

PREZZI

Euro 9,00 - MEZZA GIORNATA di laboratori dalle ore 9.00 alle ore 13.00
(con possibilità di usufruire liberamente del grande parco giochi anche per il pranzo e per giocare fino alle 15,30)

Euro 11,00 - GIORNATA INTERA con laboratori anche dopo pranzo fino alle 15,30

Comprensivo di una merenda (dolcetto e the) - Pranzo al sacco a carico degli ospiti.

Per gli insegnanti la partecipazione è gratuita.

Esente IVA art. 3 - punto 20 DPR 633/1972

INFORMAZIONI



Vi chiediamo gentilmente di avvisare nel caso ci fossero intolleranze alimentari o allergie sia alimentari che di altro genere. L'attività si svolge dal lunedì al giovedì salvo diversi accordi. Le proposte sopradescritte non sono assolute ma possono essere modificate o integrate.

Le attrezzature, gli impianti agricoli e un'area giochi attrezzata e molto spaziosa, sono organizzati con la massima cura per la prevenzione e la sicurezza dei giovani ospiti.

ISOLA DELLA SCALA



REFERENTI, CONTATTI E PRENOTAZIONI:

Paola Martini
338 9695198

Via San Gabriele, 30
37063 Isola della Scala (VR) - C. 045 6630076
Tel. 045 6649003
Fax 045 6639385
agriturismo@san-gabriele.it
san-gabriele@pec.it
www.san-gabriele.it



UNA GIORNATA IN FATTORIA

L'agriturismo San Gabriele si trova in una antica corte, immerso nella tranquillità e armoniosa campagna di Isola della Scala, in provincia di Verona.

Da anni presentiamo i nostri piatti col calore della tradizione e della cucina contadina; ora ci proponiamo con lo stesso entusiasmo all'attività didattica.

Noi pensiamo che i bambini e i ragazzi possano vivere un'esperienza importante con noi e la nostra famiglia contadina che quotidianamente vive nella natura e a contatto con essa.

Per un ragazzo o un bambino è divertente e molto educativo visitare una fattoria, specialmente se lo fa con lo spirito di avventura di un esploratore! Cercheremo di coinvolgere in modo "attivo" i bambini e i ragazzi facendo fare a loro delle esperienze concrete.



Stampa: Tipolitografia G.I. Bi Isola d. Scala (VR) - C. 045 6630076



PERCORSI DIDATTICI

1) GLI ANIMALI DELLA FATTORIA

I bambini non potranno fare a meno di conoscere molto da vicino i nostri animali che si faranno toccare, accarezzare e abbracciare.

2) ALLA SCOPERTA DEI CINQUE SENSI, FACCIAMO ARTE CON LA NATURA

Ogni bimbo con la sua abilità manuale realizzerà un piccolo "quadro" utilizzando solo elementi offerti dalla natura come semi, chicchi, foglie, aghi, rami, gusci d'uovo per fare mosaici colorati.

3) LE TAGLIATELLE COME LA NONNA

Ogni bambino partendo da 1 uovo e 100 grammi di farina "magicamente" farà un piatto di tagliatelle che cucinerà la sera con mamma e papà.

4) VIAGGIO DI UN CHICCO DI MAIS

Il chicco di mais prende vita, si trasforma, ci racconta la sua storia.

Vi racconteremo il significato di "descartossar le panoce" e gli utilizzi che di esse si facevano una volta.

Tutti attorno "al stagnar" la nonna ci racconta le favole antiche e ci prepara la polenta e i pop-com.

Il futuro del mais è nelle mani del nostro amico scienziato che ci spiega come, esperimento dopo esperimento, ne ha ricavato una plastica bio!!

Alla fine planteremo un semino e, a casa con cura, faremo crescere la nostra piantina di mais.

5) ALLA SCOPERTA DI FRUTTA VERDURA, ERBE AROMATICHE E SEMI...

Conosciamo le loro stagioni? I loro colori? I loro benefici? Con un gioco e l'utilizzo dei 5 sensi scopriremo i "5 colori del benessere" e capiremo cosa significa "KM 0".

