



**AZ. AGRITURISTICA BIOLOGICA  
PODERE SS.ANNUNZIATA II  
BEATRICE MASSAZA**



# Itinerari didattici A.S.2015-2016

VIA DEL CASTELLUCCIO 142 -57027 SAN VINCENZO-LI

TEL 0565 702144 FAX 0565 702144 CELL 347 3839580 E-MAIL: info@ssannunziata.it

[www.ssannunziata.it](http://www.ssannunziata.it)

## **LA SICUREZZA IN AZIENDA**

E' dotata di sistemi di sicurezza e sanitari previsti dalle leggi vigenti;

E' in contatto con i presidi sanitari più vicini per eventuali casi di necessità ed è dotata di un piccolo pronto soccorso ai sensi della legge 626/94;

Tutte le attrezzature (in uso e/o in disuso) e le sostanze pericolose sono inaccessibili agli ospiti e le aree a rischio sono opportunamente segnalate e circoscritte. L'azienda è coperta da assicurazione di responsabilità civile che include i rischi alimentari

E' doveroso segnalare la presenza di bambini e/o adulti con eventuali allergie o intolleranze alimentari (fieno, graminacee, polline, glutine, latticini, ecc.), per prevenire situazioni di rischio.

Per ogni laboratorio saranno impegnati piccoli gruppi a rotazione con gli altri laboratori, inoltre è compresa una passeggiata d'osservazione con punti attrezzati dove è possibile osservare flora e fauna della zona.

N.B. La fattibilità completa di alcuni percorsi è legata alla stagione in cui viene effettuata la visita.

**Conoscere la terra:** colore, odore, consistenza, analisi del terreno e delle varie forme di vita.

**Pittori in erba:** attività grafiche pittoriche con uso di terre pigmenti, sabbia e farine.

**Acqua e aria:** l'utilizzo e il riutilizzo di queste forme di energia. Con nozioni teoriche sui venti e costruzione di aquiloni.

**Escursione nei campi:** visita alle coltivazioni con descrizione del metodo della coltivazione biologica. Realizzazione del compost.

**Orto bimbo:** dalla semina alla raccolta.

**La bottega dell'alchimista:** erbe buone, cattive e magie; conoscenza delle officinali, erbario, preparazione di tisane e caramelle.

**Artivando:** laboratorio per la creazione di piccole composizioni utilizzando cereali foglie fiori etc..

**Oro giallo:** conoscenza delle api e il loro lavoro l'utilizzo e la degustazione dei loro prodotti.

**La carta riciclata:** storia della carta, il disboscamento, il riutilizzo. Realizzazione della carta riciclata.

## **Un mare d'erba:**

percorso sensoriale alla scoperta di sensazioni tattili, olfattive, uditive.

## **Regali per le feste:**

Laboratori per la realizzazione di piccoli oggetti, profumi, sapori, legati alla tradizione contadina.

## **I giochi dimenticati:**

giochi in via di estinzione: il mondo, lancio del ferro e tascabili antichi esperienze per tenere viva la nostra storia.

**Oro verde:** l'olivo e l'olio, la storia loro e l'importanza nel nostro territorio; la conoscenza di questo prodotto attraverso analisi chimiche, olfattive, la sua degustazione e gli utilizzi alimentari e non solo.

**Oro bianco:** basta un chicco di grano per dare origine a tanti alimenti, laboratorio di arte bianca.

## **I mestieri di una volta:**

Con l'ausilio di attrezzi e racconti si cerca di tenere viva nei bambini una parte della nostra storia.

**Nella vecchia fattoria** gli animali da cortile.

**È possibile, all'interno dell'azienda, ospitare scolaresche dall'ultimo anno dell'asilo nido fino ai corsi superiori sia per percorsi didattici della durata di poche ore, fino a percorsi più complessi della durata di più giorni, fornendo anche ospitalità in appartamenti e pasti tipici che rientrano in un percorso di riscoperta di antichi sapori e tradizioni della campagna.**

***La campagna arriva a scuola.***

**E' possibile da quest'anno organizzare all'interno della scuola laboratori e attività didattiche anche diverse dalle proposte presentate.**

**Il costo di 3 laboratori (a scelta) con percorso di osservazione, materiale didattico è, per l'anno scolastico 2014-2015, di euro 8 a persona, con pasto euro 15.**

*Modello iscrizione attività*

*Da ricordare che....*

*Da spedire e-mail: [info@ssannunziata.it](mailto:info@ssannunziata.it)*

DATA VISITA DIDATTICA-----

SCUOLA-----

NUMERO BAMBINI.....

NUMERO ADULTI-----

3 LABORATORI SCELTI

.....  
.....  
.  
.....

PASTO    SI    NO

PANINO (panino - prosciutto)+dolce ( )

VARIE: segnalare eventuali allergie o motivi religiosi per adeguare il menù

ORARIO ARRIVO

ORARIO PARTENZA (entro le 16)

REFERENTE

TEL

Costo complessivo (insegnanti gratis )