



ORTOROMI VI PORTA A VISITARE LE SERRE E I CAMPI DOVE CRESCE L'INSALATA! ...E VI TRASPORTA GRATIS CON L'ORTOBUS!

**Proposta visita aziendale e laboratori didattici, con trasporto gratuito,
nelle sedi di:**

**OrtoRomi, Borgoricco, Pd
Azienda Agricola Corradi, Marcon, Ve
Azienda Agricola Bovo, Boara Polesine, Ro**



**ALIMENTAZIONE SANA,
MAGGIOR CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA,
LETTURA DELLE ETICHETTE,
CICLO DI VITA DEGLI ORTAGGI,
CICLO DELL'ACQUA, STAGIONALITÀ,
AGRICOLTURA TRADIZIONALE E MODERNA,
INDUSTRIA ALIMENTARE**

...questi sono alcuni dei temi che vengono affrontati nei laboratori
che OrtoRomi propone alle scuole del Veneto.

Un'occasione per entrare in contatto con una **realtà agricola** e
alimentare del territorio, attraverso la visita diretta in campagna, al
sito produttivo e con laboratori didattici divertenti e coinvolgenti.

**La novità dell'offerta è anche nella GRATUITÀ DEL TRASPORTO:
OrtoRomi mette a disposizione delle scolaresche un pullman
granturismo da 55 posti per il trasporto degli alunni.**

I moduli di prenotazione sono scaricabili a questo link:

<https://www.insalarte.it/ortoromi-per-la-scuola/>

per informazioni: Sara Armellin 349 6339803 - didattica@ortoromi.it



CHI SIAMO

OrtoRomi è una Società Cooperativa Agricola composta da 10 soci, di cui 9 aziende agricole. OrtoRomi è nata nel 1996 in provincia di Padova dall'unione dell'esperienza dei due soci fondatori, Elio Pelosin e Rino Bovo.

Dal 2006 ha scelto di essere una Cooperativa allargata, per poter gestire l'intera filiera, diretta e cortissima, dal seme fino alla vendita finale del prodotto.

OrtoRomi è infatti composta da piccole, medie e grandi aziende agricole, tra cui spiccano l'Az. Agr. Corradi di Marcon (Ve) con 75 ettari di coltivazioni, tra serre e pieno campo, e l'Az. Agr. Bovo di Boara Polesine (Ro) con 57 ettari. Dal punto di vista industriale, fiore all'occhiello è lo stabilimento di trasformazione di Borgoricco (Pd), che nei suoi 18 mila mq lavora 78 quintali di insalata all'ora in 28 linee produttive e 10 impianti di lavaggio.

I LABORATORI

La proposta di laboratori è rivolta agli alunni delle classi **terze, quarta e quinta** delle **scuole primarie** delle provincie di Treviso, Padova, Rovigo e Venezia.

Abbiamo articolato la proposta in base agli obiettivi, ai temi e alla disponibilità oraria.

E' POSSIBILE SCEGLIERE TRA:

- A. visita e laboratorio in azienda agricola a Marcon (2 ore) € 5**
- B. visita e laboratorio allo stabilimento di Borgoricco (2 ore) € 5**
- C. visita all'azienda agricola più vicina (Marcon o Boara Polesine)
+ visita e laboratorio a Borgoricco (3 ore) € 7**
- D. visita e laboratorio a Marcon + visita allo stabilimento
di Borgoricco (4 ore, con pranzo al sacco) € 7**

I percorsi **C** e **D** prevedono un transfer ulteriore in pullman dall'azienda agricola fino a Borgoricco (1 ora di strada circa): **il trasporto sarà sempre offerto da OrtoRomi.**

IL COSTO

dei laboratori **è comprensivo di:**

- materiale didattico
- laboratorio didattico condotto da personale dell'azienda
 - degustazione estratto di frutta e verdura fresca
 - omaggio per ogni alunno

**Il trasporto da/per la scuola è gratuito,
su pullman gran turismo da 55 posti.**



A – I LABORATORI IN AZIENDA AGRICOLA A MARCON

A1.

La caccia al tesoro

Durata: 2 ore circa

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: quali sono le fasi di lavorazione in serra per arrivare all'insalata? Scopriamolo insieme, con una coinvolgente caccia al tesoro che ci porterà a scoprire come si parte dal seme per arrivare alla foglia di insalata, fino a scoprire le parole segrete degli agricoltori moderni.

Obiettivi:

- **Area del sapere: imparare come cresce una pianta e il suo intero ciclo di vita; comporre parole.**
- **Area del saper fare: decifrare la realtà attraverso l'osservazione.**
- **Area del sapere essere: collaborazione di squadra; dinamiche del gruppo.**

Nello specifico: inizieremo con una breve spiegazione sulla storia dell'azienda agricola, con accoglienza contestuale del gruppo in un'area allestita con lavagne. L'educatore spiegherà le fasi del ciclo di lavorazione, in fase sequenziale.

Quindi lancerà il gioco della caccia al tesoro con le relative regole: la divisione in gruppi; la ricerca delle lettere/sillabe del colore della propria squadra.

