

## PROGETTO FATTORIA SOCIALE

La fattoria sociale è uno spazio in cui le attività sono volte al benessere delle persone con fragilità le quali vengono accolte, valorizzate e incluse socialmente attraverso i progetti proposti. La fattoria sociale è caratterizzata dalla duttilità dell'esperienza produttiva sia per le materie prime con cui lavorare sia per la varietà degli spazi che offre. Il senso di responsabilità dato dal prendersi cura di altri esseri viventi (animali o piante), il fatto che si realizzi un risultato finale grazie al lavoro di tutti (tanto o poco che sia), la riscoperta del tempo e del ciclo della vita sono solo alcuni degli aspetti che rendono la fattoria sociale un luogo dove svolgere percorsi di supporto in ambito riabilitativo o di inclusione socio-lavorativa.

Gli obiettivi di questi progetti sono commisurati alle esigenze specifiche del singolo pertanto essi vengono concordati con tutti gli operatori dei servizi che seguono la persona e sono passibili di modifiche durante lo svolgimento del percorso. Verranno inoltre monitorati l'andamento del progetto ed il raggiungimento degli obiettivi di seguito riportati:

- ✓ migliorare i livelli delle autonomie personali;
- ✓ valorizzare le capacità personali;
- ✓ migliorare la collaborazione con gli altri;
- ✓ aumentare il senso di autoefficacia e di autostima;
- ✓ valorizzare il proprio tempo in modo produttivo;
- ✓ favorire l'inclusione e la socializzazione.

Le attività possono essere così suddivise:

- ✓ Attività con gli animali: dove vengono coinvolte le mucche dell'allevamento, gli asini, i cavalli e i cani. Attività di conoscenza dei bisogni degli animali e del corretto approccio, attività di contatto e cura: provvedere al cibo e all'acqua, imparare le tecniche della mungitura, la transumanza, il lavoro in stalla, pulizia e spazzolatura degli animali, passeggiate in loro compagnia, educazione assistita con il cane, conoscere elementi basilari di cinofilia, attività diretta e giochi.
- ✓ Attività con la terra: la progettazione e costruzione di un orto per la coltivazione di ortaggi, realizzare un percorso di stimolazione sensoriale con le piante aromatiche, seguire tutte le fasi della coltivazione dalla semina alla raccolta, trasformazione e lavorazione dei prodotti, giardinaggio e progetti di land art.
- ✓ Altre attività di tipo espressivo relazionale, laboratori creativi, culinari e culturali, attività di trasformazione del latte nel caseificio, escursioni e passeggiate alla scoperta del territorio.

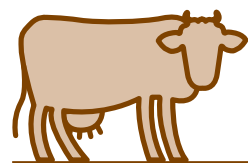
PER INFO: 340 2274311 - [info@altulin.com](mailto:info@altulin.com)  
[www.altulin.com](http://www.altulin.com)



rossografica.it

## FATTORIA DIDATTICA E SOCIALE ISOLA VERDE

Montenars



Azienda Agricola  
**COLOMBA**

L'Azienda Agricola Colomba Ennio offre ai suoi affezionati clienti un servizio in più: la Fattoria Didattica e Sociale. I percorsi di seguito proposti sono realizzati nella sede di Montenars, immersa nella quiete del bosco, che dispone di una moderna stalla con spazio coperto e di un agriturismo con ampio parcheggio, spazi interni ed esterni al coperto, servizi igienici e percorsi idonei alle persone diversamente abili, sale per la realizzazione dei laboratori ed abilitazione alla somministrazione di pasti sia freddi che caldi (per eventuali merende o richieste di attività che impegnino tutta la giornata). Il personale abilitato è disponibile a visite nelle sedi scolastiche, per eventualmente integrare le spiegazioni date sul campo o, diversamente, preparare in anticipo le uscite. Viene garantita la massima flessibilità su orari ed accordi sui prezzi, nell'ottica di promuovere il territorio e le sue ricchezze. I progetti sono rivolti ad un'ampia fascia di età, che spazia dai bambini, ai ragazzi, senza escludere adulti ed anziani! Gli obiettivi spaziano dall'educazione ambientale ed alimentare, allo sviluppo dei sensi e della manualità individuale.



Gli ospiti verranno guidati lungo un percorso che li porterà dapprima all'interno della stalla, per conoscere da vicino le mucche e le diverse tecniche di mungitura, quella tradizionale "a mano" e quella moderna "meccanizzata", confrontandone pregi e difetti. Si raggiungerà quindi il mini caseificio situato all'interno dell'agriturismo, dove il latte munto verrà predisposto per la produzione del formaggio e di tutti i derivati: burro, ricotta e yogurt. Si spiegherà la differenza nel colore, profumo e sapore tra il latte fresco e quello commerciale a lunga conservazione. Si potrà assistere alla "magia" del suo passaggio da liquido a solido, vedere la panna diventare burro all'interno della zangola, assaggiare la ricotta appena affiorata e lo yogurt ancora tiepido! Un emozionante viaggio ricco di sorprese! Le finalità del progetto sono l'educazione al rispetto dell'ambiente e degli animali, l'educazione alimentare, lo sviluppo sensoriale.

