



87. QUATTRO PASSI IN FATTORIA: SCOPRI LE FATTORIE DEL PARCO



FINALITÀ DEL PROGETTO

Immerse nel cuore del Parco Valle Lambro, tra frutteti, orto, tra pascoli, boschi e coltivazioni, diverse fattorie e aziende agricole raccontano la Brianza contadina. Antichi e tipici casolari, stalle e fienili, ma anche spazi per la didattica dove riscoprire e sperimentare le antiche tradizioni e il delicato equilibrio tra uomo e natura.



DESTINATARI

- Scuola dell'infanzia
- Scuola primaria



ATTIVITÀ PROPOSTE

Il percorso consiste in **un'uscita di mezza giornata o giornata intera con laboratori**. È possibile effettuare la visita guidata e il laboratorio in una delle fattorie del Parco: la Fattoria Cascina il Brusignone, a Montesiro di Besana in Brianza. Inizieremo con un percorso tra bosco e campagna, per imparare non sui banchi, ma esplorando questi ambienti fra uomo e natura: campi di cereali, boschi utili con castagni, querce e noccioli ci racconteranno il passato contadino di questi luoghi. Raggiungeremo così l'azienda agricola alla scoperta delle stalle e dei loro animali, dell'orto e del frutteto. Terminata la visita guidata dell'azienda agricola e della fattoria, sarà possibile abbinare:

- 1 laboratorio a scelta per la mezza giornata;
- 2 laboratori a scelta per la giornata intera.

I laboratori tra cui scegliere sono i seguenti:

- **«Caccia al tesoro del contadino»:** scopriremo il bosco del contadino, la campagna e i suoi tesori, guidati dalle lettere di un misterioso amico che ci sfida con indovinelli e prove impossibili da superare insieme, come una vera squadra! In autunno sarà possibile organizzare la raccolta delle castagne!
- **«Ogni frutto ha la sua stagione»:** il supermercato offre tutti i prodotti tutto l'anno: eppure è importante conoscere la stagionalità dei prodotti locali. Viaggio nel frutteto e nell'orto: tra curiosità e aneddoti, metteremo ordine nella nostra testa, recuperando le antiche ricette contadine, sane, gustose e rispettose dei cicli naturali.



- **«Semi e cereali dal passato»:** scopriremo quanti e quali preziosi semi, fin dalle epoche più antiche, hanno fatto la differenza per l'umanità. Alimenti così vicini alla nostra vita quotidiana eppure ancora sconosciuti: la pasta è italiana o araba? C'è differenza tra grano e granoturco? Proveremo ricette tradizionali, intrecciate con la storia dell'alimentazione a base di polenta o pasta fresca.
- **«Assaggiamo i colori»:** cambieremo punto di vista. Basta parlare di frutta e verdura: è importante mangiare... tutti i colori! Scopriremo le diverse virtù del verde, del bianco, del rosso... divertendoci e preparando gustose ricette.
- **«Nell'orto del contadino»:** ci rimboccheremo le maniche e metteremo le mani nella terra, sperimentando il lavoro del contadino che ben conosceva la natura, i suoi tempi e i suoi tesori. Una piccola semina creativa per scoprire un antico e importante mestiere: quello del contadino!
- **«L'ABC delle api»:** forse tutti abbiamo visto il cartone dell'Ape Maia... ma questo non basta per conoscere le nostre piccole amiche dorate! Ci aspetta un mondo di cose da scoprire e da fare: un laboratorio artistico dove dipingere con i loro prodotti oppure una ricetta mielosa da seguire per fare una super merenda!
- **«Non perdere il filo... l'arte dell'intreccio»:** recupereremo l'antica arte dell'intreccio. I nonni intrecciavano sedie di vimini e gerle, le nonne filavano la lana per caldi indumenti... anche noi ci daremo da fare e con pazienza proveremo a realizzare un piccolo ricordo della nostra gita!
- **«I giochi dei bambini di ieri»:** molti sono i racconti, le feste popolari e gli usi ancora collegati alla nostra antica società contadina. Li riprenderemo, ricordando com'era la vita dei bambini di ieri nell'orto o nel campo. Ci si aiutava, ma si costruivano anche giochi con quello che si trovava e si narravano storie per tramandare vecchi saperi.
- **«I profumi della nonna»:** i cassetti e le saponette di un tempo, i profumi delle ricette provano che le nonne conoscevano bene le virtù delle piante aromatiche! Impareremo a distinguerle e lasciarci affascinare dalle loro leggende e proprietà. E poi, creeremo il nostro sale profumato!
- **«Bianco come il latte... merende di una volta!»:** il latte ci accompagna all'inizio della nostra vita e della nostra giornata... e non ci abbandona più, nascosto in burro e formaggio. Proveremo a preparare una gustosa ricetta per la merenda dei bambini di un tempo.
- **«Natural Masterchef»:** scopriremo che, per fare un bel pranzetto, non occorre andare al supermercato... basta la natura! Prima raccoglieremo le erbe aromatiche e le piante dell'orto, impareremo a conoscerle dal punto di vista storico e scientifico e ci lasceremo affascinare anche dalle leggende che le circondano... E poi via, per fare e degustare!



OBIETTIVI SPECIFICI

- Promuovere conoscenza, osservazione e tutela delle tradizioni, dell'ambiente e degli animali legati al mondo contadino nel Parco Valle Lambro;
- Sperimentare in prima persona una giornata da "contadino", grazie alla metodica esperienziale;
- Stimolare le potenzialità degli studenti, facendoli riflettere sulla bellezza del patrimonio agricolo e culturale vicino e quanto siano da tutelare le buone pratiche agricole;
- Avvicinare gli studenti a percorsi di educazione agro-alimentare e al gusto, alla scelta per stagionalità e territorialità dei prodotti (km 0).



MATERIALE DIDATTICO

- Un piccolo astuccio con matite colorate, colla, forbici e una cartelletta rigida con uno/due fogli bianchi portati dagli studenti



COSTI

Mezza giornata (visita guidata alla fattoria + 1 laboratorio a scelta):

100,00 € IVA esente / classe comprensivo di quota utilizzo cascina

Giornata intera (visita guidata alla fattoria + 2 laboratori a scelta):

165,00 € IVA esente / classe comprensivo di quota utilizzo cascina