



## **FATTORIA DIDATTICA I GELSI**

### **Un Giorno in Fattoria**

L' Azienda Agricola Agrituristica I GELSI si trova nel comune di Francavilla Marittima ai piedi del Parco Nazionale del Pollino, a solo 6 Km dal mare, è un'antica casa contadina immersa negli oliveti ed agrumeti e tanti altri tipi d'alberi da frutta è circondata inoltre da alberi di gelsi e querce in questa azienda si pratica l'agricoltura biologica.

L'azienda ospita animali da cortile (galline,polli,pulcini,faraone,ocche,pavone,conigli) caprette nane pecore,maiali ed il poni (pippo).,

La struttura, dove dal 1996 si esercita attività agrituristica, accoglie anche le scolaresche, l'obiettivo principale è trasmettere al visitatore l'importanza di scegliere il prodotto agricolo naturale da consumare con fiducia per la propria salute e di far conoscere un patrimonio che è anche paesaggistico culturale come quello rappresentato dagli oliveti e agrumeti presenti in tutta la Regione.

Sotto il profilo pratico gli ospiti potranno fare il pane, manipolando farine provenienti da grano biologico, operando nel laboratorio ubicato in casa dove pure sono gli antichi forni a legna. Il pane verrà portato a casa come ricordo della visita di "quando si fece il pane, impastando farina ed acqua da cuocere nel forno". Nel giardino all'aperto dov'è il gazebo o nella nostra aula didattica, saranno tenute delle brevi lezioni di agricoltura biologica, frutta e verdura ed altre lezione inerente alla didattica scelta .Un percorso botanico descrive le piante presenti in azienda.

**Capienza fattoria da 40 a 45 alunni**

**La fattoria accoglie i soggetti disabili**

## **Progetto didattico**

### **Fattoria Didattica "Azienda Agricola Agrituristica I GELSI"**

E' un percorso che permette la conoscenza del nostro territorio (ambiente) che ci circonda nei suoi aspetti ambientali, produttivi, storico-culturali e geografici. E' un progetto rivolto alle scuole dell'obbligo che ha la finalità di stabilire un collegamento permanente tra città e campagna, tra settore agricolo e scuola, con l'obiettivo di:

1. dare una risposta sul territorio agli aspetti deteriori della globalizzazione;

2. educare i giovani allievi ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra

- tecniche produttive ecocompatibili.
- proprietà, qualità e sicurezza degli alimenti.
- salvaguardia della salute e dell'ambiente.

3. far crescere l'attenzione per la "nuova agricoltura" e la tutela dell'ambiente.

4. Visita all'orto, agrumeti, uliveti, visita agli animali.

## **Programma visita didattica**

Per le ore 9 del mattino è previsto l'arrivo degli ospiti che verranno accolti con una degustazione di prodotti aziendali di stagione o prodotti trasformati in azienda.

Alle 10:30 circa inizieranno le attività didattiche con un percorso che si sarà scelto in fase di prenotazione, da seguire nell'ambito della giornata.

- **IL PANE:** le sue origini; le farine; i lieviti; la cottura.

Sotto al gazebo vicino al ristorante nelle prossimità dove è ubicati il forno a legna, i giovani ospiti faranno il pane da infornare e portare poi a casa come ricordo della giornata (tutto l'anno)

- **L'OLIVO:** la coltivazione con metodologie biologiche. L'olio extravergine d'oliva; impariamo a riconoscerlo assaggiandolo. Le proprietà nutrizionali e medicinali. Passeggiata nell'oliveto a conduzione biologica. I giovani ospiti potranno assistere alle diverse pratiche agronomiche che a secondo delle stagioni vengono eseguite nell'oliveto (potatura, concimazione e difesa dai parassiti con prodotti biologici) (da ottobre a dicembre)

- **LA VITE :** sua origine- coltivazione e lavorazione. Dal chicco d'uva al vino. Passeggiata alla vigna con attività pratiche di raccolta e trasformazione che coinvolgeranno i giovani ospiti, fino alla produzione del vino.(periodo- settembre-ottobre)

- **ALLA SCOPERTA DEL FORMAGGIO:** impariamo con il pastore osservandolo e facendo con lui. Introduzione alla lavorazione del latte e quindi alla produzione del formaggio e delle ricotte.(tutto l'anno)

## **AGRICOLTURA BIO AMBIENTE E FUTURO**

Lezione introduttiva e osservazione diretta di alcune metodologie, pacciamatura, consociazione, difese naturali ecc.  
Osservazione degli equilibri ambientali, acquisizione dei legami esistenti tra NATURA-ALIMENTAZIONE-SALUTE.

Visita al "Giardino dei colori e dei profumi", riconoscimento delle principali specie officinali coltivate, delle piante e dei fiori attraverso il percorso botanico

Visita agli animali della fattoria. Gli ospiti potranno avvicinarsi e dar da mangiare agli animali in piena sicurezza.

La semina invernale per l'orto primaverile

( aglio, cipolle, piselli, carote,ecc.), messa  
a dimora in appositi semenzai di piante officinali.

Impariamo a rispettare il nostro ambiente per amore del nostro futuro.

**Ore 12:30 - 13:00** circa pausa pranzo.

Ore 14:30 circa laboratorio per la preparazione di “**PASTA DI SALE**”; un impasto duttile di farina, acqua e sale con cui gli ospiti realizzeranno oggetti che verranno poi cotti nei forni a legna e portati a casa. **Giocando in fattoria.** Pausa gioco in cui i giovani ospiti potranno scoprire la gioia e la semplicità dei giochi tradizionali all'aria aperta.

Alle h. 16:00 è previsto il termine delle attività.