



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 30 marzo 2023

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 2023–2024 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

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

LA SCUOLA IN FATTORIA

Programma di visita per l'intera giornata

COLAZIONE IN FATTORIA: all'arrivo in fattoria gli ospiti verranno accolti con una degustazione di prodotti aziendali di stagione. - Laboratorio all'interno della Masseria
Concetti chiave trattati: *i cicli delle stagioni, ambiente e territorio (aspetti antropici e naturali), la conservazione degli alimenti*

DAL SEME AL PANE: le sue origini; le farine; i lieviti e il criscito, la cottura. Nel casale della masseria, al primo piano, dove sono ubicati i forni a legna, i giovani ospiti faranno il pane da infornare e da portare a casa come ricordo della giornata.

Concetti chiave trattati: *gli organi delle piante, il ciclo vitale, semi e farine, l'impasto, i lieviti, la fermentazione (lievitazione)*

DAL LATTE AL FORMAGGIO: impariamo come da una materia prima come il latte si producono grandi cose. Guidati dai nostri operatori procediamo alla lavorazione del latte, quindi alla produzione del formaggio. concetti chiave:

Concetti chiave trattati: *i mammiferi, il latte, il caglio, il formaggio, la stagionatura.*

GLI ANIMALI DELLA FATTORIA: osserveremo da vicino gli ovipari e successivamente gli asini (specie in via di estinzione) comprendendo il ruolo e l'importanza che gli animali rivestono nell'economia aziendale.

Concetti chiave trattati: *organismi pluricellulari eterotrofi, vertebrati, funzioni vitali dei vertebrati,*

IL SUOLO E IL MONDO SOTTERRANEO: i ragazzi saranno guidati nella comprensione di come si forma il suolo e come le comunità di invertebrati, interagendo con funghi e batteri, trasformano la sostanza organica in sostanza inorganica mineralizzata.

Concetti chiave trattati: *suolo, invertebrati, funghi, decomposizione, sostanza organica, minerali, organismi unicellulari, batteri*

LA BIODIVERSITA E L'ECOSISTEMA: la varietà biologica presente in azienda ci permetterà approfondire il concetto di ecosistema e di come gli organismi vegetali e animali si integrano all'interno delle numerose nicchie ecologiche presenti.

Concetti chiave trattati: *ecosistema, produttori primari e secondari, reti ecologiche, catena alimentare, strategie di sopravvivenza*

SAPORI E AROMI DELLE PIANTE: impareremo a riconoscere diverse piante commestibili spontanee ed aromatiche che rientrano nella nostra cultura alimentare.

Concetti chiave trattati: *analisi sensoriale, gusto, olfatto, sapore, oli essenziali*

Ore 13:00 PAUSA PRANZO

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 provetti agricoltori a prendersene cura una volta tornati a casa.

Concetti chiave trattati: *il semenzaio, la concimazione, il travaso, la raccolta*

I COLORI NATURALI: dai minerali ai vegetali spiegheremo con attività pratiche come l'uomo ha imparato ad utilizzare questi pigmenti per colorare. Tingeremo della lana con parti di vegetali ottenendo braccialetti che gli ospiti potranno portare a casa in ricordo della giornata.

Concetti chiave trattati: *pigmenti, mordente, fibre animali e vegetali*

Ore 16:00 fine attività

COSTI

Costo della visita per l'intera giornata (comprensivo del pranzo) € 20.00 ad alunno

Costo della visita per l'intera giornata con attività (escluso colazione e pranzo) €15.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata € 10.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata con pranzo € 18.00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata con pranzo a sacco €11.00 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:

tel. 089 981260 -

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