SAN BASILIO

AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA CERTIFICATA

Parco Natura e Fattoria

IMMERSI IN 5 ETTARI DI NATURA!

L'Azienda per il suo interesse culturale, è visitata dalle scuole di vario ordine e grado, offrendo agli alunni l'opportunità di trovarsi a contatto con la natura, le piante e gli animali, un mondo affascinante tutto da scoprire.

Obiettivi e Finalità

Promuovere una "scuola aperta" che possa interagire, muoversi ed evolversi per una collaborazione alla formazione e crescita di un bene collettivo, attività e realtà pratiche che possano promuovere l'integrazione e la socializzazione, educare al rispetto delle regole che conducano alla salvaguardia dell'ambiente, promuovere un'educazione alimentare sana e genuina, conoscere la storia e le nostre tradizioni ed arricchire il bagaglio culturale di ognuno di loro, consolidando le tematiche e gli argomenti affrontati in classe nelle diverse discipline, potenziando le capacità di apprendimento, sulla base di esperienze pratiche con il contatto diretto con la natura.

PROGRAMMA "GREEN-DAY" (dalle 9,30 alle 12,30)

Ore 9,30: arrivo in azienda;
ai bambini verrà offerta una sana colazione per cominciare bene la giornata!
(succhi di frutta e pane di grano con le nostre marmellate e il miele prodotto in azienda).

Gli animali della fattoria

Andiamo in fattoria, attraverso esperienze sensoriali ed emozionali, scopriamo tutti gli animali; come vivono, la loro alimentazione e la loro importanza nella cultura contadina.
Le galline, le anatre, le oche, i fagiani, i pavoni, i conigli, i cavallini, gli asinelli e un'interessante lezione sulle tartarughe; raccoglieremo le uova ancora calde e scopriremo come nascono i pulcini!

Percorso Natura

I bambini verranno accompagnati, dal nostro personale qualificato, in un interessante percorso attraverso il nostro parco didattico, ricco di oltre 300 specie diverse di essenze arboree ed arbustive, tra numerose piante mediterranee, tropicali e specie rare da tutto il mondo! Andremo alla scoperta dell'"Albero di Gesu'", delle "Scimmie", del Cotone, e tante altre!

Le api dal fiore al miele

Mirabile esempio di società: un mondo magnifico da scoprire!
Medicinale o alimento tra i più nutrienti, il miele ha conosciuto una grande diffusione fin dai tempi più antichi; anche oggi, chi impara a conoscerlo, sa che non è solo "dolce", ma ha tanti sapori quanti sono i paesaggi diversi in cui l'apicoltore ha portato le proprie arnie.
In ogni singolo miele ci sono tutti i profumi e sapori, risultato unico della relazione che lega strettamente api e territorio.
Insieme all'apicoltore vedremo l'arnia e i suoi prodotti, capiremo l'importanza delle api per la vita dei boschi, frutteti e campi; ammireremo il loro magnifico lavoro, le tecniche per la raccolta e l'elaborazione dei prodotti.
Degustazione del miele aziendale

A scelta aggiungere uno tra i seguenti laboratori, da specificare al momento della prenotazione della giornata:
(Le attività e le spigazioni saranno adeguate all'età dei partecipanti)

Lab 01: Dalla spiga al pane

Percorso teorico e pratico sul mondo della panificazione;
andremo nel campo di grano a raccogliere le spighe, spiegando gli antichi metodi di raccolta mostrando le differenze dalla filiera industriale, quali rischi per l'ambiente e per la nostra salute, concetto di qualità. L'importanza del pane che fin dall'antichità ha rivestito un ruolo fondamentale nell'alimentazione dell'uomo.
Vedremo come si ottiene la farina e aggiungendo semplici ingredienti i bambini vedranno impastare secondo le antiche tradizioni;
conosceranno diversi tipi di cereali, di farine ed il lievito madre e con le loro mani daranno all'impasto la forma di un panino.

Degustazione del pane caldo cotto nel forno a legna
con olio d'oliva biologico di nostra produzione.

