



FATTORIA DIDATTICA



Cooperativa Agricola Valli Unite
Cascina Montesoro 15050 - Costa Vescovato (AI)
Tel. +39 0131 838100
Fax +39 0131 838900 - Email: info@valliunite.com
www.valliunite.com

SOMMARIO

I nostri percorsi:

Per gli Istituti Agrari, Scuole Enologiche, Corsi Universitari e Professionali in ambito agricolo e zootecnico

Visita didattica.....pagina 9

Per l'orientamento scolastico dopo la terza media:

Dalla vigna alla cantinapagina 5

Professione agricoltore..... pagina 8

Per la scuola media

Piccoli mostri, a scuola di insetti! pagina 6

Nel mondo delle api.....pagina 6

Storie di erbe, alberi e arbusti.....pagina 6

Nulla si crea, nulla si distrugge, TUTTO si TRASFORMA ...pagina 7

Dal frumento al panepagina 5

La geografia, in pratica!..... pagina 7

A scuola di caseificio..... pagina 7

Per la scuola elementare

Dal frumento al panepagina 5

Nella nostra fattoria è tutto vero!.....pagina 5

Storie di erbe, alberi e arbusti pagina 6

Nel mondo delle api..... pagina 6

La geografia, in pratica!..... pagina 7

C'era una volta in un bosco..... pagina 7

A scuola di caseificio..... pagina 7

Un giorno da Ortolano..... pagina 6

Dalla vigna alla cantina.....pagina 5

Per la scuola dell'infanzia

Dal frumento al panepagina 6

Nella nostra fattoria è tutto vero!.....pagina 6

(5 anni) Nel mondo delle apipagina 7

(4 e 5 anni)A scuola di caseificio.....pagina 7

Storie di erbe,alberi e arbusti.....pagina 6

Percorso speciale asili nido

I 5 sensi alla scoperta della fattoriapagina 8

TUTTE LE INFORMAZIONI

Chi siamo.....pagina 4

<u>Metodologia didattica</u>	pagina 4
<u>...e in caso di pioggia?</u>	pagina 8
<u>i costi</u>	pagina 10
<u>il pranzo</u>	pagina 10
<u>come raggiungerci</u>	pagina 11
<u>Soggiorni didattici</u>	pagina 9

Proposte per l'estate

Campeggio residenziale "piccoli contadini".....pagina 9

Settimane residenziali "famiglia in fattoria".....pagina 10

Le fattorie didattiche sono dei veri e propri laboratori in cui la scuola, l'apprendere, si trasferisce dal libro alla realtà diretta, mediata solamente dall'idea educativa che li guida.

L'attività delle fattorie didattiche si rivolge alle scuole materne, elementari e medie inferiori, gli istituti agrari e a tutti i gruppi di persone interessate.

Le giornate didattiche sono su prenotazione, con un numero massimo di 40-45 partecipanti per ogni giornata (esclusi i laboratori ove specificato un diverso numero), da suddividersi in due/tre gruppi, ciascuno seguito da un operatore.



Chi siamo?

La Cooperativa Agricola Valli Unite è un'Azienda Agricola e Fattoria didattica nella quale vivono e lavorano un gruppo di circa trenta persone con provenienze e percorsi differenti tra loro, ma con il comune percorso di vita qui intrapreso: quello di vivere in armonia con la natura circostante, formata da uomini, piante animali, paesaggi e culture.

La cooperativa nasce più di trent'anni fa: tre ragazzi di famiglie di tradizione contadina, innamorati della propria terra e del loro lavoro cercano un modo nuovo per continuare ad essere contadini alla maniera antica, in un mondo moderno in cui sempre più gente va a vivere in città e a lavorare in fabbrica. Cominciano a mettere insieme le loro vigne e a costruire una stalla per avere il concime organico per ingrassare i campi e le vigne. Tutto come una volta, ma con sempre più convinzione che il biologico è una base di partenza per una ricerca che si chiama decrescita e riduzione dell'impatto sulla natura. Da circa 10 anni la Cooperativa è Fattoria Didattica accreditata presso la Regione Piemonte, attraverso la quale ogni due anni svolge corsi di aggiornamento e formazione.

