



TENUTA
CHIANCHITO



Masseria Didattica riconosciuta e iscritta all'Albo Regionale (n. 236)

Esperienze Didattiche e Laboratori per Scuole

Imparare dalla Natura, Vivere la Tradizione

Tenuta Chianchito

San Giovanni Rotondo (FG) S.P. 45 Bis Km 11+550 (Ex S.S. 273)

tel: 39 0882451944

+393477051379 (Giuseppe) +393202507471 (Massimo) info@tenutachianchito.it

Indice degli Argomenti

- Presentazione dell'Azienda
- La Nostra Filosofia: Agricoltura Rigenerativa
- Obiettivi Formativi delle Visite Guidate
- Laboratori Proposti
- Accessibilità e Inclusione per Tutti
- Esempi di Giornate Didattiche
- Prezzi e Informazioni

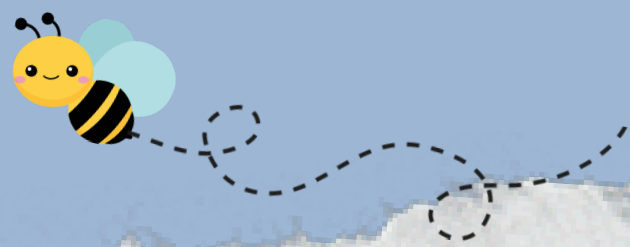


Tenuta Chianchito: Tradizione, Innovazione e Sostenibilità nel Cuore del Gargano

Radicata nella storia e nella cultura del territorio, Tenuta Chianchito si è trasformata da vecchio frantoio e caserma dei carabinieri in un'eccellenza del turismo rurale e gastronomico.

Grazie all'impegno della famiglia Di Maggio, l'azienda oggi è un punto di riferimento per chi cerca esperienze autentiche a contatto con la natura, con una cucina a chilometro zero che esalta i prodotti provenienti direttamente dai nostri orti coltivati con agricoltura rigenerativa.





Dall'Orto alla Scienza. Un Percorso di Agricoltura Rigenerativa e Circolare per le Vostre Scuole.

Questo percorso didattico innovativo è stato progettato per allinearsi con i programmi educativi e offre un'esperienza pratica e multidisciplinare che va oltre la semplice agricoltura integrata.

- **Apprendimento Interdisciplinare:** i laboratori integrano scienze, ecologia e matematica, mostrando agli studenti l'interconnessione tra gli elementi naturali e le materie di apprendimento.
- **Sviluppo di Competenze:** attraverso attività concrete, i ragazzi imparano a collaborare, risolvere problemi e pensare in modo critico.
- **Economia Circolare:** mostriamo come tutti gli scarti agricoli diventano risorse. Il legname delle potature viene usato per il riscaldamento, mentre gli scarti vegetali vengono trasformati in prezioso compost.
- **Educazione alla Sostenibilità:** Il modello di agricoltura rigenerativa fornisce una comprensione profonda di temi come la salute del suolo e la biodiversità, formando **cittadini consapevoli**.

Con la nostra Masseria Didattica, trasformiamo l'apprendimento in un'esperienza viva e significativa, in cui i principi scientifici si radicano nei partecipanti.

La Nostra Ristorazione

La nostra sala ristorante, con una capienza fino a 150 coperti, offre a studenti e docenti un'esperienza culinaria che esalta i sapori autentici del Gargano.

Sotto la guida dello **Chef Massimo Di Maggio** e del docente pizzaiolo **Giuseppe Di Maggio**, la nostra cucina e la nostra pizzeria si basano sulla freschezza e la qualità dei prodotti di produzione propria, che provengono dai nostri orti coltivati con agricoltura rigenerativa.

In questo modo, ogni piatto e ogni pizza diventano una lezione pratica sul legame tra la terra e il cibo.



Cosa Offriamo

La nostra Masseria Didattica, riconosciuta dalla Regione Puglia e iscritta all'Albo Regionale (n. 236), propone un percorso di agricoltura rigenerativa per un apprendimento pratico e multidisciplinare.



