

UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELLE



# FATTORIE DIDATTICHE

IN

*Emilia-Romagna*





Un viaggio  
alla scoperta delle Fattorie Didattiche  
in Emilia-Romagna

Responsabile del progetto  
**Giancarlo Cargioli**

Testi  
**Rossana Mari**  
**Roberta Sangiorgi**

Fotografie  
**Fabrizio Dell'Aquila**  
**Roberta Sangiorgi**

Coordinamento editoriale  
**Rossana Mari**

Progetto grafico  
**Kitchencoop**

Stampa  
**CASMA tipolito**

Per informazioni  
**Servizio ricerca innovazione e  
promozione del sistema agroalimentare**  
Direzione Generale Agricoltura  
Regione Emilia-Romagna  
Viale della Fiera 8  
Bologna  
rmari@regione.emilia-romagna.it  
rsangiorgi@regione.emilia-romagna.it

I contenuti del volume sono aggiornati a  
giugno 2015.  
Le informazioni aziendali riportate sono  
garantite dalle aziende agricole stesse.

Si ringraziano per la preziosa  
collaborazione le fattorie didattiche  
intervistate e i referenti provinciali  
per l'orientamento dei consumi e  
l'educazione alimentare.





Questa pubblicazione presenta le esperienze di 18 Fattorie didattiche rappresentative del territorio regionale. Il volume pone inoltre a confronto il modello dell'Emilia-Romagna con quello di altre regioni e paesi europei.

A quasi vent'anni dall'avvio della "rete regionale" delle Fattorie didattiche ed a cinque dall'approvazione della legge che ne regola l'attività, i dati raccolti aiutano a comprendere la direzione verso la quale si stanno orientando queste realtà.

L'indagine conferma come il circuito delle Fattorie didattiche in Emilia - Romagna rappresenti un punto fondante per l'attività di educazione alimentare all'interno delle scuole - oggi soprattutto

materne e primarie - ed un riferimento preciso per adulti, gruppi e famiglie che sentono la necessità di far crescere la propria consapevolezza sui temi dell'agricoltura, dell'alimentazione, del corretto utilizzo delle risorse, della tutela dell'ambiente.

Le Fattorie sono state in grado di consolidarsi e qualificarsi grazie alla volontà, alla passione, alla forte motivazione di imprenditori e, soprattutto, imprenditrici che, da semplici agricoltori, si sono via via trasformati in veri e propri "operatori di Fattoria didattica" anche dedicando una quota non secondaria del proprio tempo ad una intensa attività di formazione e di qualificazione.

Oggi la rete delle Fattorie può contare sulla presenza di figure preparate e competenti, in grado di gestire la didattica e di offrire al pubblico una proposta formativa ricca di percorsi variegati e originali.

I dati raccolti e i colloqui con gli operatori hanno comunque fatto emergere questioni importanti ed aspetti problematici.

Le Fattorie, anche alla luce dell'attuale situazione economica e sociale, chiedono un concreto sostegno affinché sia riconosciuta, anche da parte del mondo della scuola, la loro funzione didattica e formativa su tematiche specialistiche, segnalano la necessità di supporti concreti per l'elaborazione di percorsi in grado di rispondere alle esigenze di specifici gruppi di utenti o per contenere costi - quali quelli di trasporto - che stanno riducendo in modo significativo la partecipazione alle diverse attività.

Il Programma regionale di sviluppo rurale 2014 - 2020 contiene misure ed operazioni - alcune delle quali innovative dal punto di vista dei contenuti e degli obiettivi - sicuramente in grado di favorire il consolidamento delle Fattorie didattiche.

Tra queste - unitamente ad interventi finalizzati al sostegno alla formazione professionale ed acquisizione di competenze - sono previste opportunità per la "Promozione e implementazione di servizi di educazione alimentare e di educazione alla sostenibilità" e per lo "Sviluppo e commercializzazione dei servizi turistici per il turismo rurale - associazioni di operatori agrituristici e le Fattorie didattiche".

