



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?

Sarà, 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 le scuole, centri estivi e bambini in fattoria

FARE LATTE: DAL PRATO ALLA STALLA

Per chi: Nido, Scuola Materna, Scuola Primaria (1° - 2°elementare), bambini dai 3 agli 8 anni

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: per questo percorso 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: 3 ore

DALLE ERBE AL LATTE NOBILE

Per chi: Scuola Primaria (3°-5°elementare), Scuola Secondaria I e II grado, ragazzi dai 9 ai 17 anni.

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. Si pone l'attenzione sulla loro dieta ad erba e foraggi e sull'esplorazione del prato. Si sottolinea inoltre il valore nutrizionale del latte nobile.

Saper fare, cosa si fa: L'alimento per i bovini viene somministrato in stalla in forma di "unifeed", ovvero come un piatto unico in cui i vari ingredienti sono tagliati e mescolati tra loro. L'attività pratica prevede che i ragazzi eseguano 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, il valore agroecologico dei ruminanti all'interno di un ecosistema, il ruolo storico dell'agricoltore/allevatore che si prende cura di questi animali ottenendo alimenti fondamentali per la dieta dell'uomo, nel rispetto del loro benessere. Conoscere l'importanza della qualità dell'alimento dato agli animali perchè il latte buono deriva da ciò che essi mangiano.

Durata: 3 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 (breve)

Per chi: Scuola Materna, Scuola Primaria e Secondaria.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini e dei maiali. L'attività 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.

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: 2

CampoAtavola: STORIE DI PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO (approfondito)

Per chi: Scuola Materna, Scuola Primaria e Secondaria.

Sapere, cosa si visita: si visitano le stalle, i prati e i pascoli dove sono i recinti dei bovini e dei maiali. Questa visita si svolge all'aperto e sotto la copertura delle stalle. 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 nè tutta la carne sono uguali perchè la loro qualità dipende da ciò che essi mangiano e dai metodi di lavorazione.

Durata: 3 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: Nido, Scuola Materna, Scuola Primaria e Secondaria, gruppi di bambini dai 3 ai 17 anni.

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

Saper fare, cosa si fa: 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.

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 per il suo benessere.

Durata: 1 ora

FEDERICO: IL VERME AMICO

Per chi: Scuola Primaria e Secondaria, gruppi di bambini dai 6 ai 17 anni.

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. E' possibile vedere e toccare il compost auto-prodotto in azienda e quali microrganismi si sviluppano al suo interno. Si consiglia la lettura del libro per bambini dall'omonimo titolo di Sima Ozkan e Orhan Ata (Casa Editrice Macro Junior).

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.

Durata: 1,5 ore

CampoAtavola
Fattoria didattica

Società Agricola Donadel & Marangon

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

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 la scuola preventivamente e sarà compilata una scheda di prenotazione. La fattoria è tenuta all'emissione di fattura alla scuola. I costi della visita sono calcolati in base al tipo di progetto scelto e ai materiali 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.

All'attività effettuata al mattino si può collegare una seconda esperienza didattica nel pomeriggio. Su richiesta, è quindi possibile fermarsi per la pausa pranzo all'aperto (in caso di pioggia, all'interno dell'agriturismo). Un operatore della Fattoria Didattica CampoAtavola rimane a disposizione dei visitatori. Viene calcolato un supplemento variabile a seconda che si scelga il pranzo al sacco oppure la consumazione in agriturismo.

Per le Scuole e i Centri Estivi: il numero massimo di partecipanti per gruppo è di 25 persone (accompagnatori esclusi), salvo diverse specifiche legate alla gestione del singolo progetto o ragioni di sicurezza. La Fattoria Didattica quindi ospita non più di 2 gruppi contemporaneamente, per garantire a tutti un'esperienza piacevole e soddisfacente.

Nel caso di visite che si protraggono oltre le ore 12.00, è chiesta la consistenza di gruppi di almeno 25 alunni.

Per ciascun gruppo si richiede la presenza di almeno 1 accompagnatore adulto.

La merenda è inclusa nella visita, salvo diverso accordo con la scuola.

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.

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. Si prega inoltre 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