



Azienda iscritta all'Albo delle fattorie
Didattiche della REGIONE CAMPANIA

al n° 45 sez.A-B DRD n° 280 del 20/06/05

Azienda biologica in appl. del REG. CEE 2092/91
contr. da I.C.E.A. aut. D.M.Mi.P.A.F. n° 91737
del 18/07/02 IT. ICA T075



Az. Agr. "La Colombaia"
Via Grotte San Lazzaro n° 9 - 81043 Capua (CE)
tel./fax 0823/968262 – 0823/997063

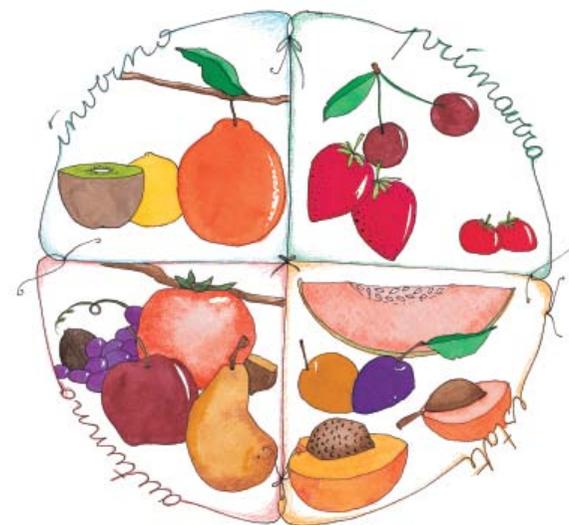
sito www.lacolombaia.it

e-mail agriturismo@lacolombaia.it



La Colombaia

"Fattoria Didattica Biologica"



Presentazione

Programmi Didattici

Laboratori

Attività Pratiche



Via Grotte San Lazzaro n° 9
81043 - Capua (Ce)



PRESENTAZIONE

PROGRAMMI DIDATTICI

LABORATORI

ATTIVITA' PRATICHE

SOMMARIO



PRESENTAZIONE	PAG 2
ALCUNE PROPOSTE DIDATTICHE.....	PAG 2
OBIETTIVI.....	PAG 2
COME RAGGIUNGERCI.....	PAG 3
PREMESSA.....	PAG 3
OSPITALITA'.....	PAG 4
PERIODO.....	PAG 4
ABBIGLIAMENTO E MATERIALE OCCORRENTE.....	PAG 4
PRENOTAZIONI.....	PAG 5
COSTI.....	PAG 5
REGOLAMENTO.....	PAG 5
LEGENDA.....	PAG 5



ATTIVITA' DIDATTICHE PROPOSTE

1) LA FATTORIA.....	PAG 6
2) LE STAGIONI	PAG 6
3) IL MONDO DELLE API.....	PAG 6
4) I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA- LA LOTTA BIOLOGICA.....	PAG 7
5) IMPARIAMO A MANGIARE.....	PAG 7
6) DAL CHICCO DI GRANO ALLA FARINA.....	PAG 7

LABORATORI ATTIVI

SENSORIALE.....	PAG 8
ORTICOLO.....	PAG 9
FRUTTICOLO.....	PAG 9
DEL PANE.....	PAG 10
DELLA MARMELLATA.....	PAG 10
DELLA MERENDA.....	PAG 10
DELLA FOCACCIA.....	PAG 11
DELLA CROSTATA.....	PAG 11
DEI BISCOTTI AL MIELE.....	PAG 11
DELLE FOGLIE.....	PAG 11
DELL'ECOLOGIA.....	PAG 12



PRESENTAZIONE



L'azienda agrituristica "La Colombaia" è situata a Capua in provincia di Caserta, su un terreno pianeggiante a sud del fiume Volturno e ad ovest del monte Tifata. Si estende su una superficie di 75 ettari coltivati a ortaggi, cereali e frutta. E' condotta con metodi biologici dal 1995 e offre una conoscenza completa delle tecniche di produzione e di trasformazione dei suoi prodotti. Le colture presenti sono: pesco, albicocco, melo, susino, vite, fragole, agrumi, grano, ortaggi invernali ed estivi. In fattoria è presente un allevamento del "maiale nero casertano", razza in via di estinzione ed arnie per la produzione del miele.

L'azienda possiede ampi spazi per attività didattiche e laboratori ed un' esposizione di antichi attrezzi agricoli.

Le scolaresche saranno accolte da uno dei proprietari della fattoria e le attività didattiche saranno svolte da due collaboratrici in spazi idonei.

