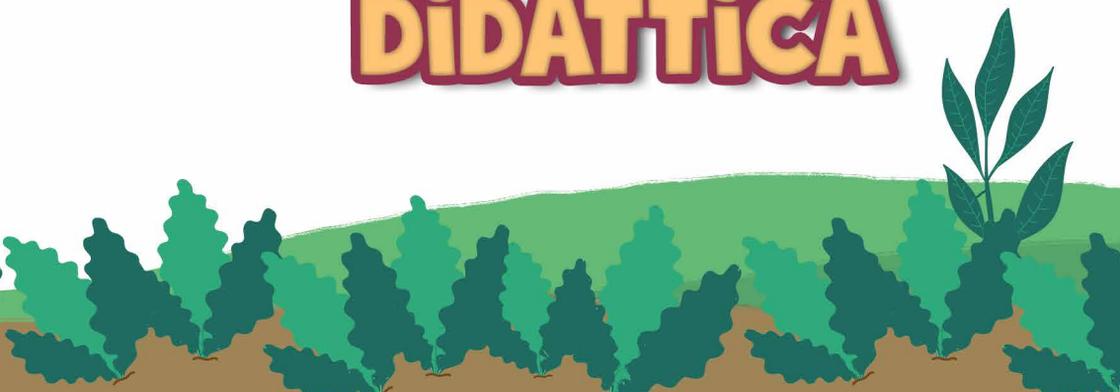




AGENDA 2030 IN FATTORIA DIDATTICA





AGENDA 2030 IN FATTORIA DIDATTICA

Questi mesi ci hanno allontanati dalla nostra quotidianità e dalla possibilità di vivere e condividere un momento in Fattoria con Voi insegnanti, genitori, bambini, giovani e meno giovani.

Per questo Terranostra Lombardia, l'associazione che rappresenta le aziende agrituristiche di cui le Fattorie Didattiche fanno parte, ha predisposto questo volume. Un volume che guarda al futuro e che pone l'attenzione sugli obiettivi dell'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile all'interno delle attività produttive.

Si ringraziano i componenti del gruppo di lavoro: Alessandra, Anna, Cinzia, Gianna, Elena, Francesca T, Francesca P, Francesca C, Angelo, Giacomo, Paolo e Valeria Sonvico Segreteria Regionale Terranostra Lombardia, per l'impegno dedicato nella realizzazione del Volume "Agenda 2030 in Fattoria Didattica".

MASSIMO GRIGNANI

Il Presidente Terranostra Lombardia



SIAMO IMPRESE AGRICOLE E SIAMO FATTORIE DIDATTICHE!

Con questa connotazione ci rinnoviamo al pubblico in questo momento particolare di Pandemia che ha comportato la revisione delle abitudini di tutti noi, cittadini e mondo produttivo. Siamo rimasti lontani dalla quotidianità di vedervi all'interno delle nostre Fattorie, tuttavia, abbiamo investito il nostro tempo per migliorare le nostre aziende agricole, abbiamo seguito corsi di aggiornamento, abbiamo predisposto nuove ed interessanti esperienze didattiche e laboratori e attivato nuovi servizi. I social sono stati il nostro supporto per continuare a farVi sentire la nostra presenza e Vi invitiamo a venirci a trovare virtualmente anche sul sito www.terranostralombardia.it dove potete trovare molte informazioni e una sezione dedicata alle Fattorie Didattiche e alle loro proposte. **Abbiamo voglia di ripartire al più presto!**

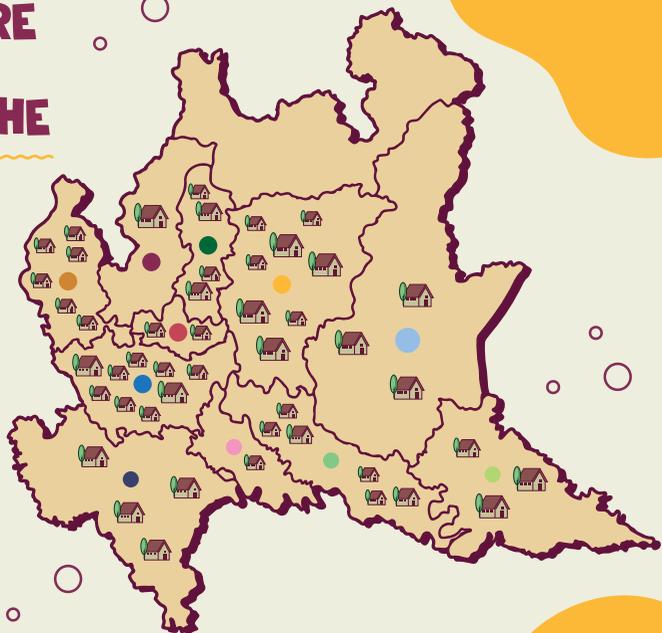
Ripartiamo con questa pubblicazione, con lo sguardo rivolto al futuro nel dare la giusta consapevolezza e attenzione ai temi dell'Agenda 2030. I 17 obiettivi dell'Agenda sono temi già cari al mondo agricolo e abbiamo voluto evidenziare alcune proposte delle nostre Fattorie che si ispirano proprio a questi obiettivi. In Fattoria, infatti, non si vive un'esperienza solo legata ai cicli produttivi e all'educazione alimentare, ma proprio in Fattoria si apprendono anche comportamenti per consumi responsabili, la valorizzazione del singolo individuo, il lavoro di squadra, l'attenzione alla cura dell'ambiente e molto altro.

L'augurio è che, consultando questa pubblicazione, possiate al più presto venirci a trovare!

**IL GRUPPO DI LAVORO FATTORIE DIDATTICHE
TERRANOSTRA LOMBARDIA**

LE NOSTRE FATTORIE DIDATTICHE

- provincia di BERGAMO
- provincia di BRESCIA
- provincia di COMO
- provincia di CREMONA
- provincia di LECCO
- provincia di MILANO
- provincia di MONZA-BRIANZA
- provincia di LODI
- provincia di MANTOVA
- provincia di PAVIA
- provincia di VARESE



FATTORIE DIDATTICHE E SVILUPPO SOSTENIBILE: GLI OBIETTIVI 2030 DELLE NAZIONI UNITE

La presente pubblicazione intende promuovere le Fattorie Didattiche Lombarde, con particolare attenzione a quelle che hanno aderito ad un progetto ambizioso di sensibilizzazione e riflessione critica sui temi dello sviluppo sostenibile in linea con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

L'obiettivo è di rafforzare la consapevolezza dei nostri ospiti sul proprio ruolo attivo nel contribuire a raggiungere i 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile

che riguardano le dimensioni della vita umana e dell'intero Pianeta. I sistemi educativi "classici" devono rispondere a questo bisogno incalzante definendo obiettivi e contenuti di apprendimento. È importante che anche Noi, Fattorie Didattiche, offriamo una didattica di qualità e orientata al futuro, preoccupandoci di introdurre pedagogie capaci di responsabilizzare i nostri utenti sulle tematiche della sostenibilità. Le Fattorie Didattiche sono un punto di riferimento per le istituzioni scolastiche fungendo da modello (e guida) per l'inserimento di pratiche sostenibili all'interno delle loro istituzioni in un circolo virtuoso che sostiene

lo sviluppo sostenibile da un lato e l'inclusione sociale dall'altro. La visita in Fattoria Didattica è già di per sé un'azione sostenibile. Scegliendo la Fattoria Didattica si sostiene un territorio e il lavoro di realtà sempre più minacciate dalla costante urbanizzazione. Il sapere dell'operatore di Fattoria Didattica è un sapere trasversale che conosce tanto il mondo della formazione quanto il mondo agricolo, offrendo agli ospiti la possibilità di riflettere sulle questioni in modo complesso e sistemico. Un sapere che per natura si è sempre dovuto unire al saper fare. Sappiamo che per questi temi, il potere dell'educazione è centrale, non solo rappresenta uno dei 17 obiettivi, ma rappresenta anche il mezzo per la realizzazione di tutti gli altri.

Le Fattorie Didattiche sono impegnate a frequentare corsi di aggiornamento specifici per offrire alle scuole e alle famiglie, ma anche ad adulti e anziani, laboratori innovativi e capaci di motivare le future generazioni alla realizzazione di contesti inclusivi e sostenibili. Partendo dai principi della pedagogia attiva di Dewey e dalle pratiche della pedagogia Montessoriana il manuale presenta laboratori attenti alla centralità dell'alunno nei processi di apprendimento, ossia dall'idea che tutti sono in grado di imparare meglio quando hanno l'occasione di sperimentare e di essere protagonisti attivi. Ogni laboratorio si ispira ad uno o più obiettivi di sviluppo sostenibile.

THE GLOBAL GOALS OBIETTIVI GLOBALI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



CHE COS'È UNA FATTORIA DIDATTICA

La Fattoria Didattica è un'azienda agricola che ha scelto di dedicarsi ad una nuova attività di servizio rivolta alle scuole, famiglie, adulti, anziani e persone con difficoltà, accogliendoli con molteplici attività didattiche basate sull'"imparare facendo", con questa metodologia gli ospiti possono esprimere la propria creatività e possono esercitarsi all'uso dei sensi e allo spirito critico. Il luogo di apprendimento è la Fattoria Didattica che per l'occasione si trasforma in "scuola", in laboratorio vivo per esperienze dirette (osservazione, studio, manipolazione, raccolta di materiali, partecipazione a fasi di lavorazione e trasformazione, costruzione di piccoli oggetti, degustazione di prodotti, gioco, ecc.).

La Fattoria Didattica diventa quindi una risposta al bisogno di dialogo con il mondo della produzione e del consumo che viene soddisfatta attraverso il coinvolgimento dei ragazzi e degli insegnanti in esperienze pratiche, ricorrenti e continuative, di conoscenza dell'ambiente della campagna, delle sue produzioni, della sua storia e delle sue tradizioni, ma anche dei legami sociali, economici, tecnici, politici e culturali.

La Fattoria Didattica è un luogo pedagogico vivente, dove convivono tracce di presenza e processi che possono essere osservati ed interpretati nelle molteplici valenze formative. Nelle Fattorie vengono organizzate attività che permettono di superare la tradizionale separazione tra obiettivi cognitivi, comportamentali, sociali. Attraverso le attività appositamente programmate, si può vedere, capire, che ogni azione riceve forza e significato ed



esito positivo solo all'interno di una molteplicità di altre azioni. La Fattoria rappresenta anche l'occasione di un "apprendimento linguistico" in quanto contenitore di parole, suoni, rumori, azioni, saperi, conoscenze. In Fattoria le parole e il silenzio assumono significati diversi da quelli che vengono attribuiti nella quotidianità.

COME SI DIVENTA FATTORIA DIDATTICA

La qualifica di Fattoria Didattica è rilasciata da Regione Lombardia in seguito a un percorso aziendale di formazione di 90 ore che consente l'iscrizione ad un vero e proprio albo regionale. Gli operatori sono tenuti a costanti aggiornamenti annuali obbligatori al fine di mantenere la qualifica e migliorare la propria attività. Le aziende accreditate sono soggette al rispetto di alcuni parametri definiti dalla normativa di riferimento e che rappresentano la "Carta della qualità" e sono sottoposte a costanti controlli da parte dell'autorità competente. Gli impegni in sintesi delle Fattorie Didattiche:

- ☞ Aver ricevuto l'accredito da parte di Regione Lombardia a seguito di valutazione del progetto didattico formativo, disponibilità di idonei spazi funzionali al tipo di attività proposta, disponibilità servizi igienici, punti acqua e misure di sicurezza;

- ☞ Corsi di formazione continua per tutti gli operatori della Fattoria Didattica impiegati in azienda;

- ☞ Commisurare l'accoglienza al numero degli operatori presenti in azienda, il rapporto operatori/utenti deve essere almeno di 1 operatore ogni 30 utenze;

- ☞ Predisporre adeguata segnaletica per gli spazi non accessibili al pubblico.

