

CIBO TERRITORIO STORIA

PROPOSTE PER SCUOLE DELL'INFANZIA, ELEMENTARI,
MEDIE E SUPERIORI

FATTORIA DIDATTICA BIOLOGICA
Iscritta al n.297 dell'Albo delle Fattorie Didattiche della Regione Campania

Ponteré Cecere

S.P. 29 direzione Mondragone - 81030 Canello ed Arnone (Ce)

Contatti: Mobile: 339.4827708

@: info@pontere.it

Seguici   

Presentazione delle attività della Fattoria didattica Ponteré A.S. 2019 - 2020

Presentazione	pag. 3
Proposte scuola dell'infanzia e primaria	pag.4
Laboratori ludico - didattici per scuole dell'infanzia ed elementari	pag. 5
Proposte scuole medie e superiori	pag. 7
Modulo di prenotazione	pag.12

Ponterè presenta *Ponteré Education*, un'iniziativa educativa rivolta a trasmettere ai **cittadini di ogni età** una cultura del rispetto della terra e delle risorse naturali, una mentalità responsabile e la capacità di osservare e capire *il sistema di relazioni che esiste tra l'uomo, il territorio, la salute, la salvaguardia dell'ambiente e la legalità*.

I Laboratori didattici, adattati all'età degli studenti, e che rappresentano veri e propri percorsi di educazione ambientale, sono basati sui principi di sostenibilità ambientale e di responsabilità di ogni cittadino; i temi trattati saranno la **biodiversità, il suolo, l'acqua, l'aria, il clima, l'energia, i rifiuti**.

Per info e prenotazioni scrivere a info@pontere.it o chiamare al 3394827708

COSTI

Attività didattiche dalle ore 9.00 alle ore 13.00

€ 10,00

1. Allevatori per un giorno
2. Contadini in erba
3. Piccoli Casari

Menù pranzo	
1) Area pic-nic ¹	2,00 €
2) Menù pizza o mozzarella lunch	6,00 €
3) Pranzo completo	12,00 €

- Note:
- Nel caso di pranzo al costo delle attività didattiche va aggiunto il costo del menù
- Gratuità: 1 insegnante ogni 15 paganti
- Gruppi piccoli: è previsto un costo minimo complessivo

¹ Non accogliamo rifiuti indifferenziati, pertanto si richiede l'utilizzo di stoviglie biodegradabili.



SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

PROGRAMMA ½ GIORNATA

Ore 9.00/9.15

Accoglienza e Benvenuto a Ponteré

Presentazione degli operatori, del territorio, delle regole da rispettare.

Risveglio muscolare all'aria aperta.

Colazione di benvenuto.

Ore 9.30/9.45

Suddivisione concordata con le insegnanti in gruppi composti da massimo 25 bambini.

Inizio attività ludico-didattiche

Ore 12.30/13.00

Saluti e partenza per il rientro a scuola

PROGRAMMA INTERA GIORNATA

Ore 9.00/9.15

Accoglienza e Benvenuto a Ponteré

Presentazione degli operatori, del territorio, delle regole da rispettare.

Risveglio muscolare all'aria aperta.

Colazione di benvenuto.

Ore 9.30/9.45

Suddivisione concordata con le insegnanti in gruppi composti da massimo 25 bambini.

Inizio I Parte attività ludico-didattiche

Ore 12.30/13.00

Pranzo o pic-nic

Ore 14.00/15.00

II Parte attività ludico-didattiche, giochi a squadra e/o esperimenti sui temi della biodiversità, del suolo, dell'acqua, dell'aria, del clima, dell'energia, dei rifiuti.

Ore 15.00

Saluti e partenza per il rientro a scuola



LABORATORI LUDICO - DIDATTICI

ALLEVATORI PER UN GIORNO

“Allevatori per un giorno” è un laboratorio didattico che vede il bambino protagonista attivo nell'allevamento.

L'attività proposta mira ad abituare il bambino all'idea che il cibo proviene dalla terra, e che se un bufala si nutre di un'erba prodotta in un terreno fertile, rigoglioso e in cui trionfa la Biodiversità migliore sarà il latte prodotto e di, conseguenza, migliore sarà la Mozzarella di Bufala Campana D.o.p.

