



Fattoria Bio-didattica Emmaus

Progetto di educazione ambientale Anno 2014-2015
per scuole di ogni ordine e grado



PRESENTAZIONE

Questo progetto nasce dall'esigenza di dare uno strumento concreto e organizzato per affrontare temi legati al nostro territorio, per fare adottare ai bambini comportamenti che siano compatibili e sostenibili con l'ambiente anche attraverso la conoscenza della cultura della produzione biologica, per stimolare la curiosità e l'osservazione del territorio: solo attraverso una conoscenza approfondita di quello che ci sta attorno, possiamo salvaguardare il nostro ambiente e la nostra salute, cercando di ristabilire equilibri perduti.

Emmaus, azienda e comunità che da anni coltiva i suoi terreni con metodi biologici, propone visite guidate alla Fattoria bio-didattica dove sono stati organizzati percorsi didattici con annessa una ludoteca "ambientale", in collaborazione con la Cooperativa Sociale ARCOBALENO da anni impegnata nella scuola in attività di progettazione e di animazione sui temi dell'intercultura, della legalità e dell'ambiente.

La Cooperativa Emmaus, cooperativa sociale di tipo B, è stata costituita nel 1978 per dare risposta di lavoro a giovani del nostro territorio e inserire anche soggetti svantaggiati nel mondo del lavoro. Opera all'interno del più vasto *progetto Emmaus*, che accoglie giovani tossicodipendenti, minori stranieri e italiani in difficoltà e fa azione di prevenzione sul territorio cittadino. La cooperativa coltiva in modo biologico 26 ettari di terreno, ha un punto vendita direttamente in azienda per il mercato biologico, formaggi e uova. La cooperativa coltiva i terreni in modo biologico perché crede che i valori della vita oltre che declamati debbano essere praticati.

La Fattoria Didattica Emmaus ha ottenuto il riconoscimento con la L.R. nr 2/2008 ed è iscritta all'albo delle masserie didattiche in Puglia al nr 7

EMMAUS Società Cooperativa Sociale
S.S. per Manfredonia, Km. 8 loc. Torre Guiducci (Fg)
P.Iva 00492620711 - Cod. Fisc. 80033630718
Tel. 0881 770866 fax 0881 753301

ARCOBALENO Società Cooperativa Sociale
Via della Repubblica, 82C - 71121 Foggia
P.Iva 02274640719 - Cod. Fisc. 04743880728
Tel. 0881 770866 fax 0881 753301



FINALITA'

Il progetto prevede percorsi per "fare esperienze concrete" e di "saper fare" attraverso l'osservazione e la conoscenza: dei cicli e dei ritmi della natura; dei prodotti della terra coltivata con metodi biologici; del lavoro e degli attrezzi del contadino; dei più comuni animali da cortile e di alcuni esemplari di razze tipiche del nostro territorio.

OBIETTIVI GENERALI

- Avere un approccio diretto con la natura, osservandola da vicino.
- Stimolare l'esplorazione e la scoperta della flora e della fauna nel nostro territorio.
- Favorire la conoscenza delle nostre tradizioni agro-pastorali.
- Favorire un contatto diretto con gli animali per stimolare comportamenti consapevoli e responsabili verso se stessi e verso gli altri.
- Educazione alimentare.
- Comprendere l'importanza di un allevamento ed una agricoltura che mira a proteggere e salvaguardare gli ecosistemi naturali e la nostra salute con una corretta educazione alimentare.
- Stimolare nuove conoscenze sulle risorse ambientali alternative.
- Stimolare la dimensione sensoriale, creativa e fantastica del bambino.

TIPOLOGIA, DESTINATARI, TEMPI

Le *visite guidate* in fattoria si svolgeranno dalle ore 9,00 alle 12,30 oppure dalle ore 9,30 alle 13,00 per un gruppo di massimo 45 partecipanti ed impegneranno dalle due alle quattro guide.

Esclusivamente per la scuola elementare è possibile concordare con la segreteria un percorso più lungo (giornata intera dalle 9,30 alle 16,30).