IL RUOLO E LE OPPORTUNITÀ DELLE FATTORIE DIDATTICHE

Educare al gusto attraverso l'organizzazione di laboratori sensoriali, uno strumento per apprendere e conservare negli anni lo straordinario patrimonio gastronomico del mondo contadino. **Conoscere e imparare**, attraverso l'esperienza diretta, a riconoscere i sapori autentici, ad apprezzare i segreti della trasformazione, della conservazione della frutta, della preparazione delle confetture, della produzione di miele, olio, vino, ecc...

Tramandare la memoria contadina. Luoghi di riscoperta delle tradizioni rurali e enogastronomiche, della maestria e della memoria contadina. Musei all'aria aperta, articolati in base ai ritmi tipici della campagna scanditi dalle stagioni dove è possibile rivivere il ciclo dei lavori in campagna, gli ambienti di vita do-

mestica, gli antichi mestieri artigianali ed esposizioni vecchi attrezzi.

Conoscere, apprezzare ed in parte sperimentare, il lavoro di agricoltore, la valenza sociale ed economica che questo mestiere ha realmente, spesso sottovalutato e poco apprezzato. Sono gli stessi agricoltori che accolgono, formano ed educano i consumatori sul ciclo di vita di un prodotto (dal campo alla tavola), sulla stagionalità dei prodotti, sulla cura degli animali allevati, sul territorio rurale, sulla cultura e le tradizioni locali.

Acquistare direttamente in azienda dai piccoli produttori locali.

Molte Fattorie Didattiche hanno punti vendita in azienda. La filiera corta è garanzia di qualità, di salubrità igienicosanitaria per il consumatore, è occasione di consumo di prodotti di stagione, frutto di storia, passione e professionalità degli agricoltori del territorio stesso. L'acquisto di prodotti provenienti da piccoli produttori locali offre la possibilità di conoscerli direttamente, di ridurre l'inquinamento e lo spreco di energia derivanti dal trasporto.

Far vivere esperienze di turismo rurale. Luoghi di esperienza reale di vita e di lavoro in campagna. Opportunità per chi è alla ricerca di ambienti salubri e tranquilli, la possibilità di poter conoscere la gastronomia locale e di degustare e acquistare prodotti agroalimentari tipici.

LA STORIA DI BOLBO ZAFFERANO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Consumo e produzione responsabile
- I cambiamenti del clima
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

L'Azienda Agricola è certificata BIO ed è presente nella Bergamasca con due impianti: in montagna sugli alpeggi dell'alta Val Brembilla a 1200 mt di altitudine e in pianura nel Comune di Spirano dove ha la sua sede operativa. Coltiva zafferano, piccoli frutti, asparagi selvatici e alchechengi che hanno proprietà antiossidanti e antiinfiammatorie. Le coltivazioni sono condotte con metodi esclusivamente biologici e l'azienda si propone di sviluppare una agricoltura sostenibile rispettosa delle risorse naturali senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Il percorso didattico prevede la proiezione di un video sulla coltivazione dello zafferano con spiegazione attraverso libretti didattici. Gli ospiti in base al periodo di partecipazione potranno cimentarsi nelle diverse fasi del ciclo produttivo dello zafferano: la preparazione del terreno, la formazione dell'humus, la messa a dimora dei bulbi, la concimazione con materiale organico. Nel mese di ottobre è possibile partecipare anche alla raccolta dei fiori, mondatura ed essiccazione dello zafferano che viene prodotto esclusivamente in pistilli.

BERGAMO

AGRICOLA TRE FAGGI "LO ZAFFERANETO"

Via Bosco Bandera, 28 - SPIRANO

Operatore Fattoria Didattica: Alessandro Cremaschi

Contatti: 338-4508105 • sandro.cremaschi@gmail.com

www.trefaggisaffron.com



DAL LATTE AL FORMAGGIO: CASARI CUSTODI DEL TERRITORIO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Buona salute per noi vuol dire ripartire dal latte, dalle nostre razze antiche e dal pascolo, dall'artigianalità emozionante di maestri casari che non producono formaggi, ma emozioni. Le nostre tradizioni e saperi caseari di montagna, ora Patrimonio dell'Unesco, sono il motore propulsore della fatica quotidiana per preservare la biodiversità e la bellezza del nostro territorio.

I nostri laboratori mirano a trasmettere i valori di un'agricoltura utile alla salute e al benessere delle persone. Dopo la visita agli animali, si passa alla zona di mungitura. Successivamente si illustreranno le tecniche di trasformazione con cui si producono svariati tipi di formaggio tra cui lo stracchino.

BERGAMO

AGRITURISMO FERDY

Località Fienili - LENNA

Operatore Fattoria Didattica: Ferdinando Quarteroni

Contatti: 0345-822355 • info@agriturismoferdy.com

www.agriturismoferdy.com



DIPINTI DI PIETRA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Partnership per gli obiettivi

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Dopo la visita all'interno di un'antica miniera, in totale sicurezza, alla scoperta del suggestivo mondo dei minatori, consegneremo ad ogni partecipante un po' di argilla con la quale riempire un apposito contenitore realizzato ad hoc. Sull'argilla ben spianata, i partecipanti, con l'aiuto di uno stecchino, disegneranno un motivo che sarà poi "colorato" inserendo dei sassolini e formando una specie di mosaico. In linea con l'importanza di tenere ben presente tutti gli obiettivi di sviluppo sostenibile la Fattoria Ariete propone svariati percorsi integrati da laboratori a tema. Il Sentiero dell'Acqua, Il Sentiero della Natura e degli Animali, l'affascinante Mondo delle Api e il Sentiero di Leonardo da Vinci.

BERGAMO

FATTORIA ARIETE

Via Ceruti, 3/A - GORNO

Operatore Fattoria Didattica: Mauro Abbadini

Contatti: 347-3240391 • info@fattoriaariete.it

www.fattoriaariete.it



I NOSTRI ANIMALI, IL CICLO DEL LATTE E IL BOSCO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

La nostra Fattoria Amica si trova all'inizio della Valle di Tede, organizza campi estivi all'insegna della natura.

Durante le settimane verdi il progetto didattico si articola tra bosco, torrente Gera e il contatto con gli animali, facendo la loro conoscenza sia fisica che comportamentale. Per godere pienamente la nostra fattoria si organizza anche il pernottamento nella struttura.

BERGAMO

AGRITURISMO PRATOALTO

Via Res, 7 - CASTIONE DELLA PRESOLANA

Operatore Fattoria Didattica: Guido Cominelli

Contatti: 348-9005118, 0346-61122 • info@pratoalto.it

www.pratoalto.it



ANDIAMO A VENDEMMIARE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Lavoro dignitoso e crescita economica

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Si parte dalla visita del vigneto e dalla raccolta dei grappoli dopo la vendemmia. Successivamente si va in cantina per la pigiatura con i piedi e le fasi legate all'imbottigliamento. Il laboratorio vuole approfondire le dinamiche di lavoro dopo la raccolta di un prodotto agricolo.

La simulazione della raccolta dell'uva, lo sperimentare la pigiatura e la spremitura, seguendo tutte le fasi della produzione di diversi prodotti del vino, aiuterà a riflettere sul lavoro in senso più ampio.

Il laboratorio vuole infatti offrire un'occasione di crescita e apprendimento, attivando i 5 sensi, in modo semplice e interattivo, attraverso un percorso sulla sensibilizzazione alle tematiche dell'agricoltura biologica, della tutela dell'ambiente e dell'educazione alimentare al fine di conoscere i prodotti della natura tipici della stagione autunnale.

BERGAMO

LA CASCINA DEI PRATI

Via dei Dossi, 23 - CREDARO

Operatori Fattoria Didattica: Simone e Barbara Polini

Contatti: 03-5927325 • info@cascinadeiprati.it



SULLE TRACCE DEGLI ANIMALI DEL BOSCO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Una caccia al tesoro nel bosco ricca di contenuti. Tramite il gioco, l'osservazione e la raccolta coscienziosa del materiale, impareremo a conoscere gli animali del bosco, classificare le loro tracce e comprendere il loro comportamento. Scopriamo il significato di Ecosistema e Biodiversità e l'importanza dell'Educazione Ambientale.

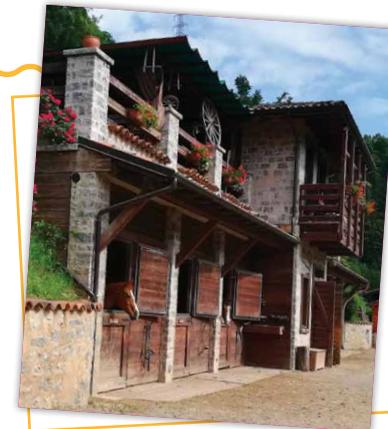
BERGAMO

SCUDERIA DEL CORNELLO

Via Cornello 30 - CAMERATA CORNELLO

Operatore Fattoria Didattica: Selena Fabiani

Contatti: 338-4370392 • infoscuderiadelcornello@gmail.com



CONOSCIAMO IL CAVALLO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

I partecipanti al laboratorio conosceranno il cavallo in modo ravvicinato, conoscendo il suo ambiente, le cure di cui necessita e l'alimentazione. Analizzeremo i comportamenti di questo animale e le sue abitudini. Il cavallo, come il bambino ama la quotidianità e la routine, ha bisogno di cure e di tempo. L'avvicinamento al cavallo, aiuta i bambini e le bambine a credere in se stessi e rafforzare l'autostima, rendendo il momento della messa in sella un momento indimenticabile e ricco di emozioni.



BERGAMO

AZIENDA AGRICOLA GAENI MONICA AGRITURISMO LARICE

Via Valeda 15- CLUSONE

Operatori Fattoria Didattica: Monica, Elena e Valentina

Contatti: 340-5233469 • info@agriturismolarice.com

www.agriturismolarice.com

IL PROFUMO DELLA FATTORIA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Povertà zero

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Facciamo un tour della fattoria speciale... Usiamo i nostri cinque sensi ma soprattutto il nostro naso... Raccogliamo tutto ciò che profuma, che troviamo nella fattoria e che ci è stato regalato dalla natura (rosmarino, erba, salvia, menta, fieno, fiorellino di campo, lavanda ecc). Mettiamo tutto in un piccolo sacchettino preparato in precedenza dai bambini... Diamo il via alla fantasia inventando un nome per il nostro profumo speciale... Questo laboratorio è importante per sviluppare la curiosità del bambino... la fantasia... e la manualità di ogni bambino. Ogni bambino porta a casa con sé una piccola parte della Fattoria.



BERGAMO

LA FRESCHERA

Cascina Invillo - BERGAMO

Operatori Fattoria Didattica: Alessandra e Tania Bettoni

Contatti: 347-7979083 • agritlafreschera@gmail.com

L'UMANITÀ NASCE... ANCHE A TAVOLA



A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni



OBIETTIVI AGENDA 2030

- Fame zero
- Povertà zero



INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Ogni giorno, troppi uomini e donne in tutto il mondo faticano a sfamare i propri figli con un pasto nutriente. Nonostante nel pianeta venga prodotto cibo che basterebbe per tutti, 690 milioni di persone vivono in carenza di cibo. Nel 2019, 135 milioni di persone in 55 paesi hanno sofferto di insicurezza alimentare acuta. Un numero ancora superiore, vale a dire una persona su tre, soffre di qualche forma di malnutrizione. I nostri laboratori di cucina consentono di realizzare meravigliosi ed unici "agri-spuntini" o agri-merende" con prodotti a km0 e della tradizione lombarda bresciana ma soprattutto vogliono far riflettere sull'importanza del valore del cibo per l'umanità. Raccontare una ricetta è raccontare una storia e soprattutto metterci di fronte alla fortuna di poterla raccontare.

