

# FATTORIA DIDATTICA

Masseria **La Morella**



# LA NOSTRA FATTORIA DIDATTICA

Masseria La Morella è un complesso rurale risalente al settecento, i cui terreni erano già utilizzati per l'allevamento bufalino e la lavorazione del latte quantomeno due secoli prima.

Oggi La Morella è un agriturismo ed una fattoria didattica accreditata dalla regione Campania. Le attività ludico/didattiche presentate in questa brochure offrono esperienze costruite intorno all'agricoltura, alla natura ed alla storia del nostro territorio, non solo agli alunni, ma a chiunque sia sensibile alla tutela dell'ambiente e delle nostre tradizioni rurali.

"Imparare facendo" è il principio che caratterizza le nostre attività. La fattoria propone numerosi laboratori didattici, nell'ambito dei quali si svolgono attività pratiche e si sperimentano esperienze dirette, le quali rappresentano a loro volta un formidabile terreno di apprendimento attivo. Gli alunni potranno partecipare alle attività agricole, sperimentare il loro sapere sul campo, conoscere e apprezzare le ricchezze naturalistiche del nostro territorio. Il tutto sotto l'assistenza di animatori capaci di trasmettere il proprio amore per la natura attraverso attività ludiche e laboratoriali specifiche, che individuano nelle tradizioni della Piana del Sele il loro filo conduttore.

L'esperienza offerta nella nostra Fattoria è caratterizzata, sia per grandi che per

piccini, da un forte coinvolgimento emotivo e corporeo. In fattoria ci si sporca le mani di terra, si respirano profumi ormai dimenticati, si ascoltano i reali suoni della natura, si realizzano prodotti con le proprie mani, si conoscono gli animali del nostro territorio, così come le piante da frutta, gli ortaggi e la nostra stessa storia.

Il nostro progetto ha una idea fissa: esercitare un costante controllo dell'impatto ambientale delle nostre attività laboratoriali, introdurre successivi miglioramenti volti a garantire la sostenibilità e soprattutto trasferire tale consapevolezza agli alunni, insegnando loro a prendersi cura dell'ambiente ed incentivando atteggiamenti responsabili volti al rispetto e alla salvaguardia della natura. Una "GREEN MISSION" che promuove l'educazione, l'informazione e la comunicazione ambientale attraverso una serie di distinti laboratori che orientano gli studenti verso comportamenti e stili di vita in armonia con l'ambiente, la natura e il territorio che li circonda.



