

Una giornata a Ca' Isotta

La nostra struttura è immersa nel verde dei colli bolognesi e sorge su un antico sentiero che in passato collegava il paese con l'Abbazia di Nonantola.

All'interno sono a disposizione degli ospiti il parco giochi e la piscina e chi ama gli animali si può dilettare con caprette, anatroccoli, oche, pulcini, coniglietti, maialini vietnamiti, pony, asinello...

PROPOSTA

- accoglienza mattutina con spuntino, un laboratorio a scelta tra quelli elencati di seguito
- pranzo: tutti gli ingredienti sono di produzione della nostra azienda agricola o di altre aziende locali di fiducia. Su richiesta prepariamo pasti personalizzati per bambini con intolleranze, allergie o necessità etico-religiose

Esempio di menù:

1. a scelta un primo piatto tra pasta al forno o pasta al ragù o pomodoro
 2. a scelta un secondo piatto tra salumi e formaggi con crescentine e tigelle o fettina di carne impanata con verdure
 3. frutta fresca
- dopo il pranzo si potrà optare, a seconda della stagione, tra:
 1. gioco libero, completamento del laboratorio scelto al mattino (ad esempio se si è scelta la raccolta della frutta, si potrà completare con la produzione della confettura, della macedonia o del succo)
 2. passeggiata lungo il sentiero CAI con esplorazione dei fossili marini
 3. giochi in acqua, utilizzando la piscina all'interno dell'Agriturismo, con la supervisione di un istruttore di nuoto.

Costi dell'offerta per ogni bambino partecipante:

- € 10.00 accoglienza e laboratorio (con possibilità di portare il pranzo al sacco fornito dalla scuola)
- € 10.00 accoglienza e pasto fornito dall'Agriturismo Ca' Isotta
- € 15.00 accoglienza, pasto, laboratorio mattutino e intrattenimento pomeridiano ad esclusione della piscina
- € 18.00 accoglienza, pasto, laboratorio mattutino e piscina

Costi dell'offerta per ogni adulto partecipante:

- Insegnanti e/o educatori: una gratuità ogni 10 bambini
- Accompagnatori e/o genitori: da concordare in base al menù scelto

Si organizzano anche pranzi e cene di fine anno scolastico.

CONTATTI: Via Provvidenza 577, 40050, Zappolino di Castello di Serravalle (BO)
tel: 0516703113 – 3479790095 – 3473182520. Sito web: www.caisotta.it – mail: info@caisotta.it
facebook: Ca' Isotta di Zappolino

Visita in Fattoria Didattica Ca' Isotta

La Fattoria Didattica Ca' Isotta, propone un' offerta formativa coerente con l'orientamento produttivo aziendale, finalizzata alla conoscenza del territorio rurale e delle produzioni agroalimentari.

Tutti i laboratori sono adatti a classi (scuola materna, primaria, e secondaria di 1° grado), a disabili, gruppi di adulti e famiglie.

PERCORSI DIDATTICI:



I CINQUE SENSI

Laboratorio di creazione e manipolazione.

Osserviamo la natura circostante percorrendo sentieri all'interno dell'azienda, raccogliamo materiali presenti in natura come semi, bacche, foglie, sassi, rami per costruire strumenti musicali, cornici, stencil e decorare riproducendo le varie sfumature della natura, compiendo trasformazioni con materiali di recupero.

OBIETTIVI:

Sviluppo della creatività, dell'osservazione e della manualità.

STRUMENTI DIDATTICI:

Materiali di recupero, colla, forbici, colori, pennelli...



DAL CHICCO DI GRANO AL PANE ED AI BISCOTTI

Maciniamo il grano con il mulino elettrico di Ca' Isotta, setacciamo la farina ottenuta separandola dalla crusca, prepariamo panini e biscotti nella cucina dell'Agriturismo.

OBIETTIVI:

Conoscere la storia dei cereali, conoscere i metodi di produzione del pane, sviluppare la manualità, la fantasia e la capacità di relazionarsi nel gruppo.

STRUMENTI DIDATTICI:

mulino elettrico, setaccio, attrezzi da cucina, teglie...



MADRE TERRA

Incamminiamoci nel sentiero che ci porta all'orto per conoscere la terra, le varie colture, l'attività del contadino della semina e del raccolto. Spieghiamo i cicli delle stagioni e piantiamo un semino nel vaso che porteremo a casa, per accudire e curare la piantina che nascerà. In cucina prepariamo manicaretti con le verdure raccolte.

OBIETTIVI:

Creare un contatto diretto con la natura, sviluppare l'interesse per la salvaguardia e la valorizzazione delle risorse del territorio, gettare la basi per un percorso di sana educazione alimentare, far comprendere la connessione tra prodotti primari e loro derivati dopo un'attenta manipolazione, avvicinare i bambini e le scuole al mondo agricolo di oggi e di ieri, favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio, sensibilizzare al rispetto dell'ambiente a al ritmo della natura, educare al consumo consapevole, scoprire la provenienza dei cibi che troviamo sulla tavola.

