



LABORATORI DIDATTICI *...a scuola*

Portiamo la natura, i mestieri e le tradizioni
direttamente nella tua scuola.

a.s. 2026/27



CHI SIAMO

Il Feudo Ron Alfrè nasce a Bellizzi (SA) il 15 ottobre 2007 con l'obiettivo di promuovere la ricerca, lo studio, la tutela e la valorizzazione dei beni culturali e ambientali. In oltre diciotto anni di attività, abbiamo collaborato con scuole ed enti pubblici realizzando manifestazioni, convegni, fiere, mostre, spettacoli, concorsi, pubblicazioni e laboratori: esperienze culturali pensate per stimolare lo sviluppo e la consapevolezza del patrimonio che ci circonda.

I nostri percorsi didattici – svolti direttamente presso gli istituti scolastici – hanno coinvolto migliaia di bambini in attività educative basate sul principio dell'“imparare facendo”. L'obiettivo è guidare ogni alunno a scoprire il proprio potenziale, rafforzare l'autostima e sperimentare il piacere della scoperta attraverso una metodologia originale, dinamica e coinvolgente.

Management

Feudo Ron Alfrè
Bellizzi SA

Presidente

De Filitto Renato, perito commerciale, con un'esperienza ventennale nell'ambito delle Fattorie Didattiche e con due Master presso la SDA Bocconi School of Management di Milano: Marketing e Visual Merchandising.

Immagine grafica e impaginazione

Massimo Sabato

Foto

Gaetano Paraggio
Pio Peruzzini
Bruno De Santis

Stampa

4graph

Main Sponsor

Caseificio Agribios - Paestum SA

Co-Marketing

Museo della Bufala e della Mozzarella - Paestum
Fattoria Didattica LabPaestum – Paestum
Villaggio Experience – Paestum
Caseificio Agribios - Paestum
Frutteria La Giuggiola - Bellizzi





I NOSTRI VALORI EDUCATIVI



MANUALITÀ ATTIVA

Imparare attraverso
il fare concreto



SCOPERTA SENSORIALE

Coinvolgimento dei sensi per
apprendere in modo naturale



CREATIVITÀ E IMMAGINAZIONE

Stimolo della fantasia e del
pensiero originale



RISPETTO PER LA NATURA E LE TRADIZIONI

Educazione ambientale e recupero
delle radici culturali



METODO "LEARNING BY DOING"

Apprendimento attivo come
strumento di crescita personale

INCLUSIONE E COOPERAZIONE

favorire il lavoro in gruppo
e il valore del fare insieme

VINO

La vendemmia come una volta...

IL PROGETTO

Un laboratorio esperienziale che riporta i bambini alle tradizioni contadine della vendemmia. Indossando abiti tipici, i piccoli raccolgono l'uva, la trasportano nei tini e la pigiano con i piedi, proprio come si faceva un tempo. I bambini scoprono strumenti d'epoca come torchi, damigiane e botti, vivendo ogni fase della trasformazione dell'uva in mosto. L'attività è allegra, coinvolgente e arricchita da racconti della tradizione rurale. Un tuffo nel passato fatto di odori, colori e gesti che parlano di memoria.

OBIETTIVO GENERALE

L'obiettivo è far conoscere il ciclo della vite e il valore della vendemmia nella cultura contadina. Il laboratorio stimola nei bambini l'interesse per i prodotti della terra, favorisce la conoscenza delle trasformazioni naturali e sviluppa rispetto per il lavoro agricolo. Attraverso la pratica, si rafforza la coordinazione motoria, la capacità di osservazione e la consapevolezza dell'importanza del tempo e della pazienza. Un'attività che unisce educazione ambientale, storia e divertimento attivo.

ATTIVITA'

- Pigiatura con i piedi nei tini
- Separazione dei raspi
- Uso del torchio in legno
- Travaso in damigiane
- Raccolta dell'uva
- Imbottigliare





OLIO

Dall'ulivo alla bottiglia

IL PROGETTO

Un laboratorio che accompagna i bambini alla scoperta dell'antico processo di produzione dell'olio d'oliva. Dalla raccolta delle olive con bastoni e teli fino alla spremitura con torchi e fiscoli, ogni fase viene vissuta in prima persona. I bambini osservano e toccano le olive, imparano come si separano le foglie, come si schiacciano i frutti con la macina in pietra e come si ricava l'olio. Un percorso affascinante che unisce tradizione, profumi e sapori del nostro territorio, rendendo ogni partecipante protagonista.

