



## **Novità Autunno 2023**

Vi lanciamo una sfida:

Un premio in palio per l'Istituto Comprensivo più partecipativo...  
scorri e leggi di cosa si tratta!

### **Proposta di attività didattiche nel comprensorio del massiccio del Pratomagno**

(a cura della Cooperativa di Comunità Pratomagno)

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

#### **Chi siamo**

La nostra cooperativa nasce dall'intenzione di un gruppo di imprese e abitanti del Valdarno superiore di contrastare l'abbandono del massiccio del Pratomagno e la conseguente sottoutilizzazione delle risorse naturalistiche e umane di cui questo territorio è ricco.

Gli obiettivi che ci proponiamo sono molteplici, alcuni dei quali sono: recuperare i numerosi boschi non curati, incentivare il turismo consapevole, sviluppare una rete di commercializzazione per ridare vita alle botteghe delle frazioni montane valorizzando prodotti locali e sostenibili, creare nuove imprese dirigendo i ricavi delle nostre attività su nuovi progetti per la montagna, organizzare spazi di discussione aperti a tutta la comunità nell'ottica di sviluppare iniziative in linea con i valori su cui ci fondiamo. Dato lo scopo mutualistico della nostra cooperativa, le attività proposte saranno gestite dai nostri soci cooperatori.

#### **Attività di fattoria didattica**

**(a cura dell'Azienda Agricola IL BOSCO MAGICO)**

L'obiettivo della fattoria didattica è quello di far conoscere ai ragazzi la vita rurale della nostra montagna attraverso esperienze immerse nella natura che permettano loro di apprendere come rispettare e prendersi cura dell'ambiente del quale anche loro, come tutti, sono responsabili.

Nelle attività che proponiamo vorremmo dare ai ragazzi la possibilità di godersi la montagna e allo stesso tempo di conoscere le attività lavorative legate a questo contesto, concentrandoci su uno dei suoi prodotti più preziosi, la castagna, e raccontando loro tutta la filiera dal legname alla farina. Durante le uscite saranno organizzati incontri con persone che hanno vissuto la montagna nella sua interezza e che potranno trasmettere ai ragazzi le esperienze di vita, l'amore, il lavoro e il sacrificio che la montagna richiedeva in un tempo non troppo lontano ma che ormai sembra distante dal nostro presente.

Un altro aspetto importante che sta al centro delle nostre attività è lo “stare insieme”. Verranno infatti comunicati ai ragazzi principi come l’inclusione e la cooperazione all’interno di un gruppo, certi che questo aspetto, che ci sta tanto a cuore, potrà a risultati sorprendenti!



In autunno il castagneto si colora, i ricci si aprono, le castagne iniziano a cadere ed è proprio qui che ha inizio il nostro percorso...

La raccolta viene fatta a mano come un tempo, i preziosi frutti vengono portati al seccatoio, dove per un mese intero un lento e ininterrotto fuoco alimentato da legna di castagno essicca le castagne. Una volta secche, le castagne sono pronte per la battitura che le priverà della buccia. Queste vengono poi vagliate, occhi attenti ed esperti esaminano ogni frutto per scartare quelli bruciati o beccati, i sassolini e i residui di buccia. La tradizione del nostro territorio prevede poi che a questo punto le castagne vengano tostate in forno a legna, anch’esso alimentato rigorosamente ed esclusivamente a castagno. Dopo questa preparazione, i frutti sono finalmente pronti per il mulino a pietra, alimentato ad acqua, dove una macinazione lenta, scandita dalla portata del fiume, donerà la farina.

Grazie all’autunno che ci regala questa magia e alla nostra montagna, che ci offre degli scorci magnifici durante la raccolta delle castagne, nelle frazioni montane si accendono i seccatoi e i ragazzi potranno vivere in prima persona questa atmosfera, potendo inoltre raccogliere gli altri prodotti che il bosco ci dona e che saranno utili per svolgere le altre attività una volta arrivati al rifugio.

# PROGRAMMA 1

Percorso rivolto a tutte le classi della scuola primaria e secondaria di I grado e secondo e terzo anno della scuola dell'infanzia

**Uscita di una giornata: nessun limite al numero di partecipanti**

**Ore 9:30** - Arrivo al Bosco Magico

Inizieremo la giornata prendendoci circa mezz'ora per spiegare ai ragazzi la storia del castagneto, i vari tipi di castagno che contiene (tra i quali il Mondiglione in via di estinzione), cosicché i ragazzi possano ammirarne gli esemplari secolari presenti tra tutte le altre specie del massiccio del Pratomagno.

**Ore 10:00** - Colazione nel bosco (offerta da noi)

Prepareremo dei prodotti a base delle nostre castagne e pane e olio.

**Ore 10:30** - Raccolta delle castagne

Trascorreremo questo momento nel nostro castagneto completamente recintato. I ragazzi potranno così raccogliere le castagne con la supervisione del nostro personale.

