



Dove siamo



Fattoria Didattica "il Casetto"
via Cappelline Tonde, 6

IMOLA (BO) (loc. Casola Canina)

5 km dal centro di Imola.

3 km dall'autostrada (A14)
uscita per Imola.



● centro abitato
● rotatoria

— percorso ideale
— autostrada

■ il Casetto

Fattoria Didattica
della Provincia
di Bologna
accreditata
dalla Regione
Emilia-Romagna



il **Casetto**
fattoria didattica



Fattoria Didattica "il Casetto"
di Scarcasale Teresa

Via Cappelline Tonde, 6 - 40026 IMOLA (BO) località Casola Canina
Cell. 339/69.17.929 Tel/Fax. 0542/50087 Tel. 0542/50144
Internet: www.ilcasetto.it Email: info@ilcasetto.it
P.IVA: 00594671208 - C.F.:03080590379



Una famiglia, una storia

La famiglia Plazzi abita a Casola Canina, piccola frazione di Imola, in provincia di Bologna. L'Azienda risale al 1935 e il podere è a conduzione familiare con 6,30 ettari di proprietà.

Da sempre svolgono l'attività di agricoltori, ma si distinguono come allevatori di bestiame, in particolare allevano bovini di pura razza Romagnola.

Dal 2001 sono Fattoria Didattica e si pongono come strumento di comunicazione diretto tra agricoltore e cittadino.

Dall'anno 2004 collaborano con l'Associazione Sportiva Dilettantistica Pegaso che già da alcuni anni propone percorsi di educazione ambientale, sul territorio imolese, con persone disabili e non.

Con queste proposte si vogliono avvicinare gli adulti, ma soprattutto i bambini, ad una realtà che si tramanda da generazioni con l'amore per gli animali e la terra che tanto generosamente ci nutre.

I giovani avranno l'occasione di scoprire l'importanza sociale ed economica di un mestiere sempre più raro e poco conosciuto.

Il contatto con gli animali ed i percorsi dal campo/stalla alla tavola, valorizzano la tradizione del mondo rurale e sensibilizzano i ragazzi.



Una struttura adeguata

L'accogliente casa colonica è al centro di un'ampia corte in cui sorgono numerosi recinti e paddock all'aperto che ospitano molte specie di animali da cortile.

L'edificio è predisposto ad accogliere scolaresche, non più di due alla volta, in locali chiusi, riscaldati e dotati di servizi igienici agibili anche da portatori di handicap.

Le ampie sale, che accolgono fino a 50 bambini, sono arredate in maniera tale da agevolare il lavoro individuale pratico ed una di queste è dotata di un ampio forno a legna.



Scheda di adesione al laboratorio

Nome e Cognome dell'insegnante:

.....

Scuola ed Istituto Comprensivo:

.....

Classe/i partecipante/i:

Numero bambini partecipanti totali:

Titolo del laboratorio scelto:

Periodo indicativo per effettuare l'uscita:

.....

Sono interessato/a all'incontro in classe: SI NO

La scheda può essere inoltrata al numero di fax 0542/50087 oppure compilando la scheda informatizzata presso il sito (www.ilcasetto.it)

Se due classi di un'unica scuola scelgono di partecipare insieme allo stesso laboratorio ed optano per avere l'incontro di approfondimento in classe avranno diritto ad avere uno sconto del 10% sulla spesa complessiva delle due classi.

Per ulteriori informazioni ed approfondimenti chiamare il

0542/50087] Teresa Scarcasale (Fattoria Didattica "il Casetto")
340/9010836]

P.S. Ricordiamo ai/alle gentili insegnanti che organizzazione ed eventuali costi dei trasporti per raggiungere la fattoria sono da ritenersi a carico della scuola.

Laboratorio n° 8

Il giardino dei frutti dimenticati.

Percorso agro-alimentare tra sapori e odori di frutti dimenticati.