Sarà nostra cura nei prossimi anni ricercare le forme più adeguate per sostenere lo sviluppo e l'attività di imprese che hanno dimostrato di avere tutte le carte in regola per svolgere un ruolo di grande importanza per la divulgazione di tematiche di stringente attualità e di grande importanza, oltre che per il mondo della scuola, per l'intera la collettività emiliano - romagnola.

**Simona Caselli** *Assessore all'agricoltura, caccia e pesca Regione Emilia-Romagna*

# LEARNING BY DOING

## *Imparar facendo dall'Emilia-Romagna all'Europa*

### LE FATTORIE DIDATTICHE NEL PANORAMA REGIONALE

Le “Fattorie didattiche” sono una realtà presente in Emilia-Romagna dal 1999. Nel 2009, con la **legge regionale n. 4**, esse hanno avuto un riconoscimento, anche formale, del loro ruolo nel campo dell'educazione ai consumi agroalimentari e alla conoscenza del territorio rurale. La “*Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità in agricoltura*”, infatti, fissa i criteri per l'esercizio dell'attività di fattoria didattica all'interno di un quadro giuridico unitario nel quale essa è collocata insieme all'agriturismo e alle altre forme di diversificazione del reddito agricolo.

Dal 2009 **grandi cambiamenti hanno interessato le imprese agricole che hanno scelto di dedicarsi alla didattica**. In una prima fase, esse hanno sperimentato, nel rapporto con le scuole, la propria vocazione all'accoglienza e alla comunicazione, perfezionandola con un'intensa attività di formazione e con l'esperienza sul campo, dimostrando grande volontà di mettersi in gioco su un terreno non peculiare dell'agricoltura.

In seguito, esse hanno allargato la propria utenza a fasce di pubblico più ampie e arricchito l'offerta con altre tipologie di servizi – da quelli **ambientali** (gestione del paesaggio e del territorio, conservazione della biodiversità) a quelli **etici e sociali** (mantenimento di realtà rurali, tradizioni, sicurezza e salubri-

tà degli alimenti, accoglienza di fasce deboli, centri estivi). In molti casi, gli imprenditori agricoli attivi nella didattica hanno intrapreso il percorso dell'**agriturismo** come possibilità di raggiungere nuovi pubblici e conseguire un reddito integrativo atto a compensare attività meno remunerative dal punto di vista economico, come quella didattica o sociale. L'utenza si è al contempo modificata, con pubblici diversi e a volte inaspettati: adulti, famiglie, anziani, turisti, diversamente abili, associazioni di volontariato, sportivi e altri.

Le fattorie didattiche **hanno saputo sviluppare in questi anni tutte le potenzialità insite nell'impresa agricola e si sono rivelate strutture dinamiche, in grado di progettare percorsi complessi e di modificare la propria offerta formativa in funzione dei bisogni del territorio**. Oggi, la fattoria si pone come sede di apprendimento attivo e strumento per l'educazione permanente, **non più legata esclusivamente all'utenza scolastica** – che pure rimane fondamentale –, mentre **il servizio offerto si arricchisce di numerose proposte**, fino all'organizzazione di attività culturali e sportive, alla formazione per gli adulti (corsi di cucina, coltivazione dell'orto, riconoscimento dei funghi o delle piante spontanee, ecc...), agli spettacoli teatrali per bambini, alle attività per ragazzi disagiati ed altre.

Siamo convinti che le fattorie didattiche (e le Fattorie Aperte) abbiano rappresentato in Emilia Romagna **l'apripista di quel fenomeno di avvicinamento della città alla campagna**, oggi



molto in voga, che ha moltiplicato le occasioni d'incontro tra agricoltori e cittadini: dalla vendita diretta, ai mercati contadini, alle iniziative di promozione di prodotti locali, alla co-gestione di orti urbani, alla fornitura di prodotti e servizi a Gruppi di acquisto solidale, alla collaborazione con associazioni di volontariato per scopi benefici. **La fattoria didattica esprime oggi ai massimi livelli la propria vocazione alla multifunzionalità** e rappresenta, in molti casi, un **modello di sviluppo sostenibile del territorio**, capace di sostenere l'economia delle aree rurali, attivare benessere, promuovere sinergia tra alimentazione corretta e attività all'aria aperta, far apprezzare la natura e le bellezze del territorio, produrre reddito.

