

*Villa delle
Rose*

**PROGETTO
DIDATTICO**
Natura che Cura.



**MANGIA
BENE!**
CRESCI BENE!



Mangia Bene! & Cresci Bene!

NATURA CHE CURA e' uno dei progetti della fattoria didattica **VILLA DELLE ROSE**. E' il frutto di anni di esperienza e sperimentazione di percorsi educativi innovativi e del costante lavoro di formazione e aggiornamento degli operatori didattici.

“Learnig by doing” diventa l'approccio pedagogico che caratterizza la progettazione dei percorsi tematici garantendo lo scambio continuo tra teoria e pratica.

Villa delle rose fattoria didattica permette ai bambini e ai ragazzi di acquisire conoscenze, competenze e abilità in un ambiente accogliente che

diviene ogni volta laboratorio per approfondire argomenti affrontati nel proprio progetto formativo scolastico.

LE FINALITÀ EDUCATIVE DELLA VISITA IN FATTORIA:

- educare ad una sana alimentazione
- accrescere l'interesse verso l'agricoltura
- educare all'uso dei sensi
- far conoscere le produzioni tipiche
- favorire la conoscenza della storia locale
- trasmettere informazioni relative alla vita degli animali, ai mestieri e alle tecniche applicate per la produzione degli alimenti
- educare al rispetto dell'ambiente e della bio-diversità

PERCORSI TEMATICI

Percorsi tematici per **bambini dai 3 agli 8 anni**



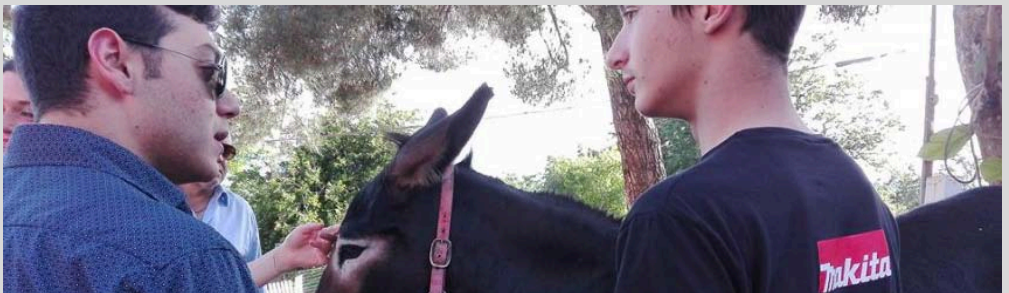
- **Il percorso del latte.** Il percorso si propone di far conoscere ai bambini e ai ragazzi gli aspetti più utili, ma anche i più curiosi, della filiera del latte.
- **L'uovo di colombo.** E' un viaggio messo in scena per condurre i più piccoli e gli adulti, anche attraverso il gioco, alla scoperta dei segreti dei galli e delle galline.
- **Dalla semina al grano, dalla farina al pane.** Il percorso è volto alla scoperta delle principali colture tradizionali che rientrano nella rotazione agraria del vulture. In particolare l'esperienza prevede, attraverso l'uso di un mulino, la trasformazione del cereale in farina e il successivo utilizzo in cucina.
- **Impariamo a costruire l'orto.** Il percorso prevede la scoperta delle diverse colture presenti in azienda: il campo delle erbe aromatiche, il frutteto, le serre e l'orto delle verdure di stagione.

*Villa delle
Rose*

Percorsi tematici per ragazzi dai 8 ai 13 anni



- **Il bosco, il lago e i suoi abitanti.** Il percorso propone una passeggiata nel bosco alla scoperta dei suoi segreti fino ai laghi di Monticchio dove sarà possibile visitare l'abbazia e il museo di storia naturale del Vulture. dopo il pranzo è previsto il laboratorio "natura che cura" sulle erbe aromatiche e le loro trasformazioni.
- **Orienteering.** Con mappa e bussola i ragazzi dovranno seguire il percorso tracciato fino alla meta. Un'esperienza che coniuga movimento, capacità di orientamento e lavoro di squadra.



il percorso del latte



Il percorso si propone di far conoscere ai bambini e ai ragazzi gli aspetti più utili, ma anche i più curiosi, della filiera del latte.

domande guida:

- da dove viene il latte?
- qual è il suo sapore appena munto?
- perché è un alimento prezioso?
- come viene lavorato?

obiettivi:

- conoscere le tappe della filiera del latte
- fare esperienza di mungitura
- conoscere e sperimentare la produzione del formaggio
- degustare i prodotti della trasformazione del latte

età consigliata: dai 3 agli 8 anni

durata: il percorso didattico impegna un'intera giornata.

