

2023


Agriturismo
Alessandria

2024

le fattorie didattiche

Azienda Agricola Zootecnica La Pederbona



Via Genova, 2 – 15122 Spinetta Marengo (AL)
Cell. 331 2588652 (Alessia) Fax 0131 619787
e-mail: info@lapederbona.it www.lapederbona.it



La storia della nostra azienda inizia negli anni '70. Oggi La Pederbona alleva 1350 capi circa di cui 650 vacche in lattazione. Ogni giorno consegnamo circa 200 quintali di latte fresco di alta qualità alla Centrale del Latte di Alessandria e Asti. Da alcuni anni abbiamo affiancato all'attività di allevamento la vendita diretta di yogurt e gelato prodotto con il nostro latte e l'attività didattica: attraverso visite guidate e laboratori, scuole e famiglie scoprono un mondo buono di qualità e genuinità.



PROGRAMMA DIDATTICO



(il programma è adeguato alle fasce d'età degli alunni)
Accoglienza in azienda dei bambini e loro insegnanti con introduzione delle attività proposte dalla fattoria didattica. A bordo del Peddy Express le scolaresche visitano l'azienda in tutta sicurezza. La visita è strutturata per:

Conoscere le vacche: l'ambiente in cui vivono, cosa e quanto mangiano, come e dove vengono munte.

Conoscere il latte: perché il latte delle nostre vacche è così buono. Percorso del latte all'interno dell'azienda e ciclo del latte.

Laboratorio del Gelato: per conoscere cos'è il gelato, le fasi di produzione con la macchina di un tempo e quella moderna, la qualità del prodotto artigianale e l'importanza della selezione degli ingredienti. La trasformazione diretta dal latte al gelato o dallo yogurt al gelato. Proviamo insieme.



Laboratorio di Degustazione: è possibile seguire un laboratorio sensoriale di degustazione del nostro gelato. Un divertente gioco per conoscere meglio la qualità del prodotto artigianale e le sue caratteristiche, indovinando i gusti che caratterizzano la nostra produzione basata su stagionalità e ingredienti dell'agricoltura locale.

Sento con i 5 sensi, Imparo, Esprimo: un laboratorio psicoeducativo emozionale e di educazione alimentare. Stimolare il collegamento tra elementi sensoriali e affettivi. Riconoscere le ragioni dei propri gusti, attraverso il recupero di sensi e significati legati alle singole scelte. Promuovere migliori abitudini alimentari. Consentire agli insegnanti l'acquisizione di elementi utili a proseguire la riflessione sulle tematiche trattate all'interno del contesto scolastico.



Costi: mezza giornata (visita dell'azienda) 5 euro a bambino; giornata intera con pranzo al sacco: (visita dell'azienda + 1 laboratorio) 8 euro a bambino – (visita dell'azienda + 2 laboratori) 12 euro a bambino. Per laboratorio Sento con i 5 sensi, Imparo, Esprimo: euro 450 euro a classe. OMAGGIO: 1 BUON GELATO per TUTTI!

www.agrituristmonferrato.com/fattorie-didattiche.asp