 mt sulla dx dal bivio per "Micciano" è ubicata opposta segnaletica sulla S.R.439 "AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA-Biofattoria didattica".

Per informazioni e/o prenotazioni:

- **Moretti Valentina tel e fax 0588/62136 o cell. 328/8240727 - www.lafattoriadivalentina.it - e-mail: info@lafattoriadivalentina.it**

Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI
Moretti Valentina - tele fax 0588 62136 cell. 328 8240727
www.lafattoriadivalentina.com
e-mail info@lafattoriadivalentina.com