

Laboratorio "IL FRUTTETO BIOLOGICO"

Ri-conoscere un prodotto proveniente da coltivazioni biologiche è sempre più difficile e importante, anche perché è "normale" cibarsi di prodotti coltivati su larga scala, magari in paesi lontani e con un massiccio uso di prodotti chimici.

I pesticidi danno sì un prodotto perfetto, ma come ben sappiamo, alterano i benefici dei cibi assimilati; inoltre, l'ecosistema (l'acqua, la terra, l'aria, la flora e la fauna) è squilibrato gravemente.

E' necessario quindi cambiare i metodi di coltivazione, ritornando ad una agricoltura legata alle stagioni e che rispetti il territorio e non forzata. Il contadino può, aiutato dalle strutture preposte (comunità montane, ASL etc.), sostituire i prodotti chimici nocivi con prodotti naturali, garantendo nuovamente la qualità biologica della coltivazione.

Finalità.

1. Conoscenza dell'agricoltura biologica.
2. Acquisire gli strumenti per riconoscere i prodotti provenienti da coltivazioni non biologiche

Obiettivi Generali.

1. Conoscenza di un ecosistema biologico.
2. Confronto tra le diverse modalità di coltivazione (biologica e non).
3. Sviluppo di un dibattito volto a confrontare le nuove prospettive.

Obiettivo Specifico.

1. Osservazione e spiegazione dell'attività delle api nell'ambiente circostante il Centro.
2. Osservazione e spiegazione degli interventi effettuati in un meleto biologico.
3. Giochi e sperimentazioni legate all'ecosistema biologico.

Obiettivo concreto.

1. Panificazione con uso di farine biologiche.
2. Degustazione e riconoscimento di miele proveniente da piante diverse.

SUDDIVISIONE ATTIVITA'

Gita un giorno

- mattina: equitazione
- pomeriggio: visita ad un meleto biologico e illustrazione da parte dell'agricoltore delle tecniche di coltivazione biologica e dei trattamenti del terreno. Partendo poi dall'osservazione pratica di un alveare e dei suoi componenti, verrà illustrata la tecnica di produzione e raccolta del miele, della propoli, del polline e della pappa reale.

Soggiorno 2 giorni

I giorno

- vedi gita di un giorno.
- animazione serale.

II giorno

- mattina: incontro e illustrazione, da parte di un esperto, delle tecniche di lavorazione del formaggio e dell'allevamento secondo criteri biologici. Produzione di un tomino da portare a casa.
- pomeriggio: panificazione con farine biologiche e giochi legati all'ecosistema

Soggiorno 3 giorni

I giorno

- vedi gita di un giorno.

II giorno

- vedi gita di due giorni
- animazione serale.

III giorno

- mattina: equitazione
- pomeriggio: visita alla Riserva Naturalistica del Bric Filia, giochi



Equin'Ozio®

Soggiorni estivi
per ragazzi

Gite e soggiorni
didattici
per le scuole

ristorante
Albergo
Ospitalità
gruppi

Scuola di
equitazione

Scuola Pony
Centro
Raccomandato
F.I.S.E.

Salto Ostacoli
Endurance

Concorso Completo
di Equitazione

Dressage

Attività ludico-sportiva
per portatori di handicap

Affiliato
F.I.S.E.

Turismo di campagna
Frazione Filia, 70
10081 Castellamonte (TO)
Tel. 0124.51.36.35
Cell. 346 6530723
Fax 0124.51.44.56

Circolo Ippico
Strada Roncheise, 5/a
10010 Bairo (TO)
Tel. 0124.50.13.87
Fax 0124.50.44.35

internet: www.equin-ozio.it
e-mail: info@equin-ozio.it