## **NOI E IL CIBO**

**LA VENDEMMIA** *pag. 4*

**FACCIAMO L'OLIO** *pag. 5*

**PICCOLI PANETTIERI** *pag. 6*

**DAL LATTE AL FORMAGGIO** *pag. 7*

**MASTER CHEF** *pag. 8*

**FACCIAMO UNA PIZZA** *pag. 9*

## **NOI E LA NATURA**

**PERCORSO SENSORIALE** *pag. 16*

**DIPINGERE CON LA NATURA** *pag. 17*

**ANIMALI DELLA FATTORIA** *pag. 18*

**GIOCHI DI UNA VOLTA** *pag. 19*

**LE API E IL MIELE** *pag. 20*

**CONCERTO IN NATURA** *pag. 21*

## **PICCOLI ARTIGIANI**

**FACCIAMO UN CESTO IN VIMINI** *pag. 10*

**COLTIVIAMO L'ORTO** *pag. 11*

**LAVIAMO I PANNI** *pag. 12*

**COSTRUIAMO UNO SPAVENTAPASSERI** *pag. 13*

**LABORATORIO DEL MAIS** *pag. 14*

**FACCIAMO UNA BAMBOLA** *pag. 15*

## **LIVING HISTORY**

*Sezione Speciale*  
**"RIVIVERE LA STORIA"**

**DALLA PECORA ALLA LANA** *pag. 22*

**UN GIORNO NELLA PREISTORIA** *pag. 24*

**A SPASSO NEL MEDIOEVO** *pag. 26*

**MUSEO DELLA BUFALA E DELLA  
MOZZARELLA** *pag. 28*





## VENDEMMIA

Questo percorso è pensato per spiegare e far sperimentare ai bambini i processi di trasformazione che portano l'uva a diventare vino. Per prima cosa si raccoglie nei cestini di vimini l'uva tra i filari del nostro vigneto, sotto la supervisione delle maestre e dei nostri operatori. Di seguito, trasportare l'uva ai tini, pigiare l'uva con i piedi, eliminare i raspi, stringere nei torchi la vinaccia, versare il mosto nelle botti, travasare nelle damigiane, e imbottigliare. Un appuntamento con la presenza di attrezzi agricoli d'epoca, ed in particolare a quelli riferiti alla "vendemmia di una volta", ossia: le botti, i varrili, il tino, il torchio, le damigiane, i fiaschi e ovviamente con il costume da contadino. Uno spettacolo, come poco capita di incontrare. Inoltre, è possibile visitare la nostra cantina settecentesca. (il laboratorio si realizza nel mese di Ottobre).



## FACCIAMO L'OLIO

Scuotere i rami dalle piante del nostro ultracentenario uliveto, la raccolta delle olive sul telo, la separazione dalle foglie, la molitura mediante la macina in pietra, il filtraggio attraverso il torchio con i fiscoli, la separazione dell'olio dall'acqua. E' un progetto didattico-educativo volto all'educazione dei bambini alla cultura e al piacere dell'olio d'oliva, nonché agli aspetti salutistici di questo prodotto, a far conoscere il suo ciclo di lavorazione iniziando dalla raccolta stendendo il telo sotto la pianta e di battere poi con lunghi pali le fronde dell'ulivo, in modo tale da far cadere i frutti a terra. Ad apprendere, conoscere e usare i vecchi macchinari: la macina con pietre di granito, il torchio in legno con i famosi fiscoli, la separazione dell'acqua con l'olio. E' indirizzato per una didattica laboratoriale che non si limita alla trasmissione dei saperi, ma diventa un luogo dove operare, un luogo di esperienze concrete dove si produce conoscenza e si sviluppa la logica della scoperta. Accorgersi di come l'essere umano modifica l'ambiente.







## PICCOLI PANETTIERI

Il processo di panificazione, farina, acqua, lievito madre e sale rappresenta un ottimo argomento di educazione alimentare per bambini, perfetto per la scuola primaria e la scuola dell'infanzia. Avranno la possibilità di capire come si ottiene e come si produce il pane che quotidianamente mangiano, trasformandosi in piccoli panettieri. Si macinerà il grano dell'azienda con i mortai, si setaccherà la farina con i vecchi crivelli, si impasterà la farina con acqua e lievito madre e dopo aver fatto crescere la pasta nella madia alla fine ogni bambino darà al proprio impasto la forma desiderata. Seguirà la cottura nel nostro antichissimo forno dell'800. Il progetto vuole coinvolgere i bambini nel comprendere l'importanza che il grano, la farina e i loro prodotti hanno sempre avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista nutrizionale.



## DAL LATTE AL FORMAGGIO

Il laboratorio consente ai bambini di immergersi nel mondo del pastore/bufalaro e del casaro, dove i profumi, la manualità, i colori e i sapori danno la possibilità di fare un tuffo nelle tradizioni del passato. I bambini parteciperanno attivamente al laboratorio, venendo coinvolti dall'operatore a partecipare alle singole operazioni nelle diverse fasi di lavorazione. Ogni bambino, con il proprio kit di lavoro realizzerà la propria forma di primo sale. L'obiettivo generale è conoscere le origini dei prodotti alimentari, attivare atteggiamenti di tutela e di difesa della propria salute e di quella degli altri, alimentarsi in modo sano ed equilibrato. L'attesa di venti minuti... prima della cagliata ci insegna che le cose fatte a mano hanno bisogno di tempo.







