

Titolo corso: “Come fare la suola in fattoria: metodi per comprendere più facilmente l’ambiente agricolo e agroalimentare”.

Obiettivi:

- Valorizzare le attività didattiche proposte dalle aziende agricole partecipanti al progetto Scuola in fattoria (SIF) dell’Unione Contadini Ticinesi, nell’ottica di un’educazione alla produzione, al consumo e al rispetto della natura e del benessere animale.
- Coinvolgere e rendere i docenti partecipi alle attività SIF.
- Stimolare lo scambio di esperienze fra agricoltori e insegnanti.

Premessa:

L’agricoltura è fondamentale per la nostra alimentazione, ma spesso non riflettiamo su come il cibo arrivi sulle nostre tavole. Studiare la provenienza dei prodotti, i metodi di coltivazione e le politiche agricole ci aiuta a comprendere le sfide globali e locali, come il cambiamento climatico e le scelte di consumo. Una visita a un’azienda agricola permette di esplorare la realtà dell’agricoltura, mettendo in pratica competenze interdisciplinari e stimolando riflessioni critiche. L’agricoltura ha plasmato la storia umana e continua a trasformarsi, influenzando l’ambiente e la società. Confrontarsi con questi temi è essenziale per formare cittadini consapevoli e responsabili.

Spiegazioni:

Il percorso formativo; si propone di esplorare le teorie e i meccanismi di base della comunicazione interpersonale al fine di sviluppare, nei partecipanti, una maggiore consapevolezza rispetto ai temi legati al settore dell’agricoltura e in generale di quello agroalimentare.

Il progetto Scuola in fattoria diffondere e promuovere i valori dell’educare alla sostenibilità - un sistema di conoscenze e di informazioni per rendere le persone più sensibili ai valori e ai comportamenti necessari al rispetto dell’ambiente e al miglioramento della qualità della vita.

Partecipanti:

Docenti delle scuole elementari e media.

Durata:

Una mezza giornata

Data:

17.09.2025

Orario:

dalle 14.00 alle 17.00

Luogo:

Azienda agricola Terreni alla Maggia ad Ascona.

Dal 1930 lavora con passione 85 ettari di terreni tra Ascona, Locarno e il Piano di Magadino.

Coltiva con passione e in modo sostenibile i nostri cereali, il riso e il mais. Dal 1946 la Cantina alla Maggia produce vino nel cuore di Ascona. Link <https://www.cantinaallamaggia.ch/it/>

Programma:

Prima giornata

Orario	Attività
14.00– 14.30	Benvenuto e introduzione. Divisione in 2 gruppi
14.30 – 15.30	Presentazione del progetto SIF 1° gruppo
14.30 – 15.30	Visita aziendale con il responsabile del campicoltura e dimostrazione dei cereali da noi coltivati 2° gruppo

15.30 – 16.30	Presentazione del progetto SIF 2° gruppo
15.30 – 16.30	Visita aziendale con il responsabile del campicoltura e dimostrazione dei cereali da noi coltivati 1° gruppo
16.30 – 17.00	Conclusioni e valutazione piccolo rinfresco

Metodo didattico:

Insegnamento frontale, attività pratica, lavoro di gruppo, giochi di ruolo, insegnamento interattivo.

Equipaggiamento

Vestiti comodi. Scarpe adatte in caso di terreno bagnato (scarponi o stivali).

Materiale da portare:

Blocco note per scrivere.

Trasporto:

Ogni docente deve provvedere al proprio trasporto fino al luogo del corso.

Docente:

Anita Tomaszewska è un ingegnere agronomo lavora presso l'Unione Contadini Ticinesi (UCT), il Centro di Competenze Agroalimentari (CCAT), la Sezione dell'Agricoltura (SA) e il Centro Professionale del Verde (CVP) di Mezzana. È in possesso di un'abilitazione all'insegnamento. I responsabili delle aziende certificate "Scuola in fattoria". Il progetto vuole favorire il contatto diretto dei bambini con il mondo agricolo. L'obiettivo principale di Scuola in fattoria è di permettere ai bambini di vedere, toccare, udire e sentire in prima persona le origini degli alimenti. Solo un'esperienza diretta, vissuta con i propri sensi può far germogliare un'autentica comprensione e il rispetto per la Natura.

L'esperienza della nostra produzione cerealicola del Terreni alla Maggia ad Ascona.

Eventuale sostegno del gruppo di lavoro DECS per la formazione generale.