



CampoAtavola

Fattoria didattica

“Sapere, saper fare, saper essere...”

Entra nella nostra stalla, respira il profumo dei nostri prati, ascolta la storia dei nostri prodotti.

DOVE SI TROVA?

Nel centro agricolo della frazione di Campocroce, da cui la nostra Fattoria Didattica riprende in parte il nome, in via del Molino 25 a Mogliano Veneto (TV) sul lato ovest dell'asse stradale Terraglio.

CHI TI ACCOMPAGNERÀ NELLA VISITA?

Sara, l'operatore di Fattoria Didattica, che è il veterinario degli animali, e conosce bene il ciclo produttivo di tutta la nostra filiera. Ti farà conoscere gli animali, quasi 300 presenti in totale nella sede di Campocroce, e alcuni altri membri della nostra famiglia. Insieme gestiamo l'azienda dalla coltivazione dei campi fino alla trasformazione e alla vendita finale dei prodotti nello stesso luogo, a Campocroce.

COSA PUOI VISITARE IN FATTORIA DIDATTICA

La stalla delle vacche da latte e dei bovini da carne, la stalla del giovane bestiame con l'impianto fotovoltaico e la vitellaia.

I prati e i pascoli recintati adiacenti alle stalle per le manze da latte, i giovani animali da carne e le vacche nutrici con i vitelli, dove si pratica la tecnica del Pascolamento Rotativo.

I recinti e le casette dei maiali allevati all'aperto.

Le trincee degli insilati, il fienile, il pagliere e le altre strutture di stoccaggio per i prodotti dei campi. La sala mungitura a 11 poste dove ogni giorno si mungono le 100 vacche della nostra stalla e il distributore automatico di latte crudo.

Il carro miscelatore con cui ogni giorno prepariamo la miscelata agli animali, e il carro falcia-carica con cui raccogliamo l'erba fresca nel periodo primaverile estivo.

Il boschetto lungo il Fiume Zero con oltre 700 alberi di moltissime specie diverse.

Il caseificio con annesso punto vendita, dove si producono formaggi e altri latticini da latte vaccino. La macelleria, le celle di stagionatura dei formaggi e dei salumi.

El Barco, un edificio restaurato nel 2019 che riprende il nome e l'aspetto proprio di un vecchio barco che si trovava nello stesso luogo, in passato con funzione di fienile e ricovero attrezzi, e oggi divenuto cicchetteria, yogurteria e gelateria.

QUALI ESPERIENZE PUOI VIVERE IN FATTORIA DIDATTICA?

La descrizione dei progetti didattici che segue costituisce una traccia per presentare degli esempi di attività. Sarà possibile personalizzare la visita in base alle necessità e alle richieste dei visitatori.

Le attività pratiche in particolare possono variare nel tempo. Per conoscere le nuove proposte si invita sempre a prendere contatto con la fattoria didattica.

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

T. +39 041 5947978 - C. +39 348 6493559 - didattica@cadonadel.it - www.cadonadel.it

Per gruppi di adulti e famiglie

FARE LATTE: DAL PRATO ALLA STALLA

Per chi: famiglie con bambini sotto i 10 anni di età.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini. L'attività si svolge all'aperto e sotto la copertura delle stalle. Si scoprono le differenze nell'alimentazione dei bovini all'interno della stalla oppure al pascolo e si impara perchè e come li alleviamo, quali specie vegetali si incontrano nei nostri prati e quali piccoli animaletti convivono nel prato. Gli animali al centro dell'attenzione nel corso della visita sono la vacca da latte e il vitello.

Saper fare, cosa si fa: la visita è rivolta alla famiglia mettendo al centro l'esperienza del bambino. Perciò si privilegia il contatto diretto dei bambini sia con gli animali che con il prato. L'attività pratica prevede che i bambini preparino il cibo da mettere a disposizione degli animali in stalla, seguendo una ricetta ricca di ingredienti tutti da scoprire, manipolare, e dosare secondo la formula "magica", utilizzando vari strumenti tra cui palette e carriole messe a disposizione dal sapiente contadino. Nel caso di bambini molto piccoli si privilegia un'attività di manipolazione e scoperta di alimenti e materiali.

