

CUCINA TIPICA · OSPITALITA' · FATTORIA DIDATTICA · PRODUZIONI AGRICOLE 2025

Oggetto: Promozione dei percorsi didattici ed educativi della **Fattoria Didattica "Su Leunaxiu"**, Soleminis (CA)

Spett.le Referente dell'Istituto
nell'ambito del Progetto Regionale "Fattorie Didattiche della Sardegna", sottoponiamo alla Sua attenzione la nostra offerta didattica ed educativa volta a scoprire e a vivere le tradizioni, la cultura e la realtà del comparto agricolo e le sue attività correlate.

I laboratori che proponiamo si riferiscono alle attività agricole e agrituristiche, tengono conto delle diverse fasce di età dei partecipanti.

Alleghiamo alla presente i percorsi proposti e le modalità di partecipazione, che gentilmente chiediamo di portare a conoscenza del Corpo Insegnante.

Sperando di aver fatto cosa gradita, restiamo a disposizione per ulteriori informazioni.

Distinti saluti.

Apertura: tutto l'anno, su prenotazione.

- Giorni settimanali possibili: martedì, mercoledì e giovedì;
- Esclusi Festivi e prefestivi.

Ubicazione: l'Azienda Su Leunaxiu si trova nell'agro del Comune di Soleminis e nel Distretto Rurale del Parteolla, a 15 km da Cagliari.

Ordinamento produttivo: orticoltura e floricoltura in serra e a pieno campo, frutticoltura, olivicoltura e trasformazione dei prodotti stagionali.

Attività didattiche:

- LABORATORIO DI AGRICOLTURA
- LABORATORIO DEL PANE TRADIZIONALE

Obiettivi della visita: Le nostre attività didattiche rispondono alle esigenze del bambino e delle varie fasce d'età e hanno l'obiettivo di

- sensibilizzare i ragazzi al mondo agricolo;
- promuovere il rispetto dell'ambiente;
- illustrare le diverse attività produttive agricole, la vita vegetale, il mestiere e il ruolo sociale dell'agricoltore;
- sottolineare l'importanza di una corretta e sana alimentazione e far conoscere l'origine degli alimenti primari;
- scoprire il legame tra ambiente, agricoltura, alimentazione, salute e tradizione;
- Favorire momenti di socializzazione in attività di gruppo dove tutti si sentono e sono protagonisti.

Obiettivi educativi e formativi della visita:

- Sensoriali;
- Collaborazione e Cooperazione;
- Promozione della Creatività;
- Acquisizione delle regole di gruppo;
- Coordinazione oculo manuale;
- Stimolare la motricità;
- Educare al rispetto dell'ambiente;
- Apprendimento delle pratiche agricole e della trasformazione delle diverse produzioni.

Strategie didattiche: Le strategie didattiche da noi utilizzate durante lo svolgimento delle attività sono le seguenti:

- Learning by doing: attraverso l'azione e la sperimentazione di situazioni nuove i bambini si troveranno a mettere in azione le risorse e le competenze pregresse;
- Apprendimento cooperativo: utilizziamo il coinvolgimento del gruppo come strumento di apprendimento, la classe affronterà i laboratori interagendo in piccoli gruppi, in modo collaborativo, responsabile, solidale;
- Tutoring fra pari: ogni bambino sarà artefice del proprio apprendimento e avrà un ruolo di supporto e sostegno per i propri compagni.

Programma indicativo della giornata:

- Prima fase: Accettazione del gruppo ospite, presentazione dell'azienda, del laboratorio e visita guidata;
- Seconda fase: Svolgimento della prima parte dell'attività didattica;
- Merenda;
- Terza fase: Svolgimento della seconda parte dell'attività didattica;
- Pranzo.

Gli orari possono essere concordati in base alle esigenze.

NOTE INFORMATIVE SUI LABORATORI

Il laboratorio del PANE è un vero e proprio "tuffo" nel passato che inizia con il racconto del protagonista di questa attività: il grano. Parleremo della semina, della raccolta, delle varie componenti della spiga di grano, della macina, dei vari prodotti derivanti dalla spiga e degli utensili utilizzati dai "nonni" per dividerli, sia in lingua italiana che in lingua sarda. Nella seconda fase del laboratorio i bambini manipoleranno le semole e gli altri ingredienti e daranno vita ad un impasto da portare a casa.

