

VISITE DIDATTICHE AI PRODUTTORI LOCALI



“A SCUOLA CON GUSTO”
TERZA EDIZIONE

**PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE, SENSORIALE E DEL GUSTO
PROMOSSO DALL’AZIENDA SPECIALE PLURISERVIZI,
PUBBLICA ISTRUZIONE E ASL IN COLLABORAZIONE CON CENTRO
EDUCAZIONE DEL GUSTO**

Relazione sulle Visite delle scuole presso i 4 produttori coinvolti nel progetto:

PREMESSA

Questa terza edizione 2010, dopo le precedenti iniziative sul latte e formaggi e sull'acqua di rubinetto, ha affrontato i temi dell'orto scolastico e del pesce, con particolare attenzione al pesce cosiddetto "povero", diffuso nel nostro mare.

Ciò ha permesso alle famiglie e alle scuole di riscoprire e apprezzare i prodotti locali a km zero, accorciare la filiera e incontrare direttamente i produttori, con visite guidate e degustazioni presso le Aziende Amiche coinvolte nel progetto.

Aziende coinvolte nella terza edizione

FATTORIA Vannucci	VIA Della Ferrovia, 23 Viareggio (Comparini)
ORTO DACIA	Via Lenze, 4 Bozzano
AP. IL CAMUCIOLO	Via Acquarella, 3 Capezzano Pianore
	I bambini possono scendere sul piazzale della chiesa
MARE NOSTRUM	Maurizio Acampora
	Piazzale Don Sirio Politi, Viareggio
	in darsena c/o banchetti pesce (chiesina dei pescatori)

In allegato Schede didattiche e schede descrittive dei produttori.

L'obiettivo è creare un NETWORK di produttori locali, e a tal fine, sono stati organizzati:

- incontri e corsi di formazione con i produttori di vari settori: orto-frutta, pesce, miele e latte
- visite didattiche delle scuole presso le Aziende Amiche del territorio
- degustazioni e itinerari del gusto, supportati da schede informative e materiali didattici
- corsi e laboratori per genitori e docenti
- assaggi di pesce a scuola con i bambini

DATE DELLE VISITE EFFETTUATE DALLE SCUOLE DELL'INFANZIA

SCUOLE dell'infanzia	MARE NOSTRUM
AQUILONE	8-mar
BASALARI	11 e 18 marzo
DEL CHIARO	12 e 19 marzo
MELOGRANO	24 marzo e 21 aprile
MORGANTI	30-mar

DATE DELLE VISITE EFFETTUATE DALLE SCUOLE STATALI

SCUOLE	FATTORIA Vannucci	ORTO DACIA	AP. IL CAMUCIOLO	MARE NOSTRUM
Primaria Malfatti	30 aprile (Bb.18)	17-apr		
Inf. Darsena	15marzo e 8 e 12 aprile			
Inf. Tenuta	no	no	no	no
Inf. Lambruschini	09 e 12 e 18 mar			21-apr
Primaria Marsili	15-apr	9 e10 mar		16 e 17 mar
Primaria Marsili		20 apr. e 12 maggio		7 e 9 aprile
Prim.Lambruschini			27 apr.e 29 apr	27 e 29 apr.



ITINERARI DEL GUSTO

Le scuole fanno visita ai produttori locali

Per riallacciare il legame con il cibo, per imparare a mangiare locale e a scegliere i prodotti di stagione, per riavvicinare i consumatori con i produttori del nostro territorio

“Progetto realizzato con il contributo della Regione Toscana nell’ambito del Piano Agricolo Regionale”;



II MIELE DI FEDERICA

Camuciolo è il nome volgare in Versilia dell'elicriso, varietà botanica frequente negli ambienti mediterranei, sia sulla fascia costiera che all'interno.

Dal fiore le api ricavano un miele particolarmente pregiato e raffinato.

“Il camuciolo” è anche il nome del consorzio di apicoltori (il primo in Italia rivolto alla produzione biologica) nato nel gennaio del 2000 che ha raccolto l'eredità di un gruppo di apicoltori che da molti anni sviluppava e valorizzava l'apicoltura locale.

Prodotti

Il consorzio si occupa unicamente di produzione di miele e prodotti dell'alveare da agricoltura biologica.

Attività didattiche

Visita guidata all'apiario (2 ore ca)

Visita guidata in laboratorio con illustrazione della lavorazione del miele, assaggio e degustazione delle diverse varietà di miele con merenda (2 ora ca)

Spazi

Aula didattica

Apiario in zona collinare o sulla spiaggia di Migliarino

Materiali didattici

Brochure da leggere e colorare sia per le scuole elementari che per l' asilo abbinata ad un vasetto di miele monodose da portare a casa.

Durata visita

circa 3 ore per una classe di 15/18 bambini

Periodo di attività

da fine marzo a fine maggio.

Settembre ed ottobre solo in casi straordinari.

