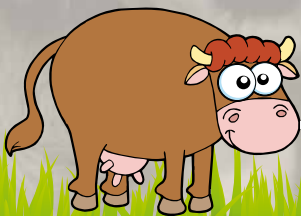
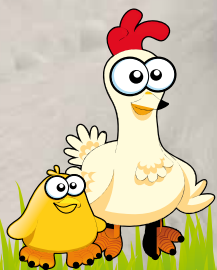




## *La nuova Fattoria Didattica "La Scuola Fiorida"*

Grazie alla nostra esperienza decennale nel mondo della didattica e ai vostri suggerimenti, siamo giunti alla **"Nuova Scuola La Fiorida"**, dove passione e amore sono rimasti inalterati ma, nonostante il contesto tradizionale, l'approccio verso le nuove generazioni cambia completamente, adattandosi quindi ad esse.



## Presentazione dell'azienda agricola

**La Fiorida** sorge in un'area suggestiva e in grado di regalare relax e tranquillità a pochi passi da Milano e dalla Svizzera: la Valtellina.

La nostra valle offre ambienti ricchi di tradizione e di storia e, la nostra azienda si pone come culla, per raccogliere tutti gli antichi saperi.

Essa vanta oggi un allevamento che conta 200 vacche da latte, 300 maiali e 80 capre. L'estensione delle colture è di circa 60 ettari, dove vengono coltivati frutti di bosco, ortaggi e prato destinato a foraggio.

I nostri animali sono seguiti con la massima cura e attenzione dai nostri fattori, priorità dei quali è il benessere dell'animale.

Dall'allevamento degli animali otteniamo le materie prime necessarie per la produzione di formaggi, latticini freschi, carne e salumi.

La nostra azienda è a ciclo chiuso: dalle coltivazioni all'allevamento, dalla trasformazione delle materie prime al consumo o vendita diretta.

Il punto di forza della nostra azienda è il KM ZERO: la distanza infatti tra la sala di mungitura e il caseificio è di 69 metri.

All'attività produttiva tradizionale, La Fiorida affianca quella didattica-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**.

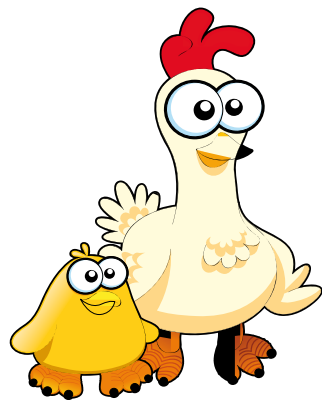
## Il Nuovo Progetto Didattico "La Scuola Fiorida"

L'attività didattica de la **Nuova Scuola La Fiorida** si concentra maggiormente **sull'esperienza diretta dei bambini**, essenzializzando il più possibile la lezione frontale.

Il **percorso** proposto è uno solo ed è adattabile a tutte le fasce d'età; grazie alla strutturazione di questo nuovo percorso gli insegnanti possono avere i seguenti spunti didattici:

- latte
- animali
- coltivazioni
- i cinque sensi
- le energie rinnovabili
- l'acqua

Spunti questi, su cui gli insegnanti potranno lavorare durante l'anno scolastico, strutturando utili approfondimenti. Durante il percorso guida i bambini avranno la possibilità di vivere **piccole avventure**, quali toccare e annusare il cibo degli animali e con lo stesso nutrirli, assaggiare un ortaggio o la frutta di stagione disponibile, lavarsi i denti con la salvia, raccogliere i "reperti" della fattoria, prendere familiarità con le macchine agricole e dei trattori, fare delle foto ricordo e confrontare la propria altezza, formare un recinto con i propri corpi, a forma di cerchio, all'interno del quale accogliere il maialino, raccogliere l'erba fresca e darla alle caprette, toccare il cippato con il quale si riscalda tutto il nostro agriturismo e ancora, toccare e annusare il nostro formaggio fino ad



assaggiarlo, ed infine, passeggiare sull'argine del fiume Adda, immersi in una fitta vegetazione alla ricerca del sasso più bello. La passeggiata sulle rive del **fiume Adda** alla ricerca di sassi e di ciò che il fondovalle valtellinese ci offre è una delle **novità** di quest'anno, la cui finalità è sempre quella di sottolineare il contatto diretto con la natura.

