

# Mani in Orto

Il progetto propone di offrire ai bambini degli spazi ricchi di stimoli per avvicinarsi alla natura e fare esperienze manipolative, sensoriali, motorie e ludiche a cui possono dedicarsi con spontaneo interesse ampliando le loro conoscenze in materia.

Il progetto "mani in Orto" nasce per fare incontrare il mondo della scuola con quello della natura e dell'ortocultura attraverso laboratori che stimolano i bambini alla conoscenza del mondo vegetale e animale sensibilizzandoli a rispettare tutti gli esseri viventi, alla tutela ambientale, a prendersene cura.

I laboratori didattici sono studiati per bambini dai tre ai dieci anni.

Scopo del laboratorio è quello di portare i bambini ad osservare il mondo esterno, ci si può rendere conto di quanto sia importante per loro toccare, manipolare e raccogliere oggetti che trovano sui loro passi.

Essi sono incuriositi ed attratti dalle forme, dai colori e dagli odori che questi elementi portano con sé e così utilizzano i cinque sensi per esplorarli e conoscerli.

**In base alle fasce d'età, verranno studiati ed abbinati i seguenti obiettivi specifici:**

- **Manipolare** ed utilizzare materiali naturali ( acqua, terra, sabbia, semi, bulbi ).
- **Coltivare**, preparare il terreno, semina, raccolta.
- **Conoscere e confrontare** diverse varietà di vegetali ( fiori, piante e foglie ).
- **Sperimentare** ed osservare fenomeni di trasformazione degli elementi naturali ( seme, cibo ).
- **Disegnare** l'oggetto presentato ( educazione artistica ).
- **Imparare** il ciclo vitale delle piante e le loro differenze, i frutti e i semi.
- **Arricchire** le basi per i concetti di compostaggio e riciclaggio.

Il laboratorio avrà una durata di base che potrà andare dalle due alle quattro ore in base alle attività abbinabili, con la possibilità di fare un doppio incontro da concordare.

I laboratori, saranno il più semplici possibili per consentire attività facili e gradevoli di cura delle piante, si utilizzeranno utensili ed attrezzi adatti alla misura e alla forza del bambino e di facile uso.

Privo di pericoli per consentire al bambino la completa libertà di movimento e di esplorazione, per garantirne la sicurezza.

# inForma

Il progetto propone di offrire ai bambini degli dedicati per poter condividere esperienze manipolative, sensoriali e ludiche a cui possono dedicarsi con spontaneo interesse ampliando le loro conoscenze in materia.

Il progetto "inForma" nasce per fare incontrare il mondo della scuola con quello del caseificio, attraverso laboratori che stimolano i bambini alla conoscenza del mondo animale e alla varietà dei formaggi prodotti in Cascina sensibilizzandoli a rispettare tutti gli esseri viventi e a divertirsi creando qualcosa di buono da mangiare.

I laboratori didattici sono studiati per bambini dai tre ai dieci anni.

Scopo del laboratorio è quello di portare i bambini ad osservare il mondo esterno, ci si può rendere conto di quanto sia importante per loro toccare, manipolare, sentire e capire i vari procedimenti di lavorazione di un formaggio.

Essi sono incuriositi ed attratti dalle forme e dagli odori che i formaggi portano con sé e così utilizzano i cinque sensi per esplorarli e conoscerli. La nostra casara, Fiorella, spiegherà loro i vari passaggi, dalla pesatura del latte all'aggiunta del caglio e la messa in forma.

Il nostro sogno è quello di condividere . Condividere un'esperienza a contatto con la natura e ciò che essa produce. Per questo desideriamo che la Cascina sia un luogo aperto, un luogo che possa essere vissuto, a partire dai più piccoli, in modo che possano apprendere la gioia della riscoperta della vita contadina e del saper fare che in esso è celato.

## Elenco laboratori disponibili

**Mani in orto**: euro 9,00 a bambino\_ dalle ore 9.00 alle ore 12.00 (con possibilità di variazione orario su accordo) Adatto ai bambini dai 3 ai 10 anni.

1°FASE: Benvenuto in Cascina, accoglienza in aula didattica dedicata al riconoscimento olfattivo delle piante aromatiche. Preparazione di una targhetta decorativa della spezia in questione o di una decorazione da applicare al vaso della semina.

2° FASE: ci si sposta nella serra della Cascina, un luogo già fortemente curioso e nuovo per i bimbi, in cui scopriranno le varie specie di piante in base alla stagione corrente. Presentazione degli strumenti da lavoro e la loro funzione, manipolazione semi e terre diverse.

3°FASE: si conclude la semina e si decora il vasetto con la decorazione precedentemente preparata. Consegna attestato di partecipazione con nozioni per la cura, crescita e sviluppo della futura piantina seminata.

**inFORMA** euro 12,00 a bambino\_ dalle ore 9.00 alle ore 13.00 (con possibilità di variazione orario su accordo) Adatto ai bambini dai 3 ai 10 anni.

Laboratorio per conoscere come si fa il formaggio in Cascina Ranverso.

1° FASE: Benvenuto in Cascina, accoglienza in aula didattica dedicata, apprendimento delle differenze tra i formaggi creati in Cascina, e riconoscimento attraverso schede illustrative.

2° FASE: ci si sposta prima nella fattoria per conoscere le mucche e poi nei laboratori delle magie, laboratori in cui Fiorella, la nostra formaggiaia, prepara e dà forma ai formaggi. Osservazione da vicino seguita da manipolazione nelle varie fasi sino a conclusione della forma.

3° FASE: degustazione dei formaggi prodotti in Cascina e rilascio attestato di partecipazione.