



La FATTORIA DIDATTICA

Percorsi di educazione alla ruralità e allo sviluppo sostenibile



DEDICATI ALLA
SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO
ANNO SCOLASTICO 2023/2024



AGRITURISMO CÀ SOTTANE
Via Marconi SNC LIGURIA
BORGOMARO (IM) - 18021



339 797 4760 | 333 283 6990 | 018 375 2848

email: agr.casottane@libero.it

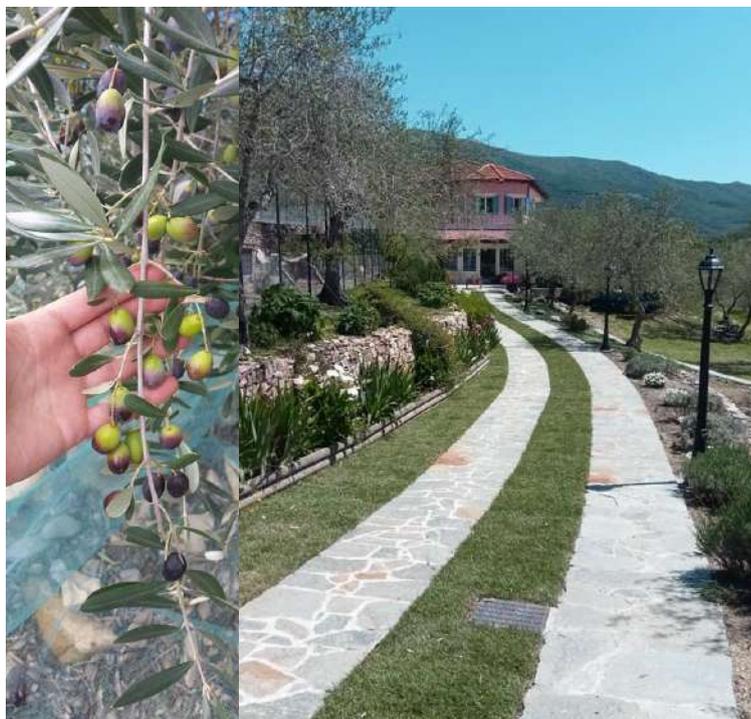
web: www.agriturismocasottane.it

CHI SIAMO

“Cà Sottane” (case sottostanti) è il nome del più vecchio insediamento della Valle Del Maro. Grazie alla sua **esposizione soleggiata** ha ospitato nel tempo diversi insediamenti tra cui quello Romano di Candeasco.

Siamo un'**azienda a indirizzo olivicolo**. Produciamo olio extravergine di olive taggiasche. **Coltiviamo erbe aromatiche** (rosmarino, timo, salvia, menta, lavanda, melissa, erba luisa...). **Alleviamo i nostri animali all'aria aperta**, liberi di scorazzare nel nostro orto. Il tutto condotto con il metodo biologico.

Il nostro Agriturismo nasce da una voglia di ritorno alla natura, una vita a stretto contatto con la terra e gli animali che cerchiamo di condividere con i nostri ospiti. Nel 2007 abbiamo acquistato questo terreno completamente incolto ormai da più di 20 anni e ricoperto da roveti e sterpaglie, non esisteva nessun rudere e la casa è stata immaginata e creata da noi. L'arredamento rispecchia le nostre origini provenzali e il nostro gusto per viaggi e antiquariato.



OBIETTIVI e METODO

Attraverso l'**apprendimento attivo** intendiamo **avvicinare i bambini al mondo rurale** e ai suoi ritmi: il protagonista del percorso è il bambino stesso che investito di tale ruolo si cala con maggior facilità nel luogo.

Il Luogo, l'azienda, diviene in tal senso conduttore di senso e significati conducendo i bambini a porsi domande e guardare alcuni aspetti della realtà con occhi diversi.

La **sostenibilità ambientale** viene trasmessa attraverso l'esperienza di chi la pratica quotidianamente.