## Dati

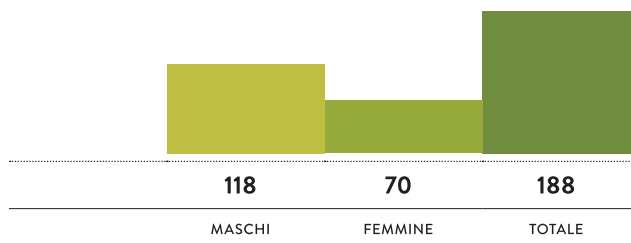
Parallelamente ai cambiamenti descritti, in Emilia-Romagna si è assistito ad una continua **crescita in termini quantitativi delle fattorie didattiche**. Al 30 giugno 2015 sono **377** le fattorie didattiche iscritte all'**elenco regionale**. Alle occasionali cessazioni e revoche, fanno riscontro numerose nuove richieste di iscrizione, con picchi in alcune aree del territorio regionale (provincia di Forlì-Cesena) che dimostrano un particolare dinamismo, fenomeno probabilmente accentuato dall'avvicinarsi dei bandi del Piano di Sviluppo Rurale che prevede buone opportunità per le fattorie didattiche. Alla stessa data la composizione delle fattorie didattiche vedeva una buona **presenza femminile** sia come titolari di imprese individuali (grafico 1), sia come referenti della didattica (grafico 2).

**TAB 1**  
Numero fattorie didattiche in Emilia-Romagna

TOTALE ISCRITTE	ATTIVE	CESSATE	REVOCAE
<b>377</b>	<b>326</b>	<b>40</b>	<b>11</b>

**GRAFICO 1**  
Presenza femminile in fattoria didattica in Emilia-Romagna

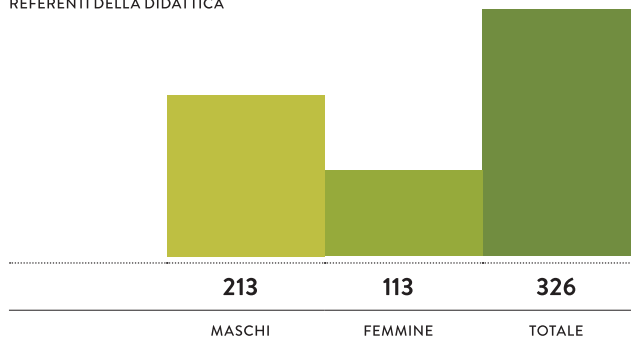
TITOLARI FATTORIE DIDATTICHE



Nota: il dato è calcolato sulle sole imprese individuali (188)

**GRAFICO 2**  
Presenza femminile in fattoria didattica in Emilia-Romagna

REFERENTI DELLA DIDATTICA



Nota: il dato è calcolato sulle sole imprese attive (326)

Fonte: elenchi provinciali degli operatori di fattoria didattica, elaborazione Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale Agricoltura. Dati aggiornati al 30/06/2015

## Criticità

Benché le fattorie didattiche siano oggi “tutelate” da una legge regionale, la situazione attuale non è certamente favorevole allo sviluppo dell’attività. La crisi economica generale, che ha colpito duramente anche il settore agricolo, produce incertezza sul reddito e disgregazione sociale che influisce sulla capacità di continuare a rendere il servizio ad un livello qualitativo adeguato. Il settore continua ad incontrare difficoltà “storiche”, come l’elevato costo del trasporto, che incide



fortemente sul costo complessivo dell’uscita in fattoria, accentuate dalla crisi economica e dai problemi organizzativi e amministrativi delle scuole, tutti aspetti che determinano una riduzione dell’utenza scolastica, come dato generale, anche se le fattorie più attive segnalano invece un aumento delle visite scolastiche annuali. Molti operatori sono riusciti a promuovere la propria attività presso altre tipologie di pubblici, allargando l’utenza a famiglie e gruppi di interesse che, attualmente, sono quelle che consentono di mantenere in vita l’attività e il presidio del territorio.

