

Scuole dell'infanzia e primaria

Fattoria Didattica Cascina Don Guanella Proposta 2026/2027

Cascina don Guanella è un progetto di agricoltura sociale per l'accoglienza e cura, formazione e inserimento lavorativo di minori e giovani affidati, a grave rischio di emarginazione. Cascina don Guanella rappresenta un modello locale storico e tradizionale delle cascine, un tempo luogo di vita e di sviluppo socio economico a carattere familiare, in grado anche di fungere da efficace modello pedagogico e di inclusione sociale. A Cascina don Guanella si offre anche un servizio di fattoria didattica. Il nostro servizio si distingue, per una grande varietà di filiere – quella del vino, dell'olio, degli ortaggi, dei piccoli frutti, degli animali, del latte e dei formaggi, del pane, delle birre artigianali, delle conserve e delle confetture.

UNA GIORNATA IN FATTORIA

Dove le mani si sporcano, il cuore si riempie e si impara facendo.

C'è un luogo dove il tempo rallenta, dove il profumo del pane si mescola a quello del fieno, dove i bambini possono toccare, osservare, ascoltare... e meravigliarsi.

La nostra fattoria apre le porte alle scuole per offrire un'esperienza autentica, fatta di natura, animali, tradizioni e scoperte.

La visita alla fattoria didattica di Cascina don Guanella costituisce un momento speciale per tutti, e in particolare per i bambini, nel quale ritrovare le atmosfere agresti e naturali di un mondo rurale ormai precluso a chi vive in città.

La proposta prevede una visita guidata e narrata ai luoghi più significativi della fattoria: l'orto e le serre, la stalla, il pollaio, gli asinelli, il vigneto, il luppolo ecc. imparando ad accudire gli animali, dar loro da mangiare, raccogliere le uova o gli ortaggi. Inoltre permette di sviluppare, divertendosi, una maggiore consapevolezza dell'ambiente e dell'importanza di un'agricoltura sostenibile.

Conoscere la provenienza dei cibi, la loro stagionalità e la relativa filiera produttiva, rappresenta un momento educativo importante per le scelte alimentari a vantaggio della salute e dell'ambiente.



LABORATORI DEL FARE:

NUTRIAMO GLI ANIMALI

Entreremo in stalla in punta di piedi.

I bambini daranno da mangiare alle capre e alle mucche, sperimentando la mungitura delle capre stesse, conoscendo le modalità di trasformazione del latte in formaggio ed imparando che ogni animale ha i suoi bisogni, i suoi tempi, il suo carattere

Un momento di contatto vero, che insegna rispetto ed empatia.

DALLE GALLINE ALLA CUCINA

Nel pollaio i bambini raccoglieranno le uova ancora calde, le timbreranno, le puliranno e le sistemeranno nelle confezioni, pronte per la vendita.

Un'esperienza concreta per capire cosa significa filiera corta, lavoro agricolo e tracciabilità.

DALLA FARINA AL PANE

Le mani si immergeranno nella farina

L'acqua si unirà all'impasto

La magia avrà inizio

Ogni bambino preparerà il pane, scoprendo come un gesto antico e semplice possa trasformarsi in qualcosa di prezioso

Perché il pane non è solo cibo: è attesa, cura e condivisione.

VEDERE E TOCCARE LA FRUTTA

Sezionarla e prepararla per la trasformazione, aggiungere lo zucchero e il limone, preparare l'impasto, constatare il passaggio e la trasformazione da frutta a marmellata, l'invasettamento e la conservazione, l'attestazione ed i vari importanti riferimenti da apporre sull'etichetta.

CONOSCERE E RACCOGLIERE LE VERDURE

Distinguere e conoscere le verdure, raccoglierle, preparare ed invasettarle, imparare la conservazione ed i vari importanti riferimenti da apporre sull'etichetta

LABORATORIO VISIVO:

DAL LUPPOLO ALLA BIRRA

Il nostro Mastro Birraio accompagnerà i ragazzi in un viaggio tra profumi e racconti, mostrando come dal luppolo nasca la birra.

Un laboratorio narrato e dimostrativo per comprendere l'importanza delle materie prime e della trasformazione agricola.

COSA PORTARE CON SE'

E' richiesto:

Abbigliamento comodo e sportivo

Scarpe chiuse adatte ad ambiente rurale/agricolo

In fattoria ci si muove, si esplora, si impasta, si raccolgono uova... e ci si sporca felici.



Se il cielo fa i capricci:

In caso di severo maltempo, allerta meteo regionale o rischio idrogeologico, la visita potrà essere rimandata a nostro insindacabile giudizio a data da concordarsi, per garantire la sicurezza e la serenità di tutti.

Il contributo richiesto, per l'anno 2026/2027, corrisponde ad euro 13 (inclusa IVA) a bambino. La cascina Don Guanella accoglie i bambini con una "piccola e genuina merenda".

Inoltre la Fattoria mette a disposizione spazi coperti per la consumazione del pranzo al sacco.

Le modalità di iscrizione è semplice: potete scrivere la vostra richiesta all'indirizzo fattoria@guanelliani.it indicando il nome di un vostro referente, un numero di telefono di contatto e una mail, la scuola di appartenenza, il gruppo classe beneficiario e il numero di bambini coinvolti.

In seguito alla vostra richiesta sarete ricontattati da nostri operatori con cui potrete concordare i dettagli della vostra esperienza presso Cascina don Guanella.

Restando in fiduciosa attesa di un vostro interesse, ringrazio per l'attenzione e saluto cordialmente.

Vito Straniero
Cascina don Guanella

Info www.Cascinadonguanella.it fattoria@guanelliani.it