Saper essere, obiettivi didattici: conoscere il ciclo produttivo del latte e l'importanza della qualità dell'alimento dato agli animali perchè il latte buono deriva da ciò che essi mangiano.

Durata: 1,5 ore

CampoAtavola: STORIE DI PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO (breve)

Per chi: gruppi di adulti, famiglie con bambini/ragazzi sopra i 10 anni di età.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini e dei maiali. La visita si svolge all'aperto e sotto la copertura delle stalle.

Saper fare, cosa si fa: durante la visita si spiega il ciclo produttivo del latte e della carne di bovino e suino e il metodo di pascolamento e coltivazione del territorio. Si spiegherà in particolare la storia della nostra azienda, che cosa sono il marchio Latte Nobile e i valori del consorzio Me.No (Metodo Nobile) da cui dipende il disciplinare di produzione del Latte Nobile a cui l'azienda aderisce e da cosa dipende la qualità dei nostri prodotti. I ragazzi potranno eseguire un setaccio dell'unifeed separando i vari ingredienti della dieta degli animali, riconoscendo le loro caratteristiche e le modalità di stoccaggio all'interno dell'azienda, pesando le varie frazioni, e ripetendo l'esperimento su gruppi alimentati in modo diverso fino a comprendere che la razione di animali che producono latte nobile è più ricca di foraggi.

Saper essere, obiettivi didattici: conoscere il ciclo produttivo del latte, essere consapevoli che non tutto il latte nè tutta la carne sono uguali perchè la loro qualità dipende da ciò che essi mangiano.

Durata: 1 - 2 ore

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon
T. +39 041 5947978 - C. +39 348 6493559 - didattica@cadonadel.it - www.cadonadel.it

CampoAtavola: STORIE DI PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO (approfondito)

Per chi: gruppi di adulti, famiglie con bambini/ragazzi sopra i 10 anni di età.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini e dei maiali. Si visita inoltre il caseificio e le celle di stagionatura dei formaggi e dei salumi.

Saper fare, cosa si fa: durante la visita si spiega il ciclo produttivo del latte e della carne di bovino e suino e il metodo di pascolamento e coltivazione del territorio. Si spiegherà in particolare la storia della nostra azienda, che cosa sono il marchio Latte Nobile e i valori del consorzio Me.No (Metodo Nobile) da cui dipende il disciplinare di produzione del Latte Nobile a cui l'azienda aderisce e da cosa dipende la qualità dei nostri prodotti. Si accenna alle tecniche di caseificazione dei vari tipi di formaggio, formaggi a latte crudo e latte-innesto e si spiegano la lavorazione tradizionale degli insaccati di maiale e di bovino secondo metodi della tradizione contadina.

Saper essere, obiettivi didattici: conoscere il ciclo produttivo del latte, essere consapevoli che non tutto il latte né tutta la carne sono uguali perché la loro qualità dipende da ciò che essi mangiano e dai metodi di lavorazione.

Durata: 2 - 3 ore

CampoAtavola: STORIE DI PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO CON ANALISI ORGANOLETTICA

Per chi: gruppi di adulti, famiglie con bambini/ragazzi sopra i 10 anni di età.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini e dei maiali, all'aperto e sotto la copertura delle stalle. Si visita inoltre il caseificio e le celle di stagionatura dei formaggi e dei salumi. Si introduce inoltre l'analisi organolettica visiva, olfattiva, e gustativa di una serie di formaggi o carni o salumi scelti.

