

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 "La Pasta e il Pane"

La **pasta** e il **pane** ossia due elementi che fin dall'antichità hanno rivestito un ruolo fondamentale, per non dire principale, nell'alimentazione dell'uomo. Due elementi che hanno a comune un identico componente: la farina e, di conseguenza, il grano. Il chicco di grano, un piccolo prodotto della natura dal grande valore per il genere umano. Con l'odierna produzione industriale abbiamo spesso dimenticato le vere origini di questi prodotti che vorremmo qui far riscoprire ai nostri bambini e ai nostri ragazzi facendoli diventare dei piccoli fornai o dei piccoli pastai per un giorno.



Il Progetto Didattico

Il laboratorio vuole stimolare i bambini alla scoperta delle principali coltivazioni fino a esaminare con attenzione il loro prodotto: **dal chicco di grano alla farina e dalla farina al pane o alla pasta**. In questo itinerario svilupperanno la loro capacità di manipolazione, producendo pasta o pane. I bambini impareranno a impastare gli ingredienti per fare il

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

proprio panetto di pane o di pasta che alla fine della giornata porteranno a casa.

Obiettivi formativi

Il progetto vuole coinvolgere i bambini nel comprendere l'importanza che il grano, la farina e i loro prodotti hanno sempre avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista nutrizionale. Vuole inoltre far comprendere quale sia il lavoro dell'agricoltore per ottenere questo prodotto e le varie fasi in cui si articola la produzione (dalla semina, alla mietitura fino alla macinatura). Comprendere come da pochi semplici ingredienti (farina, acqua, sale, lievito, uova) si possano ottenere una varietà infinita di prodotti di grande valore nutrizionale.

Attività

- utilizzando le tecnologie informatiche, presentazione dell'azienda da un punto di vista storico (la trasformazione) e geografico (la posizione);
- conoscere e confrontare diversi tipi di farina;
- preparazione dell'impasto e preparazione dei panetti di pane o di pasta;
- la lievitazione (per il pane);
- la cottura nel forno a legna;
- schede operative riguardanti gli argomenti affrontati durante le attività;

Il laboratorio "**La Pasta e il Pane**" 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**