

LA FIORIDA
AGRI RELAIS

LA FATTORIA DIDATTICA

Dove **natura, esperienza e passione**
diventano apprendimento concreto.



CHI SIAMO

La Fiorida sorge in un'area suggestiva in grado di regalare relax, tranquillità, ospitalità e genuino ristoro: la Valtellina. La nostra azienda vanta oggi un allevamento di circa 250 **vacche** da latte, 300 **maiali** e 80 **capre**. L'estensione delle **culture**, dove vengono coltivati frutti di bosco e ortaggi, prati destinati a foraggio, è di circa 60 ettari. Il nostro punto di forza è il KM0, ottenuto grazie alla trasformazione del latte nel nostro caseificio e della carne nel nostro macello. Dal 2022, con la costruzione della nuova stalla, l'allevamento de La Fiorida è diventato modello europeo di benessere animale.

All'attività produttiva tradizionale, La Fiorida affianca quella didattico-formativa, assumendosi gli impegni dettati dalla **Carta dei Requisiti di Qualità**. La nostra attività didattica ha ottenuto il suo riconoscimento attraverso l'accreditamento al circuito delle fattorie didattiche della Regione Lombardia.

PROGETTO DIDATTICO

L'attività didattica de La Fiorida rende **protagonisti** i bambini, gli insegnanti e le scuole al fine di rendere la giornata ricca di **opportunità** e stimoli.

Il percorso proposto è **adattabile e vivibile per tutte le fasce d'età** ed ha l'obiettivo di rendere l'uscita scolastica **significativa** sia dal punto di vista emotivo sia dal punto di vista delle conoscenze e delle competenze.

Al vostro arrivo, dopo una breve presentazione e la spiegazione delle **regole da rispettare**, comincerà l'avventura nella nostra fattoria:

- scopriremo l'allevamento di mucche, maiali e capre dove le curiosità sulla loro vita vi lasceranno a bocca aperta;
- ci dirigeremo verso il campo delle erbe aromatiche, nelle serre, negli orti e in caseificio;
- effettueremo le attività scelte.



La Fiorida si concentra sull'esperienza diretta che suscita **emozioni** nel bambino che contribuiranno a rinforzare le conoscenze apprese tramite la consapevolezza. L'apprendimento attraverso la **sperimentazione** e l'**osservazione diretta** risulta infatti essere il mezzo più efficace per trasferire informazioni ai bambini.



LA NOSTRA PROPOSTA

Possibilità di scelta fino a 3 laboratori 5 ore di permanenza (es. 10.00/15.00)

€ 19,00/BAMBINO

INFO GENERALI: È consigliato, nella scelta dei laboratori, **tenere conto del programma scolastico**. Nella sezione dei laboratori è stata inserita una scala di difficoltà che va da 1 a 3 e una divisione tematica (latte, natura, animali) per agevolare la scelta degli insegnanti, i quali dovranno tenere in considerazione anche dell'età dei bambini. Al termine della giornata, ci sarà un piccolo omaggio per tutti i partecipanti.

IL PRANZO

La modalità del pranzo dovrà essere scelta tra le seguenti proposte e indicata su modulo in fase di prenotazione.

A - AL SACCO PORTATO DA CASA

B - PANINO + ACQUA € 8,50/pax panino con i nostri prodotti a scelta tra: prosciutto cotto, bresaola, salame, formaggio.

C - PIZZOCCHERI + ACQUA € 18,00/pax SOLO PER INSEGNANTI, da asporto

D - GELATO € 3,00/pax gelato artigianale di nostra produzione, gusti vari



KIT DI SOPRAVVIVENZA

Occorrente per la giornata in fattoria:

- Abbigliamento comodo (leggings, tuta sportiva, scarpe comode e se possibile impermeabile, magliette\indumenti che si possono sporcare..)
- In caso di previsto maltempo, si consiglia di portare k-way o un ombrellino (anche se al mattino sembra bel tempo!)
- Cappellino in caso di sole o stagione estiva
- Marsupio dove riporre fazzoletti, macchina fotografica.

ELENCO LABORATORI

è possibile scegliere un massimo di 3 laboratori tra i 7 proposti di seguito:



IL FORMAGGIO difficoltà ★ ★ ★

Ciascun bambino avrà a disposizione bicchiere, cucchiaino, latte e caglio e trasformerà il suo latte in cagliata.

IL BURRO difficoltà ★ ★

I bambini saranno divisi in gruppetti, ciascuno dei quali avrà a disposizione un vasetto di panna da agitare e trasformare in burro, il quale, una volta formato, verrà lavato in acqua fredda per poi prendere forma nello stampino di legno.

I SACCHETTI PROFUMATI difficoltà ★ ★

I bambini saranno accompagnati nel campo delle erbe aromatiche e potranno, nel rispetto delle indicazioni, raccogliere le erbe, spezzettarle e metterle nel sacchettino.

Necessario da portare da casa: un sacchettino di stoffa.

