



Azienda Didattica "Poggio Rosso" di Concetta Mineo  
C.da Poggio Rosso - SP24 km 4 - 95047 Paternò (CT)  
Cell: 333 3297164 - Telefax 095 855346  
E-Mail: [cetti.mineo@gmail.com](mailto:cetti.mineo@gmail.com)  
[info@agribiopoggiorosso.com](mailto:info@agribiopoggiorosso.com)  
WebSite: [www.agribiopoggiorosso.com](http://www.agribiopoggiorosso.com)  
P.Iva 04292310879

## Offerta formativa

### Calendario delle attività

#### Ottobre: Dall'uva al vino

- Dimostrazione di come si ottiene il succo d'uva.
- Pigiatura con i piedi e con le mani dell'uva e, con l'utilizzo di un torchio didattico, spremitura dello stesso.
- Imbottigliamento in fiaschetti che gli alunni porteranno a scuola.
- Merenda per i bambini con ciambella e biscotti caserecci.
- Visita aziendale - breve introduzione sulle origini della vite.
- Non è prevista la vendemmia - a richiesta e secondo il tempo di durata della giornata di formazione sarà possibile visitare una cantina corrispondendo una quota integrativa.

N.B. E' preferibile organizzare il laboratorio del vino entro e non oltre le prime 2 settimane di Ottobre per non incorrere a fine raccolto.

#### Novembre: Le olive in salamoia

- Stesura delle reti e raccolta manuale delle olive.
- Messa delle olive in salamoia in barattoli che i bambini porteranno via come ricordo dell'esperienza fatta.
- Degustazione dell'olio di produzione dell'azienda su fette di pane casereccio.
- Merenda per i bambini con ciambella o biscotti caserecci.
- Visita aziendale - breve introduzione sull'origine dell'ulivo.

A richiesta e secondo il tempo di durata della giornata di formazione sarà possibile visitare un frantoio per il completamento dell'esperienza "Sulla strada dell'olio" (quota integrativa).

N.B. E' preferibile organizzare il laboratorio delle olive entro e non oltre le prime 2 settimane di Novembre per non incorrere a fine raccolto.

## **Gennaio/Febbraio: Festa dell'arancia, prodotto tipico siciliano IGP**

- Raccolta di arance.
- Spremute realizzate dai bambini.
- Degustazioni di dolci all'arancia.
- Narrazione delle origini, miti e leggende, varietà degli agrumi, proprietà nutrizionali e organolettiche del prodotto.
- Visita dell'azienda.
- Visita al magazzino di confezionamento.
- Mosaici di buccia d'arancia.

## **Marzo/Aprile: Le nostre amiche api si mettono a lavoro**

- Narrazione sulle api, le loro origini e la loro attività.
- Cosa producono e perché sono nostre amiche.

- Presentazione e descrizione di un'arnia didattica.
- La tuta dell'apicoltore.
- Degustazione di vari tipi di miele e fette di pane casereccio.
- Dolci caserecci.

## **Maggio: Dal grano al pane**

- Manipolazione della farina per la realizzazione del pane.
- Narrazione sulle origini del grano e le sue proprietà nutritive ed organolettiche.
- Laboratorio del tatto: conoscere i cereali e le loro farine; degustazione dei loro derivati.
- Colazione della nonna.
- Mosaici di semi.

## **In tutti i mesi dell'anno: Coltiviamo l'orto**

### **Messa a dimora delle piantine da orto.**

Il progetto "Ortolando...viaggio fra gli ortaggi di stagione" intende, oltre che a favorire nei bambini lo sviluppo delle conoscenze delle specie coltivabili nel territorio, anche a conoscere una stagionalità dei prodotti attraverso molteplici piste educative.

Il Cibo come cultura, rispetto all'ambiente e patrimonio agroalimentare regionale, non ultimo l'educazione al gusto e la sana e tradizionale alimentazione con i benefici per la salute e la ottimale crescita dei bambini.