L'importanza di stare bene e sentirsi bene anche attraverso un piccolo pasto preparato in armonia con buoni prodotti e giuste tecniche di cottura passando anche per la storia, le nostre tradizioni ed il diritto all'alimentazione.

BRESCIA

FATTORIA DIDATTICA E SOCIALE DOSSO BADINO

Via Europa, 53 - MONTICELLI BRUSATI

Operatori Fattoria Didattica: Carola e Alessandra Morandi

Contatti: 338-2785074, 328-5895126 • agriturismodossobadino@gmail.com

www.agriturismodossobadino.it



LABORATORIO CON MATERIALE DI RICICLO



A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni



OBIETTIVI AGENDA 2030

- Povertà zero
- Educazione di qualità
- Energia pulita e accessibile - rinnovabili
- Consumo e produzione responsabile



INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Negli ultimi anni, il riciclaggio è sempre più sinonimo di sostenibilità. Nell'ambito dell'Obiettivo globale 12, "Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo", si chiede agli stati, tra l'altro, di raggiungere alcuni target molto rilevanti per la transizione verso l'economia circolare. Entro il 2030, ad esempio, si chiede di ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo. Dopo un'introduzione sulla complessità del tema, i laboratori che proponiamo saranno sempre supportati da istruzioni dettagliate fornite dagli operatori utili a creare oggetti simpatici e divertenti utilizzando solo materiale di riciclo. Scopo dei nostri laboratori, è quello di educare le bambine e i bambini fin da piccoli al rispetto dell'ambiente e della natura. Una bottiglia di plastica può diventare un mulino a vento? Un mulino a vento può produrre energia? Cosa può diventare un mucchio di tappi di bottiglia? Lo possiamo scoprire insieme...

BRESCIA

AGRITURISMO LA FIORITA

Via Maglio, 10 - OME

Operatore Fattoria Didattica: Francesca Plebani

Contatti: 339-4019259 • info@lafioritafranciacorta.com

www.lafioritafranciacorta.com



MAIS ED ANTICHI SAPORI

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Ai partecipanti dei nostri laboratori, offriamo l'opportunità di far conoscere l'attività agricola, il ciclo degli alimenti, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, educando al consumo consapevole ed al rispetto dell'ambiente e della natura. Presentiamo in particolar modo gli aspetti legati alla coltivazione del mais con cui viene prodotta la "Farina Tipica del Lago di Garda", la polenta di Bedizzole, primo prodotto De.Co del nostro Comune, integrando nel percorso didattico la visita all'Antico Mulino del Bettoletto (sulla base dell'utenza a cui viene rivolta l'attività), da noi gestito attraverso la Cooperativa Agricola di cui siamo soci fondatori. Dopo circa 12 anni di ricerche e selezioni la Società Cooperativa Agricola "Farine tipiche del Garda" realizza oggi farine con sapori e procedimenti di lavorazione unici ed antichi. I mais utilizzati non erano più stati coltivati negli ultimi 30 anni e sono stati rimessi in produzione perché conferiscono tutt'altro sapore alla cucina classica bresciana.

Tutta la filiera, dalla semina al prodotto finito, viene realizzata all'interno della Cooperativa; non esiste intervento esterno, a parte il controllo di legge che ci consente di verificare che la farina prodotta rispetti i valori stabiliti.

In questo modo riusciremo a fornire anche un quadro completo di quello che è il nostro progetto di "filiera corta" che parte dall'approvvigionamento delle sementi per arrivare alla vendita del sacchetto di farina per la polenta.

Le attività proposte potranno avere una durata variabile da mezza giornata all'intera giornata e potranno essere attuate durante tutto l'anno scolastico.

BRESCIA

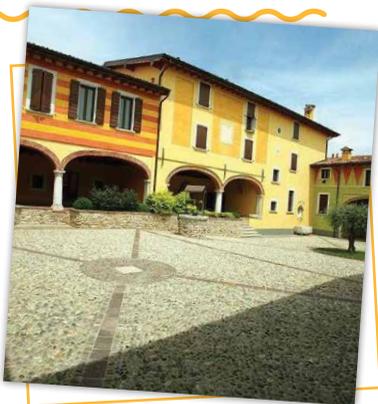
AGRITURISMO MACESINA

Via Borghetto, 22 - BEDIZZOLE

Operatori Fattoria Didattica: Roberto e Elena Mastinelli

Contatti: 030-6871737 • info@macesina.it

www.macesina.it



PERCORSO GINNICO DEL CONTADINO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Lavoro dignitoso e crescita economica

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Dall'analisi del contesto al lavoro del contadino. L'azienda agrituristica nasce fra i monti delle prealpi lombarde, al centro della penisola lariana, realizzando i sogni e le idee di Abramo ed Erica. Possiamo quasi definirla un'oasi nel deserto, localizzata a Mudronno, frazione di Asso, a 700 mt s.l.m., fra prati e boschi dove cavalli, vacche, cani, gatti, asini, capre, pecore, galline e conigli condividono gli stessi spazi come membri di un'unica grande famiglia, in perfetto equilibrio tra loro.

Con un percorso dinamico e divertente, Cascina del Sole propone un laboratorio dedicato alle mansioni svolte dal contadino durante la giornata. I bambini seguono un viaggio a tappe nella fattoria scoprendo attività, animali, alimentazione e gestione dei ricoveri degli animali. Il tutto per trasmettere i valori di un contesto lavorativo costruito e mantenuto facendo attenzione all'ambiente in cui è inserito il lavoro del contadino che come un equilibrista mantiene l'ambiente e l'uomo in perfetta armonia strutturale garantendo comunque sviluppo e crescita economica.

COMO

AZIENDA AGRICOLA CASCINA DEL SOLE

Via Monti di Sera, 12 - ASSO

Operatori Fattoria Didattica: Erica Gilera e Abramo Villa

Contatti: 339-1531095 • cascinaodelsole@hotmail.it

www.cascinadelsoleequiturismo.it



GLI ANIMALI DELLA FATTORIA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra
- Energia pulita

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Esploriamo la Fattoria andando a conoscere tutti gli animali presenti, la loro alimentazione, le loro caratteristiche con piccole operazioni di accudimento. Durante il percorso i partecipanti vedranno concretamente cosa significhi condurre un'azienda a regime biologico.

Pascoli, autoproduzione delle materie prime destinate all'alimentazione, tutela del territorio e produzione di energia pulita da fonti rinnovabili, è presente un impianto fotovoltaico di ultima generazione. Gli animali che i nostri visitatori incontrano saranno: bovini (vitelli e vacche), ovini e caprini, equini (cavalli, asini e muli), avicoli e possono accarezzarli e dar loro da mangiare.



CREMONA

CA DE ALEMANNI

Località Ca' de Alemanni - MALAGNINO

Operatori Fattoria Didattica: Alessandra Lazzari e Beatrice Santini

Contatti: 393-9461541, 333-8727736 • cadealemanni@gmail.com



A SCUOLA DI TEATRO: CONTADINE E CONTADINI PER UN GIORNO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Uguaglianza di genere
- Lavoro dignitoso e crescita economica

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Come viveva una famiglia contadina in passato? E come vive una famiglia di agricoltori di oggi? Una donna può coltivare la terra? Il computer è uno strumento utile alle agricoltrici e agricoltori? Attraverso abiti più o meno convenzionali e strumenti di scena più e meno moderni, il laboratorio farà interpretare direttamente ai partecipanti (mediante attivazioni teatrali), la giornata tipica di un agricoltore. Tra vecchie e nuove mansioni, il laboratorio vuole provare a sradicare alcuni stereotipi e luoghi comuni che ancora caratterizzano le professioni agricole.

In una prima fase vengono formati piccoli gruppi di bambine e bambini, che andranno a preparare (guidati dagli operatori) dei piccoli siparietti da mostrare al resto della classe. Il copione, preparato precedentemente dagli operatori, dovrà rispettare determinati criteri anti-stereotipi. Al termine di ogni siparietto si terrà un piccolo dibattito su quanto visto. A seconda dell'età dei partecipanti, si potrà fare riferimento a determinati aspetti invece che altri (dagli aspetti più strettamente pratici e strumentali a quelli legati a dimensioni economiche e sociali). La struttura dispone di orto, fattoria degli animali, laghetti artificiali e ruscelli/bacini naturali.

CREMONA

AZIENDA AGRICOLA LA SORGENTE

Via Gramsci - MONTODINE

Operatore Fattoria Didattica: Paolo Riseri

*Contatti: 334-3856378 • aziendalasorgente@tim.it
www.agriturismolasorgente.info*



LE ERBE AROMATICHE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Posso vedere con il naso? Posso sentire con gli occhi? Posso ascoltare un'erba aromatica?. Un'educazione di qualità si basa sull'insegnare ad andare oltre l'utilizzo stereotipato dei sensi. Educare in ottica inclusiva vuol dire insegnare a stravolgere le nostre abitudini e spingere se stessi a scoprire il mondo con occhi...e mani nuove!

Nei nostri laboratori sensoriali, i bambini impareranno a conoscere le proprietà delle erbe aromatiche e delle spezie attraverso i sensi: olfatto, vista, tatto, gusto...e udito! Prima osservando ad occhi aperti e successivamente ad occhi chiusi cercando di riconoscere le varie erbe aromatiche. Alcune sarà come conoscerle per la prima volta!

CREMONA

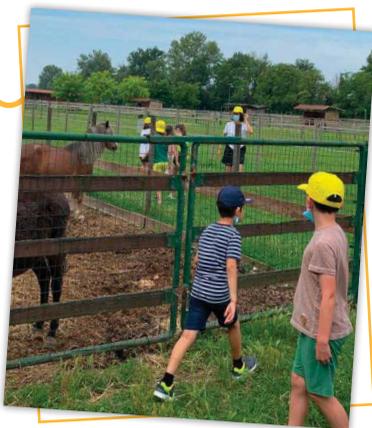
AZIENDA AGRICOLA DEL CORTESE

Via Melota, 57 - SONCINO

Operatore Fattoria Didattica: Stefano Cagnana

Contatti: 339-1313563 • info@allevamentodelcortese.it

www.allevamentodelcortese.it



CON LE API SCOPRIAMO LA NATURA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- I cambiamenti del clima

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

L'alveare è un mondo complesso, fatto di ruoli e responsabilità. Ci sono la regina, le api operaie, i fuchi, tutti ruoli con compiti precisi e pratici. Nessuna ape può sopravvivere senza le altre, tutte insieme creano una comunità attiva e concreta che riesce insegnare indirettamente anche il senso civile di convivenza e di collaborazione. Non sono forse elementi utili alla lettura della società in cui viviamo?

La scoperta dell'ape e dell'alveare ci porterà inevitabilmente a fare un focus sul legame con la natura in cui vivono e viviamo. Con le api di allevamento e selvatiche si introdurranno i concetti di ecologia con lo scopo di naturalizzare il rispetto per l'ape e di conseguenza del nostro ecosistema.