- **Visita Guidata all'Azienda:**
Scopriamo il ciclo del compost, dalla trasformazione degli scarti vegetali in energia fino alla creazione di suolo vivo. La visita è condotta da **Giuseppe Di Maggio**, il nostro operatore didattico.
- **Orti Rigenerativi:**
Impariamo a coltivare in orti sollevati realizzati con materiali riciclati e pietra naturale.
- **Laboratorio di Lombricompostaggio:**
Un'attività pratica per capire il ruolo cruciale dei lombrichi nella salute del terreno.
- **Passeggiate tra gli Ulivi:**
Riconosciamo la flora e l'importanza della biodiversità.
- **Incontro con l'Agronomo:**
L'esperto Michele Russo ci insegna a "leggere" il suolo e le piante.
- **Attività Creative e Sensoriali:**
Mettiamo le mani nella terra con semina, raccolta e vari "laboratori del fare".

Obiettivi Formativi delle visite guidate

Consapevolezza alimentare

Conoscere il 'segreto' degli alimenti simbiotici e perché la loro importanza va oltre il semplice sapore.



Educazione al riciclo e al compostaggio

Scoprire come trasformare gli scarti in risorsa.

Coltivazione e autoproduzione

Imparare a coltivare ortaggi e piante aromatiche anche a casa.

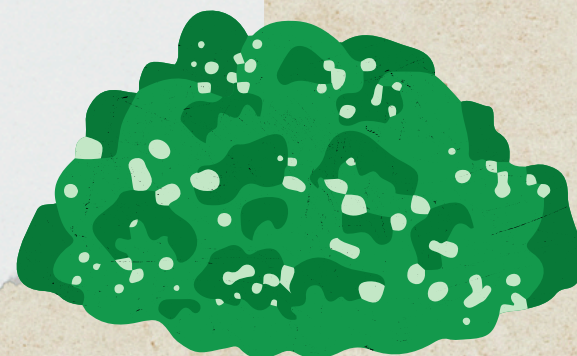
Biodiversità

Approfondire il ruolo delle api e delle piante per l'ecosistema.



Manualità e creatività

Sviluppo di competenze pratiche, stimolazione della creatività e promozione di un approccio proattivo all'apprendimento.



I Laboratori



Laboratorio dell'Orto Sopraelevato

I partecipanti, inclusi quelli con disabilità, potranno imparare a seminare e coltivare direttamente nel nostro orto rigenerativo, grazie a postazioni rialzate e percorsi accessibili che rendono l'esperienza aperta a tutti.

Attività:

- Ogni partecipante seminerà nella propria micro serra che porterà a casa.
- Portare da casa uno scatolo delle uova in cartone vuoto da usare come semenzaio.

Obiettivi formativi:

- Sviluppare la consapevolezza ambientale e l'amore per la natura.
- Apprendere le basi della coltivazione sostenibile, anche in ambienti urbani come balconi o piccoli spazi inutilizzati.





Laboratorio sul lombricompostaggio

Perché è importante:

Svela il ruolo cruciale dei lombrichi nell'agricoltura rigenerativa, mostrando come gli scarti diventano risorse.

Attività:

- Osserviamo i lombrichi al lavoro nella compostiera.
- Raccogliamo il vermicompost e il percolato.
- Usiamo il fertilizzante prodotto per nutrire le nostre piante.

Obiettivi formativi:

- Conoscenza scientifica: capire la biologia del suolo.
- Educazione ambientale: imparare il riciclo e la gestione degli scarti.
- Apprendimento pratico: mettere le mani nella terra per vedere i risultati.

*La Magia
sotto i nostri piedi:
la terra è viva!*



Laboratorio "Mani in Pasta"

Perché partecipare:

Questo laboratorio insegna ai bambini il valore del fare con le proprie mani, dalla preparazione del cibo fino al consumo.

Attività:

Bimbi da 3 a 6 anni: preparazione di biscotti.

Bambini da 7 ai 13 anni: creazione di orecchiette e scoperta della lievitazione.

Obiettivi formativi:

Sviluppo della manualità e comprensione delle fasi della produzione alimentare tradizionale.

Benefici: Imparare divertendosi, in un ambiente sicuro e stimolante.

Laboratorio di Lavoretti Creativi

Uniamo creatività e sostenibilità. Gli studenti usano materiali naturali e di recupero, imparando a dare nuova vita agli scarti e a connettersi con la natura.

