



PROPOSTA DIDATTICA 2023/2024

L'AZIENDA:

Siamo Francesca, Morena e Roberto e siamo una famiglia. Insieme abbiamo creato l'Azienda "La Cascinassa s.s.a" partendo dal lavoro di nostro nonno e grazie a quello che i nostri genitori ci hanno trasmesso sin da quando eravamo bambini.

L'azienda che vi invitiamo a scoprire rappresenta il luogo di lavoro, ma anche l'ambiente di vita della nostra famiglia e siamo felici di potervi far vivere anche solo per una giornata nei nostri panni!

Per maggiori info: www.lacascinassa.com 3403709962

FB: @lacascinassafarm

Instagram: @lacascinassa_farm

PERCORSI TEMATICI PROPOSTI:

- 1) Il latte fa Bee: il formaggio di capra
- 2) Dal chicco al biscotto
- 3) Il percorso dei 5 sensi
- 4) La spesa in Cascina
- 5) Lo yogurt: E Beeeh? E' Muuu!
- 6) Tante Farine...tanti biscotti
- 7) Le forme del latte
- 8) Le mille bolle blu
- 9) L'oro delle galline: le uova.
- 10) MeLa Mangio!

La Cascinassa Società Semplice Agricola, Cascine Verna 2/1, 10018 Pavone Canavese (TO)
P.Iva/C.F.:12601470011 Cod. Univoco: 5W4A8J1 Referente didattica: Francesca 340-3709962
www.lacascinassa.com info@lacascinassa.com PEC: lacascinassa@pec.agritel.it

- 11) Erbe...in campo!
- 12) Col cavolo!
- 13) Quando si mangia?
- 14) Osserva, assaggia, indovina
- 15) E' pronto in Favola (ENGLISH)

Informazioni importanti:

Le scolaresche sono accolte sempre dalla referente della didattica e le attività svolte dalla stessa, e/o titolare e collaboratrice in spazi idonei. Le visite possono essere effettuate durante tutto il periodo scolastico e **in caso di mal tempo, la gita viene posticipata proprio per permettere di vivere appieno l'esperienza in campagna.** (Sottolineiamo che in caso di maltempo improvviso abbiamo spazio al coperto, che però non permette lo svolgimento di tutte le attività indicate, pertanto 3 giorni prima della gita ci confronteremo in base alle previsioni meteo)

Le proposte sono ricche e diversificate e riguardano i principali aspetti dell'ecologia, dell'ambiente rurale, delle coltivazioni e della trasformazione dei prodotti agro-zootecnici. Per ognuna delle proposte sono indicati descrizione, target, obiettivi, strumenti, spazi utilizzati e periodi consigliati, in modo tale da darvi la possibilità di personalizzare le visite in base alla programmazione annuale e pluriennale. Nell'azienda è possibile consumare il pranzo al sacco all'esterno, nella nostra area verde, vi daremo a disposizione teli per godervi il pic-nic.

Svolgimento:

La parte preliminare allo svolgimento di uno o più laboratori, come la parte conclusiva (il saluto e la raccolta dei feedback ricevuti) è comune. Inizialmente, alle ore 09:30 si introduce il gruppo alla scoperta della fattoria, degli animali e delle persone che vivono e lavorano nell'ambiente rurale. Seguirà lo svolgimento del/dei laboratori/o prescelti/o.

Le modalità possono essere: **mezza giornata** (09:30-13:00) oppure **giornata intera** (09:30-16:00) I prezzi sono indicati nel modulo di prenotazione (ultima pagina del presente documento, scaricabile anche dal nostro sito www.lacascinassa.com) che deve essere **compilato in tutte le sue parti** (il CIG deve essere dato PRIMA della gita) ed inviato all'indirizzo info@lacascinassa.com, seguirà una **conferma di ricezione**.

Ogni partecipante porterà a casa un ricordo dell'esperienza in base al laboratorio prescelto.

Come raggiungerci:

L'azienda è ubicata a 2 minuti dal capolinea del Bus di linea numero 3, a 10 minuti dall'uscita autostradale Scarmagno o Ivrea. Disponiamo di ampio parcheggio per eventuali Autobus.

Si richiede:

· **RISPETTO DEGLI ORARI** (l'orario di arrivo può essere alle 9:15/09:20 ma non prima, essendo impegnati nelle stalle. Orario di termine sarà tra le 15:15 e le 16:00, si richiederà prima della gita in base alle vostre esigenze di trasporto.- **NON E' POSSIBILE RIMANERE NEGLI SPAZI AZIENDALI PRIMA DELLE 09:15 E DOPO LE 16.**

La Cascinassa Società Semplice Agricola, Cascine Verna 2/1, 10018 Pavone Canavese (TO)
P.Iva/C.F.:12601470011 Cod. Univoco: 5W4A8J1 Referente didattica: Francesca 340-3709962
www.lacascinassa.com info@lacascinassa.com PEC: lacascinassa@pec.agritel.it