Si possono prevedere, *con un supplemento sul costo*, in aggiunta alla visita guidata in fattoria, degli incontri presso la scuola con i docenti delle sezioni interessate (della durata di due ore ciascuno) per una preparazione alla visita in fattoria e la valutazione riflessiva sull'esperienza con consegna di materiale didattico; tutto ciò prevede l'impiego di un nostro esperto.

Incontriamo Gli ANIMALI DELLA FATTORIA

A tutte le classi che parteciperanno ai vari percorsi didattici sarà garantita la visita agli animali della fattoria.

A pochi metri dall'aula didattica si trovano i box della fattoria didattica con numerosi animali appartenenti anche alla tradizione pugliese ed oggi in pericolo di estinzione: asini (l'Asino di Martina Franca), mucche (la "Podolica del Gargano"), pony, cavalli (il "Murgese"), pecore (la "Gentile di Puglia"), caprette garganiche, maiali (il "Nero pugliese"), gallo e galline, oche e altri volatili. Le guide offriranno informazioni sulle loro caratteristiche e sui loro nomi.

L'attività mira a far conoscere ai visitatori gli animali, il loro comportamento e la loro importanza per l'uomo. A tal proposito gli alunni avranno la possibilità di accarezzare alcuni animali e occuparsi della loro cura, collaborando all'alimentazione degli animali da cortile, alla conduzione al pascolo delle capre e delle pecore, allo spazzolare il mulo o il pony, e pulire i recinti e le stalle.

Certamente il contatto con un animale risveglia l'interesse, stimola la percezione tattile e sensoriale, colma vuoti affettivi, facilita le relazioni sociali... Partendo da tali presupposti, nella nostra fattoria cerchiamo di favorire il più possibile il rapporto diretto dei visitatori con gli animali della fattoria, per cogliere quell'insieme di sensazioni non percepibili in altro modo. Con l'animale si stabilisce un "dialogo" che non ha bisogno del linguaggio per esprimersi, perciò anche persone con problemi cognitivi, comportamentali, psicologici e relazionali possono trarre vantaggio da questo contatto.



INDICAZIONI ORGANIZZATIVE

1 Accoglienza

Accogliamo, per la visita guidata in fattoria, in una giornata fino ad un massimo di 45 partecipanti (tot. alunni e accompagnatori).

2 Prenotazione

Le visite in fattoria dovranno essere prenotate, tramite l'apposito modulo, via fax al nr. 0881.753301 concordando telefonicamente data, tempi e attività da svolgere al nr. di tel. 0881.770866 (*chiamare il martedì, giovedì e venerdì mattina e chiedere di Angela Orlando*). La presenza di persone con esigenze particolari (allergie, intolleranze alimentari, diversamente abili...) deve essere comunicata per tempo.

3 Costi

Il *costo base* a bambino per le visite guidate in fattoria è di € 7,00 per metà giornata e € 10 per la giornata intera con pranzo al sacco (portato da casa).

Il contributo può variare in relazione ad alcuni percorsi e/o alla possibilità di scegliere incontri a scuola ed è da concordare con la segreteria organizzativa.

Gli accompagnatori, fino ad un numero di 2 per classe, non pagano.

4 Viaggio

L'organizzazione e il costo del viaggio è a carico della scuola. L'azienda declina ogni responsabilità in merito ad eventuali ritardi causati dalla ditta di trasporto.

5 Merenda biologica

La Fattoria *offre gratuitamente* una merenda biologica per i percorsi svolti nell'azienda, con pane e olio, marmellate o miele..

E' consigliabile che ogni bambino porti una personale bottiglietta d'acqua.

6 Periodo

Le visite didattiche saranno effettuate nei mesi di Settembre, Ottobre e Novembre, interrompendosi nel periodo invernale e riprendendo nei mesi di Marzo, Aprile, Maggio, Giugno. Nel periodo estivo saranno previsti, su richiesta, i Campi estivi e i Weekend in fattoria.

7 Meteo

In caso di improvviso maltempo durante le attività didattiche, le attività all'aperto verranno sostituite con altre nella ludoteca ambientale. Nel caso invece di maltempo immediatamente precedente la visita, tale da rendere inagibili i percorsi didattici all'aperto, è possibile concordare preventivamente un'altra data.

