



ACCUDIRE E DARE DA MANGIARE AGLI ANIMALI... TUTTO L'ANNO

I ragazzi partecipano alla preparazione dei pasti degli animali. Puliranno e accudiranno gli animali entrando nei loro recinti.

LA VENDEMMIA...DALL'UVA AL VINO... SETTEBRE - OTTOBRE

I ragazzi raccoglieranno l'uva e la rovesceranno in un secchio. Al termine della raccolta useranno la pigiatrice o schiacceranno l'uva con le mani o piedi per ricavare il tanto prezioso e gustoso succo: "di vino": IL MOSTO. Per completare il laboratorio ci si recherà in una Cantina Vinicola, (solo se si sceglie l'intera giornata) dove i ragazzi potranno apprendere le tecniche della produzione e imbottigliamento del vino. A fine visita porteranno a casa una bottiglietta di vino.

RACCOLTA DELLE OLIVE...ALL'OLIO... NOVEMBRE -DICEMBRE

I ragazzi raccoglieranno le olive che verranno portate nel frantoio dove seguiranno le fasi per la produzione dell'olio. A fine visita si potrà mangiare pane e olio e dolci locali.

RACCOLTA DELLE CASTAGNE OTTOBRE

I ragazzi raccoglieranno le piante arboree fino a distinguere tra castagno da legno (quello presente nei boschi) e quello da frutto. Si procederà all'abbacchiatura delle castagne, la loro raccolta e la conservazione.

RACCOLTA DELLE NOCI... OTTOBRE-NOVEMBRE

Si osserveranno le piante e si procederà alla raccolta delle noci.

IMPARIAMO A FARE: il Pane e la Pizza TUTTO L'ANNO

I ragazzi prepareranno l'impasto del pane e della pizza che poi mangeranno.

IMPARIAMO A FARE: i Dolci e le Follucche TUTTO L'ANNO

I ragazzi raccoglieranno le uova per impastarle e preparare diversi tipi di pasta o di dolci che verranno mangiati.

DALLE API AL MIELE MARZO-APRILE-MAGGIO-GIUGNO

I ragazzi scopriranno il mondo delle api e dei loro prodotti. Si osserveranno le attrezzature e si assaggerà il miele.

MAGGIO-GIUGNO

DALLA RACCOLTA ALLA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA...

I ragazzi raccoglieranno la frutta scelta e procederanno alla trasformazione in marmellata. Porteranno a casa un vasetto di marmellata.

PREPARIAMO L'ORTO MARZO-APRILE

I ragazzi prepareranno il terreno nel quale planteranno...Riemperanno di terra un vasetto dove vi semineranno... Poi planteremo un piccolo spaventapasseri.

DAL LATTE (di mucca o pecora) AL FORMAGGIO TUTTO L'ANNO

Dopo aver assistito alla mungitura i ragazzi si trasformeranno in casari. Vedranno la trasformazione del latte (di pecora) in cagliata che romperanno con le loro mani. Dopo averla rotta la metteranno dentro delle fiscelle. Il formaggetto creato lo porteranno a casa.

COME SI CREANO LE SALSICCE... TUTTO L'ANNO

I ragazzi apprenderanno le tecniche della produzione di salsicce in un salumificio, e porteranno una salsicetta come ricordo del laboratorio.

ALTRI PERCORSI VERRANNO INSERITI IN SEGUITO

(es. cioccolata, allevamento lumache etc...)

I ragazzi delle scuole medie e superiori possono svolgere gli stessi laboratori ovviamente organizzati in base alla loro età