Attività:

- Arte con la natura: disegni naturalistici con materiali naturali trovati in loco.

Obiettivi formativi:

- Creatività e manualità: sviluppo della creatività e della coordinazione.
- Educazione ambientale: comprendere il valore del riuso e il legame con l'ambiente.





Laboratorio sulle Api

Perché è importante:

Intraprendere un affascinante viaggio alla scoperta dell'equilibrio naturale, svelando il funzionamento della società delle api.

Attività:

Questo laboratorio svela il funzionamento della complessa struttura sociale dell'alveare. Attraverso l'osservazione diretta di un'arnia didattica, gli studenti comprenderanno la gerarchia e il ruolo di ogni singola ape, dal lavoro delle operaie all'importanza dell'ape regina.

Obiettivi formativi:

Sensibilizzare i partecipanti sull'importanza della biodiversità e della conservazione delle api.

A group of children and an adult are gathered around a hand-drawn treasure map on a piece of paper. The map features a blue lake, a red dashed path, and a red 'X' marking the spot. The children are holding wooden sticks, possibly for a scavenger hunt. The scene is set outdoors with a wooden post and greenery visible in the background.

Caccia al Tesoro Tematica

Attività:

Un percorso nel giardino della tenuta, tra indizi e scoperte legati alla flora e fauna locale.

Obiettivi formativi:

Promuovere l'osservazione e la cooperazione attraverso un gioco educativo all'aperto.

“Divertirsi imparando: una caccia al tesoro in giardino per scoprire i segreti della natura.”



Un'esperienza autentica

Educazione tra gli ulivi

Passeggiate tra alberi secolari, osservazione della vegetazione e riconoscimento della naturalità.

Incontri con l'agronomo Michele Russo

Spiegazioni pratiche e coinvolgenti su come leggere il suolo, le foglie, i frutti, la salute delle piante e il ciclo della fertilità.

Colonie Estive in Piscina

Attività:

Giornate estive con giochi, attività ricreative e sport in piscina.

Obiettivi formativi:

Favorire la socializzazione e il gioco di squadra in un contesto sicuro e stimolante.

“Un'estate all'insegna del divertimento e dell'apprendimento in acqua e nella natura.”