8 Equipaggiamento

È opportuno che ogni visitatore sia dotato di abbigliamento adatto alla stagione e all'attività all'aria aperta. E' consigliabile un cappellino con visiera!

9 Pernottamento (solo per i Weekend in fattoria)

La comunità Emmaus dispone di camere, tutte con bagno, e di ampi saloni per lo svolgimento delle attività ricreative; a disposizione anche una ludoteca ambientale.

Si potrà gustare la cucina locale.. garantita la genuinità e la freschezza degli alimenti utilizzati come la carne biologica, le uova delle nostre galline 'allevate a terra' e i formaggi di capra.

LABORATORI DIDATTICI

I laboratori, tutti della durata di 2 ore circa, prevedono alcune attività da svolgersi all'esterno ed altre all'interno, presso la ludoteca ambientale. I laboratori prevedono un minimo di 10 fino ad un massimo di 20 partecipanti.

I laboratori si potranno concordare con la segreteria in base al periodo e alla disponibilità dell'azienda.

Quasi tutti i percorsi sono adattabili all'età degli alunni e ad eventuali richieste degli insegnanti.

L'offerta didattica si snoda su cinque temi tutti correlati: alimentare, naturalistico, sensoriale, agricolo ed ambientale.



LA PALA EOLICA, L'ENERGIA E IL RISPARMIO ENERGETICO

Fascia età: II ciclo scuola elementare, media inferiore e superiore.

Obiettivo del viaggio: Fornire una conoscenza di base sull'energia eolica, sui principi fisici che governano la materia e sull'utilizzo attuale di questa tecnologia. Offrire informazioni relative alla sostenibilità economica e ambientale e sui possibili vantaggi e svantaggi. Imparare a rispettare l'ambiente e le sue risorse. Stimolare la fantasia e l'abilità manuale nell'individuazione di stili di vita più sostenibili per l'ambiente che ci circonda.

Programma: Il laboratorio intende approfondire in modo pratico il concetto di sfruttamento dell'energia eolica attraverso attività didattiche, esperienze di laboratorio e visita alle tecnologie. Si conosceranno gli strumenti utili alla misurazione del vento, insieme e in modo semplice se ne costruiscono alcuni con materiale di recupero (anemometro, girandola...). Si procederà con un percorso all'interno del villaggio Emmaus per osservare da vicino i pannelli solari e fotovoltaici. Con l'aiuto dell'asino si farà una passeggiata fino a raggiungere la pala eolica dove ci saranno attività ludiche inerenti al tema. Quindi merenda all'aperto.



LA RACCOLTA DIFFERENZIATA E IL MONDO DEI RIFIUTI

Fascia età: scuola dell'infanzia, scuola elementare, scuola media inferiore e superiore.

Obiettivo del viaggio: Fornire competenze di scienza ecologica su base empirica e ludica e stimolare il senso di responsabilità ambientale, ragionando in modo critico sulle semplici azioni che quotidianamente hanno impatto sul nostro ecosistema-mondo. Giungere quindi alla conoscenza dei principi di inquinamento e riciclaggio con pratiche di sperimentazione, esperienza diretta e osservazione.

Programma: Il laboratorio affronterà il concetto di riciclaggio e di recupero. Ricicleremo oggetti del tutto inusuali, probabilmente mai considerati pericolosamente inquinanti... Li trasformeremo in qualcosa di nuovo, desueto e...artistico. Gli alunni si divertiranno, imparando a distinguere i materiali che compongono gli oggetti quotidianamente manipolati e a suddividerli in modo rispondente ai criteri della raccolta differenziata. Osserveremo il processo di riciclaggio della carta e della plastica e come sistemare il materiale utile per gli imballaggi.



DAL LATTE AL FORMAGGIO

Tema: alimentare, sensoriale, tradizioni

Fascia età: scuola dell'infanzia, elementare e media inferiore

Obiettivo del viaggio: Consapevolezza della scelta del cibo; fornire principi di educazione alimentare utili sempre, valorizzare i prodotti locali.

