ORTI SCOLASTICI BIO

L'orto è una vera e propria "aula all'aperto": un'esperienza sensoriale interdisciplinare che permette ai bambini di entrare in contatto diretto con la terra, la sua cura e i suoi prodotti.
L'orto stimola manualità, creatività e curiosità attraverso sperimentazioni dirette della realtà.
L'attività prevede il supporto per la progettazione dell'orto, formazione dei docenti e l'attività in orto con i bambini, con la possibilità di svolgere anche laboratori tematici.
L'Associazione mette a disposizione durante l'attività un kit di attrezzi.

INCONTRI IN CLASSE

Attraverso semplici attività pratiche e attività ludico-educative i bambini affrontano in classe in modo attivo i temi della **corretta alimentazione** e dell'**agricoltura biologica**.

Durata: 1 o 2 incontri.

Contenuti:la sana alimentazione, l'agricoltura biologica, i 5 colori del benessere, la stagionalità e le filiere agroalimentari.

ASSOCIAZIONE VENETA DEI PRODUTTORI BIOLOGICI E BIODINAMICI

A.Ve.Pro.Bi è un'associazione costituita da agricoltori biologici, biodinamici e in conversione nata nel 1990 per promuovere e diffondere il metodo dell'agricoltura biologica nel Veneto. Per realizzare le proprie attività e iniziative l'associazione si avvale di collaboratori tecnici, di operatori didattici e di agricoltori. Le attività e i progetti vengono deliberati dal consiglio direttivo, costituito da agricoltori e tecnici.

A.Ve.Pro.Bi lavora sul territorio per la salvaguardia della biodiversità e promuove progetti per l'individuazione di nuove varietà che siano adatte alla coltivazione con il metodo biologico.

A.Ve.Pro.Bi propone alle scuole visite didattiche nelle aziende agricole biologiche dei propri associati e organizza laboratori e attività sul territorio e in classe per diffondere la conoscenza del legame tra agricoltura biologica, ambiente e sana alimentazione.

A.Ve.Pro.Bi favorisce l'incontro fra le aziende agricole che fanno vendita diretta dei propri prodotti biologici e i consumatori.

CONTATTI

A.Ve.Pro.Bi.

sede: via Manzoni, n. 99

37059 Campagnola di Zevio (Vr)

tel/fax: 045 7600128 - *cell.* 345 1780368

e-mail: didattica@aveprobi.org

web: www.aveprobi.org

IL GUSTO E' CONOSCERE

E TU?!

CONOSCI QUELLO CHE MANGI?

Proposte didattiche per la SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA e SEC. DI I GRADO

VISITE DIDATTICHE IN AZIENDE BIOLOGICHE

ANTICO MOLINO ROSSO

Buttapietra - via Bovolino n. 1

L'azienda risale al XVI secolo e ancor oggi produce farine, macinando a pietra, solo cereali biologici.

DAL CHICCO AL PANE. Bambini e ragazzi conosceranno e sperimenteranno con le loro mani la filiera del pane: dalle spighe e granaglie fino all'insacchettamento della farina. Visiteranno con il mugnaio l'impianto di macinazione oggi in funzione, l'antica ruota e le macine in pietra. Toccheranno con mano i diversi tipi di cereali e prepareranno insieme al panificatore il pane da portare a casa come ricordo della giornata; infine una breve passeggiata alla scoperta del fiume Menago e dell'ambiente di risorgiva.

Giorni prenotabili: lunedì (previo accordo anche in altri giorni)

MUSEO DELLA CIVILTA' CONTADINA

Buttapietra - via dell'Agricoltura

Da anni l'Associazione collabora con l'Istituto sup. Stefani Bentegodi che ospita il Museo. Il Museo, per la ricchezza di oggetti contenuti, è uno dei più completi nel veronese. Molto vicino al Molino Rosso la sua visita rappresenta un valido completamento all'attività svolta in azienda o un'attività integrativa ai percorsi proposti all'interno dell'Istituto stesso, dove è possibile conoscere la filiera del miele o svolgere delle attività all'interno dell'orto.

Giorni prenotabili: da lunedì a venerdì (previo accordo)

ORTO AMICO CA' MAGRE

Isola della Scala - via Ca' Magre

Azienda orticola biologica, gestita dalla cooperativa Ca' Magre, si trova nei pressi della palude di Pellegrina.

UNA GIORNATA DA CONTADINO. Una giornata "di lavoro" in campagna dove nessuno dovrà aver paura di sporcarsi le mani!
I bambini per un giorno sperimenteranno l'emozione di lavorare la terra, seminare, raccogliere fragole, spinaci, insalata… Raccoglieranno l'erba per nutrire gli animali e si immergeranno nei colori e profumi delle erbe aromatiche. Nel pomeriggio possibilità di svolgere un piacevolissimo laboratorio ludico-creativo: costruzione di un aquilone o di uno spaventa-passeri.

Giorni prenotabili: lunedì.

Dettagli utili

I percorsi si svolgono dalle 9.00 alle 12.30 (con orario flessibile). E' possibile fermarsi in azienda per consumare il pranzo al sacco e alle Ca' Magre proseguire l'attività il pomeriggio con un laboratorio; al Molino Rosso con la visita al Museo contadino. Durante la mattina verrà offerta una merenda a base di frutta biologica, pane e marmellata o pizza.

Al termine delle attività i bambini porteranno a casa un piccolo ricordo e ai docenti verrà consegnato del materiale di approfondimento.

Il costo per mezza giornata è pari a 7,60 €/bambino IVA compresa; per utilizzare gli spazi per il pranzo è richiesto un contributo di 1 € a bambino; per la giornata intera il costo è di 9,60 €/bambino IVA compresa. Contributo richiesto per l'emissione di fattura elettronica: 10 €.