## Cosa possono fare le fattorie

Il vecchio detto “L’unione fa la forza” vale anche per le fattorie didattiche. Le numerose difficoltà hanno spinto a costituire, in quasi tutte le province, l’**Associazione delle fattorie didattiche**”, con l’obiettivo di:

- affrontare e risolvere problematiche comuni come la sicurezza o gli aspetti fiscali

- promuovere la conoscenza diretta delle fattorie didattiche da parte del grande pubblico attraverso la partecipazione in modo coordinato a fiere ed eventi di settore nelle quali farsi conoscere, scambiare conoscenze e consolidare i rapporti tra gli imprenditori
- promuovere la conoscenza delle fattorie didattiche da parte del mondo scolastico e di altri pubblici potenzialmente interessati (famiglie, gruppi, associazioni) attraverso la produzione di materiale informativo o la gestione in comune di siti web.

Tale percorso di **aggregazione** è ancora più importante oggi, per affrontare la crisi. Sarebbe quindi opportuno:

- costituire in tutte le province l’associazione delle fattorie didattiche, per dare sostegno e attivare, ad esempio, convenzioni per i trasporti a condizioni favorevoli per le parti interessate
- formalizzare un “coordinamento regionale”, che possa fungere da interlocutore delle istituzioni e rappresentare il sistema fattorie didattiche nei tavoli istituzionali
- organizzare periodici incontri per favorire la conoscenza reciproca, lo scambio di idee e informazioni, elaborare insieme proposte e progetti, dare maggiore forza alla rete
- trovare forme di aggregazione tra soggetti che promuovono il territorio e i prodotti agroalimentari, ad esempio realizzare sinergie tra fattorie didattiche, agriturismi, strade dei vini e dei sapori, ecc...
- effettuare scambi di buone pratiche con gruppi di fattorie di altre Regioni o Paesi
- ricercare in forma congiunta canali di finanziamento a livello nazionale ed europeo
- realizzare interventi integrati per ottimizzare le risorse e consentire l’avanzamento dei progetti.

## Uno sguardo al futuro

Azioni che alcune fattorie hanno già intrapreso e che possono dare opportunità nel futuro sono indubbiamente le collaborazioni con altri soggetti, come le associazioni di volontariato, di promozione sociale e culturale, che possono essere coinvolte sia in quanto fruitori della fattoria, sia come prestatori d’opera nella fase di erogazione dell’offerta didattica (ad esempio per il trasporto e la logistica delle uscite). Un’altra rete con cui in futuro le fattorie didattiche potrebbero collegarsi per le affinità dell’attività svolta e dei destinatari è quella dei Centri INFEAS (Centri di Educazione alla sostenibilità) con i quali si potrebbero creare progetti e azioni per la promozione

reciproca delle reti. Un'altra opportunità potrebbe essere rappresentata dall'attivazione di sinergie con istituti agrari locali ed altri istituti d'istruzione superiore, attivando percorsi di orientamento per gli studenti da indirizzare alla formazione tecnica.

Le associazioni delle fattorie potrebbero inoltre organizzare percorsi di visita per turisti, giornalisti, operatori turistici ed economici e altri soggetti (*educational tour*) al fine di far conoscere le opportunità offerte dalla fattoria e sviluppare il dialogo con la cittadinanza (scuole, famiglie, centri anziani, centri socio-educativi, di aggregazione, scuole alberghiere, istituti agrari, ecc...) nei modi che ogni realtà riterrà più opportuna.

Questa tipologia di progetti potrà trovare spazio nel Piano di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna, recentemente approvato, che per la prima volta vede le fattorie didattiche come destinatarie di opportunità economiche per sviluppare la propria attività e creare innovazione nel campo dell'educazione alimentare, specie per progetti presentati in forma aggregata.

## LE FATTORIE DIDATTICHE NEL PANORAMA NAZIONALE

Le fattorie didattiche sono presenti in quasi tutte le regioni italiane. In molte di esse i primi passi sono stati compiuti all'inizio degli anni 2000 nell'ambito del Programma Interregionale "Comunicazione e educazione alimentare".

