la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

Didattica

LA FATTORIA DIDATTICA "La Fiorida"

Amore, passione e tanta esperienza contraddistinguono il nostro approccio all'educazione in fattoria.

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 250 **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 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.

Il Progetto Didattico 2023-2024

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.

ESPERIENZA + EMOZIONE = CONOSCENZA

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.

PRONTI, PARTENZA, VIA!

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.

LE NOSTRE PROPOSTE

PROPOSTA 1

€ 20,00/BAMBINO

Possibilità di scelta tra 3 laboratori
6 ore di permanenza (es. 9.30/15.30)

PROPOSTA 2

€ 17,00/BAMBINO

Possibilità di scelta tra 2 laboratori
4,5 ore di permanenza (es. 10.00/14.30)

INFO GENERALI: 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. 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.

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 € 7,00/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 € 2,50/pax
gelato artigianale di nostra produzione, gusti vari

Elenco LABORATORI

IL FORMAGGIO

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

difficoltà ★ ★ ★

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 ★ ★

LA CHEESE EXPERIENCE

Attraverso una degustazione sensoriale i bambini scopriranno cosa distingue i vari formaggi annotando tutto sul nostro cheese-diario.

difficoltà ★ ★ ★

LA MUNGITURA DELLA CAPRETTA

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

difficoltà ★

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

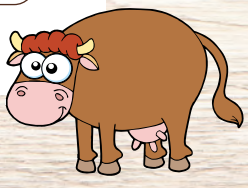
difficoltà ★

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 ★ ★



COLORIAMO CON I FIORI

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

difficoltà ★

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 ★

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 ★ ★

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 ★ ★ ★

LA SCATOLA DEI RICORDI

Utilizzando i nostri sensi, scopriamo cosa è nascosto dentro le scatole

difficoltà ★ ★

IL TEATRO CONTADINO

I bambini divisi in gruppi dovranno leggere la storia assegnata e, con il materiale a disposizione, raccontarla ai loro compagni.

difficoltà ★ ★

SEGUI IL SUONO

I bambini, bendati, dovranno seguire i suoni orientandosi per arrivare alla meta.

difficoltà ★ ★

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 contrattempi imprevisti 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 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.
- 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

- In caso di esigenze particolari, si possono creare tariffe personalizzate per ciascun gruppo.
- Per il pagamento farà fede il numero effettivi 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.
- Per i bambini disabili certificati, è previsto uno sconto del 50% sul prezzo concordato a bambino.

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.
- In base al laboratorio scelto, eventuale materiale richiesto.

Modulo prenotazione

Si prega di compilare il seguente modulo e inviare a didattica@lafiorida.com.

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 ELETTRONICO ❑ FATTURA ELETTRONICA*

* Indicare la PEC .....

Codice destinatario ..... Codice CIG .....

L'ORGANIZZAZIONE

Data ..... Orario di arrivo ..... Orario di partenza ..... N° bambini partecipanti .....

Classe/Età ..... N° insegnanti/accompagnatori adulti .....

❑ PROPOSTA **1** € 20,00/BAMBINO - 6h

3 laboratori scelti:

.....

.....

.....

❑ PROPOSTA **2** € 17,00/BAMBINO - 4,5h

2 laboratori scelti:

.....

.....

DA COMPILARE IL GIORNO DELL'USCITA SCOLASTICA

N° effettivo partecipanti ..... di cui D.A. ..... Firma referente docente .....

IL PRANZO, indicare la scelta.

❑ A - AL SACCO PORTATO DA CASA

❑ B - PANINO + ACQUA € 7,00/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 € 2,50/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.

la Fiorida AZIENDA AGRITURISTICA

Ref. Laura Mazzoni 345 2987679

tel. 0342 680846 - didattica@lafiorida.com

www.lafiorida.com

Didattica