





l Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowfood.it







Premio De@Terra 2012









Masseria Gargaleo

Recupero frutti dimenticati

Azienda al Femminile, dove Giulia Pitrelli Dott.ssa in Economia Aziendale, diversi master trai quali; "Marcheting delle aziende Agroalimentari; con sua sorella Paola Farmacista e Fitoterapeuta Clinica, dedicano tempo forze e professionalità all'azienda di famiglia.

L'azienda in Biologica per scelta dal 1997, fa parte delle Esttorio Didatticho della Pogionalo Basilicata dal 2009

Fattorie Didattiche della Regionale Basilicata dal 2009,

Azienda Custode di specie antiche autoctone Lucane, citandone una "La pera Signora della valle del Sinni, presidio Lucano di Slow Food, Fattoria Sociale. Per la multifunzionalità gestiscono

inoltre in azienda lo spaccio aziendale,

Ospitalità Rurale e molto altro......

Laboratori e percorsi didattici

In tutte le nostre attività vogliamo trasmettere a bambini e ragazzi la passione per la natura e l'importanza del benessere psico-fisico, del raffrontarsi anche con la natura, il vivere all'aria aperta, il godere del sole e dell'aria di campagna, del mangiare in maniera sana ed equilibrata, del godere dell'armonia e della quiete Lucana.

Anche il benessere dei nostri animali è importante, cosi come il rispetto della natura in tutte le sue forme.



Ognuno dei Laboratori è diverso a seconda dell'età delle doti dei nostri interlocutori, la maniera di esprimerci, con un bambino, un adolescente, un disabile o di un adulto in modo da creare attenzione e curiosità in ognuno di loro. Lo spettacolo dei burattini dal punto di vista comunicativo studiato per i più piccolini, con nostra estrema gioa piace anche agli adulti.

Quasi tutti i Laboratori possono essere fatti a domicili con la formula "noi da voi": TUTTO L'ANNO (da ottobre a giugno): 5 euro ad allievo. In base alle attrezzature presenti a scuola, possiamo ampliare i laboratori offerti presso di voi secondo le vostre esigenze.



SVOLGIMENTO DELLA GIORNATA TIPO:

Ore 9,30 Accoglienza del gruppo. Presentazione masseria Ore 10,00 Laboratorio prescelto... inizio lavori..

Ore 10,30 Filastrocche e canzoncine, intervallate da una merenda a tema e dallo spettacolino dei burattini.

Ore 11,00 In aula per una presentazione in powerpoint (per i più grandi)o per giocare con Teodosio lo spaventapasseri riciclone Ore 11,45 Fine laboratorio.

Ore 12,00-12.30 Canzoncine e filastrocche, saluti.

Abbinando due laboratori è possibile prolungare la permanenza fino alle 16,00, sia con pranzo a sacco portato dai partecipanti sia con pranzo freddo a base di focaccia e pastizz.

PROMOZIONE: PER I MESI DI OTTOBRE, NOVEMBRE E MARZO E' PREVISTO UNO SCONTO DEL 10% PER TUTTE LE CLASSI IN VISITA. OGNI SCUOLA HA DIRITTO AD UNO SCONTO DEL 20% SUGLI ALUNNI CHE SUPERANO LE 100 UNITA'.

Non esitate a contattarci per ogni richiesta di chiarimento al n. 3317477731 o su info@masseriagargaleo.com

Masseria Gargaleo

Indice Offerta Formativa

- 1) "Tra Coste e valloni"
- 2) "Occhi aperti"
- 3) Il Museo Contadino
- 4) Mani in pasta
- 5) La marmellata di nonna
- Papera
- 6) Passeggiando nella natura
- 7) La magia delle piante attraverso i 5 sensi
- 8) Orto creativo

- 9) Costruiamo uno spaventapasseri Riciclone
 - 10) A scuola di Bucato
 - 11) i 5 colori del benessere
 - 12) Tinte di Natura
 - 13) Feste a Tema
 - 14) RICE & 6 KUSO
 - a) Orchestra di campagna
 - b) Atelier creativi
 - c) Aquiloni e stelle Comete
- 15) Raccolta olive fino ad arrivare all'Olio.





