



## Fattoria La Buca società agricola

Località Buca di Bassano 101  
Rivergaro (Piacenza)

*La natura è ancora una risorsa per tutti e dobbiamo riscoprirla per divenire migliori.  
Solo così l'ultimo bambino nei boschi sarà il primo di tanti,  
futuri adulti e bambini che hanno ricongiunto la loro vita con la natura.  
Richard Louv, L'ultimo bambino nei boschi*

## EDUCARE in fattoria A KM 0 anno scolastico 2018/2019

Oggetto: Proposte di promozione della educazione in fattoria a km 0 per le **scuole dell'infanzia** nell'anno scolastico 2018/2019 della Fattoria La Buca.

La natura è una fonte inesauribile di apprendimento perché da ai bambini la possibilità di sperimentare ed emozionarsi, fattori fondamentali per imparare. Attraverso il gioco in un ambiente naturale, il bambino può venire in contatto con una grande varietà di stimoli, che gli offrono l'occasione di affrontare e risolvere problemi pratici, provando e sperimentando.

Avendo anche solo un contatto con la natura, ciò che il bambino può apprendere è molteplice. Dall'orto al giardino, dal bosco alla stalla si può sviluppare curiosità e creatività, un pensiero divergente che permette di interpretare la realtà in modi diversi, nuovi e inconsueti.

Aiutata da un lavoro decennale sempre nell'ambito di percorsi didattici, Giulia, la maestra contadina, sperimenta nel primo anno di lavoro presso la Fattoria La Buca un nuovo modo di portare la natura ai bambini. Cinque laboratori, cinque sguardi sul mondo della campagna, del lavoro contadino, della natura.

La responsabile educativa  
dott.ssa Giulia Mazzoni

---

Le adesioni per le attività didattiche dovranno pervenire alla Fattoria entro mercoledì 17 ottobre 2018.

---

Si allega scheda di adesione alle proposte didattiche da inviare mediante:

e-mail: [fattorialabuca@gmail.com](mailto:fattorialabuca@gmail.com)

a mano: Località Buca di Bassano 101 Rivergaro (PC)  
(orari tutti i giorni dalle 17 alle 19)

WhatsApp: 3206145077

per informazioni: Giulia 3206145077

Si può scegliere la **modalità di partecipazione**:

- mattina o pomeriggio in fattoria: 1 attività proposta con merenda contadina
- giornata intera in fattoria: 2 attività proposte con merenda contadina a metà mattina e al pomeriggio. A mezzogiorno pranzo al sacco (la fattoria dispone di una zona destinata al pranzo all'aperto e di un ampio salone attrezzato al coperto, in caso di maltempo)

Ecco i **laboratori proposti**:



### 1. Alberi e Foglie

**Laboratorio di natura con Giulia Mazzoni, la maestra contadina**

Durata: 2,5 ore

Sede: Fattoria La Buca

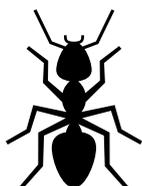
Obiettivi: favorire l'**atteggiamento scientifico** attraverso l'osservazione di alcuni elementi e fenomeni, fare ipotesi, sperimentazioni e verifiche; **ridurre lo stress** attraverso tecniche di rilassamento e di semplice ascolto del corpo

Dopo aver fatto la reciproca conoscenza e una fase di ambientamento, la maestra contadina, sotto un grande albero, mostrerà materiale illustrativo che rappresenta le parti che compongono gli alberi: radici, tronco e foglie. A seguire bambini e maestre si stenderanno ai piedi dell'albero e circondati dal silenzio di osserveranno le foglie giocare al vento.

Concluso questo momento di rilassamento i bambini cominceranno un'attività di raccolta di porzioni di tronco, di foglie, di pigne, nocciole, di rametti. Si trasformerà tutto in un esperimento di land art sul posto.

Seguirà la merenda contadina (panino imbottito e succo di frutta prodotto in casa BIO).

Nessun materiale da procurarsi.



### 2. Bestie e bestiole

**Laboratorio di biodiversità con Giulia Mazzoni, la maestra contadina**

Durata: 2,5 ore

Sede: Fattoria La Buca

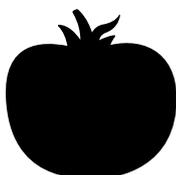
Obiettivi: favorire l'**atteggiamento scientifico** attraverso l'osservazione di alcuni elementi e fenomeni, fare ipotesi, sperimentazioni e verifiche; **ridurre lo stress** attraverso tecniche di rilassamento e di semplice ascolto del corpo; **educare alla biodiversità** attraverso cura e protezione di tutti gli esseri viventi

Dopo aver fatto la reciproca conoscenza e una fase di ambientamento, la maestra contadina, seduta per terra, dopo aver invitato tutti a togliersi le scarpe, invita i bambini a riconoscere il micro-mondo. Con lenti di ingrandimento guarderanno il lento muoversi delle formiche, l'incedere delle lumache e il volteggiare delle farfalle. In contemporanea approfondimenti sulla biodiversità e sulle specificità degli esseri viventi.