Durante il percorso, i bambini verranno suddivisi in **squadre**, ciascuna delle quali avrà un capitano che dovrà custodire un **cestino magico**. Questo cestino dovrà essere riempito con oggetti e materie prime che la squadra raccoglierà, in modo del tutto occasionale, durante la giornata e che verranno poi utilizzate per realizzare un eventuale cartellone a scuola, come ricordo della giornata.

Diversi sono i **nuovi laboratori** proposti, alcuni dei quali prevedono che ogni bambino porti da casa del materiale per realizzare il lavoro; in questo modo il piccolo sarà ancor più coinvolto nell'attività che andrà a fare. Nella tabella dei laboratori è stata inserita anche una scala di **difficoltà** che va da 1 a 3 per agevolare il lavoro delle insegnanti nella scelta, le quali dovranno tener conto anche l'età dei bambini.

Una delle novità più importanti è il **tariffario**, il quale tiene conto delle esigenze di ciascun gruppo. La tariffa a partecipante è da calcolarsi in base alla tipologia ed al numero dei laboratori scelti. Ogni singolo laboratorio ha una tariffa che varia da € 3.00 a € 6.00. Per quanto riguarda la tariffa del pranzo, da aggiungere al totale dei laboratori, occorre fare riferimento ai prezzi indicati nel paragrafo **Modalità del pranzo e tariffe**

Un'innovazione è anche la parte di orienteering. Grazie ad una **mappa** fatta su misura per i nostri piccoli ospiti, essi potranno orientarsi al meglio nella nostra fattoria e raggiungere le tappe prefissate così da stimolare il lavoro di squadra e l'orientamento.

Al termine della giornata le insegnanti riceveranno un **libricino guida** grazie al quale potranno continuare il loro lavoro in classe, documentandosi e quindi approfondire le varie tematiche.



## Obiettivo

I bambini avranno la possibilità di entrare in diretto contatto con gli animali e con una realtà difficilmente vivibile nella loro quotidianità.

Avranno modo di avvicinare e conoscere gli animali della fattoria, quali mucche, galline, capre e maiali e di comprendere la loro storia e il loro ciclo di vita.

Potranno toccare con mano le materie prime della terra e scoprire attraverso i **cinque sensi** il mondo della natura e le sue diverse espressioni.

Vivranno sulla loro pelle la vita dei contadini attraverso **l'esperienza diretta**.

**I sensi, la motricità, la fantasia, il senso dell'orientamento e la creatività** verranno stimolati grazie all'uso e all'aiuto di mappe, di percorsi sensoriali, di attività mirate e soprattutto di un simpatico compagno di viaggio...!

Verranno educati a **rispettare l'ambiente** e gli **animali** e imparano cosa essi possano offrirci. Inoltre essendo organizzati in squadre avranno modo di capire l'importanza della **collaborazione**, della **condivisione**, del **mantenimento del proprio ruolo e della competitività**.