Laboratorio didattico all'aria aperta, adatto a tutte le età, Passeggiando trai Calanchi presenti nell'azienda si spiegano le Geoformazioni, l'attività di agricoltura Biologica associata al territorio Lucano, delle specie autoctone coltivate e delle altre specie di piantagioni che si adattano al territorio





La Masseria Gargaleo, Azienda custode Di Varietà Antiche tra le quali La Pera Signora della valle del Sinni – Presidio Slow Food

Laboratorio 2



Laboratorio occhi aperti segreti e tranelli delle etichette dei vari alimenti, in specifico la nuova normativa sulle etichette dei prodotti biologici. Laboratorio studiato per adulti e bambini dai 12 anni di età. Power Point

Il Museo Contadino

Allestito in azienda con arredi ed attrezzature della civiltà contadina lucana ed oggetti risalenti al 1700 (come l'antica torcia fatta di stoppa e resina, le sedie dei contadini ad incastro e senza chiodi, il cardalana).









Sono state con noi alcune classi dell'alberghiero, degustando, impastando, con loro niente burattini ma comunque pizze a volontà

Panificazione dal grano al pane, glutine e tipi di farina (consistenze e colorazioni a seconda della farina (Per i più grandi lezione power point sulla chimica della lievitazione)

laboratorio di preparazione di pasta con lievito Madre naturale, pizza e biscotti (sapori antichi, odori di forno a legna, forme differenti)

Per i più piccoli, manipolazione, impastiamo tutti insieme ed inforniamo le forme da lore inventate, Spettacolo di burattini con la schiava egizia LIU che scorda le pagnotte fuori dal forno, basilico il Testimonial delle Fattorie Fa il Narratore delle storie di Gianni Rodari LA FARINA DIVENTA PANE: attività diretta mirata a far toccare con mano ai bambini la trasformazione del prodotto agricolo in prodotto finito (ogni bambino impasterà diventando un piccolo piccolo panettiere).



Labratorio 5 La marmellata di nonna Papera: Conserve e confetture

La conservazione del cibo, le sue tecniche e modalità, viste attraverso una delle preparazioni dolci più conosciute: la confettura. Odori, aromi, profumi ai tempi delle nonne, a seconda della stagionalità, da frutta a confettura, mix marmellate, mostarde di verdure. Laboratorio per tutte le età, per i piccoli Gianni Rodari con la sua Apollonia della marmellate e poi disegna scrivi l'etichetta da apporre al vasetto da portare a casa. Cosa bollirà in pentola?





Mangiar consapevolmente fa bene Non solo a noi ma anche alla Natura che ci circonda....

Laboratorio che si svolge durante la mattinata con merenda e stuzzichino d'accoglienza, Filastrocche, giochi, i burattini in compagnia di Basilico. Laboratorio per tutte le età, Conserve tipiche Lucane e confetture di frutta anche mista, addensanti

naturali secondo le ricette di Nonna Serafina.



Masseria Gargaleo

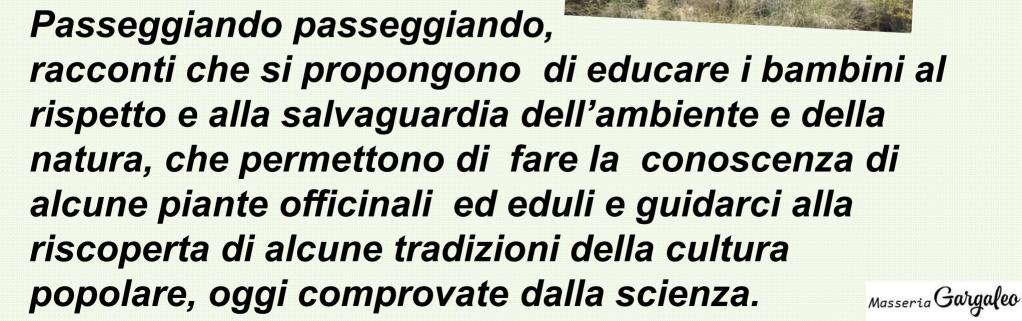
Passeggiando nella natura:

percorsi guidati alla scoperta del territorio, della sua fauna e della flora, (percorso per tutte le età) seguiti da Paola, Farmacista e specialista in

fitoterapia clinica.