- **Abbigliamento comodo** (eventuale cambio in base all'età)
- Il **rispetto** della natura, degli animali, degli spazi a disposizione e delle persone addette
- **Segnalazione di eventuali allergie, di intolleranze alimentari e di fobie di tutti i partecipanti** (compilando il modulo sottostante)
- **Segnalazione della presenza di bimbi con sostegno e relativa caratteristica** (per permetterci di tarare anche per loro un'attività consona)

1)Il latte fa Bee: il formaggio di capra

L'arte del formaggio di capra a latte crudo

Descrizione: un laboratorio sulla lavorazione del formaggio di capra con il latte appena munto. Vengono spiegate e dimostrate tutte le fasi di lavorazione dalla mungitura alla realizzazione del formaggio stesso, da parte di un operatore del settore: un vero e proprio casaro, che tutti i giorni fa queste operazioni. Dopo la visita guidata all'azienda ogni partecipante realizza il formaggio con le proprie mani. A termine dell'esperienza ogni partecipante riceverà un tomino (per questione igienico sanitarie sarà dato un prodotto realizzato dall'azienda)

Obiettivi:

- ✓ Conoscere il procedimento della realizzazione del formaggio a latte crudo.
- ✓ Distinguere le tipologie di animali che producono il latte e prodotti realizzati dalla trasformazione di quest'ultimo
- ✓ Sviluppare abilità motorie e sensoriali nei bambini della scuola di ogni ordine e grado.
- ✓ Conoscere l'origine di un cibo consumato da tutti, e la stagionalità del latte di capra, rispettando i ritmi della natura
- ✓ Conoscere il lavoro del casaro, tradizione contadina.

Target: Questa esperienza meraviglia e diverte sia i bambini che gli adulti, senza limite di età. Dalla classe 5 elementare verranno aggiunti spunti di riflessione quali: Caratteristiche proteiche e chimiche del latte e dei suoi derivati. Differenti tipi di formaggio e tecniche di produzione a seconda del territorio. Differenza tra prodotto Artigianale ed Industriale.

Spazi utilizzati: aula all'aperto per accoglienza e didattica, stalle e spazi limitrofi, area ristoro e gioco per pausa.

Strumenti: strumenti di lavoro pratico per la realizzazione del formaggio, latte appena munto.

Durata: 2 ore (tempo totale inclusivo di visita aziendale, spiegazione teorico/pratica, cagliata del latte, e realizzazione del formaggio da parte di ogni partecipante)

Periodo consigliato: da Pasqua ai Santi (periodo di produttività lattifera delle nostre capre)

2) Dal chicco al biscotto

Laboratorio di pasticceria da forno

Descrizione: Percorso didattico/pratico dalla visione dei cereali fino alla preparazione del classico frollino. Viene evidenziato l'intero percorso dal campo al forno del chicco di grano, i tipi di grano ed accennata la differenza con il Mais, costituzione della spiga, trasformazione in farina, preparazione dell'impasto e cottura. Ogni partecipante ha a propria disposizione frolla, coppa biscotto, mattarello e grembiule, manipola e crea i propri biscotti scoprendone materie prime (si pone attenzione alla sensazione tattile delle varie fasi) e relativa provenienza. Nel laboratorio attrezzato dell'Agripasticceria® i partecipanti vengono suddivisi in gruppi di max 12 (Parte pratica 30 minuti circa) per poter fornire la giusta attenzione ad ognuno. Al termine del laboratorio, ogni partecipante riceverà il suo prodotto (Ogni partecipante riceverà un sacchetto contenente i propri biscotti)

Obiettivi:

- ✓ Sperimentare le diverse fasi della preparazione dei biscotti
- ✓ Conoscere gli ingredienti utilizzati e la loro provenienza
- ✓ Sviluppare abilità di manipolazione
- ✓ Far vivere un'esperienza culinaria
- ✓ Stimolare la capacità sensoriali

Target: Questo laboratorio è rivolto a tutte le età. A partire dalla Classe 5 elementare vengono approfondite tematiche quali: il ciclo produttivo del grano dalla semina alla mietitura (con visita del campo di grano nel periodo: da Aprile a Luglio) Spiegazione di terminologia quale: macinatura a pietra, varietà antica, integrale, classificazione delle farine. Differenze tra prodotto artigianale ed industriale.

Spazi utilizzati: spazio accoglienza all'aperto, dove verrà affrontata la parte teorico/sensoriale e laboratorio di cucina attrezzato (Agripasticceria®)

Strumenti: materie prime necessarie alla spiegazione del ciclo del grano (spighe, chicchi di grano (varietà antica Gentil Rosso e/o San Giacomo), pannocchie di mais (varietà antica Nostrana dell'isola, Pignoletto Rosso), chicchi di mais, farine di diverso grado di macinatura, setaccio, piccolo "mulino" dimostrativo. Pasta frolla (per questioni di tempo vengono preparati impasti che hanno riposato precedentemente! Ma verrà mostrato loro il procedimento), mattarello, grembiule, coppa biscotti, farina e forno (utilizzato esclusivamente dall'addetto).