IL SALE AROMATICO difficoltà ★

Ci spostiamo insieme nel campo delle erbe aromatiche e, seguendo le istruzioni, le raccogliamo, le spezzettiamo, le schiacciamo con il sale e prepariamo il nostro sale aromatico. **Necessario da portare da casa:** vasetto piccolo con tappo (tipo omogenizzato).

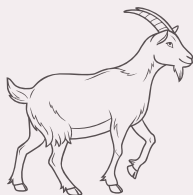


LABORATORIO BOTANICO difficoltà ★

I bimbi avranno a disposizione la terra, i semi e un piccolo vasetto ciascuno per scoprire i segreti della semina.

LA MUNGITURA DELLA CAPRETTA difficoltà ★

I bambini saranno invitati uno alla volta a mungere Ciambella, la nostra capretta preferita.



RIFACIMENTO DEL LETTO AGLI ANIMALI difficoltà ★ ★

Incolonnati in fila indiana i bambini dovranno guidare la carriola fino al fienile per caricare la paglia e buttarla poi all'interno del recinto degli animali per rifare loro il letto che dovrà essere asciutto e pulito.

REGOLAMENTO

L'ORGANIZZAZIONE

- I laboratori si effettuano tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, previa prenotazione.
- Le attività sono esclusive per i bambini e le maestre; i genitori e i parenti sono comunque i benvenuti e per loro è prevista una visita guidata al mattino con tariffa da concordare al momento della prenotazione. Durante il pomeriggio, invece, i bambini saranno guidati con le loro maestre nei laboratori scelti.
- E' normalmente garantita una guida ogni 30 bambini salvo malattie o gravi contrasti improvvisi delle guide. **I gruppi superiori alle 30 unità verranno divisi in sottogruppi.**
- In base all'attenzione e all'interesse dei partecipanti, alle condizioni atmosferiche e alle esigenze della scuola e degli insegnanti, i laboratori potrebbero subire variazioni.
- In caso di largo anticipo sull'orario segnalato (più di 30 minuti) non si garantisce la presenza delle guide.

LA SICUREZZA

- Per affrontare qualsiasi imprevisto, l'azienda è dotata di sistemi adeguati di sicurezza previsti dalla legge, ed è in contatto con i presidi sanitari più vicini per eventuali emergenze. Tutte le attrezzature dell'area a rischio sono segnalate e circonscritte; le regole di comportamento sono segnalate graficamente e ricordate dagli operatori nella fase iniziale del percorso, è necessario quindi rispettarle al fine di lavorare in sicurezza. L'azienda è coperta da R.C. ed è dotata di servizi igienici per persone diversamente abili.
- La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.
- In caso di esigenze o richieste particolari invitiamo a segnalare in anticipo allergie o intolleranze alimentari.

LA CONFERMA E IL PAGAMENTO

- Per il pagamento farà fede il numero effettivo di bambini confermato dal referente il giorno stesso della gita. Si rifiutano sin da ora contestazioni successive all'uscita.
- La prenotazione si considera confermata dopo che l'azienda La Fiorida ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (via e-mail) **almeno 3 settimane prima della data stabilita**. Per cancellazioni successive alle 3 settimane prima dell'evento, verrà addebitato il 50% del costo totale.
- In caso di esigenze particolari, si possono creare tariffe personalizzate per ciascun gruppo.
- **Per i bambini disabili certificati, è previsto uno sconto del 50% sul prezzo concordato a bambino.**



I DATI

Nome della scuola
Indirizzo della scuola
Cap. Città
P.IVA C.F. N° telefono
E-mail
Nome e cognome del referente
N° di cellulare referente

IL PAGAMENTO, è possibile scegliere tra due tipologie di documento fiscale:

☐ SCONTRINO ☐ FATTURA ELETTRONICA*

* Indicare la PEC

Codice destinatario Codice CIG

L'ORGANIZZAZIONE

Orario di arrivo Orario di partenza N° bambini partecipanti
Classe/Età N° insegnanti/accompagnatori adulti Data

☐ PROPOSTA € 19,00/BAMBINO - 5h - fino a 3 laboratori scelti:

DA COMPILARE SOLO IL GIORNO DELL'USCITA SCOLASTICA

N° effettivo partecipanti

di cui D.V.A.

Firma referente
docente

IL PRANZO, indicare la scelta.

☐ A - AL SACCO PORTATO DA CASA

☐ B - PANINO + ACQUA € 8,50/pax

panino con prosciutto cotto n° panino con bresaola n°

panino con salame n° panino con formaggio n°

acqua frizzante n° acqua naturale n°

☐ C - PIZZOCCHERI + ACQUA € 18,00/pax SOLO INSEGNANTI, da asporto n°

☐ D - GELATO € 3,00/pax n°

IL TOTALE, da compilare solo se si acquista il pranzo presso la nostra struttura.

Laboratori € + pranzo € + eventuale gelato € = TOT.

Pranzo insegnante € = TOT.

La compilazione del seguente modulo sottintende la lettura e la compilazione del progetto e del regolamento in ogni sua parte.