



FATTORIA DIDATTICA - AZIENDA AGRICOLA VESUVIANA

“Eredi Beneduce Ettore” – di Luigi Beneduce - Partita Iva 02978241210

Offerta Didattica per Scuole e turismo rurale
con degustazione tipicità DOP – IGP - STG

Via Fornari, 2 – Tel. /fax e prenotazioni 081.5309756

Info/Prenotazioni: cell. 338.6143452 – 333.2651819 - 80049 – Somma Vesuviana (NA)

Per Info: Email: az-agr-beneduce@libero.it / Progetto Didattico per Scuole:

identità e tipicità vesuviana – copyright *Fattoria Beneduce*

SITOWEB WWW.FATTORIABENEDEUCE.IT

QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER ALUNNO E' DI EURO 10,00

Obiettivi del percorso, in sintesi:

- Scoperta e conoscenza di una **tipica “Masseria”**, con particolari e resti di un antico Casale ottocentesco, esempio egregio di architettura rurale vesuviana;
- Conoscenza e scoperta del **paesaggio rurale vesuviano**, di cui la Fattoria Beneduce conserva un caratteristico ambiente, facente parte dell’area protetta del Parco Nazionale del Vesuvio,
- Lezione didattica finalizzata alla individuazione di metodi di coltivazione e di produzione biologica, con attività ludiche e di animazione (“Giocare imparando”);
- Ascolto, visione e partecipazione di lezioni frontali con attività ludiche per l’apprendimento dell’educazione alimentare, conoscenza del biologico e dei relativi marchi, degustazione di prodotti biologici e di alimenti cucinati, lavorati ed offerti;
- Partecipazione ad un programma articolato e trasversale di intense attività con cenni alla tipicità, alla tracciabilità e alla genuinità dei prodotti;
- Percorso di scoperta delle tradizioni contadine vesuviane, con riferimenti al folklore contadino vesuviano
- Itinerario rurale di scoperta della Fattoria, degli orti, degli agrumeti ed oliveti, degli allevamenti di animali a bassa corte
- Partecipazione ad attività laboratoriali di manualità e di riscoperta dei cinque sensi

Comunicazione alla Scuola e al Dirigente Scolastico

Dopo la realizzazione del progetto regionale , che ha visto la partecipazione delle Scuole Primarie e Medie della Campania e zone limitrofe, e soprattutto dopo anni di esperienza, direttamente sul campo con le scuole, e dopo decenni di passione, di amore e di devozione alla terra vesuviana e al suo patrimonio di valori, di sapori e di prodotti, la **Fattoria Didattica – Azienda Agricola Beneduce**, valorizzando le potenzialità paesaggistiche, produttive e territoriali locali, ha voluto realizzare uno più specifico e qualificato programma di attività didattiche, che trasversalmente unisse gli obiettivi dei progetti di educazione agroalimentare delle Scuole con i programmi di educazione europea finalizzati alla valorizzazione delle identità locali, in particolare dei prodotti e della civiltà contadina.

Breve descrizione del Programma

La visita didattica è prevista con l'accoglienza prevista per le ore 9.30.

Si svolgerà quindi un articolato programma di attività, tra cui: lezione sulla storia della Fattoria e sull'antico casale rurale ottocentesco ivi ben conservato, unitamente a cenni sulla antica forma di "Masseria"; descrizione degli elementi antropici e rurali, con le relative colture, metodi di coltivazione e caratteristiche del paesaggio rurale vesuviano.

Obiettivi e fasi progettuali dell'attività prevista

Obiettivo trasversale, in parte relativo all'educazione civica europea e alla valorizzazione dell'identità e della tipicità campana e vesuviana locale, è nell'ambito del progetto la **scoperta della identità contadina vesuviana**, che toccherà aspetti relativi anche alla antica storia locale, per cui sarà possibile tracciare un solido e diretto filo conduttore tra **identità locale vesuviana e regionale campana, storicità** degli elementi antropici e paesaggistici locali, **tipicità** dei prodotti con i relativi metodi di coltivazione, dalla conoscenza delle icone dei marchi DOP, STG e IGP (di cui l'azienda conserva ormai l'estinto prodotto della tradizionale "albicocca vesuviana IGP"), relativamente alla spiegazione del disciplinare in forma didatticamente accessibile alle scolaresche fino alla realizzazione di attività di animazione e ludiche sempre finalizzate alla fase denominata: **"GIOCARRE IMPARANDO"**. Altrettanto efficaci saranno anche le altre fasi del programma, tra cui:

- **"IMPARARE FACENDO"** attraverso la scoperta della manualità e dei cinque sensi, i bambini saranno direttamente impegnati nelle attività scelte, impastando i vari ingredienti per il pane, oppure nella realizzazione di una marmellata di agrumi o confetture con la buonissima e genuina frutta della Fattoria, dolci tipici del periodo: es. (Natale, Pasqua, Carnevale, festa della mamma, festa del papà, festa dei nonni, feste di fine anno), tagliatelle, gnocchi, la vendemmia come una volta.....ed altri laboratori
- **"GUSTARE IMPARANDO"** sarà inoltre la fase successiva, in cui centrale è l'obiettivo dell'educazione alimentare ai prodotti genuini della Fattoria. I prodotti lavorati e cucinati, con attrezzi, metodi e forni tradizionali, saranno offerti ai discenti, di cui si metterà in evidenza la bontà e l'unicità del gusto e del sapore, con fragranze prodotte da spezie locali. **Tale degustazione sarà parallelamente confrontata con modelli di "alimentazione non genuina", che quotidianamente i ragazzi e i bambini, talvolta, inconsapevolmente fanno uso.**
- Fase successiva sarà quella dello **"SCOPRIRE VEDENDO"**, in cui sarà svolta con opportune guide rurali una visita diretta alla Fattoria, ai campi, agli orti, all'agrumeto e all'uliveto, con la guida degli accompagnatori didattici ed esperti della Fattoria.
- Nella **metodologia didattica** altro punto forte ed innovativo sarà quello del **"CURIOSARE IMPARANDO"**, in cui, l'obiettivo primario di rieducare al valore della tradizionale famiglia contadina (al senso di civico di solidarietà e di altruismo, di rispetto della natura e degli animali, contemplata nella valorizzazione del paesaggio rurale vesuviano e campano) si unirà alla tradizionale predisposizione dell'apprendimento della realtà rurale attraverso curiosità, aneddoti e insegnamenti tratti dalla saggezza contadina vesuviana.

Si precisa inoltre che il percorso didattico farà esplicito riferimento al **Parco Nazionale del Vesuvio**, della cui estesa area protetta la Fattoria fa parte, sorgendo in un'area paesaggistica di grande importanza, come è stata comunicata stimolando la curiosità nei discenti.

A concludere il percorso, sarà previsto un **“laboratorio sulla musica e sul folklore”** della civiltà contadina vesuviana, con spiegazione degli strumenti tipici e alcuni esempi di passi di danza e di esecuzione della tipica **“Tammuriata Vesuviana”**, recentemente studiata e valorizzata in studi accademici autorevoli di etnomusicologia ed antropologia.

In attesa , il responsabile della Fattoria con l'équipe anticipatamente ringraziano.

Somma Vesuviana (NA)

Il Responsabile Sign. Luigi Beneduce _____

Appendice

Ed è per questo che, l'investimento nelle risorse agricole, la recente ristrutturazione dei locali della Masseria, l'investimento delle risorse familiari nei lavori di ristrutturazione, ampliamento ed ottimizzazione dei locali destinati alle attività didattiche in questi ultimi anni, hanno fatto della “Fattoria Beneduce” un esempio di qualità, di professionalità e di amore per tutto il mondo contadino che contraddistingue le radici della storia e della cultura campana, da valorizzare, preservare e trasmettere alle future generazioni.

È infine questa idealità, questo amore per i valori semplici, puri della famiglia contadina patriarcale, genuini quanto i prodotti che vengono in sede realizzati e coltivati, l'amore per i propri figli e l'amore per i tanti ragazzi e bambini che giungono in fattoria per conoscere e scoprire, ma soprattutto per crescere come cittadini della legalità amanti della propria terra, che spinge ancora oggi i membri Beneduce a investire, con tanti sacrifici, in un patrimonio che resta di tutti, e non di pochi.

EREDI BENEDUCE ETTORE