



PROGETTO DIDATTICO CONOSCERE, TRASFERIRE, VALORIZZARE IL POLLINO

1. Presentazione del progetto

Il progetto è rivolto a tutti gli alunni della scuola primaria e secondaria in relazione all'età. I percorsi educativi si propongono di avvicinare l'allievo della scuola alla scoperta delle peculiarità, della storia e della cultura del territorio di appartenenza, attraverso la conoscenza diretta del mondo del lavoro, delle attività che ruotano intorno al comparto agricolo, delle strutture della produzione e trasformazione agroalimentare in fattoria. L'approccio educativo è basato sulla pedagogia attiva "dell'imparare facendo" che sfrutta la naturale curiosità dei bambini stimolando l'apprendimento e incoraggiando nuovi stili comportamentali verso il territorio, le professioni, il cibo e verso ogni forma di vita. Learning by doing significa "imparare attraverso il fare" dove l'imparare non è solo il memorizzare, ma anche e soprattutto il "comprendere".

2. Descrizione del progetto

Il progetto si pone come finalità generali quelle di:

- conoscere e trasferire e valorizzare il patrimonio di saperi del territorio rurale, del rispetto dell'ambiente e della sua salvaguardia;
- apprendere concetti come biodiversità, sostenibilità ambientale, riciclo e riuso, cicli vitali, reti alimentari
- comprendere il ciclo produttivo dei prodotti agroalimentari tipici che compongono il paniere del territorio di appartenenza e promuoverne il consumo;
- favorire l'integrazione tra il mondo della scuola e quello della campagna nella costruzione di percorsi didattici in fattoria integrati con le risorse agricole, ambientali, culturali e storiche del territorio;
- divenire consapevoli che le scelte e le azioni individuali e collettive comportano conseguenze non solo sul presente ma anche sul futuro e assumere comportamenti coerenti, cioè individuare e sperimentare strategie per un vivere sostenibile. Il fulcro del progetto è la fattoria didattica che diventa un grande laboratorio a cielo aperto dove è possibile unire l'apprendimento teorico a quello pratico, accostando l'esperienza del contadino al desiderio di conoscenza dei bambini, dando origine così ad un'interazione stimolante. Lo scopo è quello di tramandare le informazioni riguardanti l'attività agricola, la vita degli animali, i mestieri e le tecniche utilizzate per produrre gli alimenti, educando nello stesso tempo al consumo e ad un maggior riguardo nei confronti dell'ambiente, in una situazione naturale nella sua concretezza. I percorsi non sono una semplice visita o una lezione di nozioni teoriche: presentano attività tematiche con laboratori attivi, in modo

da appassionare i bambini, alimentando le loro curiosità, anche quelle più nascoste. Il presupposto da cui parte il progetto didattico è "l'imparare facendo" che avviene quando i bambini partecipano attivamente ad ogni momento passato in fattoria. Le attività di tipo conoscitivo sono quindi supportate dalla pratica e dal coinvolgimento di tutti i sensi: i percorsi suggeriti sono di conseguenza divertenti e creativi, per nulla noiosi o monotoni. L'obiettivo del progetto pedagogico è quello di suscitare un interesse consapevole verso la sfera agricola, le attività praticate in azienda, le persone che vi svolgono un lavoro e gli animali che la caratterizzano. La proposta educativa consiste in una serie di "percorsi tematici" considerati basilari per capire l'orientamento produttivo e la configurazione dell'azienda agricola. Nello specifico sono state individuate 3 aree tematiche: tradizione e cultura contadina, educazione ambientale e alla sostenibilità, educazione alimentare e al consumo consapevole.

Attività 1: tradizione e cultura contadina

L'intervento educativo sfruttando la curiosità, la voglia di sperimentare il mondo e soprattutto di giocare utilizzando l'ambiente, crea l'occasione per scoprire le peculiarità della storia evolutiva e culturale del mondo contadino.

Con la ricerca sul campo i bambini ricostruiranno il processo evolutivo della società rurale attraverso lo studio:

- delle popolazioni rurali (abbigliamento, alimentazione)
- degli strumenti (attrezzi, utensili, macchine);
- dei modi di vivere in campagna (abitudini e festività);
- dell'evoluzione dell'attività agricola e pastorale (dai mezzi animali ai mezzi agricoli a motore) - obiettivi:
- conoscere e riconoscere i diversi attrezzi e macchinari agricoli, gli utensili e la loro evoluzione pratica e storica nel tempo.
- comprendere il senso della fatica fisica attraverso l'utilizzo dei vari attrezzi dall'antico al moderno.
- educare alla curiosità e alla storia evolutiva e culturale del mondo contadino e delle tradizioni.

