la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

La Fattoria Didattica "La Fiorida"

Grazie alla nostra decennale esperienza nel mondo della didattica,
alla continua formazione e ai vostri suggerimenti,
siamo giunti al nuovo progetto didattico, in cui passione e amore sono
rimasti inalterati e l'approccio verso le nuove generazioni
cambia adattandosi ad esse.

Fattorie didattiche

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 200 vacche da latte, 300 maiali e 80 capre. L'estensione delle colture, 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 la carne nel nostro macello.
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.

Il Progetto Didattico 2019-2020

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 proposte educative e didattiche quali:

- Il latte e le sue trasformazioni
- La natura e le sue trasformazioni
- I 5 sensi per conoscere e trasformare
- Le materie prime e le loro trasformazioni
- L'educazione ambientale che può trasformare
- La biodiversità che scopre e utilizza le trasformazioni

SPERIMENTARE, EMOZIONARSI E CONOSCERE

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. La Fiorida si concentra quindi sull'esperienza diretta che viene favorita da una molteplicità di contesti ricchi di stimoli e che contribuiranno a rendere il bambino ***responsabile ed autonomo*** attraverso l'assegnazione di compiti significativi. L'apprendimento attraverso la **sperimentazione** e l'**osservazione diretta** risulta essere il mezzo più idoneo per trasferire informazioni ai bambini.

PRONTI, PARTENZA, VIA!

Al vostro arrivo, dopo una breve presentazione e la spiegazione delle regole da rispettare, comincerà la scoperta della nostra fattoria: i bambini e gli insegnanti potranno scoprire e sperimentare attraverso l'utilizzo dei **5 sensi con l'aiuto del "cubo sensoriale"**.

PER CONTINUARE…

Andremo nella stalla delle mucche dove le curiosità sulla loro vita vi lasceranno a bocca aperta; poi dai maiali e dalle simpaticissime caprette. Ci dirigeremo verso il campo delle erbe aromatiche, nelle serre e negli orti, in caseificio e nella sala di stagionatura.

PER TERMINARE

Infine, vi riserviamo un gustosissimo assaggio dei nostri formaggi nel nostro punto vendita. La giornata sarà resa ancora più interessante dalle avventure del Topino Pino, un simpatico amico le cui storie rallegreranno tutti!

PER IMPARARE INSIEME

Dopo pranzo, verranno effettuate le attività. Diversi sono i laboratori proposti, alcuni dei quali prevedono che il bambino porti del materiale da casa per realizzare il lavoro; in questo modo il piccolo si sentirà ancora più coinvolto. È consigliato, nella scelta dei laboratori, tenere conto del **programma scolastico**.

PER SCEGLIERE

Nella tabella dei laboratori è stata inserita una scala di difficoltà che va da 1 a 3 per agevolare la scelta degli insegnanti, i quali dovranno tenere in considerazione anche l'età dei bambini. Vi è inoltre un tariffario che tiene conto delle esigenze dei singoli gruppi: la tariffa a partecipante è da calcolarsi in base alla tipologia ed al numero dei laboratori scelti. Ogni 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**.

Obiettivi comuni: scuola e fattoria

L'obiettivo principale del progetto didattico è quello di **"Imparare ad imparare"** (Competenze chiave europee di cittadinanza, 22 maggio 2018), cioè far partecipare attivamente il gruppo alle attività arricchendo l'esperienza grazie al proprio contributo personale.
I bambini avranno modo di entrare in contatto con dei contesti diversi rispetto a quelli da loro conosciuti e mettersi in gioco alla scoperta del mondo della natura. Potranno scoprire le diverse attività di una **fattoria multifunzionale**. Viene proposta una didattica esperienziale in cui il bambino:

- Verrà educato al rispetto dell'ambiente, degli animali, della natura
- Verrà educato a comprendere l'importanza della collaborazione, del mantenimento del proprio ruolo, della condivisione.
  Rendendolo protagonista dell'esplorazione, il bambino proverà tante emozioni e creerà tanti ricordi tutti propri.