## MASTER CHEF

Cucinare è dovere, è necessità, ma è anche passione e divertimento. Cosa c'è dietro a un dolce divertente? La fantasia di un bambino! Attraverso la cucina i bambini apprendono il valore del cibo e divertendosi offrono agli adulti uno sguardo originale e spontaneo di ciò che significa relazionarsi con gli alimenti. Un gruppo di piccoli chef mettono alla prova i propri sensi e la propria fantasia per preparare ricette per una merenda o un aperitivo con gli ingredienti a loro disposizione. Obiettivo generale è stimolare la curiosità e la fantasia, migliorare la conoscenza delle varie fasi di preparazione di semplici piatti, in questi casi un dolce tradizionale battipagliese. Anche comunicare il valore del cibo, in particolare delle materie prime di qualità, delle emozioni, dei gesti dei piccoli chef. E poi, cucinare richiede pazienza, sia per la fase di preparazione che di pulizia. Ogni singolo partecipante ha il proprio kit e il grembiule e cappello da chef.





## FACCIAMO LA PIZZA

Si diventa pizzaioli per un giorno, cimentandosi in un laboratorio creativo di educazione alimentare che intende valorizzare la tradizione della nostra regione, la Campania. Gli alunni dapprima scelgono gli ingredienti per la realizzazione dell'impasto, poi procedono all'impasto e alla realizzazione definitiva in attesa poi pazientemente il momento della cottura. Sostenere e divulgare la corretta alimentazione tra i più piccoli, partendo proprio dalla pizza che è tra i piatti più amati da tutti i bambini. Preparare la pizza è un'attività che diverte i bambini, perché è un cibo che amano molto ed è familiare per tutti loro. Facendo la pizza, il bambino, ma anche l'adulto, impara ad attendere, ad avere pazienza, a manipolare, affinare i sensi e la manualità, a scoprire e trasformare parti di sé.



## FACCIAMO UN CESTO IN VIMINI

Il laboratorio vuole offrire ai partecipanti l'opportunità di conoscere le tecniche di lavorazione artigianale, facendo capire quanto sia importante recuperare gli antichi mestieri che, in una società altamente tecnicizzata come quella attuale, stanno scomparendo. È un'attività manuale che ha interessato tutti gli uomini di qualsiasi civiltà, di qualsiasi continente, perché era semplice, servendosi di ciò che la natura metteva a disposizione, realizzare tantissimi attrezzi e contenitori di vario tipo: con la canna si costruivano i capanni per abitare e le nasse per pescare, con la carice, il vimine e il giunco si impagliavano le sedie e le damigiane e si costruivano cesti, sporte, borse, cappelli, scope. Con persone qualificate sarà insegnato una varietà di tecniche di lavorazione a cominciare dal tramare e intrecciare le fibre vegetali, tra cui il midollino, per realizzare prima il fondo, poi le pareti, la chiusura e alla fine il manico. Tutto eseguito con le sole mani.







## COLTIVIAMO L'ORTO

Il progetto si propone di far conoscere ai ragazzi tutte le fasi della coltivazione e della vita delle piante, mediante un'attività diretta di gestione di un'aiuola. Particolare attenzione sarà riservata ai prodotti della terra della Piana del Sele. Coltivare un'orto è un'attività che metterà a frutto abilità manuali e conoscenze scientifiche. La proposta vuole promuovere un ambiente educativo che aiuti i bambini ad acquisire la capacità di modificare positivamente l'ambiente ed inoltre si cercherà di educare alla sostenibilità (quindi alla riduzione dei consumi energetici e in particolare del consumo del suolo). Con le zappette si sminuzzano le zolle, si scelgono i semi e si semina con i piantatoi, si concima il terreno, si innaffiano le piantine già cresciute ed infine passeggiata nei campi e nel frutteto della nostra fattoria per imparare a riconoscere le diverse specie di ortaggi e frutta.





## LAVIAMO I PANNI

Anticamente per lavare i panni si seguiva un rituale ben preciso ed era a grandi linee abbastanza simile in tutta Italia. Dopo aver lasciato i panni sporchi in ammollo tutta la notte nel recipiente con la cenere l'indomani venivano estratti e riposti all'interno di cesti per essere portati al lavatoio più vicino (con il "trucchio" sulla testa), dove seguiva il rituale del lavaggio e del risciacquo strofinando e sbattendo ripetutamente i panni sulla pietra.