Con le erbe aromatiche e i semi faremo un profumatissimo erbario.

6) DAL CHICCO AL PANE

...impastare è un piacere!

Magicamente il lievito trasforma farina e acqua in una buona "ciabattina" da portare a casa.



COME INIZIERA' LA VOSTRA GIORNATA

VI ACCOGLIEREMO SULL'AIA: Qui ci conosciamo e iniziamo una giornata avventurosa.

PICCOLA MERENDA:

A base di the, pane e marmellata biologica.

Durante la visita tutto è da guardare, toccare, odorare, gustare ed ascoltare riscoprendo i nostri 5 sensi.

ATTIVITA' POMERIDIANE

GIOCHI DI UNA VOLTA:

...corsa con i sacchi, tiro alla fune, salta Martino...

PERCHE' VISITARE UNA FATTORIA?

Perché vi sono cose meravigliose, animali e spazio ovunque.

Si impara come si fa il pane! E la pasta!

La gallina, il coniglio e le api che cosa mangiano?

E come si coltiva un campo?

Per chi lavora nel mondo dell'agricoltura queste sono semplici domande ma per i bambini che non vivono in campagna e che raramente hanno visto un animale da vicino, sono invece domande importanti.

E come sarà la giornata del contadino?

Occorre seminare per avere un raccolto, badare agli animali e provvedere a mille altre faccende quotidiane.

E SE PIOVE?

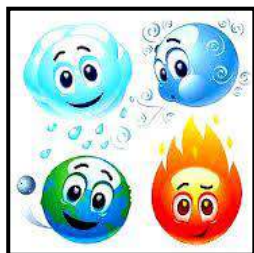


In caso di maltempo l'azienda dispone di ampi spazi all'interno, che ci permetteranno di svolgere le attività.

...nulla succede per caso

ma tutto è frutto del lavoro e della passione dell'uomo!





ARIA, ACQUA, TERRA E FUOCO: DAL RISO ALLA CIOTOLA D'ARGILLA

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il riso; • La ciotola in argilla.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cos'è il riso (descrizione pianta, ciclo di vita, luoghi di coltivazione); • Ecosistema attorno alla risaia; • Contenitore per mangiare il riso (costruzione e decorazione); • Decorazione per impronta / ingobbio.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia; • Scuola primaria di primo e secondo grado; • Scuola secondaria di primo e secondo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze base riguardo l'origine del riso, coltivazione, crescita, tipo di ecosistema ed incidenza degli elementi naturali sul suo sviluppo; • Conoscere l'argilla nei vari stadi (crudo, secco, cotto) e come la natura interviene sul materiale, manipolarla dandole una forma, decorarla con oggetti di vario tipo e con terre di colore diverso.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modellare con le mani, prendendo confidenza con esse e con il materiale; • Scoprire come oggetti di uso quotidiano, e non, possono diventare strumenti per decorare; • Avvicinarsi al mondo della natura (specialmente delle colture) capendone tempi e caratteristiche.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata; • Laboratorio.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora e 15 circa (10 min benvenuto, 20 minuti di lezione dialogata e 45 minuti per il laboratorio); • Oggetti realizzati consegnati dopo la cottura.



ALLA SCOPERTA DEI CINQUE SENSI, FACCIAMO ARTE CON LA NATURA

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • I nostri cinque sensi; • Lavoretto con pasta di sale; • Erbe aromatiche.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolazione dei cinque sensi durante tutta la mattinata; • Descrizione degli strumenti “naturali” con cui decorare la pasta di sale; • Costruzione di un erbario pittorico.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l’infanzia; • Scuola primaria di primo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze base riguardo il ciclo di vita delle piante; • Sviluppare conoscenze base sulle proprietà ed utilità delle erbe aromatiche.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Modellare con le mani, prendendo confidenza con esse e con il materiale; • Scoprire come oggetti di uso quotidiano, e non, possono diventare strumenti per decorare; • Avvicinarsi al mondo della natura.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata; • Laboratorio creativo.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora; • Oggetti realizzati consegnati al termine dell’attività.



