

*Bassa*  
CORTE  
FATTORIA



Alla cortese attenzione:

**Dirigente scolastico e referente visite guidate**

Oggetto:

**Presentazione delle attività e dei laboratori offerti da Fattoria Bassa Corte**

*Viviamo in una società dove urbanizzazione, industrializzazione e globalizzazione hanno creato una frattura incolmabile tra il mondo agricolo e la quotidianità dei giovani di oggi che vivono dentro le mura di casa, della scuola, dentro ai centri ludici, dentro le stanze dove si praticano attività fisiche. Gli spazi chiusi prevalgono sul fuori, sulla natura e l'ambiente in cui vivono. I nativi digitali, già dalla prima infanzia sanno usare smartphone e computer, ma non hanno idea di come si produca il cibo che mangiano, sanno riconoscere innumerevoli loghi aziendali ma pochissime piante e animali dell'ambiente che li circonda!*

*Appare chiara la necessità di risanare quella frattura, ed **è proprio questo lo scopo delle Fattorie Educative: essere strumenti concreti per aiutare i più giovani a rivedere il modo di relazionarsi con la natura e l'agricoltura.***

***La fattoria è un grande laboratorio all'aria aperta dove si impara facendo, un ambiente di indubbia valenza pedagogica** poiché le attività a contatto con la natura consentono al bambino di vivere esperienze autentiche che stimolano il suo sviluppo cognitivo, affettivo, sociale e spirituale. Vedere, toccare e accudire gli animali, osservare come si sviluppa un pulcino dentro l'uovo e vederlo nascere, manipolare e trasformare le materie prime per produrre il pane o il formaggio, scoprire e utilizzare gli attrezzi per coltivare la terra, piantare e raccogliere gli ortaggi, sono **esperienze che s'imprimono vividamente nelle menti di bambini e ragazzi, perché non sono solo nozioni teoriche raccontate ma pratiche vissute in prima persona.***

# FATTORIA BASSA CORTE

Dall'amore per gli animali e per la natura, nasce nel 2013 l'idea di trasformare un piccolo uliveto di famiglia in una **Fattoria Educativa**, col preciso intento di renderla fruibile alle scuole, ai gruppi e alle famiglie che intenderanno visitarla. Così tutte le aree della fattoria sono state pensate e realizzate in modo ordinato per creare specifici percorsi che consentono al visitatore di osservare gli animali con facilità e al contempo alle guide di svolgere l'attività didattica e i laboratori con la massima efficienza.

**L'intera area su cui sorge la fattoria è pianeggiante e l'assenza di barriere architettoniche, di pendenze o altri ostacoli naturali, rende ogni spazio, sentiero o percorso fruibile da chiunque.**



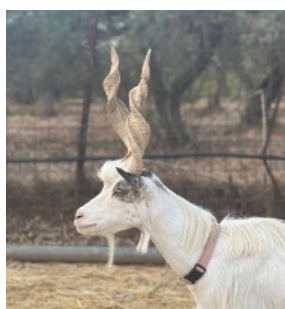
La fattoria è comodamente raggiungibile da strada interamente asfaltata e pianeggiante, ed è dotata di ampio parcheggio anche per gli autobus. In fattoria troverete appositi servizi igienici per bambini, adulti e disabili. **La fattoria è provvista di apposita copertura assicurativa.**



# GLI ANIMALI

RAPPRESENTANO LA COLONNA PORTANTE DELLA FATTORIA

Negli anni, dopo aver allevato una moltitudine di razze di animali da cortile, abbiamo inserito **tutti gli animali da fattoria per eccellenza**, quelli che da sempre l'uomo alleva per le più svariate mansioni e produzioni, **con uno sguardo attento alle razze autoctone**. La passione e l'amore per gli animali ci ha spinti poi ad inserire diverse specie esotiche che è possibile ammirare. **In Fattoria incontrerai:**



