

Azienda Agricola "Salvadori Furio s.s.a."



Via Viadotto 1/A - 56121 - Coltano (PI)
fursalv@tin.it - www.lagoletamerici.it
Tel. 050 989130 - Fax 050 989935



Agriturismo Lago Le Tamerici

Via della Sofina, 6 - 56121 Coltano (PI)
info@lagoletamerici.it - www.lagoletamerici.it
Tel. 050 989007 - Fax 050 989935



All'interno del Parco Regionale
Migliarino San Rossore Massaciuccoli

Per Informazioni e Prenotazioni

Didattica - 346 856 96 90 - Azienda Agricola 050 989130

Fax 050 989935 - info@lagoletamerici.it - fursalv@tin.it

Website: www.lagoletamerici.it

Programma e organizzazione di attività didattica per le scuole di ogni ordine e grado.

La nostra Azienda Agricola e Agrituristica è inserita nel territorio del Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli e da alcuni anni realizziamo nell'ambito della Didattica Ambientale attività con le scuole rivolte all'avvicinamento da parte dei bambini/ragazzi al mondo degli animali, dell'agricoltura, dei prodotti di trasformazione e della natura in genere. L'obiettivo è non solo consentire un rapporto diretto che esalti le capacità sensoriali dei partecipanti, ma anche sollecitare la consapevolezza dell'importanza di conoscere e salvaguardare un bene comune quale l'ambiente, inteso nel suo più ampio concetto, nel quale essi stessi vivono, e dal quale dipende il loro stesso futuro.

Partendo da questi presupposti il filo conduttore dell'attività trascorsa insieme ai partecipanti sarà il rapporto tra produzione agricola e ambiente, la conoscenza delle produzioni agricole e degli animali presenti nell'Azienda, utilizzando il metodo della interdisciplinarietà.

L'obiettivo finale è quello di esaltare attraverso la conoscenza, la curiosità e la scoperta il mondo dei prodotti, dei sapori e dei gusti in un contesto accogliente e denso di stimoli a contatto della natura e nel rispetto dell'ambiente, partendo dalle origini della produzione affinché sia acquisita la consapevolezza di un mondo sempre più lontano, ma importante, e sia mantenuta la memoria storica delle nostre origini e dei nostri bisogni primari.

In base alla nostra esperienza possiamo affermare che, pur mantenendo un filo conduttore comune per la realizzazione dei vari pacchetti come in seguito descritti, in realtà saranno i partecipanti stessi, se stimolati nel modo giusto, a creare un percorso suggestivo e adatto alle loro capacità di captare, affrontare e approfondire i temi correlati alle varie attività da noi proposte, ma sempre all'insegna della giocosa scoperta e della sana curiosità.

I vari percorsi sono adatti alle scuole materne, elementari e medie inferiori e istituti agrari: cambierà l'approccio con i partecipanti, il linguaggio adottato e l'approfondimento delle tematiche sviluppate durante le attività didattiche

La possibilità di lavorare su vari ambienti consente un ampio ventaglio di possibilità e di organizzazione:

- 1) In Azienda Agricola: Allevamenti, Fattoria, Orto, e Baco da Seta, con i laboratori e l'Area PIC-NIC al coperto.**
- 2) In Agriturismo: Lago, Bosco, con Ristorante per gustare un primo piatto al famoso ragù di Mucco Pisano, Bar, Area PIC-Nic e ampi spazi verdi con parco giochi.**

.....

NELLA VECCHIA FATTORIA

Visita alla Fattoria didattica: allevamenti bovini di razza **Mucco Pisano** e **Limousine**, **Pecora Pomarancina**, **Maiale della Cinta Senese**, **Asino dell'Amiata** (tutte razze protette), cavalli di razza **Avelignese** e **da tiro**, **Mucca da latte** e altri piccoli animali da cortile (galline, conigli, papere, capre) Gli alunni non solo vedono da vicino gli animali della fattoria, e possono accarezzarli ma interagiscono con essi preparando i pastoni, raccogliendo il fieno e dando loro da mangiare, scoprendo essi stessi l'ambiente più naturale nel quale vivono e approfondendo il legame che unisce il cibo all'ambiente e alla salute sia dell'animale che nostra. In particolare, entrare nella casa delle galline e raccogliere le uova oppure assistere alla mungitura della mucca, sono opportunità singolari e ricche di significato che consentiranno ai partecipanti di realizzare la seconda fase dell'attività didattica: il laboratorio.