Durata: Complessivo 2 ore. 1 ora di laboratorio teorico/sensoriale, 30 minuti di laboratorio pratico, 30 minuti di assaggio prodotto finito e considerazioni finali ove possibile. La visita all'azienda viene svolta solitamente a turno in base alla divisione del gruppo durante la parte pratica in laboratorio.

Periodo consigliato: qualsiasi periodo dell'anno, escludendo i mesi estivi (luglio ed agosto) troppo caldi per la realizzazione della frolla.

3) Il percorso dei 5 sensi

Laboratorio sensoriale

Descrizione: L'addetto alla didattica coinvolge emotivamente gli alunni e li porta alla scoperta dei vari elementi presenti nella realtà rurale. Si rendono protagonisti delle proprie scoperte, maturando abilità proprie e competenze spendibili in contesti diversi e in momenti diversi. Una parte dell'attività è svolta in concomitanza alla visita all'azienda. Il laboratorio è:

- Visivo: lettura del paesaggio agricolo, forme e colori.
- Uditivo: suoni della campagna.
- Olfattivo: prendere coscienza della grande varietà di odori presenti nella fattoria.
- Tattile: percepire consistenza e superficie dei prodotti invitando gli alunni a verificarne le diversità.
- Gustativo: riconoscimento dei sapori attraverso la degustazione dei prodotti aziendali (frutta, confetture, formaggio, succo di frutta...ecc)

Successivamente lavoreranno attivamente in gruppi (solitamente formati da massimo 4/5 componenti) e sarà chiesto loro di "aguzzare i propri sensi" utilizzando tabelle e sacchetti per la raccolta di elementi. Ogni esperienza è calibrata sul gruppo partecipante.

Obiettivi:

- ✓ Creare un interesse per la scoperta e la valorizzazione dell'ambiente rurale
- ✓ Stimolare la curiosità
- ✓ Esplorare e conoscere la realtà della fattoria
- ✓ Comprensione dei concetti attraverso: esperienza tattile, gustativa, uditiva, olfattiva e visiva
- ✓ Conoscere e riconoscere versi degli animali, alimentazione, ambiente in cui vivono
- ✓ Promuovere il rispetto e l'ascolto di sé stessi, dell'altro e dell'ambiente che ci circonda

Target: bambini dalla 3 elementare in poi. (per Medie e Superiori collegato alla creazione dell'Erbario, laboratorio "Erbe...in campo")

Spazi utilizzati: aula all'aperto per accoglienza, dove sarà presentata azienda, i suoi addetti ed il laboratorio. Allevamenti e zona all'aperto. Se la stagione è consona, anche i campi limitrofi.

Strumenti: sacchetti di carta e cesti per la raccolta, materiale preparato precedentemente, quali tabelle di confronto, matite, penne e tutti gli elementi naturali (alimentazione degli animali compresa) su cui si porrà attenzione (es. fieno, paglia, nocchie cadute a terra...)

Durata: 1 ora e mezza

Periodo Consigliato: durante tutto l'arco dell'anno. Si consiglia di ripetere lo stesso laboratorio in diverse stagioni proprio per ritrovare gli elementi differenti

La Cascinassa Società Semplice Agricola, Cascine Verna 2/1, 10018 Pavone Canavese (TO)
P.Iva/C.F.:12601470011 Cod. Univoco: 5W4A8J1 Referente didattica: Francesca 340-3709962
www.lacascinassa.com info@lacascinassa.com PEC: lacascinassa@pec.agritel.it

4) La spesa in cascina

Laboratorio relativo al consumo consapevole

Descrizione: il laboratorio si propone di sensibilizzare i consumatori del futuro e renderli più consapevoli. Dopo una presentazione e spiegazione del lavoro da svolgere, i partecipanti sono divisi in gruppi ai quali verrà fornito un cesto e una ricetta per la realizzazione di un dolce. Dovranno comprendere dove reperire le materie prime all'interno dell'azienda ed ottenerle superando indovinelli o domande sulla materia prima in oggetto. Una volta che tutti i gruppi avranno gli ingredienti necessari per la realizzazione del dolce, in ordine di arrivo lo si realizzerà nel laboratorio Agripasticceria® (massimo 12 partecipanti). I gruppi rimanenti si occuperanno di creare il packaging (naturalmente eco-sostenibile) del loro dolce e relativa etichetta. Segue il momento della degustazione.

Obiettivi:

- ✓ Sensibilizzare su tematiche del consumo consapevole, della filiera corta, del packaging sostenibile e dell'etichettatura alimentare.
- ✓ Vivere esperienze di contatto diretto con le materie prime
- ✓ Conoscere i prodotti della fattoria, la storia della produzione e della vita contadina
- ✓ Sviluppare manualità in un'esperienza culinaria
- ✓ Imparare a lavorare e cooperare in gruppo
- ✓ Conoscere l'importanza di un'alimentazione basata su prodotti di stagione a Km 0
- ✓ Sviluppare il protagonismo e la partecipazione attiva dei bambini/ragazzi

Target: dalla 5 elementare alle scuole Medie Inferiori.