Il rito del bucato nei lavatoi pubblici, come anche a quelli delle grandi masserie, diventò per le donne, anche se faticoso, un momento d'incontro e un luogo di aggregazione femminile, anche perché era uno dei pochi spazi dove potevano andare senza la presenza "opprimente" dell'uomo. Si scambiavano consigli e pettegolezzi, si partecipava alle gioie e alle disgrazie delle une e delle altre, si cantavano canzoni nostalgiche e patriottiche.







## COSTRUIAMO UNO SPAVENTAPASSERI

Lo spaventapasseri uno dei più semplici artefatti della tradizione contadina, un oggetto povero e costruito con le tecniche e i materiali più diversi resta infatti uno dei pochi simboli del lavoro contadino e nello stesso tempo testimonianza del modificarsi di abitudini e rituali. Realizzati utilizzando tecniche e materiali disparati e spesso “di fortuna”, gli spaventapasseri, impegnati a difendere semi e piante dall’assalto degli uccelli, da sempre sono un’ispirazione alla creatività. I bambini potranno cimentarsi alla costruzione utilizzando qualunque tecnica e attraverso l’uso di qualsiasi materiale che si trova nella nostra fattoria, paglia e fieno, bastoni in legno, vecchi vestiti contadini, cappelli di paglia, corde e raffia e riutilizzando materiali di scarto (che ogni gruppo si impegnerà a procurare prima), per sensibilizzare così sull’importanza del riciclaggio dei rifiuti.





## LABORATORIO DEL MAIS

Al terzo posto nella coltivazione mondiale di cereali, dopo il frumento e il riso, vi è il mais. Arrivato dal Sudamerica venne coltivato per la prima volta in Italia, a Napoli, nel 1540, dove viene usato soprattutto come foraggio per i capi di bestiame, nella Piana del Sele è molto coltivato: si ottiene l'insilato il pastone integrale utile per alimentazione per le bufale. In tempi moderni il mais è diventato un alimento sempre più prestigioso ed entrando a far parte delle case di moltissimi di noi: Corn Flakes, Popcorn, Polenta, Mais cotto per insalate, amido per dolci. Oltre alle sue indubbie qualità nutrizionali, ha il pregio di poter essere essiccato, trasportato e conservato per lunghi periodi di tempo. Con i tutoli si fanno le pipe, l'affumicatura dei formaggi, i tappi per bottiglie. Con le foglie le famose bambole e i materassi, con l'amido di mais, pasta simile alla porcellana, utilizzato dalle amanti del fai da te, per realizzare bomboniere, gioielli e piccola oggettistica.







## FACCIAMO UNA BAMBOLA

Hanno una lunga storia nelle Americhe, dove ha avuto origine il mais. I bambini nativi americani giocavano con giocattoli fatti di bucce immerse nell'acqua e poi formate in bambole. Le bambole di buccia di mais non hanno facce e ci sono una serie di spiegazioni tradizionali per questo. Una leggenda è che lo Spirito del Mais, una delle Tre Sorelle, fece una bambola con le sue bucce per intrattenere i bambini. Le bambole giocattolo, manufatti biodegradabili, non erano solo per il gioco ma anche per l'istruzione. Le bambole per bambine potrebbero avere piccole culle o zappe, mentre le bambole per bambini portavano una pagaia o un arco in canoa. Questi accessori hanno aiutato i bambini a prepararsi per i loro ruoli futuri nella società mentre erano ancora molto giovani.







## PERCORSO SENSORIALE

La magia delle tradizioni, la cultura e i ritmi della vita in campagna, l'ambiente naturale attraverso i miti, le tradizioni, le leggende. Una guida che aiuta a rievocare le emozioni e le sensazioni vissute, facendo emergere i ricordi più lontani e nascosti e che richiedono rispetto e sensibilità. Invita a rivivere quei momenti speciali, a sentire di nuovo l'odore, il sapore, le leggende contadine e quella meravigliosa sensazione di libertà attraversando i campi. Un percorso emozionale di alcuni aspetti particolari e curiosi della civiltà contadina oggi non più svolti o dei quali ormai si è persa completamente la memoria.