Lab 02: Dalla spiga alla pasta

L'itinerario vuole stimolare i partecipanti alla scoperta delle principali coltivazioni di cereali, fino ad esaminare il loro prodotto: dal chicco alla farina. Il lavoro dell'agricoltore e le varie fasi in cui si articola la produzione (dalla semina, alla mietitura fino alla macinatura).
Comprendere come da pochi semplici ingredienti (farina, acqua, sale e uova) si possano ottenere una varietà infinita di tipi di pasta e il loro notevole valore nutrizionale.
Con l'odierna produzione industriale abbiamo spesso dimenticato le vere origini della "pasta" che vorremmo far riscoprire ai nostri bambini e ai nostri ragazzi facendoli diventare dei piccoli pastai! Impariamo le antiche tecniche della nostra tradizione.
I partecipanti svilupperanno la loro capacità di manipolazione, imparando a realizzare la pasta fresca, che alla fine della giornata porteranno a casa.

Lab 03: Orto e sapori

Visita al nostro orto e conoscenza dei prodotti sani e genuini a stretto contatto con la natura.
Le quattro stagioni; scopriamole attraverso i profumi, i colori ed i sapori, valutiamo come cambiano attraverso l'uso dei cinque sensi.
La vita nel sottosuolo: i lombrichi utili alla fertilità del terreno, osserviamoli per scoprirne l'importanza ecologica!
Come nasce una pianta? Come la possiamo utilizzare? Perchè le piante sono esseri viventi così importanti?
Attività pratiche: I ragazzi in visita potranno utilizzare le nostre strutture per sperimentare in serra o nell'orto biologico all'aperto, eseguendo con le proprie mani, semine o trapianti di piante orticole; esplorando il mondo del terreno, per scoprire quanto è ricco di vita.

Lab 04: Le erbe aromatiche & officinali (in Herbis Salus)

Un sentiero di diverse erbe aromatiche e officinali
sarà il protagonista di un tour olfattivo e tattile dove
i partecipanti accompagnati dalle nostre guide conosceranno
le diverse essenze, peculiarità, il loro utilizzo, odori e profumi.
Con attività sensoriali, le osserveranno, le toccheranno per coglierne le differenze,
imparando le proprietà benefiche e terapeutiche per la nostra salute.

- Il sapone della Nonna

Creiamo saponette di varie forme e colori, utilizzando sapone naturale rilavorato,
arricchito da essenze e colori naturali e...erbe aromatiche appena raccolte!
Come menta, rosmarino, lavanda, timo ecc...

PROGRAMMA "GREEN-DAY" (dalle 9,30 alle 15,30)

Per chi prenota l'intera giornata le attività continuano!

Ore 13,00 Pic-Nic sull'erba! Con il "Paniere di San Basilio" *

Importante momento ludico-didattico vivendo un'esperienza unica mangiando tutti insieme a stretto contatto con la natura.

Con il Laboratorio: Terapia del suono "I suoni della natura"

Il suono permette agli organismi viventi di interagire tra loro, ci sono suoni cattivi cosidetti "rumori", e suoni positivi con effetti benefici per la nostra salute.

I suoni della natura hanno un forte effetto curativo, rilassano il sistema nervoso eliminando la tensione interna dell'organismo.

Sdraiati sull'erba, con gi occhi chiusi, ascolteremo ed impareremo a riconoscere attraverso i suoni, i diversi ambienti naturali: il bosco, la campagna, il mare ecc...

Il vento, le foglie, la pioggia, il ruscello, il fuoco, l'acqua e tanti altri!

Percorso sensoriale a piedi nudi (Barefooting)

Un percorso dove a piedi nudi cammineremo su svariati tipi di terreno:
erba, muschio, sabbia, acqua, fango, ghiaia, foglie, fieno, legno, sassolini di diverse dimensioni e altro ancora, circondati da piante e fiori.
Un'attività che amplifica l'esperienza posturale-sensoriale e permette di affinare non solo il tatto, ma anche gli altri sensi;riscoprire sensazioni in mezzo alla natura; guidati dalle proprie emozioni i bambini passano da un materiale all'altro, commentandoli ed esprimendo le proprie preferenze, provando ad immaginare di trovarsi nei luoghi più sperduti...

