

Azienda Agricola e Agrituristicamente Fattoria Didattica La Serra

Azienda Agricola e Agrituristicamente 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 "L'Olio e il Vino"

Come nasce l'olio di oliva? e come nasce il vino? Dalla pianta al prodotto, un viaggio alla scoperta di questi due elementi che sono e sono stati per lungo tempo alla base dell'alimentazione umana. Quello che sembra una semplice trasformazione per mezzo della quale le olive o le uve raccolte usciranno sotto le sembianze dei due noti liquidi (l'olio e il vino), è invece un percorso complesso e articolato dove si concentrano sapienze antiche, modi ed usi che attingono alla tradizione contadina e al passato per conferire ai due prodotti profumi, sapori e colori caratteristici.



Il Progetto Didattico

Il laboratorio didattico "L'olio e il vino" prevede la visita all'oliveto, alla vigna e lezioni teoriche sul percorso che dalle olive porta all'olio e dall'uva al vino. Nei mesi di settembre e ottobre sarà possibile effettuare la raccolta dell'uva e delle olive e visitare un frantoio per assistere alla spremitura delle olive.

Obiettivi formativi

Il progetto vuole coinvolgere i bambini nel comprendere il ruolo che l'olio e il vino hanno sempre

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: la stagione autunnale della raccolta (settembre per l'uva, ottobre per le olive)

avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista alimentare. Vuole inoltre mostrare quale sia il lavoro dell'agricoltore per ottenere questi due prodotti. Partendo dall'osservazione di un albero di olivo e di una vite far conoscere le fasi del ciclo dell'olio o del vino, dalla coltivazione al prodotto finito, compresi alcuni strumenti ed i processi di trasformazione. Descrivere le qualità sensoriali dell'oliva e dell'olio (colori, profumi, consistenza) e dell'uva e del vino (colori, profumi).

Attività

- utilizzando le tecnologie informatiche, presentazione dell'azienda da un punto di vista storico (la trasformazione) e geografico (la posizione);
- conoscenza della pianta dell'olivo e della vite e loro importanza nell'economia contadina;
- raccolta delle olive o dell'uva;
- preparazione da parte dei bambini di bruschette;
- per l'olio, visita al frantoio (non molto lontano dall'azienda) se il laboratorio scelto è per l'intera giornata;
- per il vino, se il laboratorio è svolto durante il periodo della vendemmia, i bambini procederanno alla spremitura dell'uva;
- schede operative riguardanti gli argomenti affrontati durante le attività.

Il laboratorio "L'Olio e il Vino" 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.

Per ulteriori informazioni visita il sito www.fattoriadidatticalaserra.it oppure contattaci al n. **339 425 1698**