Molte di queste rappresentazioni sono scomparsi o divenuti rari ma tutti meritano di essere ricordati non solo perché appartengono alla nostra memoria storica, ma perché ci fanno capire le mutazioni che il tempo incide nel costume e nelle abitudini dei popoli.





## DIPINGERE CON LA NATURA

En plein air come direbbero i francesi: dipingere all'aria aperta. Ogni bambino avrà il proprio cavalletto con tutti gli accessori per poter trasportare sulla carta le proprie emozioni, il loro mondo e lasciar fluire se stessi attraverso la mano che tiene uno strumento leggero ma sofisticato come il pennello. Da tantissime piante presenti in natura si possono estrarre meravigliosi succhi colorati con i quali dipingere. Questo è possibile perché in molte piante, foglie, fiori e radici sono presenti dei pigmenti vegetali. Realizzare un laboratorio con colori naturali permette ai bambini di avvicinarsi piacevolmente ed in modo creativo al mondo naturale e di memorizzare ed imparare i nomi e le caratteristiche di alcune piante, radici e foglie che possono essere utilizzate per il processo di produzione dei colori che utilizzeranno nei loro lavori. Rimarranno piacevolmente stupiti di quante tonalità cromatiche si trovano in natura e può essere un valido primo approccio al meraviglioso mondo dei colori.





## ANIMALI DELLA FATTORIA

La proposta prevede un percorso itinerante all'interno della Fattoria per conoscere gli animali presenti: bufale, asini, galline, caprette e animali di bassa corte. Ad ogni animale viene associata, a seconda dell'età dei partecipanti, una storia che racconta come vive, cosa mangia ed in che modo aiuta l'uomo. Inoltre, gli alunni avranno la possibilità di poterli "curare", nutrirli, accarezzarli, pulirli. I tradizionali animali sono le super star della nostra fattoria didattica e curarli è una sorpresa e gioia per tutti. Spazzolare l'asinello "CiùCiù", portare il fieno alle bufale "Nicolina e Morellina", raccogliere le uova delle nostre galline, coccolare i nostri morbidi coniglietti, dare l'erba alle caprette. E' grande la relazione tra bambini e animali dove apporta stimoli unici, specie nelle fasi dello sviluppo, creando un rapporto positivo con gli animali.





## GIOCHI DI UNA VOLTA

Avvicinarsi ad un mondo ormai lontano con attività ludico- espressive e di manualità, per scoprire come si divertivano i nostri nonni. Quando la miseria non permetteva di comprare i giocattoli, considerati oggetti superflui rispetto alle cose più importanti, i bambini se li inventavano loro, li costruivano e, nel caso si rompessero, li riparavano. Ed ecco con materiali semplici e poche cose quali la carta, legno, latta, cartoni, terra, erba, acqua, si creavano giochi intelligenti sempre nuovi e diversi. Giocare all'aria aperta favorendo la socializzazione e rimanere sempre in continuo movimento. Il piacere di fare parte del gruppo, di mettersi alla prova riuscendo a superare le difficoltà. Per divertirsi bastano pochi gesti. Oggigiorno i ragazzi stanno troppo tempo nascosti dietro al monitor di un pc, con in mano un tablet o davanti ad una televisione. Tiro alla fune, corsa nei sacchi, infila col cerchio, Cova Cova Lena, fazzoletto bandiera ecc.





## LE API E IL MIELE

### IL PROGETTO

Il laboratorio del miele ha come obiettivo di avvicinare gli alunni alla conoscenza e al rispetto della natura, delle sue creature e dei suoi prodotti più genuini. Nel corso del laboratorio saranno descritti i meravigliosi segreti della vita dell'alveare. Con le attività si accompagnano i bambini nella conoscenza della vita dell'Ape, della produzione di Miele, Polline, Pappa Reale e Cera in modo sicuro e privo di rischi, utilizzando un'Arnia Didattica a vetri trasparenti.

