



## Presentazione Azienda Agricola

L'Azienda Agricola Santa Maria del Bosco nasce nel 2017 da un'idea di Claudia. Da qualche anno si occupa della tenuta, proseguendo il lavoro del padre Piero che la cura con amore e dedizione dal 1993.

L'azienda si sviluppa su un terreno di 17 ettari e vanta una posizione privilegiata; sita su una zona collinare (ca 200m s.l.m) della costa tirrenica in provincia di Messina, gode di un affaccio suggestivo sulle Isole Eolie.

Dopo anni di attività agricola volta a soddisfare il fabbisogno familiare, Santa Maria del Bosco si pone oggi l'obiettivo di migliorare e ampliare le produzioni per rendere l'azienda multifunzionale ed efficiente.

Il progetto si prefigge l'ottimizzazione dei processi produttivi, la trasformazione delle materie prime destinate alla vendita diretta a km 0 e l'avviamento di attività educative e ricreative all'interno della fattoria.

Il nostro intento è creare servizi per la comunità e sensibilizzare la gente sul tema del rispetto dell'ambiente e delle sane abitudini alimentari.

La nostra filosofia si basa sull'amore per la natura e il rispetto degli ecosistemi e delle biodiversità. Tutte le attività agricole e gli allevamenti hanno come priorità il massimo rispetto della terra e degli animali.

L'utilizzo di energie alternative e rinnovabili ci consente inoltre di mitigare l'impatto ambientale. Sono già presenti pannelli solari con la visione prospettica di allargare la loro installazione ad altre zone della struttura.

A Santa Maria del Bosco ogni cosa è incentrata sul "contatto tra uomo e natura" e vogliamo trasmettere i valori di una vita sana e semplice anche alle nuove generazioni.

Gli incantevoli spazi e l'atmosfera serena e rilassante della tenuta, ci consentono di offrire ai nostri ospiti una serie di altre attività e di eventi per conoscere meglio la natura o semplicemente concedersi una giornata di relax all'aria aperta. Abbiamo una splendida piscina a sfioro con vista sulle Eolie e una scuderia di cavalli con 6 box.

## Progetto "Amica Natura"

Una fattoria didattica è l'ambiente ideale per consentire al bambino di stabilire un contatto "vero" con la natura e il mondo agricolo. Trascorrere una giornata in campagna, sdraiarsi sull'erba, visitare una stalla, accarezzare una capretta, raccogliere pannocchie, seminare, annusare il mosto... sono esperienze sconosciute alla maggior parte dei giovani d'oggi, capaci di suscitare forti emozioni e, al tempo stesso, di sviluppare quella conoscenza ecologica necessaria per un maggior rispetto per l'ambiente e per le risorse del territorio.

E' proprio l'agricoltore, che vive giornalmente la realtà contadina, la figura più idonea a trasmettere l'amore per la terra e allo stesso tempo stimolare la curiosità dei bambini. Considerato inoltre che la scuola rappresenta una delle agenzie privilegiate per formare il cittadino e infondere sani valori, questa iniziativa è anche l'occasione per stabilire un connubio tra settore agricolo e scolastico.

E' infatti necessario che insegnanti e imprenditori agricoli affianchino il bambino nelle sue scoperte con l'aiuto del lavoro preparatorio in classe dei docenti e l'impegno degli agricoltori a garantire la maggior accoglienza alle scolaresche. Il bambino esplorando, osservando e riscoprendo il quotidiano, diventa in questa esperienza, protagonista attivo, capace di esprimere le proprie percezioni ed emozioni.

La presenza di animali di nostra proprietà (quali mucche, vitelli, capre, pecore, cavalli, galline, quaglie, cani e api) o semplicemente dell'ecosistema, rende Santa Maria del Bosco il posto perfetto per imparare a conoscerli meglio divertendosi.

La Fattoria Didattica offre una serie di attività adatte ad adulti e bambini. Siamo pronti ad accogliere giovani ragazzi di scuole locali con un'offerta di laboratori personalizzati per ogni fascia di età, o adulti e anziani curiosi della vita in campagna.

