

FATTORIE DIDATTICHE:

DALLA TERRA ALLA TAVOLA: origine dei sapori e degli odori dei cibi che mangiamo tutti i giorni.

Durata: 2 ore circa

Costo: 5€ (6€*) a bambino, 4€ (5€*) in caso di pranzo in azienda



az. agricola e agriturismo

Casale Cjanor

di Missana L & M. s.s.

Via Casali Lini 9 Fagagna (UD)

Tel. e fax 0432 801810

e-mail casalecjanor@hotmail.com

www.casalecjanor.com

Caratteristiche e obiettivi del percorso

I prodotti che il contadino produce con il lavoro della terra attraverso il loro utilizzo.

I ragazzi vengono accompagnati all'interno dell'azienda agricola alla scoperta dei prodotti della terra per un approccio consapevole all'educazione alimentare, condotto attraverso il gioco e l'esperienza sensoriale.

Sviluppo del percorso

Passeggiata in azienda e visita alle coltivazioni degli ortaggi e delle erbe aromatiche e al frutteto per capire la nascita, la crescita e la maturazione dei frutti. Riconoscimento degli alberi da frutto.

Fase di informazione:

- brevi nozioni di conoscenza agroalimentare attraverso l'illustrazione delle diverse produzioni agricole;
- introduzione dei concetti di stagionalità, di territorialità e di metodologie di coltivazione;
- esposizione dei temi della produzione spontanea e di quella agricola, ossia indotta attraverso il lavoro dell'uomo;
- descrizione delle tecniche di allevamento degli animali dell'azienda con metodi convenzionali e tradizionali.

Fase di riconoscimento:

- breve descrizione del processo di trasformazione del prodotto agricolo;
- comparazione tra prodotti artigianali e prodotti industriali;
- spiegazione delle principali tecniche di conservazione;
- criteri di valutazione per una scelta consapevole dei prodotti di qualità.

Laboratorio: fase di approfondimento del percorso:

Attraverso giochi di manipolazione e/o di ruolo, ideati per ogni specifico percorso, e adeguati alle stagioni e all'età dei ragazzi, vengono verificate le conoscenze acquisite durante il percorso

Degustazione di confronto tra prodotto artigianale e industriale. Descrizione delle principali caratteristiche del prodotto (colore, odore, sapore, consistenza della superficie).

Sono attualmente attivati e disponibili i seguenti laboratori:

- LA PERA NEL PIATTO. [5€] Colori e sapori della frutta.
- CAVOLI A MERENDA? [5€] Ortaggi ed erbe in fattoria.
- *LA CARNE DENTRO IL SACCO. [6€] Alla scoperta dell'universo di colori e sapori degli insaccati, gli animali, la produzione e la stagionatura, il riconoscimento del gusto e del profumo.