

♥ DESCRIZIONE AZIENDA

L'azienda agricola, ubicata nella Valle di Saint-Barthélémy a 6 Km del fondo valle, è biologica e ad indirizzo orto-frutticolo. Si estende su una superficie di 3 ettari dove vengono coltivati principalmente piccoli frutti (lamponi, more, ribes rosso/bianco/nero, uva spina rossa e bianca) per la produzione di confetture, succhi di frutta, salse per carni e formaggi e per dolci, aceti aromatizzati e sciroppi. La frutta viene anche venduta fresca a famiglie, gruppi di acquisto solidale, pasticcerie, negozi e ristoranti. Sono presenti inoltre piante di noci, con le quali viene prodotto l'olio, le erbe aromatiche per il confezionamento di sacchetti profuma biancheria o da utilizzare in cucina per insaporire i piatti e gli orti destinati alla produzione di antipasti di verdure e alla vendita diretta. L'azienda è dotata di un proprio laboratorio di trasformazione. Gli animali sono rappresentati dalle api, che rivestono un ruolo essenziale per l'azienda stessa. La titolare, Elisa, ha 33 anni e da dieci ha deciso di dedicarsi completamente all'agricoltura, ha frequentato il liceo socio - psico - pedagogico e ha conseguito la laurea in sociologia con indirizzo territorio e ambiente, ha fatto diverse esperienze di insegnamento nella scuola primaria e dell'infanzia, parla oltre all'italiano ed al patois anche il francese e l'inglese; ha una grande passione per il territorio nel quale è nata e cresciuta e crede fermamente che la sua scelta di vita possa influenzare in qualche modo la gestione del contesto rurale in cui vive. "Genuinus" offre anche delle merende sinoire e di compleanno oltre a rinfreschi per occasioni speciali.



♥ OBIETTIVI DELLA VISITA

Educare ad un'alimentazione sana e naturale, acquisire comportamenti di rispetto verso tutti gli organismi viventi e le componenti ambientali, imparare a sentirsi responsabili nella gestione dell'ambiente e della propria salute, valorizzare e far conoscere la vita lavorativa dell'agricoltore e imparare il rispetto per un lavoro duro ma gratificante, riconoscere le piante e gli ortaggi apprendendo l'importanza che hanno per noi, conoscere i principi dell'agricoltura biologica, valorizzare le capacità sensoriali.

♥ ATTIVITÀ DIDATTICHE PROPOSTE

1. le differenze tra agricoltura tradizionale e biologica: le certificazioni;
2. riconoscere i semi e gli ortaggi attraverso i sensi, preparazione del terreno, semina in campo, illustrazione degli attrezzi da lavoro;
3. imparare a conoscere le piante dei piccoli frutti, le tecniche colturali (es. la potatura). La trasformazione dei frutti in marmellate, succhi, aceti balsamici, ecc.;
4. l'agri-storia;
5. giochi di degustazione con crostate e sciroppi;
6. l'osservazione delle fasi di crescita e maturazione dei piccoli frutti e l'importanza dell'acqua come risorsa limitata, raffronto con la vita quotidiana dei bimbi;
7. imparare a conoscere le piante del bosco e i loro prodotti attraverso l'utilizzo dei sensi;



Fattoria didattica



8. i metodi di coltivazione di un tempo a confronto con quelli moderni: giochi ed indovinelli sull'utilizzo dei diversi attrezzi da lavoro;
9. la visita all'apiario e allo smielatore; illustrazione dell'attrezzatura apistica e degustazione del miele;
10. i diritti dei bambini e dei ragazzi presenti in azienda, secondo quanto indicato nel "Manifesto dei diritti naturali di bimbi e bimbe" di G. Zavalloni.

♥ SPAZI

I bambini possono usufruire delle strutture dell'agriturismo (saletta interna, bagni e prato esterno) per pranzare al sacco. In caso di maltempo siamo attrezzati con una saletta per fare attività didattica all'interno.



♥ COSTO

€ 8.00 mezza giornata, attività didattica (dalle api al miele, la confettura, i diritti naturali dei bambini) e piccola degustazione.
 € 12.00 mezza giornata, attività didattica (l'orto la semina o raccolta, i frutteti, i 5 sensi, i diritti naturali dei bimbi, l'apiario), degustazione di 3 tipi di torta e sciroppi.
 € 14.00 giornata intera (l'orto semina o raccolta, il noceto, il lamponeto, i diritti dei bimbi, l'apiario, i 5 sensi, l'agristoria, la confettura, il laboratorio, agricoltura bio e tradizionale), degustazioni di 3 tipi di torte e 3 tipi di sciroppi e succhi di frutta.
 Le attività saranno svolte per un min. di 15 bambini, in alternativa quota minima di 120,00 €/gruppo. A tutti i bambini saranno consegnati il diploma dell'agricoltore di montagna e la noce magica.

♥ Periodo di attività e destinatari

Aprile, maggio e settembre; le attività sono indirizzate a bambini della scuola primaria e dell'infanzia ma anche a bimbi dell'asilo nido (accompagnati dai genitori).

♥ Capacità di accoglienza

In caso di maltempo si possono ospitare al massimo 25 persone.

♥ Contatti

Responsabile della visita in azienda: **Elisa Dorrier**
 cell. 347 9792697
www.genuinus.it
 e.mail: elisa@genuinus.it

♥ COME RAGGIUNGERE L'AZIENDA

Autostrada Torino-Aosta uscita Nus. Prendere la strada regionale per Saint-Barthélemy e dopo 6 km trovate il piccolo villaggio di Petit-Fénis. Facilmente accessibile ai pullman, parcheggio sulla strada regionale.