SAN BASILIO
AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA CERTIFICATA
Parco Natura e Fattoria

TARIFFE:

Programma "GREEN-DAY" dalle 9,30 alle 12,30:

- Colazione "Green"
- Gli animali della fattoria+lezione sulle tartarughe
- Percorso Natura
- Le api dal fiore al miele
- Laboratorio a scelta tra:
  01. Dalla Spiga al pane
  02. Dalla Spiga alla pasta
  03. Orto e sapori
  04. Le erbe aromatiche e officinali

(€10,00+iva a bambino)

Programma "GREEN-DAY" dalle 9,30 alle 15,30 (con pranzo al sacco):

- Colazione "Green"
- Gli animali della fattoria+lezione sulle tartarughe
- Percorso Natura
- Le api dal fiore al miele
- Laboratorio a scelta da specificare al momento della prenotazione:
  01. Dalla Spiga al pane
  02. Dalla Spiga alla pasta
  03. Orto e sapori
  04. Le erbe aromatiche e officinali
- Barefooting (percorso sensoriale a piedi nudi)

(€13,00+iva a bambino)

Programma "GREEN-DAY" dalle 9,30 alle 15,30 + PicNic sull'erba:

- Colazione "Green"
- Gli animali della fattoria+lezione sulle tartarughe
- Percorso Natura
- Le api dal fiore al miele
- Laboratorio a scelta da specificare al momento della prenotazione:
  01. Dalla Spiga al pane
  02. Dalla Spiga alla pasta
  03. Orto e sapori
  04. Le erbe aromatiche e officinali
- Barefooting (percorso sensoriale a piedi nudi)
- **Il PicNic comprende: Il "Paniere di San Basilio" + Lab. I suoni della Natura (€5,00)**
  * Focaccella di semola di grano con pomodoro dell'orto, olio bio, origano, tuma; acqua, frutto di stagione bio e dolcetto del giorno.
  + Laboratorio didattico "Terapia del Suono" I Suoni della Natura

(€13,00+€5,00 =€18,00+ iva a bambino)

Programma "GREEN-DAY" dalle 9,30 alle 15,30 + menu bambino:

- Colazione "Green"
- Gli animali della fattoria+lezione sulle tartarughe
- Percorso Natura
- Le api dal fiore al miele
- Laboratorio a scelta da specificare al momento della prenotazione:
  01. Dalla Spiga al pane
  02. Dalla Spiga alla pasta
  03. Orto e sapori
  04. Le erbe aromatiche e officinali
- Barefooting (percorso sensoriale a piedi nudi)
- Menu bambino (servizio catering)

Pasta al forno (pasta fresca), cotoletta di pollo con patate al forno, acqua, pane e frutto di stagione. **(€9,00)**

(€13,00+€9,00 = €22,00+ iva a bambino)

Percorsi pomeridiani aggiuntivi da concordare al momento della prenotazione.

Gli insegnanti ed i soggetti con disabilità usufruirannodell'ingresso gratuito.
I fratelli verseranno metà quota a seconda del percorso didattico scelto.

QUOTE ADULTI:

ingresso: dalle 9.30 alle 12,30 €4,00/ fino alle 15,30 con pranzo al sacco €5,00

Il "Paniere di San Basilio" bimbo (€5,00)
Focaccella di semola di grano con pomodoro dell'orto, olio bio, origano, tuma; acqua, frutto di stagione bio e dolcetto del giorno.

Il "Paniere di San Basilio" adulto (€6,00)
Focaccella di semola di grano con pomodori secchi, melanzane sott'olio, olive ecc., tuma, acqua, vino, dolcetto del giorno.

- Menu (servizio catering)
Pasta al forno (pasta fresca), cotoletta di pollo con patate al forno, acqua, pane e frutto di stagione. **(€9,00)**

Ingresso + Il "Paniere di San Basilio" bimbo (€10,00 a persona)
Ingresso + Il "Paniere di San Basilio" adulto (€11,00 a persona)
Ingresso + -Menu (servizio catering) (€14,00 a persona)

E' possibile organizzare eventi con bambini e famiglie, feste di fine anno con attività didattiche, possibilità di pranzo e degustazioni in azienda, menu vari per adulti e bambini da concordare.

Il numero minimo di partecipanti per svolgere determinate attività è di n.30.

SAN BASILIO
AZIENDA AGRICOLA DIDATTICA CERTIFICATA
Parco Natura e Fattoria

Via San Basilio - C.da Scaccia - Milazzo (ME) Tel. 090/9210822 - 338/8039506 - 360/863365
claudiaceli.cc@gmail.com