Spazi utilizzati: aula di accoglienza all'aperto, spazi aziendali (allevamenti, stalle, campi, spaccio aziendale, pollaio) e laboratorio Agripasticceria®

Strumenti: materie prime utili per la realizzazione dei dolci (sempre di tradizione locale, con ingredienti per la maggioranza provenienti dalla nostra azienda e altre da aziende agricole limitrofe, che seguono i nostri stessi valori), cesti, sacchetti di carta per la raccolta delle materie prime, ricetta, materiale didattico preparato precedentemente (tabelle, schede di approfondimento), materiale per packaging sostenibile ed etichette.

Durata: 2 ore

Periodo Consigliato: Si consiglia il laboratorio durante le stagioni più serene considerando che per la maggior parte del tempo lo svolgimento è all'aperto.

5)Lo yogurt: e beee?...E' Muuu!

Laboratorio sulla realizzazione dello yogurt

Descrizione: un laboratorio sulla lavorazione del yogurt vaccino con il latte appena munto. Vengono spiegate e dimostrate tutte le fasi di lavorazione dalla mungitura alla realizzazione, da parte di un operatore del settore: un vero e proprio casaro, che tutti i giorni fa queste operazioni. Dopo la visita guidata all'azienda ogni partecipante testerà lo yogurt e a piccoli gruppi farà un'attività legata ai passaggi della realizzazione del prodotto.

Obiettivi:

- ✓ Conoscere il procedimento della realizzazione dello yogurt
- ✓ Distinguere le tipologie di animali che producono il latte e prodotti realizzati dalla trasformazione di quest'ultimo
- ✓ Sviluppare abilità motorie e sensoriali nei bambini della scuola di ogni ordine e grado.
- ✓ Conoscere l'origine di un cibo consumato da tutti, e la stagionalità dei prodotti
- ✓ Conoscere il lavoro del casaro, tradizione contadina.

Target: Questa esperienza è consigliata per bambini dalla 4 elementare. Dalla scuola secondaria inferiore verranno aggiunti spunti di riflessione quali: Caratteristiche proteiche e chimiche del latte e dei suoi derivati. Etichettatura ed eventuali ulteriori ingredienti che si possono aggiungere all'interno dello yogurt. Differenza tra prodotto Artigianale ed Industriale.

Spazi utilizzati: aula accoglienza all'aperto e didattica, stalle e spazi limitrofi, area ristoro e gioco per pausa.

Strumenti: strumenti di lavoro pratico per la realizzazione dello yogurt, latte appena munto.

Durata: 2 ore (tempo totale inclusivo di visita aziendale, spiegazione teorico/pratica, cagliata del latte, e realizzazione del prodotto da parte di ogni partecipante)

Periodo consigliato: da Marzo a Settembre.

6) Tante farine...tanti biscotti

Laboratorio di pasticceria da forno

Descrizione: Percorso didattico/pratico volto alla conoscenza delle diverse tipologie di farine che sono utilizzate nel laboratorio dell'Agripasticceria®. Particolare attenzione sarà rivolta alle varietà antiche di grani (in particolare Gentil Rosso e San Giacomo) e di mais locali (Nostra dell'Isola e Pignoletto Rosso), evidenziando l'intera filiera: dal campo al forno. Ogni partecipante verrà coinvolto attivamente alla spiegazione delle diverse farine a confronto, affinando capacità sensoriali (ad esempio: sensazione tattile di spiga, pannocchia, chicchi e farine di diversa macinatura). Nel laboratorio attrezzato dell'Agripasticceria® i partecipanti verranno suddivisi in gruppi di max 12 (Parte pratica 30 minuti circa) e ad ogni gruppo sarà fornita una diversa ricetta che ha come peculiarità una diversa varietà di farina. Al termine del laboratorio, ogni partecipante riceverà il suo prodotto (una parte dei biscotti servirà per la merenda/momento degustazione, il restante sarà portato a casa. Ogni partecipante riceverà un sacchetto contenente i propri biscotti)

Obiettivi:

- ✓ Sperimentare le diverse fasi della preparazione dei biscotti
- ✓ Conoscere i diversi gradi di raffinazione (o classificazione) delle farine di grano e di quelle di mais
- ✓ Sensibilizzare il consumatore del futuro ad aspetti quali: filiera corta, varietà antiche, Km 0, biodiversità
- ✓ Conoscere gli ingredienti utilizzati e la loro provenienza
- ✓ Sviluppare abilità di manipolazione
- ✓ Far vivere un'esperienza culinaria
- ✓ Stimolare la capacità sensoriali

Target: A partire dalla Classe 3 elementare fino alle scuola secondaria di primo grado

Spazi utilizzati: spazio accoglienza all'aperto, dove varrà affrontata la parte teorico/sensoriale e laboratorio di cucina attrezzato (Agripasticceria®)

Strumenti: materie prime necessarie alla spiegazione (spighe, chicchi di grano(varietà antica Gentil Rosso e/o San Giacomo), pannocchie di mais (varietà antica Nostrana dell'isola, Pignoletto Rosso), chicchi di mais, farine di diverso grado di macinatura, setaccio, piccolo "mulino" dimostrativo. Ingredienti specifici per la realizzazione del prodotto da forno, mattarello, grembiule, coppa biscotti, farina e forno (utilizzato esclusivamente dall'addetto)

Durata: Complessivo 2 ore. 1 ora di laboratorio teorico/sensoriale, 30 minuti di laboratorio pratico, 30 minuti di assaggio prodotto finito e considerazioni finali. La visita all'azienda viene svolta solitamente a turno in base alla divisione del gruppo durante la parte pratica in laboratorio.

