



Azienda agricola  
**Ciarimboli Paolo**

Frazione Montaiate, 61  
61045 Pergola (PU)  
tel. e fax +39 0721 773087

<http://www.casebottaro.it>  
<http://www.casebottaro.com>  
e-mail: [info@casebottaro.it](mailto:info@casebottaro.it)

## Fattoria didattica

Per circa 10 anni ho aiutato e collaborato con numerosi insegnanti nella produzione di orti e allevamenti, con metodo biologico, in diverse scuole di differente grado che partecipavano al concorso regionale

### **Alimentazione e Vita.**

Questa magnifica esperienza, insieme a quella di essere genitori di 3 splendidi figli, ci ha stimolato nel creare una vera e propria fattoria didattica nella nostra azienda; abbiamo creato percorsi specifici per ragazzi di differenti età, con lo scopo principale di avvicinare i giovani al rispetto per l'ambiente, alla conoscenza del territorio, la produzione del cibo, l'amore per la natura e gli animali; dando sempre grande risalto agli aspetti pratici ed alla manualità, al fine di educare divertendo.

## I percorsi didattici

### **Il bosco**

Dopo aver trasformato un bosco di circa 6 ettari da ceduo ad alto fusto lo abbiamo dotato di un sentiero attrezzato con cartelli per poter riconoscere le varie specie arboree ed arbustive autoctone, evidenziando delle curiose caratteristiche come le particolarità del legno o l'età media delle piante descritte. Su richiesta degli insegnanti possiamo approfondire varie tematiche riguardanti la selvicoltura, i funghi, i frutti selvatici e, per ragazzi di una certa età, anche i licheni, la loro morfologia e biologia con cenni sul monitoraggio ambientale atmosferico come bioindicatori e bioaccumulatori.

### **Il formaggio**

Nei mesi primaverili, quando la lattazione delle pecore lo consente, produciamo per uso familiare il formaggio pecorino con le tecniche artigianali di una volta, cerchiamo sempre, per quanto possibile, di far intervenire i ragazzi in modo pratico approfondendo le varie tematiche attinenti come la mungitura e il latte, il metodo tradizionale nella preparazione della caciotta di pecorino, il caglio naturale: *il preso* e la ricotta.

### **L'agricoltura biologica**

Questo è forse il tema più vasto poiché gli argomenti trattati sono molti con diverse possibilità di dissertazione ed approfondimento: dalle tecniche agronomiche alla legislazione vigente, dall'orticoltura all'uso delle fasi lunari, dall'allevamento alle nozioni di agricoltura biodinamica, dal semenzaio a letto caldo alla certificazione.

Unitamente alla gita in fattoria sono disponibile ad offrire, preventivamente, la mia consulenza direttamente in classe; ciò al fine di stabilire un rapporto di fiducia e di rispetto reciproco attraverso la conoscenza diretta nell'ambiente scolastico con lo scopo di ottenere una maggiore attenzione da parte dei ragazzi al momento della visita.

Possiamo accogliere un numero massimo di circa 45 studenti, ad un prezzo che varia dai 5,00 ai 7,00 euro cadauno comprendente una merenda con i nostri prodotti o dei regalini da portare a casa.