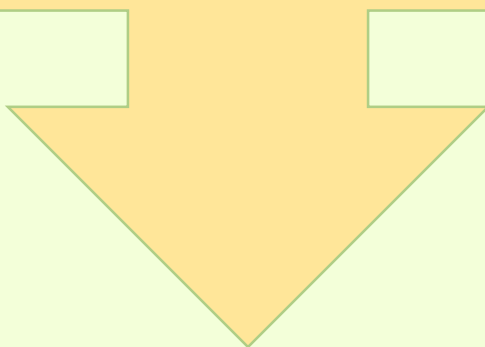




# Fattoria Educativa «La Sonnina»



Fattoria «La Sonnina» è un'azienda agricola biologica di 26 ettari, situata a Genazzano. La Cooperativa svolge attività didattiche, ricreative e sociali con scolaresche, associazioni e Cooperative Sociali. La Fattoria è un vero e proprio laboratorio di insegnamento all'aperto, basato sui principi del sapere, saper essere e saper fare (imparare facendo).



Gli spazi della fattoria sono appositamente pensati e costruiti per accogliere famiglie, scuole e gruppi. Si realizzano attività didattiche per avvicinare ed educare i più piccoli ad uno stile di vita sano e nel rispetto della bellezza della natura.

La visita guidata permette di immergersi per un giorno nella vita vera della fattoria, scoprire, sperimentare, osservare e conoscere la vita in campagna, capire il valore della coltivazione naturale ed apprendere i cicli di vita di piante e animali.

Visita Guidata



Giochi Educativi

Alcuni dei percorsi proposti prevedono lo svolgimento di giochi educativi che sono progettati per stimolare la conoscenza, facilitare la socializzazione tra i bambini e soprattutto garantire un forte contatto con la natura.



Laboratori

Le attività di laboratorio costituiscono il momento centrale della giornata in quanto, attraverso l'esperienza del «fare», vengono sollecitate le abilità manuali dei bambini, l'uso consapevole dei sensi e vivacizzate la fantasia, l'immaginazione e le idee creative.



Nella Fattoria Educativa “La Sonnina” è possibile partecipare ai seguenti laboratori didattici:



### “L'OFFICINA DEI COLORI”

Il percorso consente di scoprire le qualità tintorie di ortaggi, frutta, fiori ed erbe. I bambini attraverso diverse tecniche di estrazione, produrranno colori naturali che potranno utilizzare sia come acquerelli che per la tintura di stoffe. (tutto l'anno)

### “IL LABORIOSO MONDO DELL'API”

Il percorso permette di conoscere il meraviglioso e laborioso mondo delle api. I bambini vengono coinvolti in attività di degustazione del miele, attività ludico-educative sui mestieri delle api con l'ausilio dell'arnia didattica e attività manipolative per la realizzazione di candele di cera d'api. (tutto l'anno)



### “VERDURE DA COLTIVARE E ..... SGRANOCCHIARE”.

Il percorso illustra i metodi di coltivazione biologica dei principali ortaggi. I bambini sperimentano in campo le attività della semina, del trapianto, della coltivazione e della raccolta. (tutto l'anno)

## “BIOLOGICA.....MENTE”

Il percorso illustra le principali caratteristiche di un'azienda biologica e del suo ecosistema. I giovani visitatori diventano piccoli biologi che armati di lenti di ingrandimento e microscopi analizzano e scrutano il terreno per scoprire da chi esso è popolato. (tutto l'anno)



## “DAL CHICCO... AL PANE”

Il percorso segue la storia del pane, dal campo alla tavola: il ciclo biologico del grano e di altri cereali, la coltivazione e la raccolta, la macinatura a pietra, la preparazione dell'impasto, la lievitazione e la cottura nel forno a legna. I bimbi diventano piccoli fornai e *con le mani in pasta* preparano una pagnottina da riportare a casa. (tutto l'anno)



## “DALL’UOVO ALLA GALLINA”

Il percorso permette di conoscere il ciclo produttivo della gallina, le proprietà nutritive delle uova e il loro utilizzo in cucina attraverso la preparazione di frittate, crepes, pasta all'uovo, prodotti semplici e tipici della nostra cucina. (tutto l'anno)



## “FIUTO IL RIFIUTO”

Il percorso affronta il problema dei rifiuti: quali e quanti ne produciamo e dove finiscono. I bambini vengono coinvolti in un laboratorio creativo sul riutilizzo dei materiali e in giochi educativi sui principi della raccolta differenziata. (tutto l'anno)





## **“DOLCE COME LA FRUTTA...”**

Il percorso illustra il ciclo vegetativo e la stagione di produzione della frutta e la sua importanza nell'alimentazione quotidiana. Attraverso questo percorso i bimbi imparano come la frutta può essere trasformata e conservata preparando confetture, succhi di frutta e frullati.  
(tutto l'anno)

## **“DALL’UVA AL VINO”**

Il percorso fa conoscere la coltivazione della vite, la vendemmia, la produzione del mosto e i processi biologici di fermentazione che ne permettono la trasformazione in vino. Il laboratorio consente ai bambini di sperimentare le attività di deraspatura e torchiatura per l'estrazione del succo d'uva.  
(ottobre-novembre)



## **“LA VIA DEL LATTE: DAL FORAGGIO AL FORMAGGIO”**

Il percorso permette ai bambini di conoscere la provenienza dei vari tipi di latte, la loro importanza nell'alimentazione quotidiana e il loro utilizzo nella preparazione di formaggi. I bambini apprenderanno i fenomeni biochimici che si verificano durante la caseificazione e parteciperanno attivamente alla preparazione del cacio di Genazzano, formaggio tradizionale dei Monti Prenestini, e della ricotta. (tutto l'anno)





## “OLIO...DALL'OLIVO MA NON SOLO”

Il percorso consente di conoscere la pianta dell'olivo e del suo speciale frutto. Una volta raccolte le olive e fatte cadere sui grandi teloni verdi i bambini osservano e partecipano direttamente alle diverse fasi della trasformazione, dalla gramolatura all'estrazione dell'olio. (ottobre-novembre)

## “NATALE IN FATTORIA”

Il percorso accompagna i bambini alla riscoperta delle tradizioni locali, e non solo, legate al natale, attraverso la lettura di antiche favole popolari e alla preparazione di dolci tipici natalizi da appendere all'albero o da...mangiare! (dicembre)



## Le nostre visite in fattoria

### Intera Giornata:

- Due laboratori (a scelta)
- Momento dedicato alla merenda
- Pranzo al sacco o in Agriturismo
- Visita guidata della fattoria
  - € 10

### Mezza Giornata:

- un laboratorio (a scelta)
- Momento dedicato alla merenda
- Pranzo al sacco o in Agriturismo
- Visita guidata della fattoria
  - € 8

- Gratuità per disabili ed insegnanti
  - Ingresso genitori €3