Periodo consigliato: qualsiasi periodo dell'anno, escludendo i mesi estivi (luglio ed agosto) troppo caldi per l'utilizzo del forno.

7) Le forme del latte

Laboratorio di scoperta e degustazione formaggio

Descrizione: il laboratorio si propone di porre l'attenzione sulle varie tipologie di formaggio e sulle loro caratteristiche. Dopo la presentazione e la visita in azienda i partecipanti assistono alla lavorazione presamica del latte caprino, si tratteranno temi quali: la pastorizzazione e la lavorazione a latte crudo, le diverse tipologie di formaggi, la tradizione locale canavesana. Divisi poi a gruppi affrontano una degustazione guidata con relativa "Scheda Formaggio" che compileranno con l'aiuto del casaro dell'azienda, sarà richiesta l'attenzione dei partecipanti in base a tutti i sensi: la vista (osservando diverse tipologie di formaggio e analizzando scalzo, facce, aspetto, unghia, occhiatura ed eventuale erborinatura) il tatto (se il formaggio è molle, duro, semiduro..) l'olfatto (soffermandosi sull'intensità e le sensazioni percepite) ed infine il gusto.

Obiettivi:

- ✓ Sviluppare spirito di osservazione
- ✓ Conoscere il mestiere del casaro e la lavorazione del formaggio
- ✓ Imparare a lavorare e cooperare in gruppo
- ✓ Conoscere l'origine di un cibo consumato da tutti, la sua stagionalità e la territorialità
- ✓ Stimolare la capacità sensoriali
- ✓ Stimolare il confronto ed il dibattito

Target: A partire dalla Classe 3 elementare fino alle Scuole Medie Inferiori

Spazi utilizzati: aula accoglienza e didattica, stalle e spazi limitrofi, area ristoro.

Strumenti: materiale utilizzato per dimostrare la lavorazione del formaggio, diverse tipologie di formaggio, acqua e materiale per la degustazione. Schede da compilare per valutare la degustazione (che rimane al partecipante).

Durata: 1,30 ore

Periodo consigliato: Si consiglia il laboratorio durante le stagioni più serene considerando che per la maggior parte del tempo lo svolgimento è all'aperto.

8) Le mille bolle blu

Laboratorio sull'acqua le bolle ed il sapone

Descrizione: in questo laboratorio il partecipante scoprirà il procedimento di realizzazione del sapone come una volta, si spiegheranno passaggi e caratteristiche degli ingredienti principali provenienti da allevamenti aziendali (grasso del maiale, latte di capra) Sara' descritta l'evoluzione del lavaggio nel tempo: dal fiume ai giorni nostri. Vi sarà una parte olfattiva di riconoscimento di fiori essiccati che utilizzeremo per realizzare la saponetta. **Considerando la presenza della soda caustica nel processo di lavorazione la parte pratica avverrà rilavorando un sapone naturale**, privo di profumazioni. I partecipanti creeranno la propria saponetta e nel tempo di solidificazione (2 ore) potranno approfondire la tematica delle bolle di sapone (con un laboratorio pratico) i più piccoli (scuola dell'infanzia) saranno coinvolti nel lavaggio a mano di panni in una tinozza (proprio come una volta) mentre tutti gli altri nella realizzazione della propria saponetta.

Obiettivi:

- ✓ Conoscere il processo di lavorazione del sapone
- ✓ Conoscere il mestiere di una volta: la lavandaia
- ✓ Sviluppare abilità di manipolazione ed olfattive
- ✓ Vivere esperienze di contatto diretto con le materie prime

Target: scuola dell'infanzia e scuola elementare fino alla classe 2.

Spazi utilizzati: aula accoglienza e didattica all'aperto, stalle e spazi limitrofi, area ristoro.

Strumenti: materiale utilizzato per la realizzazione delle varie fasi di saponificazione. Cannucce, contenitori, acqua, saponette naturali, grattugia, pentolino (l'operazione di scioglimento è esclusivo dell'addetto alla didattica) e mestoli di legno, forme e brocche. Eventuale Poesie sulle bolle (Rodari, Piumini)

Durata: 1ora e mezza

Periodo consigliato: Si consiglia il laboratorio durante le stagioni più calde considerando che per la maggior parte del tempo lo svolgimento è all'aperto (maggio/giugno)

9) L'oro delle galline: le uova

Laboratorio sul ciclo uovo-gallina

Descrizione: laboratorio dedicato alla scoperta di un animale che nella credenza popolare è molto sottovalutato. I partecipanti conosceranno e potranno vedere dal vivo nel loro habitat abituale diverse razze di galline, ognuna delle quali con particolarità proprie (Galline ovaiole, Padovane, Olive Egger, Collo nudo, Marans, Araucane, Livornesi, Sabelpot...potrebbero variare in base al periodo). Mediante una scheda da colorare verrà spiegato il ciclo della vita delle galline e le loro abitudini, ponendo l'attenzione su un prodotto che è alla base della nostra alimentazione: l'uovo. I partecipanti più piccoli ascolteranno la filastrocca del pulcino e potranno completare la scheda incollando con le proprie mani paglia, semi (mais, grano) e verdure (per esempio foglie di scarto) utilizzati nell'alimentazione dei nostri animali.