CREMONA

APIFLOR

Piazza Garibaldi, 11 - CREMONA

Operatori Fattoria Didattica: Esterina Mariotti e Irene Pavesi

Contatti: 0372-836362 • api.flor@libero.it

www.apiflor.com



SGUARDI DI CULTURA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Soggetti con disabilità

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità
- Consumo e produzione responsabile
- I cambiamenti del clima
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il gruppo in visita viene accompagnato nei campi coltivati e viene invitato all'osservazione delle colture stagionali presenti, attraverso lo sguardo attento e concentrato tramite macchine fotografiche, lenti di ingrandimento, scatti da cellulare. L'obiettivo è catturare i particolari che possono normalmente sfuggire perché si guarda troppo in fretta e con disattenzione e si tende a vedere il tutto ma non lo specifico.

Viene poi proposta l'attività laboratoriale in cui vengono presi in visione, attraverso pc e tablet dell'azienda agricola, gli scatti realizzati dal gruppo e le relative osservazioni. Ogni osservazione viene ripresa dagli operatori di Fattoria Didattica fornendo al gruppo informazioni più specifiche riguardo le varie colture, la biodiversità, l'importanza del suolo, la stagionalità.

Al termine delle osservazioni, ogni partecipante potrà seminare in appositi vasi l'ortaggio fotografato che potrà poi portare a casa o a scuola.

CREMONA

AZIENDA AGRICOLA MAGHENZANI

Via Malcatone, 16/D - CREMONA

Operatori Fattoria Didattica: Giacomo Maghenzani e Gianna Balestra

Contatti: 333-5734589 • azmaghenzani@gmail.com

 Agrinido piccoli frutti



DAL GRANO AL PANE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Proponiamo questo laboratorio a chiunque voglia conoscere come nasce il grano, i metodi di coltivazione da noi utilizzati. Si potrà vedere il nostro magazzino dei cereali, la pulitura e la macinatura dei grani. Anche i bambini potranno macinare il grano con un piccolo mulinetto a mano. Dopo di che si passerà all'impasto!

Per ogni fascia d'età utilizziamo differenti metodi... dalla storiella per i più piccoli, ai linguaggi tecnici per i più grandi!

CREMONA

IL CAMPAGNINO

Via Strada Esterna Campagnino 9/B - PESSINA CREMONESE

Operatore Fattoria Didattica: Elisa Mignani

Contatti: 338-6623346 • info@agriturismocampagnino.it

www.agriturismocampagnino.it



AGRICOLANDO A KM ZERO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Un percorso che nasce dalla cosiddetta “osservazione dal vero” e si concretizza con la realizzazione di laboratori legati al consumo e alla produzione responsabile, abbracciando una serie di prodotti della cascina: dal formaggio alla cura dell’orto, alla produzione di talee, alla scoperta di fiori, erbai. Ma anche tutto ciò che ruota intorno all’attività agricola, come i muretti a secco e la produzione di oggetti in terra, senza mancare l’aspetto puramente ludico-rurale, come l’organizzazione di cacce al tesoro in versione agricola.

I nostri laboratori puntano alla valorizzazione dei “saperi pratici” contestualizzandoli con quelli teorici, e puntando a sviluppare la “consapevolezza” del saper fare. Il laboratorio consente l’assimilazione dei metodi che insegnano a saper osservare, analizzare e confrontare. Viene favorito il lavoro di gruppo e scoperta con lo sviluppo delle capacità espresse dal singolo.

LECCO

AZIENDA AGRITURISTICA FATTORIA DIDATTICA BON PRA'

Via per Noceno, 23 - VENDROGNO

Operatore Fattoria Didattica: Francesca Aurora Comi

Contatti: 339-4553942, 339-4552488 • agribonpra@tiscali.it

www.bonpra.it



TEATRO ANIMALE: IL GIOCO DELL'ETOLOGO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il magico mondo dei cavalli spiegato ai bambini, che vengono accompagnati a conoscere gli animali, a scoprire la loro morfologia e le loro abitudini, nella quiete serena della fattoria Amici Cavalli. Una particolare cura all’approccio didattico, accompagna gli alunni a relazionarsi con gli animali tramite i cinque sensi. Successivamente, gli studenti scoprono il linguaggio degli equini attraverso il “teatro-animale”, immedesimandosi nel ruolo riscoprono il piacere dell’immaginazione.

Infine, tramite l’etologia (studio del comportamento animale) è possibile conoscere gli animali domestici e selvatici della fattoria e instaurare un rapporto di amicizia. È un laboratorio utile per sviluppare la conoscenza di uno degli animali che, da sempre, hanno accompagnato l’uomo nel suo percorso di storia e civiltà.

LECCO

AMICI CAVALLI

Via Volta, 38 - BRIVIO

Operatori Fattoria Didattica: Giulia Codara, Giampiero Codara e Giovanna Brambilla

Contatti: 347-2723151, 039-9322077 • giulia.amicicavalli@libero.it
www.italiadiidattica.it/strutture-operatori/57/fattoria-didattica-amici-cavalli



A CAVALLO TRA DESIDERIO E REALTÀ

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 12-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Conosco il cavallo e sotto la guida di un nostro operatore, mi prendo cura di lui: conosco le spazzole e mi avvicino per pulirlo e strigliarlo! Si trasmette ai bimbi l'importanza della cura e dell'entusiasmo per averlo fatto. Preparato il cavallo, i bimbi vengono fatti montare in sella e sollecitati a fare giochi ed esercizi! Durante il laboratorio si lavora per raggiungere i seguenti obiettivi:

- Potenziare la capacità di relazionarsi positivamente con i propri compagni nei lavori di coppia o di gruppo, durante il lavoro a terra;
- Instaurare e migliorare il rapporto con il cavallo, aumentando la fiducia dei ragazzi nei confronti dell'animale.

Il laboratorio è impostato in maniera differente a seconda del target, spostando i focus dei vari laboratori per rispondere alle skills dei programmi scolastici ed è garantito anche in caso di maltempo in quanto la struttura possiede diverse aree coperte.

LECCO

AGRITURISMO MONSERENO HORSES

Via Monsereno, 9 - IMBERSAGO

Operatori Fattoria Didattica: Massimo Villa e Luigi Panzeri

Contatti: 039-9921343 • info@monserenohorses.it

www.monserenohorses.it



IL FRUTTETO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini di età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 12-14 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

I percorsi proposti permettono a famiglie e soprattutto scuole di rendere l'esperienza significativa sia dal punto di vista emotivo sia dal punto di vista delle conoscenze e delle competenze.

La Possa si concentra quindi sull'esperienza diretta che viene favorita da una molteplicità di contesti ricchi di stimoli e che contribuiranno a rendere i bambini più consapevoli della vita rurale di un tempo.

I bambini, gli insegnanti e le scuole sono i veri protagonisti in una giornata ricca di opportunità e proposte educative e didattiche.

Crediamo che l'apprendimento attraverso la sperimentazione e l'osservazione diretta risulti essere il mezzo più idoneo per trasferire informazioni ai bambini.

LECCO

AGRITURISMO LA POSSA

Via al Piso - CONCENEDO DI BARZIO

Operatori Fattoria Didattica: Maria Taddei, Giorgio e Roberto Goretti

Contatti: 348-4909834/40 • agriturismo.lapossa@tiscali.it

www.agriturismolapossa.it



COLORIAMO CON PRODOTTI NATURALI

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età inferiore ai 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il laboratorio inizia con la lettura di un libro che racconta l'orto. Successivamente si passa alla visita dell'orto aziendale e all'osservazione e alla classificazione delle piante orticole presenti. Cosa possiamo fare con gli ortaggi che non possono essere destinati alla produzione o al consumo umano? Possiamo creare dei fantastici colori! Tagliamo/sminuzziamo le verdure e le mettiamo ognuna in un bicchiere/contenitore diverso; aggiungiamo acqua e con il mestolo iniziamo a premere finché le verdure diventano poltiglia. Poi passeremo il contenuto del bicchiere nello strofinaccio una leggera pressione e...il colore è fatto!

Ma è un colore che colora? Con i pennelli chiederemo di provare a lasciare una traccia.

I partecipanti si mettono in gioco, diventano contadini; scopriranno da dove nascono le verdure che di solito trovano nei supermercati; vengono sensibilizzati riguardo la stagionalità; scopriranno che le verdure, oltre che essere mangiate, possono essere usate anche in modo creativo.

MILANO

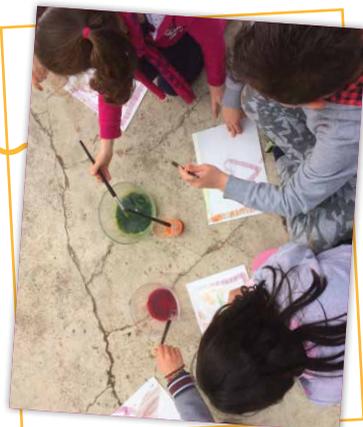
AGRITURISMO CASCINA BOSCO

Cascina Bosco - PESSANO CON BORNAGO

Operatori Fattoria Didattica: Sara e Luca Meroni

Contatti: 340-3696229 • cascinabosco.meroni@gmail.com

www.agriturismocascinabosco.com



EDUCAZIONE OUTDOOR CAMPUS ESTIVI

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini di età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

La nostra Fattoria da sempre valorizza l'essere umano nella sua unicità e rafforza il suo ruolo in equilibrio con l'ambiente, in particolare sviluppiamo la nostra didattica nell'organizzazione di campus estivi.

Esplorando il mondo con infinita curiosità mettendo in gioco forza fisica e mentale, emozioni e sentimenti. L'esperienza outdoor ha come obiettivo primario la crescita dell'autonomia del bambino attraverso semplici attività manuali, di abilità e concettuali. La creatività individuale e la libertà di espressione nel gioco e nelle attività, porteranno i bambini ad una grande valorizzazione di sé e ad una forte motivazione personale.

Le principali attività che si svolgono all'interno della Cascina sono le seguenti: laboratori artistici, di pittura e manuali, laboratori alimentari, attività agricole e relazione con animali, musicoterapia, meditazione, giochi e attività ludiche di vario genere nell'arco della settimana.

MILANO

CASCINAZZA CODAZZA

San Zenone al Lambro - MILANO

Operatori Fattoria Didattica: Chiara Rinaldi, Paola Rinaldi e Maria Cristina Invernizzi

Contatti: 333-7144815 • agri.codazza@yahoo.it

[cascinacodazza](https://www.facebook.com/cascinacodazza)

[Cascina Codazza](https://www.instagram.com/Cascina_Codazza)



I FALCONIERI DI SUA MAESTÀ

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Dalla passione nasce la voglia di far conoscere e avvicinare tutti agli animali misteriosi della nostra fattoria e alle tradizioni ad essi legate. Insolito trovare dei rapaci in Fattoria, ma questo è ciò che ci caratterizza essendo prima di tutto allevatori. Verranno coinvolti sensi come la vista, l'udito ed il tatto per entrare in empatia con i rapaci: conoscere la loro straordinaria conformazione anatomica, capire come pensano, agiscono e cacciano ripercorrendo i sentieri della storia della falconeria. Un'attività didattica strutturata su percorsi legati alla crescita dell'individuo nelle varie fasce d'età. Superamento dei propri limiti, delle proprie paure, accrescimento della consapevolezza di sé e dell'autostima sono tra gli obiettivi che vorremmo raggiungere con le nostre sessioni didattiche. Durante la stagione primaverile ed estiva avremo anche l'opportunità di offrire ai nostri piccoli amici l'indescrivibile gioia di poter vedere i nuovi nati e soprattutto di poterli imbeccare con del cibo (precedentemente preparato) tramite l'utilizzo di apposite pinzette. Noi non facciamo semplicemente volare i nostri rapaci, ma impariamo e insegniamo ogni giorno a volare con loro.