Saper fare, cosa si fa: durante la visita si spiega il ciclo produttivo del latte e della carne di bovino e suino e il metodo di pascolamento e coltivazione del territorio. Si spiegherà in particolare la storia della nostra azienda, che cosa sono il marchio Latte Nobile e i valori del consorzio Me.No (Metodo Nobile) da cui dipende il disciplinare di produzione del Latte Nobile a cui l'azienda aderisce e da cosa dipende la qualità dei nostri prodotti. Si accenna alle tecniche di caseificazione dei vari tipi di formaggio, formaggi a latte crudo e latte-innesto e si spiegano la lavorazione tradizionale degli insaccati di maiale e di bovino secondo metodi della tradizione. Si prende confidenza con la propria percezione olfattiva e sensibilità gustativa nel distinguere all'assaggio le caratteristiche organolettiche che riconducono alle sensazioni della produzione "contadina" di formaggi/carne/salami.

Saper essere, obiettivi didattici: comprendere come si assaggia un formaggio, una carne cruda, una sopressa o un salame e quali sono le caratteristiche peculiari di alcuni dei nostri prodotti più distintivi e favorire un consumo consapevole rispetto all'origine e alla qualità dei prodotti.

Durata: 3 - 4 ore

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

T. +39 041 5947978 - C. +39 348 6493559 - didattica@cadonadel.it - www.cadonadel.it

ALLEVA UN MAIALE

Per chi: famiglie con bambini/ragazzi.

Sapere, cosa si visita: si visitano i recinti e le casette dei maiali. L'attività si svolge all'aperto.

Saper fare, cosa si fa: il bambino con la famiglia partecipa alla vita di un maiale della fattoria con un contributo economico, che dà la possibilità di fargli visita una volta a settimana per un mese, su appuntamento. Si dedica del tempo all'osservazione del comportamento del maiale e delle sue abitudini alimentari, ponendo l'accento sulla possibilità di usare nella sua dieta molti sottoprodotti e scarti di cucina anche di origine domestica, e sul beneficio che questo animale trae dall'allevamento all'aperto sulla terra, come avviene nella nostra stalla. Si possono dare da mangiare alcuni prodotti portati da casa, dopo aver stabilito una lista di alimenti idonei alla sua dieta insieme all'operatore di fattoria didattica. Al termine del periodo di adozione viene rilasciato un attestato di "Esperto Amico del Maiale".

Saper essere, obiettivi didattici: sapersi mettere in relazione con animali che hanno una forte sensibilità, controllando il proprio comportamento e le proprie stesse emozioni.

Saper valutare quali tipi di alimenti sono adatti alla sua dieta perchè la qualità di ciò che mangia è fondamentale per il suo appetito e il suo benessere. Conoscere il valore agroecologico dell'associazione tra allevamento di bovini e suini.

Durata: 0,5-1 ora per 4 incontri al mese, 4 ore totali circa

LA FAVOLA DEL COLIBRÌ

Per chi: gruppi di adulti.

Sapere, cosa si visita: si organizzano delle passeggiate serali di gruppo lungo un percorso pianeggiante e immerso nel verde, di circa 1,5-2 km, che delimita i terreni di proprietà dell'azienda, attorno alle stalle di Campocroce, e che costeggia fossi, canali e fiume Zero. Gli incontri si ripeteranno ogni sera nell'arco di tutta la settimana dando la possibilità di aderire a tutti o a più incontri, a discrezione del partecipante.

Saper fare, cosa si fa: la visita inizierà con il racconto della favola africana del colibrì.

Durante gli incontri i partecipanti avranno modo di scoprire come la nostra fattoria si comporta in modo analogo al piccolo colibrì e come tutti possono seguire il suo esempio. La passeggiata avrà un ritmo rilassato e lento, con piccole pause ogniqualvolta la natura offrirà dettagli degni di attenzione e su cui porre una riflessione. L'operatore della fattoria infatti racconterà la storia dell'evoluzione agroecologica che l'azienda ha intrapreso, modificando profondamente l'allevamento dei propri animali al fine di perseguire una sostenibilità ambientale, economica ed etica.

Si impara così a conoscere e riconoscere, osservando gli elementi naturali del nostro territorio, quali sono le caratteristiche particolari

dei nostri prati, dalla vegetazione agli uccelli agli animali selvatici, e del paesaggio rurale e zootecnico che evidenziano un corretto uso del suolo, delle risorse idriche e della biodiversità.