# Elenco Laboratori

descrizione	difficoltà	costo	durata
<b>FORMAGGIO</b> Ciascun bambino avrà a disposizione bicchiere, cucchiaino, latte e caglio e trasformerà il suo latte in cagliata	***	€ 6,00	40 minuti
<b>BURRO</b> 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 in uno stampino di legno	**	€ 6,00	20 minuti
<b>MUNGITURA DELLA CAPRETTA</b> I bambini saranno invitati uno alla volta a mungere Macchia la nostra capretta preferita e chi vorrà potrà assaggiare direttamente il latte appena munto o potrà toccarlo per sentirne la temperatura	*	€ 4,00	30 minuti
<b>SALE AROMATICO</b> Ci spostiamo insieme nel campo delle erbe aromatiche, le liberiamo dalle erbe infestanti e, seguendo le istruzioni, le raccogliamo, le spezzettiamo, le schiacciamo con il sale e prepariamo il nostro sale aromatico <b>Necessario portare da casa:</b> vasetto piccolo da omogenizzato	*	€ 4,00	40 minuti
<b>CAPELLI DI ERBA</b> Creiamo un omino utilizzando la segatura, una calza di nylon e i semi; lo portiamo poi a casa, dove, innaffiandolo con pazienza, aspettiamo veder spuntare i capelli <b>Necessario portare da casa:</b> vecchia calza di nylon	**	€ 4,00	30 minuti
<b>COLORIAMO CON I SEMI</b> Divertiamoci a colorare un simpatico fiore o un trattore utilizzando dei semi di colori e forme diverse, o i fiori e le erbe raccolte nel prato vicino	*	€ 4,00	30 minuti
<b>COSTRUIAMO LO SPAVENTA PASSERI</b> I bambini con il fieno, la raffia e i pezzetti di stoffa portati da casa, costruiscono un simpatico amico che potranno portarsi a casa <b>Necessario portare da casa:</b> pezzi di stoffa	***	€ 4,00	40 minuti
<b>CONCERTO DEGLI ANIMALI</b> Ciascun bambino avrà al collo un medaglione con l'immagine di un animale della fattoria, dovranno fare il verso del proprio animale a comando (es. il verso degli animali mammiferi, quadrupedi ecc)	*	€ 3,00	15 minuti
<b>RIFACIMENO DEL LETTO ALLE CAPRETTE</b> Incolonnati in fila indiana i bambini dovranno guidare la carriola fino al fienile per caricare la paglia e quindi buttarla all'interno del recinto delle caprette per rifare loro il letto, asciutto e pulito	*	€ 3,00	30 minuti
<b>DEGUSTAZIONE DI ....</b> Utilizzando vista, olfatto tatto e gusto scopriamo quello che stiamo assaggiando	**	€ 5,00	20 minuti

descrizione	difficoltà	costo	durata
<b>SACCHETTI PROFUMATI</b> I bambini saranno accompagnati nel campo delle erbe aromatiche e potranno, nel rispetto delle indicazioni, raccogliere le erbe quindi spezzettarle e metterle nel sacchettino <b>Necessario portare da casa:</b> un pezzetto di stoffa quadrata	**	€ 4.00	30 minuti
<b>SGRANOCCHIAMO LE PANNOCHIE</b> Prendiamo le pannocchie, sgraniamole per ottenere la granella che maciniamo per ottenere la farina gialla	**	€ 5.00	30 minuti
<b>FACCIAMO LA POLENTA</b> Riscaldiamo l'acqua aggiungiamo la farina e mescoliamo tutti a turno, per ottenere una calda polenta	**	€ 3.00	1 ora
<b>CAMMINIAMO A PIEDI NUDI BENDATI NEL PRATO</b> Proviamo a sentire quali possono essere le nostre sensazioni nel camminare a piedi nudi in un percorso stabilito	*	€ 3.00	30 minuti
<b>LA PISCINA DI MAIS</b> I bambini a gruppetti da 10 potranno tuffarsi nella piscina di mais, rotolarsi e divertirsi, liberi di fare travasi e capriole	*	€ 4.00	30 minuti
<b>GIOCO LIBERO CON L'UTILIZZO DI LEGNETTI, SASSOLINI, FOGLIE E QUELLO CHE LA NATURA OFFRE</b> Nel prato i bambini potranno divertirsi a cercare legnetti, sassolini, fiori ed erbe, con i quali giocare, facendo finta di...	*	€ 3.00	30 minuti
<b>DIVERTIAMOCI SUL FIENO</b> A turno uno alla volta i bambini saranno chiamati ad arrotolarsi sui mucchi di fieno	*	€ 4.00	30 minuti
<b>CACCIA AL TESORO</b> Suddivisi in squadre i bambini dovranno risolvere correttamente tutte le prove e arrivare per primi al tesoro nascosto utilizzando al meglio la mappa	***	€ 6.00	40 minuti
<b>DIPINGIAMO IL NOSTRO SASSO</b> Durante la passeggiata sul fiume Adda raccogliamo il sasso che dipingeremo dandogli il volto di un animale della fattoria	**	€ 5.00	40 minuti
<b>CERCHIAMO GLI INSETTI E COSTRUIAMOGLI LA CASETTA</b> Utilizzando il materiale portato da casa e quello raccolto in fattoria, proviamo a costruire una casetta degli insetti da tener fuori dalla finestra della nostra classe <b>Necessario portare da casa:</b> cocci di terracotta, fili di ferro, tappi di sughero, cassette di legno, pigne	***	€ 6.00	40 minuti
<b>LA SCATOLA DEI SENSI</b> Utilizzando il tatto e l'olfatto, scopriamo quello che è nascosto dentro alle scatole	**	€ 4.00	30 minuti

## Il nostro percorso

Al vostro arrivo vi daremo il benvenuto, accogliendovi con il vostro "personaggio" guida, il quale vi accompagnerà durante tutta la giornata.