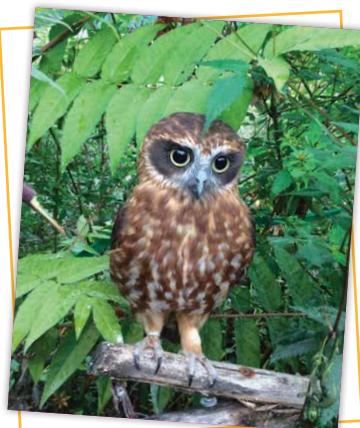
MILANO

IL REGNO DEI RAPACI

Via XXV Aprile, 23 - GESSATE

Operatori Fattoria Didattica: Fiore Lucia, Sironi Gaia e Bendotti Bernardo

Contatti: 333-4827765 • annaflumeri62@gmail.com • dinobendotti@virgilio.it
www.ilregnodeirapaci.com



DAL LATTE AL FORMAGGIO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità
- Fame zero

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Nel nostro allevamento di capre scopriremo il mondo del latte caprino. Presentazione e spiegazione di cos'è il latte, osservazione degli animali dai quali viene prodotto, caratteristiche, temperatura, profumo...Cagliamo il latte: cos'è il caglio e cosa fa. Rottura della cagliata: il siero. Messa in formine: ogni partecipante produce il suo formaggio primo sale.

MILANO

FATTORIA DIDATTICA CASCINA CASTELLAZZO

Via per Castellazzo, 16 - BASIANO

Operatori Fattoria Didattica: Barbara Grazia, Matteo Dosso e Erica Pozzi

Contatti: 320-4865523 • barbaragrazia5@gmail.com



DAL LATTE AL FORMAGGIO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il laboratorio permette ai bambini di ripercorrere tutto il ciclo che porta alla produzione del formaggio. Cosa mangiano le mucche, come vivono dalla nascita del vitello fino alla produzione di latte. I bambini danno l'erba alle mucche, mungono le mucche, allattano i piccoli ed infine trasformano il latte in formaggio.

MILANO

CASCINA FEMEGRO

Cascina Femegro - ZIBIDO SAN GIACOMO (MI)

Operatori Fattoria Didattica: Valeria Brambilla, Francesca Pesenti e Graziano Festa

Contatti: 02-90002435, 338-1863153 • info@cascinafemegro.it



IL BOSCO INCANTATO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- I cambiamenti del clima

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Attraverso una favola raccontata nella splendida cornice del bosco degli asinelli a pochi passi dalle rive del fiume Adda (Parco Adda Nord) andremo a parlare di raccolta differenziata, riciclo e biodiversità. Natura, educazione e passione sono tre parole che racchiudono un mondo ricco di diverse sfumature. Osservare un bosco significa osservarne la diversità. Le piante in riva al fiume sono uguali a quelle distanti? Quanto impatta il clima sui diversi ambienti? Il bosco è sempre stato così? La risposta a queste e altre domande avverrà mediante attività di gioco e laboratoriali. Strumenti utili all'avvicinamento alla natura e all'esplorazione dell'ambiente. Eventuali rifiuti in giro per il bosco, magari lasciate dalle piene del fiume, verranno riconosciuti e raccolti al fine di sensibilizzare i partecipanti al rispetto del clima.

MILANO

LE CAVE DEL CEPPO

Via val di Porto, 28 - TREZZO SULL'ADDA

Operatore Fattoria Didattica: Raffaele Dondoni

Contatti: 348-6563600 • agricola_ceppe@lecavedelceppo.it

www.lecavedelceppo.it

 *lecavedelceppo*

 *lecavedelceppo*



BI SCOTTI GLUTEN FREE E CREMA PASTICCERA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Percorso didattico sui cereali, e sul latte con visita alla stalla. Realizzazione di biscotti gluten free o di crema pasticcera per ripercorre quello che abbiamo imparato.

MILANO

SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBANO S.S.

Cascina Montalbano - OPERA

Operatori Fattoria Didattica: Natalia Melnikova e Agostino Fedeli

Contatti: 392-0595569 • nataliamelnikova@live.it

www.cascinamontalbano.com



IL VIAGGIO DI UN CHICCO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

L'azienda di indirizzo ceralicolo-zootecnico farà vivere un viaggio attraverso la coltivazione dei cereali e il loro utilizzo. Conoscere i cereali dalla semina al mulino. Trasformazione e loro utilizzo in cucina.

Attività volte a sensibilizzare a una sana e corretta alimentazione, al rispetto del territorio quale luogo di identità e appartenenza.

MILANO

IL MOLINETTO

Cascina Molinetto, 1 - CISLIANO

Operatore Fattoria Didattica: Ambrogia Bardelli

Contatti: 338-6571227 • info@cascinamolinetto.it

www.cascinamolinetto.it



DAL CAMPO ALLA TAVOLA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Quanto lavoro serve per avere sulle nostre tavole un bel cesto di frutta coltivate naturalmente nei nostri campi? Cosa ne possiamo fare? Dopo l'osservazione delle piante e dei cespugli, (a seconda della stagione) spingeremo a riflettere su come i fiori e le api siano indispensabili per il lavoro degli agricoltori. In base alla stagione potremo toccare i frutti appena nati e guarderemo come sono cambiano durante le varie fasi di crescita. Cosa diamo da mangiare alle piante? Anche le piante hanno bisogno delle medicine? Ci sono medicine sane e medicine pericolose? Cosa caratterizza la salubrità di un prodotto agricolo? Al termine della parte teorica passeremo alla preparazione di una sana merenda a base della nostra frutta.



MILANO

SOCIETÀ AGRICOLA FLLI ROSSI

Via dei Dossi, 14 - BOLLATE

Operatori Fattoria Didattica: Andrea e Emanuela Rossi

Contatti: 338-6891353, 340-3388285 • info@agricolafratellirossi.it

www.agricolafratellirossi.it



LABORATORIO SENSORIALE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

La Fattoria sensoriale è un percorso dove i bambini possono avvicinarsi alla natura, esplorando i diversi elementi. È composto in più parti ed ogni singolo step del percorso è pensato per sviluppare emozioni e sensazioni.

Tatto ed equilibrio: i bambini possono camminare scalzi lungo un sentiero prestabilito e realizzato con materiali diversi, semi, fieno, sassi piccoli, sassi grandi, tronchi, erba, ecc. **Scelte decisionali:** superare ostacoli lungo il percorso, ci sono dei ponti che i bambini possono decidere di scavalcare o passarci sotto.

Udito: suonare gli elementi della vita agreste: coperchi, padelle, tubi, bidoni trasformati in batteria e parete musicale. **Olfatto e tatto:** annusare e toccare piante e fiori (secondo la stagione) con i loro profumi e odori.

Equilibrio e vista: la fattoria sensoriale attraversa anche la sfera dei colori. I bambini camminano su un percorso di vari colori che si alternano a terra, devono riconoscerli e mantenere l'equilibrio, camminando sempre nella striscia di colore.

Alimentazione e contatto con gli animali: i bambini imparano a somministrare il biberon di latte ai vitelli, con lo scopo di insegnare loro che il latte è il primo alimento di vita, che sia i vitelli che i bambini possono bere... ricordandosi che senza latte non c'è vita. **Ecosostenibilità:** il rispetto a non buttare gli oggetti dismessi, ma con passione fantasia, trasformarli in giochi semplici, riducendo il consumo di risorse ed innescando un meccanismo di "produzione responsabile".

Il riciclaggio consente di conservare gli oggetti storici della cascina con intrinseco il loro significato, trasformandoli e adattandoli alle nuove esigenze, in armonia con la natura, ma soprattutto non facciamoli diventare rifiuti, bensì risorse.

MONZA E BRIANZA

AZIENDA AGRICOLA LA BOTANICA

Via Filippo Gerbino, 33 - LENTATE SUL SEVESO

Operatori Fattoria Didattica: Elena Cazzaniga e Gianluca Renoldi

Contatti: 335-5471176, 338-9892484 • la.botanica.agr@gmail.com

www.aziendaagricolalabotanica.it



C'ERA UNA VOLTA UN PEZZO DI LEGNO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior



OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra
- Buona salute e benessere per le persone
- Istruzione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Scopriremo che...con gli strumenti giusti ed un pizzico di fantasia può nascere una magia, con un materiale nobile proveniente dal bosco: il legno, verranno realizzati piccoli tesori, casette, trattori, macchinine, trottole, gioielli, yo-yo. Durante l'esperienza, saranno attivati i sensi dei nostri ospiti: la vista, il tatto e olfatto stimolando la riflessione sull'importanza della natura. Le attività sono programmate in base alle diverse fasce di età.

MONZA E BRIANZA

ASINOTECA

Via del commercio - BELLUSCO

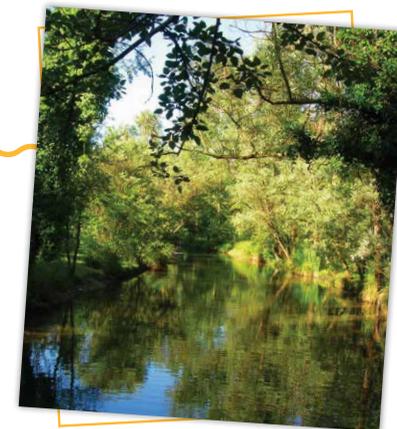
Operatori Fattoria Didattica: Cinzia Dolci
e Giacomo Caterino

Contatti: 338-2575426 • asinoteca@gmail.com
www.asinoteca.it

I PICCOLI ABITANTI DELLO STAGNO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni



OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sott'acqua

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Una fauna misteriosa si nasconde nelle profondità dello stagno: larve di libellula, gamberetti, viscidie sanguisughe. Armati di retino, lenti di ingrandimento e bacinelle catturiamo ed esaminiamo i macro-invertebrati lo scopo è quello di sviluppare la capacità di osservazione e analisi dei partecipanti.

LODI

PARCO ITTICO PARADISO

Via Dosso - ZELO BUON PERSICO

Operatori Fattoria Didattica: Alberto Mattavelli e Ovidio Uggè Brambilla

Contatti: 02- 9065714 • info@parcoittico.it
www.parcoittico.it



NELL'OFFICINA DI ALICE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il progetto ha lo scopo di far conoscere il mondo vegetale, adeguando i contenuti alle diverse fasce d'età chiamate a partecipare. Dopo una prima introduzione sul mondo delle piante, si cercherà di avvicinare i bambini alle erbe officinali, con l'obiettivo di trasmettere notizie interessanti e applicabili alla vita di tutti i giorni. Saranno presentate diverse aromatiche, alcune conosciute, altre meno note: l'esperienza dal vivo e il coinvolgimento dei sensi (il bambino può osservare, toccare le foglie, stropicciarle, sentirne il profumo, memorizzare l'aspetto botanico) rendono il laboratorio più coinvolgente e interessante.

- avvicinamento del bambino all'ambiente - osservazione e sperimentazione sul campo;
- educazione del bambino a prendersi cura dell'ambiente ed averne rispetto;
- conoscenza del ciclo vitale della pianta: nascita, sviluppo e morte e analizzare le parti principali;
- riconoscimento delle aromatiche più familiari, menta, timo, basilico, salvia, melissa, alloro e alcune meno diffuse;
- conoscenza dei vari utilizzi delle piante aromatiche: impiego in cucina, in medicina, in erboristeria e cosmesi;
- acquisizione di autostima da parte del bambino e di un maggior senso di collaborazione verso i propri compagni attraverso il gesto del "prendersi cura" e di "far crescere una piantina".

È possibile nei mesi di maggio e giugno assistere alla distillazione in campo di oli essenziali.

MANTOVA

C'ERA UN'A.P.E.

