



L’azienda agricola La Botalla è una delle Fattorie didattiche aderenti al progetto nazionale “educazione alla Campagna Amica” della Coldiretti.

L’azienda che vi invitiamo a scoprire rappresenta il luogo di lavoro, ma anche l’ambiente di vita della nostra famiglia. La nostra attività aziendale è principalmente la castanicoltura. Si curano e coltivano i castagneti lavorando spesso ancora a mano fino all’essicazione a legna, per ottenere un prodotto finale di alta qualità e biologico: la castagna garessina. L’azienda agricola La Botalla si dedica ad altre attività per uso proprio e per vendita diretta a Km Zero: coltivazione a rotazione di cereali o erbe officinali, coltivazione di prodotti ortofrutticoli, cura dei boschi procurando legname per l’inverno, cura dei prati producendo fieno.

# PERCORSI DIDATTICI OFFERTI

**Dal castagneto alla tavola** (½ giornata o giornata intera)

Il castagneto è elemento essenziale del paesaggio che circonda la nostra azienda e la Valle Mongia. I nostri avi avevano il castagneto come principale risorsa di cibo e legno. Ancora oggi curiamo i castagneti per raccoglierne i frutti. La nostra attività inizialmente è espositiva, così da capire l’importanza del castagno e delle castagne. Si visitano i castagneti nei pressi dell’azienda e soprattutto si cucinano le castagne le castagne: prezioso frutto da consumare fresco, secco e dal quale si può produrre farina (senza glutine!).

**Prima l’uovo o la gallina?** (½ giornata)

L’attività parte dal pollaio: la gallina, il gallo, il pollo e le uova magari da raccogliere. Si continua con la preparazione di cibi con le uova.

**Una giornata da contadino** Giornata intera (incluso un pasto)

Una giornata all’aria aperta per riscoprire uno dei mestieri più affascinanti… il contadino che, a seconda delle stagioni, pianta, raccoglie, lavora la terra e custodisce gli animali. E quando piove e nevica? Ripara gli attrezzi, costruisce giochi per bambini mentre in cucina si preparano i piatti della tradizione!

**L’orto: seminare raccogliere mangiare** (½ giornata)

L’attività permette di imparare a tracciare solchi, seminare e piantare. Si svolgono attività pratiche di relazione con lo spazio per imparare a “muoversi nell’orto”. Si impara a riconoscere la verdura matura e a comprendere le stagionalità dei vegetali: aspetto particolarmente importante per avere un prodotto fresco di qualità e a km0. Raccogliamo il possibile e impariamo a cucinarlo e conservarlo. Sarà possibile creare il proprio orto e ritornare a curare e raccogliere il seminato!

# COSA CHIEDIAMO AI PARTECIPANTI

* Rispetto delle regole di comportamento (non calpestare e/o strappare fiori e piante, depositare i rifiuti negli appositi contenitori, rispettare l’ambiente, le piante e gli animali, ecc.),
* Arrivare in azienda con un abbigliamento pratico, scarpe comode (in caso di pioggia stivali in gomma per l’esterno e scarpe di ricambio per l’interno), cappellino, giacca impermeabile, ombrello, ecc)

**COSA OFFRIAMO**

* Accoglienza in azienda con visita guidata e attività didattica strutturata in relazione al tempo concordato (minimo 2 ore);
* attività adeguata all’attività degli alunni;
* aula didattica e locali attrezzati (privi di barriere architettoniche)
* preparazione di prodotti, degustazione di prodotti, possibilità di pranzare in agriturismo.

Alleghiamo alla presente un modulo di “comunicazione Scuola/Fattoria”, che vorrete gentilmente completare con i dati richiesti e restituire via fax, debitamente firmata, entro 10 giorni dal contatto, sarà nostra cura ricontattare l’insegnante referente 15 giorni prima della visita.

Rimanendo a Vs. completa disposizione per ogni eventuale chiarimento, porgiamo cordiali saluti.

………………………,……………………..

DA COMPILARE E RESTITUIRE VIA EMAIL direzione@labotalla.it

DATA VISITA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ATTIVITA’ □ MEZZA GIORNATA ORA VISITA da\_\_\_\_\_\_\_\_\_a\_\_\_\_\_\_\_\_\_

□ GIORNATA INTERA ORA VISITA da\_\_\_\_\_\_\_\_\_a\_\_\_\_\_\_\_\_\_

IL PRANZO VERRA’ EFFETTUATO:

|  |  |
| --- | --- |
| AL SACCO, presso la struttura aziendale  \*\*IN AGRITURISMO: | □ |
| MENU’ 7 € (stuzzichino rustico, primo alla campagnola, dolcezze della cascina)  MENU’ 9 € (primo alla campagnola, carne con verdure della fattoria, dolcezze della cascina) | □  □ |

SCUOLA\_\_\_\_\_­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CLASSE/I\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INDIRIZZO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TEL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_FAX\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_E-MAIL\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

INSEGNANTE REFERENTE USCITE DIDATTICHE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

N. ALUNNI PARTECIPANTI ALLA VISITA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_N. ACCOMPAGNATORI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

EVENTUALI PARTECIPANTI CHE PRESENTANO ALLERGIE\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SE SI, A CHE COSA?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRESENZA DI DISABILI\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PERCORSO DIDATTICO SCELTO PER LA MEZZA GIORNATA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PERCORSO DIDATTICO SCELTO PER LA GIORNATA INTERA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PRECONOSCENZE DELLA MATERIA OGGETTO DELLA VISITA SI □ NO □

ARGOMENTI TRATTATI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ARGOMENTI SU CUI SI RICHIEDE UN MAGGIORE APPROFONDIMENTO:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

VERSAMENTO QUOTA ATTIVITA’ € …….,…… a persona (gratuità per accompagnatori)

TOTALE € …….,……

VERSAMENTO QUOTA PRANZO IN AGRITURISMO € …….,…… a persona (gratuità per l’autista con

più di 25 partecipanti)

TOTALE € …….,……

IN CONTANTI □

CON BONIFICO BANCARIO □

DATA TIMBRO E FIRMA