STRUMENTI DIDATTICI:

vanga, badile, vasi, pentole ed atrezzi da cucina...



FUORI UN BAMBINO, DENTRO UN CONTADINO

I bambini, partecipano attivamente alle diverse mansioni e ai lavori quotidiani e stagionali contadini, imparano a conoscere e rispettare i ritmi e i tempi della vita rurale, ad apprezzare le abitudini e le tradizioni della vita di campagna e a curare gli animali; proponiamo attività propedeutiche intente a far conoscere un punto di vista della vita, diverso da quello odierno, frenetico e stressante.

OBIETTIVI:

Avvicinare i bambini e le scuole al mondo agricolo di oggi e di ieri, favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio, sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e al ritmo della natura, educare al consumo consapevole, scoprire la provenienza dei cibi che troviamo sulla tavola.

STRUMENTI DIDATTICI:

Dispense, mangimi, strumenti utilizzati in campagna; forbici, vanga, badile...



PITTURIAMO CON I COLORI DELLA NATURA

Impastando i colori fondamentali puri in polvere in un medium appropriato, il colore diventa liquido e pronto per la stesura a pennello. Come nel Medioevo, utilizziamo un tuorlo d'uovo, raccolto in mattinata nel nostro pollaio, e creiamo tutte le tonalità per interpretare la natura su fogli da disegno. Raccogliamo foglie dai diversi tipi di alberi e riproduciamole, immortaliamo fiori, piante, frutti, animali per imparare nel dettaglio come sono fatte e studiarle anatomicamente, imparando a conoscerne tutte le proprietà.

OBIETTIVI:

Sviluppo di una conoscenza ecologica, per imparare a tutelare l'ambiente e l'ecosistema, stimolare comportamenti coerenti con la natura che ci circonda, sviluppare lo spirito di osservazione, valorizzare le potenzialità individuali.

STRUMENTI DIDATTICI:

fogli, pennelli, colori fondamentali in polvere, uova, forbici, colla, pennelli...



AQUILONI: IL VENTO, L'ARIA, LE SUE PROPRIETÀ

Con materiali di recupero creiamo splendidi aquiloni ed intratteniamoci in giardino per farli volare. L'aria: giochi ed esperimenti per conoscerne tutte le sue proprietà, come e perchè è importante mantenerla pulita. Descrizione e ricerca degli animali volanti

OBIETTIVI:

Sviluppo della capacità di relazionarsi e lavorare in gruppo, sviluppo dell'immaginario e dello spirito critico, acquisizione di nozioni fondamentali

STRUMENTI DIDATTICI:

Forbici, bandierine, carta, colla, fili, legnetti...



GIOCHIAMO A FARE GLI ARCHEOLOGI

Incaminiamoci nei sentieri dell'Azienda Agricola alla ricerca dei "fossili marini", forti testimonianze del passato che ci catapultano nel periodo Pliocenico, compreso tra 5 e 2 milioni di anni fa, quando Zappolino era il fondale di un piccolo golfo marino. I bambini, da veri archeologi, potranno raccogliere conchiglie fossili, scavando nella parte superficiale del terreno. La ricerca si concluderà con una merenda nel prato.

OBIETTIVI:

Ampliare le conoscenze individuali, valorizzando il patrimonio socio-culturale del nostro territorio, sviluppare lo spirito di osservazione, favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio, vivere con gioia un'esperienza all'aria aperta.

STRUMENTI DIDATTICI:

Secchio, paletta, piccone, acqua, spazzola.



IL VIGNETO ED IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vendemmiamo l'uva bianca e nera ed impariamo a capire le differenze tra diverse tipologie di piante, trasportiamo l'uva raccolta in cantina e utilizziamo la degraspatrice manuale, strumento utilizzato dai nostri nonni per eliminare le grappe ed ottenere acini e succo, ed andiamo a completare la pigiatura nel tino con le mani o i piedi. Facciamo macerare il tutto per alcune ore, separiamo il succo dalle bucce e portiamo ad ebollizione, per farne mosto cotto e sughi. Spieghiamo come dal succo di uva si ottiene il vino e la grappa; differenza tra vini fermi e frizzanti.

OBIETTIVI:

Creare un contatto diretto con la natura, far comprendere la connessione tra prodotti primari e loro derivati dopo una attenta manipolazione, differenze tra prodotti artigianali e prodotti industriali, recupero delle antiche tradizioni, condivisione di momenti spensierati all'aria aperta.

STRUMENTI DIDATTICI:

Forbici da potatura, secchielli, degraspatrice manuale, tino, pentole per la preparazione del mosto, strumenti da cantina per la vinificazione.



IL FRUTTETO: MACEDONIE E CONFETTURE

Inoltriamoci nel frutteto dell'Azienda Agricola per raccogliere, in base alla stagione: prugne, pesche, albicocche, pere, mele, fichi, cachi, rusticani, ciliegie, fragole, more... Scopriamo insetti amici ed insetti nemici. In cucina prepariamo la frutta eliminandone i noccioli e sbucciandola se lo richiede, per ottenere la macedonia o la confettura.