Vestiaro consigliato

Pantaloni lunghi e maglia a maniche lunghe, scarpe comode

Evitare profumi, deodoranti e creme profumate

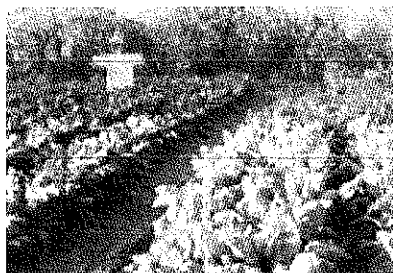
Referente

Federica Mei cell. 3355336215 fax 0584/904533

e-mail: camuciolo@tiscali.it

Il Camuciolo Consorzio Apicoltori – Piazza Romboni 20 55041 Capezzano Pianore

L'ORTO DI GABRIELE



L'Azienda agricola Beani si trova a Bozzano ed è gestita da una giovane coppia con bambini. Produce ortaggi e frutta e anche olio.

Da alcuni anni, il titolare porta avanti con successo un'esperienza di orto condiviso che vede oltre 20 famiglie partecipare alle attività di semina, irrigazione e raccolta del terreno. I prodotti coltivati vengono distribuiti tra le famiglie partecipanti e venduti nei GAS locali.

Prodotti

L'Azienda produce ortaggi e frutta, in parte coltivati con metodi di agricoltura biologica. E' circondata da olivi, con cui produce un ottimo olio.

E' raggiungibile anche con il treno, con fermata alla stazione di Bozzano

Attività didattiche

Visita guidata all'orto e/o all'oliveto

Raccolta di ortaggi nell'orto e successiva preparazione in cucina per una merenda collettiva (panzanella, bruschetta con pomodoro o verdure lesse)

Assaggio e degustazione delle diverse varietà di ortaggi e frutta

Realizzazione di uno spaventapasseri

Spazi

aula didattica

orto e oliveto

Materiali didattici

Scheda didattica sull'orto e sulle varietà di ortaggi di stagione

Durata visita

circa 3 ore per una classe di 15/18 bambini

Periodo di attività

da fine marzo a fine maggio.

Vestitario consigliato

Pantaloni lunghi e maglia a maniche lunghe, scarpe comode

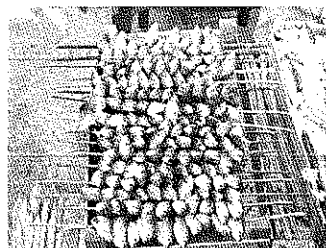
Referente

Gabriele Beani cell 320 6427678 Fax 0584 976380

e-mail: allevamentocanidacia@alice.it

Azienda agricola Dacia – Via delle Lenze 363 55050 Bozzano

IL PESCE DI MAURIZIO



La Cooperativa Mare Nostrum di Viareggio riunisce pescatori interessati ad un rapporto diretto con i consumatori. Pesca esclusivamente con attrezzi da posta e si adopera affinché la "pesca responsabile" diventi uso comune. Il pescato viene venduto giornalmente attraverso strutture di nuova costruzione site nella Darsena Toscana del porto di Viareggio e tramite i GAS. Nasce nel 1997 dall'idea di un gruppo di pescatori e ad oggi si avvale di una flotta composta da 29 imbarcazioni da pesca, in un ampio raggio d'azione che parte da Viareggio sino a Carrara e a Piombino.

Prodotti

La Cooperativa vende pesce fresco locale, con particolare attenzione al "pesce povero".

Attività didattiche

Visita guidata al peschereccio e agli ambienti del mare (molo, porticciolo, banchi di vendita del pesce)

Osservazione e riconoscimento dei diversi tipi di pesce pescato

Assaggio e degustazione del pesce azzurro

Spazi

Peschereccio

Darsena Viareggio e darsena Toscana

Materiali didattici

Scheda didattica sul pesce

DVD "Un mondo di mare"

Bandana del "pirata" per tutti i bambini

Durata visita

circa 2 ore per una classe di 15/18 bambini

Periodo di attività

da fine marzo a fine maggio.

Vestiario consigliato

Scarpe comode con suola gomma, cappellino per il sole

Referente

Maurizio Acampora cell. 330400339 - tel. 0584359616 fax 0584359616 e-mail: acamporameil@libero.it



LA FATTORIA DI FRANCESCO

L'azienda Vannucci alleva mucche e animali da cortile e coltiva frutta, verdura e cereali. Fondata dal padre Michele anni fa, vede oggi al lavoro la nuova generazione rappresentata dal giovane figlio Francesco.

Prodotti

L'azienda permette alle scuole di conoscere la vita in fattoria in tutti i suoi aspetti.

Attività didattiche

Visita guidata alla stalla

Visita guidata al pollaio

Visita guidata al vigneto

Dimostrazione della lavorazione del latte per farne ricotta e formaggio.

Spazi

stalla

pollaio e cortile

vigna

cucina dell'abitazione

Materiali didattici

scheda didattica su latte e formaggio

scheda didattica sugli animali della fattoria

Durata visita

circa 3 ore per una classe di 15/18 bambini

Periodo di attività

da fine marzo a fine maggio.

Vestiaro consigliato

Scarpe comode con suola gomma, pantaloni lunghi

Referente

Francesco Vannucci tel. 0584 383265

Azienda Vannucci – Via della Ferrovia 23/A Loc. Bicchio – Torre del Lago