

# ERBUCCHIO

## PROGRAMMA FATTORIE DIDATTICHE 2011/2012

**NOME AZIENDA:** ERBUCCHIO

**DATI:** Via Bastia, 14 – Santimento di Rottofreno – Tel/Fax: 0523 781398 Cell. 338 3641001 –  
E-mail: [info@erbucchio.it](mailto:info@erbucchio.it) - [www.erbucchio.it](http://www.erbucchio.it)

**BREVE DESCRIZIONE AZIENDALE:** Nella piccola azienda biologica di pianura, vicina alla città e al fiume Po, si trova un antico oratorio utilizzato dai pellegrini della via francigena. L'azienda dispone di un laboratorio per la trasformazione di frutta e verdura. Vi si coltivano cereali, ortaggi, frutti antichi, erbe aromatiche e zafferano. Si allevano animali da cortile e api.

### ATTIVITA' DIDATTICHE

#### 1. Lo zafferano: dal fiore alla polvere magica.

(autunno - elementari/medie/superiori) Raccogliamo in campo, sfioriamo ed essicchiamo i fiori di zafferano; prove di utilizzo, i surrogati, gli usi.

#### 2. Dipingiamo con la natura.

(tutto l'anno – tutte le età) Prepariamo colori naturali utilizzando erbe, radici, terre e antichi leganti, dipingendo su legno o mordenzando stoffe.

- Materne e prime classi elementari: prepariamo composizioni utilizzando i colori e le erbe raccolte da noi;

- 4.a-5.a elementare e medie: creiamo dipinti a tema con i colori preparati; dipingiamo piccoli oggetti (righelli, segnalibri, scatoline);

- Superiori: tecniche di preparazione, conservazione ed utilizzo dei colori naturali.

#### 3. La cucina di ieri e di oggi, le erbe selvatiche dimenticate.

(primavera - elementari/medie/superiori)

- Come cambiano nel tempo gusti, ricette, abitudini alimentari e perché (prepariamo i pisarei con la ricetta originale e quella "moderna");

- Prepariamo pietanze utilizzando le erbe dei campi dimenticate: basaprét, sprelle, varfis, borragine, ortiche, malva, sambuco;

- Prepariamo una tortina dolce di zucca/carota.

#### 4. Il laboratorio del gusto: riscopriamo i cinque sensi.

(tutto l'anno – fino alle elementari) Scopriamo frutti e ortaggi non identificati attraverso i nostri sensi: vista, tatto, gusto, olfatto, udito.

#### 5. Giovane esploratore....

(primavera – tutte le età)

...**del frutteto:** impariamo a conoscere le piante antiche, i frutti, le foglie, i fiori; scopriamo cosa sono e come si fanno gli innesti. Proviamo ad arrampicarci su un albero.

...**dell'orto:** controlliamo come crescono le verdure coltivate con metodo biologico, individuiamo gli insetti utili e dannosi e impariamo a riconoscerli.

...**delle erbe:** Impariamo a riconoscere, raccogliamo e utilizziamo le erbe aromatiche.

...**delle siepi e dei canali:** esploriamo il piccolo mondo di animali, insetti, erbe e meraviglie presenti in questi ambienti poco sconosciuti.

#### 6. Scopriamo i "giochi di una volta".

(tutto l'anno – fino alle medie) Giochiamo con i giochi tradizionali "antichi" della Bassa Val Tidone: il pirolo, tic tac zac, mondo, quattro cantoni, le bolle, cìc e spanna, la busèla, il salto con la corda, gli elastici; costruiamo i nostri giochi (il rocchetto mobile, il ripiglino, il burattino, la cerbottana, il fucilino, ecc..).

#### 7. C'era una volta...la casa della nonna.

(tutto l'anno – dalla 2.a elementare in su) Giocando insieme scopriamo com'era fatta la casa dei contadini 70 anni fa, esplorando alcune stanze ricostruite e cercando oggetti misteriosi. Ma...attenti alla nonna!

#### 8. Costruiamo una candela "antica".

(tutto l'anno – 5.a elementare e medie) Utilizzando la nostra cera d'api e la pianta del

marrubio scopriamo com'era fatta una candela medievale. Creiamo uno stampo e modelliamo la nostra candela.

#### **9. Mastro Geppetto.**

Costruiamo oggetti antichi e moderni usando materiali naturali (la scopa di saggina, il flauto..) e decoriamoli con le erbe e i colori fatti da noi.

#### **10. Gli animali da cortile.**

(tutto l'anno – materne e 1.a-2.a elementare) Visitiamo gli animali della fattoria (polli, anitre, conigli e caprette) e diamo loro da mangiare.

#### **11. Visitiamo un caseificio moderno.**

(tutto l'anno – 5.a elementare, medie e superiori) visitiamo il vicino caseificio di Santimento e scopriamo i processi produttivi del grana padano.

#### **ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA':**

- all'arrivo accoglienza e divisione in squadre (ognuna da 7-11 bimbi); ad ogni bimbo viene assegnato un cartellino con il nome della squadra e il suo nome;
- **CUCINOPOLI** (durata circa 1 ora): prepariamo la merenda come si faceva una volta (ogni gruppo ne prepara una parte): bruschetta alla pizzaiola, burtlèina, pane e marmellata, pane e olio, pane burro e zucchero e le bevande (limonata). Se ci sono esigenze particolari si possono naturalmente fare altre cose. Se c'è qualche bimbo intollerante a qualcosa prepareremo la sua merenda a parte. Alla fine si mangia la merenda;
- percorsi a rotazione: ogni gruppo effettua un percorso didattico (durata 30-60 minuti, a seconda dell'età, ci sarà una persona della fattoria per ogni gruppo); a fine giornata ogni bambino avrà fatto tutti i percorsi e visto tutti gli operatori della fattoria.

#### **DISPONIBILITA' RICETTIVA:**

Minimo 20, massimo 60 bambini.

**PERIODO:** da marzo a maggio e da settembre a novembre, nei giorni di martedì, giovedì e venerdì.

**ORARIO:** 9.00 – 15.30.

**COSTI:** mezza giornata € 6, scuole medie e superiori € 8, giornata intera € 10, inclusa la merenda.

**MERENDA:** compresa nelle attività e nel prezzo.

**DISPONIBILITA' PER IL PRANZO:** possibilità di pranzo al sacco.

**REFERENTE DIDATTICO:** Simonetta Covini.

**COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA:** da Piacenza seguire la via Emilia Pavese (SS 10) in direzione Castel S. Giovanni; 5 Km dopo S. Nicolo' girare a destra per "Santimento- Calendasco" e seguire le indicazioni per l'azienda. Con autobus di linea, direzioni: Borgonovo VT, C. S. Giovanni, Santimento.

**VENDITA DIRETTA:** sì (composte di frutta e verdura, agrodolci, biscotti, torte, erbe aromatiche essiccate, zafferano, frutta e verdura fresche in stagione).

**NOTE:** Accogliamo anche adulti, famiglie, gruppi organizzati e anche a loro proponiamo percorsi didattici.

**NOVITA':** alla fine di ogni anno scolastico eleggeremo la "MIGLIORE CLASSE IN VISITA ALL'ERBUCCHIO".