I referenti per le fattorie didattiche sono Antonella Del Quattro (formazione pedagogica e decennale esperienza nel settore accoglienza della Coop. Valli Unite, volontaria nel sociale) e Sara Saracco (Dottore in Scienze Forestali e Ambientali, Guida Naturalistica, da più di dieci anni crea e svolge laboratori e soggiorni per bambini e adulti).

Metodologia didattica

Attraverso il gioco e la scoperta intendiamo avvicinare i bambini al mondo rurale e ai suoi ritmi: l'imparare facendo riveste un ruolo molto importante nei nostri laboratori e permette ai bambini di esprimersi e mettersi davanti alle difficoltà cercando la soluzione ottimale senza forzature.

Il contesto della Cooperativa riveste un aspetto fondamentale: condividere scelte di vita e lavoro nell'ottica di uno **sviluppo armonioso e sostenibile con l'ambiente** e le persone, da qui la scelta dell'**agricoltura biologica** come pratica agricola e la sfida della **decrescita** come pratica quotidiana.

A chi ci rivolgiamo : scuole di ogni ordine e grado, gruppi organizzati (centri estivi, gruppi scout, centri diurni o case famiglia, famiglie). Ciascuna visita è studiata e adattata per contenuto e linguaggio, all'età e alle aspettative: per questo è importante comunicarle al momento della prenotazione!

E' possibile associare all'uscita didattica **incontri in classe** preliminari per prepararsi all'uscita presentare o approfondire gli argomenti , avvicinare e incuriosire costruendo insieme agli insegnanti l'aspettativa, aumentando gli stimoli e i collegamenti multidisciplinari.

Preferiamo **coprogettare con gli insegnanti le uscite** in modo da garantire continuità di contenuti e linguaggi alle tematiche trattate dagli studenti durante l'anno scolastico.

E' possibile abbinare più argomenti o adattarli a seconda delle esigenze didattiche delle classi.

I laboratori da mezza giornata possono essere abbinati per la giornata intera (es. nel mondo delle api + scuola di insetti oppure bosco + visita alla fattoria.....).

I percorsi didattici

1) Dal frumento al pane

. Laboratorio pratico che consente di conoscere tutte le fasi di lavorazione del prodotto, dalla raccolta del frumento alla sua pulitura e macinazione, dalla farina alla panificazione, per ottenere prodotti da forno. Largo spazio a manipolazione e fantasia nel creare la propria pagnotta e poi assaporarla a casa ancora calda dal forno a legna!

età: tutti

durata: tutta la giornata

stagione di svolgimento: **tutto l'anno! Venite in autunno o in inverno e potrete godere di una vantaggiosa offerta! (vedi pagina 11)**

2) Nella nostra fattoria....è tutto vero!!

Siamo un' azienda a ciclo chiuso che produce cereali, alleva animali e li trasforma e vende direttamente. Il ciclo produttivo ma anche quello naturale degli elementi si svolgono interamente all'interno.

Visita agli animali della fattoria: le loro abitudini, cosa mangiano e come vengono allevati e accuditi.

età: tutti, per i bambini più piccoli è prevista un'ambientazione favolistica.

durata: mezza giornata

stagione di svolgimento: tutto l'anno

3) Dalla vigna alla cantina

Il ciclo della vite nelle stagioni attraverso le lavorazioni: potature, legature, diradamenti, vendemmia, pigiatura....e poi il viaggio del mosto verso il vino. Visita alla vigna e alla cantina: a seconda del periodo dell'anno sarà possibile partecipare alle attività.

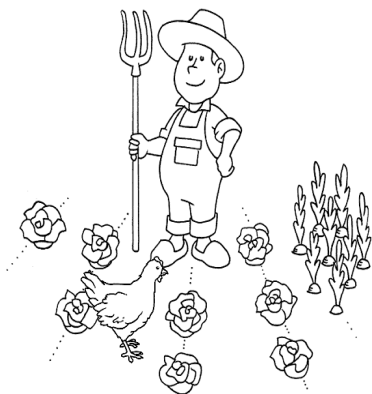
I gruppi che lo desiderano possono partecipare alla vendemmia (mesi di settembre - ottobre) e mostare la propria uva per produrre il succo d'uva.

età: dai 10 anni in su, percorsi tecnici con personale qualificato per istituti agrari o enologici.

durata: mezza o una giornata

stagione di svolgimento: settembre ottobre per vendemmiare oppure da aprile a giugno.

n. max: 25 partecipanti



4) Un giorno da ortolano

Un percorso di scoperta attiva e riconoscimento attraverso il gioco delle piante del frutteto e dell'orto: le cure di cui hanno bisogno e i metodi per produrre in equilibrio con la natura. Il sistema terra - pianta - sole: studiamo come funziona, osserviamo e giochiamo con i suoi componenti.

età: dai 5 anni in su

durata: mezza o una giornata

stagione di svolgimento: da aprile all'autunno inoltrato.

