



Montecorvino Rovella lì 01 settembre 2010



Spett.le Dirigente Scolastico

Spett.le responsabile visite guidate



Oggetto: Offerta servizi Fattoria didattica “ Masseria Sparano”
Iscrizione Reg. sez. A n° 14

Gentilissimo Dirigente,

in allegato Le invio il programma delle visite didattiche predisposto per gli alunni delle scuole elementari e medie della Regione Campania. Augurandomi che le visite didattiche proposte per l'anno scolastico 2010–2011 siano rispondenti ai programmi di studio di codesto Istituto,

La saluto cordialmente

Azienda agrituristica MASSERIA SPARANO

La Masseria Sparano, a Montecorvino Rovella, 20 Km a sud di Salerno, è un'antica casa colonica immersa negli oliveti della famiglia Sparano dove si pratica l'agricoltura biologica in forma sperimentale da circa un ventennio. L'azienda ospita asini indigeni tenuti in un boschetto, allo stato brado. La struttura, dove dal 1997 si esercita attività agrituristica, ha recentemente ottenuto, dalla Regione Campania, il riconoscimento di Fattoria Didattica cui è votata per le produzioni di alta qualità che vengono praticate, premiate fin dal 1870 dalla Camera di Commercio ed Artigiana di Salerno. L'obiettivo principale è trasmettere al visitatore l'importanza di scegliere il prodotto agricolo naturale da consumare con fiducia per la propria salute e di far conoscere un patrimonio che è anche paesaggistico, come quello rappresentato dagli oliveti collinari presenti in tutta la Regione. Sotto il profilo pratico gli ospiti potranno fare il pane, manipolando farine provenienti da grano biologico, operando nel laboratorio ubicato in casa dove pure sono gli antichi forni a legna. Il pane verrà portato a casa come ricordo della visita di "quando si fece il pane, impastando farina ed acqua da cuocere nel forno". In casa o nel giardino, dov'è la terrazza nell'orto, saranno tenute delle brevi lezioni di agricoltura biologica, dove, tra l'altro sarà insegnato come fare il cumulo per il compostaggio degli scarti organici, proprio per mostrare come in natura non esistono rifiuti, non ci sono scarti che non rientrino nel ciclo naturale.

Il fabbricato, la cui costruzione è iniziata nel 600, si presenta oggi come masseria Ottocentesca, con interni a volta incrociata e soffitti in travi di castagno; 250 metri quadrati di interni distribuiti su tre livelli dove saranno ospitati i giovani visitatori.

Al piano terreno c'è un ampio locale dove sono ubicati i servizi per portatori di handicap.

All'esterno, lungo il pergolato, tra gli agrumi, si trova una terrazza con sedute per 60 persone per lezioni all'aperto di agricoltura biologica. Un percorso botanico descrive le piante presenti in azienda. Una vetrina all'interno della casa tiene in mostra confezioni di olio e marmellate prodotti in azienda e destinati esclusivamente agli ospiti della fattoria.

Dal 2010 la Masseria si è dotata di un impianto che sfrutta l'energia solare per produrre energia elettrica mediante effetto fotovoltaico. L'impianto che sviluppa una potenza di 10 chilowattora, garantisce all'azienda la totale autonomia energetica nel rispetto dell'ambiente.

Programma visita didattica (intera giornata)

Per le ore 9 del mattino è previsto l'arrivo degli ospiti che verranno accolti con una degustazione di prodotti aziendali di stagione o prodotti trasformati in azienda.

Alle 10:30 circa inizieranno le attività didattiche con un percorso a scelta, da seguire nell'ambito della giornata.

- **IL PANE:** le sue origini; le farine; i lieviti; la cottura.
In casa, al primo piano, dove sono ubicati i forni a legna, i giovani ospiti faranno il pane da infornare e portare poi a casa come ricordo della giornata (tutto l'anno)
- **L'OLIVO:** la coltivazione con metodologie biologiche. L'olio extravergine d'oliva; impariamo a riconoscerlo assaggiandolo. Le proprietà nutrizionali e medicinali. Passeggiata nell'oliveto a conduzione biologica con agronomi specializzati. I giovani ospiti potranno assistere alle diverse pratiche agronomiche che a secondo delle stagioni vengono eseguite nell'oliveto (potatura, concimazione e difesa dai parassiti con prodotti biologici) (da ottobre a dicembre)
- **LA VITE :** sua origine- coltivazione e lavorazione. Dal chicco d'uva al vino. Passeggiata alla vigna con attività pratiche di raccolta e trasformazione che coinvolgeranno i giovani ospiti, fino alla produzione del vino.(periodo- settembre-ottobre)
- **ALLA SCOPERTA DEL FORMAGGIO:** impariamo con il pastore osservandolo e facendo con lui. Introduzione alla lavorazione del latte e quindi alla produzione del formaggio e delle ricotte.(tutto l'anno)

