



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.



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 KMO, ottenuto grazie alla trasformazione del latte nel nostro caseificio e della 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 2021-2022

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! **GO**

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 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**. Al termine della giornata, ci sarà un piccolo omaggio per tutti i partecipanti.

PER SCEGLIERE



Nella sezione 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.



Elenco LABORATORI

IL FORMAGGIO

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

difficoltà ★ ★ ★ costo € 7,00 durata 40 minuti

IL 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 nello stampino di legno

difficoltà ★ ★ costo € 7,00 durata 20 minuti

LA MUNGITURA DELLA CAPRETTA

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

difficoltà ★ costo € 4,00 durata 30 minuti

IL 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

difficoltà ★ costo € 6,00 durata 40 minuti

L'OMINO DAI 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

difficoltà ★ ★ costo € 4,00 durata 30 minuti

COLORIAMO CON I SEMI

Divertiamoci a colorare un simpatico fiore o un trattore utilizzando dei semi di colori e forme diverse

difficoltà ★ costo € 6,00 durata 30 minuti



Elenco LABORATORI

RIFACIMENTO 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

difficoltà ★ costo € 4,00 durata 30 minuti

I 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

difficoltà ★ ★ costo € 5,00 durata 30 minuti

LA 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

difficoltà ★ ★ ★ costo € 8,00 durata 40 minuti

LA SCATOLA DEI SENSI

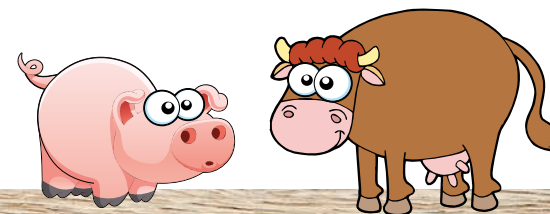
Utilizzando il tatto e l'olfatto, scopriamo quello che è nascosto dentro alle scatole

difficoltà ★ ★ costo € 5,00 durata 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.

difficoltà ★ ★ costo € 6,00 durata 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.
- 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.
- 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

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 €** bambino.

L'uscita scolastica ai tempi del Covid-19

Alcune accortezze per l'uscita scolastica in sicurezza.

La Fiorida si impegna a rispettare tutte le norme anti-Covid in vigore al momento dell'uscita scolastica.

Al vostro arrivo:

- misurazione temperatura corporea
- verifica Green Pass per gli ospiti con età uguale o superiore ai 12 anni

L'istituto scolastico in visita si impegna a rispettare:

- obbligo di green pass per gli ospiti con un'età uguale o superiore ai 12 anni
- obbligo di indossare la mascherina anche all'aperto per tutti gli ospiti con un'età uguale o superiore ai 6 anni

La visita guidata e i laboratori verranno svolti all'aperto. In caso di cattivo tempo, i laboratori potranno essere svolti nel nostro gazebo.

Modulo prenotazione

(da compilare e inviare a didattica@lafiorida.com)

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: _____ Pranzo al sacco N. _____

Laboratori scelti: _____

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.*



Ref. Laura Mazzoni 345 2987679

tel. 0342 680846

didattica@lafiorida.com



Via Lungo Adda - 23016 Mantello (SO) - Italy - www.lafiorida.com