



MASSERIA SPARANO
Agriturismo
Fattoria Didattica
Agricoltura Biologica
Allevamento Asini



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



ICEA

Istituto per la Certificazione
Etica e Ambientale

codice operatore T 018



Oliveti iscritti al DOP

Montecorvino Rovella, lì 15 Giugno 2019

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 2019-2020 siano rispondenti ai programmi di studio di codesto Istituto,
La saluto cordialmente.*

MASSERIA SPARANO

Mario Codanti

Contrada. Serroni, 1
Montecorvino Rovella. (SA)
tel. 089981260 fax. 0898021740 cell .328 9224812

P.iva 02995590656
www.masseriasparano.it
info@masseriasparano.it

ATTIVITA' AUTUNNALI (SETTEMBRE – DICEMBRE)

“ L’ olio, dalla terra alla tavola” “ Gli agrumi come fonte di vita...mine”

Programma visita didattica mezza giornata

La fattoria didattica “Masseria Sparano”, che opera da anni coinvolgendo le scuole nei percorsi di conoscenza del territorio, organizza i corsi “ **olio, dalla terra alla tavola**”. e “**gli agrumi come fonte di vita...mine**”.

Ore 9:30 circa del mattino è previsto l’arrivo degli ospiti. Dopo aver partecipato alla colazione di benvenuto, i partecipanti verranno suddivisi in gruppi che si alterneranno nelle attività didattiche previste.

Percorso esterno:

Durante il percorso esterno verranno trattati i seguenti temi di educazione ambientale e verranno svolte le seguenti attività:

- le pratiche agronomiche di coltivazione biologica dell’olivo e degli agrumi;
- i metodi di raccolta delle olive;
- la piantumazione: messa a dimora di piantine orticole in vasetti, che gli alunni porteranno a casa in continuità dell’esperienza fatta in azienda.
- E’ inoltre prevista la visita a tutti gli animali della fattoria e agli asini che dimorano nel boschetto.

Laboratorio interno alla “fabbrica dei sapori”:

- La trasformazione delle olive per ottenere olio extravergine e prodotti derivati per uso fitoterapico (olio di iperico)
- Gli aspetti nutrizionali e fitoterapici;
- I metodi di conservazione degli alimenti
- prove sensoriali sui prodotti derivati dalla trasformazione degli agrumi (spremuta di arance biologiche, marmellata di arance, frutta candita, buccia di arancia...), che forniranno elementi utili a fissare i concetti trattati durante la sessione di laboratorio.

Ore 13:00 circa termine delle attività della mezza giornata.

Eventuale prosieguo programma per l’intera giornata con pranzo e attività laboratoriali.

Al termine della pausa pranzo: i colori della macchia mediterranea: Salvia, Lentisco... impareremo a tingere i tessuti, precedentemente mordenzati, ottenendo braccialetti da portare a casa in ricordo della giornata.

Termine del programma intera giornata h. 16:00 circa.

ATTIVITA' PRIMAVERILI (MARZO – GIUGNO)

PRIMAVERA IN FATTORIA

Programma visita didattica intera giornata

Per le ore 9.30 circa del mattino è previsto l'arrivo degli ospiti che verranno accolti con una degustazione di prodotti aziendali di stagione.

Alle 10:30 circa inizieranno le attività didattiche.

- **IL PANE:** le sue origini; le farine; i lieviti e il criscito; la cottura.
In casa, al primo piano, dove sono ubicati i forni a legna, i giovani ospiti faranno il pane da infornare e portare poi a casa come ricordo della giornata.

VISITA AZIENDALE:

- **Alla scoperta del mondo sotterraneo:** i ragazzi saranno guidati alla ricerca degli invertebrati del terreno scoprendo come queste comunità di organismi, interagendo con funghi e batteri, trasformano la sostanza organica in sostanza inorganica mineralizzata, contribuendo al benessere delle piante.
- **Gli organi delle piante e le loro strategie di sopravvivenza:** la differenza tra animali e piante, il ruolo che occupano all'interno della catena alimentare e le strategie che i vegetali adottano per attirare o respingere gli animali, sono gli argomenti che prepareranno l'alunno alla visita aziendale.
- **La biodiversità e le piante spontanee commestibili:** la varietà biologica presente in azienda ci permette di comprendere il concetto di ecosistema e di come gli organismi vegetali e animali si integrano all'interno delle numerose nicchie ecologiche presenti. Impareremo a riconoscere diverse piante commestibili spontanee ed aromatiche che rientrano nella nostra cultura alimentare.
- **Visita all'impianto fotovoltaico:** vediamo come il sole, risorsa naturale, ci aiuta per la produzione di energia pulita, nel rispetto dell'ambiente.
- **Alla scoperta del formaggio:** impariamo come da una materia prima semplice come il latte si producono grandi cose. Guidati dai nostri operatori procediamo alla lavorazione del latte, quindi alla produzione del formaggio e delle ricotte.
- **Le erbe officinali:** guida alla scoperta dei profumi e dei colori della natura. Sono previste attività pratiche di raccolta delle erbe e dei fiori presenti spontaneamente in natura, per poi trasformarle, nel pomeriggio, in **colori naturali con cui tingere i tessuti**.
- **L'asino e gli animali della fattoria:** osserveremo da vicino gli asini (specie in via di estinzione) e le specie di animali presenti in azienda (mammiferi e ovipari) comprendendo il ruolo e l'importanza che rivestono nell'economia aziendale.
- **La piantumazione:** faremo una piccola esperienza di pratica orticola per introdurre gli alunni al mondo dell'agricoltura. Con la messa a dimora di una piantina in vasetto, stimoleremo i proventi agricoltori a prendersene cura una volta tornati a casa. (fine delle attività della mezza giornata)
- **Ore 13:00** circa pausa pranzo.

Al termine della pausa pranzo inizio attività pomeridiana.

I colori della macchia mediterranea:olivo-lentisco... percorso laboratoriale in cui impariamo a "tingere" i tessuti già precedentemente mordenzati, ottenendo braccialetti da portare a casa in ricordo della giornata. (attività prevista per tutti)

Ore 16:00 fine attività intera giornata.

Progetto didattico

FATTORIA DIDATTICA “ MASSERIA SPARANO”

E' un percorso che permette la conoscenza del nostro territorio (ambiente) che ci circonda nei suoi aspetti ambientali, produttivi, storico-culturali e geografici. E' un progetto rivolto alle scuole dell'obbligo che ha la finalità di stabilire un collegamento permanente tra città e campagna, tra settore agricolo e scuola, con l'obiettivo di:

1. dare una risposta sul territorio agli aspetti deteriori della globalizzazione;
2. educare i giovani allievi ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra
 - tecniche produttive ecocompatibili.
 - proprietà, qualità e sicurezza degli alimenti.
 - salvaguardia della salute e dell'ambiente.
3. far crescere l'attenzione per la “nuova agricoltura” e la tutela dell'ambiente.

COSTI

Costo della visita per l'intera giornata (comprensivo del pranzo) € 18.00 ad alunno

Costo della visita per l'intera giornata con attività (escluso colazione e pranzo) €13.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata € 10.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata con pranzo € 15.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata con pranzo a sacco €11.00 ad alunno.

PER LE ATTIVITA' AUTUNNALI 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:

tel. 089 981260 - fax 089 8021740

cell. referente per la didattica:393/9332782

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