



## Scuola nel Verde

**Attività didattiche alla scoperta  
della natura, degli animali e tradizioni rurali locali**

**A cura dell'Azienda Agricola ed Agrituristica "Moretti Valentina"  
di Pomarance (PI) presso la Fattoria didattica  
"S.Girolamo".**

### Obiettivi generali

- Approfondire tematiche formative di base relative allo studio dell'ambiente attraverso attività ed esperienze sul campo.
- Riscoprire ed imparare a relazionarsi con l'ambiente che ci circonda.
- Imparare ad osservare; stimolare la fantasia, la manualità e la creatività.
- Stimolare lo spirito di gruppo e la capacità di organizzarsi.

### Linee Guida specifiche del progetto

- Acquisire conoscenze e competenze.
- Stimolare la manualità ed il senso pratico.
- Imparare a relazionarsi con l'ambiente.

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel.e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina](http://www.lafattoriadivalentina)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



## Metodologia

Come descritto nelle linee guida specifiche, saranno privilegiate le attività manuali, svolte singolarmente o in gruppo. Le esperienze pratiche saranno eseguite in un'azienda agro-biologica specificatamente attrezzata con aree didattiche quali un'aula, una cucina, un laboratorio e particelle di terreno adibite ad orto. In questo contesto potranno essere sperimentate direttamente le attività caratteristiche, divertendosi e rafforzando lo spirito di gruppo.

## Strumenti

- Attività pratiche.
- La manualità.
- Il gioco.

## Periodo

La Fattoria didattica è aperta tutto l'anno per dare la possibilità di scoprire come cambia la natura con il susseguirsi delle stagioni.

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel.e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina.com](http://www.lafattoriadivalentina.com)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



## Attività

Il progetto "**Scuola nel Verde**" si articola attraverso 10 percorsi:

- **La vita nell'alveare**- alla scoperta del mondo delle api. Dimostrazione della lavorazione del miele, dalla raccolta dei telaini alla smielatura; realizzazione di candele, assaggio del miele, preparazione di semplici dolci a base di miele.
- **La vigna**- tecniche di coltivazione, la potatura, la vendemmia, la torchiatura....il vino.
- **L'oliveto**- come nasce l'olio extra vergine di oliva, dalla raccolta alla frangitura; preparazione di semplici piatti e dolci a base di olio di oliva.
- **Il bosco e i botri**- percorso nel bosco tra natura e favola. Flora e fauna (riconoscimento delle impronte degli animali) dei nostri boschi; incontrare gli abitanti dei botri al microscopio; l'utilizzazione del bosco nella vita dell'uomo . Per i bambini molto piccoli è interessante il **percorso degli gnomi dei boschi**;
- **Gli antichi mestieri**- la cestineria e l'impagliamento sedie;
- **L'orto**- visita all'orto, riconoscimento degli ortaggi, semina, messa a dimora di piccole piantine, raccolta di ortaggi, frutta e fiori, piante officinali, realizzazione di uno spaventapasseri.
- **La cucina didattica**-lezioni interattive di natura strettamente culinaria, tradizionale toscana, con l'ausilio di un vecchio fornino a legna. Alcuni esempi:
  - \*preparazione di sottoli, sottaceti e conserve;
  - \*preparazione di pasta all'uovo e senza; pane, schiacciata e divertenti oggetti realizzati con la fantasia dei ragazzi e

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel.e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina](http://www.lafattoriadivalentina)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



cotti a legna;

\*lezioni di buone prassi igienico-sanitarie in cucina;

\*latte: dalla mungitura (dimostrazione all'esterno) alla preparazione dei suoi derivati quale formaggio, ricotta, rovagiolo e burro;

\*ecc..