Il grande merito di questo Programma, finanziato dal Mi-paaf, è stato quello di favorire lo scambio di informazioni tra i funzionari delle diverse Regioni, mettendo a confronto i modelli messi a punto nelle realtà già attive e consentendo alle altre di partire sulla base di esperienze già realizzate e prassi consolidate.

Negli anni successivi le fattorie didattiche sono nate e si sono sviluppate un po' ovunque, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, con modelli aventi proprie specificità, ma un obiettivo comune: valorizzare le realtà agricole in grado di trasmettere i valori del mondo rurale e di comunicare al pubblico il patrimonio agroalimentare. Tutti hanno poi sentito la necessità di codificare l'attività. La "Carta della Qualità", che la Regione Emilia-Romagna aveva tratto dall'esperienza francese e adattato alla propria realtà, è divenuta così lo strumento fondamentale per tutte le regioni che intendevano creare reti di

fattorie didattiche. Strada facendo, le istituzioni hanno sentito la necessità di migliorare le competenze degli imprenditori agricoli attraverso percorsi di formazione e aggiornamento, in molti casi resi obbligatori. In alcune realtà il coinvolgimento delle associazioni di categoria è stato maggiore, in altre minore. In alcune Regioni, come l'Emilia-Romagna, si è sentita la necessità di normare questa attività attraverso una specifica legge regionale, in altri casi ci si è limitati alla creazione di un Albo. Alcune Regioni che hanno legiferato in tempi più recenti hanno ricompreso all'interno delle norme anche l'attività sociale, spesso molto vicina a quella didattica.

In questi anni la Regione Emilia-Romagna ha intrattenuto rapporti frequenti e scambi proficui con alcune Regioni vicine e simili dal punto di vista organizzativo, come Lombardia e Veneto, ma si è confrontata anche con altre più lontane, come la Campania, la Sardegna e la Puglia (in particolare la rete delle "Masserie didattiche" della Provincia di Brindisi) ospitate in occasione di viaggi di studio. Con i funzionari di queste istituzioni gli scambi continuano tuttora e consentono spesso di trovare soluzione a problematiche che solo attraverso un confronto di idee possono essere risolte.

## LE FATTORIE DIDATTICHE NEL PANORAMA EUROPEO

"*Learning by doing*" (imparare facendo) è lo slogan che riassume la filosofia di vita da cui è nata e si è sviluppata l'idea delle fattorie didattiche, all'inizio del Novecento, nei Paesi del Nord Europa. L'ispirazione arriva dal *Club 4H*, un movimento sorto nel 1914 negli Stati Uniti e tuttora esistente, che promuove lo sviluppo armonico dell'individuo. Le quattro 'h' del nome indicano le parole inglesi *head, health, hearth e hand* (testa, salute, cuore e mani) per sottolineare l'aspetto di pedagogia attiva. La missione del *Club 4H* è ambiziosa: i bambini e i giovani devono poter crescere impegnati e responsabili nei confronti di tutto il mondo. Per raggiungere tale obiettivo è necessario passare attraverso l'interazione e l'integrazione tra esseri umani e ambiente, scoprendo le ricchezze naturali e i valori della diversità.

### Nord Europa

Le prime fattorie dove si insegna la vita della campagna a chi vive in città si diffondono in diverse forme, soprattutto nei paesi scandinavi, in particolare in Norvegia, Danimarca e



Svezia. In Svezia nel 1918 è stato istituito il *Jordbrukare-Ungdomens Förbund* (JUF), una confederazione di giovani agricoltori. Nel 1924, si è deciso di mettere in pratica le idee del movimento americano Club 4H. Oggi in Svezia i Club 4H sono circa 200 e propongono anche campi di diversi giorni, di solito una settimana, con pernottamento presso l'azienda agricola o in tenda. Durante la settimana si ha la possibilità di uscire dal rumore della città, si impara a gestire l'azienda e gli animali domestici. L'*Association of Swedish 4H* è nata nel 1960. <http://4h.se/>