Programma: Questo laboratorio condurrà gli alunni attraverso le trasformazioni del latte, del formaggio e della ricotta, con assaggio. Ognuno potrà portare a casa il proprio formaggio. Grazie a piccoli giochi/puzzle i visitatori approfondiranno il significato della trasformazione del latte in formaggio. Si prevedono anche altre attività ludico-didattiche, improntate sull'esperienza sensoriale: agli alunni verranno presentati gli animali che fanno il latte, saranno invitati a toccarli, ad osservarli attentamente.



DAL CHICCO DI GRANO AL PANE E PASTA

Tema: alimentare, sensoriale, tradizioni

Fascia età: scuola dell'infanzia e scuola elementare

Obiettivo del viaggio: La scoperta di come si fa il pane o la pasta, luogo di vita, d'incontro, di formazione, di emozione... l'incontro tra massaie e ragazzi si pone l'obiettivo di arricchire, lasciare un ricordo, un'emozione e una conoscenza.

Programma: Mostra dei vari tipi di cereali, farine e i loro prodotti. Il chicco di grano viene seminato, germoglia e spiga.... Si parte dalla spiga, con la spiegazione delle tecniche di coltivazione antiche. Poi si passa alle tecniche moderne, alla differenza tra agricoltura biologica e agricoltura convenzionale. Si vede la farina integrale che esce, poi il buratto che separa la crusca dalla farina. La farina ora è pronta per essere lavorata e quindi possiamo provare a fare il pane o la pasta fatti a mano. Il pane o il panino può essere cotto nel forno che si degusterà poi con olio o formaggi prodotti dall'azienda. Mentre la pasta viene posta su un essiccatoio per asciugare ed esser pronta per essere portata e gustata a casa.



SIAMO TUTTI CONTADINI

LABORATORIO SULL'ORTO BIOLOGICO E COMPOSTIERA

Tema: agricolo, naturalistico, tradizioni, propedeutico all'educazione alimentare

Fascia età: scuola dell'infanzia, scuola elementare e media inferiore

Obiettivo del viaggio: valorizzare gli orti biologici come luoghi naturali che aprono verso altri spazi; avviare ad una conoscenza dei cicli naturali, oggi spesso così lontani dalla esperienza dei ragazzi; favorire la comprensione del profondo legame che unisce l'uomo all'ambiente e la conseguente sollecitazione a pratiche e comportamenti di attenzione e rispetto dei luoghi naturali, oltre che alla loro conoscenza; sviluppare una maggiore consapevolezza sulla corretta alimentazione e sulla composizione e proprietà degli ortaggi presi in esame; importanza e corretto uso dei *rifiuti compostabili*.

Programma: gli alunni si improvvisano contadini, adottano un "campo" e praticano attività manuale e teorica di sistemazione del terreno, di semina e di raccolto. Agli alunni sarà mostrato dove si porta la spazzatura e come si costruisce una compostiera e dove bisogna metterla.

La classe avrà in regalo una compostiera domestica costruita da noi.



SPECIALE CINQUE SENSI GIOCANDO ALL'APERTO

Tema: sensoriale, ambientale e naturalistico, propedeutico all'educazione alimentare

Fascia età: scuola dell'infanzia, I ciclo della scuola elementare

Obiettivo del viaggio: I cinque sensi sono gli strumenti per la conoscenza del mondo che ci circonda. Sviluppare ed educarsi all'uso completo ed armonico di questi strumenti significa aumentare la possibilità di conoscenza. Per i più piccoli questa esperienza susciterà curiosità verso il mondo che li circonda, in particolare quello biologico, incoraggiandoli all'uso di tutti i sensi per operare una analisi completa dell'ambiente in cui si muovono.

Programma: Verrà effettuato un percorso guidato all'interno del frutteto dove saranno realizzati giochi e attività a contatto con la natura. I bambini esplorano il frutteto per riconoscere gli alberi da frutto ma soprattutto per scoprire i suoni, gli odori e i colori. Raccolgono reperti per realizzare oggetti. Ascoltano fiabe. Sarà poi presentato il fantastico mondo degli insetti più comuni nelle campagne e le loro abitudini con l'osservazione di una porzione di prato. Saranno "toccati" i cinque sensi:

VISTA: osservazione dei colori della natura circostante ed osservazioni cromatiche preponderanti, ricerca dei verdi, dei gialli e dei marroni nell'ambiente naturale.

