

PERCORSO BOTANICO

1. ALLA SCOPERTA DEL BOSCO

- **seguo il sentiero, mi inoltro nel bosco e osservo ciò che mi circonda (uso i sensi: olfatto, vista, tatto, udito)**
- **Imparo a conoscere il territorio di Bio' e la vegetazione in prossimità del nostro fiume Chiese**
- **Imparo a conoscere le piante, il loro nome, le loro caratteristiche e il loro ruolo**
- **Scopro nel bosco l'importanza della tutela ambientale per il rispetto della biodiversità animale e vegetale**
- **Raccolgo le componenti del bosco, scelgo la mia pianta preferita e prendo confidenza con essa**
- **La centrale idroelettrica e storia del fiume Chiese**

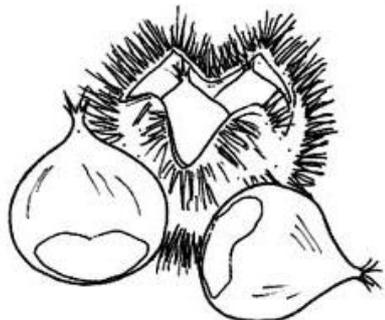


2. DIVENTO L'ARTISTA DEL BOSCO

- **Creo l'impronta della mia pianta**
- **Riproduco quello che vedo con il materiale raccolto**

3. DIVENTO UN BOTANICO

- **Laboratorio di Tecniche Forestali**
- **Riconosco le foglie e i fiori, ne ricordo le caratteristiche**
- **Creo un erbario del bosco da tenere in classe che diventerà la chiave per riconoscere le piante**



LA CASTAGNATA

(settembre-ottobre)

- **Visita** ad un castagneto
- **Osservazione** delle piante e del sottobosco
- **Raccolta** delle castagne
- **Osservazione dei frutti**
- **Cottura dei frutti raccolti e.... scorpacciata**

Az. agr. BIOBIO'

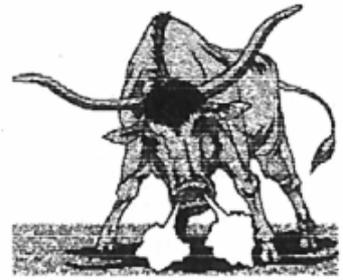
di Rizzardini dott.ssa Sara

Via Ardiccio, 29 -25079- Vobarno (BS)

Tel. 338.9462486 - 335.8446710 - 0365.61624

AZ. AGR. BIOBIO!

di Rizzardini dott. ssa Sara



CERTIFICATA BIOLOGICA

FATTORIA DIDATTICA

DAL FILO D'ERBA AL LATTE

▪ **Visita alla fattoria attraverso i sensi:**
occhi, naso, bocca, orecchie e pelle

▪ **Provo ad essere per un giorno allevatore:**

➢ Oggi governo io e scopro:

l'alimentazione biologica dell'animale:

"quale, come e perché" sull'animale, sull'uomo e sull'ambiente"



▪ **Pulitura della lettiera ieri/oggi**
▪ **scopro la storia dello stallatico**

▪ **Partecipo alla mungitura e scopro.....**

- cos'è il latte crudo
- qual è il suo sapore
- perché è dolce
- perché la mucca fa il latte

▪ **Oggi allatto un vitellino**

DAL LATTE AL FORMAGGIO

▪ **Il laboratorio di caseificazione:**
il casaro sono io e scopro....

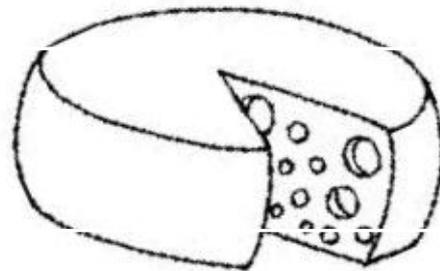
▪ **Animazione della caseificazione**

▪ **Storia della scoperta della caseificazione**

▪ **Visita al minicaseificio (caseificazione ieri/oggi)**

▪ **Presentazione di vari processi di caseificazione per diversi tipi di formaggio**

▪ **Ho fatto il formaggio, lo confeziono e lo porto a casa prendendome cura**



▪ **Gioco con il vitellino**

▪ **Prelievo gratuito di mezzo litro di latte**