Via Armando Diaz, 57 - NOSEDOLE DI RONCOFERRARO

Operatore Fattoria Didattica: Alice Perini

Contatti: 335-8253331 • aliceperini@virgilio.it

www.agricolaperinialice.it



5 SENSI PER SCOPRIRE IL MONDO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Attraverso esperienze i bambini scopriranno il mondo della fattoria utilizzando i loro sensi. Utilizzando l'olfatto costruiranno un erbario e sperimenteranno quanti odori hanno gli animali, con la vista faranno quadri utilizzando la natura e con l'udito scopriranno quanti versi fanno gli animali. Andando nel frutteto e nell'orto troveranno quali prodotti maturano a seconda della stagione in cui sono e con essi faranno delle opere d'arte che poi potranno gustare. Infine utilizzando il tatto potranno sperimentare il piacere di accarezzare gli animali più morbidi della fattoria, gli amici coniglietti e i più affettuosi asinelli.

MANTOVA

CASCINA BASALGANELLA

Via Bissona, 45 - VILLA CAPPELLA DI CERESARA

Operatore Fattoria Didattica: Elena Garosi

Contatti: 338-7352980 • garosi.elena@gmail.com



I FRUTTI “BRUTTI MA BUONI” DELL'ORTO E DEL FRUTTETO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Dalla primavera all'autunno verrà sviluppato un percorso didattico che prevede la raccolta in campo della frutta e della verdura a seconda della stagione, un'illustrazione e spiegazione dalle varie tipologie e varietà. I tempi dal seme al frutto, il punto giusto di maturazione e di raccolta per la preparazione di succhi, confetture, estratti, composte e agrodolci. Si porteranno a conoscenza delle caratteristiche benefiche e delle loro proprietà nutritive, attraverso la vista si osserveranno i frutti e attraverso il tatto si avrà un contatto diretto con essi. Attraverso i 5 sensi si stimolerà la curiosità e l'apprendimento di varie tecniche di conservazione del prodotto per l'inverno attraverso l'esperienza diretta verrà illustrata la giusta metodologia di conservazione.

Ai gruppi verrà spiegato che un frutto brutto può essere buono, che non solo la perfezione è sinonimo di bontà e di evitare gli sprechi di cibo nel piatto per un consumo consapevole nel rispetto dell'ambiente. Non bisogna comprare solo con gli occhi ma con la consapevolezza che i prodotti del contadino possono avere imperfezioni e grandezze diverse derivanti dal cambiamento climatico, da una stagione sfavorevole, dalla grandine, da insetti infestanti e dalla naturale crescita del prodotto.

I prodotti del contadino vengono venduti ad un prezzo più alto rispetto alla GDO però si guadagna in qualità, freschezza, rapporto umano e salute.

MANTOVA

LA FRUTTERIA DI ALYNORA AGRITURISMO CORTE LE FARAONE

Strada Casoncello, 3 - ROVERBELLA

Operatori Fattoria Didattica: Eleonora Turina e Alice Salzani

Contatti: 0376-694697, 347-5505890 • sergio.salzani@virgilio.it

 Corte le Faraone



IL MIO ORTO...CHE GUSTO!

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Consumo e produzione responsabile
- I cambiamenti del clima
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

L'orto è un'esperienza semplice e possibile per i bambini che in questo modo possono comprendere l'origine degli alimenti della tavola, la stagionalità e i prodotti del nostro territorio.

Il laboratorio prevede: proiezione di un video sul lavoro dell'orto e la stagionalità; il lavoro manuale per la preparazione e l'identificazione dei vari semi e piantine; la realizzazione artistica di alcuni materiali (cassette di semina, cartellini prodotti, spaventapasseri); il lavoro manuale per la preparazione del terriccio; l'attività di piantumazione dei prodotti (semi o piantine) a seconda della stagione; l'analisi dei frutti dell'orto con la scheda di orientamento dedicata all'esame visivo, esame tattile, esame olfattivo, esame gustativo; la rappresentazione della fiaba dell'orto dove tutti i bambini sono protagonisti impersonando un ortaggio.

PAVIA

IL BIANCOSPINO

Via San Biagio, 32 - CASTEGGIO

Operatore Fattoria Didattica: Paola Daffunchio

Contatti: 0383-83000, 335-6357789 • info@ilbiancospino.it

www.ilbiancospino.it



DALL'UVA AL VINO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile
- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

La vita del grappolo viene seguita dalla vite al vino. Il responsabile di Fattoria Didattica introduce il tema con una piccola lezione teorica, ad ogni bambino viene distribuito un grappolo di uvaggi differenti per notare le caratteristiche salienti e le diversità fra i tipi di uva. Viene fatta assaggiare per avere un contatto diretto con il prodotto e ad ogni partecipante viene consegnata una scheda sulla quale annotare le caratteristiche visive, olfattive e di gusto. A questo punto viene spiegato il ciclo della pianta, i processi che portano dalla fase di riposo alla produzione dell'uva fino alla vendemmia. I bambini vengono poi suddivisi in gruppi ai quali sono consegnate ceste, guanti e forbici per essere accompagnati nelle vigne con la motoagricola. Inizia così la vera vendemmia. Le ceste colme vengono caricate sulla motoagricola e trasportate in cantina. Qui avviene la pigiatura con i piedi nei grossi tini. Nel pomeriggio i bambini vengono poi accompagnati a conoscere il cammino del mosto attraverso la spiegazione delle macchine che si trovano nella cantina. Il mosto viene poi fatto assaggiare a tutti. Una parte sarà consegnata ad ogni bambino con una ricetta e tutto l'occorrente per impastare per preparare facili ma gustosissime ciambelline al mosto da gustare per concludere con una merenda tutti insieme. Potenziamento olfattivo, vista, gusto, fantasia, vita di gruppo.

PAVIA

AZIENDA AGRICOLA GAVANAGO

Frazione Gravanago, 3 - FOTUNAGO

Operatori Fattoria Didattica: Anna Bottone e Paolo Goggi

Contatti: 333-5746943 • info@gravanago.it

www.gravanago.it



UNA FAVOLA PER IMPARARE

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Povertà
- Fame zero
- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Lavoro dignitoso e crescita economica (ruoli e lavori in azienda)
- Città e comunità sostenibili
- Consumo e produzione responsabile
- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

La favola inizia con il filmato che racconta la vita di David. Si tratta di un minuscolo essere vivente del bosco, lo chiamano "Gnomo" David è un esempio di sostenibilità ambientale, amore per la natura, educazione al risparmio, benessere e buon umore, davvero una favola! Impariamo tutti!

PAVIA

CELLA DI MONTALTO

Località Cella, 17 - MONTALTO PAVESE

Operatori Fattoria Didattica: Marcella Canegallo, Simona Canegallo, Silvia e Alice

Contatti: 346-6175964 • celladimontalto@gmail.com

www.celladimontalto.it



ACQUA E TERRA: IL MARE A QUADRETTI

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il percorso è finalizzato a recuperare, conservare e valorizzare il rilevante patrimonio di saperi e di produzioni agroalimentari tipiche, che caratterizza un territorio a forte vocazione rurale oltre che educare ad un corretto e consapevole rapporto con la terra ed i suoi prodotti, stabilendo uno stretto legame tra agricoltura, alimentazione, salute ed ambiente. Vogliamo sottolineare l'importanza dell'acqua in agricoltura guardando da vicino la rete idrica, i fontanili, le marcite che fanno del territorio lomellino il "mare a quadretti" unico e da proteggere. L'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche più diffuse, nelle classi, nelle case e in Fattoria Didattica, crea la possibilità di interagire anche a distanza, ovvero una presenza virtuale in campagna e viceversa. Gli operatori della cascina, supportano le finalità dei percorsi usando strumenti didattici diversi, alternando lo svolgimento di attività in campo, laboratori creativi e di manipolazione, interattività realizzata con le tecnologie disponibili e narrazione con i burattini.

LABORATORI (concordati e modulati sull'età dei partecipanti):

- Dimostrazione del ciclo del riso in un modello di risaia ricreata sull'aia
- Terra e acqua: manipolazione dell'argilla
- Costruzione del lombricario
- Creiamo la nostra opera d'arte con acqua, terra e colori
- Attraverso la condivisione di culture alimentari differenti, realizziamo in diretta video una ricetta del nostro territorio e una ricetta suggerita da bambini di un altro paese per giungere infine a un piatto che unisca le due tradizioni e che soddisfi anche il gusto dei bambini.

PAVIA

CASCINA VALLIDONE

Strada Provinciale, 185 - PARASACCO DI ZERBOLO

Operatori Fattoria Didattica: Michela Cortinovic e Patrizia Pressel

Contatti: 349-290489, 333-8113122 • cascina@vallidone.it
cascina.vallidone@libero.it • www.vallidone.it



HUMUS SAPIENS

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Soggetti con disabilità
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Cosa c'è sotto i nostri piedi? Cosa si nasconde nella terra che da sempre accompagna la vita dell'uomo? A cosa serve il suolo, perché è così importante per la nostra vita? Cercheremo tramite questo progetto di rispondere a questi interrogativi. In modo particolare si concentrerà dapprima sulla "composizione" del suolo con un'analisi approfondita di microrganismi che lo abitano e in modo particolare faremo la conoscenza di Nico il lombrico uno degli attori principali che vive nel suolo. Il suolo è vita ed è fondamentale per il mondo agricolo ma anche per l'esigenza stessa degli ambienti naturali. Nel suolo cresce la vita e questa crea connessioni, legami e relazioni tra gli esseri viventi. Per questo motivo i partecipanti dopo la parte di conoscenza del suolo in maniera approfondita attraverso analisi sensoriali e/o giochi didattici con la terra saranno coinvolti in due progetti. Bombe di semi: aumentiamo la biodiversità. Verranno realizzate delle bombe con argilla, terra e semi di fiori da lanciare nei prati, nei campi incolti, nelle aiuole ecc per aumentare la presenza di fiori con l'obiettivo finale di attirare così api e farfalle

Germoglia: un seme per il futuro. In base al periodo scelto verranno messi a dimora in appositi contenitori riciclabili dei semi di fiori, erbe aromatiche, piante che potranno essere portate a casa con l'obiettivo di prendersi cura di un seme dalla semina fino alla sua crescita.

VARESE

AGRITURISMO VALTICINO

Via Lungarno, 65 - LONATE POZZOLO

Operatori Fattoria Didattica: Katia Carraro, Alessandro Testa e Walter Girardi

Contatti: 375-6347511 • info@agriturismovalticino.it
www.agriturismovalticino.it



ALLA SCOPERTA DI API FRUTTA, PANE FRESCO IN SCARPE DA GINNASTICA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Buona salute e benessere per le persone

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

In base alle esigenze delle scolaresche e dell'età degli studenti, il nostro progetto didattico prevede delle varianti. Con questo laboratorio "cibo e scarpe da ginnastica" vogliamo sostenere un'efficace educazione alimentare attraverso interventi interdisciplinari e percorsi mirati dando importanza anche alla necessità di praticare dell'attività fisica (motoria, ludica o sportiva che sia).

Si raggiungerà la nostra azienda attraverso un percorso a piedi, si affronterà il tema prescelto dove si parlerà di alimentazione (km0, prodotti DOP locali, stagionali) attraverso la multidisciplinarietà e dopo il laboratorio pratico si parteciperà ad una gimkana ludico-sportiva.