Laboratorio

A) Presentazione e riconoscimento della pianta del grano, e delle varie fasi di lavorazione fino ad arrivare alla farina e tipi di farina.

dal grano all'impasto delle tagliatelle : dopo aver raccolte le uova, ci spostiamo in una area coperta attrezzata a laboratorio, rimanendo sempre all'interno dell'Azienda Agricola, e sempre con la guida e l'aiuto dell'operatore iniziamo l'attività manipolatoria per preparare la pasta "fatta in casa". I partecipanti potranno portarsi a casa e cuocere una porzione di tagliatelle fatte da loro stessi.

B) Presentazione e riconoscimento del latte di mucca appena munto, cenno sui Distributori automatici presenti in zona e delle varie fasi di lavorazione fino ad arrivare al latte presente in commercio e ai vari prodotti di trasformazione che i partecipanti conoscono.

dal latte al formaggio : dopo la mungitura e aver preso il latte fresco ci spostiamo nel laboratorio, iniziamo l'attività per assaggiare la panna, il latte e fare il formaggio "fatto in casa".

In questa fase del laboratorio viene stimolato e sollecitato l'utilizzo dei 5 sensi come elementi di valutazione per scoprire e riconoscere gli alimenti di base utilizzati per preparare gli impasti e sperimentare essi stessi la trasformazione del cibo rafforzando la consapevolezza di una cultura alimentare semplice e modesta, ma di capitale importanza, dove il cibo riacquista il suo originario significato di "bisogno primario". Non solo l'attività manuale coinvolgerà e impegnerà i partecipanti stimolandoli ad esprimere attraverso il gioco le proprie capacità, ma consentirà loro di portare a casa il risultato del proprio impegno.....



Questa attività si svolge presso l'Azienda Agricola in Via Viadotto 1/A - Coltano

DAL BACO AL FILO DI SETA

Per conoscere e non dimenticare un'attività che era parte della cultura delle nostre campagne fino al secolo scorso abbiamo organizzato un percorso didattico attraverso il quale i partecipanti osservando dal vivo e partecipando direttamente acquisiscono conoscenze relative al baco da seta: allevamento, vita e trasformazioni fino alla lavorazione dei bozzoli e alla trattura della seta

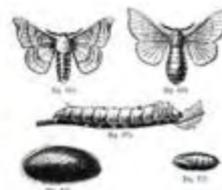
scoprire la vita del baco da seta in tutte le sue diverse fasi (larva - crisalide - farfalla)

- conoscere come si alleva e con cosa si alimenta
- scoprire come viene prodotto il filamento serico.
- vedere la realizzazione della trattura della seta

Percorso didattico (eventualmente presentato sotto forma di favola per i più piccoli):

come si alleva il baco da seta, breve storia della seta, cenni sulla coltivazione dei gelsi . Osservazione dal vivo delle uova e delle larve nelle varie età, ciclo completo da uovo a farfalla

Laboratorio: con macchinario apposito esperienza pratica con partecipazione alla trattura della seta e formazione delle matasse. Come il baco produce la seta e come si estrae e i partecipanti stessi potranno provare a farlo. Tecnica di filatura dei cascami. Breve discussione e preparazione di disegni e di un piccolo diario della giornata con attestato di partecipazione.....



Questa attività si svolge presso l'Azienda Agricola in Via Viadotto 1/A - Coltano

IL BOSCO CI RACCONTA

Passeggiando nei **boschi di Coltano** stimoliamo la curiosità degli alunni inducendoli a scoprire le caratteristiche delle piante, i suoni degli uccelli e gli odori presenti collegando tutti gli elementi del bosco a curiosità, storie e particolarità anche di tipo erboristico. Aguzzare gli occhi in alto e tra i propri piedi, respirare a pieni polmoni, confrontare odori, forme e colori, orientarsi, scoprire le tracce degli animali, del passare del tempo, dello stato di salute del bosco, diventa un gioco magico e divertente che consente ai "neo esploratori" di acquisire un maggiore senso di responsabilità nei confronti sia della natura che di sé stessi. Per i più piccoli una mini **Caccia al Tesoro** per trovare i regali lasciati per loro dagli gnomi del bosco durante la notte precedente la nostra visita.