OBIETTIVO GENERALE

L'attività mira a far comprendere l'importanza dell'olio nella nostra alimentazione e nella cultura mediterranea. Attraverso un approccio pratico e divertente, i bambini apprendono le trasformazioni della materia prima e i gesti del passato. Il laboratorio stimola la curiosità, il rispetto per la natura e l'attenzione alla qualità degli alimenti. Favorisce lo sviluppo della manualità, dell'osservazione e della consapevolezza alimentare, contribuendo a educare futuri cittadini più attenti, consapevoli e sostenibili.

ATTIVITA'

- Scuotere i rami della pianta
- La raccolta delle olive sul telo
- La separazione dalle foglie
- La molitura mediante la macina in pietra
- Il filtraggio attraverso il torchio con i fiscoli
- La separazione dell'olio dall'acqua



CASTAGNE

Dal riccio alla farina

IL PROGETTO

Un laboratorio autunnale che accompagna i bambini alla scoperta del castagno e dei suoi frutti. Attraverso l'osservazione di foglie, ricci e castagne, i piccoli partecipanti conoscono un alimento che per secoli ha rappresentato una risorsa preziosa per le comunità rurali. Con mortai, setacci e semplici strumenti, sperimentano la trasformazione delle castagne secche in farina e preparano un piccolo sacchetto personalizzato. Un'esperienza ricca di profumi, consistenze e gesti della tradizione.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio permette di conoscere il ciclo del castagno, la stagionalità dei suoi frutti e il valore della castagna nell'alimentazione contadina. Le attività sviluppano osservazione, coordinazione, motricità fine e capacità di seguire una sequenza. Il percorso educa inoltre al rispetto dei tempi della natura e al recupero di alimenti semplici, collegando ambiente, memoria e cultura alimentare.

ATTIVITA'

- Osservazione del castagno
- Scegliamo le castagne
- Pestatura delle castagne secche
- Decorazione del sacchetto





AGRUMI

Profumi d'inverno

IL PROGETTO

Un laboratorio fresco, profumato e colorato dedicato ai frutti dell'inverno. Arance, limoni e mandarini diventano protagonisti di un percorso sensoriale nel quale i bambini osservano, toccano, annusano e spremono. Scoprono le diverse parti del frutto, il succo e gli oli profumati contenuti nella buccia. Con semplici strumenti preparano una spremuta e realizzano un piccolo sacchetto aromatico con scorze essiccate. Un'esperienza coinvolgente che unisce natura, alimentazione e creatività.

OBIETTIVO GENERALE

L'attività favorisce la conoscenza della stagionalità e delle caratteristiche degli agrumi, alimenti tipici della cultura mediterranea. Attraverso l'esplorazione sensoriale, i bambini sviluppano capacità di osservazione, linguaggio descrittivo, coordinazione e autonomia. Il laboratorio promuove inoltre un'alimentazione varia e consapevole e mostra come sia possibile utilizzare anche le bucce, riducendo gli sprechi e valorizzando ogni parte del frutto.

ATTIVITA'

- Riconoscimento sensoriale degli agrumi
- Scopriamo il frutto
- Spremiamo e filtriamo
- Decorazione del sacchetto



PASTA

Dalla farina alla pasta fatta a mano

IL PROGETTO

Un laboratorio gustoso e ricco di manualità dedicato alla tradizione della pasta fatta in casa. I bambini scoprono semola, farina e antichi utensili, preparano un piccolo impasto e imparano a trasformarlo in forme semplici. Con matterelli, rotelle e tavolette rigate realizzano cavatelli, gnocchetti o altri formati adatti alla loro età. Ogni gesto racconta una tradizione familiare tramandata nelle cucine di generazione in generazione.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio aiuta a comprendere la trasformazione di ingredienti semplici in un alimento fondamentale della cultura mediterranea. Attraverso l'impasto e la modellazione, i bambini sviluppano motricità fine, coordinazione, concentrazione e autonomia. L'attività favorisce inoltre la conoscenza dei cereali, delle tradizioni alimentari e del valore del cibo preparato con tempo, cura e collaborazione.