### Germania

In Germania già alla fine della seconda guerra mondiale si comincia a parlare di tematiche legate alle fattorie urbane e didattiche. Allo sviluppo dell'urbanizzazione si accompagna, infatti, la creazione di *Aktivspielplätze*, i parchi giochi "attivi". Il primo



parco avventura è nato a Berlino e la prima fattoria della gioventù a Stoccarda. La "Lega delle fattorie della gioventù e dei parchi giochi attivi BdJA" viene fondata nel 1972 come organizzazione a livello nazionale e attualmente rappresenta oltre 150 membri. La BdJA sostiene che è fondamentale per lo sviluppo dei bambini il luogo e le modalità di gioco; si impegna a garantire luoghi significativi creati e mantenuti per il gioco auto-diretto e lo sviluppo della responsabilità sociale. <http://www.bdja.org/>

### Paesi Bassi

Nello stesso periodo, nei Paesi Bassi, una fondazione nazionale, in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura, promuove il progetto delle "City Farms", per favorire il con-

tatto diretto dei cittadini con la natura. Questo progetto si è talmente sviluppato, che ora i Paesi Bassi hanno oltre 500 *Kinderboerderijen*, le fattorie dei bambini accessibili al pubblico. Questo notevole sviluppo è dovuto anche alla politica governativa che ha fortemente sostenuto i *Kinderboerderijen* attraverso una Fondazione Nazionale, i Ministeri dell'Agricoltura e degli Affari Culturali e numerosi sponsor. L'associazione è la SKBN "Associazione delle Fattorie dei bambini dei Paesi Bassi". Ogni anno sono visitate da quasi 30 milioni di persone. Queste fattorie dei bambini si trovano di solito nelle grandi e medie città, sono gestite dal Comune, da associazioni o da una casa di cura. Il personale è pagato e in più ci sono volontari e stagisti. Nel 2006 è stato creato il Marchio di Qualità di concerto con il Ministero degli Affari Economici, l'Autorità olandese per la sicurezza alimentare, l'Università di Utrecht/Facoltà di Medicina Veterinaria, la GGD Paesi Bassi, che racchiude tutte le leggi e i regolamenti che devono essere soddisfatti per per i visitatori, i dipendenti e, naturalmente, per gli animali.

### Gran Bretagna

Negli Anni '70 la nascita di *City Farms* in Gran Bretagna diviene la soluzione per recuperare luoghi abbandonati, spesso trasformati in discariche nelle zone urbane periferiche, oppure è l'unione di un gruppo di giardini familiari e di fattorie urbane. La *Federazione delle City Farms e dei Community Gardens* rappresenta gruppi comunitari che lavorano per il recupero di spazi verdi attraverso fattorie e giardini e racchiude progetti molto diversi: dai piccoli giardini con fauna selvatica ai fondi residenziali coltivati a frutta e ortaggi, dai giardini della comunità alle grandi *city farms*. Sono quasi 200 le *city and school farms*, più di 1.000 i *community gardens*, orti-comunitari gestiti, e circa 200 le *city farms and community gardens*.

Queste realtà coinvolgono migliaia di volontari in grado di attirare più di tre milioni di visitatori ogni anno.

Le *City Farms* e i *Community Gardens* realizzano attività molto varie: corsi di formazione, visite di scolaresche, ippoterapia e orto-terapia, coltivazioni di ortaggi, compostaggio e riciclo di rifiuti, attività ludiche e sportive, centri estivi e dopo scuola. Godono di un ampio sostegno da un certo numero di dipartimenti governativi, organizzazioni di sviluppo regionali e delle autorità locali. Sua Altezza Reale il Principe di Galles è un sostenitore chiave ed è loro patrono dal 2001. <http://www.farmgarden.org.uk/>. Altre associazioni promuovono la conoscenza diretta dell'agricoltura da parte dei giovani: [www.fac-online.org.uk.it](http://www.fac-online.org.uk.it); [www.growingschools.org.uk](http://www.growingschools.org.uk).

