

DAL CAMPO AL PIATTO

Dal suolo hanno origine moltissimi dei prodotti che usiamo quotidianamente e potersi avvicinare e toccare con mano le varie fasi di lavorazione è un'esperienza molto ricca.

In questo modo ci si potrà confrontare con i ritmi naturali e avere una visione più ampia di ciò che ci circonda.

Svolgendo attività di questo tipo si attivano i seguenti ambiti di competenza di Ambiente:

- **Bisogni degli esseri viventi e adattamento all'ambiente**
- **Luoghi, paesaggi ed habitat**
- **Ciclicità, ritmi, mutazioni e persistenze.**
- **Energia, lavoro, trasformazione della materia e tecnologie**
- **Trasformazioni di società e territori.**

Percorso	Breve spiegazione
Percorso del suolo	Lo calpestiamo tutti i giorni, ma quanto lo conosciamo? Sempre sotto i nostri piedi ma poco conosciuto, il suolo è un pilastro fondamentale della nostra vita con il quale abbiamo molte più relazioni di quello che si potrebbe pensare. Attraverso diverse varietà si potranno conoscere le sue caratteristiche, i suoi molteplici abitanti, i lavori necessari per mantenerlo in salute e per ottenere una buona resa in base a ciò che vogliamo coltivare.
Dalla patata alle patatine fritte – le patate	Patatine fritte, chips o purè di patate, tutti conosciamo le varianti culinarie, ma come si coltiva? Le patate sono relativamente facili da coltivare anche in un grosso vaso ed è straordinario veder crescere 5-15 patate da una singola patata da semina. È anche impressionante vedere le grandi macchine che si usano oggi per la raccolta e scoprire ciò che serve per raccogliere le patate e non solo i sassi. Scoprite da dove arrivano le patate attraverso un percorso che include tutti i sensi.
Dai cereali al pane – cereali	A prima vista non è sempre chiaro ed evidente dove si possano trovare i cereali. Sia nelle molte varianti di pasta, così come nell'ampia varietà di pane e panini o nel muesli e nei cereali a colazione. Ma non tutti i cereali sono uguali. Ci sono l'avena, il farro, il frumento, la segale e molti altri ancora. Ognuno di loro ha delle proprietà uniche da scoprire. Osservateli durante la raccolta; trebbiate personalmente il grano e infine trasformate la farina appena macinata in un panino. <i>Approfondimenti sui cereali</i>
Dalla mela al mosto – frutti	«Cos'è una buona mela?» Una domanda apparentemente semplice, ma a cui non è così facile rispondere. Affrontare l'ampio argomento della «frutta» significa andare a fondo di questa domanda e analizzarla da diverse prospettive, imparando molto sulla frutta e sulla relazione tra natura e cultura. Cos'è la frutta? Quali animali vivono nel frutteto? Quando è di stagione la frutta e come la si può conservare? Eccetera. E, naturalmente, senza dimenticare il divertimento: spremere le mele e potersi gustare uno squisito bicchiere di mosto è meraviglioso. <i>Approfondimenti su frutti e bacche</i>

ANIMALI, PIANTE E HABITAT

In fattoria, i bambini scoprono attivamente gli spazi naturali e quelli plasmati dall'uomo dove vivono molti esseri viventi ognuno con i propri bisogni specifici. La classe ha quindi l'occasione di attivare i seguenti ambiti di competenza:

Bisogni degli esseri viventi e adattamento all'ambiente

Luoghi, paesaggi ed habitat

Energia, lavoro, trasformazione della materia e tecnologie

Percorso	Spiegazione
<p>Di mucche bovine e vitelli</p> <p><i>Approfondimenti: Cammino del latte e del formaggio Cammino della carne</i></p>	<p>L'allevamento bovino plasma il paesaggio in gran parte del nostro paese. L'esclusiva capacità dei ruminanti di trasformare l'erba in latte e carne è molto affascinante. I bambini imparano a conoscere i bisogni di questi grandi animali attraverso attività pratiche. A seconda della stagione, i bambini possono esplorare diversi tipi di prati e confrontare la biodiversità di un prato naturale con quella di un prato artificiale, oppure preparare una giusta razione di foraggio invernale per una mucca calcolando e stimando le giuste porzioni alimentari. Attraverso queste attività gli alunni potranno anche conoscere quelli che sono i prodotti provenienti dal latte: latte, formaggio, yogurt o burro.</p>
<p>Le pecore formano il paesaggio – Il percorso della lana</p>	<p>Lo sapevi che le pecore sono gli animali da reddito più antichi dell'umanità? Da circa 11'000 anni usiamo la lana, la carne e anche il latte. Oggi, tuttavia, l'allevamento di pecore si concentra maggiormente su qualcos'altro, perché dove pascolano modellano il paesaggio e contrastano l'avanzamento del bosco. In questo modo, i prati ricchi di biodiversità possono essere conservati in terreni difficili da raggiungere. L'importanza della lana ha però vissuto anche una piccola rinascita negli ultimi anni, ad esempio come materiale isolante nella costruzione di case. Con SIF, i bambini conoscono i bisogni delle pecore e sperimentano il cammino della lana con tutti i loro sensi: che odore ha la lana non lavata? E che sensazione si prova quando la si indossa? Cosa succede quando bagniamo la lana o la strofiniamo tra le mani?</p>
<p>Dalla gallina alle uova strapazzate – Il percorso delle uova</p>	<p>Le galline sono animali affascinanti con caratteri individuali. Ma è nato prima l'uovo o la gallina? La fattoria è un posto meraviglioso per filosofare e osservare lo sviluppo dall'uovo alla gallina. Ma è anche l'occasione per imparare ad aiutare l'avicoltore a raccogliere le uova, in modo che le uova non si rompano e per comprendere i bisogni dei volatili: razzolare, beccare, mangiare e bere. Tutto questo mentre si aiuta a pulire e timbrare alcune uova per poi cucinarle e assaporarle tutti insieme: per esempio delle uova strapazzate o una buona omelette. Cosa significa il numero sull'uovo? Come faccio a sapere se un uovo è ancora fresco? Queste sono tutte domande alle quali potrete trovare risposta con questo percorso.</p>
<p>L'orto della fattoria come spazio naturale e culturale – di erbacce, malerbe e altre erbe aromatiche</p>	<p>Ciò che accade su larga scala in un campo può essere compreso e sperimentato anche in un orto: preparare il letto di semina – seminare – curare – raccogliere – conservare. Nell'orto, natura e cultura giocano di pari passo, lo sviluppo delle varie piante coltivate può essere osservato assieme agli habitat degli animali che vivono nelle nicchie di un orto diversificato e che, come insetti benefici, aiutano a tenere sotto controllo gli abitanti meno desiderati. Imparare nell'orto della fattoria è molto divertente, soprattutto quando il raccolto si trasforma in qualcosa di delizioso</p>

CONSUMO E SOSTENIBILITÀ

Lo sapevi che ogni acquisto al supermercato è un'ordinazione fatta a una fattoria e quindi influenza indirettamente il suo metodo di produzione? Scuola in fattoria offre l'occasione di poter riflettere e prendere coscienza di ciò che accade dietro le quinte dell'agricoltura e della produzione di «derrate alimentari».

I principali ambiti di competenza attivati:

- **Identità e senso di appartenenza**
- **Energia, lavoro, trasformazione della materia e tecnologie**
- **Benessere degli esseri viventi e adattamento all'ambiente**
- **Luoghi paesaggi e habitat.**

Toccando questi ambiti di competenza i bambini possono comprendere le varie parti delle relazioni che esistono tra l'essere umano e la natura e, vivendo in prima persona queste esperienze e diventando parte integrante della grande catena alimentare.