LE TAGLIATELLE COME LA NONNA

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta all'uovo.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Descrizione degli strumenti e degli ingredienti per preparare le tagliatelle; • Focalizzazione sull'uovo e sulla farina.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia • Scuola primaria di primo e secondo grado • Scuola secondaria di primo e secondo grado <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze sul frumento e sull'uovo; • Introduzione alla tradizione del cibo prodotto in casa.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impastare con le mani, prendendo confidenza con esse e con il materiale; • Avvicinarsi al mondo della cucina, superando la <i>paura</i> di sporcarsi le mani.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata • Laboratorio
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora; • Pasta cruda consegnata al termine dell'attività.



VIAGGIO DI UN CHICCO DI MAIS

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il mais; • Cooking show.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cos'è il mais (descrizione pianta, ciclo di vita, luoghi di coltivazione); • Lavorazione ed utilizzo del mais nel passato e nel presente; • Semina in vaso; • Preparazione di polenta e popcorn; • Filastrocche popolari.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia; • Scuola primaria di primo e secondo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze riguardo l'origine e l'utilizzo del mais (coltivazione, crescita, varietà di mais); • Riscoperta di cibi poveri tradizionali.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare a prendersi cura del chicco di mais; • Far conoscere ai bambini la struttura sociale della famiglia di un tempo.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata; • Laboratorio; • Dimostrazione culinaria rievocativa.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora e 15 circa; • Vasetto consegnato al termine dell'attività.



ALLA SCOPERTA DI FRUTTA E VERDURA, ERBE AROMATICHE E SEMI...

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Frutta e verdura di vari colori; • Erbe aromatiche.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Suddivisione di frutta e verdura in base a colore e proprietà; • Gioco dell'assaggio; • Costruzione di un erbario pittorico.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia; • Scuola primaria di primo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze base riguardo il contenuto di vitamine in frutta e verdura; • Riconoscere le erbe aromatiche maggiormente utilizzate in cucina e non;
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione all'alimentazione; • Educazione olfattiva.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata; • Laboratorio creativo.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora; • Erbario consegnato al termine dell'attività.



DAL CHICCO AL PANE

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il frumento nell'arte panificatoria; • Il pane.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La storia del pane; • Descrizione degli strumenti e degli ingredienti;
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia; • Scuola primaria di primo e secondo grado; • Scuola secondaria di primo e secondo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare conoscenze sugli ingredienti utilizzati; • Introduzione alla tradizione del cibo prodotto in casa.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Impastare con le mani, prendendo confidenza con esse e con il materiale; • Avvicinarsi al mondo della cucina, superando la <i>paura</i> di sporcarsi le mani.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata; • Laboratorio.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 1 ora; • Pane consegnato dopo la cottura, al termine dell'attività.



GLI ANIMALI DELLA FATTORIA

<p>Soggetto (temi trattati durante il laboratorio)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gli animali della fattoria.
<p>Contenuti (descrizione precisa di argomenti e attività proposti)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Percorso sensoriale con gli animali di bassa corte; • Descrizione ed osservazione delle principali caratteristiche degli animali; • Visita ai recinti degli animali.
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola per l'infanzia; • Scuola primaria di primo e secondo grado; • Scuola secondaria di primo e secondo grado. <p>(in base al tipo di utenza le informazioni relative agli argomenti saranno più specifiche)</p>
<p>Obiettivi pedagogici cognitivi (ciò che ci si propone di trasmettere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli animali di bassa corte.
<p>Obiettivi pedagogici educativi (aspetti formativi, relativi allo sviluppo umano nella sua dimensione individuale e sociale, che si vuole promuovere)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insegnamento alla convivenza ed al rispetto degli animali.
<p>Metodo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione dialogata con visita ai recinti degli animali.
<p>Tempi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 45 minuti circa.