

Area tematica MONDO RURALE

80

Quattro passi in fattoria: scopri le fattorie del Parco

FINALITA' DEL PROGETTO

Immerse nel cuore del Parco Regionale della Valle del Lambro, tra frutteti, orto, tra pascoli, boschi e coltivazioni di cereali diverse fattorie e aziende agricole raccontano la Brianza contadina. Antichi e tipici casolari, stalle e fienili, ma anche spazi per la didattica. dove riscoprire e sperimentare le antiche tradizioni e il delicato equilibrio tra uomo e natura.

DESTINATARI

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria



ATTIVITA' PROPOSTE

Il progetto è organizzato in un' uscita di **mezza giornata** o **giornata intera**.

E' possibile effettuare la visita guidata e il laboratorio in una delle fattorie del Parco: la **Fattoria Cascina il Brusignone**, a Montesiro di Besana in Brianza.

La visita ha inizio con un percorso tra bosco e campagna, per imparare non sui banchi, ma esplorando questi ambienti tra uomo e natura: campi di cereali, boschi utili con castagni, querce e noccioli ci racconteranno il passato contadino di questi luoghi. Raggiungiamo così l'azienda agricola alla scoperta delle stalle e dei loro animali, dell'orto e del frutteto.

Terminata la visita guidata agli ambienti dell'azienda agricole e della fattoria, è possibile abbinare:

- 1 laboratorio a scelta per la mezza giornata;
- 2 laboratori a scelta per la giornata intera;

I laboratori possono essere selezionati fra i seguenti titoli:

1. **Caccia al tesoro del contadino:**

Alla scoperta del bosco del contadino, della campagna e dei suoi tesori, guidati dalle lettere di un misterioso amico che ci sfida con indovinelli e prove impossibili, da superare insieme, come una vera squadra! In autunno è possibile organizzare la raccolta delle castagne!

2. **Ogni frutto ha la sua stagione:**

Il supermercato offre tutti i prodotti tutto l'anno: eppure è importante conoscere la stagionalità dei prodotti locali. Viaggio nel frutteto e nell'orto: tra curiosità e aneddoti, mettiamo ordine nella nostra testa, recuperando le antiche ricette contadine, sane, gustose e rispettose dei cicli naturali.

- 3. *Semi e cereali dal passato:*** Scopriamo quanti e quali preziosi semi, fin dalle epoche più antiche, hanno fatto la differenza per l'umanità. Alimenti così vicini alla nostra vita quotidiana eppure ancora sconosciuti: la pasta è italiana o araba? C'è differenza tra grano e granoturco? Proviamo ricette tradizionali che si intrecciano con la storia dell'alimentazione dell'uomo a base di polenta o pasta fresca.
- 4. *Assaggiamo i colori:*** Cambiamo punto di vista: basta parlare di frutta e verdura, ma è importante mangiare...tutti i colori! Scopriamo le diverse virtù del verde, del bianco, del rosso... divertendoci e preparando gustose ricette.
- 5. *Nell'orto del contadino:*** Rimocchiamoci le maniche e mettiamo le mani nella terra: sperimentiamo il lavoro del contadino che ben conosceva la natura, i suoi tempi e i suoi tesori. Una piccola semina creativa per scoprire un antico e importante mestiere: quello del contadino!
- 6. *L'ABC delle api:*** Forse tutti abbiamo visto il cartone dell'Ape Maia... ma questo non basta per conoscere le nostre piccole amiche dorate! Osserviamole con attenzione, ci aspetta un mondo di cose da scoprire e da fare: un laboratorio artistico dove dipingere con i loro prodotti oppure una ricetta mielosa da seguire per fare una super merenda!
- 7. *Non perdere il filo...l'arte dell'intreccio:*** Recuperiamo l'antica arte dell'intreccio: i nonni intrecciavano le sedie di vimini e le gerle, le nonne invece filavano la lana per caldi indumenti...anche noi rimocchiamoci le maniche e con grande pazienza proviamo a realizzare un piccolo ricordo della nostra gita!
- 8. *I giochi dei bambini di ieri:*** Molti sono i racconti, le feste popolari, gli usi ancora collegati alla nostra antica società contadina. Riprendiamoli, ricordiamo com'era la vita di bambini di ieri nell'orto o nel campo. Si aiutava, ma anche si costruivano giochi con quello che si trovava e si narravano storie per tramandare vecchi saperi.
- 9. *I profumi della nonna:*** I cassetti e le saponette di un tempo, ma anche i profumi delle ricette: le nonne conoscevano bene le virtù delle piante aromatiche! Anche tu impara a distinguerle e lasciati affascinare dalle loro leggende e proprietà ...poi via, creiamo il nostro sale profumato!
- 10. *Bianco come il latte...merende di una volta!*** Il latte ci accompagna all'inizio della nostra vita e della nostra giornata...e non ci abbandona più! Nascosto in burro, formaggio, proviamo a preparare una gustosa ricetta di merenda dei bambini di un tempo.
- 11. *Natural Masterchef:*** Scopri che, per fare un bel pranzetto, non occorre andare al supermercato... basta la natura! Prima raccogli le erbe aromatiche e le piante dell'orto, impara a conoscerle, non solo dal punto di vista storico e scientifico, ma lasciati affascinare anche dalle leggende che le circondano...poi via, per fare e ... degustare!



Area tematica MONDO RURALE

Periodo favorevole: tutto l'anno.

OBIETTIVI SPECIFICI

- Promuovere un percorso di conoscenza, osservazione e tutela delle tradizioni, dell'ambiente e degli animali legati al mondo contadino nel "Parco Regionale Valle del Lambro";
- Sperimentare in prima persona una giornata da "contadino", attraverso la metodica esperienziale;
- Stimolare le potenzialità degli studenti, facendoli riflettere sulla bellezza del patrimonio agricolo e culturale vicino e quanto siano da tutelare le buone pratiche agricole;
- Avvicinare gli studenti a percorsi di educazione agro-alimentare e di educazione al gusto, alla scelta per stagionalità e territorialità dei prodotti (km 0).



MATERIALE DIDATTICO

- un piccolo astuccio con matite colorate, colla, forbici e una cartelletta rigida con uno/due fogli bianchi portati dagli studenti

COSTI

- **Mezza giornata** (visita guidata alla fattoria + 1 laboratorio a scelta):
5 € / alunno comprensivo di quota utilizzo cascina
- **Giornata intera** (visita guidata alla fattoria + 2 laboratori a scelta):
10 € / alunno comprensivo di quota utilizzo cascina