ATTIVITA'

- Osservazione, confronto tattile e setacciatura
- Unione degli ingredienti e lavorazione manuale
- Utilizzo di piccoli matterelli e tavolette
- Preparazione di cavatelli, gnocchetti o formati semplici





ZUCCA

La regina dell'autunno

IL PROGETTO

Un laboratorio allegro e scenografico dedicato a uno dei prodotti più riconoscibili dell'autunno. I bambini osservano zucche di forme, colori e dimensioni differenti, ne scoprono l'interno e raccolgono i numerosi semi nascosti nella polpa. Con cucchiaini e piccoli contenitori separano, lavano e classificano i semi, per poi utilizzarli in una composizione creativa o prepararli per una futura semina. Un'attività sensoriale e manuale che trasforma la zucca in occasione di scoperta.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio aiuta i bambini a conoscere la zucca, la sua stagionalità e il ciclo che dal seme conduce a un nuovo frutto. Le attività rafforzano motricità fine, coordinazione, capacità di classificare e concentrazione. Il percorso promuove il rispetto per i prodotti della terra e mostra come ogni parte possa essere osservata, riutilizzata o restituita alla natura, educando in modo semplice alla sostenibilità.

ATTIVITA'

- Osservazione e confronto di zucche diverse
- Apertura dimostrativa e raccolta della polpa e dei semi
- Separazione, lavaggio, conteggio e classificazione dei semi
- Preparazione di una bustina da conservare o seminare



CASARO

Dalla bufala al primo sale

IL PROGETTO

Un laboratorio coinvolgente che trasporta i bambini nel mondo del pastore e del casaro. I piccoli partecipanti scoprono come si trasforma il latte di bufala in formaggio fresco, attraverso gesti antichi come il riscaldamento, la cagliata e la pressatura nelle fuscelle. Ogni bambino, con il proprio kit, realizza una piccola forma di formaggio, scoprendo i segreti di un mestiere fatto di lentezza, pazienza e manualità. Un'esperienza che stimola tutti i sensi.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio mira a far conoscere l'origine dei prodotti caseari e il valore della trasformazione artigianale. Attraverso l'esperienza diretta, i bambini imparano l'importanza dell'alimentazione sana, del tempo necessario per produrre cibi genuini e del rispetto per gli animali e per la natura. Stimola la curiosità scientifica e sensoriale, educando alla consapevolezza alimentare in modo pratico e partecipativo.

ATTIVITA'

- Trasporto del latte
- Aggiunta del caglio e coagulazione
- Rottura della cagliata
- Messa in fuscella
- Salatura e osservazione del processo





CHEF

Prepariamo un dolce

IL PROGETTO

Un laboratorio creativo e gustoso dove i bambini indossano il grembiule da piccoli chef e preparano un dolce semplice con ingredienti genuini. Impastano, modellano, decorano e infine gustano ciò che hanno realizzato. Ogni fase è pensata per stimolare la fantasia e la manualità, in un clima di gioco e collaborazione. Un'esperienza completa che unisce alimentazione, creatività e soddisfazione personale.

OBIETTIVO GENERALE

L'attività aiuta i bambini a conoscere il cibo attraverso l'esperienza diretta. Favorisce l'autonomia, la concentrazione e la coordinazione, valorizzando i gesti quotidiani della cucina. I bambini imparano a riconoscere gli ingredienti, a rispettare le regole igieniche e a collaborare con gli altri. Un laboratorio che stimola la fantasia e l'autostima, educando al gusto e alla cura del cibo.