Obiettivi:

- ✓ Conoscere la biodiversità: la ricchezza delle razze diverse
- ✓ Conoscere il ciclo della gallina, la sua alimentazione, il suo habitat
- ✓ Conoscere l'origine di un cibo consumato da tutti, la sua stagionalità e la territorialità
- ✓ Sviluppare capacità di osservazione e di riconoscimento

Target: dalla scuola dell'infanzia alla scuola primaria.

Spazi utilizzati: aula accoglienza e didattica all'aperto, pollaio e spazi limitrofi, area ristoro.

Strumenti: schede di approfondimento con ciclo della gallina, colla, pennarelli, cartoncini con nome delle razze, paglia, semi e verdure.

Durata: 1ora

Periodo consigliato: da marzo ad ottobre

11) MeLa mangio!

Laboratorio sul frutto mela

Descrizione: Percorso di rivalutazione del frutto comunemente conosciuto e forse un po' sottovalutato. Si evidenzieranno le varie tipologie esistenti (è possibile visionare nel frutteto diverse tipologie di alberi da frutto), la biodiversità non solo delle diverse qualità ma la multifunzionalità e poliedricità del prodotto stesso. Verranno degustate oltre a diverse varietà, catalogate in base a qualità come dolcezza, acidità, farinosità ecc, anche i prodotti che ne derivano: succo di frutta, confetture e prodotti da forno (di nostra produzione). Verranno utilizzate per laboratori pratici in base all'età dei partecipanti.

Obiettivi:

- ✓ Conoscere il ciclo della pianta da frutto
- ✓ Riconoscere la stagionalità del frutto, comparandone ogni fase
- ✓ Porre attenzione su tematiche quali: biodiversità, filiera corta, cibo a Km 0
- ✓ Stimolare concentrazione, osservazione e coordinazione
- ✓ Acutizzazione sensoriale

Target: dalla scuola primaria alla scuola secondaria di primo grado.

Spazi utilizzati: aula accoglienza didattica all'aperto, frutteto e spazio verde antistante.

Strumenti: in base all'età filastrocca della stagionalità della mela, differenti tipologie di mele, piatti, colori e fogli (per laboratorio di pittura con le mele) mele tagliate di diverse tipologie, piattini e cartellini preparati precedentemente (per il laboratorio "Puzzle della mela") e mela tagliata a dadini con scheda "Identikit della mela" (per il laboratorio di degustazione)

Durata: 1 ora e mezza

Periodo consigliato: da Settembre a Novembre

12) Erbe...in campo!

Laboratorio per la creazione di un erbario

Descrizione: il laboratorio si pone come obiettivo la creazione di un vera e proprio erbario che ogni partecipante si potrà portare a casa. Si tratta di un erbario molto particolare: le erbe destinate all'alimentazione dei nostri animali. Dopo aver spiegato l'importanza delle erbe spontanee, i partecipanti seguiranno l'addetto direttamente nei campi per raccogliere le erbe e poterle visionare da vicino. In gruppi si lavorerà alla realizzazione dell'erbario utilizzando fogli, penne e pesi

Obiettivi:

- ✓ Promuovere la conoscenza dei canali senso- percettivi quali fonti di emozioni e strumenti fondamentali di percezione del reale.
- ✓ Comprendere l'importanza della diversità in natura e della sua salvaguardia
- ✓ Stimolare a riflettere sull' interazione uomo/territorio e la sua corretta gestione
- ✓ Sviluppare capacità osservative e di riconoscimento degli elementi naturali
- ✓ Conoscere l'alimentazione degli animali

Target: dalla 4 elementare alla scuola secondaria di secondo grado (per gli istituti superiori le nozioni saranno relazionate all'età ed alle tematiche affrontate in classe, si ricorda che l'addetto a questo laboratorio è un Agrotecnico)

Spazi utilizzati: aula accoglienza, didattica e il campo limitrofo l'azienda (praticabile a 10 minuti di camminata dall'azienda)

Strumenti: fogli, colla, penne, pesi per realizzare l'erbario, schede di "Identikit dell'erba spontanea" per la catalogazione, cesti e sacchetti di carta per la raccolta in campo.

Durata: 2 ore

Periodo consigliato: da Luglio ad Ottobre

13) Col cavolo!