• **Aula didattica-** esempi di alcune attività:

\*creazione di oggetti con la pasta di farina e sale; creta; ecc.;

\*decoupage abbinato, o meno, alla pittura;

\*disegni con acquarelli, tempere, pastelli, ecc.;

\*con l'ausilio di un microscopio è possibile vedere i micro- e macroinvertebrati nelle acque dei botri;

\*lezioni di educazione ambientale ed alimentare con particolari riferimenti all'alimentazione ed agricoltura biologica;

\*ecc..

• **Allevamento avicolo-**l'incubazione delle uova nel periodo primaverile; rilascio di un fax-simile di adozione del pulcino;

• **Allevamento equino-**in azienda sono presenti asini, pony, cavalli di razza maremmana e una cavalla di razza "di Monterufoli" data in affidamento dalla Comunità Montana. Viene data la possibilità di scoprire il mondo del cavallo: approccio etologico al cavallo con possibilità di attività di maneggio e/o passeggiate in azienda.

**I percorsi sono caratterizzati da importanti esperienze sensoriali: assaggi, colori, profumi, consistenza.**

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel,e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina](http://www.lafattoriadivalentina)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



Le attività possono essere sostenute da un ulteriore progetto di "pet therapy" (da poter svolgere anche alle scuole) con l'ausilio di operatori qualificati accompagnati da cani appositamente addestrati.

Interessante è anche la possibilità di organizzare escursioni nei dintorni della Fattoria e nelle Riserve Naturali dell'Alta Val di Cecina alla scoperta delle piante e degli animali selvatici. **Inoltre vi è la possibilità di visitare i campi geotermici delle aree boracifere del Sasso Pisano e di Monterotondo con l'aggiunta facoltativa della visita guidata al museo a Larderello e al soffione.**

La Fattoria è attrezzata per i soggetti disabili.

I percorsi sono strettamente legati alle stagioni e alle condizioni meteorologiche, quindi potranno subire qualche cambiamento oppure certe attività verranno svolte al coperto attrezzato all'interno della Fattoria come per il periodo invernale.

Preventivo di spesa

Il costo per ogni ospite è:

- 10 € mezza giornata (dalle 9.00 alle 12.00);
- 18 € intera giornata (dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 13.00 alle 16.00).

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel,e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina](http://www.lafattoriadivalentina)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



Gli orari sono indicativi; l'attività ha una durata di tre ore (mezza giornata) o di 6 ore (intera giornata, con 1 ora di pausa pranzo).

Ogni gruppo verrà dotato di materiale in riferimento alle attività da svolgere; inoltre la quota comprende la merenda (mattina e/o pomeriggio) mentre è escluso il pranzo da consumarsi "al sacco". In alternativa è possibile, su richiesta, organizzare delle degustazioni di prodotti gastronomici locali.

Il trasporto è a carico dell'utente.

### ***Luogo delle attività del progetto***

Il progetto si svolge presso la sede dell'Azienda Agricola ed Agrituristicamente Biologica "Moretti Valentina" nel Comune di Pomarance (PI), Podere S. Girolamo. A circa 2 km da Pomarance e a 300 mt sulla dx dal bivio per "Micciano" è ubicata opposta segnaletica "AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA-Biofattoria Didattica" sulla S.R.439 "Sarzanese-Valdera".

### **Per informazioni e/o prenotazioni:**

- Moretti Valentina tel.e fax 0588/62136 o 328/8240727 -
- Pettorali Massimo cell. 328/8240700 -  
e-mail: [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com).  
[www.lafattoriadivalentina.com](http://www.lafattoriadivalentina.com)

*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel.e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina.com](http://www.lafattoriadivalentina.com)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)



*sede*  
Pod. San Girolamo 141 - loc. I Pulitini • 56045 • Pomarance PI  
*info*  
**Moretti Valentina** - tel.e fax 0588 62136 cell. 328 8240727  
[www.lafattoriadivalentina](http://www.lafattoriadivalentina.com)  
e-mail [info@lafattoriadivalentina.com](mailto:info@lafattoriadivalentina.com)