

## VISITA DIDATTICA IN MASSERIA: PERCHE'?

Le Masserie didattiche sono uno strumento educativo molto efficace basato sulla pedagogia attiva dell'imparare facendo. Le visite guidate nella nostra azienda agricola, vogliono essere l'opportunità per i ragazzi di avvicinarsi al mondo agricolo cogliendone la valenza culturale, economica ed ambientale. La fattoria diventa così un luogo pedagogico dove si può conoscere, divertendosi, il proprio territorio, l'economia locale e le produzioni tipiche attraverso percorsi didattici e attività pratiche.

Le finalità educative della masseria didattica sono:

- Educare i giovani ad una sana alimentazione e ad un consumo consapevole;
- Imparare a non sprecare divertendosi
- Far crescere l'attenzione per l'agricoltura a basso impatto ambientale e la tutela dell'ambiente stesso;
- Valorizzare il rapporto città-campagna, avvicinando il consumatore ai valori culturali, storici, ambientali, produttivi del mondo rurale;
- Favorire la conoscenza della storia locale e delle tradizioni legate ai cicli stagionali;
- Educare all'uso dei sensi come strumenti di valutazione della qualità;
- Far conoscere le produzioni tipiche del territorio;
- Comprendere l'importanza della biodiversità;
- Valorizzare il ruolo dell'agricoltore.

Masseria **Cinque Santi** certificata Biologica, di proprietà della famiglia Cucigliato, tramanda da tre generazioni il rispetto della natura, delle tradizioni e della genuinità. Situata in territorio di Vernole (LE), a pochi chilometri dal Borgo medioevale di Acaya e dalla Riserva Naturale delle Cesine, Oasi protetta WWF, nasce ad indirizzo zootecnico con produzione di formaggi a Km 0, preparati con i metodi di una volta, per poi affiancare anche la produzione di olio E.V.O. BIO & D.O.P.

Diventa **Masseria Didattica** con iscrizione al n.148 dell'Albo Regionale delle Masserie Didattiche di Puglia. La **Masseria Cinque Santi** svolge con passione l'attività di "Fattoria didattica", accogliendo scolaresche di ogni età, o semplicemente famiglie che vogliono passare una giornata tra la natura e gli animali e avvicinarsi al meraviglioso mondo agricolo. Per le scolaresche organizza laboratori didattici che, in accordo col personale docente, possono essere adeguati a precise esigenze, incrementando e diversificando le attività proposte.

## PERCORSI DIDATTICI per gli alunni delle SCUOLE dell'INFANZIA, PRIMARIE e SECONDARIE



## “ALLA SCOPERTA DELLA FATTORIA”

Laboratorio sensoriale

“GUARDA, ANNUSA e ASSAGGIA”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, e dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
- Mungitura con partecipazione attiva dei bambini e la scoperta del perché “più il latte è caldo più è fresco”.
- Laboratorio Sensoriale “Guarda Annusa e Assaggia” Il gioco delle differenze per scoprire attraverso i 3 sensi: vista, olfatto e gusto, le differenze tra il latte di capra, di pecora e di mucca.

Possibilità di sostituzione

- Laboratorio la “colazione del pastore” utilizzando il siero di latte, fonte di proteine\_lattosio\_minerali\_vitamine, ,ogni bambino preparerà la propria merenda mischiandolo alla ricotta e ai “frizzuli” di frisa e arricchendolo a piacimento con zucchero ,miele ,polvere di cacao , uvetta ,frutta secca o semi
- Saluti e Partenza



L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane

## “IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA FORMAGGIO”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli.
- Possibilità di Interagire con i cuccioli conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare e accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
- Produzione del formaggio con partecipazione attiva dei bambini.
- Saluti e Partenza



L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane

## “IL LATTE APPENA MUNTO DIVENTA GIUNCATA”

1. Durata: mezza giornata
2. Accoglienza in Masseria,
3. Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
4. Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e il suo figlioletto Tobia



5. Produzione della Giuncata, dal latte appena munto un formaggio fresco a pasta molle dalla consistenza morbida e spalmabile, uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese, già dal Medioevo le famiglie pugliesi lo utilizzavano per la colazione, perché era un alimento molto nutritivo in grado di fornire l'energia giusta per affrontare con vigore la giornata lavorativa. Il nome della giuncata pugliese deriva dal materiale in cui la cagliata veniva lasciata a riposare, ovvero il giunco naturale.
6. Degustazione della giuncata
7. Saluti e Partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “NATURARTE”

