

L'azienda agricola

Su una collina dell'Arberia, tra costa jonica e massiccio del Pollino, l'Azienda Siviglia dagli anni 90 coltiva la propria passione per la natura e i prodotti tipici calabresi. Il caseificio opera all'interno dei circa 20 ettari di terreno con ben 900 piante di ulivi secolari. Oltre alla produzione di olio e dell'allevamento degli ovini, l'Azienda si concentra sulla trasformazione del latte ovino (proprio). Caratteristica principale che contraddistingue la nostra Azienda è la lavorazione dei prodotti a 'latte crudo' e quindi il recupero dei vecchi metodi di lavorazione senza aggiunta di 'chimica' facendo un salto nel passato. Una delle tante politiche aziendali è il rispetto della natura quanto tale, ecco che l'azienda si è dotata di impianti fotovoltaici .

La Fattoria didattica

Finalità e Obiettivi

L'Azienda agricola Siviglia vuole trasmettere agli alunni l'importanza del mondo contadino, che permette il legame tra ambiente, agricoltura, alimentazione e salute .A tal fine la nostra fattoria offre l'opportunità di conoscere l'attività agricola ed il ciclo degli alimenti, la vita degli animali ,la riscoperta dell'antico mestiere del casaro. Si prefigge l'obiettivo generale di divulgare e consolidare tutti gli aspetti legati alla vita di campagna, nella speranza di rafforzare in ogni scolaro la consapevolezza dell'enorme importanza della vita a contatto con la natura, dove elementi fondamentali come il tatto ,la vista, il gusto, l'olfatto svolgono un ruolo fondamentale e veicolano la conoscenza, e di conseguenza il rispetto, dell'Ambiente che ci circonda.

Tutta la visita è supportata da un esperto nel settore naturalistico e alimentare. Dal titolare dell'azienda esperto in tecniche casearie e di allevamento. Da due educatori che si occuperanno di gestire alternativamente i vari gruppi e saranno di supporto per le relative attività.

Nello specifico ci si prefigge di:

1. Sensibilizzare i ragazzi al mondo naturale e rurale;
2. Apprendere il rispetto dell'ambiente circostante;
3. Scoprire le caratteristiche e le abitudini del gregge presente in azienda

4. Comprendere l'importanza di una corretta alimentazione e l'origine di alimenti primari;
5. Scoprire l'importanza della fattoria per capire il legame tra ambiente, agricoltura, alimentazione e salute;
6. Stimolare i ragazzi all'osservazione della natura
7. Sviluppare la curiosità e la consapevolezza che la natura dev'essere rispettata
8. Favorire le loro competenze manipolative, attraverso i laboratori in cui possono direttamente mettersi alla prova 'sporcandosi' le mani.

Il programma didattico

La visita si distingue in due momenti fondamentali: l'attività di osservazione partecipata e l'esperienza di laboratorio.

- Suddivisione della scolaresca in gruppi da 50.
- Arrivo in azienda in mattinata passeggiata lungo una mulattiera che collega l'azienda con la strada principale con lo scopo di conoscere le caratteristiche dell'uliveto, con relativa spiegazione della coltura(un'ora circa).Sosta presso il punto ristoro; incentrata sul recupero della" merenda di un tempo " pane e olio (produzione propria) e pane con miele con relativa spiegazione merceologica.
- Visita alla sala mungitura.
- Visione della lavorazione del formaggio relazionata in ogni sua fase con la conclusione della ricotta (50grcirca) fatta da ogni singolo alunno e omaggiata ad ognuno come materiale da portare alla propria famiglia. In seguito si degusterà la famosa "inpanata" (pane,ricotta,siero) seguita da un primo (pasta al sugo con formaggio pecorino stagionato) e frittata con verdure di stagione e/o primo sale di pecora.
- Conclusione e osservazione della giornata da ambo le parti.