Percorso	Spiegazione
Educazione allo sviluppo sostenibile (ESS)	Attorno all'agricoltura si incontrano in forma concentrata i 3 settori Economia, Natura e Società. È importante affrontare i diversi punti di vista e trovare un consenso per un'alimentazione sostenibile che sia lungimirante per il nostro pianeta. La fattoria è un ambiente molto ricco dove poter toccare con mano i diversi argomenti che si prestano all'ESS in quanto la varietà di argomenti è quasi infinita: clima, benessere degli animali, protezione delle piante, biodiversità, sicurezza alimentare, consumo, alimentazione equilibrata, regionalità/stagionalità, spreco alimentare, littering, conflitti sullo sfruttamento di beni, natura verso cultura, ecc. SIF offre alle classi scolastiche uno sguardo dietro le quinte, in modo che possano conoscere la prospettiva dell'agricoltura in prima persona e collegarla alle altre prospettive della loro vita quotidiana. SIF fa parte della rete ESS degli attori esterni alla scuola di educazione 21 e si trova nella banca dati degli attori esterni alla scuola.
Biodiversità Sul cammino della biodiversità con SIF	In fattoria, la biodiversità è promossa attraverso varie misure specifiche. Questo viene fatto per compensare la diversità degli ecosistemi minacciata dallo sviluppo degli insediamenti e dall'agricoltura stessa. Lavorando insieme, per esempio, si possono creare dei mucchi di rami o pietre e si possono scoprire i potenziali abitanti, oltre a sperimentare i benefici di un paesaggio ben strutturato per la natura e le persone.
Spreco alimentare e littering -	Il <i>littering</i> e lo spreco alimentare sono due temi in cui ognuno di noi può dare un piccolo contributo. Nei vari percorsi proposti da SIF non sono trattati in modo isolato, ma integrati negli altri temi della fattoria seguendo un'ideologia interdisciplinare. Per esempio, il pascolo delle vacche deve essere ben pulito e curato, senza alcun tipo di rifiuto; quindi, andare fisicamente a pulirlo e controllarlo può sensibilizzare parecchio. Anche la prevenzione dello spreco alimentare inizia con la sensibilizzazione. Chi ha imparato quanto sforzo ci vuole per produrre alimenti di alta qualità, tende a buttare via meno cibo. E chiunque abbia assaggiato una pera dall'aspetto non perfetto o un cetriolo storto, sa quanto sia comunque buono e forse lo acquisterà in un negozio quando lo rivedrà.
Agro-Image - portatevi l'agricoltura in classe	Agro-Image è un'associazione di giovani agricoltrici e agricoltori che dal 1995 offre lezioni su temi di agricoltura e consumo per le classi di scuola media e superiore. Nelle lezioni, le alunne e gli alunni imparano le basi e le relazioni dell'agricoltura e della produzione alimentare. Oltre ai due moduli gratuiti "Agricoltura" e "Consumo", Agro-Image propone con un contributo alle spese, il modulo "Mercato" e il modulo di approfondimento "Commercio mondiale". Alcune classi combinano le lezioni di Economia, Lavoro ed Economia domestica di Agro-Image con una giornata di insegnamento in una fattoria SIF. (SM)

ALIMENTAZIONE E SALUTE

Ciò che è di stagione nella fattoria viene scoperto e studiato insieme, lavorato e trasformato in una piccola prelibatezza. In questo modo si avrà la possibilità di vivere un'esperienza multisensoriale nell'orto e in cucina: toccare, osservare, ammirare, assaggiare, annusare, provare, assaporare sono alcune delle azioni che i ragazzi potranno compiere vivendo in prima persona questo progetto.

Ambiti di competenza di AMBIENTE attivati:

- **Bisogni degli esseri viventi e adattamento all'ambiente**
- **Ciclicità, ritmi, mutazioni e persistenze**
- **Trasformazioni di società e territorio**

Percorso	Spiegazione	
Fresco dall' orto - la zuppa non cresce sugli alberi	<p>Nell'orto della fattoria, i bambini imparano a conoscere i diversi tipi di erbe aromatiche e verdure. Insieme si semina, si pianta, si strappano le erbacce e si raccolgono, scoprendo cosa matura quando e cosa è di stagione.</p> <p>Durante la raccolta, si scoprono anche carote storte che difficilmente trovano la strada per i negozi. Insieme le si assaggiano e ci si rende conto che <i>«Sono comunque buonissime!»</i>.</p> <p>Ripetendo le visite all'orto durante l'arco dell'anno, si può vedere l'intero sviluppo della pianta.</p> <p>Durante la festa di ringraziamento per il raccolto, si può cucinare e assaporare un pasto semplice, come per esempio un pinzimonio di verdure o una zuppa. Perché crude o in una buona zuppa, le verdure di stagione piacciono anche ai «carnivori».</p>	
Dalla serra al supermercato - percorso degli ortaggi	<p>Le aziende orticole sono per la maggior parte delle aziende altamente specializzate, che si danno da fare affinché siano sempre disponibili verdure fresche. Le fattorie SIF con produzione di ortaggi offrono uno sguardo dietro le quinte per sperimentare in prima persona tutto ciò che è necessario per una buona coltivazione. Sapere quanto è caldo nella serra, imparare i bisogni delle piante, come poter sfruttare gli insetti nei diversi lavori, strappare insieme le erbacce a mano in un'area e poi sperimentare quanto più preciso e veloce possa essere una macchina zappatrice moderna sono alcuni esempi di ciò che si potrebbe imparare facendo in prima persona, seguendo questo percorso.</p>	
Dal prato allo yogurt - cammino del latte	<p>Deve svegliarsi presto chi vuole essere presente per la mungitura e scoprire il più possibile sul latte. A che ora si munge? Quanto fieno è necessario per sfamare tutta la mandria? Come fa la macchina mungitrice a far uscire il latte dalla mammella? Che gusto ha il latte fresco dalla mucca?</p> <p>Ma come si fa lo yogurt dal latte? Queste sono tutte esperienze che si potranno imparare seguendo il percorso del latte, dal fieno, alla temperatura del latte necessaria per la creazione di uno yogurt.</p>	