NOVITÀ!

Quest'anno alle scuole partecipanti viene offerta l'opportunità di accedere ad un laboratorio gratuito per l'anno 2020/2021!!

Per partecipare:

Nido\infanzia: realizzate un disegno per classe in A3 che rispecchi l'esperienza trascorsa a La Fiorida

Primaria: realizzate una filastrocca in rima relativa all'esperienza della vostra giornata trascorsa a La Fiorida

Scuola secondaria di primo grado: realizzate una relazione in cui descrivete un processo di trasformazione osservato durante la vostra esperienza a La Fiorida.

Regolamento:

gli elaborati dovranno pervenire in copia originale entro e non oltre 30 giorni dall'uscita scolastica all'indirizzo "La Fiorida SRL, Via Lungo Adda 12 – 23016 Mantello (SO) alla c.a. Laura Didattica" corredati da una lettera indicante il nome della scuola e i riferimenti. A seguito della ricezione, riceverete la mail indicante l'omaggio riservato a voi.

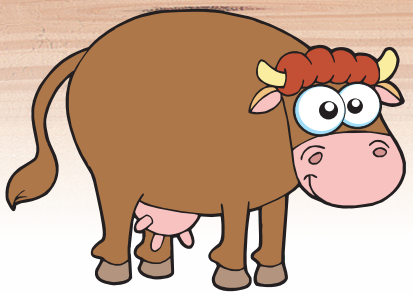
Elenco Laboratori

descrizione	*difficoltà*	*costo*	*durata*
FORMAGGIO Ciascun bambino avrà a disposizione bicchiere, cucchiaio, latte e caglio e trasformerà il suo latte in cagliata	***	**€ 6,00**	40 minuti
BURRO 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
MUNGITURA DELLA CAPRETTA I bambini saranno invitati uno alla volta a mungere Pimpa, la nostra capretta preferita	*	**€ 4,00**	30 minuti
SALE AROMATICO 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 portare da casa:*** vasetto piccolo da omogenizzato	*	**€ 4,00**	40 minuti
CAPELLI DI ERBA Ciascun bambino creerà un omino utilizzando la segatura, una calza di nylon e i semini; lo porterà poi a casa, dove lo annaffierà con pazienza, fino a veder spuntare i capelli ***Necessario portare da casa:*** vecchia calza di nylon	**	**€ 4,00**	30 minuti
COLORIAMO CON I SEMI Divertiamoci a colorare un simpatico fiore o un trattore utilizzando dei semi di colori e forme diverse	*	**€ 4,00**	30 minuti
COSTRUIAMO LO SPAVENTAPASSERI I bambini con il fieno, la rafia e i pezzetti di stoffa, costruiscono un simpatico amico che potranno portarsi a casa ***Necessario portare da casa:*** pezzi di stoffa	***	**€ 4,00**	40 minuti

Elenco Laboratori

descrizione	*difficoltà*	*costo*	*durata*
RIFACIMENO DEL LETTO AGLI ANIMALI 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	*	**€ 3,00**	30 minuti
DEGUSTAZIONE DI …. Utilizzando vista, olfatto, tatto e gusto scopriamo quello che stiamo assaggiano **N.B.** è necessario segnalare allergie e\o intolleranze	**	**€ 5,00**	20 minuti
SACCHETTI PROFUMATI I bambini saranno accompagnati nel campo delle erbe aromatiche e potranno, nel rispetto delle indicazioni, raccogliere le erbe, spezzettarle e metterle nel sacchettino ***Necessario portare da casa:*** un pezzetto di stoffa quadrata	**	**€ 4.00**	30 minuti
LA PISCINA DI MAIS 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
CACCIA AL TESORO 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
LA SCATOLA DEI SENSI Utilizzando il tatto e l'olfatto, scopriamo quello che è nascosto dentro alle scatole	**	**€ 4.00**	30 minuti
IL CONTA STORIE I bambini divisi in gruppi dovranno leggere la storia assegnata e, con il materiale a disposizione, raccontarla ai loro compagni che saranno bendati rendendola quanto più sensoriale possibile.	**	**€ 5.00**	45 minuti

