

MONDO VERDE

Piccola Cooperativa Sociale a r. l.

Specializzata nella didattica dell'Educazione Ambientale e Scientifica

Via Carducci, 13/d 24127 Bergamo tel. 035.252.090 – 338.70.76.141 fax 035.252.756 e-mail:info@cooperativamondoverde.it http://www.cooperativamondoverde.it

-EDUCAZIONE AMBIENTALE -AMBIENTE E NATURA -UOMO E NATURA

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE, ANCHE PARZIALE DIQUESTO DOCUMENTO, TUTTI I DIRITTI SONO DI PROPRIETA' DELLA PICCOLA COOPERATIVA SOCIALE MONDO VERDE

LA CASCINA DEL SOLE: UN "TUFFO" NELLA NATURA

Responsabili: MARCO TERZI, STEFANIA BOSCHI



Il Centro-Laboratorio "Cascina del Sole", in località Carobbio degli Angeli (BG), offre la possibilità di trascorrere una piacevole giornata nel rispetto della natura.

Accanto alle attività di laboratorio si possono riscoprire e apprezzare i "sapori di un tempo", le caratteristiche di alcuni ambienti naturali e non, le abitudini di alcuni animali in uno scenario di tranquillità immerso nel verde e a pochi chilometri dalla città.

La struttura totalmente rinnovata con nuovi locali prettamente in muratura, riscaldati e adibiti a laboratori didattici è in grado di accogliere fino a 400 persone seguite da operatori specializzati della Cooperativa, che mettono a disposizione tutta la loro professionalità e competenza.

Durante l'intera giornata gli operatori seguono i ragazzi nelle varie attività di laboratorio favorendo anche momenti di socializzazione.



Le attività proposte sono diversificate in relazione alle differenti età degli alunni (si

consiglia, all'atto della prenotazione, di segnalare le "priorità" dei percorsi suggeriti).

PROGRAMMA:

- ore 9.00 circa Arrivo, saluto e presentazione della Cascina del Sole (i mezzi di trasporto da questo anno scolastico raggiungono con facilità l'azienda).
- ore 9.00 12.30 attività scelte (consigliate n°3);
- ore 12.30 13.30 pranzo al sacco in zona attrezzata;
- ore 13.30 16.00 attività scelte (consigliate n°2);
- ore 16.00 16.30 termine delle attività.





LE ATTIVITA' DEL CENTRO-LABORATORIO CASCINA DEL SOLE

- 1) **Approccio sensoriale** ad alcuni animali della fattoria e scoperta delle loro caratteristiche.
- 2) Laboratorio della cera: il prato, le api e la loro società. I prodotti delle api: il miele, la pappa reale, la cera. Realizzazione di piccoli oggetti con la cera.



- 3) Storia della vita contadina della pianura lombarda:
 - usi, costumi e tradizioni;
- agricoltura e folklore con fiabe, filastrocche, giochi e canzoni popolari;
 - illustrazione di alcuni attrezzi agricoli di ieri e di oggi e di utensili necessari per le attività domestiche;
 - sapori e saperi di un tempo.
- 4) L'alimentazion e di ieri e di oggi:
- la polenta: piatto tipico della bergamasca (nei mesi di ottobre e novembre è possibile inoltre effettuare la raccoltra delle pannocchie in un campo di mais).
- Il latte e i suoi derivati: illustrazione della preparazione del burro e del formaggio.
- Ol porsel: caratteristiche e storia del maiale e dei suoi prodotti; dagli insaccati (salàm, codeghì, lard, panseta, loanghina) al sapone, alle spazzole, ecc. ... del maiale non si butta niente!

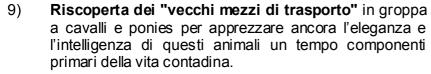


5) **Laboratorio ecologico**: realizzazione di alcuni oggetti attraverso l'utilizzo di materiale di recupero, imparando così che i rifiuti possono diventare una risorsa attraverso il riutilizzo e il riciclaggio.



