Agriturismo Lago Le Tamerici

La FatToria di CoLtano

PERCORSI NATURA SCUOLE

SCOPRI LA BELLEZZA DELLA VITA IN CAMPAGNA!

La Fattoria Didattica di Coltano offre percorsi educativi dedicati alle scuole che vogliono vivere un'esperienza formativa a contatto con gli animali e con la natura.

I percorsi didattici offerti promuovono l'educazione ambientale ed alimentare, per riscoprire la cultura e le tradizioni della vita contadina, conoscere i prodotti della terra e gli animali, diffondere la cultura del cibo e del gusto.

Gli obiettivi della Fattoria di Coltano:

- creare interesse per la scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola;
- sensibilizzare i giovani al rispetto dell'ambiente ed al ritmo della natura;
- conoscere l'origine dei prodotti alimentari e il percorso che questi fanno dal campo alla tavola;
- educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente.

https://www.lagoletamerici.it/fattoria-didattica-coltano/

fattoriadicoltano@gmail.com
tel 3297417843

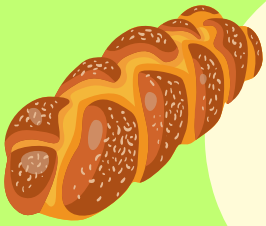
VIA DEL VIADOTTO 1/A
COLTANO - PISA

Infanzia e Primaria

PERCORSO "API E MIELE"

Alla scoperta della curiosa vita di alcuni insetti e non solo, grazie a materiale fotografico, osservazione di attrezzature didattiche e giochi di gruppo, i bambini saranno accompagnati alla scoperta del meraviglioso mondo delle api. Prevista una gustosa merenda a base di miele biologico e osservazione dell'arnia didattica.

Durata: 1 ora + giro in fattoria



PERCORSO "IL GRANO E IL PANE"

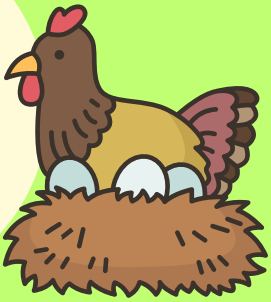
Un viaggio dal seme del frumento al pane per scoprire le fasi della lavorazione di un fondamentale alimento che troviamo tutti i giorni sulle nostre tavole
Ogni bambino potrà sperimentare la manipolazione dell'impasto del pane e imparare con noi a creare le forme tipiche della nostra tradizione.

Durata: 1 ora + giro in fattoria

PERCORSO "UOVA E TAGLIATELLE"

Dopo aver visitato l'allegro pollaio della Fattoria tutti i bambini avranno l'opportunità di mettere le mani in pasta e, utilizzando le uova fresche raccolte, saranno guidati nella preparazione delle classiche tagliatelle.

Durata: 1 ora + giro in fattoria



PERCORSO "LATTE E FORMAGGIO"

Dopo aver conosciuto e osservato la vita di mucche, capre e pecore al pascolo, i bambini potranno provare la mungitura delle capre e saranno guidati nella trasformazione del latte che, con l'aggiunta del caglio, si trasformerà in formaggio fresco.

Durata: 1 ora + giro in fattoria

PERCORSO "BOSCO E BIODIVERSITA'"

Guidati in un passeggiata all'interno di un bosco nei pressi della Fattoria i bambini e ragazzi della primaria avranno l'opportunità di immergersi in suoni e profumi naturali di un ecosistema vegetale e animale da conoscere e salvaguardare, a misura di piccole mani e piccoli piedi.

Durata: 1 ora + giro in fattoria

PREZZI:

GITA BREVE
GIRO IN FATTORIA + LABORATORIO
ENTRO LE 12.00

15 euro/ bambin*

GITA E PICNIC
GIRO IN FATTORIA + LABORATORIO + PICNIC IN FATTORIA
9.00 - 14.00

17 euro/ bambin*

GITA LUNGA
GIRO IN FATTORIA + LABORATORIO + AGRIBUS AL LAGO LE TAMERICI + PICNIC AL LAGO
9.00 - 16.00

19 euro/ bambin*

iva inclusa - insegnanti e genitori accompagnatori e disabili non pagano

All'interno degli spazi della Fattoria è possibile usufruire dei seguenti servizi:

- area pic nic per merenda e il pranzo al sacco, servizi igienici;
- punto di ristoro snack e caffè- bar nella tenuta presso Lago Le Tamerici;
- spostamento con agri bus presso il Lago Le Tamerici;
- "Mercatino della Fattoria" con prodotti tipici e gadget;
- in caso di maltempo presenza di spazi al coperto

I percorsi didattici possono essere adattati su "misura", in base alle esigenze peculiari della scolaresca o gruppo che ne fa richiesta.

Il progetto è realizzato con la collaborazione e partecipazione di:

Terre Brune, Az. Agr. Salvadori Furio, Ristoro Lago Le Tamerici, Azienda Agricola Millefiori di Pietro Francesco Luchini

La prenotazione della visita nella Tenuta con il percorso prescelto deve pervenire almeno quindici giorni prima del giorno stabilito per la visita, compilando la scheda di prenotazione e inviandola al seguente indirizzo di posta

fattoriadicoltano@gmail.com

a ciò seguirà una ricevuta scritta (a richiesta fattura)

I percorsi presentati possono essere modificati o integrati su richiesta degli insegnanti.

Contattateci per maggiori informazioni!
VI ASPETTIAMO!

VIA DEL VIADOTTO 1/A
COLTANO - PISA

fattoriadicoltano@gmail.com
tel 3297417843