**Ore 12:00** - Pranzo (opzionale)

È possibile scegliere se autogestirsi con il pranzo al sacco od optare per le nostre proposte (primo con pomodoro o ragù e secondo con contorno, ad esempio arista con patate).

**Ore 13:30** - Preparazione delle bruciate

Accenderemo il fuoco per far gustare ai ragazzi il loro raccolto preparando insieme le bruciate.

**Ore 15:00** - Visita al seccatoio della Trappola

Dopo un po' di svago al Bosco Magico raggiungeremo, con lo scuolabus, il seccatoio della Trappola, dove un tempo veniva iniziato il lungo processo di essiccazione della castagna, passaggio essenziale per la buona riuscita della farina di castagne.

Qui i ragazzi faranno merenda (offerta da noi) dopodiché partiranno per il rientro a scuola.

# PROGRAMMA 2

Percorso consigliato per il primo anno della scuola dell'infanzia  
**Uscita da mezza giornata: nessun limite al numero di partecipanti**

**N.B. Sconsigliamo questo programma a scuole troppo lontane dal Bosco Magico, se il viaggio per arrivare ha una durata superiore a un'ora è consigliabile scegliere il Programma 1**

**Ore 9:30** - Arrivo al Bosco Magico

All'interno del nostro castagneto completamente recintato, i bambini potranno raccogliere le castagne con la supervisione del nostro personale.

**Ore 10:30** - Colazione nel bosco (offerta da noi)

Preparata con prodotti a base delle nostre castagne, pane e olio.

**Ore 11:30** - Partenza per il rientro a scuola in tempo per il pranzo.

## Costi

(I prezzi seguenti sono riferiti al singolo partecipante)

### Programma 1 (giornata intera)

- 13 € con pranzo al sacco autogestito
- 25 € con pranzo fornito da noi

### Programma 2 (mezza giornata)

- 5 € con spuntino di metà mattinata

### **Da concordare**

- Date
- Pasti (se autogestiti al sacco o organizzati da noi, intolleranze, allergie)
- Eventuali richieste avanzate dall'insegnante.

## **DA NON PERDERE!**

### **Soggiorno all'Ostello Orma del Lupo**

È possibile organizzare uscite di più giorni e pernottare nel nostro ostello di montagna per godere al massimo lo spirito del Pratomagno.

Allegiamo il link dove potrete trovare tutte le info. Nel caso in cui siate interessati contattateci e prepareremo insieme un programma personalizzato.

La Nostra Montagna è piena di luoghi da esplorare e di esperienze da vivere insieme!

<https://www.coopcomunitapratomagno.it/ostelloccp.html#top>

## **Novità Autunno 2023!**

### **La sfida degli Istituti Comprensivi**

Quest'anno vogliamo proporvi una sfida tra Istituti Comprensivi!

Alla fine di ogni giornata passata insieme peseremo il raccolto che ogni classe porterà al Seccatoio.

Ogni settimana aggiorneremo le pesate e pubblicheremo la classifica provvisoria sul nostro sito <https://www.coopcomunitapratomagno.it/> e sui nostri social.

Tutte le pesate delle classi di uno stesso Istituto verranno sommate insieme. Quindi ognuno avrà un solo raccolto dato dalla sommatoria dei pesi di tutte le sue classi che sono salite da noi.

Finite le uscite didattiche pubblicheremo la classifica definitiva e l'Istituto comprensivo che avrà raccolto più castagne, e che quindi ci avrà dato maggior aiuto, verrà premiato con una targa da appendere a scuola come riconoscimento dell'impegno nel conseguire un obiettivo comune. Non mancheranno i nostri ringraziamenti per l'aiuto datoci.

#### **Contatti**

Per informazioni e adesioni contattare:

ilboscomagico2020@gmail.com

Ostello "Orma del Lupo" - 055 802 4920

Lara Lapi - 328 113 8324



**SCHEDA DI ADESIONE**  
**Pratomagno Cooperativa di Comunità**  
**Anno 2022/2023**



**Istituto Comprensivo :**

---

---

**Plesso e numero telefonico:**

---

---

**Nome classe e numero bambini partecipanti :**

---

**Nome Insegnante referente:**

---

**Recapito Insegnante (cellulare o mail):**

---

---

**Programma scelto: ( specificare l'autogestione o meno del pasto del pranzo )**

---

---

**Eventuali Allergie/dieta alimentare da segnalare:**

---

---

**Giorni della settimana o date preferite:**

---

---

---

**Scegliere una delle due opzioni:**

**Fattura \***                       **Scontrino Fiscale**

**Per lo scontrino fiscale il pagamento deve avvenire in contanti o consegnando ai nostri operatori la ricevuta del bonifico effettuato, la mattina dell'uscita, la ricevuta dello scontrino verrà inviata per mail o per whatsapp all'insegnante referente.**

**\*Dati per emissione fattura:**

**Denominazione Istituto** \_\_\_\_\_

**Indirizzo** \_\_\_\_\_

**P.iva/Codice Fiscale** \_\_\_\_\_

**Codice IPA** \_\_\_\_\_