



**MASSERIA
SPARANO**

Agriturismo
Fattoria Didattica
Agricoltura Biologica
Allevamento Asini



iscrizione Albo Regionale
sez. A n° 14 DGR n°
797/04



codice operatore T 018



Oliveti iscritti al DOP

Montecorvino Rovella, lì 8 gennaio 2025

Alla cortese attenzione

Dirigente scolastico

Referente visite guidate

*Oggetto: Offerta servizi Fattoria didattica “ Masseria Sparano ”
Iscrizione Reg. sez. A n° 14*

Gentilissimo Dirigente,

*in allegato Le invio il programma delle visite didattiche predisposto per gli alunni delle scuole dell’infanzia, primarie e secondarie della Regione Campania. Augurandomi che le visite didattiche proposte per l’anno scolastico 2024–2025 siano rispondenti ai programmi di studio di codesto Istituto,
La saluto cordialmente.*

MASSERIA SPARANO
Mario Codanti

Contrada. Serroni, 1 Montecorvino Rovella. (SA)

P.iva 02995590656

www.masseriasparano.it tel. 089981260 fax. 0898021740 cell .328 9224812

info@masseriasparano.it

Progetto educativo complementare

FATTORIA DIDATTICA “ MASSERIA SPARANO”

E' un percorso che amplia la conoscenza del territorio che ci circonda nei suoi aspetti ambientali, agricoli, storico-culturali e geografici. La sua finalità mira a stabilire un collegamento permanente tra città e campagna, tra settore agricolo e scuola, individuo e natura, con l'obiettivo di:

1. porsi come supporto alle discipline scientifiche che vengono affrontate in ambito scolastico;
2. educare i giovani allievi ad una sana alimentazione (proprietà, qualità e sicurezza degli alimenti) nel rispetto e della salvaguardia dell'ambiente attraverso tecniche produttive ecocompatibili
3. approfondire la conoscenza di tutti quei fenomeni in cui il processo di trasformazione coinvolge alimenti, ambiente e territorio.

Le attività sono sviluppate sulla base dei programmi scolastici del **primo ciclo d'istruzione**, sia della primaria sia della secondaria di primo grado. Suddivise in **moduli** di apprendimento prevedono una breve **introduzione teorica** ed una **parte laboratoriale** dove gli alunni potranno osservare, sperimentare ed interagire con i fenomeni trattati.

L'apprendimento avverrà all'interno della masseria in aree opportunamente attrezzate seguendo il percorso di visita. Gli alunni saranno seguiti da **tutor** qualificati ed esperti che garantiranno qualità, professionalità e massima disponibilità.

ATTIVITA' EXTRACURRICULARI DELLA MASSERIA SPARANO

Percorso 1: "Alla scoperta degli ecosistemi"

Programma di visita per l'intera giornata

periodo di svolgimento: **tutto l'anno**

Obiettivi

- Esplorare il concetto di ecosistema e biodiversità.
- Comprendere il ruolo di piante, animali e microrganismi nella natura.
- Approfondire il processo di decomposizione e il ruolo degli organismi del suolo.
- Sviluppare capacità di osservazione e riflessione attraverso esperienze pratiche.

Programma della giornata

Ore 9:30 - Arrivo e colazione di benvenuto

- Degustazione con prodotti aziendali e prodotti di qualità.
 - Introduzione alla giornata e ai temi degli ecosistemi presenti in fattoria.
-

Mattina: il ciclo del pane e l'esplorazione della natura

1. Laboratorio: "Dal seme al pane"

- Introduzione teorica: dal grano alla farina, alla lievitazione.
 - Attività pratica: i ragazzi preparano i loro panetti di pane, che verranno cotti in forno.
 - Discussione sul ciclo vitale delle piante e sull'importanza dell'agricoltura biologica.
-

2. Approfondimento: "Dalla terra alla vita: il ciclo della sostanza organica"

Prima parte: Ecosistemi della fattoria

- Passeggiata guidata attraverso gli ecosistemi della fattoria: frutteto misto, uliveto, boschetto, prato.
- Osservazione delle interazioni tra piante, animali e microrganismi.
- Visita agli animali della fattoria, con spiegazione del loro ruolo nell'economia aziendale.
- Discussione sulle reti alimentari e sul ruolo della biodiversità.