l'uovo di colombo



L'uovo di colombo è un viaggio messo in scena per condurre i più piccoli e gli adulti, anche attraverso il gioco, alla scoperta dei segreti dei galli e delle galline.

domande guida:

- nasce prima l'uovo o la gallina?
- che differenza c'è tra le uova di gallina e quelle di altri animali?
- perché le galline depongono solo un uovo al giorno?
- perché le uova sono importanti nella nostra alimentazione?

obiettivi:

- visitare il pollaio e conoscere il gallo e la gallina
- conoscere l'organizzazione di un pollaio e il ciclo produttivo
- conoscere il passaggio da uovo a gallina
- fare esperienza di trasformazione delle uova in frittata o pasta con le uova

età consigliata: dai 3 agli 8 anni

durata: il percorso didattico impegna un'intera giornata.

dalla semina al grano dalla farina al pane



Il percorso è volto alla scoperta delle principali colture tradizionali che rientrano nella rotazione agraria del vulture. in particolare l'esperienza prevede, attraverso l'uso di un mulino, la trasformazione del cereale in farina e il successivo utilizzo in cucina.

domande guida:

- cos'è un seme?
- di cosa ha bisogno per germogliare?
- come si trasforma il grano in farina?
- cos'è il lievito?
- cosa accade quando incontra acqua e farina?

obiettivi:

- visitare i campi di cereali dell'azienda
- conoscere il ciclo produttivo dei cereali
- conoscere il passaggio da cereale a "farine"
- impastare il proprio panetto da infornare e gustare

età consigliata: dai 3 agli 8 anni

durata: il percorso didattico impegna un'intera giornata.

impariamo a costruire l'orto



Il percorso prevede la scoperta delle diverse colture presenti in Villa delle rose. il campo delle erbe aromatiche, il frutteto, le serre e l'orto delle verdure di stagione.

domande guida:

- come si prepara il terreno per la semina?
- come cresce una piantina?
- quando si raccolgono i frutti?
- qual è la differenza tra fiori e frutti?
- cosa sono gli ortaggi e cosa le verdure?

obiettivi:

- visitare i campi coltivati dell'azienda
- conoscere il ciclo delle piante
- approfondire le differenze tra foglie, fiori, creare il proprio orticello da portare in classe
- riconoscere i frutti e i semi

età consigliata: dai 3 agli 8 anni

durata: il percorso didattico impegna un'intera giornata.

il bosco, il lago e i suoi abitanti



Il percorso propone una passeggiata nel bosco alla scoperta dei suoi segreti fino ai laghi di Monticchio dove sarà possibile visitare l'abbazia e il museo di storia naturale del Vulture. Dopo il pranzo è previsto il laboratorio "natura che cura" sulle erbe aromatiche e le loro trasformazioni.

domande guida:

- quali sono le piante, i funghi e gli alberi della zona del Vulture?
- quali sono i suoni della natura nel bosco?
- come sono nati i laghi?
- chi abita i laghi di Monticchio?
- cosa sono le erbe aromatiche e come possiamo utilizzarle?

obiettivi:

- fare una passeggiata nel bosco seguendo un percorso tracciato
- conoscere il bosco e i suoi abitanti
- conoscere il lago e i suoi abitanti
- visitare l'abbazia e il museo di storia naturale del vulture
- trasformare le erbe aromatiche

età consigliata: dagli 8 anni ai 13 anni

durata: il percorso didattico impegna un'intera giornata.

orienteeing



Con mappa e bussola i ragazzi dovranno seguire il percorso tracciato fino alla meta. Dopo una fase introduttiva in cui i ragazzi impareranno il funzionamento della bussola e a leggere una mappa, partiranno per il percorso alla ricerca delle "lanterne" (punti di controllo). Vince il partecipante o la squadra che impiega meno tempo per arrivare alla meta.

domande guida:

- sei capace di orientarti in un territorio sconosciuto solo con mappa e bussola?
- chi farà prima tra te e i tuoi amici?

obiettivi:

- sapersi orientare nell'ambiente naturale e artificiale anche attraverso ausili specifici (mappe, bussole)
- sapere mettere in atto comportamenti collaborativi e partecipare in forma propositiva alle scelte della squadra
- imparare a conoscere l'ambiente circostante (artificiale e/o naturale) e a rispettarlo e sviluppare la capacità di osservazione e di percezione degli spazi
- aumentare lo spirito di collaborazione e di condivisione proponendo strategie e tattiche

età consigliata: dagli 8 ai 13 anni

durata: l'esperienza impegna un'intera giornata.

Consigli: abbigliamento e calzature di tipo sportivo.

WEEK-END IN FATTORIA

Campi estivi per bambini e ragazzi dagli 8 ai 13 anni.