ODORATO: profumi dell'aria, dei fiori e delle erbe spontanee e officinali.. guidati i bambini esploreranno un ambiente naturale per raccogliere piante e materiali che abbiano un odore.

TATTO: giuoco del contrasto tra caldo e freddo, tra superficie ruvida/dura e liscia/morbida. Esplorazione dell'ambiente naturale: i bambini imparano ad usare materiali di recupero e naturali come legnetti, foglie, semi, cartapesta.... per l'auto-costruzione dei giocattoli oppure spaventapasseri, nidi artificiali, mangiatoie o altri oggetti utilizzati in fattoria.

UDITO: l'ascolto del 'silenzio' della natura, il piacevole cinguettio ed i dialoghi degli uccelli, lo stormire delle foglie degli alberi. Guidati nell'esplorazione del prato e dei campi i bambini scoprono i diversi suoni della natura.

GUSTO: il gioco del gusto e del disgusto, assaggi di prodotti naturali e biologici per stimolare la curiosità del giovanissimo visitatore in erba.



ACIDO E VIVO

Tema: alimentare, sensoriale, naturalistico

Fascia età: II ciclo della scuola elementare, media inferiore e superiore

Obiettivo del viaggio: educare alla sana alimentazione, partendo da alimenti a km 0 e autoprodotti; consapevolezza della scelta del cibo; fornire principi di educazione alimentare utili sempre; valorizzare i prodotti locali.

Programma: Questo laboratorio condurrà gli alunni attraverso la trasformazione dal latte allo yogurt. Lo yogurt, associa le caratteristiche nutrizionali del latte a quelle del formaggio, integrando il tutto con una notevole acidità, che funge da ottima barriera contro la proliferazione di una inadeguata flora intestinale.

Grazie ad attività con assaggi sensoriali gli alunni approfondiranno il significato della trasformazione del latte in yogurt grazie all'azione dei fermenti lattici, che saranno osservati da vicino con il microscopio ottico. Si prevedono anche altre attività ludico-didattiche per la scoperta della sana alimentazione e conoscenza diretta della piramide alimentare.

E' un percorso altamente consigliato agli alunni delle scuole medie (inferiori e superiore) in quanto la scoperta di una buona alimentazione è la base per una crescita sana.



ATTIVITA' DI MEDIAZIONE CON L'ASINO

Tema: naturalistico, sensoriale, relazionale

Fascia età: scuola dell'infanzia, scuola elementare, scuola media inferiore e superiore

Obiettivo del viaggio: Far ritrovare sicurezza e fiducia, attivare la percezione di sé, costruire esperienze, indurre alla cooperazione, stimolare l'atto dell'azione inibendo così l'atto di isolamento, sviluppare la capacità di porre limiti senza oltrepassarli o farli oltrepassare, sviluppare il coraggio, percepire la dimensione relazionale del dare e del ricevere, riscoprire l'intimità del sé.

Programma: L'asino, d'indole dolce, curioso, intelligente, empatico, amante delle coccole e con un tasso di aggressività nullo, è particolarmente adatto ad intraprendere attività assistita con animali per soggetti che hanno difficoltà relazionali, emotive ed affettive. Si tratta, infatti, di un animale dai sensi altamente sviluppati e dotato di una intelligenza particolare che esige l'instaurarsi di una relazione con colui che gli sta di fronte. Proprio questo essere empatico fa sì che dopo poco tempo l'asino individui gli eventuali deficit degli utenti e si comporti di conseguenza mostrandosi paziente e comprensivo. E' proprio l'asino, per secoli denigrato, con i suoi modi semplici, accoglienti ed empatici, il suo pelo morbido e caldo, ad aiutare l'utente a ritrovare una comunicazione ed un'affettività di base perse a causa di traumi di varie specie o che gli sono state negate da relazioni diseducative.

Questo programma inizia attraverso l'incontro con gli asinelli in asineggio e si svolge dapprima attraverso le coccole reciproche tra bambini ed animali, prosegue con una passeggiata con gli asinelli lungo i sentieri della campagna di Emmaus; i più grandicelli si cimenteranno nel governo della mano degli animali e in 'cenni' di cavalcatura.