Attività 2: educazione ambientale e alla sostenibilità

L'idea fondante di questa parte del progetto nasce dall'esigenza di sviluppare processi sempre più ampi di attenzione e responsabilizzazione nei confronti dell'ambiente. E' infatti fondamentale far comprendere precocemente gli effetti che i nostri stili di vita producono sull'ambiente in modo da intervenire positivamente sulla formazione ed interiorizzazione di micro e macro comportamenti adeguati.

Obiettivi:

- sviluppare la capacità di osservare l'ambiente circostante e il mutare delle stagioni;
- osservare, descrivere e confrontare le caratteristiche principali di alcune forme di vita animale e vegetale e cogliere i rapporti tra gli esseri viventi e il loro ambiente;
- avviare la capacità di comprendere la relazione causa-effetto;
- favorire lo sviluppo del rispetto per l'ambiente;

- riconoscere tutti gli elementi che costituiscono gli ambienti naturali e coglierne le differenze;
- conoscere i cicli biologici (acqua, aria, terra)
- maturare atteggiamenti positivi nei confronti degli animali, delle piante e della protezione della natura
- sviluppare la capacità di osservare e descrivere gli effetti sull'ambiente.

Attività 3: educazione alimentare e al consumo consapevole

L'attività mira ad accrescere, la conoscenza delle tradizioni agroalimentari del territorio di appartenenza e della Calabria in generale, stimolare la loro capacità di manipolazione nella produzione e/o trasformazione dei prodotti agroalimentari e, conseguentemente, adottare comportamenti di consumo consapevole che siano ecologicamente e socialmente sostenibili (prodotti biologici, a denominazione di origine certificata o i cosiddetti prodotti a chilometri zero).

L'educazione alimentare è una tematica da privilegiare per la sua valenza "comunicativa" sia perché incide profondamente sullo sviluppo psicofisico dei giovanissimi sia perché contribuisce in modo significativo a creare le premesse per una vita adulta sana ed equilibrata. La società di oggi ha mutato radicalmente il nostro sistema di vita, la diffusione di nuovi modelli ha influito profondamente sulle abitudini alimentari delle famiglie, che troppo spesso hanno sacrificato la qualità e la varietà dell'alimentazione per privilegiare esigenze diverse. In tale contesto, sono soprattutto i bambini a subire le conseguenze negative di simili comportamenti sociali, in quanto i disordini alimentari, il più delle volte, possono determinare delle carenze nutrizionali tali da condizionare alcuni aspetti della crescita: non è un caso, ad esempio, che il numero dei soggetti obesi, o i casi di bulimia e anoressia, siano in sensibile aumento.

obiettivi:

- assumere un corretto e consapevole rapporto con il cibo comprendendo il legame fra la qualità dell'alimentazione e la qualità dell'ambiente di vita le origini e l'uso nel tempo dei prodotti locali
- l'importanza e funzione dei vari alimenti (es. il grano e i suoi derivati, il latte e i suoi derivati, ecc.);
- acquisire la consapevolezza che l'alimentazione contribuisce alla crescita personale, culturale e umana
- far sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei cibi e capire che certe scelte sono frutto di condizionamenti
- far conoscere la composizione e il valore nutritivo degli alimenti anche attraverso la lettura delle etichette
- far conoscere gli effetti di un'alimentazione eccessiva o insufficiente e prevenzione dei disturbi del comportamento alimentare (DCA);
- considerare l'alimentazione come prevenzione e cura delle malattie e cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente (alimenti biologici, stagionalità dei vegetali, prodotti a chilometro zero, riciclo e raccolta differenziata);
- conoscere le varie patologie legate all'alimentazione (celiachia e altre allergie e intolleranze alimentari, diabete, favismo, obesità, l'intolleranza al lattosio ecc);

- la corretta preparazione, conservazione e salubrità igienico sanitaria degli alimenti.

3. Attività, durata e destinatari del progetto.

Il progetto riguarderà tutti gli alunni della scuola primaria e secondaria.

In funzione della sede scolastica, dell'età e del numero di alunni per classe, ad ogni visita parteciperanno 2 o 3 classi, con un numero medio di 21 bambini per volta e sono previste 5 visite in fattoria per ogni classe.

