

Fattoria Bio-didattica Emmaus

Progetto di educazione ambientale Anno 2019-2020
per scuole di ogni ordine e grado



Questo progetto nasce dall'esigenza di dare uno strumento concreto e organizzato per affrontare temi legati al nostro territorio, per fare adottare ai bambini e ai giovani 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 ha coltivato per anni i suoi terreni con metodi biologici, propone visite guidate alla fattoria bio-didattica dove sono organizzati percorsi e laboratori 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 ai giovani del nostro territorio e inserire anche persone svantaggiate 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.

Dal 2013 la cooperativa alleva capre e ne trasforma il latte certificato Bio, producendo formaggio caprino.

La Natura al centro di tutto con laboratori sui cicli ambientali e attività di mediazione con le asine.



Società Cooperativa Sociale a r.l.

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, 82 - 71121 Foggia
P.Iva 02274640719 - Cod. Fisc. 04743880728
Tel. 0881 770866 fax 0881 753301

La Masseria 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.

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 45-50 partecipanti (adulti, bambini o giovani) ed impegneranno dalle due alle quattro guide.

E' possibile concordare con la segreteria un percorso più lungo (giornata intera dalle 9,30 alle 16,00) esclusivamente per le scuole della provincia.

Incontriamo Gli ANIMALI DELLA FATTORIA

A tutti i gruppi 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.



Società Cooperativa Sociale a r.l.

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, 82 - 71121 Foggia
P.Iva 02274640719 - Cod. Fisc. 04743880728
Tel. 0881 770866 fax 0881 753301

INDICAZIONI ORGANIZZATIVE

1 Accoglienza

Accogliamo, per la visita guidata in fattoria, in una giornata fino ad un massimo di 45-50 partecipanti (tot. bambini/giovani 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 oppure 0881.542827 (chiamare il martedì, mercoledì e giovedì mattina e chiedere di Angela Orlando). La presenza di persone con esigenze particolari (allergie, intolleranze alimentari, diversamente abili...) deve essere comunicata necessariamente sul modulo di prenotazione. In caso di disdetta della visita per qualsiasi motivo, sarà possibile concordare preventivamente un cambio delle date di prenotazione, secondo disponibilità dell'azienda.

3 Costi

Il costo base a visitatore è di € 7,00 per metà giornata e € 10 per la giornata intera con pranzo al sacco (portato da casa).

I diversamente abili, se all'interno del gruppo classe, NON pagano il biglietto di ingresso. Il contributo può variare in relazione ad alcuni percorsi ed è da concordare con la segreteria organizzativa. *Gli accompagnatori, fino ad un numero di 3 (su un gruppo di 25) e fino ad un numero di 6 (su un gruppo di 50), non pagano.*

4 Viaggio

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

5 Merenda

La fattoria offre al costo aggiuntivo di 1€ a visitatore una merenda completa di:

- succo di frutta e acqua
 - pane e olio (si può richiedere un assaggio del formaggio, secondo disponibilità dell'azienda)
- Agli accompagnatori sarà offerto uno spazio caffè.*

6 Periodo

Le visite didattiche saranno effettuate nei mesi di Settembre, Ottobre e Novembre, interrompendosi nel periodo invernale e riprendendo nei mesi di Aprile, Maggio, Giugno.

7 Meteo

In caso di improvviso maltempo durante le attività didattiche, le attività all'aperto verranno sostituite con altre nella ludoteca ambientale e/o in spazi all'aperto semicoperti, **con delle diversificazioni dei percorsi.**

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, stivaletti di gomma, K-way ed eventuale ombrello da pioggia.

LABORATORI DIDATTICI

I laboratori, tutti della durata di 1h e 30min circa, prevedono alcune attività da svolgersi all'esterno ed altre all'interno, presso la ludoteca ambientale. I laboratori prevedono un minimo di 15 fino ad un massimo di 25 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 dei bambini e dei giovani visitatori e ad eventuali richieste degli insegnanti.

1) DAL LATTE AL FORMAGGIO

Tema: alimentare, sensoriale, tradizioni

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

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/o della ricotta, con piccolo assaggio. Ognuno potrà portare a casa il proprio formaggio. Grazie a dei giochi interattivi i visitatori approfondiranno il significato della trasformazione. 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.

Per chi sceglie questo laboratorio, con annessa la merenda, potrà degustare i nostri formaggi.

2) DAL CHICCO DI GRANO AL PANE E PASTA

Tema: alimentare, sensoriale, tradizioni

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

Obiettivo del viaggio: La scoperta di come si fa il pane e 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 e la pasta fatti a mano. Il pane può essere cotto nel forno che si degusterà poi con i prodotti dall'azienda. Mentre, per la pasta, essa viene posta su un essiccatoio per asciugare ed esser pronta per essere portata e gustata a casa.

Per chi sceglie questo laboratorio, con annessa la merenda, potrà degustare la focaccia cotta in forno a legna.

3) ALLA SCOPERTA DELL'ASINO. ATTIVITA' DI MEDIAZIONE CON GLI ANIMALI

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 le asinelle in asineggio e si svolge dapprima attraverso le coccole reciproche tra bambini ed animali, prosegue con una eventuale passeggiata con gli asinelli lungo i sentieri della campagna di Emmaus (in base alla disponibilità dell'azienda); i più grandicelli si cimenteranno nel governo della mano degli animali e in 'cenni' di cavalcatura.

4) SPECIALE 5 SENSI

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

Fascia età: scuola dell'infanzia e 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 nelle aree all'aperto della masseria dove saranno realizzati giochi e attività a contatto con la natura e con piante e alberi. I bambini esploreranno l'ambiente per scoprire i suoni, gli odori e i colori. Saranno svolte attività sensoriali anche all'interno della nostra ludoteca ambientale.

5) OFFICINA IN CUCINA: I DOLCI

Tema: alimentare, sensoriale, tradizioni

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

Obbiettivo del viaggio: Il cibo e la cucina possono diventare occasioni speciali per mettere in gioco azioni educative in grado di stimolare lo sviluppo psico-fisico del bambino, la sua autonomia, la sua crescita e il suo bagaglio culturale. Saper usare le mani vuol dire saper creare fisicamente qualcosa, vuol dire "saper fare", l'abilità nelle dita si costruisce lentamente, ma deve essere stimolata e incentivata. Attraverso la realizzazione di preparazioni mirate si veicola il principio della stagionalità dei prodotti e il perché è meglio usare materie provenienti dal proprio territorio.

Programma: il laboratorio avrà come tema la realizzazione di dolci anche della tradizione del nostro territorio. Gli alunni assisteranno e parteciperanno all'impasto e alla eventuale cottura delle ricette ed alla fine assaggeranno i prodotti realizzati dopo aver insieme allestito e preparato la zona dove verrà offerto il buffet.

6) SIAMO TUTTI CONTADINI

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

Fascia età: scuola dell'infanzia e scuola elementare

Obbiettivo 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.

Programma: gli alunni si improvvisano contadini, visitano l'orto e praticano attività manuale e teorica di sistemazione del terreno, di semina e di raccolto.