Questi racconti finiscono per ingraziarsi anche la stima degli adulti, in quanto permettono a tutta la famiglia o all'intera scolaresca di acquisire nuove conoscenze.

Il filo conduttore che unisce ogni racconto

è la scoperta, che si attua attraverso un viaggio nei sentieri dei laboratori a scuola da Madre natura, parco Naturale e specie spontanee dei calanchi.

Al termine del racconto sono proposte, sotto forma di gioco, delle attività didattiche che hanno lo scopo di consolidare le conoscenze apprese durante la passeggiata: erbario, indovinelli, filastrocche, ecc.

Per i più grandi scheda botanica della specie protagoniste della passeggiata che variano a seconda del tempo balsamico e della stagione per eventuali approfondimenti nella successiva chiacchiera nell'aia.



Lboratorio 7



La magia delle piante attraverso i 5 sensi: laboratorio didattico alla scoperta delle piante officinali.

Laboratorio tarato per varie età dai più piccoli ai più grandi, ognuno saprà riconoscere dalla foglia e profumo delle principali erbe aromatiche mediterranee, presenti nell'aia della nostra masseria, tra giochi sensoriali, li coinvolgeremo in vari giochi, filastrocche e storielle. Con le schede didattiche si costituirà un erbario, ogni bambino porterò a casa la sua foglia profumata con le sue caratteristiche. (Carta di identità delle erbe officinali).

Utilizzeremo i cinque sensi che la natura ci ha dato per conoscere la natura intorno a noi.

Erbe aromatiche ed officinali, come utilizzarle, come conservarle, dove le usa la mamma, solo in cucina o anche nell'armadio, curiosità usi e costumi dal mondo.

A secondo del periodo, i ragazzi porteranno a casa o il Fagottino di camomilla che facevano le nostre nonne, o una bustina di fiori e foglie di lavanda per profumare l'armadio.

Laboratorio "Orti creativi"

E' rivolto a tutti quelli che vogliono conoscere la nascita del cibo, e a tutti quelli che amano riciclare e costruire, diversificando i contenuti e la metodologia a secondo dell'età degli interlocutori.



Le attività verranno coordinate e concordate con gli insegnanti. Può essere effettuato nell'arco di una mattinata o di un'intera giornata.







La terra è l'elemento con cui l'uomo ha da sempre mantenuto un legame profondo ed è ciò che gli permette di provvedere al proprio sostentamento. Eppure molto spesso tendiamo a dimenticarlo e a rilegare il settore agricolo in secondo piano. Questo laboratorio ha la finalità di avvicinare bambini e ragazzi alla "Madre Terra" nel senso più materiale del termine, tramite attività manuali che li coinvolgono personalmente.

Ogni bambino con l'ausilio dei più grandi, misceleranno le parti di terra torba e letame, posizioneranno il composto nei vasetti e pianteranno alcuni semi, tutto ciò condito di letture chiacchiere e filastrocche che rimanendo impresse, faranno in modo che i bambini in futuro sapranno piantare dei semi.

Il laboratorio si sposterà in seguito in pieno campo o per il travaso di alcune piantine nell'orto verticale posizionato in azienda o di un albero ai quali i bambini daranno un nome.



L'agricoltura dovrebbe essere vista come un valore da conservare, ma non solo, anche da rinnovare ed è proprio compito delle nuove generazione provvedere a questo fine.

I bambini porteranno a casa il "tamagotchi del passato", piantina da coccolare a casa tutti i giorni con acqua e tanto amore per vedere dopo la germinazione nei 10-15gg che tipo di foglia spunta e che frutto crescerà.. col tempo.

BUON DIVERTIMENTO.....