Le visite in accordo con la scuola, i genitori e le fattorie didattiche coinvolte possono essere effettuate sia durante l'orario scolastico che durante i giorni di sabato e di domenica.

Le 3 aree tematiche: tradizione e cultura contadina, educazione ambientale e alla sostenibilità, educazione alimentare e al

consumo consapevole sono sviluppate in 5 percorsi interdisciplinari descritti in maniera sintetica nel modo seguente:

PERCORSO 1. viaggio nel tempo....

Educare alla curiosità e alla storia evolutiva e culturale del mondo contadino, scoprire le peculiarità, l'utilità e le diverse funzioni dei vari attrezzi e macchine agricole antiche e moderne. L'obiettivo è di trasmettere le informazioni relative all'attività agricola, concedendo ai bambini anche e soprattutto il diritto di sporcarsi, di toccare e di provare. L'attenzione sarà posta alla vita degli animali, ai mestieri e alle tecniche applicate per la coltivazione e produzione degli alimenti, educando nel contempo al consumo ed al rispetto dell'ambiente, in uno scenario reale e naturale.

I bambini possono toccare ed osservare e utilizzare i vecchi attrezzi così da apprezzarne la forma, il peso e la funzionalità, possono sperimentare il lavoro attivo, comprenderne la fatica del mestiere dell'agricoltore e capire il tempo che si impiegava in passato a svolgere i lavori quotidiani di una fattoria. Gli operatori inviteranno gli ospiti nel frutteto, nell'orto, in campo aperto a seconda dell'attrezzo che si sceglierà di provare.

Un virtuale viaggio nel tempo li accompagnerà ai nostri giorni e potranno scoprire come adesso l'agricoltore moderno lavora, come la sua vita è migliorata dal punto di vista della fatica grazie ai nuovi e moderni mezzi agricoli.....ma in realtà niente è cambiato.

PERCORSO 2. dal lungo viaggio di un chicco di grano dal campo.....alle mani in pasta.

È un percorso divertente e stimolante, che vuole fornire le basi di una sana alimentazione e la riscoperta delle tradizioni del territorio. Il viaggio fantastico di un chicco di grano, dalla semina al suo sviluppo in pieno campo, alla mietitura, alla macinazione e poi alla lavorazione, grazie alle cure del contadino che lo vede crescere sotto il suo sguardo attento ci regala la farina preziosa per realizzare pane, pasta, dolci.

I bambini scopriranno cos'è il grano, com'è fatto un seme. Scopriranno i semi di diverse specie, il grano, l'orzo, il granturco, l'avena, l'erba medica, il trifoglio ecc.. Osservano, toccano, annusano, descrivono, disegnano e giocano, esaminano le differenze dei diversi semi. Si va in pieno campo dove seminano il grano e si osservano le piantine, il colore, la grandezza, il profumo, la forma delle foglie, delle spighe. Si parla del ciclo del grano dalla semina al raccolto, raffrontandolo con le altre specie coltivate in azienda. Ognuno potrà

raccontare la propria esperienza riguardo il pane..... da che cosa si fa? Chi lo fa? Dove si compra? Quanti tipi ne esistono? A casa mia si fa il pane?

Dal punto di vista cognitivo cucinare è un'attività molto stimolante, perché ricca di spunti di osservazione ed esperienze che sono alla base della comprensione dei concetti della fisica, della chimica, della matematica.. basti solo un esempio: a volte per i bambini è difficile acquisire il concetto di frazione, e spesso gli insegnanti lo spiegano ricorrendo al disegno di una torta che viene suddivisa in parti. Se questa torta, anziché essere solo disegnata, viene preparata, cucinata e poi divisa con i compagni, poiché è più facile "imparare facendo", capire – e ricordare- cosa significano $1/8$ o $3/4$ sarà molto più semplice per un bambino.

Inoltre, lo stimolo del "cucinare insieme" fornisce importanti opportunità di relazione e di socializzazione, facilita l'accettazione, la comprensione ed il superamento dei propri limiti, avvicina il bambino ad apprezzare la possibilità di accettare l'aiuto di adulti e dei compagni, e di provare per questo gratitudine. Il percorso è pratico, i bambini impastano, e producono vari tipi di pasta (gnocchetti, ravioli, fregola e maltagliati) e di dolci, imparano a manipolare l'impasto a partire da acqua e farina e proseguono il lavoro fino alla cottura per poi, finalmente, assaggiare il loro prodotto a merenda prima di ripartire.

