



AZIENDA AGRICOLA
ECOLOGICA SOCIALE

Educare in Natura

Educare in Natura! è un percorso formativo di divulgazione ambientale che ha l'obiettivo di fornire strumenti di conoscenza per la **corretta gestione delle risorse naturali**, aumentare le **capacità pratiche** e sviluppare **idee trasformative** per modificare i comportamenti quotidiani.



*Proposte che aiutano a organizzare e pianificare in modo sostenibile sia gli **spazi scolastici e urbani** ma anche aiutare i bambini e i giovani a vivere il **contatto con la Natura** con empatia e serenità nella splendida location dell'azienda.*

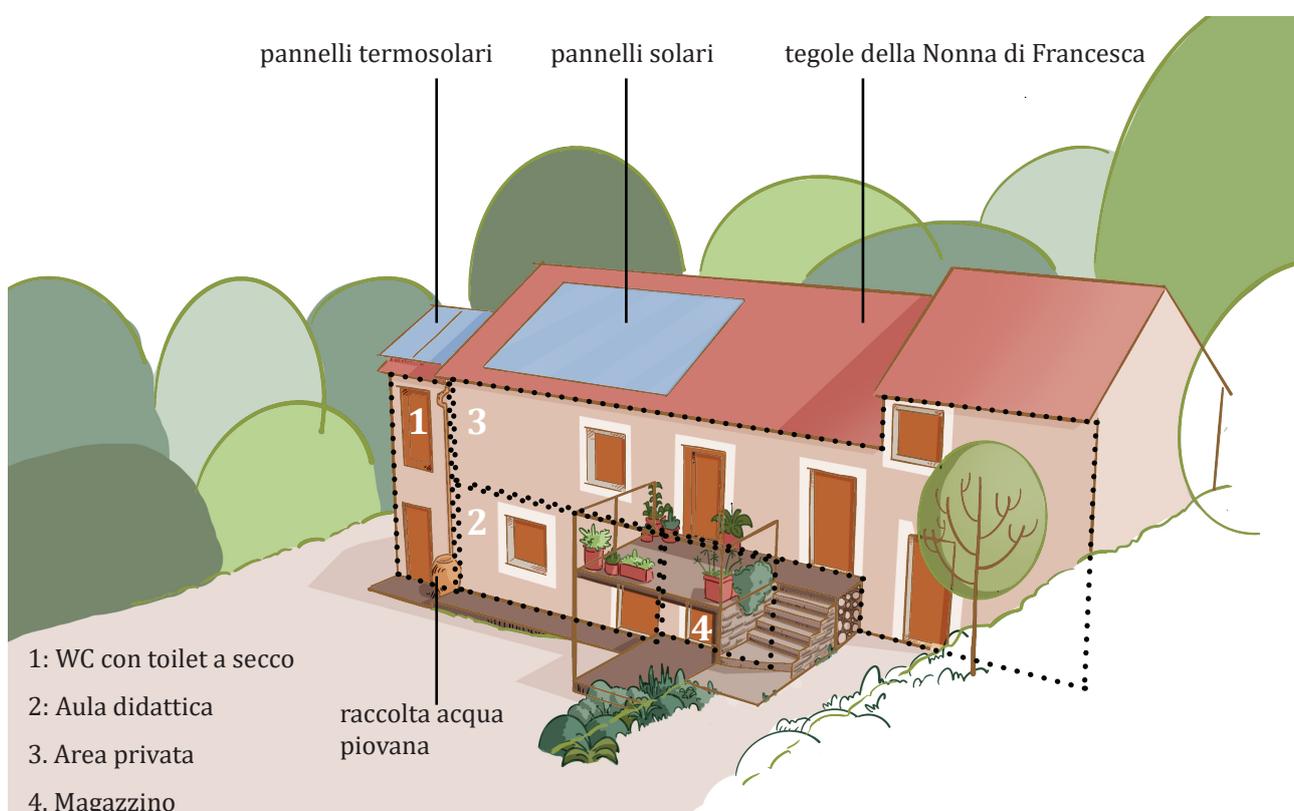
*Un progetto che favorisce la **relazione tra bambini, genitori, insegnanti e personale scolastico** per ottenere un cambiamento dentro e fuori le mura scolastiche e che li mette a contatto con le aziende agricole del territorio.*



AZIENDA AGRICOLA
ECOLOGICA SOCIALE

L'Azienda agricola ecologica e sociale La Tabacca

Progetto d'insediamento rurale attraverso il quale è stata costituita un'azienda agricola ecologica e sociale, che favorisce la formazione e l'attivismo ambientale, in rete con il territorio e la società civile. Il processo attivato ha creato partecipazione, condivisione di pratiche sostenibili e processi per un cambiamento sociale.



