

A.S.2010/ 2011

Classe I[^]

SCUOLA PRIMARIA

MADONNA DI CAMPAGNA

**Insegnanti: Ciacci Claudia,
Angelucci Catia, Corazzi
Manuela**



FATTORIA DIDATTICA

Società Agricola

Fratelli Angelucci S.r.l.
Voc. San Nicola, 69 Loc. Collemancio - Cannara
(PG)

Cap. 06033

www.agricolaangelucci.it -
info@agricolaangelucci



20 Maggio 2011

"Che cos'è l'agricoltura biologica?"

L'agricoltura biologica significa coltivare la terra valorizzando al massimo la capacità produttiva naturale del suolo e delle piante, senza uso di prodotti chimici di sintesi, in nessuna fase del ciclo produttivo. Ciò significa produrre con metodi non aggressivi, senza nuocere all'equilibrio ambientale. Gli agricoltori biologici diventano i custodi del territorio, della natura e della SALUTE dell'uomo in quanto non inquinano la terra e le acque ed offrono al consumatore un prodotto agricolo sano e privo di residui nocivi"

da: **"Io mangio bio"** Dal campo alla tavola, agricoltura biologica e sana alimentazione
Progetto triennale "Biologico di Qualità per Tutti"
presentato da AIAB, cofinanziato dalla Comunità Europea e l'Italia



OBIETTIVO FORMATIVO

Scoprire la modalità per una sana alimentazione: l'agricoltura biologica.

**QUANTA ATTENZIONE
PRESTI A CIÒ CHE MANGI?
CORRETTA ALIMENTAZIONE**

=

**BUONA QUALITÀ DELLA
VITA**

- **Consumo di frutta fresca come merenda** : molti bambini non mangiano frutta ed ortaggi; **dare il buon esempio a tavola può aiutare** evitando di arrendersi subito di fronte al rifiuto, e continuando a proporre "l'alimento difficile" in modi diversi.



Obiettivi di conoscenza ed abilità

- Scoprire, conoscere e sperimentare la trasformazione di materiali
- Usare i materiali in forma creativa
- Conoscere le tecniche usate dall'agricoltura biologica
- Osservare gli animali della fattoria per rilevarne le caratteristiche fisiche e il tipo di alimentazione

Attività

- Laboratorio: "Buono come... il pane" conversazione con un'operatrici sulla nascita del pane
- Manipolazione della farina e del lievito per confezionare pane dalle forme inventate dai bambini
- Osservazione della lievitazione e cottura del pane
- Degustazione dei prodotti cucinati
- Visita guidata della fattoria con gli operatori per vedere: bovini, galline, oche chiacchierone, maiali, conigli, tacchini, pecore, asini
- Conversazioni in classe, rappresentazione grafica di alcuni momenti dell'esperienza e racconto scritto