

## Azienda Agricola e Agrituristica Fattoria Didattica La Serra

Azienda Agricola e Agrituristica situata in località Ceppaiano, nel Comune di Crespina (PI), costituita su 25 ettari di terreno di cui 15 a bosco, posta su una collina con splendida vista sulla piana di Pisa. Dispone di un salone attrezzato con cucina e bagno per l'accoglienza dei bambini e ampi spazi a prato. L'attività dell'azienda è incentrata sulla produzione di olio, vino e miele e sulla ricettività turistica. Il bosco è stato attrezzato con percorsi e cartellonistica specifica che illustra la flora e la fauna che lo popola.

### Laboratorio didattico "Le Api e il Miele"

Alla scoperta dell'affascinante mondo delle api. Un laboratorio didattico specifico per avvicinare i bambini al mondo dell'apicoltura, alla vita delle api, alla loro organizzazione, ai prodotti dell'alveare (il miele, la pappa reale, il polline, il propoli, la cera) anche per intraprendere un percorso di educazione alimentare.



### Il Progetto Didattico

Il progetto "Le Api e il Miele" intende offrire ai bambini la possibilità di osservare direttamente e di comprendere il meraviglioso mondo delle api, il contesto con cui interagiscono, il loro ruolo nel contribuire al naturale ciclo evolutivo delle piante.

### Obiettivi formativi

Il progetto vuole coinvolgere i bambini nel comprendere l'organizzazione sociale delle api, il ciclo di vita delle api, la funzione delle api nelle varie stagioni e il loro ruolo nella natura. Individuare le api quale indicatore ecologico attraverso la descrizione dei rischi a cui sono soggette dovuti all'inquinamento ed ai

trattamenti chimici delle piante; far comprendere ai bambini il tema della sostenibilità ambientale nell'ambito agricolo e delle altre attività umane. Il progetto vuole inoltre far conoscere ai bambini gli strumenti usati dall'apicoltore e i prodotti dell'attività delle api: la cera (un materiale "da costruzione" per le api, utilizzato dall'uomo per molti impieghi), il miele (i vari tipi di miele, i suoi sapori, i molti modi per utilizzarlo come alimento e per la cura della persona), la propoli, il polline e la pappa reale (importanti elementi naturali per la cura, anche farmacologica, della persona).

### Attività

- utilizzando le tecnologie informatiche, presentazione dell'azienda da un punto di vista storico (la trasformazione) e geografico (la posizione);
- uscita per la visita all'alveare a distanza di sicurezza;
- morfologia dell'ape, gli abitanti dell'alveare e la sua organizzazione, i prodotti dell'alveare conoscenza dell'attrezzatura dell'apicoltore e il suo lavoro;
- realizzazione dei cartelloni "dal fiore al miele" da portare a scuola;
- schede operative riguardanti gli argomenti affrontati durante il percorso "dal fiore al miele";
- utilizzo della cera per modellare candele da portare a casa.

Il laboratorio "Le Api e il Miele" è rivolto principalmente alla scuola dell'infanzia e a quella primaria diversificando i contenuti e la metodologia a secondo dell'età dei bambini. Le attività verranno coordinate e concordate con gli insegnanti. Può essere effettuato nell'arco di una mattinata o di un'intera giornata.

**Numero degli scolari che possono essere accolti giornalmente:** circa 40

**Come si comporta l'azienda in caso di maltempo:** possibilità di accogliere gli scolari in spazi coperti

**Modalità della fruizione del pasto:** pranzo al sacco o pranzo presso l'Azienda

**Periodo maggiormente indicato:** tutto l'anno

Per ulteriori informazioni visita il sito [www.fattoriadidatticalaserra.it](http://www.fattoriadidatticalaserra.it) oppure contattaci al n. **339 425 1698**