## L'ARTE DI FARE IL FORMAGGIO

...si perde nella notte dei tempi! Nell'antichità l'uomo, cacciando piccoli animali ancora lattanti, si accorse che nel loro stomaco il latte da liquido come lui lo conosceva, si era solidificato. Incuriosito da questo fenomeno, con intuizione, provò a mettere un pezzetto di stomaco di un animale lattante in un recipiente di latte e, sicuramente con grande stupore, notò la stessa trasformazione! In questo modo si suppone sia stato scoperto il caglio e sia poi nato il formaggio! Certamente l'attività casearia è stata tra le prime esercitate dall'uomo. Per le tribù nomadi la trasformazione di una parte del latte munto permetteva loro di avere delle scorte alimentari. Queste popolazioni, praticanti la pastorizia, guidavano greggi di pecore; solo da queste, infatti, veniva munto il latte per la preparazione del formaggio, poiché inizialmente per il lavoro agricolo la vacca veniva usata come animale da lavoro e da carne. Con il passare del tempo fu impiegato il suo latte per la produzione del formaggio, sfruttando così tutte le sue qualità. Nel Medioevo la produzione e circolazione dei formaggi si ebbe per opera dei monasteri, che contribuirono al miglioramento dei metodi e delle varietà. La parola "forma" deriva dal greco "formos", che indica il cesto di giunco in cui veniva posta la cagliata per sgocciolare ed asciugare; è anche la radice del termine "formaggio". L'Italia è una nazione in cui numerosissimi sono i tipi di formaggio, non solo a carattere regionale, ma addirittura locale e in cui sono impiegati vari tipi di latte: vacca, pecora, capra e bufala.



## IL NOSTRO TERRITORIO

Uno dei periodi migliori per far visita alla fattoria è senza dubbio il mese di Ottobre: tempo di castagne! Protette dal riccio e nascoste da uno spesso tappeto di foglie, sono il bottino più goloso della stagione! Camminiamo lungo la pista che dalla stalla porta all'agriturismo, con la voglia di stare all'aria aperta, annusando il profumo del bosco, armati di cesti, borse e sacchetti, per raccogliere questa primizia della stagione! Tra febbraio e marzo, invece, il paesaggio si tinge di lilla, dal colore dei crocus che ricoprono il terreno, creando un effetto ottico indimenticabile! Infine i Roccoli: veri capolavori strutturali.



## L'HORTO DEI SEMPLICI DEL TULIN

Nei tempi antichi le varietà vegetali con virtù terapeutiche si coltivavano in vari orti cittadini, che prendevano il nome di Horto dei semplici. "Semplici" deriva da simplex, parola che nel latino medioevale si utilizzava per indicare erbe con proprietà medicamentose. Tra queste si annoverano le erbe aromatiche usate in cucina, fin dai primi secoli del medioevo, dai monaci che le coltivavano negli orti situati all'interno del recinto delle abbazie. Per realizzare l'Horto dei semplici del Tulin abbiamo scelto alcune di queste piante aromatiche e le abbiamo disposte formando una spirale di Archimede, la cui invenzione fu un risultato geometrico incredibile, uno dei punti massimi dello sviluppo della scienza nell'antichità. In questo orto si incontrano dunque il grande sapere umano e le incredibili proprietà della natura, fusi in un insieme unico. Con questa opera si vuol fornire al visitatore un'occasione per apprezzare maggiormente la ricerca, la conoscenza, il valore delle cose semplici, lungo un percorso sensoriale per: olfatto (profumi delle erbe), udito (canto del bosco), vista (fiori e piante), tatto (tocco delle foglie).



## UN ASINO PER AMICO

Questo percorso si propone di avvicinare gli ospiti alla dimensione dolce, paziente, pacifica ma forte, socievole, curiosa ed empatica che caratterizza questo splendido animale. Le attività proposte sono: conoscenza dell'asino e delle sue caratteristiche fisiche e dell'ambiente in cui vive; attività comunicative e comportamentali; attività pratiche di contatto attraverso la spazzolatura e la strigliatura; conduzione singola ed in coppia in piccoli percorsi immersi nella splendida cornice di Montenars, con le sue ricchezze naturali e paesaggistiche (roccoli); esercizi in groppa e a dorso; brevi passeggiate in compagnia degli asini alla scoperta della ricchezza botanica e faunistica del luogo.

## DI TE MI FIDO

Impariamo a conoscere il nostro amico a quattro zampe rispettando le regole per una buona convivenza. Il percorso di educazione cinofila si prefigge l'obiettivo di avvicinare i ragazzi al mondo del cane insegnando loro qual'è il modo corretto di relazionarsi con lui in sicurezza e conoscere il suo modo di comunicare con noi. L'attività comprenderà piccoli momenti teorici nei quali verranno spiegate agli ospiti le regole di base dell'educazione cinofila che verranno poi messe in pratica attraverso esercizi e tanti giochi.



## BATTESIMO A CAVALLO

Il cavallo rimane uno dei migliori compagni di viaggio, grazie al legame che da millenni lo unisce all'uomo. Rappresenta la libertà, ma allo stesso tempo la grazia, l'eleganza e la fedeltà. Per sua indole stimola la positività di chi lo avvicina. Il sodalizio che può crearsi quindi, risulta di estrema fiducia e dedizione reciproca. Le attività con i cavalli migliorano lo sviluppo psicomotorio, il maggior controllo del proprio corpo e delle proprie emozioni, favoriscono il raggiungimento di una buona autostima ed il rispetto delle regole.