ATTIVITA'

- Scelta e preparazione degli ingredienti
- Impasto e modellazione del dolcetto
- Decorazione creativa
- Confezione del prodotto finito
- Assaggio o dono a casa



PANE

Dal chicco alla pagnotta

IL PROGETTO

In questo laboratorio i bambini diventano piccoli panettieri e scoprono le fasi della preparazione del pane, dalla macinatura del grano alla cottura finale. Utilizzando mortai, madie e forni didattici, impastano con le proprie mani, modellano pagnottelle e seguono con curiosità la trasformazione degli ingredienti in profumo di pane caldo. Ogni bambino potrà portare a casa la sua creazione, frutto di un'esperienza concreta che lega tradizione, manualità e gusto.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio insegna il valore del cibo e del lavoro che si cela dietro ogni alimento. I bambini imparano l'importanza dei cereali nella nostra alimentazione e delle tecniche tradizionali di panificazione. L'esperienza sviluppa la motricità fine, il senso del tempo, la pazienza e la capacità di collaborare. Stimola curiosità e consapevolezza alimentare, promuovendo una relazione sana e attiva con il cibo, le sue origini e i suoi significati culturali.

ATTIVITA'

- Macinatura dei chicchi nei mortai
- Setacciare la farina
- Preparazione dell'impasto nella madia
- Formatura delle pagnottine
- Cottura nel forno
- Decorazione del sacchetto





AGRICOLTURA

Costruiamo un orto

IL PROGETTO

Un'attività all'aria aperta che avvicina i bambini al mondo dell'orto e delle coltivazioni. Con piccole zappe e attrezzi, preparano il terreno, scelgono i semi, seminano e innaffiano. Imparano a riconoscere le piante, a prendersene cura e a osservare la crescita. In gruppo realizzano anche uno spaventapasseri, simbolo della vita di campagna. Un'esperienza concreta per capire da dove nasce il cibo che troviamo sulla tavola.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio promuove l'educazione ambientale e il rispetto per la natura. I bambini imparano il valore del lavoro agricolo e della cura quotidiana delle piante. Sviluppano responsabilità, pazienza e spirito di collaborazione. L'esperienza rafforza il legame con la terra e sensibilizza ai temi della stagionalità, della biodiversità e della sostenibilità, offrendo un'occasione unica per vivere la natura da protagonisti.

ATTIVITA'

- Preparazione del terreno e zappettatura
- Semina in piccoli vasi o aiuole
- Irrigazione e cura delle piantine
- Creazione di uno spaventapasseri collettivo
- Etichettatura del vaso personale



FRUTTA

Colori e sapori in un barattolo

IL PROGETTO

Un laboratorio dolce e colorato in cui i bambini trasformano la frutta di stagione in marmellata. Lavano, tagliano, mescolano e cuociono mele, arance o albicocche, seguendo passo dopo passo la preparazione. Ogni bambino riempie e decora il proprio vasetto, creando un prodotto artigianale sano e genuino. Il profumo della frutta e la manipolazione degli ingredienti rendono l'esperienza divertente, coinvolgente e adatta anche ai più piccoli.

OBIETTIVO GENERALE

Attraverso la preparazione della marmellata, i bambini imparano a conoscere le proprietà della frutta, la sua stagionalità e i benefici per la salute. Il laboratorio educa a un'alimentazione naturale e consapevole, stimolando l'interesse verso i processi di trasformazione e conservazione. Rafforza la motricità fine, l'autonomia e la creatività, promuovendo l'uso di ingredienti semplici e il rispetto della natura.

ATTIVITA'

- Preparazione della frutta (taglio e lavaggio)
- Cottura con zucchero
- Invasettamento della marmellata
- Decorazione dell'etichetta
- Confezionamento





PIZZA

Una pizza tutta mia!

IL PROGETTO

Un laboratorio divertente e gustoso in cui i bambini diventano pizzaioli per un giorno. Preparano l'impasto, lo lavorano con le mani, lo stendono e lo farciscono con ingredienti semplici e genuini. Dopo la cottura, ogni bambino potrà gustare la propria pizza o portarla a casa. Un'attività coinvolgente che unisce gioco, manualità e tradizione, ispirata al piatto più amato dai bambini (e non solo!).