8. Durata: mezza giornata
9. Esplorazione e raccolta: insieme osserviamo l’ambiente che ci circonda e raccogliamo piccoli elementi vegetali :radici, bacche, cortecce, frutta, foglie per l’estrazione dei pigmenti
10. Osservazione dei colori nascosti: guidiamo i bambini nell’osservare i colori già presenti negli elementi: il rosso della barbabietola, il giallo della curcuma, il verde degli spinaci, il viola dei mirtilli...
11. Estrazione del colore: attraverso la manipolazione e la trasformazione della materia si otterranno i colori naturali. Utilizziamo mani, *pastelli*, acqua e stoffe assorbenti per spremere, strofinare, lasciare tracce, creare un’esperienza di pittura primitiva, materica, viva e non nociva.
12. Impronte e segni su carta: sperimentiamo la traccia lasciata da ogni elemento naturale su fogli di carta, assorbenti o ruvidi, senza pennelli: solo mani, dita, tamponi, sassi.
13. Il colore come emozione: nominiamo i colori con libertà e fantasia – “rosso fragola”, “verde prato”, “blu ombra” – lasciando emergere parole nuove, personali, emotive.
14. Finale collettivo: se possibile, componiamo insieme un’unica grande “tela” comune, fatta di segni, sfumature e tracce, come paesaggio astratto del giorno vissuto.
15. Ogni bambino porterà a casa i lavori realizzati



*Il pigmento dell’ANTOCIANINA, contenuta nel cavolo rosso vira, come per magia, dal verde al blu fino a diventare fucsia!*



16. Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
17. Saluti e Partenza

## Arte libera

### Natura & Argilla

Età consigliata: bambini 3-10 anni

Durata: 3 ore

Un laboratorio sensoriale e creativo, pensato per stimolare nei più piccoli l'osservazione, il contatto diretto con la natura e la libertà espressiva attraverso il corpo e la manipolazione dell'argilla.

- Esplorazione guidata dello spazio naturale: alberi, foglie, insetti, forme
- Raccolta di piccoli elementi naturali: pigne, cortecce, foglie alla scoperta di immagini e suggestioni
- Giochi di forme: cerchi, linee, triangoli nascosti nella natura diventano stimolo per l'osservazione e l'invenzione.
- Manipolazione dell'argilla: i bambini realizzano piccole mattonelle su cui imprimono e incorporano gli elementi raccolti, dando vita a nuove creature immaginarie.
- Giochi corporei e mimici con gli alberi: esploriamo con il corpo le forme e i gesti degli alberi, fino a creare piccole maschere d'argilla ispirate ai loro volti.

I bambini saranno accompagnati a guardare il mondo da vicino: a scoprire le forme nascoste negli elementi naturali, a trasformare l'argilla in creature immaginarie, a riconoscere nel proprio corpo le forme e i gesti degli alberi. Non si tratta solo di un'attività manuale, ma di un piccolo viaggio sensoriale e poetico, in cui ogni gesto diventa scoperta e ogni forma diventa relazione.



- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, e dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e il suo figlioletto Tobia

## Yoga: “Un meraviglioso percorso alla scoperta di sé”



Se si pensa che i bambini vivono in un mondo così veloce e preda del tempo che scorre, il fermarsi un attimo a respirare in una posizione che rappresenta il loro animale preferito diventa impagabile.

Allora perché non portare i bimbi verso lo yoga e lo yoga verso i bimbi in un rapporto duale di crescita e scoperta!