### ATTIVITA'

Vedere le laboriose api nel loro frenetico lavoro. L'ape regina, i fuchi e le api operaie. Osservazione attraverso lenti di ingrandimento. Il Miele e gli altri prodotti dell'alveare. Lavorazione di una candela

### OBIETTIVO GENERALE

Le Api rispecchiano i nostri valori: sono una comunità estremamente organizzata, dove ogni membro ha un proprio ruolo fondamentale che aiuta al benessere di tutto il gruppo in modo armonico ed equilibrato. Riconoscere il ruolo degli insetti impollinatori per la salvaguardia del pianeta, apprendere la vita nell'alveare, il ruolo della regina e delle operaie per la sopravvivenza della colonia. Oggi viviamo un vero SOS Api: per salvarle è indispensabile un'agricoltura rispettosa dei ritmi della Natura, caratterizzata da campi alternati a prati, siepi, filari, boschi e muretti a secco.





## CONCERTO IN NATURA

Utilizzare gli attrezzi per emettere suoni, imitare e riprodurre. I bambini scoprono attraverso il tatto che tutto il mondo che li circonda produce suoni; sperimentano diversi strumenti musicali fatti di cose semplici, legni, conchiglie, pasta, semi, terra e accompagnare semplici ritmi con il battito di mani e piedi. La musica e il canto rappresentano da sempre e in qualsiasi tipo di cultura uno degli stimoli più forti alla socializzazione e alla comunicazione: attraverso la musica si entra in relazione con l'altro e si esprimono sensazioni e sentimenti. Nacchere con conchiglie, canne e bambù per arpe, maracas con cucchiaini e semi, flauto di Pan con cannuce, claves con bastoncini di legno, fischiare con foglie e fili d'erba.







## DALLA PECORA ALLA LANA

**IL PROGETTO:** E' un progetto di elevato pregio naturalistico e di grande interesse storico che nasce dalla voglia di custodire e trasmettere ai più piccoli una delle tecniche tessili più antiche del mondo e far capire come processi industriali che oggi sembrano così complessi sono partiti da movimenti molto semplici e a portata di tutti. Ogni bambino avrà a disposizione un proprio mini-telaio. Utilizzando l'antico attrezzo e un gomitolo di lana e mettendo alla prova le proprie capacità manuali realizzerà un pezzo di tessuto trasformandolo successivamente in un braccialetto o una piccola sciarpa.

**OBIETTIVO GENERALE:** Un interessante percorso che permette ai ragazzi di conoscere il processo con cui è possibile ottenere un tessuto di filato a partire dal vello della pecora, attraverso i passaggi della cardatura, della filatura e della modellatura, utilizzando telai appositamente progettati per l'utilizzo da parte dei piccoli.

### ATTIVITA'

- il vello della pecora
- il cardo
- l'arcolaio
- il fuso
- il telaio
- la matassa, il gomitolo e la rocca







## LA PREISTORIA

**IL PROGETTO:** Conoscere i primi attrezzi, la selce, l'ossidiana, vestirsi da uomo primitivo, costruire una collana. Quando ancora il fuoco era un elemento sconosciuto agli occhi dell'uomo (e con esso anche la lavorazione dei metalli), i primi ornamenti che realizzava erano costituiti prevalentemente da materiali semplici e poveri. Da sempre l'uomo ha cercato di impreziosire il suo aspetto ricorrendo all'abbigliamento ed ai monili. Le forme e le dimensioni dei monili erano svariate e, per la loro realizzazione, veniva impiegata una vasta gamma di attrezzi, strumenti e materie prime.

**OBIETTIVO GENERALE:** Un tema che coinvolge i bambini in attività gradite e a carattere ludico, percorsi di esperienza, che consentono di applicare le modalità dell'archeologia sperimentale alla simulazione didattica. Usare strumenti diversi per la costruzione di conoscenze e perciò produce consapevolezza e conoscenza del metodo storico, del valore dei beni culturali, dell'uso delle conoscenze storiche.

**ATTIVITA' PREVISTE:** Vestizione e breve racconto del periodo, costruzione di una collana con semi, ossa, bacche e conchiglie, i suoni e balletti, il trapano a volano. Durante la visita i ragazzi assisteranno all'accensione del fuoco con le tecniche più antiche conosciute, come l'utilizzo di pietre accuratamente selezionate per la loro capacità che, se sfregate e colpite tra loro, possono far scoccare la prima scintilla.