OBIETTIVO GENERALE

L'obiettivo è educare a un'alimentazione consapevole partendo da un alimento familiare. I bambini imparano a conoscere gli ingredienti, a rispettare i tempi di lievitazione e a manipolare l'impasto con cura. Il laboratorio favorisce la motricità, la creatività e la pazienza, rafforzando il legame con la cucina tradizionale e valorizzando l'importanza del fare con le proprie mani.

ATTIVITA'

- Impasto con farina, acqua e lievito
- Stesura e farcitura a scelta
- Cottura nel forno
- Confezione personalizzata della pizza



ERBE

Profumi, colori e sensazioni

IL PROGETTO

Un laboratorio sensoriale che porta i bambini nel mondo profumato delle erbe aromatiche. Attraverso l'osservazione, il tatto e l'olfatto, scoprono lavanda, salvia, rosmarino, menta e altre piante della tradizione mediterranea. Ogni bambino sperimenta con mortaio e pestello e crea un sacchettino profumato da portare a casa. L'esperienza è arricchita da racconti e giochi legati alla tradizione popolare, trasformando ogni gesto in scoperta. Tutte le attività si svolgono in sicurezza, con materiali naturali e strumenti semplici adatti ai più piccoli.

OBIETTIVO GENERALE

Avvicinare i bambini alla natura attraverso un'attività manuale, sensoriale e creativa. Il laboratorio aiuta a riconoscere le principali erbe aromatiche, stimola la memoria olfattiva, la manualità fine e la capacità di osservazione. I bambini imparano il rispetto per l'ambiente, la stagionalità delle piante e l'importanza di usare ciò che la natura offre. L'esperienza sviluppa consapevolezza e attenzione, promuovendo il benessere e la sostenibilità in modo semplice e coinvolgente.

ATTIVITA'

- Osservazione e riconoscimento delle erbe aromatiche
- Manipolazione e confronto tra forme e profumi
- Utilizzo del mortaio per tritare le erbe
- Riempimento del sacchetto profumato
- Decorazione ed etichettatura





MAIS

Tutto dal chicco giallo

IL PROGETTO

Un laboratorio vivace che racconta le mille vite del mais. I bambini osservano le pannocchie, le sgranano, cuociono popcorn e imparano a utilizzare ogni parte del mais, dalla farina all'amido, dalle foglie ai chicchi. Attraverso semplici attività manipolative, creano piccoli oggetti o lavoretti con i materiali a disposizione. Un modo divertente per scoprire quanto la natura offre, senza sprechi e con fantasia.

OBIETTIVO GENERALE

L'obiettivo è far comprendere l'importanza del mais nella nostra cultura alimentare e artigianale. I bambini imparano il ciclo di vita del cereale, le sue trasformazioni e i tanti usi alternativi, anche creativi. Il laboratorio promuove la sostenibilità, l'ingegno manuale e l'attenzione ai materiali naturali, stimolando al tempo stesso osservazione, precisione e rispetto per ciò che spesso viene scartato ma può avere nuova vita.

ATTIVITA'

- Osservazione e sgranatura delle pannocchie
- Cottura e assaggio dei popcorn
- Creazione di oggetti con amido di mais
- Decorazione con foglie e chicchi
- Attività sensoriali con farine



POMODORI

La passata come una volta

IL PROGETTO

Un laboratorio che racconta l'antica tradizione delle conserve fatte in casa. I bambini lavano, tagliano e cucinano i pomodori, seguendo ogni fase del processo per ottenere la passata. Con l'aiuto di piccoli utensili e macchinari, partecipano all'imbottigliamento e decorano l'etichetta da portare a casa. Un'esperienza viva e profumata, che unisce gusto, storia e manualità, facendo rivivere un sapere tipico della Piana del Sele e della cultura familiare del sud Italia.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio insegna a valorizzare i prodotti della terra e a rispettare il ritmo naturale delle stagioni. I bambini imparano a conoscere il pomodoro come alimento fondamentale, esplorano le tecniche di trasformazione e scoprono l'importanza della conservazione del cibo. L'attività sviluppa la manualità, la precisione e la consapevolezza ambientale, favorendo un approccio attivo alla cultura alimentare e al legame con il territorio.