5) Storie di erbe, alberi e arbusti.

Come riconoscerle, impararne l'uso comune e il loro ruolo nell'ecosistema: piante molto comuni di cui spesso ignoriamo doti e virtù sveleranno i loro segreti attraverso giochi di ricerca e scoperta.

Preparazione di tisana di erbe spontanee per la merenda.

età: dai 6 anni in su

durata: mezza o una giornata

stagione di svolgimento: da aprile all'autunno inoltrato.█



6) Nel mondo delle api

Un affascinante percorso per scoprire da vicino il mondo delle api in assoluta sicurezza e tranquillità: la vita nell'arnia, il lavoro dell'apicoltore e i suoi strumenti.

L'osservazione della società e la vita delle api nell'arnia saranno accompagnati dai dolci sapori dei prodotti dell'alveare.

età: dai 5 anni in su

durata: mezza giornata

stagione di svolgimento: da marzo all'autunno, non è possibile svolgere il percorso in caso di **pioggia o vento**.

7) Piccoli mostri: a scuola di insetti!

Sei zampe, due paia di ali: un percorso per scoprire forme e abitudini degli insetti. Una divertente ricerca per avvicinarsi ad un mondo nuovo e affascinante.

età: dagli 8 anni in su

durata: mezza giornata

stagione di svolgimento: da marzo all'autunno



8) Nulla si crea, nulla si distrugge, TUTTO SI TRASFORMA

L'uso delle energie alternative, il recupero dei rifiuti per trasformarli in nuove risorse, la cultura del non-spreco, le tecniche e i materiali per la bioedilizia. Attraverso il ciclo degli elementi e le loro trasformazioni studiamo come è possibile realizzare un ciclo "chiuso" degli elementi, dove non esistono (quasi) rifiuti.

età: dai 12 anni in su

durata: mezza giornata

stagione di svolgimento: tutto l'anno

9) La geografia in pratica!

Muoversi in sicurezza su un nuovo territorio attraverso l'uso di semplici tecniche di orientamento può essere utile per aumentare l'autonomia e lo spirito di osservazione. Farlo in compagnia attraverso il gioco stimola lo spirito del gruppo e trasforma tutto in un avventuroso gioco.

età: dai 9 anni in su

durata: mezza giornata

stagione di svolgimento: da Marzo all'autunno.

10) C'era una volta in un BOSCO...

Indiscusso scenario di fiabe e leggende, si fa aula didattica per scoprire ed emozionarci attraverso i suoi elementi e le loro connessioni. Un percorso di scoperta sensoriale e, per i più grandi, di osservazione scientifica.

età: dai 9 anni in su

durata: giornata intera

stagione di svolgimento: da marzo all'autunno

11) A scuola di caseificio

Laboratorio di caseificazione: partendo dalla stalla delle mucche percorriamo tutto il viaggio che compie il latte per trasformarsi in formaggio. Assaggi e manipolazioni della materia prima. Trasformazione del latte in formaggio e degustazione del prodotto finale.

età: dai 6 anni in su

durata: giornata intera

stagione di svolgimento: **tutto l'anno! Venite in autunno o in inverno e potrete godere di una vantaggiosa offerta! (vedi pagina 9)**

n. max: 25 partecipanti



12) Speciale nido e materne: i cinque sensi alla scoperta della fattoria.

Forme e colori, profumi e sapori, personaggi amici e una narrazione che porta i bimbi a scoprire la campagna e i suoi elementi attraverso un breve itinerario nella fattoria.

età: dai 2 ai 5 anni

durata: ½ giornata

stagione di svolgimento: da Marzo all'autunno

n.max: 25 partecipanti

Prezzo speciale per il pranzo 1 bambino+1genitore = 15 Euro

12) ***In caso di pioggia...***

Spesso capita che la visita non possa essere rimandata a causa di pullman prenotati e date "blindate": molti dei nostri laboratori e visite sono pensati e connotati per l'essere all'aperto per cui, in caso di maltempo è impossibile svolgerli.