VARESE

AGRITURISMO WILWA TSCHANG

Località Pira Pianeggi, 9 - CATELVACCANA

Operatore Fattoria Didattica: Wilma Tschang

Contatti: 0332-520865, 335-8244282 • info@agriturismocelestino.it

www.agriturismocelestino.it



LE AVVENTURE DI TATA LA PATATA

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Adulti

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Fame zero
- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità
- Consumo e produzione responsabile

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Siamo in un campo di patate e una grossa patata di nome TATA, occhi grandi e bocca spalancata ci racconta di viaggi alla conquista di terre lontane e della **vita contadina**: la terra da lavorare, le fatiche del raccolto e il cibo semplice, che sfama famiglie numerose. Racconta di essere ricca di nutrienti, gustosa e apprezzata in tutto il mondo, soprattutto dai bambini che tanti anni prima l'hanno proclamata *reginetta della cucina*. Tata la patata ci invita a cercare sotto un verde cespuglio, dove la pianta entra nel terreno. Ecco le patate! Proprio così, le patate non crescono sugli alberi, ma sotto terra!

Usiamo le mani, la vanga e poi arriva un trattore e centinaia di patate sbucano dalla terra una dopo l'altra. La raccolta è entusiasmante, si trovano patate di ogni forma e grandezza, anche il colore può variare e poi vermi, insetti, larve, radici e perfino piante infestanti, che magnifico raccolto! È arrivato il momento di scegliere le patate e si metterle nei sacchi. A piccoli gruppi si impara a confezionarle, con la bilancia impariamo a pesare e mettiamo i sacchetti di patate su un bancale come se fossero mattoncini di una casa.

VARESE

Ai BOSCHI SOCIETÀ AGRICOLA DI TURCONI

Via per Cantalupo, 56 - ORIGGIO

Operatori Fattoria Didattica: Francesca Turconi, Silvia Turconi

Elisa Turconi e Laura Turconi

Contatti: 02-96730110, 339-1277312 • info@aiboschi.it

www.aiboschi.it



CONOSCIAMO L'ORTO

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età 5-11 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra
- Buona salute e benessere per le persone
- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Visita dell'orto aziendale e illustrazione dell'importanza di frutta e verdura nella nostra alimentazione per la nostra salute. Racconteremo le caratteristiche del terreno come luogo vitale.

Metteremo a disposizione dei ragazzi terriccio, vasetti e semi e insegneremo semina e trapianto e come prendersi cura delle giovani piantine. Distribuiremo le schede degli ortaggi seminati e la "ruota della stagionalità" per favorire un consumo consapevole di verdura nel rispetto dei cicli naturali.

VARESE

SOCIETÀ AGRICOLA LA RONDINE

Via dei Noccioli, 11 - LONATE CEPPINO

Operatore Fattoria Didattica: Giacomo Sala

Contatti: 335-5257684 • amministrazione@agrilarondine.it



DIMMI COSA MANGI TI DIRÒ CHI SEI

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni
- Ragazze e ragazzi età 14-19 anni
- Soggetti con disabilità
- Senior

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Educazione di qualità

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Il nostro laboratorio vuole promuovere un consumo critico e consapevole. Dal racconto dell'origine dei prodotti e dell'importanza del made in Italy, alla lettura delle etichette per riconoscere la genuinità, alle ricette antispreco per ridurre la quota di cibo buttato.

Con la ruota della stagionalità di frutta e verdura impareremo ad utilizzare questi preziosi alleati della nostra salute nel momento migliore, con benefici per il nostro organismo e per la salute del pianeta.

VARESE

FATTORIA CANALE

Via XXV Aprile, 11 - AZZATE

Operatore Fattoria Didattica: Liliana Canale

Contatti: 339-6055825 • liliana.canale@tin.it



L'ALPACA, LA PECORA, LA FILATURA E LA TINTURA...COME UNA VOLTA!

A CHI È RIVOLTO

- Bambine e bambini età inferiore a 5 anni
- Bambine e bambini età 5-11 anni
- Ragazze e ragazzi età 11-14 anni

OBIETTIVI AGENDA 2030

- Vita sulla terra

INFORMAZIONI SUL LABORATORIO

Viene utilizzata la lana tosata dai nostri animali (se in stagione sarà possibile vederlo praticamente). Mentre una dolce nonnina fila la lana, viene spiegato ai bambini il processo della cardatura, filatura e l'utilizzo della stessa. Un vecchio racconto delle usanze rurali accompagnerà i bambini in questa meravigliosa avventura. In seguito verranno preparate delle tinture naturali con le quali i piccoli potranno tingere la lana precedentemente ottenuta.



VARESE

IL VECCHIO CASTAGNO

Via Varesina, 87 - ANGERA

Operatori Fattoria Didattica: Valeria e Francesca Onofrio

Contatti: 0331-975131, 333-8022419 (whatsapp)

ilvecchiocastagno@gmail.com

www.ilvecchiocastagno.com



L'ESTATE IN FATTORIA • NOI CI SIAMO!

Dopo mesi in cui si è limitata fortemente la possibilità di movimento e di svolgere esperienze al di fuori del contesto domestico e inasprite, in particolare, dalla sospensione di tutte le attività educative e scolastiche in presenza, bambini e ragazzi hanno bisogno di trovare spazi ed educatori che permettano loro di tornare a muoversi, giocare e imparare insieme ai propri coetanei, rivendicando un'indispensabile necessità di spensieratezza e libertà. Le Fattorie Didattiche rappresentano il luogo ideale per apprendere e stare insieme, propongono percorsi di formazione e educazione che utilizzando l'ambiente, lo spazio aperto e gli elementi naturali, piante e animali, favoriscono uno sviluppo sano di tutte le facoltà psico-motorie, e, attraverso esperienze multisensoriali che stimolano le diverse capacità dell'individuo, creano le condizioni per un armonico sviluppo psico-fisico. Le Fattorie sono un supporto indispensabile, in previsione dell'imminente stagione estiva, alle famiglie, e propongono un contesto di sicurezza nel rispetto delle norme di prevenzione di contagio. Le Fattorie propongono, infatti, anche attività di campi estivi per far vivere una lunga esperienza agricola ai vostri bambini e ragazzi.

COSA TROVI DA NOI

- Ampi spazi in campagna all'aria aperta
- Disponibilità di ampi spazi al coperto
- Contatto con la natura
- Attenzione all'ambiente
- Attività creative e attività manuali
- Stimolo all'intelligenza emotiva
- Incentivo alle relazioni interpersonali
- Avvicinamento alla vita contadina lontani da cellulari, computer e stimolandoli all'ambiente che li circonda
- Socializzazione
- Presenza di operatori qualificati e opportunamente formati in numero idoneo all'utenza
- Garanzia al diritto a divertirsi e giocare
- Garanzia al diritto alle pari opportunità



FATTORIE DIDATTICHE SICURE

- Attività in spazi aperti
- Accessibilità agli spazi in sicurezza
- Iscrizione con informazioni su tempi e modalità del servizio offerto
- Organizzazione di piccoli gruppi omogenei per fasce d'età
- Orari flessibili al fine di rispondere alle diverse esigenze dei bambini e delle loro famiglie
- Accessi regolamentati per evitare assembramenti
- Segnaletica e messaggi educativi per la prevenzione del contagio
- Ampia disponibilità di sistemi per la disinfezione delle mani
- Pulizia e igiene degli ambienti
- Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria
- Utilizzo corretto delle mascherine da parte del personale e degli ospiti
- Garanzia della distanza interpersonale
- Garanzia della sicurezza del pernottamento, laddove disponibile
- Garanzia della sicurezza dei pasti, laddove disponibile

LE FATTORIE DIDATTICHE ASSOCIATE A COLDIRETTI

- **LA MERLETTA INAWAKAN di Sara Scolari**
Via della Merletta, 6/8 - 24011 Almè (BG)
- **AZIENDA AGRICOLA FRONTEMURA di Rossella Masper**
Via della Delizia - 24100 Bergamo (BG)
- **SCUDERIA DEL CORNELLO di Loredana Antonia Artigiani**
Via Cornello, 30 - 24010 Camerata Cornello (BG)
- **TENUTA DEGLI ANGELI di Manuela Cristina Ghidini**
Via P. Fontana Roux, 5 - 24060 Carobbio degli Angeli (BG)
- **PRATOALTO di Guido Cominelli**
Via Res, 7, Località Val di Tede - 24020 Castione della Presolana (BG)
- **LA FATTORIA DAL BETEL di Daina Liborio**
Via Passerera, 8 - 24060 Chiuduno (BG)
- **AZIENDA AGRICOLA GAENI MONICA - AGRITURISMO LARICE di Monica Gaeni**
Via Valeda, 15 - 24023 Clusone (BG)
- **CASCINA LAMA di Paolo Rotoli**
Via Fiorine, 214 - 24023 Clusone (BG)
- **ANGOLO DI PARADISO di Eugenia Carla Forlani**
Via Spirano - 24055 Cologno al Serio (BG)
- **SOCIETÀ AGRICOLA LA NUOVA di Matteo Giuseppe Locatelli**
Via Cascina la Nuova - 24040 Comun Nuovo (BG)
- **AZIENDA AGRITURISTICA LA CASCINA DEI PRATI di Simone Polini**
Via dei Dossi, 23 - 24060 Credaro (BG)
- **FATTORIA ARIETE di Mauro Abbadini**
Via Ceruti, 3/A - 24020 Gorno (BG)
- **FERDY di Ferdinando Quarteroni**
Località Fienili, Frazione Scalvino - 24010 Lenna (BG)
- **FATTORIA DELLA FELICITÀ di Stefano Angelo Gusmini**
Località Zanecla - 24020 Onore (BG)
- **SOCIETÀ AGRICOLA AGRITURISTICA LA FRESCHERA S.S. di Tania e Alessandra Bettoni** Via Cascina Invillo - 24060 Bergamo (BG)
- **SCUDERIA DELLA VALLE di Gigliola Maria Vanotti**
Via Prabutè, 2, Frazione Valsecca Bassa - 24038 Sant'Omobono Terme" (BG)
- **AGRICOLA TRE FAGGI - LO ZAFFERANETO di Alessandro Cremaschi**
Via Bosco Bandera, 28 - 24050 Spirano (BG)
- **SOCIETÀ AGRICOLA LE COLLINE di Giuseppe Salvi**
Via Donizetti, 8 - 24018 Villa d'Alme (BG)
- **OL CONTADI' di Veronica Scotti**
Via Coriola, 22 - 24018 Villa d'Almè (BG)
- **SOCIETÀ AGRICOLA MACESINA di Roberto Mastinelli**
Via Borghetto, 22 - 25081 Bedizzole (BS)
- **PEGGY E CICHITO - FONTANÌ DE PIÈ di Silvia Zonta**
Via Piè - 25044 Capo di Ponte (BS)
- **AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA CASCINA APIRELLO di Luigi Salvi**
Via Cattarello, 12/A - 25032 Chiari (BS)
- **SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA VALSORDA di Ester Gilberti**
Via Valsorda, 74 - 25062 Concesio (BS)