## A SPASSO NEL MEDIOEVO

**IL PROGETTO:** I bambini/ragazzi avranno la possibilità di vivere un'esperienza di archeologia sperimentale, living history, dove verranno proposte alcune delle attività artigianali tipiche del mondo del medioevo che intende raccontare attraverso diverse tappe, corrispondenti ad altrettanti temi, i principali aspetti della vita quotidiana della vita medievale. Tra gli altri il Tiro con l'arco eseguito dai bambini (minimo 10 anni) con l'aiuto di un operatore nell'apposito campo di tiro allestito.

**OBIETTIVO GENERALE:** Nell'opinione comune il sostantivo "Medioevo" e l'aggettivo "medievale" hanno un significato decisamente negativo: un'epoca di barbarie, di miserie materiali, di arretramento culturale e di analfabetismo. Il nostro obiettivo invece far capire l'importanza di questo periodo dove si assiste ad un forte aumento della popolazione, allo sviluppo dell'agricoltura e dei commerci, alla nascita dei comuni, allo sviluppo delle città.

**ATTIVITA' PREVISTE:** Cerimoniale individuale di vestizione, bandiere, scudi e vessilli, il tiro con l'arco, la gogna, i giochi e i divertimenti, la scrittura.









## MUSEO DELLA BUFALA E DELLA MOZZARELLA

La Masseria "la Morella" antico complesso settecentesco, è stato prescelto per divenire anche sede del Museo della Bufala e della Mozzarella. Tra gli immensi spazi e tra le tante strutture che caratterizzavano le grandi masserie di una volta, troviamo le Bufalare, edifici adibiti per secoli alla produzione del latte di bufala e a ricovero di "Gualani" e "Bufalari". Le Bufalare della Morella collocate in una zona strategica, Piana di Battipaglia, che presenta uno dei nodi ferroviari meglio serviti a sud di Napoli, hanno contribuito, nel secolo scorso all'espansione della mozzarella salernitana in Italia ed Europa. Il museo, è organizzato per location tematiche, il percorso di visita si snoda attraverso numerosi ambienti che evidenziano, con l'ausilio di peculiari scelte espositive, la ricchezza e l'articolazione dei laboratori didattici, svelando il complicato intreccio tra la Bufala, il latte e la trasformazione dei suoi prodotti, alla vita sociale e rurale dell'uomo.





## CASEIFICIO MODERNO

Possibile itinerario in abbinamento.

Visita al caseificio moderno con la possibilità di assistere alla diretta lavorazione delle mozzarelle dentro al caseificio. Dopo l'arrivo del latte e alla maturazione della cagliata si passa alla rottura della stessa che viene effettuata in diretta con procedimento manuale utilizzando un particolare bastone di legno che termina con una parte metallica a forma di elica. Dopo avviene la parte più interessante la filatura. La cagliata frantumata viene posta in un recipiente e fatta fondere mediante l'aggiunta di acqua bollente (95 gradi). A questo punto la pasta fusa viene sollevata e tirata, lavorata, "filata", fino ad ottenere un impasto omogeneo e lucido per procedere alla formatura. L'operazione viene effettuata da due casari dove uno porge all'altro l'ammasso filante e l'altro ne stacca (mozza) dei pezzi mediante la pressione dell'indice e del pollice di entrambe le mani determinando forma e peso del prodotto. Le mozzarelle così formate vengono immerse in vasche piene di acqua con l'aggiunta di sale-detta "liquido di governo" per il rassodamento ove restano alcune ore. (Distante 3 minuti, trasporto in bus a carico della scuola).



# Cestino Pic Nic

## IL NOSTRO RISTORANTE NELLA NATURA!

Realizziamo con cura un picnic genuino, da gustare a pranzo all'interno del Parco Giardino. Cibo sano e niente plastica a contatto con la natura: luoghi dove i bambini imparano a diventare futuri consumatori consapevoli. Questa offerta, sempre più apprezzata dai nostri visitatori, è perfetta per assaggiare, in uno scenario incantevole, le specialità della nostra azienda agricola.