ATTIVITA'

- Lavaggio e taglio dei pomodori
- Cottura con basilico
- Passatura con passapomodori
- Imbottigliamento
- Etichettatura e confezione





API

Le api e il loro prezioso lavoro

IL PROGETTO

Un laboratorio dolce e curioso che porta i bambini nel mondo delle api e del miele. Grazie a un'arnia didattica trasparente, i piccoli possono osservare da vicino l'organizzazione dell'alveare, scoprendo i ruoli della regina, dei fuchi e delle operaie. Attraverso giochi e attività manuali, imparano come si produce il miele e realizzano una candela con vera cera d'api. Un'esperienza educativa, sicura e affascinante per scoprire la magia dell'impollinazione.

OBIETTIVO GENERALE

L'attività mira a sviluppare nei bambini la consapevolezza del ruolo fondamentale delle api per l'ambiente e l'agricoltura. I bambini imparano il valore della cooperazione, dell'equilibrio naturale e della biodiversità. Il laboratorio stimola l'osservazione, la curiosità scientifica e la manualità, educando al rispetto per gli insetti impollinatori e promuovendo uno stile di vita sostenibile.

ATTIVITA'

- Osservazione dell'arnia didattica trasparente
- Racconto sulla vita delle api
- Realizzazione di una candela in cera
- Degustazione guidata del miele
- Creazione di simboli delle api



LAVANDAIA

Il bucato come una volta

IL PROGETTO

Un laboratorio allegro e scenografico che fa rivivere il bucato di una volta. Con piccole tinozze, tavolette da lavaggio, sapone e mollette di legno, i bambini sperimentano i gesti delle antiche lavandaie: bagnano, insaponano, strofinano, risciacquano, strizzano e stendono piccoli panni. Racconti, oggetti e semplici dimostrazioni trasformano un'attività quotidiana in un'esperienza fatta di acqua, movimento e collaborazione.

OBIETTIVO GENERALE

L'attività permette ai bambini di confrontare il modo di vivere del passato con quello contemporaneo, comprendendo come siano cambiati il lavoro domestico, gli strumenti e l'uso dell'acqua. Il laboratorio sviluppa coordinazione, autonomia, capacità di seguire una sequenza e collaborazione. Educa inoltre a non sprecare l'acqua e a riconoscere il valore dei lavori spesso invisibili svolti nella vita familiare.

ATTIVITA'

- Prepariamo il bucato
- Insaponiamo e strofiniamo
- Risciacquiamo e strizziamo
- Stendiamo al sole





SAPONE

Profumo, cura e tradizione

IL PROGETTO

Un laboratorio profumato e coinvolgente che conduce i bambini alla scoperta del sapone e delle antiche abitudini legate alla cura della casa e della persona. Attraverso materiali sicuri e adatti alla loro età, i piccoli partecipanti osservano, toccano e lavorano una base di sapone vegetale già preparata, scegliendo erbe aromatiche, colori delicati e profumazioni naturali. Ogni bambino modella la propria saponetta, la personalizza e realizza una piccola confezione da portare a casa.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio permette di conoscere un prodotto di uso quotidiano attraverso un'esperienza concreta e sensoriale. Stimola l'olfatto, il tatto, la motricità fine e la creatività, avvicinando i bambini ai gesti e alle consuetudini delle famiglie di una volta. L'attività introduce in modo semplice i temi dell'igiene, del riuso, della scelta di ingredienti naturali e della riduzione degli imballaggi.

ATTIVITA'

- Toccare e sminuzzare
- Riconoscimento di erbe e profumi
- Preparazione manuale della saponetta
- Preparazione dell'etichetta



BAMBOLE

Facciamo le bambole con le foglie di mais

IL PROGETTO

Del granoturco, fino agli anni Novanta del Novecento, si utilizzava ogni parte della pannocchia. Le donne intrecciavano le bucce per corde e spago e le arrotolavano in contenitori e stuoie. Le bucce sminuzzate erano ottime per accendere e riempire cuscini e materassi. Le foglie invece essiccate diventavano morbide se immerse in acqua e producevano bambole robuste per i giocattoli dei bambini. Le bambole che realizzeremo in questo laboratorio saranno fatte con quello che della pannocchia di mais solitamente si butta via.