Masseria Gargaleo

Costruiamo uno Spaventapasseri Riciclone



Con l'aiuto di Teodosio il nostro amico spaventapasseri riciclone fatto di bottiglie di plastica e vecchi vestiti, spieghiamo ai bambini giocando all'impiccato usi e costumi, giochi del passato in campagna.

Giochi di quando i nostri nonni erano bambini, curiosità e allegria da condividere una volta tornati a casa.

Costruiremo ex novo un nuovo amico per Teodosio, i bambini giocando tra loro gli daranno un nome, lui o lei che sia ce li ricorderà sempre, posizionamento dello spaventapasseri nell'aia, Fotografie ricordo e GIOCHI INTORNO AL NUOVO VENUTO, Racconti antichi sugli spaventapasseri amici dei bambini.

A scuola di bucato:

come si fà il sapone?..... percorso eco-tecnologico adatto a tutte le età. Le Nonne passavano quasi metà del loro tempo nell'attività di bucato, fare il sapone e la liscivia, andare al fiume a lavare il panni, tornare e spanderlo al sole.

Non essendoci i negozi il sapone lo facevano in casa, come'?da dove'?quando'?

Ecco i profumi antichi ed i saponi che non Facevano danni con Madre Natura.

Gran parte delle informazioni pubblicitarie sui mezzi di comunicazione riguarda detersivi e detergenti, e le nostre conoscenze su quello che utilizziamo comunemente nelle nostre case derivano dalla pubblicità.

Non sempre sappiamo quanto siano tossici questi preparati e, che danni possano causare nell'ambiente a causa della scarsa biodegradabilità o tossicità

(p.e. eutrofizzazione - moria di pesci ed altri animali – bio-accumulo).





Tematiche:

- Che cosa è tecnicamente un sapone? La schiuma è davvero quella che determina il potere detergente?
- Storia del sapone che nacque a Savona per puro caso...
- Il "sapone di Marsiglia"
- Un detergente antichissimo: la liscivia. Che cos'è, come si fa e come può essere utilizzato ancora oggi.
- Gli ingredienti del sapone.

Obiettivi:

- Conoscere usi e tradizioni ormai scomparsi.
- Sviluppare conoscenze per stimolare l'adozione di comportamenti consapevoli (p.e. promuovendo l'utilizzo di detergenti più "puliti", evitando gli sprechi).
- Evidenziare gli effetti dannosi per l'ambiente dello spreco di detergenti e detersivi inquinanti.



La magia degli alimenti: laboratorio didattico alla scoperta degli alimenti, delle caratteristiche e del modo retto di mangiare secondo la dieta mediterranea Laboratorio per tutte le età, Il Biologico e la magia degli alimenti, colori in natura e di natura, le sostanze nutritive ed i loro colori

Laboratorio con Paola Farmacista e Fitoterapeuta Clinica e dalla sua passione per la chimica.

Per i più piccoli spettacolo dei burattini con Basilico, il testimonial delle Fattorie didattiche della Regione Basilicata che spiega la stagionalità di frutta e verdura ed i colori di natura. Giochi canti filastrocche o Power Point ed approfondimenti in aula a seconda dell'età.

Tinte di natura:

La scuola di tintura naturale, un laboratorio adatto a tutte le età per scoprire come tingere i tessuti in modo naturale. Ricette dai tempi andati per recupero di colori tenui e sfumature. Tintura di lino, cotone e lana con le erbe raccolte in campagna e spezie profumate.



Raccolta delle piante Tintorie a seconda della stagionalità, preparazione del pigmento, utilizzo del pigmento in polvere o liquido, le varie fasi.

Adesso stendiamo il bucato ed ATTENDIAMO.....

Masseria Gargafeo





Per i più piccoli, giochi sui colori e sulla loro complementarietà, canzoni e filastrocche. Per i più grandi, la tintura naturale dal punto di visto chimico con un power point in aula ed attività manipolatorie.

Feste a tema

FESTA DI HALLOWEEN (Solo nel mese di Ottobre) FESTA DI CARNEVALE (A febbraio)

Questo laboratorio si può svolgere sia presso la nostra azienda che in modalità "noi da Voi", cioè presso la sede della scuola.