### (esempio di menu)

- FRITTATINA DI PASTA
- LE 4 POLPETTINE (carne, patate, verdure, ceci)
- INSALATINA DI CAROTE
- PANE CASERECCIO
- DOLCINO DI PASTA FROLLA ALLE MANDORLE
- FRUTTA DI STAGIONE
- ACQUA

Il progetto vuole far conoscere gli ingredienti base della nostra alimentazione quotidiana attraverso gli alimenti a Km. "zero" e alla filiera corta. Infatti, mangiare sano, vario e soprattutto cibo di stagione ci permette di avere le corrette scorte di nutrienti utili proprio nel momento in cui ne abbiamo più bisogno. Educare i bambini al gusto delle verdure, ortaggi e dei sapori genuini, ritrovare il piacere e la comodità di tavoli e panche per godere di un'atmosfera unica in armonia con il proprio corpo e con la natura, in piena sintonia con la sostenibilità. Mangiare con noi, significa mangiare ciò che viene prodotto da noi o da altre aziende agricole locali, quindi prodotti sani senza trattamenti.





## QUOTE INDIVIDUALI DI PARTECIPAZIONE

**9.00 - 12:30 • 3 laboratori € 10,00**

**9.00 - 16:00 • 5 laboratori € 16,00 (con pranzo a sacco a cura dei partecipanti)**

**9.00 - 16:00 • 5 laboratori € 21,50 (con il nostro "Cestino PicNic")**

- I prezzi si intendono AL NETTO dell'IVA. Le scuole statali in visita didattica ai sensi dell'art. 10, n. 20 del DPR. n. 633/1972 sono ESENTI dall'applicazione dell'IVA. Ad ogni visita non inquadrabile nell'ambito del detto DPR viene applicata l'aliquota del 22% sulla visita didattica e del 10% sui pasti.
- Per il pranzo l'azienda metterà a disposizione una zona idonea con attrezzatura necessaria per pranzare all'aperto e in caso di brutto tempo ci si sposta in un luogo coperto.
- Si assicurano anche pranzi differenziati per intolleranze e allergie alimentari, se comunicati almeno 48 ore prima.

## SERVIZI OFFERTI:

Possibili itinerari in abbinamento. Visita al caseificio moderno con la possibilità di assistere alla diretta lavorazione della mozzarella dentro al caseificio che dista 3 minuti, trasporto in bus a carico della scuola. Costo p.p. euro 2,00.

## NOTE:

- Ogni singolo laboratorio dura circa un'ora e si svolgono per un n. minimo di 30 partecipanti, per un numero inferiore il costo va concordato.
- I diversamente abili pagano la metà del prezzo e solo dietro presentazione di idonea certificazione.
- Tutti i percorsi didattici prevedono il coinvolgimento di personale qualificato ed è garantita una guida ogni 25 bambini.
- Il Cestino PicNic per insegnanti e/o accompagnatori sono gratuiti nella misura di una persona ogni 15 alunni. Per eventuali accompagnatori aggiuntivi è richiesta la prenotazione anticipata ed il pagamento di una quota di euro 5,50 a persona.
- In caso di pioggia alcune attività possono subire modifiche.
- Come vestirsi: consigliamo abbigliamento leggero e a strati, cappellino e scarpe comode.
- I percorsi guidati sono riservati alle scuole e pertanto non è consentito ai genitori di unirsi al gruppo in visita (fatta eccezione per situazioni, preventivamente segnalate, che lo rendono necessario).

**COME RAGGIUNGERCI:** Uscita autostrada Battipaglia, direzione Bellizzi e seguire le indicazioni per La Morella.

Usando Google maps cercare "Masseria La Morella".

**INFO:** E' possibile ricevere informazioni telefonando ai **numeri 333.1577320** oppure inviando una email a **info@feudoronalfre.it**

L'accettazione delle prenotazioni è subordinata alla disponibilità di date e di posti.



FATTORIA DIDATTICA MASSERIA  
"LA MORELLA"



Strada Provinciale 8, Battipaglia (SA)  
scuole@la-morella.it • info@feudoronalfre.it