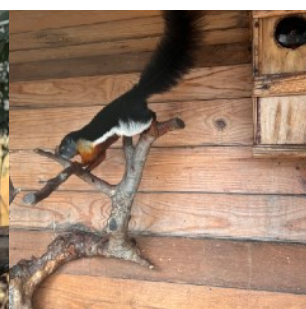
CAPRA  
GIRGENTANA



ANATRA  
MANDARINA



FAGIANO  
ARGENTATO



SCOIATTOLO  
TRICOLORE



STRUZZO



LEPRE DELLA  
PATAGONIA



MAIALINI  
NANI



PONY



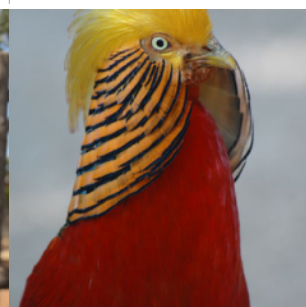
CORVO  
IMPERIALE



ASINO BIANCO  
DELL'ASINARA



MUCCA  
PEZZATA ROSSA



FAGIANO  
DORATO ROSSO



**DAINO  
BIANCO**



**CAPRETTE  
NANE TIBETANE**



**ANATRA CORRITRICE  
INDIANA**



**CAMMELLO BACTRIANO**



**ASINO  
RAGUSANO**



**COLOMBE  
PAVONCELLE**



**TACCHINI**



**PAVONE BIANCO**



**CAVALLO  
APPALOOSA**



**DAINO  
POMELLATO**



**POLLI  
ORNAMENTALI**



**GRU  
CORONATA**



**PECORA MUSO  
NERO DEL VALLESE**



**TESTUGGINE  
GIGANTE AFRICANA**



**GUFO  
REALE**



**MOFFETTA  
AMERICANA**



FARAONA  
GUTTERA



FAGIANO  
DORATO GIALLO



CIGNO  
REALE



CONIGLIETTI  
TESTA DI LEONE



OCA  
CIGNOIDE



GALLINA  
FARAONA



ANATRA  
CIUFFATA



GALLINA SICILIANA  
CORONATA



FAGIANO  
VENERATO



PAVONI  
BLUE ARLECCHINO



LAMA



API

## SCUOLA IN FATTORIA

Ospitiamo i viaggi d'istruzione in Fattoria, dal lunedì al venerdì durante tutto l'anno.

È possibile scegliere la visita di mezza giornata oppure la giornata intera con pranzo.

**Nei mesi di maggio e Giugno non è possibile scegliere la visita di mezza giornata ma solo giornata intera con pranzo.**

E' necessaria:

- ° la prenotazione con largo anticipo.
- ° una caparra confirmatoria di €100,00.
- ° un adesione minima di 30 persone paganti.

Che sia di mezza giornata o giornata intera, la visita ha inizio alle ore 10.00. All'arrivo verrà servita la

### COLAZIONE:

**Ciambelle, Crostate alle albicocche fatte in casa, Succhi di frutta e Caffè.**

Dopo la colazione, alle 10.30 ha inizio il

### TOUR DELLA FATTORIA

Durante il quale sarà possibile:

#### \* Osservare e Accarezzare:

Daini, Struzzi, Gru Coronate, Cigni, Gufi, Fagiani e Pavoni, Scoiattoli, Moffette, Capre, Pecore, Maialini, Conigli, Galline, Anatre, Oche, Tacchini, Colombi, Tartarughe giganti, Marà...

\* **Mungere la Mucca o la capra** 

\* **Dar da mangiare ai Lama** 

\* **Strigliare gli asinelli e il Pony** 

\* **Fare la foto Sul CAMELLO** 

Si prosegue con i laboratori, dopo i quali ci si saluta se si sceglie la visita di mezza giornata o si prosegue con il pranzo se si opta per la giornata intera.

### IL PRANZO

#### Antipasti (solo per gli adulti):

Tagliere con Formaggi locali, salsiccia secca, bruschetta con capuliatto di pomodoro secco, olive alla contadina, caponata.