Con entusiasmo vi presentiamo **due affascinanti percorsi didattici**, che si svolgeranno presso il nostro agriturismo, da poter prenotare per inizio e fine anno scolastico o tra cui scegliere.



FATTORIA DIDATTICA - Chi siamo | Obiettivi e metodo



REFERENTI PER LA FATTORIA DIDATTICA



Laura Russo

da operatrice dei settori
turistici a coltivatrice diretta
del fondo per passione!



Bandito

aiutante asinino paziente e
amante delle coccole...



Doddi

mamma apprensiva nei
confronti del figlio asino, anche
se lei è una pecora. Il detto
"meglio un giorno da leoni"
con lei non vale!



FATTORIA DIDATTICA - Referenti: Laura, Bandito e Doddi



PERCORSO 1

- **Tutti pronti sull'Arca**
visita agli animali
- **Mortaio alla mano (su richiesta)**
impariamo a fare il pesto
- **Mani in pasta**
dalla farina ad una merenda genuina
- **Riconoscere le erbe aromatiche**
un percorso olfattivo e visivo
- **L'orto a portata di casa**
divertimento e ruralità



Tutti pronti sull'Arca

La nostra fattoria accoglie l'arrivo della scolaresca con **pavoni** e **fagiani** pronti a mostrare il loro colorato piumaggio, nella stradina d'entrata all'agriturismo. Nella parte sottostante i giochi all'aria aperta si entra nell'area dedicata a **oche** e al loro laghetto; all'area recintata in cui vivono le due **cinghiale**, mamma e figlia Margherita e Charlotte; pascolano Bandito e Doddi, che non sanno di appartenere a due razze distinte e credono di essere entrambi o **asini** o **pecore**; il ricco pollaio dove scorrazzano svariate famiglie di **galline**, **faraone** e **quaglie**; gli esemplari di **tacchino** pronti a raccontare a modo loro le caratteristiche della **vita in fattoria**.



Mortaio alla mano*

Utilizzando il nostro **basilico** insegneremo ai bambini a usare il vecchio sistema del **mortaio** per produrre il personale barattolo di pesto da far assaggiare a casa.

*Attività su richiesta e disponibile secondo stagione



FATTORIA DIDATTICA - PERCORSO 1



Mani in pasta

Esploreremo il percorso di trasformazione che **dalla semplice farina** crea una genuina merenda: **la focaccia**.

Attraverso la manipolazione personale di ogni bambino della propria porzione si arriverà alla degustazione del prodotto finito.



Riconoscere le erbe aromatiche

Attraverso un **percorso olfattivo e visivo** ai bambini verranno proposte **erbe aromatiche di stagione** (quali maggiorana, origano, rosmarino, salvia, timo, lavanda...) che possono essere usate in cucina. Riducendole con le proprie mani otterranno il composto da unire al sale per produrre il proprio barattolo di sale aromatico da consumare a casa.



L'orto a portata di casa

Ogni bambino trapianterà in un apposito contenitore il proprio cespuglio di insalata sporcandosi le mani nella terra per proseguire a casa il **percorso rurale** iniziato all'agriturismo.



PERCORSO 2

- **Tutti pronti sull'Arca**
visita agli animali
- **Nel mondo delle api**
in sicurezza e tranquillità
- **OlimpiApi**
giochi e divertimento a tema



Tutti pronti sull'Arca

Come nel percorso 1, la nostra fattoria accoglie l'arrivo dei ragazzi con **pavoni** e **fagiani** pronti a mostrare il loro colorato piumaggio. Nella parte sottostante i giochi all'aria aperta si entra nell'area dedicata a **oche** e al loro laghetto; all'area recintata in cui vivono le due **cinghiale**, mamma e figlia Margherita e Charlotte; pascolano Bandito e Doddi, che non sanno di appartenere a due razze distinte e credono di essere entrambi o **asini** o **pecore**; il ricco pollaio dove scorrazzano svariate famiglie di **galline**, **faraoane** e **quaglie**; gli esemplari di **tacchino** pronti a raccontare a modo loro le caratteristiche della **vita in fattoria**.