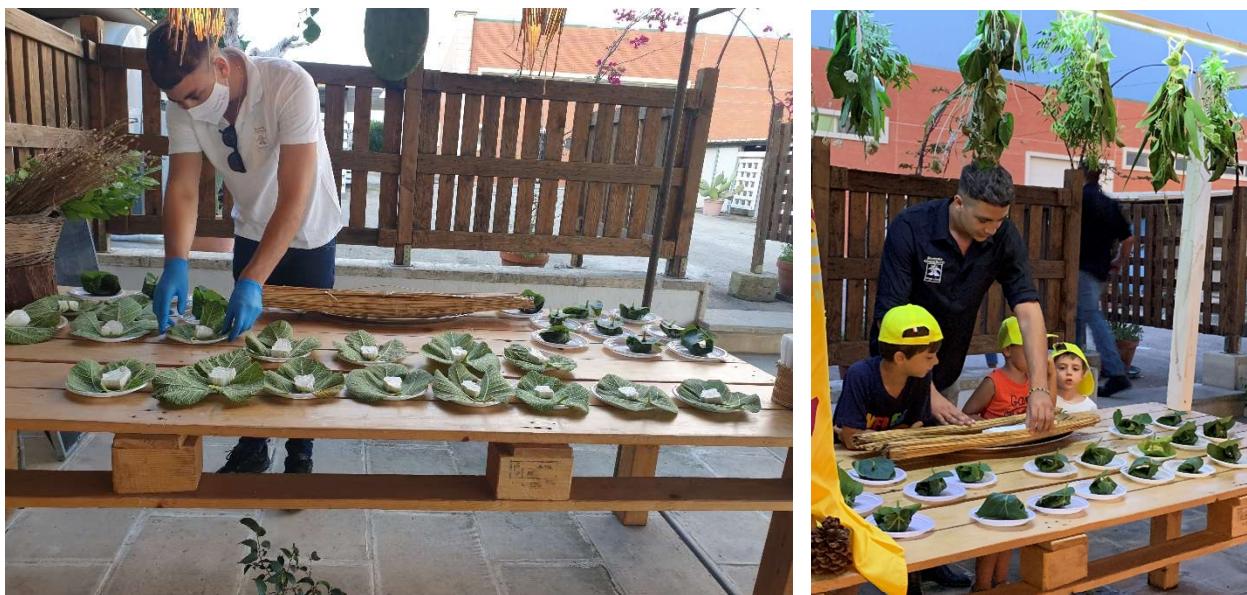
Il Corso di Yoga per Bambini si rivolge ai bambini da 3 a 13 anni e, attraverso momenti dinamici che sono seguiti da altri più tranquilli, si propone di accompagnare naturalmente il bambino attraverso la libera espressione della sua vivacità e un ascolto profondo di Sé.

Lo yoga per bambini utilizza posizioni ispirate agli animali (gatto, cane, cobra, leone), esercizi di respirazione, giochi e storie per sviluppare concentrazione, equilibrio, flessibilità e consapevolezza corporea, aiutando a gestire emozioni e stress in modo ludico e dinamico.

Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, e dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia

Durata: 3 ore

## **LA PAMPANELLA” IL FORMAGGIO DA PASSEGGIO**



- Età consigliata: bambini 3-10 anni
- Durata: 3 ore
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina
- Accolto dal Mastro Casaro si vivrà l'emozione di creare la “**Pamparella**”: formaggio prodotto sin dal 1700 prodotto con latte di vacca appena munto che deve il suo nome al “**pampino**” o “**pampano**”, la foglia del fico nel quale viene servita.
- Il latte viene cagliato con il lattice del fico ( goccia bianca lattiginosa che esce quando si staccano i fichi poco maturi dalla pianta ) che conferisce al formaggio il suo caratteristico profumo e un gusto piacevolmente amarognolo.
- Mentre il latte riposa, si raccolgono le foglie di fico che utilizzeremo come contenitore per racchiudere il formaggio
- Al ritorno si procede a raccogliere la cagliata, si lascia drenare dal siero su un telaietto di giunco prima di racchiuderla nelle foglie di fico facendola diventare un formaggio da passeggi
- Degustazione della “Pamparella”

L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane

**Laboratorio didattico sospeso nei mesi invernale a causa della caducità delle foglie**

## dalla “SCUOLA DI STAMPA” alla “SCUOLA DI CAMPAGNA”

- Durata: 4 ore circa (circa 2 ore nel Museo della Stampa in Merine e circa 2 ore in Masseria Cinque Santi a Vernole)
- Accoglienza presso il Museo della Stampa Città di Lecce, in Merine
- Presentazione delle attività didattiche previste
- Realizzazione di una cartolina con carta riciclata
- Stampa di epoca ottocentesca, con tecniche di nobilitazione
- Visita del museo
- Gli studenti porteranno a casa i lavori svolti: la cartolina sulla quale avranno stampato una veduta di piazza duomo e la rappresentazione della Magna Grecia stampata con torchio a leva del 1878 e tecnica di “nobilitazione” in oro.



- L’esperienza si concluderà in Masseria cinque santi dove gli studenti avranno la possibilità di visitare stalle e fienili attraverso un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
- Saluti e partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## TUTTI A RACCOLTA: dalle OLIVE all'OLIO. La sana merenda “Pane e Olio”



Durata: mezza giornata

Il percorso prevede attività che avvicineranno gli studenti ad una delle pratiche più antiche dei popoli mediterranei: la produzione di olio d’oliva. Sono coinvolti gli alunni della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado, diversificando i contenuti e la metodologia a seconda della loro età, per educarli alla sana alimentazione e in particolare, al consumo dell’olio di oliva “biologico” ed alla necessità di saperne riconoscere le qualità organolettiche e le sue proprietà nutritive e salutistiche.