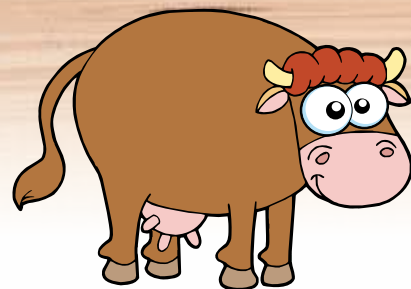
Una volta fatte le presentazioni e stabilite le regole di comportamento, ci accingeremo a scoprire la nostra fattoria.

Andremo nella stalla delle mucche, dove le curiosità sulla loro vita vi lasceranno a bocca aperta; poi dai maiali e dalle simpaticissime caprette, passando per le serre.

Dopo aver visto tutti gli animali, ci faremo una bella, ma soprattutto avventurosa passeggiata lungo le rive del fiume Adda, a pochi passi dalla nostra azienda.

Infine ci dirigeremo verso il campo delle erbe aromatiche, per concludere la visita in caseificio e nella sala di stagionatura.

Alla fine, vi riserviamo un assaggio dei nostri gustosi formaggi, nello nostro punto vendita.



## Regolamento

- È possibile scegliere i laboratori in base al tempo di permanenza presso di noi, partendo da un minimo di 3.
- I laboratori si effettuano tutto l'anno dal lunedì al venerdì, previa prenotazione. Durante il fine settimana è senz'altro possibile richiedere delle attività didattiche, concordando dettagli e orari **almeno 3 settimane prima**. In questo caso tariffe e programma andranno concordate in base al periodo e alle disponibilità.
- Le attività sono esclusive per i bambini e per le maestre; in presenza di genitori, zii o nonni è comunque prevista per loro una visita guidata all'azienda, al mattino. Durante il pomeriggio invece i bambini con le loro maestre, saranno guidati nei laboratori scelti. Gli accompagnatori potranno invece usufruire dei nostri servizi: entrata al Centro Benessere, noleggio biciclette, passeggiare all'aria aperta oppure fare acquisti presso il nostro punto vendita, aperto fino alle 19.30.
- 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 casi d'emergenza. Tutte le attrezzature dell'area a rischio sono segnalate e circoscritte; le regole di comportamento sono segnalate graficamente e ricordate dagli operatori nella fase iniziale del percorso. L'azienda è coperta di R.C.
- È normalmente garantita una guida ogni 30 bambini salvo malattie o gravi contrattempi imprevisti delle guide; l'azienda è dotata di servizi per persone diversamente abili.
- In caso di esigenze o richieste particolari invitiamo **a segnalare in anticipo allergie o intolleranze alimentari**.
- In base all'attenzione e all'interesse dei partecipanti, alle condizioni atmosferiche e alle esigenze della scuola e delle insegnanti, i laboratori potrebbero subire variazioni.
- Al termine delle attività è incluso un omaggio caseario, sia per i bambini che per le insegnanti.
- La prenotazione della giornata si ritiene confermata dopo che l'azienda La Fiorida ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (via mail o via fax) **almeno tre settimane**

**prima** della data stabilita, da parte della scuola che intende partecipare alla giornata. Se per qualsiasi motivo la scuola intende disdire la prenotazione deve farlo almeno tre settimane prima.

- Per la scelta dei laboratori è consigliato tenere conto del programma scolastico trattato durante l'anno.
- La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.
- Durante il laboratorio di **mungitura della capretta**, verrà data anche la possibilità, per chi lo desidera, di assaggiare il latte direttamente dal capezzolo. Questo **non** comporta rischi di infezioni o malattie, ma è bene farlo sapere anche ai genitori. Questo ci permetterà di svolgere meglio il nostro lavoro in tranquillità e nel rispetto di tutti.