Un'esperienza a contatto con la natura per sperimentare divertimento e autonomia.

soggiorni per anziani progettati ad hoc per garantire il giusto equilibrio tra relax ed attività formative.



week-end in fattoria per ragazzi



Villa delle rose fattoria didattica è l'ideale per trascorrere un soggiorno rilassante e riscoprire il piacere delle cose semplici.

In estate villa delle rose si apre ad esperienze formative speciali per bambini e ragazzi dagli 8 ai 13 anni.

Un week-end a contatto con la natura, per sperimentare divertimento autonomia, diventano occasione di crescita per acquisire abilità e competenze che si integrano con quelle scolastiche. trascorrere la notte lontano da casa, condividendo gli spazi con i coetanei, è un'ulteriore occasione di socializzazione e indipendenza.

programma:

- modulo di educazione alimentare
- percorsi tematici a scelta tra quelli proposti nel progetto educativo dell'azienda Villa delle rose
- uscite presso i vicini laghi di Monticchio

i pasti e le merende saranno all'insegna della genuinità e preparati con ricette della tradizione lucana e prodotti dell'azienda.

soggiorni per anziani progettati ad hoc



Per garantire il giusto equilibrio tra relax ed attività formative. una vacanza immersi nella natura, circondati da un'atmosfera serena e familiare in cui dedicarsi ad attività ricreative e formative legate alla vita della fattoria (cucina tipica, cura degli animali e dell'orto).

obiettivi:

- migliorare l'autostima e la percezione di sé come valore
- sviluppare nuove attività e nuovi interessi
- stimolare la memoria, l'attenzione e la comprensione
- fare del tempo di vacanza un momento in cui prendersi cura di sé
- rimanere in un ambiente familiare e agricolo

i soggiorni in fattoria sono attivabili per un gruppo minimo di 10 partecipanti fino ad un massimo di 25 partecipanti. Questo soggiorno e' durante il periodo estivo.

giornata in fattoria per scuole



Le visite delle scolaresche vengono svolte con un chiaro obiettivo didattico - educativo. Progetto fattoria didattica presso villa delle rose Monticchio:

- ore 9: 30 arrivo e colazione (modulo di educazione alimentare)
- ore 10: 30 presentazione dell'azienda e introduzione al percorso tematico scelto
- ore 12: 30 pausa intrattenimento in giardino
- ore 13:00 pranzo in azienda
- ore 14:00 laboratorio
- ore 16: 30 saluti e partenza

piccole indicazioni:

- il numero dei partecipanti e degli accompagnatori non può subire variazioni a meno di tre giorni dalla giornata prenotata tramite la scheda di prenotazione
- è fondamentale segnalare casi di allergie e intolleranze per evitare spiacevoli inconvenienti
- si consiglia un abbigliamento comodo e adatto alla stagione
- i percorsi sono stati organizzati sulla base delle finalità educative espresse nel progetto didattico e delle esigenze dell'azienda perciò si ritiene fondamentale mantenerne l'integrità.

costo per partecipante 20 € pranzo gratuito per 1 accompagnatore ogni 15 ragazzi paganti. Ringraziamo le scuole per la collaborazione.

RIEDUCAZIONE ALIMENTARE

Un'attenzione particolare in fattoria è riservata al progetto di rieducazione alimentare applicato a tutti i percorsi tematici. Una sana alimentazione non solo deve rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzare con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo.



per questo tra le finalità educative rientrano:

- incentivare la consapevolezza dell'importanza del rapporto tra cibo e salute così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e legate alle tradizioni e alla cultura del territorio
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società

promuovere un concetto di qualità complessiva del cibo che incorpori sostenibilità, etica, stagionalità, interculturalità e territorialità.

Villa delle Rose

*è una struttura immersa nel verde,
circondata dalle bellezze paesaggistiche del Monte Vulture,
dai Laghi di Monticchio e dal circuito dei Castelli Federiciani,
ideale per soggiornare e trascorrere piacevoli giornate in completo relax.
Dalla struttura si raggiungono velocemente i Laghi di Monticchio
dove è possibile fare un giro in barca,
visitare la splendida Abbazia di San Michele,
il Museo di storia Naturale del Vulture
e passeggiare intorno al Lago Piccolo.*

*Il ristorante a Villa delle Rose offre prelibate specialità tipiche,
preparate con gli alimenti genuini che esaltano
i sapori della cucina tradizionale lucana.*



COUNTRY HOUSE VILLA DELLE ROSE

Località Masseria della Croce, Monticchio - ATELLA (PZ)

0972 71 51 61 • 346 13 59 741

incoronata.t@tiscali.it • www.villadellerose.basilicata.it

