

Le Fattorie Didattiche



Anno scolastico 2011-2012

Azienda Agricola La Raia

Strada Monterotondo 79 – 15067 Novi Ligure (AL)

Tel. 0143 743685 Fax 0143 320765

e-mail: caterina@la-raia.it oppure caterina.rossicairo@gmail.com

La Raia é una azienda agricola nel cuore delle colline novesi. Ha una superficie di oltre 100 ettari: vi sono boschi di castagno ed acacia, un piccolo lago, colline ricoperte da vigneti, campi coltivati, vecchie case e fienili che ospitano capre e mucche da latte. Coltiviamo la terra con il metodo biodinamico, una filosofia aziendale attenta all'equilibrio naturale e all'ecosistema. Proponiamo alle scuole laboratori e visite guidate in cui i bambini entrano in contatto con la natura giocando e sporcandosi, vivendo esperienze in relazione alla terra, l'acqua, le piante e gli animali.



PROGRAMMA DIDATTICO

Raccolta della frutta, delle bacche e delle erbe selvatiche

A chi si rivolge: ai bambini delle elementari e delle medie.

Incontri previsti: a partire da Aprile un incontro nell'azienda agricola, dalle 10 alle 14.

Modalità: a seconda della stagione si farà una passeggiata nel frutteto, nell'orto, nel bosco o nei campi seminati. I bambini potranno raccogliere la frutta e le erbe che la natura offre in quel momento: a fine maggio le ciliegie e la melissa, a giugno le pesche, la malva, il tiglio...



Obiettivi: imparare a conoscere le piante da frutta e le piante selvatiche: accorgersi di come ognuna di esse abbia una forma, un profumo ed un habitat che la distinguono e le appartengono: di alcune si raccolgono i fiori per infusi oppure le foglie da cuocere, di altre ancora le bacche da mangiare o per fare marmellate. Scoprire come la natura celi segreti che l'uomo può a poco a poco svelare.

Facciamo il pane nel forno a legna: dal grano alla pagnotta.

A chi si rivolge: ai bambini dell'asilo e delle classi elementari e medie.

Incontri previsti: a partire da Aprile un incontro in azienda: dalle 10 alle 14.

Modalità: su delle lunghe tavole di legno tutti i bambini impasteranno. Saranno fornite farine biologiche e integrali di grano e di farro. Quando la pasta avrà lievitato a sufficienza verranno date le forme alle pagnotte e verrà cotto il pane (la pizza) nel forno a legna e poi mangiato in compagnia. Obiettivi: scoprire la gioia di impastare, di cuocere in un forno a legna, di mangiare una pagnotta ancora calda e profumata.



Costi: 5 euro per ogni bambino.

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp