



FATTORIA
APE REGINA
al ritmo della Natura



Percorsi didattici per gli studenti

Per crescere... Al Ritmo della Natura!



DOVE SIAMO

Fattoria Ape Regina,
via Bussolengo, 2/A
Lugagnano di Sona (VR)

INFORMAZIONI

☎ +39 329 69 59 710

✉ info@fattoriaaperegina.it





Premessa

Ogni gesto e passo che compiamo nella nostra azienda agricola è un **viaggio verso la tutela delle api**, la produzione di **frutta e verdura** ricca di principi nutritivi, la cura degli **animali** della nostra fattoria ed il loro **benessere**.

Viviamo al ritmo delle stagioni, e la natura ci ispira ogni giorno con i suoi colori, profumi, cambiamenti.

Desideriamo **trasmettere l'amore per la vita**, per la **terra**, per la **salute** umana.

Per raccontare la nostra realtà, abbiamo fatto lo sforzo di tornare bambini, pieni di curiosità e di sensibilità, perché potessero emergere tutte le sfumature variopinte di quello che abbiamo voluto costruire e rappresentare.

Non perdere l'occasione di fare una esperienza immersiva nella Fattoria Ape Regina!



- Dott.ssa Sara Fiume





I nostri Percorsi Didattici

DURATA DELL'ESPERIENZA E INFO UTILI



Mezza giornata con merenda a base di frutta di stagione e torte homemade.

Costo: € 10,00 / bambino o ragazzo

Giornata intera con merenda a base di frutta di stagione e torte homemade e pranzo al sacco (da casa).

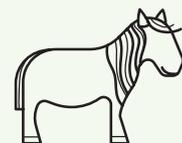
Costo: € 15,00 / bambino o ragazzo

Programma e dettagli potranno essere **personalizzati** in relazione all'età e alle **esigenze** del gruppo.



OBIETTIVI GENERALI

Far conoscere ai cittadini, fin dall'età dell'infanzia, il **territorio**, l'**agricoltura**, ed i suoi **prodotti**, approfondire il legame esistente tra alimentazione, cultura, tradizione locale e patrimonio storico-culturale;



Rendere le **aziende del settore primario**, le **protagoniste** dei percorsi di **educazione alimentare**, valorizzando le produzioni tipiche e di qualità e conseguentemente anche l'economia locale;



Promuovere nelle giovani generazioni, attraverso una maggiore conoscenza degli alimenti e della loro origine, un'**alimentazione equilibrata** e uno **stile di vita sano**;

Rafforzare nei cittadini un'**educazione al consumo consapevole**, attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi del territorio, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;



Sensibilizzare alla conoscenza, al rispetto e alla **tutela dell'ambiente**, al **ritmo della natura** ed allo **sviluppo sostenibile**, mantenendo all'interno della propria azienda **ecosistemi naturalistici** e applicando tecniche innovative a favore della conservazione ambientale;



Custodire attrezzature e tradizioni tipiche, che favoriscono la conservazione e la trasmissione del vivere quotidiano di un tempo, anche attraverso l'aspetto ludico e il racconto orale, aiutando la popolazione locale a mantenere una propria identità;



Offrire, proprio in considerazione delle peculiari caratteristiche di multifunzionalità e multirelazionalità della fattoria didattica, **opportunità di apprendimento** nei nuovi ambiti educativi richiesti dalla scuola per l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità necessarie per far diventare i ragazzi di oggi cittadini consapevoli di domani, come l'educazione alla **convivenza civile**, alla **responsabilità sociale**, alla **legalità** e alla **sobrietà**.





AL RITMO DELLA NATURA



DESCRIZIONE

Mettersi in ascolto, osservare, fare, sono le 3 azioni che permettono di vivere a pieno questo progetto. Solo vivendo a pieno i ritmi delle stagioni, i colori ed i profumi della campagna, guidati per mano dall'agricoltore, è possibile comprenderne a pieno i vari elementi e cambiamenti e beneficiare degli effetti terapeutici che la vita all'aria aperta ha sulla salute.

Partendo da questo presupposto, il progetto si svolge in vari luoghi della fattoria: il frutteto, l'orto didattico, il bosco di mellifere e gelsi, il lavandeto, il villaggio degli animali.

In particolare il percorso nel villaggio degli animali si sviluppa attraverso l'osservazione, il contatto diretto, il gioco e il racconto. Accompagna i bambini a conoscere gli animali della fattoria (cavallo, pony, asini, conigli, pecore, capre, vacche, galline, oche, etc.) a comprendere l'importanza del loro benessere e come tale aspetto sia collegato alla loro salute e al rapporto con l'uomo.

La visita al museo contadino ha invece lo scopo di far scoprire come è cambiata l'agricoltura nel tempo, e quali sono le prospettive odierne e future.

Attraverso l'attivazione dei 5 sensi ed il gioco, la manualità diventa protagonista dell'apprendimento.

FINALITÀ



Valorizzare la relazione città-campagna;



Creare interesse per la (ri)scoperta dell'ambiente e dell'attività agricola;



Favorire il recupero del valore storico, culturale ed ambientale del proprio territorio;



Valorizzare l'importanza e il ruolo sociale dell'agricoltura;



Sensibilizzare ai ritmi della natura e al rispetto dell'ambiente;

CONTENUTI

- Nell'orto e nel frutteto;
- La lavanda, colore e benessere;
- Il villaggio degli animali della fattoria;
- Il museo contadino per scoprire la storia dell'agricoltura;
- Gelsicoltura e bachicoltura, ritorno alle origini;
- Il bosco di mellifere.

OBIETTIVI



AREA DEL SAPERE (conoscenze)

Sviluppare la capacità di riconoscere le aree della fattoria e le principali attività ad esse legate; riconoscere piante, frutta e verdura e la stagione di appartenenza. Scoprire gli animali della fattoria, il loro carattere, la loro nutrizione e le cure che richiedono.



AREA DEL SAPER FARE (abilità)

Acquisire la capacità di prendersi cura dell'orto, dal seme alla pianta e al frutto, utilizzando piccoli e semplici attrezzi agricoli. Scoprire quando frutta e verdura sono pronti per la raccolta, approfondire l'analisi sensoriale e la possibilità di trasformazione e manipolazione dei prodotti.



AREA DEL SAPER ESSERE (competenze)

Sensibilizzare ai ritmi della natura, al rispetto dell'ambiente, e al ruolo sociale dell'agricoltura. Diventare consapevoli dell'importanza della scienza e tecnologia a supporto dello sviluppo e cambiamenti dell'agricoltura.



Percorso
didattico
nr. 1

AL RITMO DELLA NATURA



SPAZI APERTI DEDICATI, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE



- 1 L'orto didattico
- 2 Il frutteto
- 3 Il lavandeto
- 4 Il bosco di gelsi e mellifere
- 5 Il giardino dei piccoll
- 6 Il villaggio degli animali
- 7 Il museo contadino.



L'APE REGINA INSEGNA



DESCRIZIONE



Il mondo delle api è sicuramente il protagonista della nostra realtà.

L' Ape Regina diventa quindi la guida di un percorso naturalistico che parte dalla visita del campo e del bosco di mellifere, per scoprire le piante amiche delle api, del lavandeto, e trova il suo completamento nell'apiario, per scoprire da vicino, in sicurezza, la vita nell'alveare, il lavoro dell'apicoltore e come è articolata la società delle api.



FINALITÀ



Il progetto è orientato ad avvicinare piccoli e grandi all'apicoltura, a scoprire le attività delle api all'interno e all'esterno dell'alveare ed i prodotti dell'alveare.



Altresì ci si pone l'obiettivo di sensibilizzare sul ruolo delle api come insetti impollinatori e l'importanza di prendersi cura dell'ambiente per garantire la sopravvivenza della fauna.



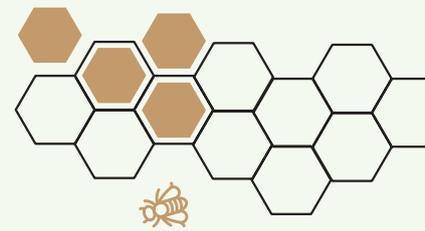
Così facendo, intendiamo avvicinare al tema della biodiversità e della sostenibilità ambientale.



CONTENUTI



-  L'apicoltore, custode dell'alveare e dell'ambiente.
-  L'ape regina, i fuchi e le api operaie.
-  Vita da operaia: le attività dell'ape dai primi giorni di vita nell'alveare al ruolo di esploratrice e bottinatrice all'aperto.
-  La comunicazione nell'alveare.
-  Il miele e gli altri prodotti dell'alveare.



OBIETTIVI



AREA DEL SAPERE (conoscenze)

Riconoscere il ruolo degli insetti impollinatori per la salvaguardia del pianeta, apprendere la vita nell'alveare, il ruolo della regina e delle operaie per la sopravvivenza della colonia, il cambiamento delle attività in apiario durante le stagioni.



AREA DEL SAPER FARE (abilità)

Il progetto intende avvicinare il visitatore al mondo delle api, esplorando le sensazioni provenienti dai 5 sensi. Attraverso l'apiario olistico sarà possibile sperimentare in sicurezza il suono ed i profumi provenienti dall'alveare. La vista permetterà di osservare l'intensa attività della colonia, ed il tatto di superare la paura. Il gusto verrà attivato in seguito alla degustazione dei prodotti dell'alveare. Per piccoli gruppi, gli utenti potranno affiancare l'apicoltore e prendere parte alla visita in maniera attiva.



AREA DEL SAPER ESSERE (competenze)

La conoscenza del mondo delle api dovrebbe spingere l'utente a superare i propri limiti e paure, e comprendere le potenzialità e le virtù di un essere così minuscolo.

Ispirare alla perfezione di un modello sociale e sensibilizzare ad abitudini che permettano di conservare integro e salubre l'ambiente, per la sopravvivenza dell'intero pianeta.



Percorso
didattico
nr. 2

L'APE REGINA INSEGNA

2



SPAZI APERTI DEDICATI, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE



- 1 Lavandeto
- 2 Apiario
- 3 Bosco di mellifere
- 4 Apiario olistico.



A TAVOLA CON L'APE REGINA



DESCRIZIONE



C'è un confine sottile, ma che determina una grande differenza, tra i termini **ALIMENTAZIONE** e **NUTRIZIONE**. L'alimentazione fa riferimento solo all'introduzione di cibo nell'organismo. Diversamente, la nutrizione fa riferimento all'apporto al nostro organismo di tutte le sostanze di cui ha bisogno per stare bene ed in salute.

È tutta qui la differenza fra ape regina e ape operaia. La prima si "nutre" con pappa reale in abbondanza per tutta la durata del suo ciclo. Questo fa sì che, nonostante il codice genetico sia lo stesso dell'ape operaia, la sua espressione (epigenetica) sia totalmente differente grazie alla ricchezza nutrizionale di cui può beneficiare. L'ape regina è più bella, fertile, vive per anni, non muore dopo l'utilizzo del suo pungiglione, ha il corpo più lungo così come le zampe. Tutte caratteristiche che mancano all'ape operaia.

La Fattoria Didattica Ape Regina si contraddistingue per una proposta formativa ed esperienziale rivolta a tutto il nucleo di persone ed affetti che circonda il bambino, dalla scuola alla famiglia, formato dai docenti, genitori, nonni, babysitter, etc, ciascuno con il suo ruolo.

Infatti, il primo passo per garantire una salute ottimale a tutta la famiglia è diventare più consapevoli delle scelte alimentari che si compiono ogni giorno. Dare l'esempio è poi il passo successivo, certi che il bambino avrà il genitore come primo soggetto da imitare.

Cambiare o migliorare le abitudini alimentari diventa quindi un atto d'amore verso se stessi e l'intero nucleo familiare.

E per apprendere questi concetti occorre lasciarsi ispirare dalla natura, con i suoi ritmi, prodotti, colori, sapori per tornare ad una dieta quotidiana più semplice e sana ispirata al modello della Dieta Alimentare, Patrimonio Unesco, e simbolo di salute e benessere.



CONTENUTI



-  Nell'orto e nel frutteto, le origini del gusto.
-  A tavola con l'ape regina, cosa mettere nel piatto?
-  La regola del 5.
-  La spesa "naturale" in fattoria.
-  La cucina contadina, zero sprechi e salutare.



FINALITÀ



Educare al consumo consapevole attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e salvaguardia dell'ambiente;



Far comprendere il percorso degli alimenti dal campo alla tavola;



Favorire la valorizzazione della biodiversità;



Educare alla salute, incentivando il consumo di frutta e verdura e di alimenti salutari collegati alla dieta mediterranea;



Contribuire a sviluppare una nuova cultura alimentare;



Combattere l'obesità e le malattie derivanti da un consumo alimentare scorretto;



Consolidare la conoscenza del territorio, delle produzioni, della storia e della vita rurale; un collegamento diretto tra città e campagna per trasmettere un patrimonio culturale di elevato valore ambientale e sociale.



OBIETTIVI



AREA DEL SAPERE (conoscenze)

Riconoscere errate abitudini alimentari, apprendere le proprietà degli alimenti di origine vegetale e la loro collocazione nella dieta quotidiana dell'adulto e del bambino. Ispirarsi alla natura e al mondo delle api per uno stile di vita più sano e naturale.



AREA DEL SAPER FARE (abilità)

Supportare la conoscenza con l'esperienza attraverso l'uso dei 5 sensi, la manipolazione e la trasformazione dei prodotti di origine vegetale. Organizzare la spesa ed il menu settimanale in maniera critica e attenta.



