

A titolo esemplificativo indichiamo di seguito alcuni dei progetti di approfondimento proposti:

❖ **I COLORI DELL'AUTUNNO**

un percorso didattico, che pone all'attenzione dei più giovani la cultura contadina e popolare che con il suo bagaglio di valori, colori e tradizioni etico-religiose, convive con la natura senza manipolarla.

Un tempo, le culture si fondevano e l'uomo utilizzava come fattore comune il susseguirsi delle stagioni e dei riti religiosi. Negli ultimi anni un'inversione di marcia, sembra promuovere a scopo consumistico alcune feste: Halloween è una di queste ... ma cosa ne è stato di "Ogni Santi"?

- Frutti dell'autunno:olivo, zucca, cachi, uva, agrumi
- I lavori dell'autunno: potatura, concimazioni, raccolta foglie
- In tavola in autunno: olive "ammacca e sala" e conserviamo la natura
- Laboratori dell'autunno: Erbario, raccolta olive, trasformazione e conservazione.

❖ **PROGETTO ALIMENTAZIONE**

- Da dove vengono le merendine?
- Perché le patate non crescono sugli alberi?
- Perché le mucche non sono viola?
- Che cosa è la marmellata?
- Perché la mela si chiama così?
- Cosa è l'acqua buona e quella cattiva?
- Perché gli antichi scelsero alcuni ambienti?

La Fattoria Didattica "La Posta Vecchia" cerca di sviluppare diverse linee d'approfondimento che possono integrarsi tra loro secondo l'età dei visitatori. Gli approfondimenti riguardano l'agricoltura, l'allevamento degli animali da cortile, la gastronomia, i giochi del passato. L'idea per sviluppare queste conoscenze è quella di organizzare una serie di percorsi che siano spunti d'apprendimento e riflessione affinché restino vive le tradizioni da cui nasce la civiltà, perché nessuno "dimentichi" gli aspetti storici che ci hanno portato

nel nuovo millennio, dove il contatto con la natura manca, ma, fortunatamente, comincia a sentirsene il bisogno.

Le visite presso la nostra azienda prevedono 5 percorsi differenti, a discrezione degli insegnanti la possibilità di sceglierli tutti o selezionarne solo alcuni in accordo con le finalità dell'uscita didattica.

❖ **Percorso A**

consiste nella passeggiata in aperta campagna coltivata a frutteto, ad orto od a piante spontanee: molte varietà entrano nella nostra alimentazione e nella nostra salute.

❖ **Percorso B**

consiste nella visita alla stalla che ospita gli animali da cortile: la mucca, le galline, le oche, i maiali, i conigli. Scopriremo come si nutrono e come "ci" nutrono, quanto siano importanti e come curandoli curiamo noi stessi.

❖ **Percorso C**

consiste nella visita alla scuderia dove troveremo il grande amico della civiltà: il cavallo.

Scopriremo come fin dai tempi più remoti abbia portato l'uomo alle grandi conquiste, alle nuove conoscenze, al confronto delle diversità. Conosceremo l'uso del cavallo.

❖ **Percorso D**

consiste nella conoscenza della gastronomia rurale, quella semplice, quella delle cose fatte in casa, insieme: la trasformazione dei prodotti che la natura ci regala, come le conserve, le marmellate e tutto quello che ci porta alle radici. Lavoriamo insieme la pasta fatta in casa, prepariamo le conserve, trasformiamo i prodotti, uniamo le biodiversità.

❖ **Percorso E**

consiste nella conoscenza dei giochi tradizionali attraverso i quali i bisnonni hanno misurato se stessi. Impariamo ad ascoltare le voci

degli animali; a nasconderci e a saltare con la “Campana”. Il percorso ludico ci farà rivivere la gioia della sana competizione attraverso un modo tutto nuovo, ma vecchio allo stesso tempo, come lo “Spaventapasseri” che cercheremo di costruire insieme, per proteggere il lavoro dei campi.

❖ **Percorso F**

riguarda la possibilità di estendere la visita dalla fattoria anche ad alcuni siti archeologici della civiltà romana, per la presenza a Francolise di alcune ville romane dell’antica Calès e dell’Appia, che potremmo considerare l’autostrada del passato. In collaborazione con Gruppo Archeologico Falerno-Galeno dei Gruppi Archeologici d’Italia Associazione di Volontariato ONLUS, si propone un parallelismo tra passato e presente attraverso itinerari archeologici innovativi nei seguenti siti:

Museo Archeologico e Teatro romano di Teanum Sidicinum;
Museo Archeologico dell’Antica Calatia a Maddaloni;
S. Maria Capua Vetere dell’Antica Capua e Museo dei Gladiatori
Museo Archeologico dell’Agro Atellano a Succivo;

Temi trattati:

- Vita quotidiana nella preistoria (III-I millennio a.C.);
- La “Campania” pre-romana e la vita quotidiana dell’età romana;
- Coltivare ieri come oggi;
- Dall’aratro al trattore;
- Pentole e ricette;
- Conserve e contenitori;
- Culti e credenze;
- Convivenza ieri come oggi?

Ciascun percorso proposto è modulato in base all’età dei visitatori, per stimolarli cognitivamente ed integrare i programmi didattici svolti in classe. Elenchiamo di seguito, a titolo esemplificativo, le aree tematiche trattate in relazione all’età dei partecipanti.