Offriamo percorsi didattici interattivi relativi alle varie fasi di produzione e della gestione giornaliera di animali e colture.

## Laboratori Didattici

- **Bianco Latte**  
Mungitura e produzione lattiero casearia  
*I bambini si recheranno nella stalla e qualche volontario proverà a mungere la mucca o la capretta. Una volta raccolto il latte ci recheremo nel Mini Caseificio aziendale per iniziare la trasformazione del latte nei vari prodotti caseari.*
- **Apicoltura**  
Dai Fiori al Miele - La Vita di un'Ape  
*I bambini saranno nella nostra Area Didattica. Proietteremo un video sulla vita delle Api e spiegheremo l'organizzazione interna dell'alveare. Faremo vedere la differenza che c'è tra le diverse varietà di Miele grazie ad un laboratorio del gusto e potranno guardare le Api dal vivo grazie ad un'Arnia didattica da Osservazione coperta da un vetro.*
- **Smielatura \***  
Estraiamo il Miele  
*I bambini assisteranno e parteciperanno attivamente ai processi di smielatura. Potranno portare a casa una boccetta di Miele fresco.*
- **Olivicoltura \***  
Dalle Olive all'Olio  
*I bambini raccoglieranno le Olive nell'Oliveto e le frangeranno nel Mini Frantoio in Azienda. Assaggeranno l'Olio con il Pane fatto in Casa.*
- **Viticoltura \***  
Dall'Uva al Vino – Vendemmia  
*I bambini andranno in Vigna a raccogliere 4 grappoli a testa e li porteranno in laboratorio per fare la Vendemmia "alla vecchia maniera" pigiando l'uva con i piedi. Faranno il Succo d'Uva e faremo vedere come inizia la fermentazione alcolica.*
- **La Via del Pane**  
Il Grano e la Farina – Grani Antichi da impastare  
*I bambini vedranno il Grano Antico Siciliano coltivato in Azienda, dalla Spiga al Chicco. Con un piccolo mulino manuale trasformeranno il Grano in Farina. Impasteranno il Pane e lo inforneranno per portarlo a casa o mangiarlo sul posto.*
- **Il Tuo Orto**  
Pianta e Semina  
*I bambini andranno nell'Orto didattico a piantumare le piantine o a seminare i semi. Potranno raccogliere qualche Ortaggio e portarlo a casa.*
- **La Scuderia**  
Pulizia e Cura dei Cavalli  
*I bambini si recheranno in Scuderia e con l'aiuto di Elisa impareranno a pulire e a prendersi cura del Cavallo. Il nostro Pony Shetland Biscotto creerà un feeling speciale con i bambini e loro potranno dargli le carote.*
- **Battesimo della Sella**  
Giro a Cavallo e Consegna dell'Attestato  
*I bambini (fino a 7anni) che vorranno salire sul nostro pony Biscotto potranno fare 2 giri nel nostro campo, seguiti da Elisa, e ricevere l'attestato del Battesimo della Sella.*
- **Prendiamoci Cura di Loro**  
Pulizia e Cura degli Animali della Fattoria  
*I bambini si recheranno nelle stalle degli Animali e impareranno a prendersi cura di loro dando loro il mangiare e vedendo come si pulisce la stalla e si effettuano le pulizie di routine giornaliere.*
- **Rispettiamo l'Ambiente e lui rispetterà Noi**  
Diventiamo Ecologici  
*I bambini svolgeranno in estemporanea una gestione tipo dei rifiuti, gettando le varie tipologie negli appositi contenitori. Si proietterà un video dove si spiegherà l'importanza di rispettare l'ambiente e le conseguenze che l'inquinamento crea in natura.*
- **Pittura la Natura!**  
*Laboratorio creativo con ciò che la Natura ci offre*  
*I bambini raccoglieranno foglie, rametti, pietre e altro materiale che la natura gli regalerà per fare dei lavoretti basati sulla fantasia e sulla creatività libera di ognuno di loro. Potranno portare a casa il lavoretto svolto.*
- **Le Castagne \***  
L'Autunno e i suoi Frutti  
*I bambini si recheranno nel Castagneto e con il nostro aiuto raccoglieranno le castagne. Spiegheremo loro l'Autunno e tutte le 4 stagioni dell'anno e faremo colorare dei disegni a tema autunnale. Conosceranno i tanti modi di mangiare e trasformare le castagne.*

-----

(\*) I laboratori contrassegnati con questo simbolo sono da intendersi attivi SOLO DURANTE DETERMINATI PERIODI DELL'ANNO.