“Allevatori per un giorno” si svolgerà nelle seguenti fasi:

1. **“Visita ai Pascoli”:** i Mammiferi e la Bufala (da dove viene la Bufala e perché è arrivata in Italia e in particolare in Campania)
2. **“Raccolta delle erbe nei campi”:** dalla terra al latte, l'importanza della biodiversità per la nutrizione umana. Caratteristica di Ponteré è la gestione dell'allevamento mediante l'utilizzo del pascolo naturale (non seminato né concimato) per l'alimentazione degli animali, ciò conferisce al latte un sapore artigianale particolare e livelli nutrizionali più elevati.
I Bambini raccoglieranno le erbe di pascolo distinguendole in erbe proteiche (che servono a conferire le proteine del latte) e foraggiere (che invece vengono scelte dalle bufale che non producono latte) e porteranno ai vitellini le erbe raccolte.
3. Durante la **“Visita alle stalle”** i bambini prepareranno le mangiatoie imparando a riconoscere gli alimenti dei mammiferi attraverso i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto.

PICCOLI CASARI

“Piccoli casari” consiste in un'attività didattica che parte dalla visita guidata della sala mungitura e della sala latte, e culmina con la preparazione da parte dei bambini di una caciottina di bufala.

“Piccoli casari” si svolgerà nelle seguenti fasi:

1. Visita alla sala mungitura: come funziona la mungitura meccanizzata
2. Visita alla sala latte: consistenza e odori del latte di bufala.
3. Produzione del formaggio:
 - a. tipologie e differenze del latte fresco (di mucca, di capra, di pecora, di asina, di bufala)

- b. dopo aver illustrato ai piccoli partecipanti le principali tematiche legate al latte proveniente da un'allevamento al pascolo, verranno affrontati temi quali il concetto di biodiversità vegetale e animale, che si trasmette a sua volta nelle qualità e nelle caratteristiche del latte.

Il laboratorio terminerà con la trasformazione del latte per la produzione e maturazione del formaggio, e i bambini diventeranno dei veri e propri casari.

CONTADINI IN ERBA

Il laboratorio didattico sull'orto biologico ha come obiettivo quello di far comprendere ai bambini che l'ecosistema non genera rifiuti dato che gli scarti di una specie (sia essa vegetale o animale) sono il cibo di un'altra; che la materia circola continuamente attraverso la rete della vita; che l'energia che alimenta questi cicli ecologici deriva dal sole e che la diversità (in questo caso biodiversità) garantisce la capacità di recupero.

“Piccoli casari” si svolgerà nelle seguenti fasi:

1. Lettura nei campi di una fiaba sulla stagionalità dei prodotti nell'orto
2. Percorso didattico con illustrazione con cartellonistica a fumetti delle varie fasi della vita di un suolo
3. Tipologia ed esame con lente di ingrandimento di vari tipi di terreni
4. Ricerca con palette degli organismi viventi all'interno di un terreno biologico
5. Processi della natura: importanza del clima, dell'aria, dell'acqua, del sole per la produzione del cibo
6. Piantumazione delle piantine di ortaggi da parte dei bambini
7. Staffetta e irrigazione.

Nel caso di gruppi numerosi è prevista anche un'attività di animazione per giochi che promuovano l'importanza dello sport, della sana alimentazione, del beneficio di vivere all'aria aperta e di attività creative relative alla visita didattica.

VISITA GUIDATA SCUOLE MEDIE E SUPERIORI

PONTERE' "CIBO VERO" è il primo programma attivato in una Azienda Bufalina Biologica che consente una esperienza diretta della relazione Uomo-Ambiente Territorio-Storia; durante la visita didattica saranno trattati i seguenti temi: cibo, legalità, cooperazione, salute e sicurezza alimentare, tutela del consumatore, tutela e valorizzazione del territorio, ambiente, turismo, benessere della natura, ecologia, marchi e denominazioni comunitarie etc., ruolo del consumatore nello sviluppo del territorio.

Attraverso il percorso formativo proposto l'Azienda **Promuove**

- la **Conoscenza** della Storia del territorio e del ruolo svolto dall'allevamento della Bufala Mediterranea nello Sviluppo economico e sociale di "Terra di Lavoro";
- la Consapevolezza del valore storico, economico e sociale del "CIBO VERO";
- la **Responsabilita'** nelle scelte alimentari del consumatore e nella Riduzione degli sprechi;
- la **Sostenibilita'** sociale , economica e ambientale del FARE IMPRESA;

Visita GUIDATA:

Visita Al Casolare: Percorso guidato nelle diverse aree che raccontano la storia della Bufala Mediterranea dalle sue origini ad oggi, la sua relazione con l'ambiente e le terre della provincia di Caserta, il ruolo che ha avuto nella storia economica e sociale dei nostri territori.