- **C'ERA UNA VOLTA di Luisella Cenedella**
Località Ronco, Via Fornaci, 1 - 25085 Gavardo (BS)
- **CLARABELLA - SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA - ONLUS di Sara Vigani** Via Delle Polle, 1800 - 25049 Iseo (BS)
- **DOSSO BADINO di Carola Morandi**
Via Europa, 53 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
- **AZIENDA AGRICOLA LA ROMANA di Francesca Boselli**
Via Teotti 24, 25018 - Montichiari (BS)
- **SOCIETÀ AGRICOLA LA FIORITA di Giancarla Bono**
Via Maglio, 10 - 25050 Ome (BS)
- **SOCIETÀ AGRICOLA CÀ DEL LUPO di Silvia Calabria**
Via Palosco, 77 - 25036 Palazzolo sull'Oglio (BS)
- **AZIENDA AGRICOLA DOSSO S. ANDREA di Davide Bregoli**
Via C.na Dosso S. Andrea - 25027 Quinzano D'Oglio (BS)
- **AGRITURISMO DELL'ALTOPIANO di Lucia Bodei**
Via Carnevale, 12, Cascina Carnevale - 25080 Serle (BS)
- **AZIENDA AGRICOLA PESEI di Abramo Sabatti**
Località Pesei - 25060 Tavernole sul Mella (BS)
- **ALLE FORNACI di Benedetta Cologna Deretti**
Via Fornaci, 20 - 25030 Torbole Casaglia (BS)
- **CASCINA DEL SOLE di Villa Abramo**
Via Monti di Sera, 12 - 22033 Asso (CO)
- **AZIENDA AGRICOLA MILLEFIORI di Francesco Vilma Fusi**
Località Scesa, 7 - 22066 Mariano Comense (CO)
- **SOCIETÀ AGRICOLA GUARISCO di Maria Guarisco**
Via Val Grande, Cavallasca - 22042 S. Fermo della Battaglia (CO)
- **LA FATTORIA di Rocco Mercuri**
Località Terz'Alpe - 22035 Canzo (CO)
- **AZIENDA AGRICOLA MAGHENZANI di Gianna Balestra**
Via Malcantone, 16/D, Località Boschetto - 26100 Cremona (CR)
- **CA' DE ALEMANNI di Alessandra Lazzari**
Località Ca' degli Alemanni - 26030 Malagnino (CR)
- **AZIENDA AGRICOLA API FLOR di Esterina Mariotti**
Piazza Garibaldi, 11 - 26033 Cremona (CR)
- **IL CAMPAGNINO di Emanuela Dilda**
Strada Esterna Campagnino, 9/B, Loc. Villarrocca - 26030 Pessina Cremonese (CR)
- **S. ALESSANDRO di Renato Piccioni**
Via Caduti del Cielo, 1 - 26029 Soncino (CR)
- **AZIENDA AGRICOLA DEL CORTESE di Francesco Cagnana**
Via Melotta, 57 - 26029 Soncino (CR)
- **LA SORGENTE SOCIETÀ AGRICOLA di Paolo Riseri**
Via Gramsci - 26010 Montodine (CR)
- **AZIENDA AGRICOLA AGRITURISTICA LA POSSA di Roberto Goretti**
Frazione Concenedo - 23816 Barzio (LC)
- **AMICI CAVALLI SOCIETÀ AGRICOLA di Giulia Codara**
Via Volta, 34/I - 23883 Brivio (LC)
- **AZIENDA AGRICOLA VILLA ZITA di Francesca Fornarelli**
Via Cascina Peltraio, 5 - 2389 Cremella (LC)
- **AZIENDA AGRICOLA MONSERENO HORSES di Massimo Villa**
Via Monsereno, 9 - 23898 Imbersago (LC)
- **APICOLTURA LA BRUGHIERA di Sadia Ravasi**
Via Statale, 165, Località Cicognola - 23807 Merate (LC)

• **AZIENDA AGRICOLA BONPRA' di Francesca Aurora Comi**
Via per Noceno - 23838 Vendrogno (LC)

• **FLORALIA di Fabiano Oldani**
Via della Marescalca, 20 - 26900 Lodi (LO)

• **TOMMY RANCH di Paola Galli**
Via Cascina Gabetto, 5 - 26855 Lodi Vecchio (LO)

• **SOCIETÀ AGRICOLA BIO LUGA di Ovidio Brambilla Ugge'**
Via Dosso, Villa pompeiana - 26839 Zelo Buon Persico (LO)

• **CASCINA SGUAZZARINA di Giacomo Massimiliano Pedretti**
Strada Baldese, 12 - 46042 Castel Goffredo (MN)

• **CASCINA BASALGANELLA di Graziella Salari**
Via Bissona, 45 - 46040 Ceresara (MN)

• **LA FRUTTERIA di Sergio Alynora Salzani**
Strada Casoncello, 3 - 46048 Roverbella (MN)

• **AGRITURISMO LA VALLE DEI CAVALLI di Jenny Macaluso**
Via Garibaldi, 28 - 46020 Villa Poma (MN)

• **C'ERA UN'A.PE di Alice Perini**
Via Armando Diaz, 57 - 46037 Nosedole di Roncoferraro (MN)

• **AZIENDA AGRICOLA CASCINA CASTELLAZZO di Barbara Grazia**
Cascina Castellazzo - 20060 Basiano (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI ROSSI di Emanuela Rossi**
Via dei Dossi, 14 - 20021 Bollate (MI)

• **LA FATTORIA DI TULLIO di Sergio Giavesi**
Via Canegrate, 171 - 20020 Busto Garolfo (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA PORTA ENRICO E GIORGIO di Ambrogia Bardelli**
Cascina Molinetto, 1 - 20080 Cislano (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI MONTI di Cornelio Monti**
Cascina Guzzafame - 20083 Gaggiano (MI)

• **IL REGNO DEI RAPACI di Anna Flumeri**
Via XXV Aprile, 23 - 20060 Gessate (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA ORIOLO di Clara Oriolo**
Via Quattro vie, 16 - 20066 Melzo (MI)

• **CASCINA BATTIVACCO SOCIETÀ AGRICOLA FEDELI di Lucia Maria Nordio**
Via Barona, 111 - 20142 Milano (MI)

• **AZIENDA AGRICOLA CASCINA SORA di Giovanni Piero Paloschi**
Via Privata Sora, 6 - 20153 Milano (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBANO di Agostino Tommaso Fedeli**
Casina Montalbano - 20090 Opera (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI MERONI di Luca Meroni**
Cascina Bosco - 20060 Pessano con Borngo (MI)

• **CASCINA CODAZZA di Claudia Rinaldi**
Cascina Codazza - 20070 San Zenone al Lambro (MI)

• **AZIENDA AGRICOLA LE CAVE DEL CEPPPO di Raffaele Dondoni**
Via Val di Porto, 28 - 20056 Trezzo sull'Adda (MI)

• **SOCIETÀ AGRICOLA BRAMBILLA FRANCESCO di Valeria e Vittoria Brambilla**
Cascina Femegro - 20080 Zibido San Giacomo (MI)

• **DELL'ORTO GIACOMO di Giacomo Dell'Orto**
Via San Clemente, 12 - 20843 Besana in Brianza (MB)

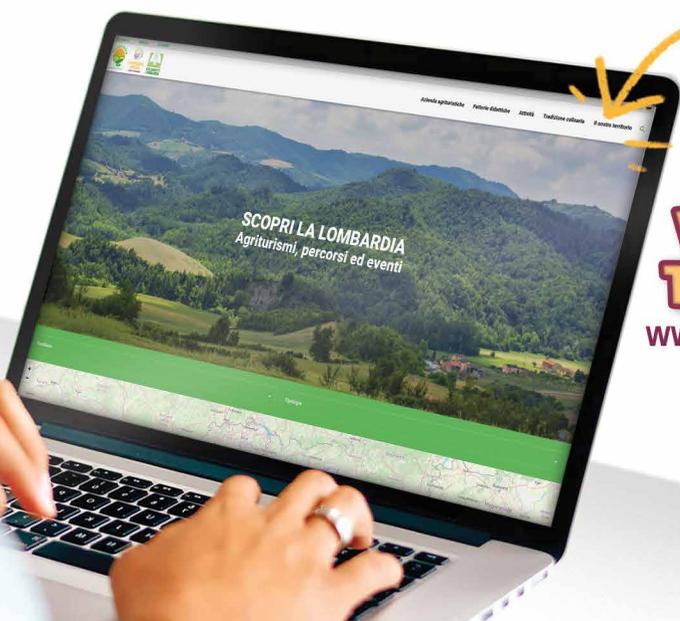
• **AZIENDA AGRICOLA LA BOTANICA di Elena Cazzaniga**
Via Gerbino, 33 - 20823 Lentate sul Seveso (MB)

• **ASINOTECA di Renato Stucchi**
Via del Commercio - 20882 Bellusco (MB)

- **AZIENDA AGRICOLA LA CAIELLA di Giuseppe Andreoni**
Località Cascina Caiella, 2 - 27022 Casorate Primo (PV)
- **LA SORGENTE di Chiara Tassone**
Via Generale Maretti, 6 - 27057 Varzi (PV)
- **SPIZZIRÒ - TERREALTE APICOLTURA NOMADE di Luigia Marabelli**
Località Spizzirò, 17 - 27050 Bagnaria (PV)
- **IL BIANCOSPINO di Paola Daffunchio**
Via S. Biagio, 32 - 27045 Casteggio (PV)
- **AZIENDA AGRICOLA GRAVANAGO di Paolo Goggi**
Frazione Gravanago - 27040 Fortunago (PV)
- **AZIENDA AGRICOLA 'CELLA DI MONTALTO' di Marcella Canegallo**
Località Cella, 17 - 27040 Montalto Pavese (PV)
- **AZIENDA AGRICOLA PESCAROLO - MOLINO MIRADOLO di Paola Lazzarin**
C.na Molino Miradolo, 7 - 27038 Robbio (PV)
- **AZIENDA AGRICOLA LA SORGENTE di Chiara Tassone**
Via Generale E. Maretti, 5 - 27057 Varzi (PV)
- **SOCIETÀ AGRICOLA PICCOLO FIORE di Barbara Invernizzi**
Via Cararola 105 - 27029 Vigevano (PV)
- **CASCINA VALLIDONE di Michela Cortinovis**
Cascina Vallidone, Località Parasacco - 27020 Zerbolò (PV)
- **AZIENDA AGRICOLA LE CASE DEI BAFF di Angelo e Gianmario Cerasa**
Via dei Mulini, 9 - 23011 Ardenno (SO)
- **AZIENDA AGRICOLA FOLINI di Francesco Folini**
Via Stazione, 2 - 23030 Chiuro (SO)

- **FATTORIA SEMPREVERDE di Karen Gianola**
Via Nazionale, 58 - 23013 Cosio Valtellino (SO)
- **LA FIORIDA di Olesia Ciapponi**
Via Lungo Adda, 12 - 23016 Mantello (SO)
- **SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE LA MERETTA di Silvia Paggi**
Via al Piano, 15 - 23020 Prata Camportaccio (SO)
- **AZIENDA AGRICOLA SOPRA LA PANCA di Dario Cattaneo**
Via Roma, 4 - 23010 Postalesio (SO)
- **AZIENDA AGRICOLA IL VECCHIO CASTAGNO di Valeria Angela Onofrio**
Via Varesina, 87 - 21021 Angera (VA)
- **AZIENDA AGRICOLA CANALE ALFONSO di Liliana Canale**
Via XXV Aprile, 11 - 21022 Azzate (VA)
- **AGRITURISMO TSCHANG WILMA di Wilma Tschang**
Località Pira Pianeggi, 9/11 - 21046 Castelvaccana (VA)
- **SOCIETÀ AGRICOLA LA RONDINE di Giacomo Sala**
Via Dei Noccioli - 21050 Lonate Ceppino (VA)
- **AGRICOLA VALTICINO di Alessandro Testa**
Via Lungarno, 65 - 21015 Lonate Pozzolo (VA)
- **SOCIETÀ AGRICOLA AI BOSCHI di Francesca Turconi e sorelle**
Via per Cantalupo, 56 - 21040 Origgio (VA)

NOTE



**VIENI A
TROVARCI SU**

WWW.TERRANOSTRALOMBARDIA.IT



TERRANOSTRA LOMBARDIA
Via Fabio Filzi, 27 - 20124 Milano
Tel: 02-58298881
terranostra.lombardia@coldiretti.it
www.terranostralombardia.it



Stampa su carta Lenza Top Recycling Pure
con certificato EU Ecolabel AT/11/002