OBIETTIVO GENERALE

Il risultato sarà meraviglioso anche perché ci insegnerà che con gli scarti che la natura ci regala (non si butta nulla) si può creare di tutto! Dalla progettazione alla realizzazione, come in un gioco di ruolo, la classe si sputerà nella produzione di bambole, utilizzando e trasformando le foglie del mais in graziose bambole.

ATTIVITA'

- Scegliere le foglie
- Idratarle e asciugarle
- Assemblaggio e legatura
- Aggiustamento e rifinitura
- Dipingere il volto
- Dare un nome alla bambola





LANA

Dalla pecora alla lana, fino al tessuto

IL PROGETTO

Un laboratorio che ripercorre il viaggio del vello della pecora fino alla creazione di un piccolo tessuto. I bambini esplorano strumenti antichi come il cardo, il fuso e il telaio, imparando a trasformare la lana in un filo da intrecciare. Ogni bambino realizza un braccialetto o una mini sciarpa, vivendo in prima persona l'antico gli antichi mestieri della filatura e della tessitura. Un'esperienza creativa, sensoriale e ricca di significato.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio aiuta i bambini a conoscere il ciclo del tessile e l'importanza della manualità. Stimola la pazienza, la concentrazione e la coordinazione, valorizzando le abilità artigianali. L'esperienza educa al recupero dei mestieri tradizionali e promuove l'uso sostenibile delle risorse naturali. Una proposta che unisce storia, creatività e sostenibilità in un'attività coinvolgente e concreta.

ATTIVITA'

- Cardatura e manipolazione della lana
- Uso del fuso o telaio per la filatura
- Tessitura su telaio didattico
- Creazione di un braccialetto o tessuto
- Decorazione con filati colorati



PITTURA

Dipingiamo con i colori della natura

IL PROGETTO

Un laboratorio artistico all'aria aperta dove i bambini sperimentano la pittura con pigmenti naturali. Usano cavalletti, pennelli, foglie, radici e fiori per creare colori e dare forma alla propria fantasia su carta. Ogni bambino realizza un'opera unica, partendo dalla natura come fonte d'ispirazione. L'attività promuove espressione creativa, contatto con l'ambiente e libertà di espressione in un'atmosfera gioiosa.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio mira a educare i bambini all'osservazione della natura e all'uso consapevole dei suoi elementi. Sperimentare colori naturali aiuta a sviluppare creatività, coordinazione e attenzione ai dettagli. Favorisce la conoscenza delle piante e la scoperta delle loro proprietà cromatiche, stimolando un approccio giocoso e rispettoso verso l'ambiente. Ogni gesto artistico diventa così occasione di scoperta e apprendimento.

ATTIVITA'

- Estrazione dei colori naturali da frutti e piante
- Preparazione dei pigmenti
- Pittura su cavalletto personale
- Esposizione dei lavori
- Gioco di riconoscimento dei colori naturali





CESTINI

Intrecciamo con le mani

IL PROGETTO

Un laboratorio che avvicina i bambini all'antica arte dell'intreccio. Utilizzando materiali naturali come giunco, vimini e canne, i piccoli imparano a costruire un vero cestino con le proprie mani. Dopo aver osservato la struttura base, procedono con intrecci e bordi, dando forma a un oggetto utile e duraturo. Ogni bambino porterà a casa il proprio cestino, testimonianza di un sapere semplice e artigianale.

OBIETTIVO GENERALE

Il laboratorio insegna il valore del lavoro manuale, della pazienza e dell'attenzione ai materiali. Attraverso l'intreccio, i bambini sviluppano la motricità fine, la concentrazione e il senso di costruzione. L'esperienza educa al rispetto delle risorse naturali, alla creatività e alla riscoperta dei mestieri del passato, favorendo una connessione autentica con il fare e con la cultura contadina.

ATTIVITA'

- Osservazione dei materiali da intreccio
- Avvio del fondo del cestino
- Intreccio delle pareti
- Bordatura e rifinitura
- Decorazione con elementi naturali





SCOPRI IL MONDO DI FEUDO RON ALFRÈ

Ogni luogo racconta una storia. Ogni esperienza lascia un ricordo.

