



# Fattoria didattica

# Fattoria didattica



LATECNOSTAMPA - EBOLI (SA) - 0828.332992



# Fattoria didattica



## Caro bambino

Con queste schede vogliamo farti assaporare quello che troverai in campagna. E' un mondo tutto particolare che saprà emozionarti con le sue bellezze, il suo fascino e le sue regole, così comprenderai tra l'altro, che l'origine di tutti gli ingredienti dei prodotti alimentari è sempre la stessa: la campagna.

## Gentile Insegnante

L'Azienda Improsta svolge diverse attività, tra cui quella delle Fattorie didattiche. Infatti l'Azienda Improsta è la prima azienda iscritta all'albo regionale delle Fattorie didattiche. L'azienda resta una realtà produttiva a tutti gli effetti, la didattica è un'integrazione alle normali attività. L'Improsta può essere definita sia una azienda agricola, ma anche un museo della civiltà contadina, in grado di offrire servizi di accoglienza, in particolare per le scolaresche, al fine di illustrare i processi produttivi, i metodi di produzione alimentare, quindi anche la correlazione esistente tra la produzione agricola e la salvaguardia delle risorse naturali del territorio, valorizzare i prodotti tipici, evidenziare il lavoro dell'agricoltore e le iniziative che intraprende per produrre nel rispetto dell'ambiente. Le attività proposte, sono tenute da personale specializzato.

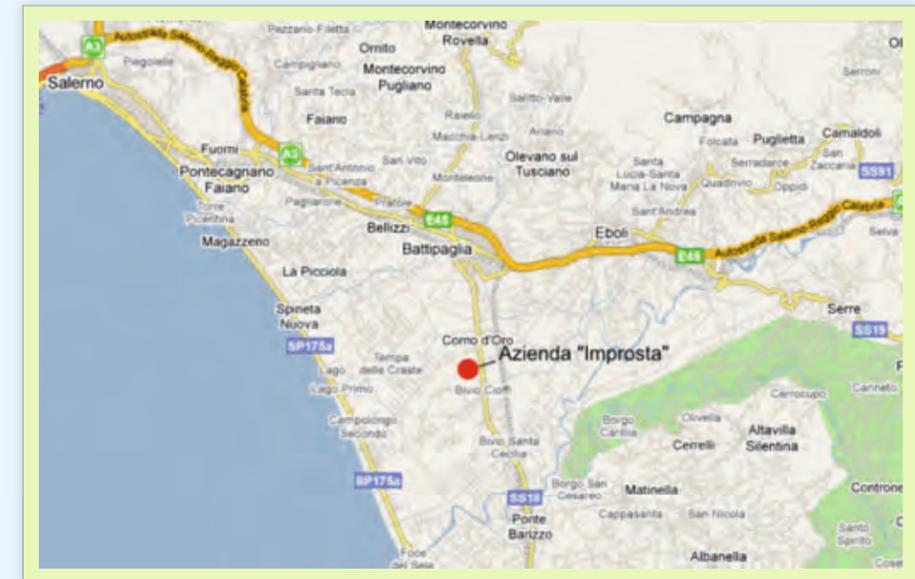
## IMPROSTA

Nell'anno 2003 la Regione Campania ha acquisito l'azienda agricola "Improsta", situata nel centro della vasta piana del Sele, da destinare ad attività di ricerca, sperimentazione, formazione e didattica affidandone la gestione al C.R.A.A. (Consorzio per la Ricerca Applicata in Agricoltura). L'Azienda Improsta si estende per circa 135 ettari. I terreni ospitano collezioni di germoplasma frutticolo e forestale, colture foraggere utilizzate per l'alimentazione dei circa 300 capi bufalini allevati. Vengono, inoltre, custodite una collezione di piante officinali e un campo sperimentale di biomasse. Il centro aziendale ospita diversi edifici di interesse storico-culturale, adibiti a diverse attività. Oltre al maestoso Palazzo del 800, è possibile ammirare il prestigioso edificio della Casiola, la Cappella aziendale e la Bufalara struttura del 600 utilizzata in passato come ricovero dei gualani. Nei fabbricati del centro aziendale si trovano oltre alla stalla, il laboratorio di analisi degli alimenti zootecnici, la sala di pannel-test e il micro frantoio. L'azienda è dotata, inoltre di ampie serre adibite alla propagazione, all'ambientamento e alla coltivazione di specie vegetali e arboree da frutto dell'ambiente mediterraneo.



Centro per la Ricerca Applicata in Agricoltura Azienda Agricola Sperimentale Regionale

# IMPROSTA



## COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA:

A3 Salerno-Reggio Calabria, uscita Battipaglia; prendere la S.S. 18 in direzione sud Agropoli-Paestum fino al km 79,800. Subito dopo il Cilento Outlet un cartello sulla destra indica l'ingresso dell'azienda.



S.S. 18 - Tirrenia Inf. - Km 79,800 - 84025 Eboli (SA)  
tel. 0828 347176 - fax 0828 352047 - email: a.borrelli@improsta.it PEC: aziendaimprosta@pec.it  
<http://www.agricoltura.regione.campania.it/> - [improsta/improsta\\_home.html](http://improsta/improsta_home.html)

Iscritta al n. 1 dell'Albo Regionale delle Fattorie Didattiche della Regione Campania

SI OFFRONO DUE TIPOLOGIE DI VISITA  
DISTINTE IN BASE ALLA DURATA:



### MEZZA GIORNATA ore 9.00 – 13.00

con possibilità di seguire 2 percorsi, al costo di € 12,00 per studente ed include: guida, visita del centro aziendale con l'esposizione di foto ed attrezzi agricoli storici, i percorsi didattico-formativi scelti, colazione e degustazione prodotti tipici nell'area ristoro attrezzata.

### INTERA GIORNATA ore 9.00 – 15.00

con possibilità di seguire 4 percorsi, al costo di € 18,00 per studente ed include: guida, visita del centro aziendale con l'esposizione di foto ed attrezzi agricoli storici, i percorsi didattico-formativi scelti, colazione e pranzo con degustazione dei prodotti tipici nell'area ristoro attrezzata.



**TRASPORTO** L'organizzazione e il costo del trasporto sono a carico della scuola.

**PERIODO** Le visite didattico-formative possono essere effettuate indicativamente tutto l'anno. In caso di maltempo è possibile organizzare attività alternative al coperto. È opportuno che ogni visitatore sia dotato di un abbigliamento adatto alla stagione e all'attività all'aria aperta.

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI** Le visite dovranno essere prenotate via Mail: [a.borrelli@improsta.it](mailto:a.borrelli@improsta.it)  
PEC: [aziendaimprosta@pec.it](mailto:aziendaimprosta@pec.it) compilando l'apposito modulo, concordando la data, i tempi, le attività da svolgere, indicando il numero dei partecipanti, la tipologia scelta e la presenza di persone con esigenze particolari (allergie, intolleranze alimentari, diversamente abili, ecc.).



## Il bosco... i suoi colori



Imparare



Giocare



Creare

All'interno della nostra azienda risiede un impianto di Populetum (Pioppi) denominato parco Risaia con finalità didattico-dimostrativa per gli studenti.



Le QUERCE sono piante molto diffuse in Italia, ed anche qui da Noi!!

Il loro frutto si chiama ghianda e le specie più diffuse sono ROVERE, ROVERELL CERRO, FARNIA E LECCIO....

Le conifere sono piante che producono i semi in strutture legnose dette CONI o PIGNE. Molte di esse producono resine profumate per proteggersi dai parassiti. Qui da noi abbiamo Pini D'Aleppo e Pinus Pinea



All'ombra degli alberi si trova un ambiente poco luminoso e umido detto SOTTOBOSCO, dove crescono muschi, erbe e cespugli ma soprattutto trovano riparo gli animali selvatici.