## Francia

In Francia, la prima Fattoria Urbana è stata costituita nel 1974 nella periferia di Lille sull'esempio del Nordeuropa. L'esperienza è complessa e strutturata poiché coordinata a livello governativo.

Le *Fermes pédagogiques*, definite da una circolare interministeriale pubblicata nel 2001, sono strutture in cui si allevano animali domestici e/o si realizzano coltivazioni agricole e accolgono regolarmente bambini e giovani, sia in contesti scolastici sia extrascolastici. Le *Fermes* si dividono in *Fermes d'animation*, dove la produzione agricola è ridotta al minimo ed è prevalente la funzione educativa e in *Exploitations agricoles* che, pur mantenendo la funzione primaria di produzione di beni agricoli, sono aperte al pubblico e rappresentano un'importante opportunità per far riscoprire al consumatore il legame con la terra. Consentono agli operatori rurali di diversificare le loro attività, contribuendo così alla multifunzionalità dell'agricoltura. Sono *Fermes pédagogiques mixtes* quando hanno quote di fatturato equivalenti relative alla ricezione pedagogica e alla produzione agricola.

In Francia le fattorie Didattiche attualmente sono circa 1300 organizzate in 18 reti regionali. Dal 1985 è inoltre attivo il Gifaè (Gruppo internazionale Fattorie d'Animazione e Didattiche), che raccoglie fattorie in Francia, ma anche in Belgio, Spagna, Portogallo, Svizzera e Quebec, che si impegnano rispettare la Carta della qualità del gruppo. <http://gifae.prairie.be/>

Nel 1992 è stata istituita una commissione nazionale per lo sviluppo delle fattorie didattiche, ne fanno parte i Ministeri dell'Agricoltura, dell'Ambiente, dei Giovani, dello Sport, e il Ministero dell'Educazione Nazionale. Negli ultimi anni è nato inoltre un coordinamento nazionale a Rambouillet, presso la Bergerie Nationale.

## Spagna

Nel modello spagnolo, l'agricoltore non è il diretto titolare della didattica poiché l'educazione, anche in campo agricolo, è affidata per legge agli insegnanti. La fattoria didattica si limita ad ospitare i ragazzi, mettendo a disposizione le proprie strutture, predisponendo attività realizzate sotto lo stretto controllo dei docenti. Alla visita della scolaresca della durata di una giornata, è preferita l'esperienza delle cosiddette "settimane verdi". I ragazzi svolgono attività residenziali in fattoria, di norma nel periodo estivo, partecipando attivamente a tutte le attività dell'azienda – dalla preparazione dei pasti, alle pulizie, ecc... – in modo da favorire una piena responsabilizzazione dei giovani coinvolti.



## Altri Paesi

Le fattorie didattiche sono presenti anche in altri Paesi europei. Le finalità sono le medesime di quelle sopra illustrate. Possono variare le modalità organizzative.

## La federazione europea delle city farms

In tutti i progetti intrapresi nei diversi paesi europei si può riconoscere uno scopo comune: creare un rapporto collaborativo e continuo tra mondo agricolo e scuola. Così, le federazioni e organizzazioni nazionali si sono riunite nel 1990 in una rete europea, la *European Federation of City Farms* (EFCF). La Federazione vuol promuovere gli interessi e la cooperazione reciproca di *Kinderboerderijen*, *Jeugdboerderijen* (aziende agricole giovanili), *Gezinsboerderijen* (aziende familiari), *Fermes d'Enfants*, *Fermes d'Animation*, *Jugendfarmen* (Fattorie della Gioventù), *Aktivspielplatze* (Parchi giochi attivi), *City Farms*, aziende 4H o organizzazioni simili che promuovono attivamente la parità di accesso e il coinvolgimento dei bambini, giovani e adulti, attraverso l'esperienza pratica in una vasta gamma di attività educative, ambientali, ricreative, sociali ed economiche incentrate al mondo dell'agricoltura, che abilita le persone a migliorare la propria vita e l'ambiente in coesistenza pacifica.

Ogni anno si tiene una conferenza europea in un Paese membro con l'obiettivo di comprendere e di promuovere, di formare, di "vedere per credere", di creare *networking* e comunicare le buone pratiche.