Tutti i laboratori tranne quelli contrassegnati con questo simbolo (\*) si svolgeranno da Marzo a Giugno e da Settembre a Novembre, dal lunedì a venerdì.

## Programma Di Una Giornata In Fattoria\*

### CON COLAZIONE

- **Ore 9:00** Arrivo in azienda e piccola presentazione
- **Ore 9:30** Inizio escursione a piedi. I bambini vedranno gli animali, le coltivazioni e il bosco.
- **Ore 10:00** Arrivo nel Laboratorio didattico. Colazione offerta da noi con prodotti realizzati in Azienda

(pane realizzato con la nostra farina con ricotta e Miele, frutta di stagione, acqua della nostra sorgente)

- **Ore 10:30** Proiezione di un video sulla Vita delle Api
- **Ore 11:00** Passeggiata finale
- **Ore 11:30** Visita dell'Orto Didattico
- **Ore 12:00** Visita della Scuderia con possibilità di dare le carote al nostro Pony Biscotto e di pulirlo
  
- **Ore 12:30** Saluti e Partenza

### CON PRANZO

- **Ore 12:30** Pranzo al Buffet con prodotti realizzati in Azienda  
(il menu verrà fornito al momento della conferma per rispettare la stagionalità delle materie prime)
- **Ore 13:30** Momento di Relax e gioco sempre gestito dall'organizzatore con l'assistenza delle insegnanti
- **Ore 14:00** Momento didattico per fare domande e dare spiegazioni aggiuntive sulla vita in fattoria
- **Ore 14:30** Saluti e Partenza

\*TUTTI GLI ORARI SONO DA RITENERSI DI MASSIMA E SONO SOGGETTI A VARIAZIONI A SECONDA DELL'ANDAMENTO DELLA GIORNATA

La Fattoria ha la capacità di accogliere circa 30 persone. Il programma della giornata potrà essere modificato su richiesta delle insegnanti ed in relazione all'andamento meteorologico e stagionale per le attività in campo aperto.

## Obiettivi

Questo progetto nasce con l'intento di trasmettere ai bambini (età compresa tra i 3 e i 13 anni) il valore delle piccole cose, di una vita sana, il rispetto verso la Natura e quindi anche degli Animali e di stimolare la loro motricità, fantasia, senso dell'orientamento e creatività. Capiranno l'importanza della condivisione, collaborazione e rispetto degli altri attraverso giochi e suddivisioni in squadre ove necessario. Vivranno una giornata immersi in un ambiente incontaminato, essendo la nostra un'Azienda che non utilizza prodotti chimici per l'agricoltura e l'allevamento potendo scoprire così nuovi odori e profumi.

