Tenuta Le Lune del Vesuvio

...dove i bambini incontrano la natura!

Nel Parco Nazionale del Vesuvio, oasi divinamente protetta.

La fattoria didattica “LE LUNE DEL VESUVIO” è l’ambiente ideale per consentire alle scolaresche un contatto “vero” con la natura e il mondo agricolo.
I proprietari, viticoltori da generazioni, spinti dall’amore per la loro terra e per il loro lavoro, hanno aderito al progetto “fattorie didattiche campane” approvato dalla Regione Campania per stabilire un connubio tra il mondo agricolo e scolastico. L’obiettivo è riavvicinare i giovani d’oggi a quelle esperienze passate e sconosciute alla maggior parte di loro.
Tutti i corsi proposti dalla nostra Tenuta, prevedono il coinvolgimento di personale qualificato per rispondere a qualsiasi tipo di esigenza del bambino, del ragazzo e dell’insegnante.
La famiglia Forno, viticoltori da generazioni, insieme ai contadini e a tutta la loro squadra, Vi accompagneranno passo dopo passo alla visita e alla scoperta dei vigneti, alle attività nella vigna, alla raccolta dell’uva fino e alla sua vinificazione. In Cantina verrà spiegato come si “lavora” e come si “invecchia” il vino. Con il cantiniere i bambini vivranno un viaggio nel mondo del vino più importante del Vesuvio la “Lacryma Cristi” conoscendo ed apprendendo tutte le varie fasi della filiera, dalla vigna sino all’imbottigliamento e all’etichettatura delle bottiglie. Importante in questo percorso sarà la figura del capostipite “NONNO CICCIO” che con la sua esperienza di contadino, con le sue storie, Vi catapulterà nella stimolante realtà contadina trasmettendovi l’amore per la sua attività e il legame forte per la propria terra. Vi racconterà la storia del Vesuvio, dell’affascinante realtà della Terra Nera e degli altri eccellenti frutti e ortaggi che ci regala:
Pomodorini del piennolo, prugne, albicocche, arance, fichi, gelsi, pesche etc…

Un’altra figura importante della nostra fattoria didattica è lo chef Pasquale Napolitano che seguirà i ragazzi nei corsi di cucina. Illustrerà minuziosamente come un semplice frutto raccolto può essere trasformato in un piatto prelibato e di eccellenza. Cucinare non è mettere insieme quattro ingredienti ma è un luogo d’incontro, una festività, un traguardo. Una persona che cucina è una persona che dona, perché anche il cibo più semplice, è un regalo che ci viene donato dalla natura.
All’interno della Tenuta troverete un maneggio con cavalli, asini, pony e tanti altri animali che vivono nella fattoria. In questo settore sarete guidati da un esperto, responsabile nella Tenuta, sia del maneggio che dei vari animali della fattoria. Sarete guidati da lui a 360°. Insegnerà ai ragazzi come sellare un cavallo e un asinello, come dargli la giusta alimentazione, le varie attività per garantire l’igiene dell’animale e la pulizia della stalla. Svelerà segreti e tecniche divertenti per poter avere un diretto rapporto empatico con l’animale.
Tutte le attività della fattoria saranno controllate e coordinate dalla proprietaria, Sig.ra Grazia, con i suoi collaboratori, specializzati e formati con specifici corsi.

La struttura

A CONTATTO DIRETTO CON LA NATURA.

La tenuta ” Le Lune del Vesuvio” è lieta di ospitare i suoi visitatori nel suggestivo scenario del Parco Nazionale del Vesuvio immersa in quattro ettari di verde a circa 300 metri sul livello del mare di fronte alle meraviglie degli scavi dell’antica Pompei, l’isola di Capri e il Golfo di Napoli.
La famiglia Forno, viticoltori da generazioni gestiscono la Tenuta con amore e dedizione ed è per questo che vogliono iniziare questa nuova avventura.
La giacitura del terreno è quella tipica della collina Vesuviana rappresenta apprezzamenti di terreno terrazzati e degradanti verso il mare.
Le coltivazioni praticate riguardano principalmente la Vite seguita da Pesco, Susino e Albicocco.
Le coltivazioni erbacee sono rappresentate da specie ortive quali: Pomodorini del Vesuvio, melenzane, piselli, fave, zucchine, zucca, meloni ed altro.

I SERVIZI.

- Locali sicuri e al coperto, con riscaldamento e aria condizionata;
- Spazi delimitati dove i piccoli ospiti possono giocare e/o consumare la merenda in completa sicurezza;
- Servizi igienici adeguati al numero;
- Locali e servizi a disposizione per i portatori di handicap.

Tutte le aree in cui hanno accesso i visitatori sono privi di attrezzi e materiali vari che costituiscono ingombro o pericolo.
L’azienda “Tenuta Le Lune Del Vesuvio” offre gratuitamente il percorso formativo/didattico a tutti i portatori di handicap, facenti parte del gruppo scolastico, agli accompagnatori degli alunni diversamente abili.

Gli obiettivi

I PROGRAMMI DIDATTICI

Importante sottolineare che le nostre attività didattiche non seguono schemi fissi, poiché rispondere ai bisogni del bambino e del ragazzo è uno dei nostri obiettivi primari.

- Sensibilizzare i ragazzi al mondo agricolo;
- Apprendere il rispetto dell'ambiente circostante;
- Scoprire le caratteristiche e le abitudini dei vari animali presenti in fattoria;
- Conoscere la trasformazione del lavoro dei campi dal passato al presente;
- Comprendere l'importanza di una corretta alimentazione e l'origine di alimenti primari;
- Scoprire l'importanza della fattoria per capire il legame tra ambiente, agricoltura, alimentazione e salute;
- Favorire momenti di socializzazione in ambienti e situazioni nuove.

ATTIVITA' DIDATTICHE

Ci teniamo a precisare che alla base della nostra proposta educativa vi sono i principi della pedagogia attiva, per mettere in condizione i piccoli ospiti di apprendere fcendo. Qui di seguito troverete le tematiche che vi proponiamo con i rispettivi laboratori:

- Conoscere la Tenuta, la storia del Vesuvio e della "terra nera".

LA FATTORIA

Visita per le stalle alla scoperta delle caratteristiche e delle abitudini degli animali (Cavalli, Pony, Asini, Galline, Cani).

ALLA SCOPERTA DELL'ORTO

Visita guidata in in campagna e nell'orto per conoscere le fasi da mettere in atto per la coltivazione di un orto (dissodamento del terreno, semina, cura dei semi e delle successive piantine, raccolta del prodotto) osservare il comportamento delle piante durante la crescita(individazione e registrazione dei cambiamenti interventi), la raccolta dei frutti di compostaggio.

FASCIA D'ETA':
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA ELEMENTERE, SCUOLA MEDIA INFERIORE

L'ORTO E IL FRUTTETO

Passeggiata nell'orto e nel frutteto per imparare a riconoscere le diverse specie di ortaggi e frutta.

FASCIA D'ETA':
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA ELEMENTERE, SCUOLA MEDIA INFERIORE

LA MARMELLATA

La trasformazione del frutto!
Prepariamo la marmellata con frutti di stagione (ALBICOCCHE, PRUGNE, ARANCE).

- CONFETTURE (CIP.ROSSA E LACRYMA CRISTI, ZUCCA, POMODORO E BASLICO).
- LIQUORI la trasformazione delle erbe e degli agrumi in liquore (AGRUMELLO, LIMONCELLO, FINOCCHIETTO).
- CONSERVE (POMODORI E PASSATE).

PERIODO: PRIMAVERA, ESTATE, AUTUNNO.
FASCIA D'ETA': SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA ELEMENTERE,

MANI IN PASTA

Impariamo a fare i biscotti e la pasta.
FASCIA D'ETA' (SCUOLA ELEMENTERE, SCUOLA MEDIA INFERIORE)

- MANI IN PASTA: Impariamo a fare la pizza, il pane e la pasta.

FASCIA D'ETA':
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA ELEMENTERE, SCUOLA MEDIA INFERIORE

CHI È IL PONY O IL CAVALLO

Visita alla scuderia, conosciamo il pony, IL CAVALLO e le sue abitudini in particolare pulire le stalle, dare da mangiare, sellare un cavallo. Saltiamo in sella!

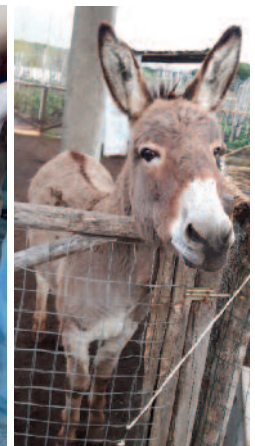
- BATTESIMO DEL PONY Impariamo a preparare e a sellare il pony (la prima volta in sella).
- L'EQUITAZIONE con i pony games. L'obiettivo è quello di far imparare i futuri cavalieri ad andare a cavallo, con un nuovo metodo/gioco.

FASCIA D'ETA:'
SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA ELEMENTERE, SCUOLA MEDIA INFERIORE

LA VENDEMMIA

Visita e raccolta dell'uva alla scoperta dei vigneti e dell'origine del vino.
I bambini o ragazzi una volta raccolta l'uva la pigeranno con i piedi per poi ricevere una bottiglietta con il mosto prodotto.
Visita guidata in cantina per partecipare alla vendemmia e alla vinificazione secondo le antiche tradizioni.

PERIODO: SETTEMBRE, OTTOBRE



INDICAZIONI ORGANIZZATIVE

PRENOTAZIONI

Le visite in fattoria dovranno essere prenotate o via email, telefonicamente data, tempi e attività da svolgere.

* La presenza di persone con esigenze particolari (allergie, intolleranze alimentari, diversamente abili…) deve essere comunicata per tempo.

GESTIONE DELLE VISITE

Numero massimo di utenti/visita 60 - Durata media di ciascuna visita: 4 ore

PREZZI

VISITE

Il costo base a bambino o ragazzo per le visite guidate in fattoria è di € 5.00 con colazione a sacco. Il contributo può variare in relazione ad alcuni percorsi e corsi che le scolaresche sceglieranno.
Avranno la possibilità di scegliere tra i vari menù che la tenuta propone.

COLAZIONE

Ingresso + Colazione* € 7,00/persona

Ingresso + colazione + primo piatto + acqua € 10,00/persona

Ingresso + Colazione+ Hamburger
+ contorno con ortaggi di stagione + acqua € 12,00/persona

Ingresso + Colazione + primo piatto + secondo
+ contorno con ortaggi di stagione + acqua € 15,00/persona

*la colazione prevede: crostate di marmellata preparata dal nostro chef, ciambelle e tante altre prelibatezze e specialità del nostro chef.

VIAGGIO:

L'organizzazione e il costo del viaggio è a carico della scuola. L'azienda declina da ogni responsabilità in merito a eventuali ritardi causati dalla ditta di trasporto.

METEO:

In caso di improvviso maltempo durante le attività didattiche, le attività all'aperto verranno sostituite con altre all'interno. Nel caso invece di maltempo immediatamente precedente la visita, tale da rendere inagibili i percorsi didattici all'aperto, è possibile concordare preventivamente un'altra data.

EQUIPAGGIAMENTO:

È opportuno che ogni visitatore sia dotato di abbigliamento adatto alla stagione e all'attività all'aria aperta. In caso del periodo di VENDEMMIA, siccome è prevista la pigiatura è consigliabile che i bambini/e indossino una tuta e calzini.
E' consigliabile un cappellino con visiera!
NB. Tutte le attrezzature e le arre a rischio sono opportunatamente segnalate e circoscritte secondo le norme per la sicurezza.
E' utile essere coscienti del fatto che i partecipanti si trovano in un luogo di lavoro.
L'azienda è coperta da specifica assicurazione R.C

DOVE SIAMO

Terzigno - Via Vicinale Lavarella (Traversa di Via Zabatta)
Per info e prenotazioni
+39 081 828 24 20 - 340.9374761
www.lelunedelvesuvio.it - info@lelunedelvesuvio.it
Oppure vai alla nostra pagina facebook