L'attività prevede inoltre la cottura de "Su Spongiu" nel forno a legna.

Tale laboratorio e relativa parte teorica saranno adattati all'età dei bambini.

(Indicato per Asili Nido, Scuola dell'infanzia, Scuola Primaria, Scuola Media)

Il laboratorio di AGRICOLTURA offre attività dinamiche e coinvolgenti. I bambini entrano nel vivo dell'attività agricola dell'azienda toccando con mano e partecipando attivamente alla preparazione del terreno, all'impianto di irrigazione, alla semina in vivaio e all'impianto della piantina in campo.

Parleremo della giornata dell'agricoltore, dei diversi attrezzi da lavoro (dalla zappa al trattore), della stagionalità delle colture e di agricoltura biologica.

Ogni bambino porterà a casa la propria piantina.

Tale laboratorio e relativa parte teorica saranno adattati all'età dei bambini.

(Indicato per Asili Nido, Scuola dell'infanzia, Scuola Primaria, Scuola Media)

Compresa nella giornata: la visita guidata all'Agriparco Su Leunaxiu

Vi accompagneremo lungo il sentiero botanico alla scoperta delle oltre 90 specie di piante presenti nella nostra azienda; Vi guideremo in un percorso sensoriale nel quale descriveremo le caratteristiche e i benefici delle erbe aromatiche; Vi presenteremo l'orto sinergico e vi racconteremo la magia di questo tipo di coltivazione; Vi racconteremo molte storie all'interno del museo di famiglia. Un viaggio nel tempo alla scoperta di vecchi utensili dei nostri nonni; Saluteremo insieme Azzurra, Tobia e Alba, i nostri asini, di cui vi racconteremo storia, abitudini e curiosità;

NOTE INFORMATIVE LOGISTICHE/ORGANIZZATIVE

- I laboratori vengono svolti per un minimo di 20 bambini;
- La giornata in fattoria, compresa l'attività di laboratorio è proposta nei seguenti giorni della settimana: martedì, mercoledì e giovedì.
- I servizi sopra indicati **non vengono proposti** nei seguenti giorni: Prefestivi, festivi, lunedì e venerdì.
- A conferma della prenotazione si dovrà inviare una mail a suleunaxiu@gmail.com indicando il nome della scuola, l'indirizzo, il riferimento telefonico del responsabile accompagnatore, il riferimento telefonico e e-mail dell'ufficio scolastico che si occupa del pagamento;
- A perfezionamento della prenotazione si richiede il numero esatto dei partecipanti più gli accompagnatori, l'età dei bambini, eventuali esigenze particolari legate a disabilità, intolleranze e/o allergie alimentari o altro e gli orari indicativi di arrivo e partenza;
- La merenda prevede: Succo di frutta e torta allo yogurt o pane casereccio con confetture e miele;
- Il pranzo prevede: Frittelline di zucchine, Malloreddus alla Campidanese, Fettine impanate, Patate al forno e crudité di carote, dolce del giorno, Pane e acqua;

NOTE INFORMATIVE AMMINISTRATIVE

- Il costo a partecipante: **€ 25** - Comprende: Laboratorio, merenda, visita e passeggiata guidata in azienda e il pranzo.
- Modalità di pagamento:
 - Pubblica amministrazione: Pagamento con emissione di Fattura elettronica (richiesta formale da parte dell'ufficio amministrativo della scuola con relativo codice CIG prima della giornata in fattoria didattica);
 - Privati: Emissione di Fattura elettronica (come sopra) o ricevuta fiscale, pagamento in loco oppure tramite Bonifico Bancario data Fattura, di seguito estremi bancari:
Intestatario: Su Leunaxiu zsnr
Banca: Unicredit - Dolianova
Iban: IT94S0200843881000101493875
- Si comunica che l'IVA è esente (DPR 633/72 art. 10).