## Regolamento

- La visita va prenotata 15 giorni prima della data prevista.
- I laboratori sono esclusivi per Maestre e Bambini (salvo qualche eccezione per necessità particolari che richiedano la presenza del genitore o tutore del minore).
- Per affrontare qualsiasi imprevisto l'azienda è dotata di sistemi adeguati di sicurezza previsti dalla legge, ed è in contatto con i presidi sanitari più vicini per eventuali casi d'emergenza. Tutte le attrezzature dell'area a rischio sono segnalate e circoscritte; le regole di comportamento sono segnalate e ricordate dagli operatori nella fase iniziale del percorso. L'azienda è coperta di R.C.
- In caso di esigenze o richieste particolari INVITIAMO A SEGNALARE IN ANTICIPO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI.
- In base all'attenzione e all'interesse dei partecipanti, alle condizioni atmosferiche e alle esigenze della scuola e delle insegnanti, i laboratori potrebbero subire variazioni.
- Al termine delle attività è incluso un omaggio, sia per i bambini che per le insegnanti.
- La prenotazione della giornata si ritiene confermata dopo che l'Azienda Agricola Santa Maria del Bosco ha ricevuto l'apposito modulo di prenotazione (via mail) almeno 15 giorni prima della data stabilita, da parte della scuola che intende partecipare alla giornata. Se per qualsiasi motivo la scuola intende disdire la prenotazione deve farlo almeno 7 giorni prima.
- Per la scelta dei laboratori è consigliato tenere conto del programma scolastico trattato durante l'anno.
- La direzione declina ogni responsabilità per lo smarrimento di oggetti personali e non.
- L'Azienda fornirà ai bambini alimenti di qualità da consumare in loco.

## Cosa portare e cosa indossare

- **ABBIGLIAMENTO COMODO** (leggings, tuta sportiva, **SCARPE COMODE** e se possibile impermeabili, magliette/indumenti che si possono sporcare..)
- In caso di previsto maltempo, si consiglia di portare k-way o un ombrellino (anche se al mattino sembra bel tempo!)
- Cappellino in caso di sole o stagione estiva
- Uno dei luoghi che si andrà a visitare è la stagionatura dei formaggi; all'interno ci sono 10° e 80% di umidità, è consigliato quindi l'utilizzo di una felpa
- **ZAINETTO SENZA ROTELLE** dove riporre fazzoletti, salviettine e acqua.
- Portare 1 ricambio.

## **Tariffario**

Il costo della giornata a bambino è 10€ (visita + colazione) e di 15€ (Visita + Colazione + Pranzo).

Il costo del trasporto è da ritenersi extra a meno che non sia l'azienda agricola stessa ad occuparsene.

Gratuità: Bambini con disabilità e insegnanti di sostegno e non.

La Proprietà

*Claudia Cavaliere Martinez*

## MODULO ADESIONE

Si prega di prestare attenzione alla compilazione del presente modulo in tutte le sue parti.

Nome della scuola:

\_\_\_\_\_

Indirizzo della scuola:

\_\_\_\_\_

Nome e cognome del referente:

\_\_\_\_\_

Cap. \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Numero Telefono: \_\_\_\_\_

Numero Fax: \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

Data stabilita: \_\_\_\_\_

E' possibile scegliere tra tre tipologie di documenti fiscali:

1) Ricevuta Fiscale  Ricevuta Fiscale con pagamento in contanti  o assegno

2) Fattura  Fattura pagamento contanti  o bonifico

3) Fattura elettronica

Indicare il codice identificativo univoco dell'ufficio destinatario della fattura riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni. \_\_\_\_\_

Obbligo di pagamento tramite bonifico bancario

Da giugno 2014 è entrato in vigore un nuovo metodo di fatturazione per le amministrazioni statali, detto fatturazione elettronica PA. Qualora si volesse richiedere una fattura elettronica, dovranno essere trasmessi tutti i dati richiesti nel modulo, quindi il codice CIG e il Codice Univoco dell'ufficio destinatario della fattura, riportato nell'Indice delle Pubbliche Amministrazioni.

Prezzo concordato a bambino: \_\_\_\_\_ Prezzo concordato a insegnante: \_\_\_\_\_

Prezzo concordato ad eventuale accompagnatore adulto: \_\_\_\_\_

Laboratori scelti:

\_\_\_\_\_

Orario d'arrivo: \_\_\_\_\_ Orario di partenza: \_\_\_\_\_ Numero di bambini partecipanti: \_\_\_\_\_

Classe/Età: \_\_\_\_\_ Numero insegnanti: \_\_\_\_\_

Numero accompagnatori adulti (genitori, nonni, zii) \_\_\_\_\_

Comunicazioni/Segnalazioni allergie o intolleranze alimentari:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_