Componi la tua Visita a Tenuta Chianchito

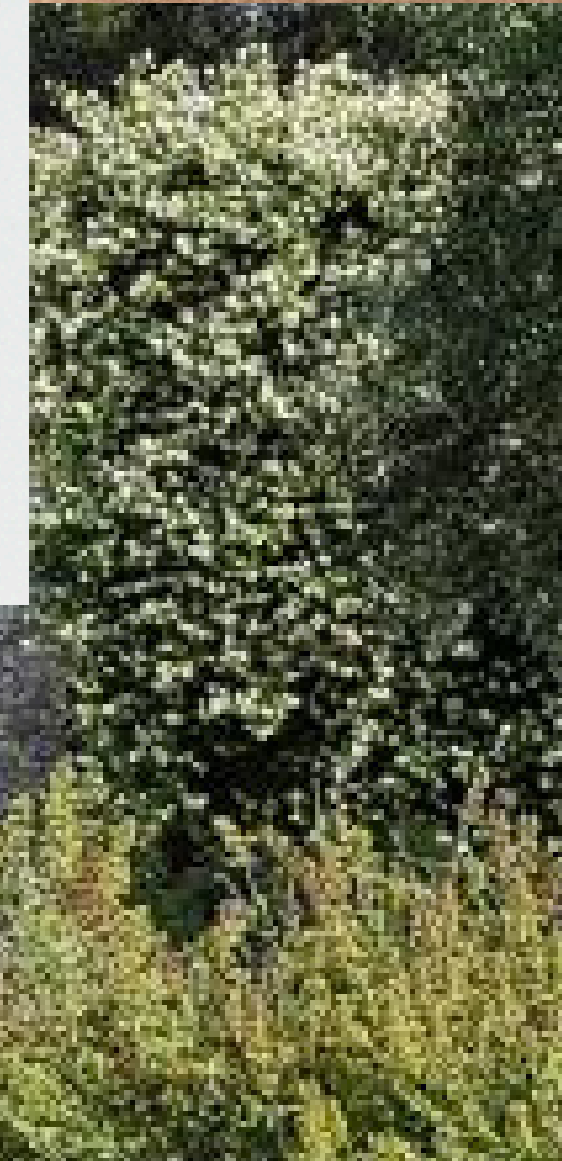
Scegli i laboratori



**Scegli gli orari di
permanenza**



**Scegli se pranzare in
loco, oppure no.**



A hand reaching out towards a group of diverse people silhouettes on a grassy field. The background is a bright, sunlit outdoor scene with green grass and a blurred background of trees and people. A large, realistic hand is reaching out from the right side of the frame towards a group of colorful silhouettes of people of various ages and ethnicities standing on a grassy field. The silhouettes are in various colors (purple, pink, green, blue, yellow, orange, black) and are holding hands. The overall scene is bright and positive, symbolizing inclusion and support.

Accessibilità e Inclusione per Tutti

Accesso facilitato per tutti i partecipanti

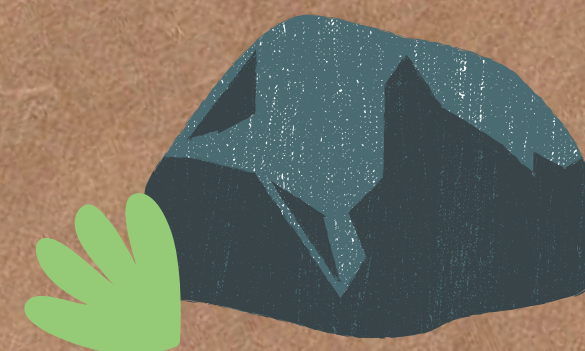
Tenuta Chianchito è attrezzata per garantire l'accesso e la partecipazione di persone con disabilità motorie, con percorsi facilmente praticabili e strutture adeguate.

Laboratori adattati alle esigenze individuali

Ogni attività e laboratorio può essere personalizzato per rispondere alle specifiche esigenze dei partecipanti con disabilità fisiche, cognitive o sensoriali, per garantire un'esperienza formativa inclusiva e arricchente per tutti.

Supporto specializzato

Il personale della tenuta è preparato a offrire il massimo supporto durante le attività, creando un ambiente accogliente e sicuro per tutti i bambini e ragazzi, indipendentemente dalle loro abilità.





Esempi di Giornate Didattiche



Esempio per bambini (3-6 anni)

Durata: 9:00 – 16:00

Attività:

- **Visita della masseria tra animali** e orti;
- Gioco di ruolo “Fattoria in azione” dove i bambini imitano i suoni degli animali;
- Merenda con prodotti tipici;
- Laboratorio di giardinaggio e semina;
- Pranzo al sacco o preparato in loco;
- Laboratorio sulle Api;
- Laboratorio creativo.

Obiettivi:

Apprendimento ludico, rispetto per la natura e sviluppo della manualità.



Esempio per ragazzi (7-14 anni)

Durata: 9:00 – 16:00

Attività:

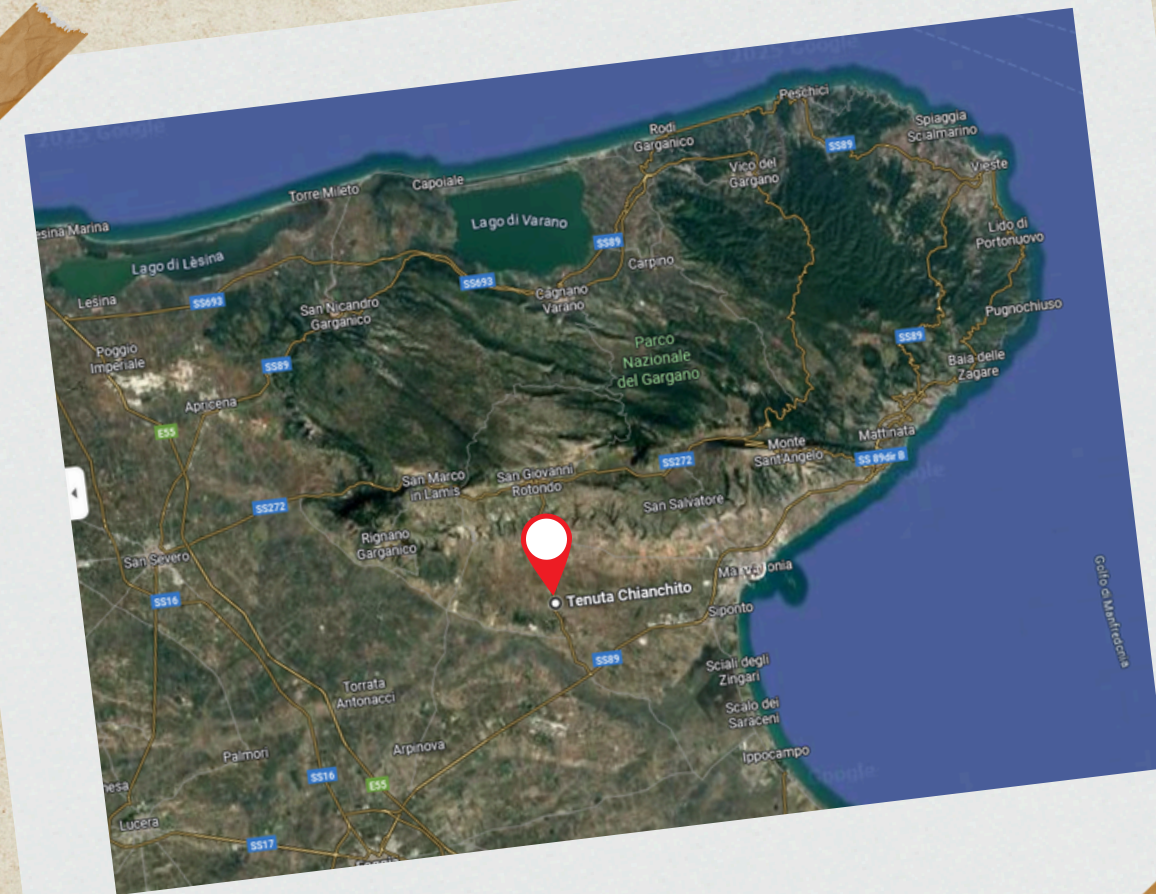
- Visita guidata dei campi, delle strutture e delle coltivazioni;
- Laboratorio di cucina con preparazione di orecchiette e pane;
- Merenda con prodotti tipici;
- Laboratorio di agricoltura sostenibile.
- Pranzo al sacco o preparato in loco;
- Caccia al tesoro.

Obiettivi:

Apprendimento ludico, rispetto per la natura e sviluppo della manualità.



Posizione strategica ai piedi del Gargano



Gargano e Foresta Umbra

Immersa nella natura incontaminata, offre uno scenario ideale per esperienze a contatto con il paesaggio rurale e la biodiversità locale.



San Giovanni Rotondo

A pochi chilometri dal famoso Santuario di Padre Pio, rende la tenuta un'ottima meta per combinare turismo educativo e spirituale.



[Link google maps](#)

Prezzi e Informazioni

- Da **10 a 35 euro a persona** a seconda del numero di laboratori, durata della giornata e presenza del pranzo.
- Possibilità di **personalizzare le attività** e i laboratori in base alle esigenze delle scuole e delle associazioni.
- È possibile richiedere preventivi personalizzati che includono anche il **servizio di trasporto**.



Tenuta Chianchito

San Giovanni Rotondo (FG) S.P. 45 Bis Km 11+550
(Ex S.S. 273) tel: 39 0882451944
+393477051379 (Giuseppe) +393202507471 (Massimo)
info@tenutachianchito.it

*La terra è la nostra aula, il compost il nostro
laboratorio di scienze e ogni bambino il seme di un
futuro rigenerativo.*

 TENUTA
CHIANCHITO



Masseria Didattica riconosciuta e iscritta all'Albo Regionale (n. 236)

Contatti

Tenuta Chianchito

San Giovanni Rotondo (FG) S.P. 45 Bis Km 11+550 (Ex S.S. 273)

tel: 39 0882451944

+393477051379 (Giuseppe) +393202507471 (Massimo)

info@tenutachianchito.it