Laboratorio sulla stagionalità e diversità delle crucifere

Descrizione: il laboratorio si propone di osservare in campo (orto aziendale) le diverse tipologie di crucifere (cavolo romano, cavolo verza, cavolo nero, cavolo viola, broccoli, cavolfiore...) sottolineando e facendo scoprire in prima persona caratteristiche e differenze di tipologie della stessa famiglia. I partecipanti saranno accompagnati nell'orto da un addetto dove spiegherà il ciclo delle piante, la stagionalità dei loro frutti e l'utilizzo (focalizzandosi sui cibi consumati in Autunno). In aula, i partecipanti divisi in gruppo potranno toccare con mano ogni tipologia e risolvere un puzzle con le foglie di cavolo.

Obiettivi:

- ✓ Scoprire la stagionalità delle produzioni
- ✓ Conoscere l'importanza di un'alimentazione basata su prodotti di stagione a Km 0
- ✓ Conoscere le fasi di lavoro per la coltivazione dell'orto
- ✓ Imparare a lavorare e cooperare in gruppo
- ✓ Rielaborare sensazioni ed impressioni
- ✓ Far vivere esperienze di contatto con gli elementi naturali
- ✓ Stimolare le capacità osservative

Target: scuola primaria

Spazi utilizzati: aula accoglienza, didattica, orto e spazio verde antistante.

Strumenti: Foglie a pezzi di cavolo di diverse tipologie e cartoncini.

Durata: 1 ora

Periodo consigliato: da Ottobre a Dicembre

14) Quando si mangia?

Laboratorio sulla stagionalità di frutta e ortaggi

Descrizione: Dopo la visita all'azienda, al frutteto e all'orto, il contadino divide in gruppi i partecipanti chiedendo quale frutta e verdura mangiano in quel periodo, ne segue una riflessione sulla stagionalità di tali prodotti. L'addetto stimolerà la discussione con alcune domande "Secondo voi perché mangiamo la frutta fuori stagione?, Da dove arriva? Quanto ci costa trasportarla fino a qui? Cos'è l'Agricoltura a Km 0?...". Si confronteranno le risposte dei vari gruppi e si raccoglieranno considerazioni ed argomentazioni. Ogni gruppo si confronterà in una gara a tempo dove ogni partecipante dovrà collegare o disegnare più prodotti consumati in ogni stagione. L'esperienza si conclude con il confronto in gruppo.

Obiettivi:

- ✓ Scoprire la stagionalità delle produzioni
- ✓ Conoscere l'importanza di un'alimentazione basata su prodotti di stagione a Km 0
- ✓ Stimolare il confronto e il dibattito
- ✓ Verificare i concetti appresi

Target: ULTIMI ANNI scuola primaria, scuola secondaria I grado

Spazi utilizzati: aula accoglienza, didattica, frutteto, orto e spazio verde antistante.

Strumenti: cartoncini, cartelloni delle stagioni, penne, matite, sacchetti per l'estrazione, schede frutta e ortaggi.

Durata: 1 ora

Periodo consigliato: durante tutto l'arco dell'anno.

15) Osserva, assaggia, indovina

Laboratorio di riconoscimento prodotti artigianali e prodotti industriali.

Descrizione: I partecipanti vengono divisi in gruppi attorno a tavoli, l'addetto spiegherà l'obiettivo della prima attività: riconoscere il "salame del contadino" (il laboratorio può essere svolto anche con un altro prodotto come il biscotto, succo di frutta, composta o torta di mele dell'Agripasticceria®) osservando attentamente, poi annusando e poi solo alla fine degustando ¼ tipologie che riceveranno. Ognuno riceverà 3 schede e terminata la degustazione, si chiederà ai partecipanti la compilazione delle schede individualmente, così da scoprire il prodotto contadino. L'esperienza si conclude con un momento di spiegazione dei procedimenti utilizzati nella produzione dei salumi in azienda, ed un momento di confronto collettivo.

Obiettivi:

- ✓ Sviluppare la capacità di osservazione e gusto
- ✓ Riconoscere le differenze tra prodotti industriali e di fattoria
- ✓ Stimolare confronto e dibattito
- ✓ Conoscere i prodotti dell'azienda e loro fasi di produzione

Target: dalle scuola secondaria di primo grado ad adulti

Spazi utilizzati: aula accoglienza e didattica, spazi aziendali e area verde.

Strumenti: salumi industriali e salumi aziendali (o altri prodotti oggetto di degustazione) piattini, tovaglioli, schede degustazione "Indovina il salame del contadino"

Durata: 1 ora

Periodo consigliato: durante tutto l'arco dell'anno, in base alla stagione si disporranno prodotti differenti. Si consiglia di ripetere lo stesso laboratorio in diverse stagioni (e quindi con diverse tipologie di prodotti) proprio per ritrovare gli elementi differenti ed affrontare anche la tematica della stagionalità dei prodotti reperibili.

16) E' pronto in Favola!