Regolamento



- E' possibile scegliere i laboratori in base al tempo di permanenza presso di noi, partendo da un minimo di 3.
- In caso di esigenze particolari, si possono creare tariffe personalizzate per ciascun gruppo.
- I laboratori si effettuano tutto l'anno, dal lunedì al venerdì, previa prenotazione. Durante i fine settimana è possibile richiedere delle attività didattiche concordando dettagli e orari almeno 3 settimane prima. In questo caso tariffe e programmi verranno stabiliti in base al periodo e alla disponibilità.
- 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. Gli accompagnatori potranno invece usufruire dei nostri servizi: entrata al Centro Benessere, noleggio biciclette, passeggiate 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 emergenze. 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, 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.
- E' normalmente garantita una guida ogni 30 bambini salvo malattie o gravi contrattempi imprevisti delle guide.
- 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 degli insegnanti, i laboratori potrebbero subire variazioni.
- La prenotazione si considera confermata dopo che l'azienda La Fiorida ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (via e-mail o fax) almeno 3 settimane prima della data stabilita.
- La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.
- Per i bambini disabili certificati, è previsto uno sconto del 50% sul prezzo concordato a bambino.
- In caso di largo anticipo sull'orario segnalato (più di 30 minuti) non si garantisce la presenza delle guide

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
- Uno dei luoghi che si visiterà sarà la sala di stagionatura dei formaggi in cui ci sono 10° e 80% di umidità, è consigliato quindi l'utilizzo di una felpa.
- Marsupio dove riporre fazzoletti, macchina fotografica.
- In base al laboratorio scelto, eventuale materiale richiesto.

Modalità del pranzo e tariffe

È possibile effettuare **solo** la visita guidata del mattino, della durata di circa due ore, al costo di 6 euro a persona, pranzo e laboratori esclusi.
Il costo della giornata a bambino è da calcolarsi in base al numero di laboratori selezionati e alla tariffa degli stessi, ai quali verrà aggiunta la tariffa del pranzo scelto.

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

MENU' 1
Pasta in bianco o al pomodoro, acqua e pane alla tariffa di **€ 7,00**.

MENU' 2
Antipasto con tagliere di formaggi, latticini e salumi in centro tavola, primo piatto con pasta in bianco o al pomodoro, acqua e pane alla tariffa di **€ 10,00**.

PRANZO AL SACCO
Per il pranzo al sacco è prevista una quota fissa di € 2,00 a bambino. Si garantiscono spazi al coperto in caso di cattivo tempo, una fontanella d'acqua potabile e cestini per la raccolta differenziata.

DULCIS IN FUNDO
È possibile acquistare la coppetta di gelato da due gusti presso il nostro spaccio vendita alla tariffa speciale di 1,50 euro\bambino.

Modulo prenotazione

Si prega di compilare il seguente 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 due tipologie di documenti fiscali:

1) Scontrino elettronico ❑ 2) Fattura elettronica* ❑

* Indicare la PEC _____

Codice destinatario _____ Codice CIG _____

Prezzo concordato a bambino: _____ Prezzo concordato a insegnante:_____

(con il pranzo al sacco gli insegnanti sono gratuiti mentre con il pranzo in agriturismo la tariffa ad insegnante è di € 5,00).

Laboratori scelti: _____

Pranzo:

Menù 1:
Pasta al sugo N°_____ Pasta in bianco N°_____

Menù 2:
taglieri con salumi, formaggi e latticini freschi de La Fiorida.

Pasta al sugo N°_____ Pasta in bianco N°_____

Pranzo al sacco N°_____

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: _____

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

la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

Via Lungo Adda, 12 - **MANTELLO** (SO)
Tel. 0342 680846 - www.lafiorida.com

Seguici su

Condividi la tua esperienza ***#LaFiorida***

richiesta la prenotazione
tel. 0342 680846 - Ref. Laura Mazzoni 345 2987679
didattica@lafiorida.com - www.lafiorida.com