**Primo Bambini:** Pasta Fresca con Sugo al basilico.

**Primo Adulti:** Pasta Fresca al Sugo con Melanzane.

#### Secondo Bambini:

Cotoletta di pollo impanata con Patate al forno.

#### Secondo Adulti:

Costini di maiale BBQ, salsiccia e Patate al forno.

#### Frutta di stagione

**Dolce:** Torta al cioccolato e mascarpone **col nome della classe per concludere con una bella foto di gruppo!**

**Bevande:** incluse acqua e vino al tavolo.

## VISITA DI MEZZA GIORNATA €10,00 A PERSONA

- Arrivo ore 10.00
- Accoglienza e **colazione.**
- **Tour della fattoria**
- **Due laboratori** a scelta.

(non si possono scegliere i laboratori: dal latte al formaggio e dalla spiga al pane)

## VISITA GIORNATA INTERA €18 BAMBINI / €25 ADULTI

- Arrivo ore 10.00
- Accoglienza e **colazione.**
- **Tour della fattoria**
- **Laboratori:**
  - \* dall'Uovo al Pulcino
  - \* l'Asino il pony e il Cavallo
  - \* dalla Spiga al Pane
- **PRANZO**
- **Laboratori:**
  - \* il mondo delle Api
  - \* il piccolo Contadino
- **Torta e foto di Classe.**

# I LABORATORI DELLA FATTORIA BASSA CORTE



## DALL'UOVO AL PULCINO

In fattoria c'è una stanza con svezzatoi e incubatrici con cui si potrà assistere al miracolo della vita **osservando come si sviluppa l'embrione all'interno dell'uovo e ammirando la schiusa** dei pulcini, si visiterà il pollaio e le varie razze di avicoli e scopriremo una collezione di uova delle più svariate dimensioni e colori!



## IL PICCOLO CONTADINO

Tutti nell'orto per conoscere gli attrezzi del contadino ed imparare come si usano e dopo aver zappato e concimato, planteremo e innaffieremo gli ortaggi!



## L'ASINO, IL PONY ED IL CAVALLO

Osserveremo le differenze tra i diversi equidi e ne scopriremo l'anatomia. Impareremo ad accudirli, strigliarli e pettinarli, conosceremo i finimenti e poi **tutti in sella per un bel giro a cavallo!**



## IL MONDO DELLE API E DEL MIELE

In fattoria è presente un **Apiario Didattico**: una stanza con delle finestre protette da rete dalla quale i bambini potranno osservare, in tutta sicurezza, il lavoro dell'apicoltore. Impareranno i segreti della vita delle api, il loro ruolo di impollinatori, come vengono allevate e cosa se ne ricava. **I bambini vedranno realmente una famiglia di api sui favi di cera, l'ape Regina, le operaie e i fuchi; la covata, le scorte di polline e il miele!**



## DALLA SPIGA AL PANE

partendo dall'osservazione delle spighe di grano, si vedrà come si ottiene la farina dal mulino, come si impasta, il processo di lievitazione, e poi si infornerà il pane nel forno a legna per gustarne la bontà!



## DAL LATTE AL FORMAGGIO

Impareremo quali sono gli animali che producono il latte e dopo aver munto la mucca, pecora o la capra si osserverà il processo di caseificazione e di produzione del formaggio. Assaggeremo dunque la tuma, la ricotta e il formaggio.

**N.B. il laboratorio "Dal latte al formaggio" si può richiedere solo nelle visite di un'intera giornata in sostituzione del laboratorio "dalla fatina al pane" ed ha un costo extra di €100,00 da dividere per il numero di partecipanti.**

La Fattoria propone anche dei laboratori "stagionali" quali:

## DALL'OLIVA ALL'OLIO, LA VENDEMMIA E IL VINO, I COLORI DELLE STAGIONI

In accordo con i docenti inoltre, si possono realizzare altri laboratori usando i mezzi, gli spazi e le attrezzature presenti in azienda.



## NOTE IMPORTANTI:

In caso di meteo avverso la visita verrà posticipata alla prima data utile.