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

T. +39 041 5947978 - C. +39 348 6493559 - didattica@cadonadel.it - www.cadonadel.it

Saper essere, obiettivi didattici: si dà l'opportunità, oltre che di fruire della bellezza e della scoperta del paesaggio, anche di creare relazioni tra persone e di affrontare un filo conduttore che si può riassumere nella storia del colibrì. Si mette in luce infatti il grande impegno che la nostra azienda, nel suo piccolo, ha assunto nel cercare di trasformare il proprio sistema di coltivazione e allevamento da **intensivo a conservativo e razionale, con minore impatto ambientale**.

Durata: 1 ora a serata, dal lunedì al venerdì.

FEDERICO: IL VERME AMICO

Per chi: gruppi di adulti e famiglie.

Sapere, cosa si visita: si visitano le zone di stoccaggio del letame e del liquame. Si visita la compostiera accanto alla vasca liquami.

Saper fare, cosa si fa: si spiega come si può realizzare una compostiera fai-da-te con materiali di riciclo e si spiegano le differenze tra liquame, letame e compost: che cosa sono, come si formano e si conservano, vantaggi e svantaggi della produzione e dell'uso di ciascuno di questi diversi tipi di prodotto dal punto di vista ecologico, ambientale e della fertilità del suolo. Si spiega inoltre quali sono i rifiuti più adatti alla produzione del compost e si dà la possibilità di portare da casa i propri rifiuti per utilizzare la compostiera presente in fattoria, da cui recuperare in seguito il compost pronto da usare. È possibile vedere e toccare il compost auto-prodotto in azienda e quali microrganismi si sviluppano al suo interno.

Saper essere, obiettivi didattici: favorire la conoscenza del valore del riciclo dei rifiuti domestici e dell'importanza dell'arricchimento del suolo in sostanza organica e microrganismi utili attraverso il corretto uso di rifiuti e reflui zootecnici.

COME SI ORGANIZZA LA VISITA IN FATTORIA DIDATTICA: INFORMAZIONI PRATICHE

Contatta la Fattoria Didattica CampoAtavola di Cà Donadel allo 041 5947978 (in orario d'ufficio), al cellulare 348 6493559 oppure invia una richiesta di informazioni via email a didattica@cadonadel.it

I costi saranno concordati con il gruppo di volta in volta preventivamente. I costi della visita sono calcolati in base al tipo di progetto scelto e ai materiali e prodotti utilizzati durante le attività, che richiedono tempi di preparazione e pulizia. I costi dipendono inoltre dal numero di partecipanti e dal tempo di permanenza in fattoria.

La merenda NON è inclusa nella visita. Nel caso invece dei progetti che prevedono esperienze di analisi organolettica sono comprese le degustazioni guidate ai prodotti scelti.

Per le attività che si svolgono di domenica e nei giorni festivi viene applicata una maggiorazione.

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

T. +39 041 5947978 – C. +39 348 6493559 – didattica@cadonadel.it – www.cadonadel.it

Per i gruppi: le visite si prenotano per gruppi di minimo 8-10 persone (adulti e bambini inclusi), massimo 60 persone totali. Si consiglia di creare gruppi il più possibile omogenei per età e di minimo 10-15 partecipanti per contenere il costo della visita.

In caso di maltempo la visita verrà rinviata, salvo diversi accordi, o subirà cambiamenti di programma ed orario. Portare stivaletti o scarpe, calze e pantaloni di ricambio. Abbigliamento comodo e sporcabile.

Alcune attività prevedono la manipolazione di allergeni (glutine, lattosio, ecc.). Si prega di informarci al momento della prenotazione dell'eventuale presenza di soggetti allergici o intolleranti e di segnalare al momento della prenotazione l'eventuale presenza di utenti con disabilità, per poter adeguare l'accoglienza e l'attività garantendo la partecipazione di tutti.

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

T. +39 041 5947978 – C. +39 348 6493559 – didattica@cadonadel.it – www.cadonadel.it