

A SCUOLA IN MASSERIA

Queste proposte nascono dall'esigenza di far vivere agli alunni di tutti gli ordini di scuola una giornata in Masseria.

L'esperienza è finalizzata alla conoscenza :
dell'ambiente rurale presente sul nostro territorio,
delle componenti e della struttura ecologica di un sistema agrario,
delle relazioni tra economia umana e sistema naturale.

OBBIETTIVI:

Ogni laboratorio ha delle sue particolari caratteristiche e può essere modificato ,
riducendo o ampliando le attività , a seconda delle esigenze didattiche e personali
degli insegnanti.

- Educare ad una sana alimentazione.
- Recuperare la conoscenze sull'origine dei cibi.
- Sensibilizzare al rispetto per l'ambiente in tutte le sue forme.
- Riscoprire l'importanza delle erbe officinali nella storia della medicina rivalutando la possibilità di curare piccole e grandi affezioni in modo naturale.
- Creare manufatti originali come forma di libertà ed espressione personale.
- Comprendere la differenza tra prodotti casalinghi e prodotti industriali.
- Comprendere il processo di trasformazione dalla frutta alle marmellate.
- Comprendere il processo di trasformazione delle olive in olio di varie qualità.
- Superare eventuali paura e differenze per stabilire un rapporto di familiarità e di rispetto verso gli animali.
- Comprendere le metodologie della preparazione, lievitazione naturale.
- Conoscere gli animali attraverso esperienze emozionali e sensoriali.
- Avvicinare e conoscere gli aspetti socializzanti e culturali della danza popolare.
- Conoscere le attività tipiche del territorio.
- Scoprire l'esistenza di qualità coloranti di alcune erbe spontanee.
- Ristabilire contatti gioiosi con se stessi e la musicalità del proprio corpo.
- Ristabilire contatti gioiosi con se stessi e con gli altri tramite giochi di squadra.
- Ristabilire contatti gioiosi e risvegliare emozioni sopite con la natura.

METODOLOGIA:

La pratica personale:

Attività pratiche di laboratorio.

Danze e musiche salentine.

Attività pratiche in campo.

L'esplorazione e il rapporto diretto:

L'uso dei sensi per esplorare, conoscere e ricordare l'ambiente rurale. Esperienza di percezione, interazione con gli animali e con gli spazi naturali. Osservazioni, classificazioni, ricerca e raccolta di erbe e piante spontanee. Il contatto con gli animali : riconoscimento degli animali allevati , osservazione del loro aspetto e del loro comportamento. Il contatto con le piante : osservazione e riconoscimento delle piante selvatiche coltivate. Il contatto diretto con la natura.

COSTI:

I costi sono indicati in ogni scheda di laboratorio, e posso subire delle variazioni, in base al numero di partecipanti e in base alle variazioni eseguite. Per chi decide di trascorrere l'intera giornata in Masseria è possibile eseguire due laboratori (da concordare) uno mattutino e uno pomeridiano, oppure effettuare un laboratorio e la visita al PARCO DI SANTA MARIA DI AGNANO, sito nei pressi della Masseria.

MERENDA:

La Masseria può offrire una merenda genuina a base di latte e biscotti o un panino farcito e un succo di frutta al costo di € 3,00.

PRANZO:

La Masseria può offrire un pranzo genuino all'aperto o anche sotto forma di buffet o pranzo al sacco. (I costi sono variabili, in base alla tipologia e al menù concordato da un minimo di € 8,00 a un max di € 10,00).

IN CASO DI MAL TEMPO:

In ogni caso , l'attività verrà rimandata , alla prima data disponibile.

ABBIGLIAMENTO:

Si consiglia un' abbigliamento comodo (tuta e scarpe da ginnastica), e soprattutto zaini non molto pesanti !!

TRASPORTO:

Il trasporto dalla scuola alla Masseria può essere concordato e organizzato dallo STAFF della Masseria. E' importante sapere che con pullman gran turismo non è possibile giungere direttamente in Masseria, ma i pullman arrivano presso una piazzola di sosta prestabilita e con pullman più piccoli i bambini vengono trasportati in Masseria (senza nessun costo aggiuntivo).