Verrà consegnato ad ogni bambino un libretto e una matita: la caccia al tesoro potrà durare dai 15 ai 30 minuti. Il ritorno in gruppo vedrà una restituzione dell'esperienza e la condivisione delle parole trovate, che possono essere fonte di riflessione. Esempio di parole misteriose: sostenibilità, filiera controllata, lotta integrata.

A2.

Agri - enigmistica

Durata: 2 ore circa

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: esploriamo le serre per individuare insieme le diverse fasi di lavorazione della terra e di crescita delle insalate! I più attenti aiuteranno poi l'educatore a ricomporre la sequenza delle tappe e a completare "il cruciverba del contadino".

Obiettivi:

- **Area del sapere: imparare come cresce una pianta e il suo intero ciclo di vita.**
- **Area del saper fare: decifrare la realtà attraverso l'osservazione.**
- **Area del sapere essere: riportare in gruppo l'esperienza vissuta.**

Nello specifico: inizieremo con una breve spiegazione sulla storia dell'azienda agricola.

L'educatore accompagnerà quindi i ragazzi nelle serre, soffermandosi davanti alle varie "gombine" e spiegando in loco le fasi del ciclo di lavorazione, in fase sequenziale, supportato da cartellonistica dedicata.

Tomati nel luogo dell'accoglienza, i ragazzi verranno invitati ad alzata di mano a riportare sulla lavagna con dei magneti le varie fasi, per riassumere quanto imparato in campo.

Verrà poi consegnato loro un gioco di enigmistica con le varie parole da completare insieme.

B – I LABORATORI IN ORTOROMI

B1.

I 5 colori del benessere

Durata: 2 ore

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) consiglia di assumere ogni giorno 5 porzioni di frutta e verdura di 5 colori diversi: giochiamo con la varietà della natura e impariamo a nutrirci con allegria!

Obiettivi:

- **Area del sapere: imparare i concetti di alimentazione sana; familiarizzare con alcuni concetti di nutrizione.**
- **Area del saper fare: lavorare con l'insiemistica; creare un proprio menù; collaborare con il gruppo di lavoro.**
- **Area del sapere essere: mettere in discussione il proprio stile di vita alimentare in modo costruttivo e propositivo.**

Nello specifico: dopo l'accoglienza e una breve visita alla galleria dell'azienda, i ragazzi vengono portati in aula didattica. Qui, con il supporto delle lavagne e di magneti colorati, l'educatore illustra il concetto dei "5 colori del benessere".

I ragazzi vengono quindi invitati a scrivere cosa hanno mangiato di frutta e verdura negli ultimi 3 giorni: a campione, si dà lettura della loro dieta.

Quindi vengono invitati a creare 3 giorni ideali di consumo secondo le linee guida dell'OMS. A campione, si dà lettura di alcune loro proposte.

B2.

Caccia alla zucchero

Durata: 2 ore

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: quanti zuccheri sono nascosti nelle bevande che assumiamo ogni giorno? Scopriamolo insieme.

Obiettivi:

- **Area del sapere: imparare a leggere le etichette; quantificare il consumo di zucchero; familiarizzare con concetti di nutrizione.**
- **Area del saper fare: capire se una bevanda è più o meno dolce; moltiplicare e sommare quantità.**
- **Area del sapere essere: mettere in discussione il proprio stile di vita alimentare in modo costruttivo e propositivo.**

Nello specifico: dopo l'accoglienza e una breve visita alla galleria dell'azienda, i ragazzi vengono portati in aula didattica. Qui l'educatore spiegherà la lettura dell'etichetta in riferimento alle bibite.

Mostrerà quindi varie bevande e il relativo contenuto in zucchero con un sacchetto colmo di zucchero bianco: l'effetto visivo è molto impattante.

Verrà quindi lanciato il laboratorio: ad ogni ragazzo verrà consegnato un foglio e 4 bicchieri marchiati con una lettera, dove saranno versati 4 liquidi con diverse concentrazioni zuccherine: solo acqua, acqua con un po' di colorante alimentare (doppio cieco), dolce, molto dolce.

Verrà quindi chiesto loro di scrivere sul foglio, in scala, il grado di zucchero dal più al meno dolce. Verranno poi letti i risultati.

Ai ragazzi verrà chiesto di elencare su un foglio cosa hanno bevuto nella giornata precedente: verranno poi dati i valori e faranno la somma dello zucchero "inutile" assunto nell'arco di una giornata.

B3.

Il valore dell'acqua

Durata: 2 ore

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: l'acqua è una risorsa primaria per il nostro ambiente: l'agricoltura lo sa bene e in OrtoRomi siamo molto attenti al consumo idrico. Confrontiamo le nostre buone pratiche con le abitudini domestiche dei bambini, per farli riflettere sull'utilizzo etico di una risorsa tanto preziosa.