Seconda parte: Decomposizione e suolo

- Spiegazione del processo di decomposizione della sostanza organica.
 - Osservazione pratica: campioni di terreno e organismi decompositori (lombrichi, insetti, funghi).
 - Attività: sperimentazione con un piccolo compost per osservare la trasformazione della materia organica.
 - Discussione sul ruolo ecologico del suolo e sugli organismi che lo abitano.
-

3. Laboratorio scientifico: "Un mondo invisibile"

- Raccolta di materiale all'interno della fattoria da osservare al microscopio.
 - Osservazione degli organismi al microscopio.
 - Discussione sugli organismi osservati e il loro ruolo negli ecosistemi.
-

Ore 13:00 - Pausa pranzo (in azienda)

Pomeriggio: sintesi e manualità

4. Laboratorio agricolo: "Cura e crescita delle piante"

- Spiegazione sul ciclo vitale delle piante e la biodiversità vegetale.
 - Attività pratica: piantumazione di una piantina da portare a casa.
-

5. Conclusioni e saluti

- discussione finale sui concetti appresi.
- Consegna del pane e della piantina come ricordo.

Ore 16: Fine delle attività

Percorso 2: "Dalla terra alla tavola"

Programma di visita per l'intera giornata

periodo di svolgimento: **tutto l'anno**

Obiettivi

- Scoprire i processi produttivi di alimenti locali (pane, olio, formaggio).
- Approfondire l'importanza dell'analisi sensoriale nel consumo consapevole.
- Sperimentare manualmente i processi produttivi agricoli e artigianali.

Programma della giornata

Ore 9:30 - Arrivo e colazione di benvenuto

- Degustazione con prodotti aziendali e prodotti di qualità.
 - Introduzione alla giornata e ai temi della filiera alimentare.
-

Mattina: dalla farina al formaggio e passeggiata tra gli animali

1. Laboratorio: "Dal seme al pane"

- Introduzione teorica: dal grano alla farina, alla lievitazione.
 - Attività pratica: i ragazzi preparano i loro panetti di pane, che verranno cotti in forno.
 - Discussione sull'importanza del pane come alimento base nella storia dell'uomo.
-

2. Laboratorio: "Dal latte al formaggio"

- Breve introduzione sul ciclo del latte e i suoi derivati.
 - Attività pratica: i ragazzi partecipano alla cagliatura del latte e preparano piccoli formaggi freschi.
 - Discussione sul ruolo dei microrganismi nella trasformazione del latte.
-

3. Passeggiata in fattoria e visita agli animali

- Passeggiata guidata nell'azienda per osservare l'ambiente agricolo.
 - Osservazione pratica: campioni di terreno e organismi decompositori (lombrichi, insetti, funghi).
 - Riconoscimento di erbe aromatiche e piante commestibili attraverso i sensi.
 - Visita agli animali della fattoria, con spiegazione del loro ruolo nell'economia aziendale.
 - Interazione con gli animali: osservazione, alimentazione (se consentito).
-

4. Laboratorio: "Liscio come l'olio", la filiera dell'olio e l'analisi sensoriale

- Introduzione al processo di produzione dell'olio: raccolta delle olive, spremitura e confezionamento.
 - Attività pratica: degustazione guidata di oli extravergine d'oliva.
 - Discussione su pregi e difetti degli oli e come riconoscerne la qualità.
-

Ore 13:00- Pausa pranzo (in azienda)

Pomeriggio:

5. Laboratorio agricolo: "Cura e crescita delle piante"

- Spiegazione sul ciclo vitale delle piante e la biodiversità vegetale.
 - Attività pratica: piantumazione di una piantina da portare a casa.
-

6. Conclusioni e saluti

- discussione finale sui concetti appresi.
- Consegna del pane e della piantina come ricordo.

Ore 16: Fine delle attività

Nota sul pranzo

Il pranzo in azienda offre un'opportunità per promuovere il consumo consapevole di prodotti locali, rafforzando il legame tra i temi trattati e l'esperienza gastronomica.

Note:

- Le attività sono modulabili in base al numero e all'età dei partecipanti.
- In caso di maltempo, le attività all'aperto saranno sostituite da laboratori interni.

COSTI

Costo della visita per l'intera giornata (comprensivo di colazione e pranzo) € 20.00 ad alunno.

Costo della visita per la mezza giornata con attività (comprensivo di colazione) €15.00 ad alunno.

PER LE ATTIVITA' IN PERIODO AUTUNNALE SCONTO DEL 10%

La partecipazione è gratuita per gli accompagnatori delle classi (1 ogni 10-15 alunni)

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare la **segreteria** dalle ore **9:00** alle ore **12:00** dal **lunedì** al **venerdì** ai seguenti numeri telefonici:

cell. referente per la didattica: 320/2471027

Sul sito internet è possibile vedere immagini della fattoria e delle attività durante le visite didattiche. Dal sito è possibile scaricare sia il programma didattico che la scheda di adesione.

Sito web www.masseriasparano.it

Email: info@masseriasparano.it