"IL GIROTONDO DEL CHICCO DI GRANO:

DAL GRANO DURO...AL PANE DELLA NONNA "

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria.
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Laboratorio " mani in pasta " con la creazione di un manufatto per ogni singolo alunno.
- Realizzazione di mosaici vegetali, nell'attesa della lievitazione e cottura dei manufatti.
- Degustazione di focaccia e analisi del prodotto finale.
- Giochi di squadra.
- Consegna degli attestati di partecipazione.



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo delle farine.
- Comprensione delle metodiche di preparazione casalinga dell'impasto per realizzare il pane.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con la farina.
- Prova pratica personale



Costi:

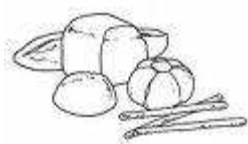
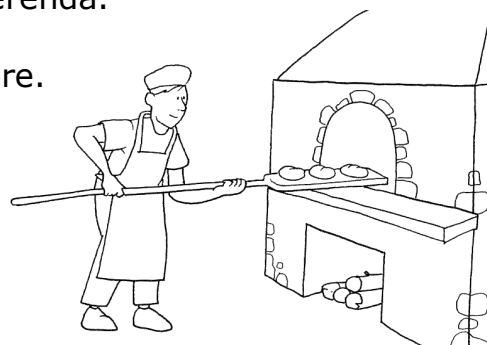
- Visita con laboratorio mezza giornata € 10,00
- Visita con laboratorio giornata intera con due laboratori a scelta € 17,00.

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4 ore.

Periodo: Tutto l'anno

Partecipanti : Minimo 20 max 80



"IL GIROTONDO DEL CHICCO DI GRANO:

DAL GRANO TENERO...ALLA PASTA FATTA IN CASA"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria.
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Laboratorio " la pasta fatta in casa " con la creazione di pasta da ogni singolo alunno.
- Realizzazione di mosaici vegetali, nell'attesa della cottura della pasta .
- Degustazione della pasta analisi del prodotto finale.
- Giochi di squadra.
- Consegna degli attestati di partecipazione.

Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo delle farine.
- Comprensione delle metodiche di preparazione casalinga della pasta.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con la farina.
- Prova pratica personale



Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4 ore.

Periodo: Tutto l'anno

Partecipanti : Minimo 20 max 80



"IL GIROTONDO DEL CHICCO DI GRANO:

I DOLCI DI ZIA ANNA COTTI NEL FORNO A LEGNA"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria.
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Laboratorio " i dolci di zia Anna" con la creazione di dolci (per la colazione) da ogni singolo alunno.
- Realizzazione di mosaici vegetali, nell'attesa della cottura dei dolci.
- Degustazione della pasta analisi del prodotto finale.
- Giochi di squadra.
- Consegna degli attestati di partecipazione



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo delle farine.
- Comprensione delle metodiche di preparazione casalinga dei dolcetti.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con la farina.
- Prova pratica personale

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4 ore.

Periodo: Tutto l'anno

Partecipanti : Minimo 20 max 80



"DAGLI ULIVI MILLENARI ALL'OLIO D'OLIVA"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria .
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Prova diretta in campo, con le diverse metodologie di raccolta delle olive da ogni singolo alunno.
- Pulitura e sistemazione nelle cassette.
- Dal campo al frantoio.
- Visita al frantoio, con spiegazione dell'estazione dell'olio d'oliva.
- Degustazione e analisi del prodotto finale.
- Consegna attestati di partecipazione.



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo.
- Comprensione delle metodiche di preparazione e delle qualità organolettiche degli oli.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con le piante.
- Prova pratica personale



Previo accordo: Cestino pic-nic.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 5-6 ore, divisibile in due giorni.

Periodo: Da novembre a febbraio.

