



Progetto didattico - Il sentiero degli aromi

Con la fattoria didattica Cà Bianca andiamo alla scoperta della natura

Il progetto "Il sentiero degli aromi" è rivolto ai bambini dai 3 anni in su. Vuole proporsi come un'attività nella quale i bambini vengono stimolati ad utilizzare i propri sensi per mettersi in contatto con la natura e sviluppare abilità quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione. Le attività manuali all'aperto, come la raccolta e classificazione di frutti e foglie, la coltivazione di piante aromatiche, il loro utilizzo diretto in cucina, danno la possibilità al bambino di sperimentare in prima persona gesti e operazioni per loro non abituali ma necessarie per favorire il loro sviluppo cognitivo. Queste attività, inoltre, permettono agganci reali con l'educazione alimentare, il cibo e l'ambiente.

Gli spazi

Il progetto viene realizzato presso la fattoria didattica Cà Bianca che mette a disposizione i propri spazi. La struttura comprende un grande orto, un frutteto, il viale degli aromi, i recinti degli animali, tavoli per il trapianto delle piantine, aiuole per la coltivazione delle piante aromatiche, ampi spazi sia all'aperto che al coperto per organizzare picnic e attività ricreative e didattiche. Alcune aiuole di coltivazione saranno rialzate in modo che i bambini e i ragazzi diversamente abili possano lavorare seduti.

Finalità e valenze educative

L'osservazione e il gioco con le piante aromatiche sono pensati innanzi tutto per fornire al bambino elementi e prime informazioni di scienze agrarie e naturali ed un primo approccio alla complessità dei cicli biologici e dell'ecosistema.

Questo tipo di esperienza offre anche altre valenze educative:

- Affinare le capacità percettive;
- Distinguere i campioni di piante aromatiche in base alle proprietà botaniche;
- Riconoscere le specie vegetali selezionate in base alla morfologia ed i colori delle foglie;
- Insegnare ad apprezzarne la forma, i colori delle piante, ad affinare l'olfatto e il gusto;
- Esprimere sensazioni ed emozioni;
- Permettere di riconoscere la genesi e la provenienza del cibo, sperimentando praticamente il processo di formazione di un prodotto;
- Insegnare ad accorgersi degli "altri" siano essi bambini, animali o piante conoscendoli ed apprezzandoli per le loro diversità;
- Sensibilizzare bambini e adulti (genitori ed insegnanti) verso un maggior rispetto dell'ambiente e degli spazi verdi.

Servizi

Lo staff della fattoria didattica Cà Bianca si rende disponibile a tenere una lezione introduttiva in classe per preparare gli studenti all'uscita didattica.



IL LABORATORIO

Il laboratorio didattico viene strutturato in tre fasi:

Raccolta sul campo

Si inizierà osservando e toccando le piante aromatiche direttamente nelle aiuole del nostro viale degli aromi. L'obiettivo è quello di distinguere la morfologia delle diverse piante tramite l'osservazione diretta, imparare le peculiarità di ogni specie e le curiosità storiche collegate ad esse.

Il collegamento di nozioni teoriche con stimoli sensoriali quali vista, tatto e olfatto punta a rafforzare nei nostri piccoli ospiti le logiche di memorizzazione.

Questa fase termina con la raccolta di campioni di foglie da ogni pianta per la successiva classificazione.

Classificazione

La seconda fase del laboratorio si svolgerà sotto il porticato sui tavoli da lavoro. Ai bambini verrà chiesto di dividere tutte le foglie raccolte in base alla specie, alla morfologia e al colore.

Con l'aiuto delle schede didattiche ogni bambino dovrà poi creare un erbario dove conservare un campione di ogni erba aromatica raccolta.

Degustazione

Nell'ultima fase del laboratorio prepareremo insieme delle salse a base di olio di oliva ed erbe aromatiche appena raccolte. Questi infusi serviranno per insaporire la focaccia di nostra produzione, allo scopo di permettere ai nostri ospiti di chiudere tale esperienza sensoriale con la stimolazione del gusto e l'associazione diretta di quest'ultimo con le esperienze fatte precedentemente.

Nel caso in cui la visita si dovesse svolgere in una sola mattinata, la fase di degustazione verrà unita allo spuntino di metà mattina e gli infusi verranno fatti trovare già pronti.