



## Proposta progettuale

### AUTUNNO IN FATTORIA Laboratori di Outdoor Education per la valorizzazione agroalimentare del nostro territorio

#### I laboratori proposti

Il programma delle attività è pensato focalizzando l'attenzione su tematiche quali l'ambiente, l'alimentazione, la sostenibilità e l'agricoltura e per ogni giornata saranno organizzati laboratori manuali, attività creative, ludiche e motorie. I ragazzi partecipanti saranno **suddivisi in piccoli**

---



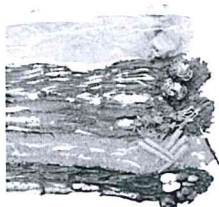
**gruppi di lavoro** e verranno coinvolti nello svolgimento dei laboratori proposti, guidati da operatori ed educatori delle organizzazioni coinvolte.

I laboratori proposti sono i seguenti:



- **“OLIO...DALL’OLIVO MA NON SOLO”** Il percorso consente di conoscere la pianta dell'olivo e del suo speciale frutto. Una volta raccolte le olive e fatte cadere sui grandi teloni verdi i bambini osservano e partecipano direttamente alle

diverse fasi della trasformazione, dalla gramolatura all'estrazione dell'olio. (ottobre-novembre);



- **“L’OFFICINA DEI COLORI!”** Il percorso consente di scoprire le qualità tintorie di ortaggi, frutta, fiori ed erbe. Attraverso diverse tecniche di estrazione, saranno prodotti colori naturali che verranno utilizzati sia come acquerelli che per la tintura di stoffe;



- **“LA VIA DEL LATTE: DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO”** Il percorso permette di conoscere la provenienza dei vari tipi di latte, la loro importanza nell'alimentazione quotidiana e il loro utilizzo nella preparazione di formaggi. Verranno svolte attività ludicodidattiche con le quali si apprenderanno i fenomeni biochimici che si verificano durante la caseificazione e partecipano attivamente alla preparazione del cacio di Genazzano, formaggio tradizionale dei Monti Prenestini, e della ricotta;



- **“L'APPETITO VIEN GIOCANDO”** L'obiettivo del laboratorio è quello di far conoscere, attraverso l'utilizzo dei cinque sensi, l'importanza di un'alimentazione sana, imparando a classificare i vari alimenti, a distinguere un prodotto biologico da uno convenzionale, a leggere l'etichetta e a mangiare seguendo la stagionalità dei prodotti. Il percorso prevede anche la degustazione e l'osservazione dei prodotti biologici e non.



- **“SCOPRIAMO L'ORTO”** Il percorso illustra i metodi di coltivazione biologica dei principali ortaggi. Sperimentaremo in campo le attività della semina, del trapianto, della coltivazione e della raccolta;



- **“SCARTO CHE ENERGIA”** Il percorso illustra come recuperare una materia che spesso viene considerata “scarto” dopo la raccolta delle olive. Impareremo a riutilizzare le foglie di olivo, a conoscere tutte le loro proprietà nutritive, attraverso la creazione di una bevanda rinfrescante a Km0;



- **“MANI IN PASTA, RISCOPRIAMO LE ANTICHE RICETTE”**  
Percorso culinario che porta alla riscoperta degli antichi sapori e profumi, quelli che si





sentivano a casa dei nostri nonni. Impareremo a preparare i piatti tipici locali come le ciambelline, gli gnocchetti e il pane;



- **“COS'HAI NELLA ZUCCA?”** Partendo dagli ortaggi di stagione, il percorso illustra i vari modi di utilizzare e mangiare le verdure autunnali. L'attenzione sarà posta sulla zucca che impareremo a trasformare in confettura. Attraverso la degustazione capiremo poi, la differenza tra confettura e marmellata.

Il metodo scelto per la conduzione dei laboratori educativi è quello ispirato alla pedagogia attiva. Gli operatori infatti, oltre a fornire spiegazioni e trasmettere conoscenze, nel corso delle attività faranno in modo di stimolare curiosità e interesse, guidando i ragazzi nella loro autonoma scoperta di ciò che non si conosce e nella ricerca di risposte proprie e di nuove domande. L'attivazione di **giochi educativi organizzati** consentirà inoltre di affrontare con i bambini delle elementari in modo ludico le principali tematiche scelte. Le attività di gioco saranno svolte in spazi appositamente predisposti, in genere all'aperto in aree circoscritte. Le proposte di gioco saranno progettate tenendo conto delle differenti età dei bambini (per questo spesso sarà prevista una differenziazione di attività) e cercando di facilitare la socializzazione attraverso momenti di cooperazione, condivisione, promuovendo la pazienza, l'ascolto e il rispetto della diversità.

In caso di adesione da parte delle Famiglie e previa autorizzazione della Scuola e possibile prevedere uscite sul territorio o visite presso il Monumento Naturalistico castagneto di Capranica Prenestina, convenzionato con il soggetto scrivente.

#### Obiettivi specifici dei laboratori

- Creare un manufatto, attraverso la trasformazione di materie prime anche come frutto di lavori collettivi;
  - saper usare utensili;
-