PERCORSO 3. dal foraggio al formaggio

Il percorso si propone di far conoscere ai bambini gli aspetti più utili, ma anche i più curiosi, della filiera del latte. Da dove viene il latte? Come viene lavorato? Perché è un alimento prezioso? Si propone un percorso attraverso tutte le tappe della filiera di produzione del latte e dei suoi derivati. La prima parte della giornata sarà dedicata alla conoscenza degli animali, la loro cura, l'alimentazione, la mungitura manuale e quella meccanica e la raccolta del latte e la sua conservazione, per finire con una piccola degustazione/merenda a base di pane e formaggio.

La seconda parte della giornata è dedicata alla lavorazione del latte per trasformarlo in formaggio. I bambini diventano dei "piccoli casari": ad esempio con la panna ricavano il burro, oppure trasformano il latte attraverso il caglio e ne ricavano il "Primo sale". I percorsi conoscitivi sono quindi supportati dalla pratica e dal coinvolgimento di tutti i sensi in modo creativo e ludico. In questa fase i visitatori vengono invitati a fare il formaggio nella maniera tradizionale.....si scalda il latte in un pentolone, viene aggiunta la polvere magica (caglio) e come per magia il latte solidifica.....i bambini vengono invitati a rompere la cagliata con gli strumenti antichi di legno.....ad ognuno di loro verrà data una fucella dove verseranno la cagliata per ricavarne una piccola forma di formaggio.....schiaccio tolgo il siero gioco e odoro, assaggio.....imparo facendo..

PERCORSO 4. i cinque sensi

Attraverso una passeggiata in mezzo alla macchia mediterranea e all'interno della fattoria i bambini si immergeranno nell'ambiente naturale e nei vari ambienti dove sono presenti gli animali, gli alimenti, i foraggi e con giochi e attività differenti verranno coinvolti tutti i sensi: vista, udito, olfatto, gusto e tatto. Costruiamo i giochi con gli elementi della natura (fieno, legno...) e giochiamo direttamente con essa...

Ascoltiamo il concerto della natura (i bimbi verranno invitati a distribuirsi in un prato e ad

ascoltare e “registrare” ciò che sentono) ricostruiamo l’arcobaleno (tramite il racconto di una storia, verranno invitati a ricostruire l’arcobaleno che si è spezzato proprio sopra la nostra fattoria, ricostruendolo con gli elementi presenti in natura).

L’osservazione degli animali ed il contatto diretto, l’ascolto dei suoni ed i “profumi” di ogni animale costituisce un’esperienza unica e completa.

Il percorso ha l’obiettivo di trasferire conoscenze del mondo agricolo e della vita animale attraverso numerose attività sensoriali nei diversi momenti della giornata, stimolare le facoltà percettivo-sensoriali, sviluppando profondi rapporti personali con la terra ed ogni forma di vita e maturare la consapevolezza delle proprie capacità senso-percettive per la esplorazione e lo studio scientifico della realtà circostante. I 5 sensi verranno impiegati contemporaneamente per l’esplorazione della fattoria tanto da definire i bimbi dei veri e propri “esploratori” “acchiappaodori” “grattannusa” “assaggiasapori”, impareranno che si può guardare con le orecchie, sentire e toccare con gli occhi. La raccolta delle informazioni e degli oggetti trovati lungo il percorso aiuteranno i piccoli a ricostruire il “mondo sensoriale della fattoria”.

PERCORSO 5. salva l’energia e non buttarla via, usa riusa e ricicla.....da scarto a risorsa.

Cos’è l’energia e da dove arriva? cosa sono le fonti energetiche rinnovabili e perché proteggono l’ambiente e il clima? Come si può produrre energia dall’acqua, dal sole, dalla biomassa, dal vento e dalla geotermia? Perché le energie rinnovabili sono importanti per l’ambiente? Possiamo sentirla, annusarla, vederla o toccarla?

