

Fattoria Didattica Borgoluce Educazione Ambientale e Agro-alimentare

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le linee guida del MIUR per l'educazione alimentare nella scuola italiana, intende trasmettere il concetto di **qualità** che, oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella Fattoria Didattica bambini e ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono l'insieme di fattori che rendono il cibo **sano**: la tutela dell'ambiente e della biodiversità, il rispetto del benessere animale, l'artigianalità delle produzioni.

Nella Fattoria Didattica Borgoluce gli studenti, di ogni ordine e grado, trovano gli strumenti che completano il programma scolastico, per comprendere queste tematiche.

Quattro sono i percorsi didattici declinati in base all'età:

Dalla spiga al pane

La famiglia contadina produceva il pane da sé, non aveva necessità di acquistarlo dal fornaio! Durante il laboratorio i ragazzi osservano l'intero ciclo della produzione del pane, partendo dal frumento: germogli, chicchi, farina, attrezzi agricoli (falce, macina, setaccio, buratto) e attrezzi da cucina aiutano a capire e a memorizzare. Infine si lavorano gli ingredienti per la preparazione delle pagnotte, si infornano e... si gustano!
(scuola primaria e secondaria di primo grado)

Le erbe spontanee, fonte di nutrimento e simbolo di biodiversità

Prima dell'avvento dell'agricoltura e dell'allevamento gli uomini si cibavano di erbe spontanee e animali selvatici, oggi che le coltivazioni costituiscono la fonte primaria dell'alimentazione, le erbe spontanee restano in uso solo nella cucina della tradizione contadina, ma crescono ancora negli spazi non coltivati e costituiscono un'esempio di biodiversità. Dalla casa contadina i bambini partono alla scoperta del paesaggio agricolo e imparano a distinguere gli elementi creati dall'uomo da quelli naturali, e a comprendere l'importanza della biodiversità. Tra campi coltivati, pascoli e bosco, imparano a riconoscere le erbe spontanee e i loro usi in cucina. I ragazzi raccolgono le erbe e tornano a casa con una ricetta da realizzare con i genitori.

(scuola primaria e secondaria di primo grado)

La bufala che risorsa: dalla mozzarella all'energia

Bambini e ragazzi imparano a riconoscere le differenze tra il latte vaccino e quello bufalino, e scoprono le caratteristiche della mozzarella di bufala. Seguono poi l'intero ciclo produttivo attraverso la stalla e il caseificio per capire cos'è una filiera e perché deve essere corta per garantire qualità e sostenibilità del prodotto. Infine, con la visita al biodigestore comprendono come nel ciclo produttivo tutto sia importante, perfino il letame, da cui si può produrre energia per scaldare la stalla e concime organico per i campi.

Laboratori e attività di comprensione:

- *Puzzle della sostenibilità (scuola materna, scuola primaria classi I e II)*
- *Laboratorio "L'arte del casaro" (scuola primaria classi III, IV e V; scuola secondaria di primo grado)*
- *La chimica del formaggio (scuola secondaria di secondo grado): breve corso di caseificazione con processi chimici*

La rivoluzione della polenta: il mais dall'America alle campagne venete

Nel resto d'Italia i veneti sono spesso definiti "polentoni", scopriamo perché! Raccontiamo ai giovani visitatori come il mais proveniente dall'America latina è diventato prodotto tipico della tradizione agricola e culinaria del Veneto; spieghiamo l'importanza del recupero di una varietà come il Biancoperla, per tutelare la biodiversità agricola e la cultura di un luogo. Dai sottoprodotti della lavorazione del mais, l'azienda agricola Borgoluce produce energia pulita: è il punto di partenza per comprendere come le attività si integrino tra loro per utilizzare responsabilmente le risorse ed evitare sprechi.

Laboratori e attività di comprensione:

- *Puzzle della sostenibilità (scuola materna, scuola primaria classi I e II)*
- *La pannocchia riciclata (scuola primaria classi III, IV e V; scuola secondaria di primo grado)*
- *Dal mais al biogas in formule chimiche (scuola secondaria di secondo grado)*

Le attività si volgono in due luoghi:

Casa Forcolera è un caratteristico edificio rurale immerso nella natura, in collina, tra vigneti, uliveti e alberi da frutto, con una splendida vista sul castello di San Salvatore.

Mandre è un centro agricolo, in pianura, che sorge tra i campi e in cui ci sono la stalla con 350 bufale, il caseificio, l'essiccatoio, il biodigestore, l'antico mulino, il Museo dei Mestieri e della Civiltà Contadina.