Abbiamo quindi pensato a qualche possibile alternativa da proporre nel caso in cui il maltempo non permetta di svolgere i percorsi prescelti.

- **Laboratorio del gusto** Dalla terra alla tavola ripercorriamo la strada che la materia prima segue per giungere nei nostri piatti: riscoperta del cibo attraverso i sensi e la lavorazione delle materie prime. I bambini saranno stimolati a indagare la provenienza, il sapore e la stagionalità dei prodotti primi utilizzati per preparare una merenda. (dai 6 anni in su, n. max: 25 partecipanti)

- **Laboratorio di Caseificazione o Panificazione:** (in funzione della disponibilità degli operatori e degli spazi) Vedi pagine 5 e 7.

- **C'era una volta.... in una stalla** (Per la scuola dell'infanzia) : come una volta, quando non c'era la televisione, e grandi e piccini si trovavano d'inverno nella stalla a narrare storie e racconti tramandati di generazione in generazione.... Racconti e giochi d'animazione sotto l'occhio vigile di scrofe, maialini tori e vitellini....Poi preparazione della merenda tutti insieme.

-

14) Orientamento professionale "Professione Agricoltore"

Cosa vuol dire oggi fare la scelta di un lavoro in agricoltura?la Cooperativa racconta 30 anni di esperienza....attraverso alcune parole chiave

Biologico, multifunzionalità contadinità innovazione tecnologica solidarietà
decrescita ecologia

Visita ai vari settori produttivi della Cooperativa accompagnati dai soci che ne raccontano l'esperienza e rispondono a domande e curiosità degli studenti.

15) Visita didattica per gli Istituti Agrari, Scuole Enologiche, Corsi Universitari e Professionali in ambito agricolo-zootecnico.

La Cooperativa Valli Unite, Azienda Biologica da 30 anni, Fattoria didattica e sociale racconta e illustra attraverso una visita guidata dai soci storia, evoluzione e funzionamento dei vari settori produttivi.

Possibilità di accompagnamento qualificato con soci laureati in varie discipline (Tecn.Alimentari, Sc. Zootecniche, Sc. Forestali, Enologia-viticultura), con percorsi orientati a tematiche specifiche, previo accordo con la segreteria.

16) Soggiorni didattici per scuole

Due o tre giorni immersi nell'ambiente e nel clima delle Valli Unite per vivere e conoscere da vicino le attività agricole, la campagna, la natura, ma anche la convivenza, lo scambio e l'autogestione

La classe organizzerà secondo le proprie esigenze e interessi il soggiorno, indicando a quali tra i laboratori a disposizione (vedi pagine precedenti) è interessata oppure le escursioni sul territorio che vorrebbe intraprendere.

Per la sera sarà possibile organizzare un'animazione o usufruire autonomamente della sala agriturismo.

Alloggiamento presso i tre mini appartamenti dell'Agriturismo della Cooperativa e pasti tutti di origine biologica serviti presso il ristorante della cooperativa.

Possibilità di ospitare un numero massimo bambini pari a 20.

Possibilità di raggiungerci con mezzi pubblici.

Per un preventivo contattateci a info@valliunite.com

17) Campo estivo "Piccoli Contadini"

Dal 25 Giugno al 1 Luglio 2012

Obiettivo del soggiorno è quello di socializzare con il gruppo e vivere in prima persona un'esperienza di vita contadina. Fare il pane e il formaggio, accudire l'orto, dare da mangiare agli animali, raccogliere la frutta e

trasformarla...imparare a riconoscere le piante e scoprire di cosa è fatto il suolo.

Ogni giornata vedrà alternarsi laboratori di autoproduzione ad attività ludiche volte a scoprire attraverso un percorso emozionale la natura e le relazioni che intercorrono tra i vari elementi di un ecosistema. Grande valore verrà dato alla condivisione del lavoro del gruppo al fine di valorizzare lo spirito comunitario dei singoli: i turni per la pulizia e l'organizzazione del campo, nella mensa, e

tutti i piccoli lavori che di volta in volta si presenteranno. Durante la settimana è previsto un trekking di una giornata e una gita sul territorio mentre la sera si alterneranno passeggiate notturne, giochi, musica e falò. I pasti saranno tutti a base di prodotti della cooperativa o comunque provenienti da agricoltura biologica e di stagione. Per maggiori informazioni: info@valliunite.com

18) Famiglie in Fattoria

Due turni: dal 06/08 al 11/08 e dal 13/08 al 18/08

Una settimana di soggiorno presso la Cooperativa Valli Unite dedicata alle famiglie con bambini con proposte per grandi e piccoli.

La nostra idea è quella di trascorrere insieme ad altre famiglie una vacanza che faccia vivere il più possibile il clima e la vita che si vive quotidianamente alle Valli Unite: le attività agricole, la campagna, la natura, ma anche la convivenza, lo scambio e l'autogestione.

La sistemazione è prevista in due modalità a seconda delle proprie necessità: in mini-appartamento o in campeggio (con attrezzatura propria).

Verranno forniti il pranzo e le colazioni mentre per la cena il gruppo si autogestisce.

Durante la settimana verranno proposte attività di laboratorio, gioco, escursioni e gite.

Il gruppo può essere già organizzato oppure formarsi in funzione delle prenotazioni. Per maggiori informazioni contattaci via email info@valliunite.com

I costi delle nostre attività

Visite e laboratori per le classi-gruppi di bambini:

Mezza giornata (mattino o pomeriggio): include una merenda dai sapori contadini

preparata con i nostri prodotti, 5 Euro a bambino

Giornata intera (09,00 - 16,30) : include una merenda a base di nostri prodotti, 9 Euro a bambino

Incontro in classe di 2 ore: 40 Euro

Per **soggiorni, campi e visite guidate per famiglie e gruppi di adulti** scriveteci a info@valliunite.com o chiamateci allo 0131.838100

Per il pranzo? Potete portarlo voi da casa o mangiare presso il nostro agriturismo.

Il pranzo è tutto a base di prodotti biologici di stagione, la maggior parte dei quali proveniente dalla nostra cooperativa. Il menù comprende primo, secondo, contorno, acqua e coperto, il prezzo è di 8 Euro.

ATTENZIONE! Per i mesi di **Ottobre, Novembre, Febbraio e Marzo** per le scuole dell'infanzia e le elementari sarà possibile godere di una **speciale tariffa** per incentivare a visitarci "fuori stagione": laboratorio dell'intera giornata e pranzo a soli 13 Euro a bambino anziché 17 !

Sono molti i laboratori che è possibile svolgere in questi periodi: dal frumento al pane, a scuola di caseificio, nella nostra fattoria è tutto vero, dalla vigna alla cantina,.....e inoltre l'autunno e l'inverno riservano colori profumi e paesaggi affascinanti(...e spesso anche meno pioggia del mese di Maggio!!)

Come raggiungerci?

Con mezzi propri è possibile raggiungerci uscendo dall'autostrada TO-PC oppure la MI-GE (via Serravalle) uscendo a Tortona e seguendo le indicazioni per la Valle Ossoa, giunti all'imbocco per Tortona si procede 2 Km sulla ex S.S. 25 in direzione GE e dopo il distributore Tamoil sulla dx si svolta a sx in direzione Villaromagnano-Costa Vescovato. Si procede fino a Montale Celli, dopo l'abitato si trova una deviazione sulla dx che sale a Montesoro. E' possibile parcheggiare 1 autobus grande o 2 piccoli nel piazzale di fronte all'Agriturismo, purché si avvisi prima.

Mezzi pubblici

Esiste la possibilità di raggiungerci con mezzi pubblici, ma con orari piuttosto limitati. Ad ogni modo potete provare a verificare la disponibilità attraverso la rete di autolinee Arfea (www.arfea.it) che collega la stazione FS di Tortona con la frazione Sarizzola di Costa Vescovato e ferma a 100 m. dalla Cooperativa.

Per informazioni e prenotazioni:

Cooperativa Agricola Valli Unite
Cascina Montesoro 15050 - Costa Vescovato (Al)
Tel. +39 0131 838100
Fax +39 0131 838900 - Email: info@valliunite.com
www.valliunite.com

Referenti: Antonella Del Quattro e Sara Saracco