Contenuti:

- itinerario nel giardino che ospita frutti oramai dimenticati: nespole, mele cotogne, pere volpine ecc.
- un viaggio per imparare a distinguere alberi e frutti attraverso il gioco e l'assaggio dal ramo. Accanto al giardino dei frutti è posto anche l'orto profumato con le piante aromatiche; un'interessante scoperta tra colori, odori e sapori.

Periodo consigliato:

da settembre a novembre e da aprile a maggio

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 7 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo e in caso di pioggia scarpe e giubbotto impermeabili.

Obiettivi dell'incontro:

- utilizzare i cinque sensi per la scoperta del giardino.
- assaggiare e riconoscere frutti diversi e nuovi.

Metodologia:

- giochi a piccoli gruppi, partecipazione attiva con utilizzo di materiale didattico e realizzazione di cartelloni da portare in classe.



Laboratorio n° 1

Come ti divento... fornaio!

Percorso di trasformazione dal grano al pane.



Contenuti:

- piccolo percorso dal seme alla spiga, cenni sulla macinazione con modellino funzionante di macina a pietra; preparazione del pane e sua cottura.
- cenni sulla lievitazione.
- consegna del pane cotto ad ogni bambino.

Periodo consigliato: tutto l'anno

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 4 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo.
- portare un grembiule da cucina e la merenda.

Indicazioni:

- ricordiamo agli insegnanti che in nessun modo questo preparato può essere definito commestibile nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, per questo l'azienda declina ogni responsabilità rispetto alle eventuali conseguenze dovute all'ingestione voluta o casuale del medesimo.

Obiettivi dell'incontro:

- acquisire familiarità con l'attività pratica ed apprezzare, giocando, il piacere di sporcarsi per poi pulirsi alla fine del lavoro; soddisfazione nel realizzare autonomamente un prodotto alimentare.

Metodologia:

- l'attività, individuale o a coppie, è impostata sul lavoro pratico.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.

Laboratorio n° 2

Formaggio che passione!

Percorso di trasformazione dal latte al formaggio.



Contenuti:

- fasi di preparazione del formaggio con cenni sulle vacche da latte e loro caratteristiche. Ogni partecipante potrà sperimentare cosa significa osservare la cagliata e romperla a mani nude percependo consistenza, odore e colore.
- consegna del formaggio prodotto dalla classe.

Periodo consigliato: tutto l'anno

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 7 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo.
- portare un grembiule da cucina e la merenda.

Indicazioni:

- ricordiamo agli insegnanti che in nessun modo questo preparato può essere definito commestibile nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, per questo l'azienda declina ogni responsabilità rispetto alle eventuali conseguenze dovute all'ingestione voluta o casuale del medesimo.

Obiettivi dell'incontro:

- acquisire familiarità con l'attività pratica ed apprezzare, giocando, il piacere di sporcarsi per poi pulirsi alla fine del lavoro; soddisfazione nel realizzare autonomamente un prodotto alimentare.

Metodologia:

- l'attività, individuale o a coppie, è impostata sul lavoro pratico.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.

Laboratorio n° 7

A passeggio nel museo della Civiltà Contadina.

Percorso storico e antropologico della civiltà rurale.



Contenuti:

- viaggio attraverso gli usi e i costumi di un mestiere antico e ormai poco conosciuto.
- visitando il museo ricco di vecchi attrezzi e piccoli modellini meccanici, si ripercorre la vita dell'azienda agricola di un tempo.
- cenni storici e antropologici sulla vita rurale di 50 anni fa.

Periodo consigliato: tutto l'anno

Tempi: 2 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dagli 8 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo e in caso di pioggia scarpe e giubbotto impermeabili.

Obiettivi dell'incontro:

- scoprire come si viveva in campagna 50 anni fa.
- approfondire il contesto storico e sociale del tempo.
- tradurre tutti gli oggetti d'uso comune presenti nel museo dal dialetto all'italiano e viceversa.

Metodologia:

- lavoro a piccoli gruppi con materiale didattico e semplici schede di lavoro.



Laboratorio n° 6

Diamo una mano all'ortolano...

Percorso di esplorazione di un orto biologico.