- Osservazione degli alberi di ulivo per comprenderne la diversità
- Raccolta manuale, delle olive con dei pettini speciali che passano dolcemente tra i rami
- Estrazione dell’olio Extra vergine di oliva biologico “Oro Verde” dal lavaggio alla spremitura delle olive.
- Merenda della nonna: pane e olio
- Proiezione del cartone animato “Come nasce Olio Extravergine “
- Consegna attestato di partecipazione Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

[Laboratorio didattico attivo nei mesi di Ottobre e Novembre periodo di raccolta dei frutti](#)

## ALLA SCOPERTA DELLE PIANTE SPONTANEE

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Passeggiata alla ricerca delle piante spontanee tra i luoghi della masseria imparando a individuare e riconoscere piante aromatiche eduli e officinali e i loro diversi utilizzi. I bambini attraverso i racconti avranno modo di sapere come anticamente i loro coetanei si divertivano a giocare con la vegetazione spontanea e con i colori ricavati dai fiori e dalle piante. Alla fine del percorso, ai bambini verrà consegnato un vasetto che riempiranno di terra e nel quale inseriranno, con l'aiuto degli esperti, il seme della ghianda che porteranno a casa per curarne la crescita e avere un ricordo della giornata.
- Visita alle stalle e ai fienili, un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli per e interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l'asinello Pino e la sua mamma Carolina.
- Piacevole intrattenimento con giochi antichi



**L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## CONTADINI PER UN GIORNO: ZAPPARE, TRAPIANTARE, INNAFFIARE.



Durata: mezza giornata

- Passeggiata nell'orto e nel frutteto per imparare a riconoscere le diverse specie di ortaggi e frutta.
- Zappettare personalmente il loro orticello in una area a loro riservata
- Sperimentare personalmente la semina in terreno aperto e in vaso
- Portare a casa il vaso per seguire la nascita e osservare “Come cresce la piantina”
- Passeggiata alla scoperta della fattoria tra muretti a secco, cave e pajare
- Saluti e partenza

L'esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane

## Cre-Arte! MURO A SECCO E NATURA

### Laboratorio didattico momentaneamente sospeso

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Laboratorio pratico per realizzare i “muretti a secco” col giusto gioco di incastri di pietre grezze che caratterizzano il Durata: mezza giornata. Come ai tempi antichi, i bambini, dotati di secchiello, raccoglieranno dai campi le pietre che utilizzeranno per la costruzione del muretto a secco.  
Con l’aiuto del maestro, sceglieranno le pietre e con grande cura, dopo averle adattate allo spazio disponibile, le posizioneranno l’una sopra l’altra senza impiego di materiali leganti, costruiranno così il loro primo muretto a secco!
- Percorrendo i sentieri della campagna circostante i bambini, scopriranno da vicino le “chisure”, proprietà delimitate dagli antichi muretti a secco, le “pajare”, prime costruzioni rurali di pietra grezza erette nel Salento e le antiche cave dove veniva estratta la pietra leccese.
- Visiteranno le stalle alla scoperta degli animali: un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
- Saluti e partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## “MANI IN PASTA”

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste

Laboratorio didattico “mani in pasta”: si coinvolgono gli alunni a comprendere l’importanza che il grano, la farina e i loro prodotti hanno sempre avuto nella vita dell’uomo da un punto di vista nutrizionale, sin dall’antichità. Gli alunni proveranno in prima persona la meraviglia di preparare un dolce antichissimo della nostra tradizione contadina “le pitteddhre”, verrà spiegato loro il processo di preparazione della pasta non lievitata, poi proveranno ad impastare e a formare “le pitteddhre” e assisteranno alla cottura . Ogni bambino potrà farcire ” le pitteddhe”, una volta cotte, con le Gelotte della Masseria Cinque Santi ,

- Visita alle stalle alla scoperta degli animali. Un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli. Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat naturale, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il suo figlioletto Tobia
- Saluti e Partenza



**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## NATURALISTA PER UN GIORNO

### da Masseria Cinque Santi all’Oasi delle CESINE

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- Descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Partenza dalla masseria per raggiungere l’Oasi Naturale delle Cesine per scoprire "il segreto della Riserva", esperienza unica per conoscerne il bosco, la macchia mediterranea, la palude costiera e gli animali che la popolano. La durata è di circa due ore.



