

STRUTTURA DEL MENÙ PRINCIPALE E SOTTOMENÙ: PAGINA HOME

HOME	RISTORANTE	CAMERE	AZIENDA AGRICOLA	FATTORIA DIDATTICA	NEWS	CONTATTI
CHI SIAMO	MENÙ	MINIAPPARTAMENTO	I NOSTRI PRODOTTI	PROGRAMMA EDUCATIVO	EVENTI	COME RAGGIUNGERCI
L'AGRITURISMO	MENÙ PERSONALIZZATI	CAMERE DOPPIE	GLI ANIMALI DELLA FATTORIA	SETTIMANE VERDI ESTIVE	ISCRIVITI ALLA NEWS-LETTER	NEI DINTORNI
TREKKING E PASSEGGIATE A CAVALLO	MATRIMONI	CAMERA TRIPLA				
ZAPPOLINO: CENNI DI STORIA	MENÙ SPECIALI PER EVENTI	PACCHETTI TURISTICI				
PHOTOGALLERY	LE RICETTE DI ILEANA	PREZZI E PRENOTAZIONI				

HOME	RISTORANTE	CAMERE	AZIENDA AGRICOLA	FATTORIA DIDATTICA	NEWS	CONTATTI
				PROGRAMMA EDUCATIVO		
				SETTIMANE VERDI ESTIVE		

FATTORIA DIDATTICA

Fattoria Didattica

La Fattoria Didattica *Ca' Isotta* è nata per gioco nel 2010 con lo scopo di aprire le porte dell'Azienda Agricola ai bambini, ai giovani e a chiunque abbia voglia di scoprire come nascono i prodotti alimentari, come vivono gli animali e quali sono i mestieri della campagna, il tutto con attività che possano far avvicinare alla natura, per cercare di comprendere e conoscere il bene più prezioso che abbiamo: la nostra Terra.

Dopo un primo esperimento totalmente positivo, nel 2011 abbiamo ottenuto dalla Provincia di Bologna tutte le qualifiche, gli attestati e le certificazioni per svolgere seriamente questo percorso di promulgazione della nostra filosofia di vita.

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

La Fattoria è aperta per gruppi da 10 partecipanti in su, dal lunedì al venerdì, in casi eccezionali anche al sabato.

Una giornata a Ca' Isotta

PROPOSTA rivolta alle scuole o ai gruppi :

- 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:

- a scelta un primo piatto tra pasta al forno o pasta al ragù o pomodoro
- a scelta un secondo piatto tra salumi e formaggi con crescentine e tigelle o fettina di carne impanata con verdure
- 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. scheda didattica. Questa, sempre rilasciata ad ogni bambino, potrà essere compilata in fattoria o nei giorni successivi a scuola
3. passeggiata lungo il sentiero CAI con esplorazione dei fossili marini
4. 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

PROGRAMMA EDUCATIVO

Programma Educativo

Proponiamo 10 percorsi didattici, laboratori 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 straordinarie 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 e al ritmo della natura, educare al consumo consapevole, scoprire la provenienza dei cibi che troviamo sulla tavola.

STRUMENTI DIDATTICI:

vanga, badile, vasi, pentole ed attrezzi 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, scotch, fili...

GIOCHIAMO A FARE GLI ARCHEOLOGI

Incamminiamoci 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, sviluppo dello spirito di osservazione, favorire il recupero del valore culturale ed ambientale del proprio territorio, vivere con gioia una esperienza all'aria aperta.

STRUMENTI DIDATTICI:

Secchio, paletta, piccone, acqua, spazzola.

IL VIGNETO ED IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Vendemmiando 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 graspe ed ottenere acini e succo, ed andiamo a completare la pigiatura nel tino con le mani. Facciamo macerare il tutto per alcune ore, separiamo il succo dalle bucce e portiamo ad ebollizione, per farne mosto 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 e more. Scopriamo insetti amici ed insetti nemici. In cucina prepariamo la frutta eliminando eliminandone i noccioli e sbucciandola se lo richiede, preparando la macedonia e le confetture.

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,

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

STRUMENTI DIDATTICI:

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

NERELLA LA GALLINELLA

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 dl 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, 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, paniero, strumenti per cucinare.

SETTIMANE VERDI ESTIVE

Settimane Verdi

Le Settimane Verdi sono un'occasione unica per scoprire ed apprezzare il valore culturale e sociale del mondo rurale, per sensibilizzare i piccoli al rispetto ed alla tutela dell'ambiente, per creare un legame affettivo con la natura attraverso percorsi ludici, didattici, artistici e creativi.

Questa iniziativa è rivolta a bambini e ragazzi dai 5 ai 14 anni, coordinati dagli educatori di Ca' Isotta: Ileana, Carlo, Eva, Elisa e Francesco, con i quali portano vivere un'importante esperienza.

LA GIORNATA

8:00 – 9:00 accoglienza

9:00	esploriamo l'azienda, raccogliamo uova dal pollaio, frutta e verdura dall'orto e diamo da mangiare a tutti gli animalletti della fattoria
10:30	laboratorio creativo / corso di nuoto / acquagym / tiro con l'arco / passeggiata nel verde
12:00	pranzo
13:00	gioco organizzato / relax
14:30	giochi in piscina
16:30	merenda
17:00	saluti

MENU'

Consegnato ad inizio settimana, sarà sempre consultabile.

Il pranzo, la merenda e la cena sono realizzati con i prodotti della nostra Azienda Agricola ed altre di fiducia.

Su richiesta prepariamo pasti personalizzati per bambini con intolleranze, allergie o necessità etico-religiose.

ATTIVITA'

Conosceremo la vita del contadino, il ciclo vitale delle piante, l'orto, il frutteto ed il vigneto.

Faremo amicizia con pony, asinello, caprette, pulcini, coniglietti, galline, oche, tartarughe e maialini, impareremo ad accudirli e nutrirli.

Parteciperemo al corso di nuoto, di acquagym, di tiro con l'arco, ai giochi in piscina, a tornei e balli di gruppo. Esploreremo i sentieri del bosco parlante, seguendo percorsi naturalistici e magici raggiungeremo il fiume Valsamoggia o il paese di Monteveglio.

In cucina, inventeremo ricette con la frutta, faremo i biscotti, le confetture, la sfoglia, il pane, le frittate ed il formaggio.

Impareremo l'arte del riciclo, costruiremo strumenti musicali, aquiloni, collage e coloreremo sassi, con tante attività di creazione, disegno, pittura, manipolazione...

TURNI SETTIMANALI

Le Settimane Verdi sono attive da giugno a settembre, con esclusione delle settimane centrali di agosto.

Gli orari sono flessibili per agevolare i genitori con difficoltà

TARIFFE INDIVIDUALI

giornaliero: euro 30,00
settimanale: euro 100,00

Sconto del 10% a chi si iscrive e salda entro l'inizio delle settimane.

La quota comprende l'assicurazione ed il gadget di benvenuto.

GLI EDUCATORI

La fattoria didattica Cà Isotta propone Settimane Verdi rivolte ai bambini e ragazzi dai 5 ai 13 anni, seguiti nella giornata dagli educatori di *Cà ' Isotta*. Il rapporto educatore/bambino è di 1 a 7

Si ricorda che per motivi legati all'assicurazione dei bambini, le iscrizioni alle settimane o alle giornate della settimana vanno effettuate entro e non oltre il venerdì precedente all'inizio della settimana scelta...

RICHY COME FACCIO PER ALLEGARE UN PDF DA SCARICARE?