(www.lacolombaia.it)

ALCUNE PROPOSTE DIDATTICHE

- L'agricoltura biologica
- L'apicoltura
- Gli animali della fattoria: cura e nutrizione
- Dal chicco di grano al pane
- Dall'uva al vino
- Frutta e ortaggi: dalla coltivazione alla trasformazione
- Le piante aromatiche



OBIETTIVI

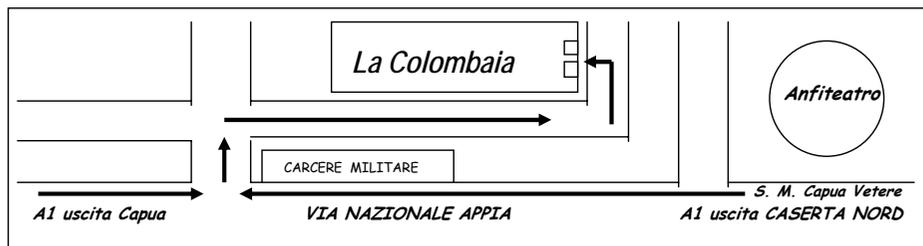


- Favorire il collegamento tra settore agricolo e scuola
- Educare ai valori e alla cultura del mondo rurale
- Fornire informazioni sulle tecniche di produzione biologica
- Creare interesse per la scoperta e la valorizzazione dell'ambiente agricolo

COME RAGGIUNGERCI



L'azienda è raggiungibile da Napoli (uscita Caserta nord) e da Roma (uscita Capua)



PREMESSA

La richiesta di esperienze pratiche, e non solo teoriche, da parte degli alunni di ogni grado scolastico, è sempre stata notevole.

Sappiamo quanto tali esperienze rimangano nella mente di tutti noi per l'intera vita e quanto possano arricchire il nostro bagaglio culturale se dietro c'è uno studio attento e consapevole da parte degli educatori.

Da tale consapevolezza e dalla nostra sensibilità ed esperienza nasce "la fattoria didattica" "La Colombaia" che offre, soprattutto agli alunni dei centri urbani, la possibilità di conoscere, meglio e da vicino, un mondo spesso sconosciuto eppure essenziale per la loro vita.

L'azienda, quindi, apre le porte alle scuole per coinvolgere attivamente bambini e ragazzi, promovendo un collegamento tra campagna e città e favorendo la conoscenza dei prodotti della terra e delle produzioni tipiche; mira ad educare al rispetto della natura e dell'ambiente permettendo la comprensione dei fenomeni naturali e dei cicli biologici.

Le **proposte didattiche** sono particolarmente ricche e diversificate e riguardano i principali aspetti delle coltivazioni e della trasformazione dei prodotti agricoli, dell'ecologia e dell'ambiente di campagna.

Le presentiamo una alla volta, indicando per ognuna: le stagioni, i costi, i tempi e le difficoltà, in modo da dare agli insegnanti la possibilità di personalizzare le visite in base alla programmazione annuale o pluriennale.

Una particolare attenzione verrà data ai laboratori attivi per imparare a conoscere e ad amare quel cibo che si assume quotidianamente, spesso con scarsa attenzione.



OSPITALITA'

La capacità media di accoglienza è di 50 alunni.

Nella fattoria è possibile consumare colazione al sacco all'aperto o al coperto o, su prenotazione, concordare colazione al sacco (4 €) e menù biologici (8 €).

Inoltre, è possibile acquistare prodotti aziendali presso lo spaccio.

L'azienda è coperta da assicurazione per la responsabilità civile.



PERIODO

Le visite possono essere effettuate durante tutto il periodo scolastico.

In caso di maltempo verranno organizzate attività didattiche alternative al coperto.



ABBIGLIAMENTO E MATERIALE OCCORRENTE

Si consigliano abbigliamento e scarpe comode adatti alla stagione e alle attività all'aria aperta; una borraccia con acqua e la merenda, se non prenotata in azienda.



PRENOTAZIONI



Le classi devono prenotare la visita concordando la data, i tempi e le attività da svolgere con le collaboratrici:

Sandra cell. 3281266886 e Franca cell. 3489034820

(preferibilmente ore pomeridiane e serali).

E' opportuno che alla prenotazione telefonica faccia seguito comunicazione scritta (fax o e-mail) per evitare disguidi.