Durante il percorso nel bosco consentiamo di raccogliere vario materiale naturale, quale foglie, bacche, terra, pezzetti di legno, muschio, etc. e con questo, spostandoci presso una zona con tavoli e sedie, vicino al ristorante/bar dell'agriturismo aziendale (Lago le Tamerici), mettendo a loro disposizione bioculari e microscopi, carta e matita, li invitiamo a aiutarli a realizzare disegni e schede che approfondiscono la conoscenza del bosco e di tutti i suoi elementi.....



Questa attività si svolge in un Bosco presso l'Agriturismo Lago Le Tamerici in Via della Sofina 6 - Coltano

AZIENDA AGRICOLA E BIOLOGICA

Visita all' **Azienda Agricola**, vista come attività economica e imprenditoriale, agli animali da cortile e all'allevamento delle razze da carne Limousine e Mucca Pisana, con approfondimenti sulla conduzione biologica, sulle caratteristiche degli allevamenti e delle razze, visita agli spazi dedicati al taglio, confezionamento e conservazione della carne per la vendita diretta e procedure a garanzia della qualità

Approfondimento del concetto di sostenibilità, in quanto attività economica realizzata all'interno di un **Parco Regionale quindi con vincoli e parametri da rispettare**, del significato di marchio ICEA a garanzia della produzione biologica e della "rintracciabilità" dei prodotti provenienti dall' Azienda .

Verifica al computer di alcuni degli argomenti affrontati relativi alla gestione degli allevamenti.

Presentazione delle altre attività correlate alla principale: agriturismo e didattica ambientale a completamento del concetto di sostenibilità.....



Questa attività si svolge presso l' Azienda Agricola in Via Viadotto 1/A - Coltano

DALL'ORTO ALLA NOSTRA TAVOLA

Visita alla zona dell'Azienda Agricola dedicata all'orto casalingo dove i partecipanti potranno imparare a riconoscere e conoscere alcune piante utilizzate normalmente sulle nostre tavole, come rosmarino, salvia, timo, e le classiche piante di stagione da orto, come insalate, zucchine, pomodori, melanzane e così via, ma sempre rispettando e facendo loro comprendere il concetto di stagionalità dei prodotti orticoli e della lavorazione e produzione biologica. Potranno imparare anche qualche pianta officinale o selvatica e scoprirne il suo utilizzo (per es. cicoria, malva, etc.)

Importanza dell'organizzazione di un orto, disposizione delle piante e utilizzo degli attrezzi.

Significato e utilizzo del **concime organico** e del **Compost** con il riciclaggio degli stessi prodotti provenienti dai laboratori dell'impasto e del formaggio fatti in Azienda.

La fase di laboratorio prevede, con grande divertimento dei partecipanti, la possibilità di seminare e/o trapiantare piantine che potranno portarsi a casa e vedere crescere sotto i loro occhi. Osservazione al microscopio di semi, foglie e radici per scoprire i segreti e comprendere il ciclo della vita di una pianta.....



Questa attività si svolge presso l'Azienda Agricola in Via Viadotto 1/A - Coltano



IL MONDO IN UNA GOCCIA D'ACQUA

Con questa attività i partecipanti hanno l'opportunità di imparare le caratteristiche dell'acqua, e la sua importanza, con particolare riferimento al laghetto presente presso l'Agriturismo, sia per quanto riguarda i vari strati dell'acqua (luce, ossigeno, etc.) sia per quanto riguarda la presenza di flora e fauna dentro e fuori lo specchio d'acqua, vari tipi di pesci, alghe, e piante acquatiche o semiacquatiche come la cannuccia. Viene affrontato il tema dell'importanza delle "zone umide" presenti all'interno di aree protette come il Parco Regionale in cui ci troviamo. Vengono anche fatti cenni sulla zona di Coltano particolare per essere sotto il livello del mare e sull'importanza della Bonifica e delle Idrovore presenti

Possibilità, su richiesta, di visita all' **Idrovora del Ragnaione**, la più antica del luogo.