C'è un museo che custodisce la memoria.

C'è una fattoria dove la natura diventa esperienza.

Ci sono laboratori che portano la tradizione direttamente nelle scuole.

Tre progetti diversi, uniti dallo stesso desiderio: far conoscere il nostro territorio attraverso esperienze autentiche, coinvolgenti e ricche di significato.



MUSEO DELLA BUFALA E DELLA MOZZARELLA

*Dove la Storia si fa Gusto
e il Gusto racconta la Storia.*

Un percorso unico in Italia dedicato alla civiltà della bufala, alla mozzarella e ai mestieri della tradizione.

- oltre 5.000 reperti
- caseificio storico
- allevamento bufalino
- laboratori interattivi
- visite guidate

LABPAESTUM VILLAGGIO EXPERIENCE

*Un'esperienza vera, tra natura,
animali e tradizioni.*

La fattoria didattica dove bambini e ragazzi vivono la natura, incontrano gli animali e scoprono i mestieri di una volta. Laboratori pratici, orto didattico, produzioni agricole e tante attività all'aria aperta per imparare divertendosi.

LABORATORI DIDATTICI DA FARE A SCUOLA

*La tradizione arriva
direttamente nella tua scuola.*

I nostri laboratori itineranti trasformano aule e palestre in autentiche botteghe del sapere: pane, formaggio, olio, api, orto, carta antica, frutta, lana, pizza, mais e molti altri percorsi completamente pratici e creativi.

La nostra terra. Le nostre storie. Le vostre esperienze.

INFORMAZIONI

A CHI SI RIVOLGE:

Scuole dell'Infanzia e Scuole Primarie.

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Da Settembre 2026 a Giugno 2027

DURATA:

La durata di ciascun laboratorio varia da un tempo minimo di 50 minuti a un massimo di un'ora e mezzo, a seconda della fascia di età degli utenti e della conseguente articolazione e complessità da applicare alla stessa attività.

COSTO:

€ 10,00 a bambino per un solo laboratorio.

+ 3,00 il supplemento previsto per il ritiro del prodotto finito, ove previsto.

NEL COSTO È INCLUSO:

- Allestimento scenico
 - Materiale per lo svolgimento del laboratorio
 - Grembiuli, costumi e travestimenti
 - Educatori e Operatori qualificati ed esperti
-

Main Sponsor

Caseificio Agribios - Paestum SA

NOTIZIE UTILI

- I laboratori si svolgono per un numero minimo di 30 partecipanti, per un numero inferiore il costo va concordato;
- Il costo aumenta di euro 1,00 per le scuole situate ad una distanza superiore a 30 km. dalla sede dell'azienda;
- Il costo dei laboratori non è soggetto ad IVA ai sensi dell'art. 10, comma 1 n. 20, D.P.R. 633/72;
- Per i bambini con diabilità certificata, è previsto uno sconto del 50% sul prezzo concordato a bambino.
- Al termine del laboratorio, ove previsto, i bambini potranno ritirare il prodotto frutto della loro esperienza versando il relativo supplemento. Nei laboratori che prevedono la manipolazione diretta di alimenti da parte dei bambini, per motivi igienico-sanitari non sarà possibile consumare o portare a casa il prodotto manipolato. Potranno invece essere distribuiti prodotti preparati preventivamente dalle nostre aziende partner, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie.
- Polizza assicurativa Allianz per la responsabilità civile relativa a eventuali danni derivanti dall'attività didattica, nel rispetto della normativa regionale vigente.

*“Imparare con le mani, il cuore e i sensi:
è così che crescono le idee.”*

*“Ogni bambino è una scoperta,
ogni laboratorio un piccolo viaggio”*



Sede operativa: via Spinazzo 84047 Capaccio Paestum (SA) • **Sede legale:** via Manin, 84092 Bellizzi (SA)
Telefono: 333 15 77 320 - 329 71 31 322 • **Posta Certificata:** info.feudoronalfre@pec.it • **E-mail:** info@feudoronalfre.it
Facebook: Feudo Ron Alfrè - Fattoria didattica