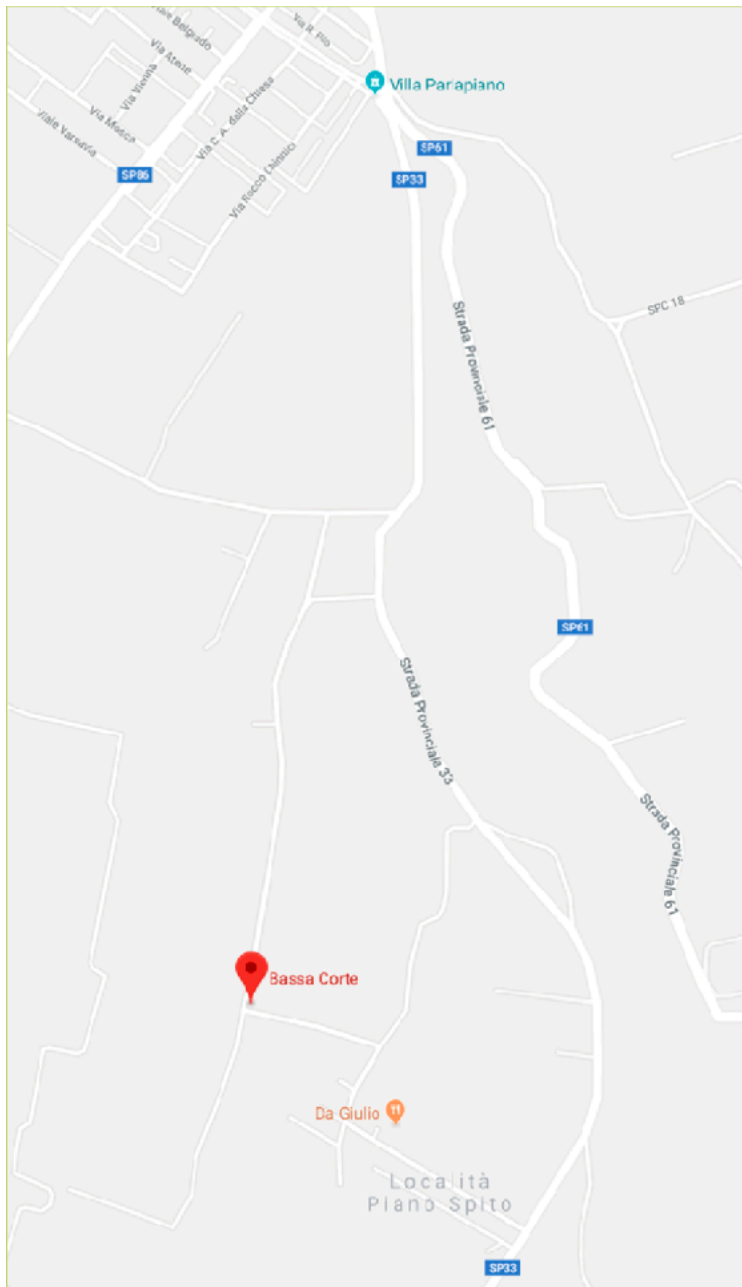
**E' necessario comunicare se vi sono casi di intolleranze alimentari o allergie in particolar modo alle punture di insetto.**

Potete raggiungerci cercando Fattoria Bassa Corte su google Maps e inserendo la posizione sul navigatore. Il sito è accessibile anche dagli autobus ed è dotato di ampio parcheggio interno.

E' prevista una gratuità insegnanti/accompagnatori ogni 10 partecipanti. I bambini sotto i 2 anni di età **non pagano**.

**Genitori, fratelli o altri partecipanti pagano regolarmente, in base all'età, la rispettiva quota da adulto o bambino.**





C.DA PIANO SPITO S.N.C  
92016 - RIBERA

TELEFONO:  
LILLO CASTRONOVO 3476560779  
MAIL: [BASSACORTE@OUTLOOK.IT](mailto:BASSACORTE@OUTLOOK.IT)