- Visita ai fienili e alle stalle tra le vacche da latte, delle pecore. Visita alle stalle alla scoperta degli animali: un piacevole percorso alla scoperta degli animali della fattoria; vacche, pecore, capre e dei loro cuccioli, Interagire con loro e conoscere le abitudini alimentari, il loro habitat, ascoltare i loro versi e cercare di riprodurli, dar loro da mangiare ed accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e coccolare l’asinello Pino e il figlioletto Tobia
- Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## Percorso didattico ARTISTICO-CULTURALE

- Durata: mezza giornata
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Visita guidata al castello di Acaya e al borgo fortificato unico esempio di città fortificata del Meridione, interamente circondata da un fossato e da mura con garitte di osservazione e difesa e camminamenti di ronda.
- Visita alla Mostra Archeologica “Roca nel Mediterraneo”, “L’ETA’ DEL BRONZO E DEL FERRO” straordinari reperti degli scavi di Roca Vecchia, in esposizione al piano primo del Castello di Acaya
- Visita alla Mostra Archeologica “Roca nel Mediterraneo”, “L’ETA’ DEL BRONZO E DEL FERRO” straordinari reperti degli scavi di Roca Vecchia, in esposizione al piano primo del Castello di Acaya;



- Laboratorio didattico:

### IL LATTE PRENDE FORMA E DIVENTA GIUNCATA”

Impariamo come da una materia prima semplice come il latte si produce la Giuncata, un **formaggio fresco a pasta molle** dalla consistenza morbida e **spalmabile**, uno dei formaggi più antichi della tradizione pugliese, già dal Medioevo le famiglie pugliesi lo utilizzavano per la colazione, perché era un alimento molto nutritivo in grado di fornire l’energia giusta per affrontare con vigore la giornata lavorativa. Il nome della giuncata pugliese deriva dal materiale in cui la cagliata veniva lasciata a riposare, ovvero il giunco naturale.

- Visita ai fienili e alle stalle delle vacche da latte, delle pecore, delle capre e dei loro piccoli per imparare a conoscere le loro abitudini, a rispettarli e ad interagire e averla possibilità di dar loro da mangiare e accarezzarli coccolare l’asinello Pino e il figlioletto Tobia



- Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**

## **GLI ANTICHI MESTIERI: “IMPARIAMO A FARE LA CREDDA”**

- Durata: una giornata.
- Accoglienza in Masseria,
- descrizione delle attività aziendali e delle attività didattiche previste
- Laboratorio didattico In collaborazione con la Pro Loco di Acquarica di Lecce per imparare a realizzare le “credde”



Termine dialettale usato per chiamare i cesti di paglia, è composta di paglia ed erbe che un tempo si andavano a raccogliere dalle zone paludose limitrofe. I cesti di paglia servivano principalmente per conservare i diversi generi alimentari, dato che a quel tempo non esistevano i contenitori in plastica. Nelle rare occasioni che nel corso della stagione estiva si andava al mare, le “credde” venivano usate come borse per contenere tutto l’occorrente per la giornata fuori casa. Ogni alunno avrà la possibilità di portare a casa il lavoro realizzato.

- Visita ai fienili e alle stalle tra le vacche da latte, le pecore, le capre e dei loro piccoli per imparare a conoscere le loro abitudini, a rispettarli ad interagire. Possibilità di dar loro da mangiare e accarezzarli, coccolare l’asinello Pino e il figlioletto Tobia
- Passegiata all’aria aperta alla scoperta della campagna salentina, dalla natura ai muretti a secco, alla visita delle Pajare, testimonianza di saggezza contadina, usate dai pastori ai tempi della transumanza e dai contadini al tempo delle messi
- Saluti e partenza

**L’esperienza potrà essere completata con il pranzo in Masseria: un primo di pasta, un secondo di carne con contorno, acqua e pane**



- I nostri percorsi didattici sono compatibili anche da alunni con disabilità: la Masseria è provvista di servizi igienici a norma di legge e non ha barriere architettoniche.
- Durante i percorsi gli alunni dovranno essere accompagnati dai loro docenti.
- In caso di pioggia tutte le fasi laboratoriali si svolgeranno nell'aula didattica, sarà quindi possibile partecipare ai laboratori durante ogni periodo dell'anno.
- Le attività possono essere modificate, concordandole preventivamente con il personale docente.
- Per info e prenotazioni contattare LINA CUCUGLIATO ai seguenti numeri
- T. 0832-891178 M 348.7912951