AREA DEL SAPER ESSERE (competenze)

Saper riconoscere il percorso dalla terra alla tavola, l'espressione vegetale al mutare delle stagioni e gli effetti degli alimenti sulla salute di tutta la famiglia. Apprendere **tecniche di cucina naturale** e sostenibile.

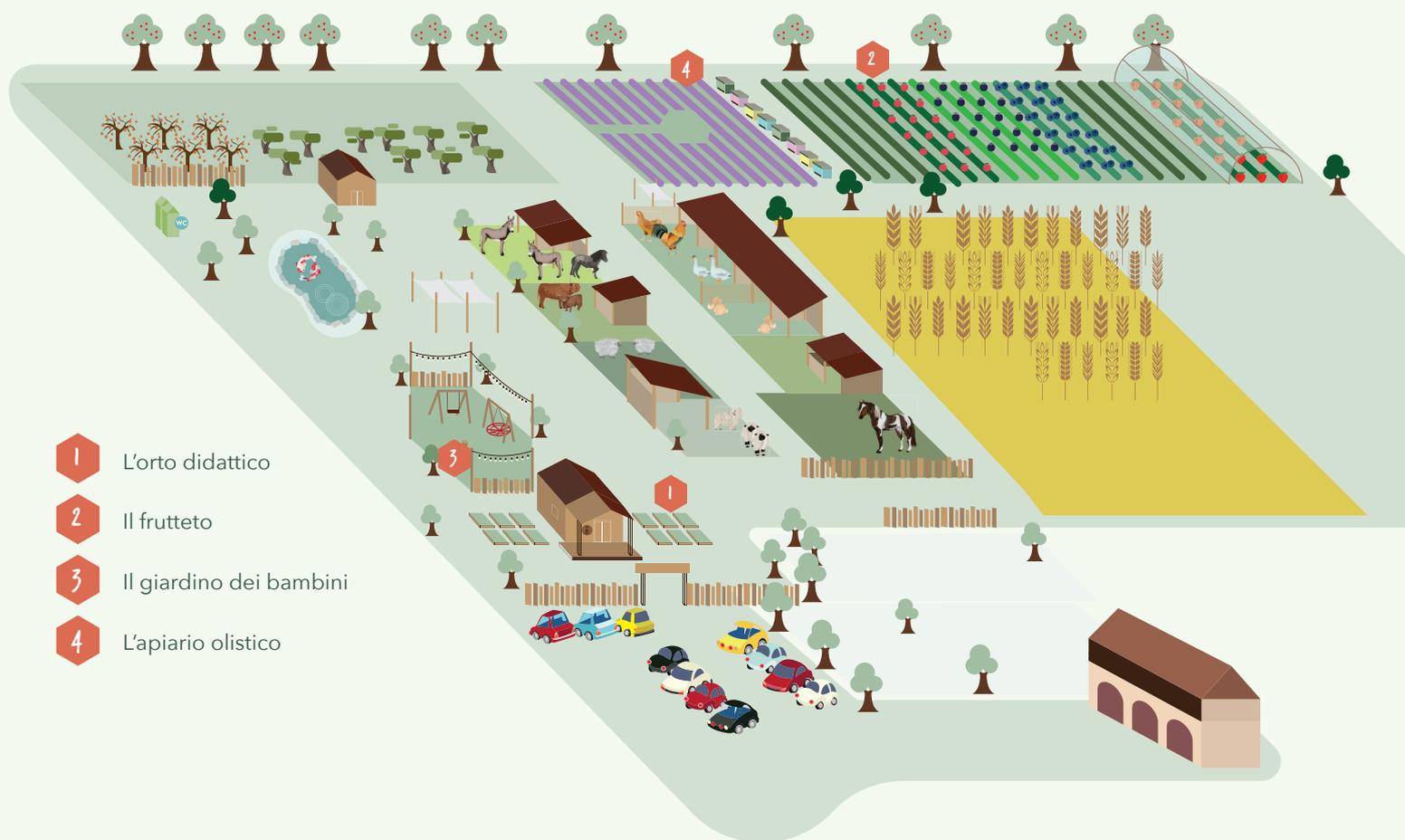


Percorso
didattico
nr.3

A TAVOLA CON L'APE REGINA



SPAZI APERTI DEDICATI, ALL'INTERNO DELLA STRUTTURA AZIENDALE



- 1 L'orto didattico
- 2 Il frutteto
- 3 Il giardino dei bambini
- 4 L'apiario olistico



Al ritmo della Natura

WWW.FATTORIAAPEREGINA.IT



DOVE SIAMO

Fattoria Ape Regina,
via Bussolengo, 2/A
Lugagnano di Sona (VR)

INFORMAZIONI

 +39 329 69 59 710

 info@fattoriaaperegina.it



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu