

L'OFFERTA DIDATTICA IN CASCINA CAREMMA

La Cascina Caremma svolge da circa dieci anni un ruolo didattico di rilievo offrendo alle scolaresche itinerari culturali e attività pratiche a contatto con gli animali, la storia e le tradizioni contadine immersi nella natura.

L'offerta didattica è rivolta ai bambini e ragazzi provenienti da scuole pubbliche e private, e i percorsi didattici sono stati differenziati per materiali e contenuti in modo da accontentare le differenti esigenze didattiche dei docenti e per rispondere in modo adeguato alle diverse fasce d'età degli utenti.

Accogliamo ogni anno migliaia di bambini provenienti da scuole materne, elementari, medie inferiori e superiori di tutte le fasce sociali perché i costi sono competitivi e comprendono un pranzo completo preparato con prodotti biologici da consumare nel meraviglioso locale (ex-granaio) della Cascina.

Le visite possono essere effettuate con durate variabili da un giorno a una settimana, con pranzo sempre incluso ed eventuale pernottamento fino a un massimo di 30 posti letto in 14 camere con bagno.

Per la qualità dell'offerta didattica, la tipologia e la valenza storico culturale delle antiche strutture magistralmente restaurate che la caratterizzano, la Cascina Caremma ha ottenuto il riconoscimento regionale di "Fattoria Didattica".

Le attività didattiche sono divise in due macroaree: l'uomo e la terra - l'uomo e il fiume, tale divisione per sottolineare ed abbracciare gli aspetti ambientali e culturali in cui è collocata l'azienda.

All'interno del percorso "l'uomo e la terra" le attività si compongono di un aspetto culturale e prettamente didattico seguito attività pratiche a scelta dei docenti.

LE ATTIVITA'

L'UOMO E LA TERRA

Oltre ad essere situata nel meraviglioso e incontaminato Parco del Ticino, il territorio e le strutture architettoniche non riescono a nascondere le reminiscenze storico-culturali che le caratterizzano.

Per sottolineare e valorizzare questo aspetto e permettere a tutti i visitatori di fruirne è stato realizzato un percorso agroambientale articolato con l'ausilio di pannelli esplicativi.

Tra le diverse tappe di questo museo etnografico itinerante i giovani, attraverso approcci sensoriali e manuali, conoscono la storia e il destino dei prodotti della terra e degli animali allevati dall'uomo; riscoprono la cultura e le tradizioni agrarie, le antiche origini di alcune tecniche d'irrigazione come la marcita, i sapori e i colori di un mondo rurale perfettamente integrato con l'ambiente naturale del Parco Ticino.

Fondamentale è inoltre l'approfondimento sugli aspetti pratici della biodiversità ambientale intesa come risorsa antica e attuale nello sviluppo ecosostenibile.

"PERCORSO AGROAMBIENTALE"

I partecipanti saranno accolti e accompagnati per tutta la giornata da una guida messa a disposizione dalla Cascina Caremma che li aiuterà a calarsi nell'antico mondo contadino ed a ripercorrere la storia e il destino dei prodotti della terra e degli animali allevati.

Il contesto paesaggistico è completamente integrato con l'ambiente naturale del Parco Ticino: si praticano infatti allevamenti e coltivazioni con metodo biologico; in questo contesto, i visitatori potranno riscoprire la cultura e le tradizioni agrarie, i sapori e i colori di un mondo rurale che, nonostante i ripetuti assalti, rimane ancora perfettamente attuale e vivo. Con lo studio delle comunità vegetali e animali del paesaggio agrario della Cascina, si conosce l'importanza della biodiversità ambientale intesa come risorsa antica e attuale nello sviluppo ecosostenibile.

Il programma viene integrato con l'offerta di una vasta scelta di attività pratiche che ben si integrano con i più diversi programmi didattici:

I PROGRAMMI DIDATTICI

- **Dall'erba al formaggio: Laboratorio di caseificazione**
- **Buono come il pane: Laboratorio di panificazione**
- **Dall'acqua al risotto: Laboratorio di cucina**
- **L'epopea del maiale: Laboratorio**
- **Piccoli frutti la vita del frutteto: bruchi coccinelle e api: Laboratorio per creazione di candele con la cera d'api / GIOCO DI GRUPPO SUL TEMA DELLE API**
- **Avviciniamoci al CAVALLO**
- **Spiritualità contadina: Viaggio nel tempo alla scoperta del percorso delle 5 chiese**
- **Vita contadina: Visita al museo contadino di Albairate**
- **Corso di Agricoltura Biologica**
- **Agriturismo che passione: approfondimenti sull'agriturismo**

Dall'erba al formaggio: Laboratorio di caseificazione

Il territorio che circonda la Cascina Caremma ospita da secoli allevamenti bovini, è ben nota ancor oggi la tradizione dei monaci Cistercensi e Cluniacensi che in tempi molto remoti ne operarono la bonifica da zona paludosa a zona agricola tramite la realizzazione di marcite, prati verdi tutto l'anno che producevano foraggio sfruttando il calore conservato dall'acqua proveniente dal sottosuolo.

Si propone un'attività che possa svelare tutti i "segreti" della produzione e lavorazione del latte da ieri ad oggi. Il percorso didattico completo prevede lo svolgimento delle attività nell'arco della giornata intera, tuttavia è possibile svolgere il solo laboratorio della caseificazione riassumendo le principali spiegazioni didattiche nell'arco della mezza giornata.

Programma attività

Ore 9,30: Arrivo in Cascina Caremma

Ore 10,00: Visita all'azienda agricola, alle vacche ed alle antiche marcite. I partecipanti scoprono che cosa e quanto mangia una vacca, quanti anni vive e quanto produce. Si distinguono le principali razze utilizzate e le loro caratteristiche.

Ore 12,30: pranzo tutti insieme

Ore 14,00 Un po' di relax, poi l'incontro prosegue con una divertente gara di mungitura di una mucca (finta)

Ore 15,00: Laboratorio di caseificazione, in cui ogni partecipante prepara con le proprie mani una formella di formaggio fresco e con la spiegazione del percorso compiuto dal latte alimentare (filiera), dalla mungitura alla nostra tavola, con particolare attenzione ai vari trattamenti subiti (pastorizzazione, omogeneizzazione, ecc.)

N.B.: in alternativa alla preparazione del formaggio è possibile svolgere il laboratorio per la preparazione del burro

Ideale per tutte le età (consigliato da 5 anni in su).

Svolgimento tutto l'anno

Numero massimo di partecipanti: 25

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €16,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €13,00 a partecipante

Buono come il pane: Laboratorio di panificazione

Il programma fortemente legato alle tradizioni culturali e gastronomiche del territorio si articola nell'arco di una giornata e prevede un laboratorio didattico al mattino per la preparazione del pane ed una visita guidata al pomeriggio per la conoscenza di tutti gli aspetti culturali di questo cereale. Il percorso didattico completo prevede lo svolgimento delle attività nell'arco della giornata intera, tuttavia è possibile svolgere il solo laboratorio della panificazione riassumendo le principali spiegazioni didattiche nell'arco della mezza giornata.

Programma attività

Ore 9,30 arrivo in Cascina Caremma

Ore 10,00 i partecipanti vengono radunati e inizia la lezione: viene mostrato il chicco di grano e se ne illustrano le caratteristiche alimentari e biologiche.

Attraverso l'uso del mulino e del buratto, i partecipanti, partendo dai chicchi dei cereali otterranno farine di diversa tipologia e granulometrie, integrali e di tipo "0".

In seguito alla lavorazione degli ingredienti, seguendo antiche ricette, ognuno otterrà un pane che lieviterà, verrà cotto e si potrà consumare.

Ore 12,30 pranzo in cascina

Ore 14,00: Relax, a seguire si parte per la visita guidata ai terreni coltivati alla scoperta delle coltivazioni biologiche

Ore 16,00 la giornata è terminata e ad ogni partecipante viene distribuito il suo panino

Ideale per tutte le età (da 3 anni in su).

Svolgimento tutto l'anno anche se è possibile vedere le colture in campo dai primi di dicembre sino a fine giugno

Numero massimo di partecipanti: 25

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €16,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €13,00 a partecipante

Dall'acqua al risotto: Laboratorio

Il programma fortemente legato alle tradizioni culturali e gastronomiche del territorio si articola nell'arco di una giornata e prevede un laboratorio didattico al mattino per la preparazione del risotto ed una visita guidata al pomeriggio per la conoscenza di tutti gli aspetti culturali di questo cereale.

Il percorso didattico completo prevede lo svolgimento delle attività nell'arco della giornata intera, tuttavia è possibile svolgere il solo laboratorio sul riso riassumendo le principali spiegazioni didattiche nell'arco della mezza giornata.

Programma attività

Ore 9,30: arrivo in Cascina Caremma

Ore 10,00: dopo aver ricevuto le adeguate spiegazioni e con l'ausilio di apposite schede identificative, immersi tra siepi e filari, i partecipanti effettuano la raccolta di erbe aromatiche commestibili idonee alla preparazione del risotto (ortiche, farinello, erba cipollina, ...)

Ore 11,00: rientro in Cascina Caremma, in un apposito laboratorio vengono illustrate tutte le fasi di lavorazione del chicco di riso dalla raccolta sino alla preparazione del risotto, successivamente le spiegazioni vengono messe in pratica con un laboratorio gastronomico che prevede la preparazione vera e propria del risotto

Ore 12,30: pranzo tutti insieme

Ore 14,00: dopo pranzo qualche minuto di relax e poi si visitano le risaie con osservazione diretta delle colture e spiegazione delle tecniche di coltivazione classiche e biologiche ed un cenno al diserbo naturale tramite l'uso di un pesce erbivoro (Carpa Amur)

Ore 16,00 fine delle attività: tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un promemoria della visita contenente una ricetta gastronomica da preparare a casa con l'aiuto dei genitori

Ideale per tutte le età (consigliato da 8 anni in su).

Svolgimento da Maggio a Luglio

Numero massimo di partecipanti: 25

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €18,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €15,00 a partecipante

L'epopea del maiale: Laboratorio

Il maiale ha rappresentato per gran parte della cultura occidentale un elemento di forte caratterizzazione agricola gastronomica e culturale. Il programma didattico che abbiamo progettato vuole evidenziare alcuni importanti usi, oltre a quello alimentare, che i nostri avi facevano dell'animale. Per questo motivo il maiale è l'emblema di una cultura contadina povera ma autosufficiente, sintesi di ingegno economia e saggezza.

La visita guidata si articola nell'arco di una giornata e prevede al mattino una spiegazione delle tecniche d'allevamento biologiche del maiale e delle sue caratteristiche fisiche e evolutive e un laboratorio didattico al pomeriggio. Il percorso didattico completo prevede lo svolgimento delle attività nell'arco della giornata intera, tuttavia è possibile svolgere il solo laboratorio della saponificazione riassumendo le principali spiegazioni didattiche nell'arco della mezza giornata.

Programma attività

Ore 9,30: arrivo in Cascina Caremma

Ore 10,00: visita guidata agli allevamenti biologici con osservazione diretta degli animali e spiegazione delle tecniche di allevamento e dei prodotti gastronomici e non che ne derivano. Con l'ausilio di pannelli esplicativi verranno anche illustrati i diversi tagli delle carni e le loro più comuni destinazioni d'uso.

Ore 11,30: visita alle antiche strutture della cascina trait d'union tra le antiche tradizioni contadine legate all'allevamento di questo animale e le sue attuali destinazioni d'uso

Ore 12,30 pranzo tutti insieme

Ore 14,00: qualche minuto di relax e poi i partecipanti vengono istruiti sulle modalità da seguire nella realizzazione del laboratorio didattico.

Ore 16,00 fine delle attività: tutti i partecipanti riceveranno in omaggio un promemoria della visita contenente una ricetta gastronomica da preparare a casa con l'aiuto dei genitori

Svolgimento delle attività: tutto l'anno

Numero massimo di partecipanti: 25

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €18,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €15,00 a partecipante

Da 9 anni in su

Piccoli frutti la vita del frutteto: bruchi coccinelle e api: Laboratorio

Attraverso stimoli sensoriali: gusto, olfatto, vista a tatto i piccoli partecipanti esploreranno il frutteto con i piccoli frutti (mirtilli, lamponi, more, ribes e fragoline di bosco); nel periodo produttivo è possibile anche la raccolta con degustazione.

Qui saranno guidati nell'osservazione degli insetti più comuni: bruchi, coccinelle, api farfalle e vespe. Impareranno a distinguere tra insetti utili e insetti dannosi e tra api e vespe.

Con l'ausilio di strumenti didattici quali pannelli illustrativi ed un alveare disabitato potranno conoscere la vita delle api nell'alveare, i procedimenti per l'estrazione del miele e altri derivati (cera, pappa reale, propolis e veleno).

L'attività si concluderà con la realizzazione di giochi di gruppo e/o lavoretti a tema.

Programma attività:

Ore 10,00: Arrivo in Cascina

Ore 10,30: Visita al frutteto: raccolta piccoli frutti ed osservazione degli insetti, a seguire visita all'alveare (disabitato) e spiegazione divertente con visione dei pannelli .

Ore 12,30; Pranzo

Ore 14,00: Relax e a seguire realizzazione di giochi di gruppo e/o lavoretti a tema

Da 3 a 6 anni

Mezza giornata (pranzo incluso) €10,00 a partecipante

Giornata intera (pranzo incluso) €13,00 a partecipante

Avviciniamoci al CAVALLO

L'attività si articola in due parti:

In mattinata si svolge un'attività pratica in compagnia di un istruttore di equitazione. I ragazzi saranno coinvolti in un'attività che non vuole essere un "corso di equitazione" ma semplicemente un primo passo di avvicinamento al mondo equestre. L'obiettivo è di trasmettere ai giovani l'amore per gli animali, richiamandoli a riflettere sempre sulle conseguenze del proprio comportamento ed atteggiamento.

L'attenzione verrà posta su argomenti come origine, evoluzione, morfologia, età, alimentazione, i mantelli, particolarità del pelo, le razze principali ed il loro utilizzo, la cura del cavallo. Seguirà la spiegazione e la vestizione pratica del cavallo con finimenti da attacco alla carrozza e del cavallo da sella. Infine ci sarà una dimostrazione in tondino di addestramento del cavallo, comandi ed esecuzione con metodi naturali non violenti.

Nel pomeriggio, concluderemo il progetto di avvicinamento al cavallo inserendolo nella storia contadina tramite una visita guidata all'azienda agricola. Scopriremo le tradizioni contadine ed impareremo a conoscere l'importanza che ha avuto il cavallo - animale forte e docile - nella storia dell'uomo, accompagnandolo per il trasporto e per il lavoro nei campi.

Distribuzione ad ogni partecipante di una breve spiegazione/memo scritta.

Programma attività

Ore 9,30 Arrivo in Cascina: corso di avvicinamento al cavallo con l'istruttore di equitazione

Ore 12,30 Pranzo tutti insieme

Ore 14,00: Ripresa attività con visita guidata alle strutture della cascina ed agli allevamenti alla scoperta delle tradizioni contadine

Ore 16,00: Fine attività: distribuzione ad ogni partecipante di una breve spiegazione/memo scritta.

Ideale per tutte le età (da 8 anni in su).

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €16,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €13,00 a partecipante

LUNGO I SENTIERI DEI MONACI (CISTERCENSI-DI MORIMONDO): Viaggio nel tempo alla scoperta del percorso delle 5 chiese

Il percorso prevede una sorta di viaggio nel tempo, immersi nell'atmosfera magica e antica del paese di Morimondo. Qui è ancor oggi possibile visitare le marcite costruite dai Monaci cistercensi bonificando il territorio e la splendida Abbazia, ancor'oggi tra le più importanti d'Italia dal punto di vista architettonico e storico.

Il percorso si articola nel seguente modo:

Programma attività

Ore 9,30: La scolaresca si reca con il pullmann a Morimondo dove avverrà l'incontro con la guida fornita dalla Cascina Caremma davanti all'Abbazia di Morimondo

Ore 10,00: breve visita esterna all'Abbazia e partenza per il "sentiero delle 5 chiese" con lezione sulla storia di Morimondo e sulla tradizione dei prati marcitai; la lezione è impostata in modo da evidenziare l'aspetto spirituale proponendo ai partecipanti letture di stralci significativi scritti dai monaci.

Ore 12,30: pranzo in Cascina Caremma (che verrà raggiunta a piedi)

Ore 14,00: Relax, a seguire laboratorio di caseificazione o altro a scelta

Ideale per ragazzi da 11 anni in su

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €16,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €13,00a partecipante

Visita al museo contadino di Albairate

Questa attività prevede che gli insegnanti si rechino con gli allievi al museo contadino di Albairate e successivamente in Cascina Caremma. Qui troveranno l'ambiente ideale per ricollocare mentalmente ognuno degli oggetti ed attrezzi visionati al museo al suo posto. La visita guidata per comprendere la vita contadina prevede l'osservazione delle antiche architetture della cascina lombarda e la spiegazione del loro significato, la descrizione di tutte le attività che un tempo vi si svolgevano e la spiegazione delle condizioni di vita di un tempo. Anche il pranzo offerto ai ragazzi è un'occasione per assaggiare prodotti cucinati secondo antiche ricette. A scelta degli insegnanti le attività didattiche potranno essere corredate e integrate dalla visione di spezzoni di vecchi film su tematiche agricole.

Programma attività:

Ore 9,30: Visita al museo agricolo di Albairate

Ore 12,00: Arrivo in Cascina Caremma

Ore 12,30: Pranzo tutti insieme

Ore 14,00: Relax e a seguire visita ai locali della cascina visita guidata sul tema della vita contadina visita al vigneto e spiegazione storica

Ore 15,00: opzioni: Visione del film o gioco di ruolo

Ore 16,00: Fine attività

Ideale per tutte le età (da 8 anni in su)

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €16,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €13,00 a partecipante

Corso di Agricoltura Biologica

Nel contesto della Cascina Caremma, azienda agricola biologica dimostrativa del Reg. CEE n° 2078, si tengono corsi sull'agricoltura biologica per il biennio e oltre delle Scuole superiori, per Università, per le Associazioni d'agricoltori e per chiunque sia interessato all'utilizzo di tecniche che rendano il suolo un prezioso alleato per la vita dell'uomo e non un semplice substrato per la monocultura intensiva.

L'amore per la natura, il rispetto dell'ambiente e la voglia di dimostrare all'uomo che è possibile produrre con bassi impatti ambientali, se non addirittura nulli, si sono dimostrate scelte vincenti: i consensi nel mondo scientifico non hanno tardato ad arrivare, lo dimostra il fatto che da 2 anni ospitiamo il master di primo livello interfacoltà -Agraria e Medicina Veterinaria- in "Produzioni biologiche: gestione, controllo e marketing".

Programma del corso:

Introduzione alla conoscenza ed allo studio delle normative che regolamentano l'agricoltura e la zootecnia biologica: I principi generali dell'agricoltura biologica ed i Regolamenti Comunitari

La produzione biologica in relazione al mercato - la distribuzione dei prodotti biologici - la produzione biologica in Italia

La zootecnia: l'origine degli animali, il benessere negli allevamenti, l'alimentazione, il pascolo, lo smaltimento delle deiezioni, i metodi zootecnici e la profilassi per le principali malattie.

L'agricoltura: i sistemi colturali (rotazioni e scelta delle cultivar), la lotta ai parassiti (funghi insetti e animali dannosi), la lotta alle erbe infestanti, le lavorazioni del terreno e la fertilizzazione dei suoli, raccolta, lavorazioni e stoccaggi dei prodotti.

Per il biennio e oltre delle Scuole superiori, per Università, per le Associazioni d'agricoltori e per gli interessati

Costo del pacchetto giornata intera (pranzo incluso) €18,00 a partecipante

Costo della mezza giornata (pranzo incluso) €15,00 a partecipante

Agriturismo che passione: approfondimenti sull'agriturismo

La struttura, il cui titolare è presidente dell'Associazione regionale "Turismo Verde", è storicamente il primo agriturismo del Parco del Ticino, con una capacità media di 30.000 coperti l'anno, 30 posti letto in 14 camere con bagno.

La serietà delle scelte gestionali effettuate per operare un'agricoltura in piena sintonia con la natura circostante tra cui la decisione di operare allevamenti e coltivazioni con metodo biologico offrono al consumatore l'approccio ad un'agricoltura di qualità.

Non secondario è il ruolo svolto dal magnifico paesaggio che la circonda e dal personale altamente qualificato del cui aiuto si avvale il titolare.

Chi si reca in Cascina Caremma desidera trascorrere del tempo rilassandosi e nutrendosi di cibi di stagione sani, buoni e genuini. La capacità di comprendere e soddisfare questi desideri dei nostri clienti ha fatto il successo dell'Azienda.

A grande richiesta e per promuovere il più possibile la nascita di realtà simili a questa "isola felice" - capace di tutelare il territorio circostante tenendo lontane le spinte urbanistiche ormai sempre più forti - si organizzano per gli Istituti Superiori del Turismo, le Università ed i corsi post diploma lezioni incentrate sulla promozione e sulla diffusione dell'agriturismo come modello di fruizione intelligente del territorio.

Programma del corso

Visita all'agriturismo e tutte le sue strutture: allevamenti, campi coltivati, zone di stoccaggio e lavorazione dei raccolti, macchine agricole, cucina, feste popolari

Descrizione delle problematiche economiche e gestionali

Descrizione delle normative agrituristiche

Approccio con i clienti e loro fidelizzazione

Ospitalità (bed & breakfast - gastronomia)

Il centro benessere: gestione e funzionamento

Scuole medie superiori

Mezza giornata (pranzo incluso) €15,00 a partecipante

Giornata intera (pranzo incluso) €18,00 a partecipante

L'uomo e il fiume

Altro aspetto fondamentale è l'esplorazione dell'ambiente in cui è collocata la Cascina: il Parco del Ticino. Qui i bimbi e i ragazzi, possono fruire del territorio attraverso attività sportive e avventurose, accompagnati da guide esperte che con differenti tecniche di lettura sia sensoriali che manuali li aiutano a riconoscere gli aspetti naturalistici e ambientali che caratterizzano il territorio.

E' possibile prenotare gite di mezza giornata e gite di una giornata intera. Entrambe le opzioni includono il pranzo. Per gite di una giornata intera è opportuno scegliere e combinare a piacere 2 delle seguenti attività della durata di 2-4 ore.

I PROGRAMMI DIDATTICI:

- **Trekking nel parco del Ticino (2-3 ore)**
- **Sentire il bosco: Passeggiata sensoriale (2-3 ore)**
- **Gli abitanti della zona umida: alla scoperta degli organismi invertebrati delle acque correnti (2-3 ore)**
- **Impariamo ad orientarci (abc di mappa e bussola) (3-4 ore)**
- **Impariamo a remare con la canoa canadese (3-4 ore)**
- **Avventura e natura (canoa + orienteering) giornata intera**
- **Gite di piu' giorni: settimane verdi nel parco del Ticino**

PROGRAMMA GIORNATA TIPO (INTERA)

Ore 9,30: Arrivo in Cascina Caremma

Ore 10.00: Partenza per l'attività mattutina (2-4 ore)

Ore 12,30-14,00: Pranzo tutti insieme

Ore 14,00: inizio 2°attività (2-4 ore)

Ore 16,00 fine 2°attività e rientro a scuola

PROGRAMMA GIORNATA TIPO (MEZZA GIORNATA)

Ore 9,30: Arrivo in Cascina Caremma

Ore 10.00: Partenza per l'attività mattutina (2-4 ore)

Ore 12,30-14,00: Pranzo tutti insieme

Ore 14,00: relax e rientro a scuola

Trekking nel parco del Ticino (durata 2-3 ore)

Camminando per il Parco accompagnati dalle nostre guide potrete conoscere il territorio, scoprendo ed apprezzando le risorse naturalistiche, paesaggistiche e culturali.

Percorrerete strade e sentieri entrando in contatto diretto con gli animali che abitano il Parco svolgendo un trekking adatto a tutti (dato il buono stato di conservazione dei sentieri e la mancanza di pendenze significative), che permette di coniugare il piacere di una passeggiata con la scoperta di luoghi e concetti come la conservazione dell'ambiente e la valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti del territorio. In una zona fortemente antropizzata come la nostra regione si andrà alla scoperta degli aspetti qualitativamente significativi che ancora si sono conservati: prati marcitori, cascine e antichi borghi, che ne raccontano la storia e le tradizioni. Questo percorso ha la peculiarità di snodarsi tra un reticolo di "acque": fossetti per l'irrigazione, canali, il fiume Ticino, la sua lanca, i ruscelli e le rogge. Sul percorso incontreremo anche un piccolo dislivello del suolo dove l'acqua della prima falda crea una piscina naturale ed il passaggio è consentito dalla presenza di tronchi di legno che fungono da ponte.

L'attività che ha una durata di due/tre ore può essere anche abbinata ad altri itinerari di pari durata da svolgere nell'arco del pomeriggio.

Max 25 partecipanti

Da 5 anni in su

mezza giornata (pranzo incluso) € 13,00 a partecipante

giornata intera (pranzo incluso) € 16,00 a partecipante

Sentire il bosco: Passeggiata sensoriale (2-3 ore)

Una guida accompagnerà i bambini nel bosco. Percorreranno i sentieri e le rive del fiume per sentire i rumori e i profumi, vedere le varie tipologie di foglia, toccare i diversi tipi di corteccia, fiutare i profumi di fiori, funghi, humus e muschio, sentire il canto degli uccellini sulle fronde degli alberi...

Max 25 partecipanti

Da 5 anni in su

mezza giornata (pranzo incluso) € 13,00 a partecipante

giornata intera (pranzo incluso) € 16,00 a partecipante

Gli abitanti della zona umida: alla scoperta degli organismi invertebrati delle acque correnti (2-3 ore)

Gli invertebrati che vivono negli ambienti di acque correnti vengono suddivisi, per ragioni essenzialmente pratiche, in micro e macroinvertebrati. Le loro dimensioni vanno dal millimetro al centimetro: sono quindi animali che si vedono ad occhio nudo e che si possono facilmente individuare sulle rive di fiumi, stagni e laghi. Attraverso l'uso di un retino, lenti e schede di classificazione i partecipanti saranno in grado di scoprire, conoscere e classificare il Macroinvertebrato

Max 25 partecipanti

Mezza giornata (pranzo incluso) € 13,00 a partecipante

Giornata intera (pranzo incluso) € 16,00 a partecipante

Da 8 anni in su

Magia del Parco: Orientarsi nel Bosco (3-4 ore)

Attività nella natura del bosco del Parco del Ticino per imparare ad utilizzare la carta topografica e la bussola. Si effettuano poi percorsi a squadre, per mettere in pratica quello che si è imparato e per scoprire angoli silenziosi e selvaggi del parco.

Ideale per tutte le età (da 8 anni in su). Mezza giornata (pranzo incluso)

€ 21,00 a partecipante

Magia del Parco: in Canoa dentro al Bosco (3-4 ore)

Piccolo corso per imparare ad utilizzare la canoa canadese ed effettuare i primi percorsi tra le lanche fluviali. Osservazioni naturalistiche della lanca fluviale dall'acqua.

Ideale per tutte le età (da 8 anni in su).

Mezza giornata (pranzo incluso) € 23,00 a partecipante

Avventura e Natura (giornata intera)

Nella stessa giornata si abbinano corso pratico sull'utilizzo delle canoe canadesi, con percorsi sulla lanca + corso sull'utilizzo della mappa e della bussola con percorsi a gruppi, nell'intricato reticolo di sentieri del parco. Pranzo presso l'agriturismo Cascina Caremma o pranzo al sacco.

Mezza giornata con le canoe e mezza giornata con orienteering con mappe e bussola.

€ 25,00 a partecipante

Gite di più giorni: Settimane Verdi nel Parco del Ticino

Nel contesto del magnifico Parco del Ticino, la Cascina Caremma offre ai bambini ed ai ragazzi di età compresa tra i 7 ed i 14 anni la possibilità di pernottare in modalità di pensione completa per più giorni accompagnati dai loro insegnanti. La pensione completa (5 giorni, 4 notti) comprende cena, pernottamento, colazione e sacchetto pranzo, escluso animazione.

A richiesta è possibile integrare la permanenza con la presenza di animatori e lo svolgimento di divertenti attività didattiche e manuali: esplorazione del mondo rurale e dell'ambiente naturale, escursioni, piccoli lavori agricoli, giochi sull'aia. I nostri programmi didattici:

Minimo 20 partecipanti, massimo 30

Bambini e ragazzi dai 7 ai 14 anni

5 giorni, 4 notti

€325,00 per partecipante

REGOLE PER LA PRENOTAZIONE

Per prenotare:

La prenotazione va effettuata per via telefonica e confermata con un fax o una e-mail tramite la scheda di prenotazione disponibile anche sul sito e comunque specificando:

numero di bambini

numero degli accompagnatori insegnanti (gratis)

numero degli accompagnatori genitori (paganti)

titolo del programma prescelto e costo

nome, cognome e numero di tel dell'insegnante

nome, indirizzo, numero di tel della scuola, classe e sezione

Per un corretto svolgimento delle attività è necessario seguire le seguenti regole:

- L'ora di arrivo dev'essere compresa tra le 9,30 e le 10,30
- Per le visite di mezza giornata, nel caso di ritardo della scolaresca, per problemi organizzativi, non è garantita la possibilità di poter protrarre le attività nel pomeriggio. Nel caso si verificasse tale esigenza e vi fosse la possibilità di esaudirla, il costo della gita sarà riconteggiato come giornata intera.
- L'ora di fine attività ovvero la presenza delle guide è:
 - per la giornata intera tra le 15,00 e le 16,00
 - per la mezza giornata tra le 12,30 e le 13,00
- Per le gite di più giorni le camere vanno lasciate libere entro le ore 11,00 del giorno della partenza
- La partecipazione dei docenti è gratuita nel numero massimo di 2 insegnanti per 25 alunni salvo casi particolari come allievi accompagnati da insegnanti di sostegno.
- Gli allievi portatori di handicap possono usufruire delle attività gratuitamente
- I genitori partecipanti alle attività pagano come i bambini
- Il pranzo si compone di un piatto di risotto, un tagliere di salumi e formaggi molli, pane, acqua e un dolce casereccio tipico lombardo
- In caso di pioggia è garantito uno spazio coperto non è garantito uno spazio chiuso
- Eventuali allergie a generi alimentari vanno segnalate al momento dell'arrivo alla guida
- Presenza di un due bagni (una turca ed un wc)
- Il costo delle attività è in relazione al numero degli alunni partecipanti. Nel caso le assenze superassero del 20% il numero previsto dalla prenotazione verrà applicata una tariffa aggiuntiva forfetaria pari al raggiungimento della tariffa del numero previsto dalla prenotazione detratto del 20%.



SCHEDA DI PRENOTAZIONE

DATI INSEGNANTE

Nome..... Cognome..... Numero di telefono personale.....

DATI SCUOLA

Nome..... Via o Piazza.....

Tel..... Comune..... Cap.....

classe..... sezione.....

Dati fiscali della scuola: nome..... domicilio fiscale.....

P.IVA..... codice fiscale.....

TITOLO DEL/DEI PROGRAMMA/I PRESCELTO/I.....

COSTO PER ALLIEVO..... COSTO COMPLESSIVO

DATI PARTECIPANTI

numero di bambini numero degli accompagnatori insegnanti (gratis).....

numero degli accompagnatori genitori (paganti).....

REGOLE E AVVERTENZE

- L'ora di arrivo dev'essere compresa tra le 9,30 e le 10,30
- Per le visite di mezza giornata, nel caso di ritardo della scolaresca, per problemi organizzativi, non è garantita la possibilità di poter protrarre le attività nel pomeriggio. Nel caso si verificasse tale esigenza e vi fosse la possibilità di esaudirla, il costo della gita sarà riconteggiato come giornata intera.
- L'ora di fine attività ovvero la presenza delle guide è:
 - per la giornata intera tra le 15,00 e le 16,00
 - per la mezza giornata tra le 12,30 e le 13,00
- Per le gite di più giorni le camere vanno lasciate libere entro le ore 11,00 del giorno della partenza
- La partecipazione dei docenti è gratuita nel numero massimo di 2 insegnanti per 25 alunni salvo casi particolari come allievi accompagnati da insegnanti di sostegno.
- Gli allievi portatori di handicap possono usufruire delle attività gratuitamente
- I genitori partecipanti alle attività pagano come i bambini
- Il pranzo si compone di un piatto di risotto, un tagliere di salumi e formaggi molli, pane, acqua e un dolce casereccio tipico lombardo
- In caso di pioggia è garantito uno spazio coperto non è garantito uno spazio chiuso
- Eventuali allergie a generi alimentari vanno segnalate al momento dell'arrivo alla guida
- Presenza di un due bagni (una turca ed un wc)
- Il costo delle attività è in relazione al numero degli alunni partecipanti. Nel caso le assenze superassero del 20% il numero previsto dalla prenotazione verrà applicata una tariffa aggiuntiva forfetaria pari al raggiungimento della tariffa del numero previsto dalla prenotazione detratto del 20%.

PER PRESA VISIONE FIRMA DELL'INSEGNANTE