Partecipanti : Minimo 20 max 80



"ADOTTA UN'ALBERO D'ULIVO"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria.
- Prova diretta in campo, con scelta della pianta da adottare.
- Realizzazione della targhetta.
- Cura della pianta.
- Raccolta delle olive.
- Visita al frantoio.
- Degustazione e analisi del prodotto finale.
- Potatura della pianta.
- Giochi di squadra.
- Consegna attestati di partecipazione.



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo.
- Comprensione delle stagioni.
- Comprensione delle metodiche di preparazione e delle qualità organolettiche degli olii.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con le piante.
- Prova pratica personale

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4-5 ore, con minimo due giornate.

Periodo: Da settembre a marzo.

Partecipanti : Minimo 20 max 100

N.B. Questo laboratorio necessita di minimo due uscite in campagna nelle diverse stagioni.



"ADOTTA UN'ORTO"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria.
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Prova diretta in campo, con scelta e trapianto delle piantine da coltivare, realizzazione del sistema di irrigazione, scelta del metodo di coltivazione biologico o integrato.
- Realizzazione delle targhette.
- Realizzazione di " Ciccio Pagliuzza " ..lo spaventa passerii..
- Cura delle piante.
- Raccolta degli ortaggi.
- Degustazione e analisi del prodotto finale.
- Giochi di squadra.
- Consegna attestati di partecipazione.



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo.
- Comprensione delle metodiche di produzione.
- Comprensione dell'agricoltura biologica e integrata.
- Comprensione delle stagioni.



Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con le piante, la terra e l'acqua.
- Prova pratica personale

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4-5 ore, con minimo due giornate.

Periodo: Da settembre a giugno.

Partecipanti : Minimo 20 max 100

N.B. Questo laboratorio necessita di minimo due uscite in campagna nelle diverse stagioni.

"PIANTIAMO L'ORTO"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria .
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Prova diretta in campo, con scelta e trapianto delle piantine da coltivare, realizzazione del sistema di irrigazione, scelta del metodo di coltivazione biologico o integrato.
- Realizzazione delle targhette.
- Realizzazione di " Ciccio Pagliuzza " il nostro spaventa passerii...
- Giochi di squadra.
- Consegna attestati di partecipazione.

Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo.
- Comprensione delle metodiche di produzione.
- Comprensione dell'agricoltura biologica e integrata.
- Comprensione delle stagioni.



Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con le piante, la terra e l'acqua.
- Prova pratica personale

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 3-4ore.

Periodo: Da settembre a giugno.

Partecipanti : Minimo 20 max 100



** Possibilità di realizzare lo stesso laboratorio a scuola , con la realizzazione di un orto scolastico.*

"REALIZIAMO CESTINI...DAI NOSTRI FORAGGI!"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della "Masseria".
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Laboratorio: "realizziamo cestini..dai nostri foraggi.."
- Giochi di squadra.
- Consegna attestati di partecipazione e del manufatto.

Obiettivi:

- Comprensione del riciclo dei materiali.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con i diversi materiali.

Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 3-4 ore.

Periodo: Da settembre a giugno.

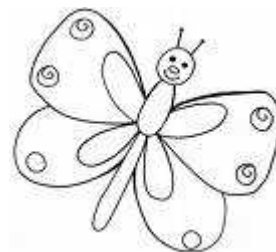
Partecipanti : Minimo 20 max 100



"LE CONFETTURE DELLA NONNA"

La visita comprende:

- Saluto di Benvenuto e presentazione della Masseria .
- Caffé di benvenuto per insegnanti e accompagnatori.
- Laboratorio : "Le confetture della nonna".
- Realizzazione della confezione e delle etichette.
- Degustazione e analisi del prodotto finale.
- Giochi di squadra.
- Consegna attestati di partecipazione.



Obiettivi:

- Comprensione del sistema produttivo delle confetture.
- Comprensione delle metodiche di preparazione casalinga delle confetture.
- Comprensione delle stagioni.

Metodologia:

- Osservazione diretta.
- Contatto diretto con la frutta.
- Prova pratica personale



Previo accordo: pranzo o pranzo al sacco o merenda.

Tempi: minimi necessari per la realizzazione 4 - 5 ore.

Periodo: Da settembre a giugno.

Partecipanti : Minimo 20 max 100