Obiettivi:

- **Area del sapere: familiarizzare con il concetto di consumo idrico; riflettere sull'impatto delle nostre azioni quotidiane; analizzare i propri comportamenti.**
- **Area del saper fare: sommare e sottrarre; comparare forme di grandezza; travasare liquidi.**
- **Area del sapere essere: mettere in discussione i propri comportamenti; promuovere un cambiamento nell'azione quotidiana.**

Nello specifico: dopo l'accoglienza e una breve visita alla galleria dell'azienda, i ragazzi vengono portati in aula didattica. Qui l'educatore spiegherà le varie fasi del ciclo idrico del lavaggio. Fondamentale sarà la quantificazione (stima) dei litri d'acqua utilizzati per lavaggio, in comparazione con lavaggio tradizionale.

I litri verranno esplicitati con esempio pratico in bacinelle / bottiglie: l'impatto visivo farà riflettere i ragazzi sul consumo di acqua. L'educatore lancia poi l'attività: elenca le attività quotidiane, con relativo consumo idrico e varianti di consumo. Verrà poi chiesto ai ragazzi di scrivere le azioni che hanno svolto a contatto con l'acqua nella giornata precedente: colazione, lavaggio denti, sciacquone... Ognuno farà la somma del suo impatto idrico.

B4.

Insal'Arte Masterchef

Durata: 2 ore

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: chi ha mai detto che l'insalata è noiosa e poco attraente per i bambini? Basta un po' di fantasia e tanti ingredienti freschi per creare la propria composizione da chef!

Obiettivi:

- **Area del sapere: familiarizzare con concetti nutrizionali.**
- **Area del saper fare: lavorare con l'insiemistica; creare un proprio menù; collaborare con il gruppo di lavoro; creare un piatto.**
- **Area del sapere essere: mettere in discussione il proprio stile di vita alimentare in modo costruttivo e propositivo; giudicare un proprio lavoro.**

Nello specifico: dopo l'accoglienza e una breve visita alla galleria dell'azienda, i ragazzi vengono portati in aula didattica. Qui, con il supporto delle lavagne magnetiche, verranno spiegati i concetti dei macro gruppi di nutrienti e di bilanciamento del piatto tra proteine, carboidrati e grassi.

I vari ingredienti freschi presenti verranno quindi spiegati, e suddivisi nei vari gruppi e indicati con dei cartellini.

I ragazzi verranno quindi invitati a comporre fisicamente la loro insalata mista, che dovrà essere bilanciata, bella da vedersi e buona... e dovranno anche mangiarla!

Su un apposito libretto, scriveranno poi gli ingredienti che hanno scelto.

C – LA VISITA IN AZIENDA AGRICOLA + LABORATORIO IN ORTOROMI

Si può scegliere un qualsiasi laboratorio B (che si svolgerà in sede OrtoRomi a Borgoricco, Pd) **e abbinarlo a 1 ora di visita all'azienda agricola più vicina alla scuola**, scegliendo tra la sede di Marcon (Ve) o Boara Polesine (Ro).

D – IL LABORATORIO IN AZIENDA AGRICOLA + LA VISITA IN ORTOROMI

D1.

Che fatica l'insalata lavata e pulita

Durata: 4 ore

Destinatari: bambini primaria classi 3 – 4 – 5

In breve: è comodo trovare nel banco frigo l'insalata già lavata e pronta: ma sapete quanto faticoso è piantarla, raccoglierla, lavarla e confezionarla? Proviamo a fare a mano quello che i macchinari fanno per noi.

Obiettivi:

- **Area del sapere: imparare il ciclo di vita dell'insalata; riflettere sull'apporto dei macchinari nella nostra vita; riflettere sull'importanza dell'igiene alimentare e della catena del freddo.**
- **Area del saper fare: sperimentare in prima persona la bellezza (e la fatica) di molte operazioni agricole.**
- **Area del sapere essere: attendere il proprio turno; ascoltare le spiegazioni e applicare l'operatività; rispettare i ruoli nella squadra e le sequenze di lavoro; trarre un beneficio comune da un lavoro condiviso.**

Nello specifico: dopo una breve visita guidata alle serre, dove si potranno vedere anche alcuni macchinari in movimento, inizierà il laboratorio. Divisi in gruppi da massimo 10 bimbi, ciascun gruppo avrà a disposizione 5 forbici e 5 sacchetti. Dopo la spiegazione accurata di come si effettua il taglio dell'insalata, i ragazzi sperimenteranno il lavoro, alternandosi nel ruolo di taglio. Terminata la raccolta, inizierà il "laboratorio del lavaggio", con le fasi di cernita manuale, doppio lavaggio su vasche piene di acqua e di asciugatura con centrifughe domestiche. L'insalata asciutta verrà quindi messa in singole vaschette che verranno poi etichettate con il nome di ogni bambino, per essere poi portate a casa.

I ragazzi verranno quindi portati con il pullman a Borgoricco, dove visiteranno lo stabilimento di produzione OrtoRomi per vedere come viene effettuato il lavaggio industriale.

Nell'aula didattica condivideremo infine una riflessione sul lavoro svolto e sull'apporto dei macchinari, con supporto di lavagne e magneti per riassumere le fasi della filiera.



In collaborazione con:

azienda
agricola |  **corradi**


BOVO & FRANCESCO
RINO & SOCIETÀ AGRICOLA