Start ore 9.00

Arrivo in azienda ore 09.00

Accoglienza e guida  
del centro aziendale

Merenda dei campioni  
(pane e marmellata + pane e olio)  
offerta dall'azienda.



Passaggiata didattica all'interno del boschetto. Gli studenti saranno guidati al riconoscimento visivo delle varie specie arboree, in un percorso sensoriale olfattivo e tattile, per sensibilizzarli al contatto con la natura. Durante il percorso, gli stessi, dovranno raccogliere le foglie autunnali che verranno utilizzate in un divertentissimo laboratorio creativo.



**DALL'OLIVO ALL'OLIO**



L'olivo (*Olea Europea*) è una pianta molto antica e resistente. Il suo ramoscello è usato nella religione cristiana come simbolo di pace.

**Ciao Sono mister Oliva!!**

Il mio succo è molto più di un semplice condimento per insalate o per il pane caldo appena sfornato: è un ottimo idratante per la pelle ed i capelli senza contare che può essere utilizzato in casa nei modi più svariati.



**INVAIATURA E MATURAZIONE COMPLETA**  
A SETTEMBRE L'OLIVA INIZIA A VARIARE CON IL COLORE.

**START**



**Mignolatura**  
E' la formazione delle infiorescenze.

**Start ore 9.00**

Arrivo in azienda ore 09.00  
Accoglienza e guida del centro aziendale  
Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda.

Gli studenti saranno accompagnati in un percorso visivo e di conoscenza negli oliveti aziendali. I ragazzi potranno assistere direttamente alla molitura del nostro micro-frantoio e prenderanno parte al laboratorio di gusto (panel test) dove degusteranno oli e bruschettata finale.

**Allegazione**  
Si forma il frutto dai numerosi fiori.

**Fioritura**  
Avviene in maggio/giugno. I fiori hanno quattro petali bianchi.



**LE PIANTE AROMATICHE E... I LORO PROFUMI**

La maggior parte delle piante aromatiche sono erbe, ma ci sono anche alberi e arbusti. Quelle spontanee nascono un po' dovunque e possiamo trovarle in montagna, nei campi e persino ai bordi delle strade.



Lo sai alcune piante sono particolarmente odorose. L'odore deriva da sostanze degli OLI ESSENZIALI contenuti in tutta la pianta o solo in alcune parti (es. foglie, semi, fiori ecc.) Per questo motivo sono AROMATICHE!

**che profumo!**



**BASILICO**



**SALVIA**



**AGLIO**



**LAVANDA**



**MENTA**



**CAMOMILLA**

**START ORE 9.00**

**Arrivo in azienda ore 9.00**

**Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda**

Da sempre erbe e piante, hanno avuto un ruolo fondamentale non solo nell'alimentazione umana ma anche per la cura della persona e nella composizione di molti farmaci. I ragazzi saranno accompagnati in una passeggiata illustrativa nelle aiuole didattiche con tanti laboratori creativi.



# Fattoria didattica

## DALL'ALBERO AL VASETTO

### PARTIAMO DA QUI!!!

#### FIORITURA:

La frutta cresce sugli alberi con qualche eccezione come ad esempio la fragola e il cocomero che crescono sulle piante erbacee, e le more che crescono sui cespugli.

#### ACCRESCIMENTO:

E' il fiore che darà origine al frutto, però alcune specie hanno bisogno dell'impollinazione. Il polline prodotto dalle antere raggiunge lo stigma grazie all'azione degli insetti o del vento e scende nell'ovario. E' qui che si svilupperà il fiore.

#### MATURAZIONE:

Alcuni alberi sono sempreverdi con gli agrumi (arancio, mandarino, limone ecc..) Altri perdono le foglie d'inverso e appaiono spogli.

### FRUTTA FRESCA

è molto gustoso pane e marmellata!