AGRICOLTURA BIO	AMBIENTE E FUTURO
<p>Lezione introduttiva e osservazione diretta di alcune metodologie, pacciamatura, consociazione, difese naturali ecc. Osservazione degli equilibri ambientali, acquisizione dei legami esistenti tra NATURA-ALIMENTAZIONE-SALUTE. Visita al "Giardino dei colori e dei profumi", riconoscimento delle principali specie officinali coltivate, delle piante e dei fiori attraverso il percorso botanico</p> <p>L'ASINO: specie in estinzione. Visita agli asini che stanziano nel boschetto di querce e lezione sugli equini. Visita agli animali della fattoria. Gli ospiti potranno avvicinarsi e dar da mangiare agli animali in piena sicurezza.</p> <p>La semina invernale per l'orto primaverile (aglio, cipolle, piselli, carote, ecc.), messa a dimora in appositi semensai di piante officinali.</p>	<p>Impariamo a rispettare il nostro ambiente per amore del nostro futuro.</p> <p>EDUCAZIONE AL RICICLAGGIO DEI RIFIUTI: approfondiamo e giochiamo con le parole RIFIUTO-AMBIENTE-RICICLO-RIUSO. La raccolta differenziata e le sue tipologie. Il COMPOSTAGGIO della frazione organica. Visita all'orto biologico, dove è ubicato il cumulo per il compostaggio. Osservazione del compost, sua preparazione e utilizzo attraverso esperienza diretta.</p> <p>Visita all'impianto fotovoltaico: i visitatori della fattoria didattica potranno compiere un viaggio nel mondo dell'energia pulita. Sole, acqua, vento: risorse naturali che insieme, costituiscono un patrimonio di fonti che coniugano rispetto dell'ambiente e necessità di processi innovativi per la produzione di energia.</p>

Ore 12:30 - 13:00 circa pausa pranzo.

Ore 14:30 circa laboratorio per la preparazione di "**PASTA DI SALE**"; un impasto duttile di farina, acqua e sale con cui gli ospiti realizzeranno oggetti che verranno poi cotti nei forni a legna e portati a casa. **Giocando in fattoria.** Pausa gioco in cui i giovani ospiti potranno scoprire la gioia e la semplicità dei giochi tradizionali all'aria aperta seguiti da personale specializzato.

- Alle h. 16:00 è previsto il termine delle attività.

Programma visita didattica mezza giornata

- E' possibile visitare l'Azienda per la sola mattinata dalle ore 9:00 alle ore 12:30.

Progetto didattico

FATTORIA DIDATTICA “ MASSERIA SPARANO”

E' un percorso che permette la conoscenza del nostro territorio (ambiente) che ci circonda nei suoi aspetti ambientali, produttivi, storico-culturali e geografici. E' un progetto rivolto alle scuole dell'obbligo che ha la finalità di stabilire un collegamento permanente tra città e campagna, tra settore agricolo e scuola, con l'obiettivo di:

1. dare una risposta sul territorio agli aspetti deteriori della globalizzazione;
2. educare i giovani allievi ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra
 - tecniche produttive ecocompatibili.
 - proprietà, qualità e sicurezza degli alimenti.
 - salvaguardia della salute e dell'ambiente.
3. far crescere l'attenzione per la “nuova agricoltura” e la tutela dell'ambiente.

COSTI

Costo della visita per l'intera giornata (comprensivo del pranzo) € 16,00 ad alunno

Costo della visita per la mezza giornata € 9,00 ad alunno

La partecipazione è gratuita per gli accompagnatori delle classi.

Per informazioni e prenotazioni è possibile contattare la segreteria dalle ore 9:00 alle ore 12:00 dal lunedì al venerdì ai seguenti numeri telefonici:

089 981260 - 089 808165 – 328 9224812 - fax 089/8021740

Sul sito internet è possibile scaricare la scheda di adesione.

Sito web www.masseriasparano.it

Email: info@masseriasparano.it