

Se ascolto dimentico...

Se vedo ricordo...

Se faccio imparo!



La mucca ti sorride...



# Le nostre proposte...

Cascina Selva dal 2005 è una delle  
**Fattorie Didattiche** accreditate da

Regione Lombardia.

La terra, gli animali, il mondo agricolo rischiano di diventare per Voi solo realtà ben distanti dalla vita di tutti i giorni!

Il nostro obiettivo è quello di avvicinare l'agricoltore, con il suo lavoro, ad un pubblico di adulti e bambini interessati a scoprire e toccare con mano il **vivere quotidiano** che da sempre salvaguardia il territorio.

- Nella nostra fattoria troverete:
- Percorsi didattici con riferimento alla produzione aziendale
- Persone preparate appositamente per l'accoglienza e la didattica
- Possibilità di essere coinvolti in attività manuali per **IMPARARFACENDO**.

E allora...vieni a scoprire dove gustare il pane appena munto, dove osservare gli animali e i loro piccoli, dove andare alla scoperta della natura!!!





Percorso  
1

# La vita in Fattoria

Per la scuola dell'infanzia

La vita della fattoria e le quotidiane avventure degli animali sono temi che affascinano i più piccoli.

Ecco perché vi racconteremo la storia della

*Mucca Camilla*, che non mangia l'erba ma solo camomilla! È tanto pigrona e sempre tranquilla, distesa in un campo sotto il sole che brilla!

Il percorso didattico è mirato a scoprire le caratteristiche degli animali presenti in azienda.

Durata: **mezza giornata**

# Dalla farina al pane

Per la scuola dell'infanzia, primaria e  
secondaria di primo grado

Percorso  
2

Quanto è importante un chicco di grano?

Cosa possiamo ottenere dalla farina?

L'itinerario didattico del *Ciclo del Pane* vuole stimolare i bambini alla scoperta delle principali coltivazioni della nostra zona, distinguendo il grano dal mais fino ad esaminare con attenzione il prodotto: *farina bianca* e *farina gialla*.

In questo percorso viene sviluppata la capacità di manipolazione degli alunni.



## Il Cuoco Pasticcione fa i biscotti!

Per la scuola dell'infanzia e  
primaria

Nella cucina del Gran Ristorante, si sente  
un odore non proprio invitante...tutti gli  
intingoli sta per bruciare ma il nostro  
cuoco continua a mangiare!

Percorso  
3

Il percorso ha l'obiettivo di sensibilizzare i bambini a mangiare cibi sani, nel rispetto della natura. L'attività didattica consiste nella preparazione di biscotti preparati secondo le antiche ricette della nonna. Prima di mettere le "mani in pasta" verrà svolta una breve passeggiata tra i campi alla ricerca di

*Zio Chicco detto Frumento* e verranno illustrati gli ingredienti necessari alla produzione dei biscotti.



# Cosa serve per venire in Cascina?

Scarpe da ginnastica – cappellino – k-way



## La giornata tipo

09:30 – 10 Arrivo presso la cascina

10 – 12 Attività didattica del percorso scelto

12:15 – 13:30 Pranzo

15:30 Partenza

La nostra cascina accoglie  
massimo **60 BAMBINI** al giorno!

## Costi IVA incl.

Mezza giornata  
(un laboratorio e pomeriggio libero): **10€**

Percorso Didattico + Pranzo in cascina: **18€**

Pranzo in cascina Bimbi: **8€** a bno  
Risotto allo zafferano  
Straccetti di pollo con patate  
Dolce - acqua

Pranzo in cascina Insegnanti: **15€** cad.  
Primo – secondo con contorno – acqua e caffè

Contributo pic-nic: **2€** a bno.

La scelta di pranzare in Fattoria di inserisce nel contesto didattico della gita, promuovendo così un'alimentazione sana e naturale, con i prodotti che la **nostra terra offre.**

Eventuali problemi alimentari o motivi religiosi devono essere comunicati al momento della prenotazione.



20080 Ozzero (MI)

02 9407039 - 392 3434416

info@cascinaselva.it

www.cascinaselva.it