PROPOSTE DIDATTICHE AUTUNNALI



A MACCHIA D'OLIO...LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Tema: agricolo, naturalistico, tradizioni, propedeutico all'educazione alimentare

Fascia età: scuola dell'infanzia, scuola elementare, media inferiore.

Obiettivo del viaggio: Riconoscere la pianta dell'olivo; conoscenza della sua importanza nell'economia contadina; sapere come e quando si raccolgono le Olive; guardare i mille usi dell'olio; l'olio come sostituto del burro nelle preparazioni di torte e dolci.

Programma: Il laboratorio didattico dell'olio prevede la visita all'oliveto e lezioni teoriche sul percorso che dalle olive porta all'olio. Partendo dall'osservazione di un albero di olivo si faranno conoscere le fasi del ciclo dell'olio, dalla coltivazione al prodotto finito, compresi alcuni strumenti ed i processi di trasformazione. Ci si concentrerà sulle qualità sensoriali dell'oliva e dell'olio (colori, profumi, consistenza).

Dopo la visita all'oliveto, inizieremo la raccolta delle olive.

La raccolta avverrà utilizzando pettini che passano tra i rami senza rovinare le olive o l'albero.. o direttamente con le mani. Le olive raccolte verranno messe in casse che poi trasporteremo nell'aula per la spremitura manuale con semplici 'torchi' didattici e infine merenda con pane e olio.

Periodo di realizzazione: Settembre, Ottobre, Novembre.

PROPOSTE DIDATTICHE ESTIVE



Organizziamo per gruppi scolastici i **Weekend in fattoria** che si svolgeranno dalle ore 16.00 del sabato alle ore 16,30 della domenica per un gruppo di max 20 bambini/e circa (della scuola elementare e media inferiore) ed impegneranno 2 guide.

Il weekend ha un costo a bambino di € 90,00 (comprensivo di pasti, pernottamento e dell'assistenza educativa).

I **Campi estivi in fattoria** invece si svolgeranno dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 17,00 per un gruppo di max 20 bambini/e circa (della scuola elementare e media inferiore) ed impegneranno 2 guide.

I campi estivi hanno un costo a bambino di 75 € (comprensivo dei pranzi giornalieri e dell'assistenza educativa).

A disposizione per valutare richieste particolari.

LA FATTORIA VA A SCUOLA

PERCORSI DA EFFETTUARSI NEGLI SPAZI SCOLASTICI



L'ORTO IN CONDOTTA

A metà degli anni Novanta nasce in California il primo **School Garden**, pensato e "coltivato" da Alice Waters, vice-presidente Slow Food Internazionale. In Italia l'Orto in Condotta prende avvio solo recentemente, divenendo lo strumento principale delle attività di educazione alimentare e ambientale nelle scuole.

Insieme agli studenti, gli insegnanti (e perché no, genitori e nonni) si può costituire una piccola comunità a scuola dell'apprendimento per la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente. L'Orto in Condotta prevede un ciclo di incontri settimanali (per la stagionalità del prodotto scelto) da svolgere *nelle scuole*, per la presa in carico degli spazi aperti (il cortile scolastico) e per la creazione di *orti scolastici*.



ASINO, MIGLIORE AMICO DEL CONTADINO

ORTO MOBILE A DORSO D'ASINO

E' previsto un primo momento di accoglienza e di presentazione nel *cortile scolastico* per conoscere l'asino, le sue esigenze e le attività che si andranno a svolgere.

Ci si prenderà cura dell'asino attraverso le coccole reciproche tra alunni ed animale, e gli alunni si cimenteranno nel *'governo della mano'* dell'asino. Si realizzeranno poi dei *'vasi creativi'* che serviranno alla messa a dimora delle piante da ortaggio (che varieranno a seconda della stagionalità). I vasi saranno realizzati con materiali di recupero (come cassetta della frutta, barattoli e vasi..).

Ogni bambino avrà la sua piantina che può essere *'adottata'* dalla classe o portata a casa.

La scuola dovrà provvedere a mettere a disposizione alcuni materiali da cartoleria (colla vinilica, forbici, colori a tempera, pennelli..etc).

I costi e i tempi sono da concordare con la segreteria organizzativa.