- 6) Laboratorio del sapone:
 - descrizione della preparazione e dell'uso di detergenti naturali nella cultura contadina;
 - preparazione del sapone nella cultura moderna.
- 7) Laboratorio del pane. Illustrazione della fase di macinazione del grano con l'aiuto di un macina in pietra ubicato sul luogo. Si passa poi alla preparazione del pane: dal frumento ad un alimento sempre presente sulla nostra tavola;
- 8) **Il prato vive**: scoperta del prato attraverso l'osservazione diretta di

alcuni campioni animali e vegetali del prato. Laboratorio di microscopia.





10) Il giardino delle diversità: convivenza di differenti



- tipologie di piante che testimoniano le strategie adottate dai vegetali per sopravvivere a condizioni climatiche e ambientali diverse da quelle d'origine.
- 11) L'orto biologico dei bambini: dal fiore, al frutto, al seme; piantagione in loco (solo nel periodo di semina); scoperta del ciclo di crescita di alcuni prodotti naturali; le tradizioni dei nonni, laboratorio di microscopia e stereoscopia. Visita alla campagna circostante: illustrazione della "suddivisione" degli appezzamenti di terreno e il loro sistema di irrigazione. La concimaia



12) **Laboratorio dell'argilla**: costruzione di oggetti con l'utilizzo di un prodotto della terra.

(3) I rifiuti organici e il compostaggio

- Visita alla composteria e scoperta del "faticoso lavoro" dei piccoli amici decompositori.
- Osservazione di alcuni campioni al microscopio.

14) La fungaia

Osservazione di colture che crescono come funghi! (solo nel periodo autunnale ed invernale).

15) Il laboratorio dei tessuti:

- Il baco da seta
- Osserviamo da vicino la metamorfosi di questo storico insetto che ha rivestito un'importanza straordinaria nella civiltà contadina (solo in alcuni periodi dell'anno).
- "Setolino" racconta alcune curiosità e la storia del baco da seta.
- Il guardaroba nei secoli
- Osservazione diretta della pianta del cotone e di alcuni semplici telai costruiti con diverse tecniche.
- La pecora e la tosatura (brevi cenni).





16) Visita alla campagna circostante:

- Storia dell'agricoltura della Pianura Padana lombarda.
- La colonizzazione romana e la centuriazione.
- Curiosità e tradizioni legate all'agricoltura e alle principali coltivazioni.

17) Le lumache.... lente ma prelibate!

- Osservazione della crescita di questi particolari animali e curiosità su altri molluschi.
- Importanza delle lumache nella cucina popolare.

18) Il teatrino nella cascina: dalle stalle.... alle stelle!

- Gli ospiti diventano piccoli attori e.... il divertimento è assicurato!

19) Ecogiochi:

- Riscopriamo i giochi dei nonni e divertiamoci tutti insieme rispettando l'ambiente. Le attività proposte sono diversificate in relazione alle differenti età degli alunni (si consiglia, all'atto della prenotazione, di segnalare le "priorità" dei percorsi suggeriti).



COST

Da settembre a febbraio €8,00 ad alunno gruppi minimi di 20 alunni. Da marzo a giugno €9,50 ad alunno gruppi minimi di 20 alunni.

N.B. solo per il laboratorio della œra e del sapone è previsto un costo aggiuntivo di €1,50 ad alunno.

La visita può essere preceduta da un incontro preparatorio in classe della durata di due ore con utilizzo di materiale didattico e scientifico. Costo €100,00 iva compresa per incontro (se fuori provincia di Bergamo è prevista anche una quota rimborso spese).

N.B. Nell'azienda sono presenti nuove, comode e riscaldate casette in legno e muratura con servizi igienici adiacenti, confortevoli anche in caso di maltempo. Sono presenti anche servizi per portatori di handicap. I pullman possono raggiungere direttamente la cascina