Concluso questo momento i bambini eseguiranno un'attività di manualità artistica. Con acquerelli e tinture naturali si disegneranno diverse specie di farfalle.

Seguirà la merenda contadina (panino imbottito e succo di frutta prodotto in casa BIO).

Materiale da procurarsi: 4 lenti di ingrandimento per classe



### 3. Ci vuole un seme

**Laboratorio di orticoltura con Giulia Mazzoni, la maestra contadina**

Durata: 2 incontri da 2,5 ore

Sede scuola; Fattoria La Buca

Obiettivi: favorire l'**atteggiamento scientifico** attraverso l'osservazione di alcuni elementi e fenomeni, fare ipotesi, sperimentazioni e verifiche; **educare alla biodiversità** attraverso cura e protezione di tutti gli esseri viventi; insegnare a **tollerare la fatica** e recuperare il **senso del tempo** e dell'attesa.

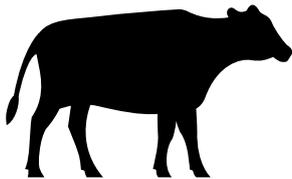
Il laboratorio consiste in due incontri.

Il primo, a scuola, tra ottobre e novembre, consisterà in un primo momento di conoscenza tra bambini e la maestra contadina Giulia. Seguirà una breve lezione, coadiuvata con materiale didattico e libri specifici, sulla semina, sui semi e sul trapianto. I bambini sperimenteranno il trapianto con terriccio e semi biologici su semenzaio predisposto per bambini. Ogni vaschetta verrà poi etichettata e messa da parte. Sarà cura della Fattoria far crescere i semini piantati.

Il secondo incontro si terrà a maggio-giugno, in Fattoria. Qui i bambini, dopo aver fatto reciproca conoscenza e un adeguato ambientamento, ritroveranno i semenzai preparati in autunno. Si procederà a munire degli strumenti necessari per iniziare a coltivare l'orto. Nel pezzo di orto adibito allo scopo, ogni gruppo verrà invitato a: togliere le erbacce e i sassi, vangare, riempire le carriole di terreno e travasarlo e innaffiare. Verrà segnalata quindi la classe che ha proceduto al trapianto. Ogni bambino durante l'estate potrà venire, insieme ai genitori, a raccogliere le verdure seminate con appositi buoni distribuiti alla classe.

Seguirà la merenda contadina (panino imbottito e succo di frutta prodotto in casa BIO).

Nessun materiale da procurarsi



#### 4. Viva la fattoria

**Visita guidata alla fattoria con Giulia Mazzoni, la maestra contadina, e Lorenzo Cassinari, il contadino**

Durata: 1 incontro da 2,5 ore

Sede: Fattoria La Buca

Obiettivi: **ridurre lo stress** attraverso tecniche di rilassamento e di semplice ascolto del corpo; **allenare il corpo** attraverso la coordinazione motoria con esercizi di equilibrio e forza muscolare; insegnare a **tollerare la fatica** e recuperare il **senso del tempo e dell'attesa**; **gestire il pericolo** attraverso giochi avventurosi che mettano al centro l'acquisizione della sicurezza in se stessi, **educare alla biodiversità** attraverso cura e protezione di tutti gli esseri viventi.

Dopo aver fatto la reciproca conoscenza e una fase di ambientamento, la maestra contadina, presenterà ai bambini Lorenzo, il contadino e allevatore della Fattoria La Buca. Insieme presenterà ai bambini tutti gli animali presenti (mucche, galline, asini, maiali e conigli). Si inviterà i bambini a nutrire gli animali con attrezzi adatti ai bambini e predisposti proprio per loro. Si lascerà spazio alla spontaneità dividendo i bambini in due gruppi in modo da riuscire a rispondere a tutti gli interrogativi che sorgeranno.

Seguirà il concerto degli animali in cui i gruppi dei bambini identificati da un animale riprodurranno il verso a ritmo del direttore d'orchestra.

Seguirà un fragoroso e divertente applauso e la merenda contadina (panino imbottito e succo di frutta prodotto in casa BIO).

Nessun materiale da procurarsi



#### 5. Tutto un minestrone

**Laboratorio di agriturismo con Giulia Mazzoni, la maestra contadina**

Durata: 1 incontro da 2,5 ore

Sede: Fattoria La Buca

Obiettivi: favorire l'**atteggiamento scientifico** attraverso l'osservazione di alcuni elementi e fenomeni, fare ipotesi, sperimentazioni e verifiche; **educazione alimentare**.

Dopo aver fatto reciproca conoscenza e una fase di ambientamento, la maestra contadina porterà i bambini nell'orto. Qui i bambini raccoglieranno le verdure necessarie a preparare il minestrone. Si sposteranno nella cucina in cui peleranno le verdure, le affetteranno e le metteranno a bollire. Durante la preparazione verranno assaggiate tutte le verdure, insieme si valuterà ogni singolo sapore. Dando una descrizione ad ogni gusto.  
Alle galline verrà dato lo scarto. Seguirà la merenda contadina (panino imbottito e succo di frutta prodotto in casa BIO).

Nessun materiale da procurarsi