L'idea è quella di far entrare gli alunni nello spirito della festa di Halloween o di carnevale, con brevi canzoncine e filastrocche in inglese (l'operatore ha conseguito l'8° livello del Trinity College), o della tradizione contadina, preparando maschere, e svuotando una zucca per farne Jack o'Lantern, il simbolo di Halloween (che poi verrà donata alla fine della giornata alla scuola). Tutti i manufatti vengono proposti con lo spirito del riciclo creativo (maschere) o dell'utilizzo di prodotti presenti in azienda (lanterna di halloween).

Verranno proposte anche ricette per l'utilizzo della polpa di zucca.

Agricompleanno giochi del passato ,la pentolaccia, la campana i quattro cantoni, giochi in fattoria, il parco giochi, tarato con le mamme, eventualmente presenza di pagliacci per animazione.



Raccolta Olive e produzione di Olio

(Laboratorio mesi di Ottobre e Novembre)

L'olivo è uno degli alberi principe della flora mediterranea, e l'olio extravergine di oliva è alla base della nostra alimentazione.

Lo scopo del nostro laboratorio è far conoscere la pianta dell'olivo ed il processo di produzione dell'olio extravergine di oliva, dalla raccolta alla spremitura.

Durante il laboratorio non mancheremo di spiegare nozioni base di agricoltura biologica, e di far raccogliere le drupe direttamente ai partecipanti da un albero secolare.

Proporremo inoltre una DEGUSTAZIONE PROFESSIONALE di olio extravergine di oliva guidata da un assaggiatore professionista per imparare a gustare e riconoscere l'olio di qualità, per insegnare ad essere consumatori critici ed esigenti.

Questo laboratorio è adatto agli alunni di ogni età.

Masseria Gargaleo



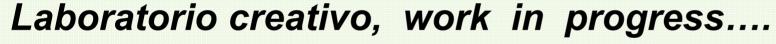
Orchestra di campagna

Visitando visitando, girovagando per la Fattoria si raccolgono legnetti, sassolini, oggetti di risulta, poi con tanta pazienza e di aiuto da parte di adulti e bambini, costruiremo alcuni strumenti musicali,dopo alcune ore intoneremo facendo tanto rumore, La vecchia Fattoria cantando a squarciagola e rumoreggiando con gli strumenti costruiti insieme. Masseria Gargaleo

Atelier creativi

INSEGNARE "COSA" PER APPRENDERE "COME"

Laboratorio creativo, mi aiuterete ad inventare, insieme faremo cose nuove partendo da oggetti che ognuno porterà con sé, la fantasia di molti unita alla manualità ci stupiranno.



Cerniere lampo e bottiglie di plastica sono diventati portamonete e portapenne;

Bottiglie di plastica o contenitori vari con palloncini

cosa diventano al Lavoro.











Aquiloni e stelle comete

Il laboratorio novità del 2014 propone un momento di riciclo creativo e di giochi all'aperto. Con vecchie buste di plastica, lacci, giornali, si creano aquiloni da far volare e stelle comete con le quali giocare. Ogni partecipante porterà alcune buste di plastica colorate sia leggere che un po' pesanti, vecchi giornali o quotidiani, pezzi di spago (ne abbiamo anche noi, ma nel riciclo l'unione fa la forza!).

Ogni insegnante sa che costruire da sé i propri giochi regala autostima, e fare giochi semplici all'aria aperta aiuta a socializzare con i compagni, oltre che far bene alla salute.

QUESTO LABORATORIO E' ADATTO A BAMBINI DA 5 A 99 ANNI. Obiettivi:

- Sviluppare conoscenze attraverso l'adozione di comportamenti consapevoli
- Insegnare a costruire da sé giochi antichi ma ricchi di fascino
- Ragionare insieme sui rifiuti, per aumentare la consapevolezza che quasi tutto può essere riutilizzato e riciclato utilmente per diminuire il nostro impatto ambientale;
- Giocare all'aperto: evento sempre più raro per i nostri bambini-ragazzi.