Quindi vengono prelevati campioni di acqua per studiarne le caratteristiche e per visionare ai **microscopi** il mondo che essi racchiudono.....



Questa attività si svolge presso l'Agriturismo Lago Le Tamerici in Via della Sofina 6 - Coltano



Azienda Agricola "Salvadori Furio" s.s.a.
Via Viadotto 1/A – 56121 Coltano (PI)
Tel. 050 989130 – Fax 050 989935
e-mail fursalv@tin.it



I percorsi didattici comprendono: attività didattiche realizzate da personale specializzato, l'utilizzo di locali attrezzati per svolgere il laboratorio, fornitura di materiale e uso di servizi e strutture dell'azienda agricola e agrituristica.



L'orario potrà essere variato in base alla distanza della scuola dall'Azienda e alle esigenze degli insegnanti.

Abbigliamento: E' consigliato un abbigliamento comodo, sportivo, scarpe da ginnastica, scarponcini o stivali di gomma e giacca impermeabile in caso di maltempo e cappellino.

L'Azienda è divisa in due zone, distanti tra loro circa 2 km.:

Zona Agricola, presso l'Azienda Salvadori dove saranno realizzati i pacchetti dedicati alla visita agli animali della Fattoria, all'agricoltura e ai suoi concetti di biologico, all'Orto e ai laboratori dell'impasto e del formaggio e al Baco da seta .

Zona Agrituristica, presso il Lago Le Tamerici dove saranno realizzati i pacchetti dedicati al bosco, all'acqua e rispettivi laboratori

L'eventuale pranzo al sacco potrà essere effettuato in ambedue le Zone. Nella Zona Agrituristica è presente anche un Bar ed il Ristorante può essere utilizzato per la prenotazione di pasti, o la preparazione dei pranzi al sacco.

Eventuali trasferimenti in pullman , merende e pasti potranno essere concordati



TARIFFE a partecipante

Gratuità per Insegnanti e Accompagnatori

Attività completa: visita guidata + Laboratorio:
€ 10,00 a partecipante

Attività di visita guidata senza Laboratorio:
€ 8,00 a partecipante



Referente dei Progetti : Rudia Tallone
Azienda Agricola Salvadori Furio s.s.a. - Agriturismo Lago Le Tamerici
Tel. 050 989130 - Fax 050 989935 - cell. 346 856 9690
Email - fursalv@tin.it - info@lagoletamerici.it

**Azienda Agricola
Biologica
"Salvadori Furio"
s.s.a.
Via Viadotto 1/a
56121 Coltano (PI)
Uffici
Tel.Fax 050 989130
Cell. 346 856 9690**

**Agriturismo
Lago "Le Tamerici"
Via della Sofina 6
56121 Coltano (PI)**

**e-mail:
info@lagoletamerici.it
fursalv@tin.it
webSite:
www.lagoletamerici.it**

SCHEDA DI PRENOTAZIONE

Ai fini della prenotazione:

completare i dati richiesti e rinviare al ns. fax: 050 989935

Scuola _____
Indirizzo _____
Tel _____ Fax _____
e-mail _____
Referenti _____
Classi _____ N. alunni _____



NELLA VECCHIA FATTORIA

Laboratorio dell'impasto (Tagliatelle)

Laboratorio del latte (Formaggio)



IL BOSCO CI RACCONTA



DAL BACO AL FILO DI SETA



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA



DALL'ORTO ALLA NOSTRA TAVOLA



IL MONDO IN UNA GOCCIA D'ACQUA



Realizzazione del Percorso: Data/c _____ Orario arrivo _____ Partenza _____

Tariffa ad alunno: **Percorso € 10,00** **Per corso € 8,00**

Modalità di pagamento: in contanti all'arrivo
 con c/c postale n. 10260/14 Monte dei Paschi di Siena – Agenzia di Pisa
CIN T. IBAN: IT19T0103014001000001026014 - BIC: PASCITM1PII

Note _____

Autorizzo il trattamento
dei dati personali
ai sensi della D.L. 196-