Contenuti:

- l'orologio delle stagioni e i suoi prodotti.
- le verdure e la loro semina in campo.
- gioco con i tipi di verdure e classificazione in radici, foglie, fusti ecc... sulla base delle varie parti commestibili.
- giro dell'orto per osservare e assaggiare gli ortaggi.

Periodo consigliato:

da aprile a maggio e da settembre a ottobre

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 5 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo e in caso di pioggia scarpe e giubbotto impermeabili.

Obiettivi dell'incontro:

- comprendere il concetto di "stagionalità".
- saper classificare i vari tipi di verdure in base alla parte commestibile.
- riuscire ad assaggiare almeno due tipi di verdure direttamente dall'orto.

Metodologia:

- tutta l'attività è impostata sull'esperienza diretta in campo, sul gioco e sulla partecipazione a coppie o piccoli gruppi.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.

Laboratorio n° 3

C'erano una volta... le arzdore!

Percorso di trasformazione della farina.



Contenuti:

- piccolo percorso dal seme alla spiga, cenni sulla macinazione con modellino funzionante di macina a pietra.
- illustrazione degli attrezzi dell'arzdora con traduzione in dialetto dei termini italiani e racconto di una giornata tipo dell'arzdora di una volta.
- l'insegnante potrà scegliere con la classe se preparare la piadina oppure la sfoglia.

Periodo consigliato: tutto l'anno

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 7 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo.
- portare un grembiule da cucina e la merenda.

Indicazioni:

- ricordiamo agli insegnanti che in nessun modo questo preparato può essere definito commestibile nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, per questo l'azienda declina ogni responsabilità rispetto alle eventuali conseguenze dovute all'ingestione voluta o casuale del medesimo.

Obiettivi dell'incontro:

- acquisire familiarità con l'attività pratica ed apprezzare, giocando, il piacere di sporcarsi per poi pulirsi alla fine del lavoro; soddisfazione nel realizzare autonomamente un prodotto alimentare.

Metodologia:

- l'attività, individuale o a coppie, è impostata sul lavoro pratico.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.

Laboratorio n° 4

Alla scoperta della fattoria.

Percorso di esplorazione della fattoria.



Contenuti:

- giro di esplorazione della fattoria alla scoperta di materiali, animali, suoni ed attrezzi presenti.

Periodo consigliato: tutto l'anno

Tempi: 2 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 3 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- si consiglia un abbigliamento comodo e in caso di maltempo scarpe e giubbotto impermeabile.

Obiettivi dell'incontro:

- imparare ad utilizzare i cinque sensi per esplorare il mondo che ci circonda.
- vincere le eventuali ritrosie e paure che i bimbi possono avere nei confronti degli animali e di tutto ciò che è nuovo e diverso dal solito.
- stimolare la curiosità per un ambiente nuovo.

Metodologia:

- il percorso è un gioco, impostato sulla scoperta e sulla ricerca di materiali animali e attrezzi; si lavora per piccoli gruppi o a coppie.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.



Laboratorio n° 5

Gratta e Annusa nel giardino dei profumi!

Percorso di esplorazione sensoriale nel giardino officinale.



Contenuti:

- i diversi odori, le diverse grandezze nonché la sensazione al tatto: sono solo alcune delle possibilità di sviluppo di questa proposta.
- illustrazione delle varie specie aromatiche presenti.

Periodo consigliato:

da aprile a maggio e da settembre a ottobre

Tempi: 3 ore in fattoria

Utenti: percorso consigliato dai 5 anni in su

Prezzo: 4,00 € a persona (insegnanti esclusi)

Suggerimenti:

- in caso di maltempo si consigliano un abbigliamento comodo con scarpe e giubbotto impermeabili.

Obiettivi dell'incontro:

- imparare ad utilizzare i cinque sensi per esplorare il giardino aromatico stimolando la curiosità per un ambiente nuovo.

Metodologia:

- tutta l'attività è impostata sulla presenza di due personaggi, Gratta e Annusa, che accompagnano i bambini nei giochi e nell'esplorazione, a coppie o a piccoli gruppi, del giardino aromatico.
- consegna di semplice materiale didattico per la verifica.