Visita Alla Pagliara: Percorso guidato che racconta la storia della Mozzarella di Bufala dalla sua invenzione ad opera dei monaci fino ai nostri giorni passando per la fondazione del primo allevamento e annesso caseificio fondato ad opera di Carlo III nella Reggia di Carditello e per la Borsa di Aversa.

Visita Ai Campi: percorso formativo guidato che attraverso la visita dei campi adibiti al pascolo per le bufale si pone l'obiettivo di far conoscere ai visitatori la storia del territorio dei Mazzoni, l'importanza della biodiversità, il benessere animale, le caratteristiche dell'allevamento estensivo e biologico e i relativi impatti sull'ambiente e sul cibo.

Visita Alle Stalle: un momento estremamente formativo nel quale è evidenziata l'importanza del rispetto delle norme dettate dalla UE sul Benessere Animale e sulla rintracciabilità degli alimenti e sui metodi passati e odierni della identificazione delle bufale; attraverso il racconto dei nostri operatori conosceremo la bufale, le sue esigenze ambientali e alimentari e le sue millenarie abitudini.

Costo : 10 € a persona (percorso didattico e colazione di benvenuto)

Gratuità: 1 accompagnatore ogni 15 paganti gratuito

NOTE:

E' possibile abbinare alla visita a Ponteré la visita alla Cooperativa sociale le Terre di Don Pepe Diana Libera Terra

La visita al caseificio è possibile dal lunedì al giovedì e occorre arrivare entro le 8.30

E' possibile usufruire di un area pic-nic attrezzata..



MODULO DI PRENOTAZIONE

Spettabile Ponteré Cecere
S.P. 29 Cancellò ed Arnone
81030 Cancellò ed Arnone (CE)

Il/La sottoscritto/ain virtù di legale
rappresentante dell'Istituto Scolasticocon sede
in.....Prov.....Via.....n°.....Cap...
.....Tel.....fax.....e-mail.....ai sensi e nel rispetto della
carta della qualità predisposta dalla Regione Campania per le aziende aderenti all'Albo delle
Fattorie Didattiche,

Comunica che

in occasione della visita didattica prevista per il giorno
intende partecipare alle attività predisposte dalla Fattoria didattica Ponteré:

1. parteciperanno alla visita numero ____ ragazzi di età compresa tra con numero ____
accompagnatori
2. Conferma visita di mezza giornata (10,00 euro a persona) SI NO
3. Conferma visita con trancio pizza o mozzarella(15,00 euro a persona) SI NO
4. Conferma pranzo (22,00 € a persona) SI NO
5. che parteciperanno alla visita: (indicare per ciascuna categoria la tipologia)
 - a. n° _____ soggetti diversamente abili: _____
 - b. n° _____ soggetti allergici: _____
 - c. n° _____ soggetti celiaci o con altre intolleranze?; _____
 - d. n° _____ soggetti manifestanti le seguenti fobie: _____
 - e. n° _____ soggetti particolari esigenze etico-culturali; _____
6. l'orario previsto di arrivo è _____ l'orario previsto di partenza é _____

Dati per la Fatturazione:

Ragione sociale: Cod. fisc o Partita I.v.a.
Indirizzo: Via.....n°.....Cap.....Comune.....Provincia.....
Codice Univoco.....Cig

Attenzione : La prenotazione della visita in fattoria è confermata al momento del ricevimento da parte nostra della suddetta scheda in tutte le sue parti e sottoscritta. Le disdette vanno comunicate almeno 7 gg. prima della visita. Eventuali variazioni nel numero dei visitatori vanno comunicate almeno 3 giorni prima della visita pena il pagamento delle quote prenotate. Si prega di rispettare gli orari di prenotazione per evitare variazioni nello svolgimento della giornata.
Si autorizza il trattamento dei dati ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003

Data _____

Il Docente Responsabile

Il Dirigente scolastico
Timbro e firma per
accettazione