ODORI	
PICCOLISSIMI:	<p>-Con...tatto Conoscenza sensoriale, identificazione e riconoscimento delle piante</p> <p>-Facciamo l'erbario</p> <p>-Gli intrugli delle streghe Come si curavano in campagna: i “decotti”</p>
PICCOLI:	<p>-Officine della natura Dopo avere imparato a riconoscere le piante si indicheranno le loro proprietà in profumeria, nell'alimentazione ed in medicina</p> <p>-Erbario Su realizzazione</p>
RAGAZZI:	<p>- Profumera della natura</p> <p>-Soccorso al look</p> <p>-Aiutiamo la salute con le piante Dopo avere imparato a riconoscere le piante si indicheranno le loro proprietà in profumeria, nell'alimentazione ed in medicina</p>
ORTO	
PICCOLISSIMI:	<p>-Amico sole Con l’alternarsi delle stagioni la natura cambia d’abito la riproduco in disegni, sculture e mosaici</p> <p>-Storia di una patatina fritta</p>
PICCOLI:	<p>-Trasformo e conservo, le stagioni</p> <p>-La Vite, oltre il vino</p> <p>-L’Ulivo e non solo olio</p>
RAGAZZI:	<p>-Lavoro stagionale Potatura, innesti, terreno, raccolta...</p> <p>-Rivoluzioniamo l’industria</p> <p>-Oltre la filiera del vino</p> <p>-Storia dell’Ulivo</p>

GASTRONOMIA	
PICCOLISSIMI:	<p>-Il cuoco pasticciatore Scopriranno i frutti dell'albero, le piantine degli ortaggi, le carote, le patate nella terra, il latte della mucca, le uova delle galline</p> <p>-Cosa bolle in pentola, le stagioni</p>
PICCOLI:	<p>-Le stagioni in cucina Uova, latte, frutta, ortaggi nel piatto e nel barattolo</p>
RAGAZZI:	<p>-Il cuoco contadino Cucineranno con le uova, il latte, la farina per preparare biscotti; con gli ortaggi prepareranno le zuppe e con la frutta le conserve</p>
GIOCHI	
PICCOLISSIMI:	<p>-Scopriamo gli odori -Lo spaventapasseri Giochiamo al contadino e a ...</p> <p>-Il karaoke degli animali Una discoteca in campagna</p>
PICCOLI:	<p>-Caccia agli odori -Giochi all'aperto La fune, il cerchio, i quattro cantoni, la campana, nascondino e ...</p>
RAGAZZI:	<p>-I giochi dei bisnonni</p>
ARCHEO	
PICCOLISSIMI:	<p>-Nel piatto dei bisnonni Come mangiavano</p> <p>-Lo spaventapasseri Giochiamo al contadino e a ...</p>
PICCOLI:	<p>-L'autostrada degli antichi romani: l'Appia Una discoteca in campagna</p>
RAGAZZI:	<p>-La via Appia Antica - Le ville romane di Francolise - L'antica Calès</p>

STALLA	
PICCOLISSIMI:	<p>-Gli animali da cortile -D'all'uovo al pollo -Dalla mucca all'hamburger</p>
PICCOLI:	<p>-Nonna Paperera e la sua fattoria -Mamma mucca ed il suo vitellino -Peppa pig e la sua famiglia Cosa ci offre il maiale</p>
RAGAZZI:	<p>-Latte, in tetrapak? -Alimentazione sana e naturale -Origine dei cibi</p>
SCUDERIA	
PICCOLISSIMI:	<p>-I piccoli cow-boy -La cura del cavallo -Il puledro Un piccolo ben curato, lo conosciamo e lo disegniamo</p>
PICCOLI:	<p>-Spirit nel suo box Razze e caratteristiche del cavallo</p>
RAGAZZI:	<p>-Allevamento e cura del cavallo -La velocità nel tempo Il cavallo a quattro zampe, i cavalli nel motore -Il grande amico della civiltà</p>

Ciascun progetto e percorso prevede i **Laboratori del Fare**, delle finestre operative nelle quali i visitatori toccheranno con mano quanto appreso nella giornata. Ogni laboratorio sarà modulato in relazione alle esigenze dei diversi gruppi, per età e contenuti.

Si elencano alcuni di essi:

- ❖ Aratura
- ❖ Semina e piantumazione
- ❖ Riconoscimento visivo e pratico dei prodotti agricoli
- ❖ Raccolta frutti ed ortaggi
- ❖ Potature stagionali
- ❖ Conserva e trasformazione
- ❖ Preparazione marmellate e confetture
- ❖ Metodi di conservazioni naturali
- ❖ Erbario
- ❖ Spaventapasseri
- ❖ Giochi della tradizione
- ❖ Alimentazione degli animali da cortile
- ❖ Cura del cavallo
- ❖ Visita Archeologica
- ❖ Riciclò

ORARI E COSTI

(per numero non superiore a 50 bambini per visita)

dalle ore 9.30 alle ore 14.30

con incluso pasto costituito da: pasta al sugo o zuppa di stagione, frittata tipica, pane e olio, frutta di stagione e marmellata, al costo di € 12.00 (trasporto escluso);

dalle ore 9.30 alle ore 13.30

con incluso assaggio di pane e olio - pane e marmellata, al costo di € 8.00 (trasporto escluso).

Vi invitiamo a segnalare la presenza di eventuali soggetti allergici, intolleranti ad alimenti, e/o con manifestazioni di fobie, o particolari esigenze etico-culturali, e a darne sollecita comunicazione scritta.

Per informazioni e prenotazioni

La Posta Vecchia

Via Appia km 187,00 – Francolise (CE)

333 4162020 – 338 2288612

lapostavecchia.wordpress.com - info@lapostavecchia.it