(fax :06 233 234 264 / e-mail : verdeterra@libero.it)

COSTI



L'azienda riceverà dalle classi un contributo per la visita e le attività didattiche realizzate. La quota è comprensiva di IVA e non comprende il trasporto. Tale quota sarà versata con anticipo sul C/C n°26767/37 intestato a CONFORTI AURIEMMA WANDA con coordinate bancarie:
BANCA ROMA abi 03002 cab 75042

REGOLAMENTO Si richiede:

- garanzia della disciplina da parte delle scolaresche
- il rispetto della natura
- il rispetto delle attrezzature aziendali
- segnalazione di allergie (tipo di polline) o intolleranze alimentari
- segnalazione di portatori di handicap

N:B: Il mancato rispetto degli orari può comportare una riduzione delle attività

LEGENDA

Attività non adatta:

☺ ai portatori di handicap

☆ alle classi della scuola materna

△ alle classi del I ciclo della scuola elementare



Periodo

☀ Tutto l'anno

☉ Primavera

✧ Autunno

ATTIVITA' DIDATTICHE PROPOSTE

1 LA FATTORIA ☀

- La colombaia, la masseria, il cortile, il porcile, la cantina ☺ , le strutture per la trasformazione e la conservazione
- Esposizione di attrezzi contadini
- Lettura del paesaggio agricolo
- Percorso attraverso i campi ☺ . Le coltivazioni, i frutti di stagione
- Assaggio prodotti aziendali
- Lo spaccio aziendale

COSTO: 4 €

TEMPO: 2 ore



2 LE STAGIONI ☀

- L'Agricoltura biologica e la stagionalità: elemento essenziale per una sana alimentazione
- I cambiamenti della fattoria nelle diverse stagioni
- I prodotti stagionali
- Imparare, divertendosi, a riconoscere i prodotti di stagione
- Le piante sempreverdi

COSTO : 4 €

TEMPO : 2 ore



3 IL MONDO DELLE API ☀

- La comunità delle api, il favo, l'arnia didattica, i prodotti dell'alveare
- La smielatura ☺ ✧ , la degustazione del miele
- Con l'utilizzo dell'arnia didattica, per l'osservazione diretta, si avvicinano gli alunni al laborioso mondo delle api e ai loro prodotti: dal miele alla cera, dalla propoli alla pappa reale

COSTO : 5 €

TEMPO : 2 ore

4 I PRINCIPI DELL'AGRICOLTURA BIOLOGICA

LA LOTTA BIOLOGICA



- ◆ I mezzi e le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale
- ◆ Compostaggio : l'humus elemento essenziale
- ◆ La lotta biologica: diffusione di particolari insetti utili che controllano la presenza di parassiti delle colture, osservazione degli insetti in cassetta
- ◆ La trasformazione dei prodotti da agricoltura biologica e norme per l'etichettatura
- ◆ L'ecosistema siepe: l'importanza che riveste per favorire la biodiversità e per conoscere la fauna che vi trova rifugio. Valore biologico ed estetico.

COSTO : 4 €

TEMPO : 2 ore



5 IMPARIAMO A MANGIARE

- Attraverso giochi didattici gli alunni si avvicineranno ad una più sana e corretta alimentazione, imparando a conoscere i componenti base degli alimenti, quanti e quali scegliere
- L'importanza della stagionalità
- I prodotti da "agricoltura biologica"
- La dieta mediterranea.

COSTO : 7 €

TEMPO : 3 ore

6 DAL CHICCO DI GRANO ALLA FARINA

- Tipi di grano, costituzione della spiga, trasformazione in
- farina, importanza dei lieviti
- Le farine e i vari utilizzi
- Presentazione e degustazione di vari tipi di pane

COSTO : 5 €

TEMPO : 2 ore



LABORATORI ATTIVI

❖ LABORATORIO SENSORIALE

➤ **VISIVO** : Lettura del paesaggio agricolo. Forme e colori

➤ **UDITIVO** : I suoni della campagna

➤ **OLFATTIVO:**

- prendere coscienza della grande varietà di odori presenti nella fattoria dal porcile alle piante aromatiche, dai concimi chimici a quelli biologici
- Riconoscere i vari odori
- Classificare gli odori



➤ **TATTILE**

- percepire consistenza e superficie dei prodotti invitando gli alunni a verificarne le diversità
- La preparazione del pane 😊 : dalla sensazione tattile della spiga a quella dei chicchi, da quella della farina, a quella dell'impasto appena lavorato e a quello lievitato, dal panino caldo e fragrante a quello insipido e non lievitato

➤ **GUSTATIVO**

- Riconoscimento dei sapori attraverso la degustazione di prodotti aziendali (pane, miele, marmellata, frutta di stagione ecc.)

