



IL LOMBRICO
FELICE

Agricoltura Biologica



Imparare... naturalmente

Progetto didattico

Il Lombrico Felice mette la tutela dell'ambiente tra i primi obiettivi e crede da sempre nell'agricoltura biologica, condotta fin dal 2002 e certificata da ICEA, senza concimi chimici, prodotti di sintesi o fitofarmaci, con particolare attenzione alle risorse idriche e un approccio a ciclo chiuso in cui ogni cosa viene reimpiegata, scegliendo di avere meno prodotti pur di garantirne la genuinità.

Coltivare
conoscenza,
raccogliere
futuro.



Destinatari e finalità

Rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e alle loro famiglie, ai fini dell'educazione ambientale e dell'ecologia.



I nostri percorsi didattici



1. Il tempo delle cose e delle stagioni



Da un semino, un piatto di pasta al pomodoro? Tutto comincia proprio da lì: dal seme, la cosa più preziosa che abbiamo, custodito come un tesoro.



La semina. A fine febbraio arriviamo in classe con tutto il necessario: nei contenitori alveolati ogni bambino semina le sue piantine. Durata: 50 minuti.



Il trapianto (uscita didattica). In vivaio ogni bambino ritrova le sue piantine, poi insieme le mettiamo a dimora in pieno campo, secondo le regole dell'agricoltura biologica. La giornata può arricchirsi con altri percorsi: la fattoria degli animali, l'orto biologico, una merenda insieme.



La raccolta (giornata con i genitori). Tra fine agosto e inizio settembre, tutta la famiglia in campagna! Insieme ai genitori, i bambini raccolgono i pomodori delle loro piante e ne conservano il seme per l'anno che verrà. Poi l'aperitivo, la salsa preparata a più mani e una cena finale tutta al pomodoro.

La natura si manifesta ogni giorno in maniera diversa ed ogni volta è una scoperta nuova. Per capire quanto tempo ci vuole perché un processo sia compiuto non si può far altro che aspettare ed osservare.

2. La fattoria degli animali



I bambini potranno vivere un'esperienza a stretto contatto con gli animali imparando il rispetto nei loro confronti. Potranno dar da mangiare a pecore, galline, anatre, oche, pavoni, piccioni e riempire di fango un maialino.

Impareranno a distinguere le differenze tra ovipari e mammiferi, come si può convivere in tanti nello stesso posto e tra specie diverse e che ogni essere vivente ha un ruolo nell'equilibrio della natura.

Il percorso dura circa 90 minuti. L'abbigliamento consigliato per la vista è comodo: la parola d'ordine della fattoria didattica è sporcarsi divertendosi!

3. Fornaio per un giorno



Si parte con una passeggiata tra i cereali, il più antico dei cibi coltivati. Nel casale del 1400 maciniamo il grano con un piccolo mulino a pietra e setacciamo la farina. La signora Luana porta il lievito madre, noi l'acqua e le mani per impastare. Mentre il pane lievita ci sediamo a tavola, e quando ci alziamo è cotto, pronto da portare a casa.

4. Le dolci api di nonno Gianni



Un viaggio sicuro nel mondo delle api. L'apicoltore indossa la sua tuta e apre per noi la casa delle api: vedremo le operaie al lavoro e la regina che depone le uova. Scopriremo il nettare, il polline, il miele e il miracolo dell'impollinazione. Poi colazione con il miele dell'arnia e, per ciascuno, una candelina di cera da portare a casa.