OBIETTIVI:

Avvicinare i bambini al mondo agricolo di oggi e di ieri; favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio; sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e al ritmo della natura; educare al consumo consapevole, scoprire la provenienza dei cibi che troviamo sulla tavola, creare un contatto diretto con la natura, far comprendere la connessione tra prodotti primari e loro derivati dopo un'attenta manipolazione, cogliere le differenze tra prodotti artigianali e prodotti industriali, il recupero delle antiche tradizioni, condividere momenti spensierati all'aria aperta.

STRUMENTI DIDATTICI:

Attrezzi da giardinaggio, fertilizzanti naturali, strumenti da cucina, vasetti con coperchi ed etichette.



NEREZZA LA GABINEZZA

Occupiamoci del pollaio: galline, galletti, pulcini anatre. Le diverse razze di una stesa specie, di cosa si nutrono, cosa ci regalano ogni mattina. Come tenere pulito il pollaio, tutti gli accorgimenti per fare in modo che gli animalletti vivano bene e serenamente la loro vita.

L'incubatrice: vediamo nascere pulcini ed anatrini. La frittata: tutti in cucina a preparare il pranzo con le uova del pollaio e le verdure dell'orto

OBIETTIVI: Focalizzare l'attenzione sulla vita e la riproduzione degli animali della fattoria per stimolare riflessioni, comprendere il ruolo che ogni animale ha all'interno della fattoria ed il ruolo del contadino nel rispetto degli animali.

Far comprendere la connessione tra prodotti primari e loro derivati dopo un'attenta manipolazione, la differenza tra prodotti artigianali e prodotti industriali, superare le paure che i bambini spesso hanno verso gli animali, imparando ad apprezzare l'importanza della loro esistenza.

STRUMENTI DIDATTICI: Guanti, stivaletti, mangimi, panierino, strumenti per cucinare

Descrizione dell'Agriturismo

L'Azienda Agrituristica, si estende sulla vetta di una dolce collina a 300 m sul livello del mare, in una superficie di circa 3,5 ettari. Immersi nel verde della natura o nel calore della casa padronale, la famiglia Prandoni è lieta di accogliereVi per deliziare il vostro palato e farVi trascorrere momenti felici, divertenti, romantici e spensierati.

L'antico fienile, risalente alla seconda metà dell'800, è stato recentemente ristrutturato secondo i principi della bioedilizia, e sono state ricavate quattro camere doppie ed un trilocale, tutti indipendenti, con bagno e attrezzati con aria condizionata, frigo-bar, televisione, lettore dvd, e free wi-fi.

La bellissima Piscina, è a disposizione degli ospiti che sostano a Ca' Isotta.

Proponiamo un menù rigorosamente fatto in casa e grazie alla nostra Azienda Agricola, la qualità fresca e genuina degli ingredienti è assicurata. Il menù, tipico delle colline bolognesi, è interpretato con creatività dalla cuoca Ileana, ed ogni piatto pensato con cura per garantire a tutti i nostri affezionatissimi clienti, l'armonia di sempre.

Ca' Isotta si trova sulla strada dei Castelli; nelle vicinanze, è possibile visitare le splendide testimonianze del passato, presenti nei comuni della Val Samoggia: Abbazia di Monteveglio, Rocca dei Bentivoglio di Bazzano, Città Castello di Savignano Sul Panaro, Palazzo di Cuzzano, Castelli di Vignola e di Serravalle. L'Azienda, si trova anche sulla strada dei Vini e dei Sapori, dove sorgono caratteristiche cantine, caseifici, acetaie per gustosi percorsi enogastronomici; è vicina al Parco Regionale di Monteveglio ed al Parco dei Sassi di Roccamalatina. L'adiacente Golf Club SPA, ed il centro benessere Villa Agucchi, offrono interessanti possibilità di svago e relax. Ca' Isotta sorge su un sentiero CAI, che permette di fare trekking, ed avventurarsi sulle vette dei calanchi.

Orto, vigneto e frutteto, da decenni colorano la collina dalla quale Ca' Isotta si affaccia sulle vallate di Serravalle e Fagnano. I prodotti che l'Azienda Agricola produce sono: Vini: Pignoletto - Sauvignon - Barbera - Merlot, Aceto Balsamico, Frutta Fresca, Confetture di Frutta, Ortaggi, Animali di bassa corte e loro derivati, Prodotti di Pasticceria, Pasta Fresca, Legna da ardere.

In estate, si organizzano splendide Settimane Verdi, ospitando i bambini da mattino a sera. Insieme agli educatori scopriranno il mondo rurale, la sua preziosa cultura ed il valore del territorio.

E' possibile festeggiare compleanni pomeridiani con tanti amici, dolci, giochi e divertimento.

La massima aspirazione e la "portata migliore" della famiglia Prandoni, consiste nel creare con i propri ospiti, un clima di familiarità ed amicizia che potrà far sentire ognuno a casa propria.