



APICOLTURA LUCA FINOCCHIO

Miele, Cera, Propoli, Sciami e Servizio d'impollinazione.

V.le S. Stefano 16/A – 66046 Tornareccio (Ch)

tel. 0872868692 Fax 0872/870035

e-mail : info@apicolturalucafinocchio.it

sito web: www.apicolturalucafinocchio.it

P. IVA 00665060695

Spett.le Docente Responsabile di plesso

All'attenzione di tutti i docenti

OGGETTO: Fattorie didattiche

La nostra azienda Apicoltura Luca Finocchio, con sede in Tornareccio, la città del miele per eccellenza, produce da diverse generazioni miele ed altri prodotti dell'alveare. La qualità del nostro miele è attestata dai diversi premi che quest'anno e negli anni passati, la nostra azienda ha ricevuto, partecipando a concorsi regionali, nazionali ed internazionali. I più importanti a New York **Oscar d'oro e d'argento del cibo** per il Cioccomiel e per il miele di Sulla e Bruxelles le **Due stelle d'oro** a per il miele di Acacia, ed **una stella d'oro** per il miele Millefiori Montagne d'Abruzzo.

La passione e la dedizione per il mondo delle api e del miele ci ha spinti, ormai da ben dieci anni, ad intraprendere il progetto "**Fattorie didattiche d'Abruzzo**", attraverso il quale ci proponiamo di far riscoprire le tradizioni e soprattutto la sana alimentazione dai più piccoli ai più grandi. L'intento che perseguiamo è quello di far conoscere le magiche proprietà del miele, la sua semplice filiera, la storia che l'azienda custodisce per favorire ed orientare l'interesse delle nuove generazioni per le api, il loro affascinante mondo e per il dolce prodotto.

La giornata in fattoria sarà articolata in 6 fasi:

1° FASE Piacere amiche api!

Accoglienza, colazione a base di miele, conoscenza generale:

- fisionomia delle api;
- famiglia delle api;
- casa delle api;
- strumenti ed indumenti di lavoro dell'apicoltore

tramite l'osservazione di un alveare in vetro e la visione di un filmato.

2° FASE Piccole api e apicoltori all'opera

- ✓ Role playing e drammatizzazione attraverso un'entusiasmante rappresentazione scenica dei ruoli delle api;
- ✓ Laboratorio di estrazione del miele dai favi. I bambini saranno i protagonisti: essi disopercoleranno le cellette e gireranno lo smielatore didattico fino ad ottenere l'"uscita" del miele dai favi. Miele che, i piccoli apicoltori, porteranno a casa in ricordo del loro dolce prodotto.

3 ° FASE Degustatori doc!

Laboratorio alla scoperta dei sensi per conoscere i colori, sapori e odori dei vari tipi di miele permettendo di avviare i bambini verso una maggiore conoscenza della varietà dei prodotti, delle loro sensazioni, emozioni e ricordi legati ad altri cibi.

4 ° FASE Candeliamo

Laboratorio della cera durante il quale i bambini si cimenteranno nella realizzazione di una candela in cera d'api che potranno accendere a casa.

5^ FASE Tra passato e futuro

Presso il punto vendita aziendale gli alunni avranno l'opportunità di assaporare quelli che erano gli strumenti di lavoro apistici manuali di un tempo e confrontarli con i moderni macchinari, oltre a poter apprezzare una galleria fotografica e una piccola biblioteca del settore e naturalmente poter acquistare i numerosi prodotti.

6^ FASE Divertiamoci imparando

Per coloro che vorranno trascorrere anche il pomeriggio nella nostra azienda sarà possibile pranzare nell'area verde attrezzata e svolgere attività ricreative a tema: giochi vari per approfondire, divertendosi, la conoscenza sulle api e sui loro prodotti.

Il programma suddetto potrà essere diversificato a seconda dell'età dei bambini/ragazzi. La mattinata in azienda ha un costo di € 8,50 per ciascun bambino, comprensivo di colazione, e gadget (vasetto di miele, candelina di cera e materiale didattico), mentre per l'intera giornata in fattoria il prezzo è di €10,00. Il percorso potrà così svolgersi più accuratamente, permettendo anche ai bambini di riposarsi tra un'attività e l'altra.

Si accolgono gruppi di bambini di almeno 25 unità. Per classi che non raggiungeranno questo numero si procederà all'accorpamento con classi di altre scuole, non penalizzando minimamente l'attività didattica.

L'azienda si presenta come luogo accogliente e sicuro, infatti molti sono i cartelloni appesi alle pareti, le filastrocche sulle api e non vi è nessun pericolo di puntura. Inoltre, si precisa che l'allergia alla puntura d'ape non è assolutamente collegata all'allergia alimentare al miele e derivati.

Il titolare e i suoi collaboratori hanno preso parte ad un corso di 40 ore, presso la sede dell'ARSSA di Cepagatti, che ha consentito loro di prepararsi all'incontro con gli studenti della scuola dell'obbligo. Inoltre, ad affiancare l'apicoltore ci sarà personale qualificato, laureato in Scienze della Formazione Primaria, con tesi proprio sulla Fattoria Didattica.

Sul sito on-line dell'azienda **www.apicolturelucafinocchio.it**, sono presenti nella sezione gallery delle foto dimostrative di una giornata trascorsa da alcuni bambini nella nostra struttura.

Chiamateci per informazioni e prenotazioni o visitate il nostro sito web: www.apicolturelucafinocchio.it saremo lieti di accogliervi per farvi vivere un'esperienza entusiasmante e per farvi degustare i nostri prodotti... Con tante novità in arrivo!!!

Coloro che ci hanno scelto (più di 2000 alunni nell'a.s. 2017/2018) ne sono rimasti meravigliati!!!

La nostra Apicoltura collabora, da tempo, con l'associazione AMA quindi per chi volesse prolungare la permanenza nell'affascinante borgo di Tornareccio vi è la possibilità visitare il museo a cielo aperto, costituito da mosaici appesi alle pareti delle abitazioni. In attesa di ricevere un vostro riscontro, vi porgiamo

Cordiali Saluti

Apicoltura Luca Finocchio

RESPONSABILE: **Fabiana Finocchio** 3461318108