## Kit di sopravvivenza

### Occorrente per la giornata in fattoria:

- Abbigliamento comodo (leggings, tuta sportiva, scarpe comode e se possibile impermeabili, 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
- Uno dei luoghi che si andrà a visitare è la stagionatura dei formaggi; all'interno ci sono 10° e 80% di umidità, è consigliato quindi l'utilizzo di una felpa
- Marsupio dove riporre cellulare, fazzoletti, macchina fotografica.
- In base al laboratorio scelto, eventuale materiale richiesto

## Modalità del pranzo e tariffe

La sola visita guidata del mattino della durata di circa due ore, se **non** è abbinata a dei laboratori, ha il costo di 6 euro a persona, pranzo escluso.

Il costo della giornata a bambino è da calcolarsi in base al numero dei laboratori selezionati e alla tariffa degli stessi, ai verrà aggiunta la tariffa del pranzo scelto.

I due possibili menù, serviti in una delle sale del nostro agriturismo, sono i seguenti:

### MENU' 1

Pasta in bianco o al pomodoro oppure polenta (preparata per un minimo per 10 persone), acqua e pane alla tariffa di Euro **7,-**.

### MENU' 2

Pasta in bianco o al pomodoro oppure polenta (preparata per un minimo per 10 persone) acqua pane, taglieri di formaggi e salumi, in centro tavola, alla tariffa di Euro **10,-**.

### PRANZO AL SACCO

Per il pranzo al sacco, è richiesta una quota fissa di Euro **2,-** a bambino e si garantiscono spazi al coperto, in caso di cattivo tempo, debitamente riscaldati in inverno.



# Modulo prenotazione

**Si prega di prestare attenzione alla compilazione del presente modulo in tutte le sue parti.**

Nome della scuola: \_\_\_\_\_

Indirizzo della scuola: \_\_\_\_\_

Nome e cognome del referente: \_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

P. IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Numero Telefono: \_\_\_\_\_ Numero.Fax: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_ Data stabilita: \_\_\_\_\_

## **E' possibile scegliere tra tre tipologie di documenti fiscali:**

- 1) Ricevuta Fiscale  Ricevuta Fiscale con pagamento in contanti  o assegno   
2) Fattura  Fattura pagamento contanti  o bonifico   
3) Fattura elettronica

Indicare il codice identificativo univoco dell'ufficio destinatario della fattura riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni. \_\_\_\_\_

Obbligo di pagamento tramite bonifico bancario

Da giugno 2014 è entrato in vigore un nuovo metodo di fatturazione per le amministrazioni statali, detto fatturazione elettronica PA. Qualora si volesse richiedere una fattura elettronica, dovranno essere trasmessi tutti i dati richiesti nel modulo, quindi il codice CIG e il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura, riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni.

Prezzo concordato a bambino: \_\_\_\_\_ Prezzo concordato a insegnante: \_\_\_\_\_

Prezzo concordato ad eventuale accompagnatore adulto: \_\_\_\_\_

Laboratori scelti: \_\_\_\_\_

### **Pranzo:**

#### **Menù 1:**

Pasta al sugo N° \_\_\_\_\_ Pasta in bianco N° \_\_\_\_\_ Polenta N° \_\_\_\_\_

#### **Menù 2:**

Pasta al sugo N° \_\_\_\_\_ Pasta in bianco N° \_\_\_\_\_ Polenta N° \_\_\_\_\_

taglieri con salumi, formaggi e latticini freschi della Fiorida.

### **Pranzo al sacco (.....)**

Orario d'arrivo: \_\_\_\_\_ Orario di partenza: \_\_\_\_\_ Numero di bambini partecipanti: \_\_\_\_\_

Classe/Età: \_\_\_\_\_ Numero insegnanti: \_\_\_\_\_

Numero accompagnatori adulti (genitori, nonni, zii) \_\_\_\_\_ Numero gratuità accompagnatori: \_\_\_\_\_

Comunicazioni/Segnalazioni allergie o intolleranze alimentari: \_\_\_\_\_



Via Lungo Adda, 12 - **MANTELLO** (SO)  
Tel. 0342 680846 - [www.lafiorida.com](http://www.lafiorida.com)

Seguici su



Condividi la tua esperienza **#LaFiorida**

**richiesta la prenotazione**  
tel. 0342 680846 - Ref. Elisa lemoli 345 2987679  
[didattica@lafiorida.com](mailto:didattica@lafiorida.com) - [www.lafiorida.com](http://www.lafiorida.com)