START ORE 9.00

Arrivo in azienda ore 9.00

Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda

Visita dell'azienda per conoscere giocando l'agricoltura: i ragazzi raccoglieranno i frutti dagli alberi e li trasformeranno in buona marmellata da portare a casa. Una passeggiata alla scoperta delle piante con catalogazione e compilazione della scheda didattica. Facciamo la marmellata (selezione della frutta e laboratorio per la trasformazione). Creazione delle etichette (per saperla leggere e prepararne una personalizzata con colori e materiali riciclabili).

# Fattoria didattica

## DAL GRANO AL PANE

Il grano è una pianta annuale ed è anche detto frumento. Ne esistono due specie: **grano tenero** da cui si ottiene la farina e il **grano duro** da cui si ottiene la semola più grossolana della farina.



Mescolando la farina con altri ingredienti si ottengono tante cose buone ma è meglio scegliere la farina più adatta.

Tanti anni fa non esistevano le macchine e il lavoro si faceva tutto a mano.



A settembre il terreno viene arato e nel mese di novembre si semina



In inverno le piantine crescono e in primavera si formano le spighe



Si raccolgono gli steli formando le balle di paglia



A giugno le spighe maturano e si fa la mietitura



Con la trebbiatura si separano i chicchi dalla spiga



#### INFO PERCORSO

Arrivo e accoglienza ore 09.00

Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda.

Qui verrà illustrato il processo che da un chicco di grano porta al più comune degli alimenti: il pane. Gli studenti avranno la possibilità di osservare le piante in campo, le spighe ed i chicchi. Si proseguirà con la trasformazione in farina e la preparazione di un impasto lievitato a cui farà seguito la lavorazione di panelli con la successiva cottura nel forno a legna.



## IL PICCOLO ALLEVATORE

**ECCO casa mia!**

### IL LATTE

Il latte è un alimento molto nutriente composto da: acqua, grassi, proteine, zuccheri (lattosio), sali minerali e vitamine.

La mamma si chiama **BUFALA** e il papà **TORO BUFALINO**. Da il loro amore e dopo una gestazione della bufala di 10 mesi nasce il **VITELLO**.

*Noi bovini siamo mammiferi, per cui quando nasce un figlio la mamma produce il latte*



### INFO PERCORSO

Arrivo in azienda ore 9.00

Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda.

Il percorso ha come obiettivo quello di avvicinare gli studenti all'allevamento, consentendo loro di conoscere da vicino le fasi che compongono la filiera zootecnica.

La visita guidata inizierà dal nido (vitellai) dove i bambini vedranno i vitelli appena nati, successivamente osserveranno i capi adulti e il loro piano alimentare.



## DAL SEME ALLA PIANTINA

**PARTIAMO DA QUI**

Preparazione del terreno

Il terreno viene liberato dalle erbacce, sminuzzato e livellato

La semina si può fare direttamente in campo oppure in contenitori detti semenzai.

Quando le piantine saranno cresciute di circa 20 cm bisognerà fare il trapianto.

Accrescimento: la cura delle piante è continua. Esse vengono concimate ed innaffiate, liberate dalle erbacce, difese dai parassiti.

### RACCOLTA

**Ricorda di consumare i prodotti di stagione fa bene alla salute e costa meno...**

La parola **VERDURA** indica quella parte di pianta che si mangia. E' importante mangiarla, tutti i giorni sia cruda che cotta perché contiene **ACQUA, VITAMINE, SALI MINERALI E FIBRE** che ci aiutano a star bene in salute.



### INFO PERCORSO

Arrivo e accoglienza ore 09.00

Merenda dei campioni (pane e marmellata + pane e olio) offerta dall'azienda.

Utilizzando semi raccolti in azienda e piantine prodotte nelle strutture del vivaio forestale, gli studenti saranno coinvolti nella preparazione del substrato di coltivazione, nelle operazioni di semina, trapianto e moltiplicazione di specie vegetali, arbustive ed arboree. Inoltre, i piccoli agricoltori potranno osservare lo sviluppo delle giovani piante e le differenze morfologiche delle stesse, mediante una visita ai campi presenti in azienda.