Nel mondo delle api

Da dove partire per spiegare ai bambini l'importanza della **tutela del Pianeta**, della **biodiversità** e del fatto che l'equilibrio della Terra sia fragile e in pericolo ma anche che ognuno di noi può fare la propria parte per tutelarlo? Con l'utilizzo dell'**arnia didattica** è possibile scoprire da vicino il mondo delle api in assoluta sicurezza e tranquillità: la vita nell'arnia, l'osservazione della società e della vita delle api al suo interno, il lavoro dell'apicoltore e i suoi strumenti. I bambini saranno guidati in un percorso storico in cui scopriranno l'**importanza del ruolo dell'ape**.





OlimpiApi

Concludiamo il nostro percorso con le **OlimpiApi**. In queste attività divertenti i bambini utilizzeranno le conoscenze acquisite nella fase 2 della visita! Un'**esperienza educativa** indimenticabile arricchita dalla **gioia del gioco!**



PRODOTTI LOCALI



Ogni percorso si conclude con una dolce opportunità: acquistare **deliziosi souvenir** direttamente sul posto. Prodotti golosi e salutari, frutto di un'esperienza genuina.

Un modo unico per portare a casa i sapori della giornata trascorsa immersi nella natura e nell'autenticità del luogo.



FATTORIA DIDATTICA - PERCORSO 2 pt.2 | Prodotti locali



IL PRANZO

- **PRIMO**
pasta al pomodoro | pesto | olio | burro
- **SECONDO**
polpette di carne | senza carne
- **DOLCE**
gelato con smarties

(Su richiesta è possibile variare il menù)



PERIODI ATTIVITÀ

Gennaio | Febbraio | Marzo | **Aprile** | **Maggio** | **Giugno** | Luglio | Agosto | **Settembre** | **Ottobre** | Novembre

Le attività si svolgeranno nei mesi in arancione, anche in caso di pioggia

COSTI DELLE NOSTRE ATTIVITÀ

€ 10,00 / persona - **INTERA GIORNATA** + € 8,00 / persona - **PRANZO**

€ 6,00 / persona - **MEZZA GIORNATA** (Mattina | Pomeriggio)

€ 15,00 / persona - **INTERA GIORNATA + PRANZO** (Classi di almeno 10 bambini)

Possiamo ospitare da un minimo di 10 fino a un massimo di 25 bambini



FATTORIA DIDATTICA - Pranzo | Periodi attività | Costi



COME RAGGIUNGERCI

Se si è dotati di pulmini di ridotte dimensioni (sono ideali quelli scolastici), lasciate la statale 28 a San Lazzaro (IM) entrate nella Valle Del Maro, proseguendo verso Borgomaro (IM) all'ingresso del paese costeggiate un vecchio stabilimento industriale (recinzione color rosso) seguito da una piccola chiesa.

All'angolo della chiesa troverete un incrocio sulla vostra destra segnalato da diversi cartelli (tra cui la residenza protetta per anziani Orengo Demora), uno indicherà "**Agriturismo Cà Sottane**".

Proseguite lungo la salita, una strada asfaltata poi cementata vi porta al nostro cancello.

(Il percorso oltre l'incrocio non è idoneo ai pullman di linea.)



INFO e PRENOTAZIONI

Agriturismo Cà Sottane

Via Marconi SNC LIGURIA, BORGOMARO (IM) - 18021

Tel. 339 797 4760 | 333 283 6990 | 018 375 2848

agr.casottane@libero.it

www.agriturismocasottane.it

Referente: **Laura Russo**



FATTORIA DIDATTICA - Come raggiungerci | Info e prenotazioni