Laboratorio di pasticceria/ di cucina e Inglese

Descrizione: Percorso didattico/pratico volto all'ascolto e alla realizzazione di un prodotto nel laboratorio dell'Agripasticceria®. I partecipanti saranno invitati ad ascoltare una Favola (o Fiaba conosciuta) in lingua Inglese (letta da una laureata in Lingue), seduti comodamente all'ombra del nostro nome o nocciolo. Successivamente ogni partecipante verrà coinvolto attivamente nella realizzazione di un prodotto collegato alla stessa storia (ad es: La principessa sul pisello: la preparazione di un Muffin piselli e prosciutto, Biancaneve nella preparazione di un'Apple Pie, I tre porcellini la realizzazione dei frollini a forma di maialino). Al termine del laboratorio, ogni partecipante riceverà il suo elaborato .

Obiettivi:

- ✓ Sperimentare le diverse fasi della preparazione del prodotto
- ✓ Stimolare l'ascolto in spazi aperti
- ✓ Sensibilizzare il consumatore del futuro ad aspetti quali: filiera corta, varietà antiche, Km 0, biodiversità
- ✓ Conoscere gli ingredienti utilizzati e la loro provenienza
- ✓ Sviluppare abilità di manipolazione
- ✓ Far vivere un'esperienza culinaria
- ✓ Favorire la conoscenza della lingua inglese

Target: Elementari e scuola superiore di primo grado.

Spazi utilizzati: spazio accoglienza all'aperto e laboratorio di cucina attrezzato (Agripasticceria®)

Strumenti: materie prime necessarie alla spiegazione. Ingredienti specifici per la realizzazione del prodotto da forno, mattarello, grembiule (ad ogni bimbo verrà fornito il suo che ad ogni utilizzo viene lavato ed igienizzato, coppa biscotti, farina e forno (utilizzato esclusivamente dall'addetta)

Durata: Complessivo 2 ore.. La visita all'azienda viene svolta solitamente a turno in base alla divisione del gruppo durante la parte pratica in laboratorio.

Periodo consigliato: qualsiasi periodo dell'anno, escludendo i mesi estivi (luglio ed agosto) troppo caldi per l'utilizzo del forno.

MODULO DI PRENOTAZIONE ATTIVITA' DIDATTICA

da inviare a: info@lacascinassa.com

all'Attenzione della Responsabile dell'attività didattica *Molon Francesca*,

La Cascinassa s.s.a.

INFORMAZIONI RICHIEDENTE E DATI PER FATTURAZIONE ELETTRONICA:

La/le classi: _____

Num. allievi: _____ Num. accompagnatori _____

della Scuola _____

dell' Istituto _____

Tipologia: scuola dell'infanzia scuola primaria scuola secondaria altro _____

Sede legale : Via _____ n. _____

C.A.P. _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ Fax _____ e-mail _____

PEC _____ P. IVA/C.F. _____

Codice Univoco _____ Codice CIG _____

Insegnante Referente (nome e telefono): _____

INFORMAZIONI GENERALI VISITA:

Richiede la prenotazione per l'uscita didattica nel giorno _____

M1*

G1*

G2*

Laboratori prescelti: _____

Pranzo: **AL SACCO**

Eventuali esigenze alimentari: _____

La Cascinassa Società Semplice Agricola, Cascine Verna 2/1, 10018 Pavone Canavese (TO)
P.Iva/C.F.:12601470011 Cod. Univoco: 5W4A8J1 Referente didattica: Francesca 340-3709962
www.lacascinassa.com info@lacascinassa.com PEC: lacascinassa@pec.agritel.it

INFORMAZIONI GRUPPO/CLASSE:

Num. alunni/insegnanti con allergie/intolleranze/ fobie (specificare tipologia) _____

Num. Alunni diversamente abili e con sostegno (specificare tipologia) **che sono esonerati dal pagamento** _____

Preconoscenze in materia oggetto dell'uscita didattica? SI NO

Argomenti trattati in aula _____

Argomenti su cui si richiede maggiore approfondimento: _____

***M1 - Mezza giornata** orario 09:30-13:00 con **1 laboratorio**. Costo dell'attività: € 7,00 a partecipante (accompagnatori gratis)

***G1 - Giornata intera** , orario 09:30-16:00 con **1 Laboratorio** e pranzo AL SACCO portato dai partecipanti. Costo dell'attività: € 9,00 a partecipante (accompagnatori gratis).

***G2 - Giornata intera** , orario 09:30-16:00 con **2 Laboratori** e pranzo AL SACCO portato dai partecipanti. Costo dell'attività: € 10 a partecipante (accompagnatori gratis).

TOTALE (costo x numero allievi) € _____

(Al termine dell'uscita verrà rilasciata ed inviata regolare Fattura Elettronica in base al **numero effettivo di partecipanti**, si richiede tassativamente entro e non oltre il giorno dell'uscita l'invio del codice CIG e le eventuali documentazioni a voi necessarie)

Per accettazione:

Luogo, data

Firma e Timbro

La Cascinassa Società Semplice Agricola, Cascine Verna 2/1, 10018 Pavone Canavese (TO)
P.Iva/C.F.:12601470011 Cod. Univoco: 5W4A8J1 Referente didattica: Francesca 340-3709962
www.lacascinassa.com info@lacascinassa.com PEC: lacascinassa@pec.agritel.it