IL CONTESTO

La Tabacca si trova sulle alture di Genova Voltri, in una frazione chiamata "Fabbriche di San Bartolomeo", nei pressi di due piccoli borghi, Cuni e Ravin. Si narra che il nome della casa derivi dal contrabbando del tabacco che si faceva lungo i sentieri della valle. Gli anziani che vivono ancora in questi luoghi sono soliti raccontare diversi aneddoti che coinvolgono la famiglia che vi abitava. Sull'area insistono vari istituti comunitari di protezione della Natura: ZPS e siti d'Importanza Comunitaria, in quanto è un corridoio naturale per il passaggio degli uccelli migratori e per la protezione di specie di rapaci. Castagni, noccioli e carpino sono gli alberi che popolano l'area, ma vi sono anche diverse specie di rose canine, biancospino e alberi da frutta: amarene, prugne e mele selvatiche.

IL PROGETTO

Il progetto comprende quattro macro aree:

- **Progetto agricolo:** sono state recuperate le fasce coltivate, preservando il territorio; vengono impiegate tecniche agricole naturali, aumentando la biodiversità e sono state costruite filiere locali.
- **Progetto abitativo:** è stata ristrutturata la casa rurale, gli annessi agricoli e l'assetto del territorio; sono stati recuperati i sistemi esistenti per la raccolta dell'acqua e la viabilità utilizzando materiali poveri e antiche tradizioni di costruzione.
- **Progetto sociale:** sono state potenziate le reti e le relazioni, rivitalizzati gli insediamenti di campagna e incrementate le attività di accoglienza, formazione e divulgazione ambientale.
- **Progetto politico:** l'azienda agricola, come soggetto d'innovazione, perché cerca di creare cambiamenti sulle normative vigenti che ostacolano la progettazione ecologica.

DOVE SI SVOLGE

Le attività e i laboratori si possono svolgere sia a scuola che direttamente in azienda agricola e il numero delle ore e/o delle giornate sono flessibili a seconda della disponibilità dell'ente o della scuola.

A CHI È RIVOLTO

Bambini della scuola primaria e dell'ultimo anno dell'infanzia

Giovani della scuola secondaria o di Istituti superiori, educatori e insegnanti di ogni ordine e grado

COME

I laboratori e le lezioni sono supportati da educatori e facilitatori all'apprendimento che sono in grado sia di trasferire i giusti contenuti ma anche di trovare le giuste modalità per favorire un apprendimento inclusivo.

QUANDO

Il periodo di svolgimento dipende dalla disponibilità del beneficiario e del tipo di attività scelte che risentono delle stagioni

- **Per informazioni:**
giorgia.tabacca@gmail.com
cell: 393/9449734

Percorsi e Laboratori

ATTIVITÀ E LABORATORI DA SVOLGERE A SCUOLA



Educazione al Consumo consapevole

5

- **Percorso:** Ri-Usò!
- **Percorso:** Io consumo con la testa!



Valorizzazione del Verde e degli spazi a scuola

6

- **Percorso:** Orto in agricoltura naturale
- **Percorso:** Erbe aromatiche per realizzare insaporitori
- **Percorso:** Erbe per realizzare tisane
- **Laboratorio:** Patate sotto i cartoni
- **Laboratorio:** Bordure "Le tre sorelle"

ATTIVITÀ E LABORATORI DA SVOLGERE A LA TABACCA



Attività outdoor a La Tabacca

8

- **Percorso:** Erbe per realizzare tisane
- **Laboratorio:** La compostiera
- **Laboratorio:** Siepi naturali
- **Laboratorio:** Bordure "Le tre sorelle"
- **Laboratorio:** Coltivazione delle fave
- **Laboratorio:** Coltivazione delle mais



Alimentazione consapevole

10

- **Laboratorio:** Facciamo il pane con la pasta madre
- **Laboratorio:** L'aceto e la mamma dell'aceto



Conoscere il nostro territorio

11

- **Percorso:** Conoscere il nostro territorio
- **Escursione:** Un preboggion da favola



Attività, laboratori e proposte per insegnanti, educatrici ed educatori

12



Aspetti metodologici

13



Come raggiungere La Tabacca

14



Educazione al Consumo consapevole

Cosa significa consumare in modo consapevole? Saper scegliere prodotti alimentari che non danneggino la salute e non abbiano un impatto sull'ambiente, adottare comportamenti virtuosi, che riducano lo spreco delle fonti energetiche, promuovere il concetto di risparmio e riutilizzo di risorse. In altre parole, stimolare una coscienza critica.

Ri-Uso!

- **Che cosa faremo?**

Pianificazione della raccolta differenziata in classe e a scuola.

Laboratorio sul riciclo per creare oggetti di uso quotidiano e per costruire raccoglitori per la differenziazione dei rifiuti (carta, plastica...) che avranno così finalmente una casa!

- **Numero di ore necessarie:** 3

Io consumo con la testa!

- **Che cosa faremo?**

Questionario e interviste a scuola e a casa sulle buone abitudini quotidiane. Lezioni sugli acquisti verdi e sui meccanismi di produzione di oggetti d'uso quotidiani quali risme di carta, Scottex e carta igienica: da dove arrivano?

Ragioniamo insieme sulle emissioni di CO₂: come facciamo a contare l'anidride carbonica prodotta e quanto pesano in termini di emissioni gli imballaggi che compriamo e buttiamo via? La filiera corta, il km zero e la mobilità sostenibile: le nuove frontiere del "vivere verde".

- **Numero di ore necessarie:** 3



Valorizzazione del Verde e degli spazi della scuola

Valorizzare significa migliorare. Per questo rifletteremo insieme ai ragazzi sull'importanza di recuperare gli spazi collettivi per vivere meglio, con una prospettiva didattica, indispensabile per la formazione del "cittadino e cittadina del domani".

Valorizzeremo gli spazi comuni, le aiuole e gli altri luoghi presenti all'interno della struttura scolastica, attraverso la partecipazione attiva degli studenti e dei loro familiari.

Orto in agricoltura naturale

- **Che cosa faremo?**

Realizzazione dell'orto insieme ai genitori e ai nonni, con trapianto e semina di piante stagionali, lezioni teoriche su semi ed erbe spontanee e sui processi di crescita e di utilizzo dei prodotti.

- **Numero di ore necessarie:** 12

- **Materiale necessario alla realizzazione dell'orto:** piantine, semi, paglia e tubi per l'acqua saranno sostenute dalla famiglia o dalla scuola.

- **Periodo:** marzo - aprile

Erbe aromatiche per realizzare insaporitori

- **Che cosa faremo?**

Verranno portate erbe aromatiche in classe, analizzate nelle funzioni e fatte essiccare.

Successivamente tritate e preparate delle ricette speciali per preparare degli insaporitori da regalare per Natale o per la chiusura della scuola.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di un'ora

- **Periodo:** ottobre/dicembre - aprile/giugno

Erbe per realizzare tisane

- **Che cosa faremo?**

Verranno portate erbe officinali e fiori di diverso tipo, analizzate e osservate nelle forme e funzioni e fatte essiccare in classe. Successivamente assemblate a seconda dell'uso. Preparati dei sachettini e regalati per la fine della scuola.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di un'ora

- **Periodo:** aprile/giugno



Valorizzazione del Verde e degli spazi della scuola

Patate sotto i cartoni

- **Che cosa faremo?**

Le attività prevedono una parte teorica da realizzarsi in classe e una pratica da realizzare sul terreno. Le patate verranno coltivate in febbraio e prima della semina bisognerà provvedere a lavorare il terreno. Durante le attività verrà anche spiegata la storia della *patata quarantina*, ovvero la storia di una patata nonna che ritorna giovane.

- **Numero di ore necessarie:** 8
- **Periodo:** febbraio

Bordure "Le tre sorelle"

- **Che cosa faremo?**

Coltivazione di mais nel mese di aprile, fagioli a maggio e trapianto di zucca per una bordatura di aiuole, orti e ringhiere.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di un'ora.
- **Periodo:** da aprile



Attività outdoor a La Tabacca

Prati, boschi, sentieri, fiori e insetti lo spazio in natura offre opportunità e soddisfa tante curiosità. Le attività all'aperto aiutano la mente ad apprendere velocemente parole e processi naturali, il corpo a sperimentare e misurare ciò che è inatteso e imprevedibile, il cuore a esprimere emozioni e instaurare con ciò che è invisibile e visibile una connessione e un'empatia che i giovani partecipanti si porteranno a casa tramite l'esperienza diretta.

Erbe per realizzare tisane

- **Che cosa faremo?**

Verranno trapiantate erbe officinali e fiori di diverso tipo, nel frutteto agroforestale dell'azienda. Osservate nella crescita, raccolte e fatte essiccare per realizzare delle confezioni da regalare per la fine della scuola.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di 4 ore ciascuno
- **Periodo:** aprile - maggio - giugno

La compostiera

- **Che cosa faremo?**

Osservazione di una compostiera al fine di trasformare il cibo in sostanza organica da utilizzare sul terrazzo, nei vasi o nell'orto. I bambini potranno visualizzare come avviene un processo di trasformazione grazie al lavoro di microorganismi, batteri e lombrichi.

- **Numero di ore necessarie:** 1
- **Periodo:** da aprile a giugno

Siepi naturali

- **Che cosa faremo?**

Le siepi sono fondamentali per la progettazione di un buon orto. Sono utili come barriera frangivento, per accogliere piccoli uccellini e insetti utili: api e farfalle. Se scelte con cura possono essere utilizzate anche come pacciamatura per l'orto e per produrre alimenti (es. more). Osserveremo e riconosceremo le diverse siepi presenti e le loro funzioni. Realizzazione di un cartellone da portarsi in classe.

- **Numero di ore necessarie:** 3
- **Periodo:** da aprile a giugno



Attività outdoor a La Tabacca

Bordure "Le tre sorelle"

- **Che cosa faremo?**

Coltivazione di mais nel mese di aprile, fagioli a maggio e trapianto di zucca per una bordatura di aiuole, orti e ringhiere.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di un'ora
- **Periodo:** da aprile

Coltivazione delle fave

- **Che cosa faremo?**

Le fave sono leguminose, azoto fissatrici, piante indispensabili per il terreno. Tra teoria e semine ne osserveremo il ciclo, la crescita delle piante, le consociazioni e il frutto.

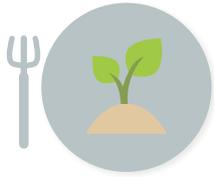
- **Numero di incontri necessari:** 2, uno a novembre e uno a maggio, durata di 3 ore ciascuno
- **Periodo:** novembre

Coltivazione del mais

- **Che cosa faremo?**

Semineremo il mais e osserveremo le diverse tipologie di varietà, colori e forme. A settembre in classe o nuovamente in azienda raccoglieremo le pannocchie per farne farina.

- **Numero di incontri necessari:** 3 della durata di 3 ore
- **Periodo:** aprile/maggio/settembre



Alimentazione consapevole

Mangiare in modo consapevole significa preferire cibi naturali, che fanno bene alla nostra salute e non sostengono il continuo uso di prodotti chimici. Non solo. Significa anche scegliere alimenti, grazie ai quali possiamo autoprodurci molti altri in casa.

Conosceremo, così, il concetto di filiera corta e apprenderemo implicitamente i tanti messaggi positivi dell'autoproduzione.

Facciamo il pane con la pasta madre

- **Che cosa faremo?**

Prepareremo il pane con il lievito madre, ma soprattutto impareremo a conoscerlo: cosa è, come si mantiene, come si usa. E vedremo tutti i benefici derivanti dall'uso di questo lievito nella preparazione dei prodotti da forno.

- **Numero di ore necessarie:** 4

- **Periodo:** maggio-giugno

L'aceto e la mamma dell'aceto

- **Che cosa faremo?**

Impariamo a conoscere i batteri e come si genera la madre dell'aceto. Ogni bambino si porterà a casa un piccolo vasetto con aceto.

- **Numero di ore necessarie:** 1 che svolgeremo durante l'attesa nella preparazione del pane

- **Periodo:** maggio-giugno



Conoscere il nostro territorio

Riscoprire la realtà che ci circonda e di cui siamo parte integrante. Sviluppare la capacità di relazionarci con il patrimonio da tutelare. "Ascoltare" la propria terra per recuperare le radici storiche e culturali del nostro vivere quotidiano. Tutto questo significa conoscere il nostro territorio.

Conoscere il bosco

- **Che cosa faremo?**

Impariamo a conoscere il nostro territorio percorrendo il sentiero del bosco osserviamo alberi e siepi, ascoltiamo gli animali e raccogliamo qualche materiale naturale per realizzare piccoli quadretti naturali.

- **Numero di ore necessarie:** 4
- **Periodo:** maggio-giugno

Un preboggion da favola

- **Che cosa faremo?**

Riconoscimento di erbe spontanee con realizzazione di un piccolo erbario da portarsi a casa e per imparare la ricetta del minestrone più famoso: il *Prebuggiun*.

- **Numero di ore necessarie:** 4
- **Periodo:** aprile-maggio/giugno-settembre e ottobre



Attività, laboratori e proposte per insegnanti, educatrici ed educatori

Percorsi, laboratori sui temi della Natura e dell'agricoltura per imparare, sperimentare e prendersi il giusto tempo in tranquillità ed entrare in empatia con i modelli naturali.

Riconoscimento di erbe spontanee e uso in cucina

- **Che cosa faremo?**

Osservazione con passeggiata delle erbe spontanee, raccolta e usi.
Realizzazione di un'acqua profumata o di un olio lito con le erbe.
Pranzo preparato con le erbe raccolte.

- **Numero di ore necessarie:** 4
- **Periodo:** aprile-maggio-giugno

Formazione per la realizzazione di un piccolo orto didattico

- **Che cosa faremo?**

Verranno affrontati diversi temi agricoli: suolo e come mantenere la fertilità, la pacciamatura e le consociazioni, semine e trapianti ma anche di conduzione di gruppo per capire quali elementi tenere in considerazione per la conduzione di un gruppo tra ruoli e funzioni. Una giornata teorica ma anche esperienziale.

- **Numero di ore necessarie:** 8
- **Periodo:** maggio-giugno

Aspetti metodologici

Tutti i laboratori proposti prevedono un accompagnamento che porta attenzione alle abitudini nell'esprimersi e ad ascoltarsi attivamente, nell'ottica di rafforzare la coesione e comprensione dei ruoli delle responsabilità di ognuno nel portar avanti un progetto comune. Generare l'emancipazione e l'autorizzazione dei partecipanti in particolare portando ad una maggior consapevolezza individuale e di gruppo ed una maggior capacità di individuare e attivare le risorse disponibili per farvi fronte.

Come raggiungere La Tabacca

A Genova Voltri, capolinea bus n. 96 per Crevari, piazzale all'uscita della stazione FS di Voltri vicino alla Caserma dei Carabinieri. Partenza bus per Crevari circa ogni 40 minuti (orari da verificare e concordare al momento della prenotazione).

Dal capolinea di Crevari, accompagnati da un operatore si prosegue a piedi fino al borgo in località Ravin, un sentiero di circa un'oretta e mezza tra mare e monti: osservazione del borgo rurale di Crevari, riconoscimento di piante e fiori a Campenave e passeggiata nel bosco prima

- **Costi**

In classe: 80 euro + iva con 2 operatrici all'ora.

In azienda: 100 euro + iva (2 merende) giornata intera dalle 9,00 alle 16,00

In azienda: 50 euro + iva (1 merenda) mezza giornata dalle 9,00 alle 13,00

- **Per informazioni:**

giorgia.tabacca@gmail.com

cell: 393/9449734