La possiamo percepire col tatto, ad esempio quando i raggi del sole ci scaldano la pelle o il vento ci scompiglia i capelli. Durante la giornata abbiamo bisogno di energia per tantissime cose diverse. Energia per riscaldare, cucinare, mangiare, correre, guardare la TV, accendere le luci e tanto altro ancora. Un percorso ludico didattico che attraverso la soluzione di giochi enigmistici, la costruzione per esempio di centrali idroelettriche, collettori solari, mulino a vento etc a partire da materiali poveri e di riciclo guiderà i bambini nella conoscenza delle energie rinnovabili. Al contempo, il contadino conosce fin dall’antichità il modo per trasformare “lo scarto” “il fastidio” in risorsa ecocompatibile, biosostenibile e soprattutto un’opportunità di guadagno per esempio:

- La ferula è una pianta che in agricoltura considerata infestante Il suo fusto floreale raggiunge e supera i due metri di altezza e seccandosi diventa legnoso resistente e leggero. I nostri “padri” pastori avevano imparato ad utilizzarlo in mille modi e con questo materiale, così facilmente ed economicamente disponibile, costruivano oggetti di uso quotidiano.

- La pecora autoctona calabrese per le sue caratteristiche antichissime è la razza con la più alta capacità produttiva di latte. Le caratteristiche genetiche primordiali influiscono anche sul pelo che risulta essere il più grosso e più ispido, caratteristiche considerate uno svantaggio perché ne hanno precluso l’uso nel tessile ad eccezione dei tappeti e dell’orbace. I saperi della creatività e la memoria locale ci ricorda invece che con la lana sarda si facevano molte cose utili tra cui le coperte per l’esercito italiano, i loden e le calze che hanno salvato la vita di molti soldati al fronte. Adesso questo scarto, questo rifiuto speciale diventa materia prima per i prodotti di coibentazione, per prodotti per l’isolamento

acustico, per la prevenzione dell'inquinamento, teli per la pacciammatura e addirittura concime biologico.

Gli alunni saranno in grado di riconoscere varie forme di energia e sperimenteranno personalmente modi originali di trasformarle l'una nell'altra. Sapranno distinguere tra fonti di energia rinnovabili e non rinnovabili, rifletteranno su quali siano comportamenti quotidiani energeticamente sostenibili e quali no, con particolare riferimento all'utilizzo dell'energia per la mobilità e per il riscaldamento; in particolare, l'obiettivo è quello di far adottare buone pratiche per la gestione energetica volta a diminuirne gli sprechi sia domestici che scolastici. Potranno costruire sgabelli di ferula o manufatti di lana a seconda delle possibilità della fattoria.

4. Competenze professionali

Il Progetto deve essere portato a termine in un anno solare e le attività possono essere svolte presso la fattoria didattica e visita delle aziende locali, dove possono essere sviluppati uno o più dei 5 percorsi previsti nel progetto. La fattoria si impegna a rispettare i requisiti della "Carta della Qualità delle Fattorie Didattiche", deve essere iscritta all'albo regionale delle fattorie didattiche, essere accessibile a tutti, svolgere un'attività di produzione animale e/o vegetale e deve adottare uno dei seguenti sistemi produttivi:

- sistemi di produzione biologica ai sensi del Reg. CEE 2091/92 e successive modifiche e integrazioni e/o a basso impatto ambientale;
- sistemi e tecniche di lavorazione dei prodotti agricoli aziendali e/o locali tradizionali, di cui al D.M. 22/07/2004 - G.U. 193 del 18/08/2004;
- sistemi produttivi inseriti in regimi di controllo e certificazione di prodotto e di sistema volontario o regolamentato.

L'attività del progetto educativo prevede diverse figure professionali che interagiscono tra di loro e che operano in sinergia con gli operatori della fattoria didattica.

La fattoria si avvale della collaborazione di due educatori, che affiancano in ogni visita l'operatore della fattoria didattica, competenti in materia di educazione ambientale e alla sostenibilità, di educazione alimentare, di conoscenza delle tradizioni e della cultura contadina. I professionisti sono capaci di sfruttare la curiosità e la voglia di sperimentare tipica dei ragazzi, di adattare il percorso e i contenuti trattati all'età e alle conoscenze di base degli alunni, rendendoli consapevoli dell'effetto che le loro azioni possono avere nei confronti dell'ambiente che li circonda. Avere la capacità di far scoprire ai ragazzi la bontà e la genuinità dei prodotti appena raccolti, responsabilizzarli sui pericoli legati ad una alimentazione scorretta e sbilanciata e quanto questo possa essere importante per una vita adulta sana ed equilibrata.

È previsto un coordinatore responsabile dell'organizzazione delle attività e della gestione delle diverse figure coinvolte nel progetto: scuola, fattoria didattica, educatori, autonoleggio e enti locali.