COSTO : 7 € - TEMPO : $\frac{1}{2}$ giornata senza un secondo laboratorio (*)

COSTO : 8 € - TEMPO : intera giornata con "mondo delle api" (*)

COSTO : 9 € - TEMPO : intera giornata con laboratorio del pane (*)



❖ LABORATORIO ORTICOLO ☀️ 😊 △ ☆

Questo percorso didattico si svolge in 3 visite durante l'anno scolastico. Tale esperienza è un'occasione per seguire le fasi di crescita e di cura della pianta fino alla raccolta, rispettando i ritmi naturali e utilizzando concimi biologici

➤ I VISITA (8 €)

- Visita alla fattoria
- Conoscenza delle varie componenti del suolo
- Preparazione del terreno. Vangatura. Concimazione. Pacciamatura di un piccolo campo assegnato alla classe delimitato e contrassegnato con i dati della scuola e della classe oltre a quelli delle cure prestate
- Distinzione tra agricoltura biologica, convenzionale e integrata



➤ II VISITA (8 €)

- Semina nel proprio campo
- Dal chicco di grano al pane (laboratorio del pane)



➤ III VISITA (8 €)

- Raccolta degli ortaggi prodotti nel proprio campo
- Importanza dell'impollinazione e ruolo delle api
- Lezione sul mondo delle api



COSTO : Il prezzo viene scontato di 3 € alla terza visita

TEMPO : 3 mezza giornate

❖ LABORATORIO FRUTTICOLO (FRAGOLA) ✨ ☉ 😊 △ ☆

Tale percorso didattico si svolge in 3 visite durante l'anno scolastico

➤ I VISITA (entro ottobre) COSTO: 8 €

- Preparazione del terreno, trapianto e prime cure delle piantine,
- Visita alla fattoria

➤ II VISITA (aprile - maggio) COSTO: 8 €

- Raccolta e trasformazione in marmellate dei prodotti

COSTO : Il prezzo viene scontato di 2 € alla seconda visita

TEMPO : 2 mezza giornate

❖ LABORATORIO DEL PANE (*) ☀️ 😊



- Percorso didattico-manuale dalla visione dei cereali fino alla preparazione del pane attraverso l'emozionante esperienza dell'assaggio del proprio panino.
- Tipi di grano, costituzione della spiga, trasformazione in farina, importanza dei lieviti, preparazione dell'impasto, cottura

COSTO : 7 €

TEMPO : 3 ore



❖ LABORATORIO DELLA MARMELLATA ☀️ 😊

- Raccolta dei frutti e loro trasformazione con il metodo biologico
- Assaggio della propria marmellata
- Visita all'impianto di trasformazione

COSTO : 7 €

TEMPO : 3 ore



❖ LABORATORIO DELLA MERENDA ☀️ 😊



Questo laboratorio comprende i due precedenti: del pane e della marmellata

COSTO: 10 €

TEMPO: intera giornata

❖ **LABORATORIO DELLA FOCACCIA (*)**

- Questo laboratorio unisce al laboratorio del pane il percorso sugli ortaggi e quindi sull'agricoltura biologica
- Preparazione di vari tipi di focacce
- Assaggio della propria focaccia

(*) COSTO: 10 €

TEMPO: Intera giornata

❖ **LABORATORIO DELLA CROSTATA (*)**

- Questo laboratorio comprende quello  della marmellata ed il percorso "Dal chicco alla farina".
- Preparazione della propria crostata imparando a riconoscere gli ingredienti "da agricoltura biologica"

(*) COSTO: 10 €

TEMPO: Intera giornata

❖ **LABORATORIO DEI BISCOTTI AL MIELE (*)**

- Questo laboratorio comprende i percorsi "Il mondo delle api" e "Dal chicco alla farina".
- Preparazione dei biscotti con ingredienti "da agricoltura biologica" 
- Assaggio dei propri biscotti

(*) COSTO: 10 €

TEMPO: Intera giornata

❖ **LABORATORIO DELLE FOGLIE**

- Lezione sulle forme dei vari tipi di foglie
- Laboratorio pratico "*Caccia alla foglia*": ricerca e classificazione
- Nozioni per come fare un proprio erbario

COSTO: 4 €

TEMPO: 2 ore



❖ **LABORATORIO DELL'ECOLOGIA**

- Visione dell'impianto fotovoltaico
- Osservazione di oggetti ad energia solare
- Laboratorio del riciclaggio con materiali di risulta

COSTO: 7 €

TEMPO: 3 ore