Per lo sviluppo del progetto l'azienda mette a disposizione la sua struttura, i materiali necessari per sviluppare il progetto (terreno, piantine, attrezzi per la lavorazione del terreno), e personale tecnico specializzato, che aiuterà i bambini a seguire il percorso didattico formativo.

L'**obiettivo** è di sensibilizzare i bambini al rispetto della natura, all'allevamento ed al principio <<dell'avere cura di...>>.

Il completamento dell'esperienza, consiste nel ritorno in azienda a raccogliere i prodotti frutto del loro lavoro.

Potrà essere organizzato un mercato bio a scuola con i prodotti ottenuti dall'Orto scolastico e con l'intervento dei genitori.

Nell'arco della mattinata verrà offerta la colazione della nonna.

## **Educazione all'ambiente: Le energie alternative**

Le fonti rinnovabili di energia è un argomento di grande attualità, per ciò le aziende agricole rappresentano un'ottima location dove grandi e piccoli possono ricevere, coinvolti dall'ambiente che li circonda, formazione a riguardo.

Le biomasse, il biogas e tutte le altre energie provenienti da combustibili non fossili, come il **Fotovoltaico**, **Solare Termico**, **Mini Eolico**, **Geotermico**, saranno all'attenzione dei nostri studenti.

Il laboratorio di scarsa manualità, lo definiremo più di ascolto e conoscenza, educativo e formativo verso la salvaguardia dell'ambiente e l'apprendimento di un nuovo stile di vita alla produzione di energie rinnovabili ed il loro utilizzo.

I bambini potranno vedere un compost (biomassa-biogas), concime assolutamente naturale da utilizzare in agricoltura, ed inoltre potranno vedere e toccare un mulino a vento ed un mulino ad acqua, realizzati in scala antenati rispettivamente dell'energie eolica e idrica, e infine un pannello fotovoltaico per la comprensione del suo funzionamento.

Per l'argomento "l'utilità dell'acqua" è prevista una visita presso località Ponte Barca nella centrale di sollevamento delle acque per l'irrigazione

N.B. Attività da concordare anzitempo per consentire il rilascio delle dovute autorizzazioni.

## **Offerta formativa**

### **Riepilogo Costi**

- Tutti i laboratori € 6,00 per la mezza giornata.
- Laboratorio dei Cereali (grano, orzo, avena, ecc.) € 8,00 per la mezza giornata.

Tempo di permanenza:

09:00 - 12:30

Comprende attività didattica e colazione.

- Tutti i laboratori € 9,00 per l'intera giornata.
- Laboratorio dei Cereali € 11,00 per l'intera giornata.

Tempo di permanenza:

09:00 - 18:00

Comprende attività didattica svolta nell'arco della mattinata, colazione e attività pomeridiana di gioco o altro laboratorio

- Pausa pranzo e tempo relax - Adulti € 10,00 - Bambini € 8,00

13:00 - 15:00

Per il pranzo l'azienda organizza salsicciata, pane casereccio con olio di produzione dell'azienda, olive cuneate, ricotta e formaggio, salame nostrano ed altri prodotti tipici.

- Attività didattica o ricreativa, da concordare con gli insegnanti.

15:00 - 18:00

**Farmarket** - Gli ospiti possono acquistare i prodotti messi in vendita in azienda nonché quelli di nostra produzione.

“Attiviamo la filiera corta ed il consumo a km 0”

N.B. Vi invitiamo al fine di favorire la corretta organizzazione della visita, di comunicarci il giorno, il numero dei partecipanti (max 40 bambini) preferibilmente via email ([info@agribiopoggiorosso.com](mailto:info@agribiopoggiorosso.com)) o via fax (095 855346).

Nel caso in cui vogliate includere la manifestazione gastronomica almeno tre giorni prima dell'incontro stesso.

Numeri utili: 095 855346 - 333 3297164