# EMILIO PODESCHI

*Pioniere della fattoria didattica*

– Tutti i rami hanno una forma. Quando li taglio e cado a terra vedo subito delle figure. I Pinocchi, i personaggi del Presepe, gli animali. Una volta un ramo di cachi si è rotto e ci ho visto un lucertolone! Sapete che sono stati esposti a Bologna, alla galleria del pittore Soglioli?

Che sia l'aria di queste parti, che sia la vicinanza al fiume Marecchia, questa terra da sempre produce poeti e visionari. Uno di questi è Emilio Podeschi, titolare della Fattoria didattica Il Giuggiolo, una delle prime ad essere accreditate in Emilia-Romagna. Le due pagine che dedichiamo alla sua fattoria sono un piccolo tributo per la passione per questo lavoro, che ha trasmesso a tante altre fattorie.

– Nel 2000 ho aperto la fattoria didattica. Nel 2002 ho fatto un mutuo di 100.000 euro per attrezzarla, ma sono stato ripagato.

Nella grande aula Emilio ha ricostruito la cucina contadina con il camino "davanti al quale le donne filavano, mentre gli uomini stavano nella stalla, i due posti dove faceva più caldo". In un angolo c'è la credenza.

– Dalla parola credere – ci dice Emilio – visto che funzionava da altare, con le foto dei defunti e le immagini dei santi protettori a cui ci si affidava per proteggere il raccolto.

Oggi invece racchiude le mie preziose marmellate di cassis, more, fichi, prugne e giugliole che offro in degustazione ai miei ospiti. Io faccio due percorsi, quello del legno e quello del sole – ci spiega Emilio –, ai bambini parlo delle piante e della natura, spiego la lotta integrata. Li faccio passeggiare tra gli alberi di frutti antichi, le erbe e i loro profumi, mostro i giochi di una volta.



Mentre parla, Emilio ci indica con orgoglio tutti gli strumenti della casa contadina che ha pazientemente raccolto nel suo laboratorio. Poi si siede al telaio.

– La canapa si seminava a febbraio, si mieteva a giugno-luglio, si metteva nel macero, poi si divideva il legno dalla fibra e col legno si facevano i fiammiferi. Si pettinava e si creava la matassa. Poi si metteva in un mastello con cenere e acqua bollente. L'acqua bollente e la cenere facevano la soda, che serviva anche per fare il bucato. Una volta imbiancata e ammorbidita si trasformava in gomitoli. Con quelli si andava a filare al telaio. È importante tornare alla manualità. Per questo organizzo anche corsi per creare cesti secondo le antiche tecniche.

---

Fattoria il Giuggiolo  
Via Corpò Fossatone 333  
Santarcangelo di  
Romagna (RN)

Tel. 0541 750049  
ilgiuggiolo@alice.it

# FUNGAR

Via Bruschetto 27  
Coriano (RN)

Tel. 0541 657308  
Fax 0541 657247  
info@fungar.it  
www.fungar.it

*Loredana Alberti e a pag 14 Federico Magnani responsabile della didattica*



Sono riusciti a ricreare la vita del bosco per poter coltivare i funghi, la loro passione: *Pleurotus* (gelone-sfiandrina) e *Agaricus* (prataiolo-champignon). Li coltivano in circa 12.000 metri quadrati di serre a tunnel (*Pleurotus*) e in circa 11.000 metri quadrati di letti di coltivazione (prataioli) divisi in 27 stanze climatizzate a temperatura costantemente controllata, secondo i disciplinari di produzione integrata.

Sono i titolari dell'azienda Fungar, leader nella produzione di funghi, a due passi dall'Aquafan di Riccione e dall'uscita autostradale, nel comune di Coriano, in provincia di Rimini. Una posizione invidiabile che ha permesso alla ditta di espandersi anche nei mercati esteri, soprattutto in Grecia: da qui passano i tir che poi si imbarcano ad Ancona, destinazione Pireo. Federico, la *new entry*, figlio di uno dei soci e appena laureato, è già al lavoro per tramandare la passione delle due famiglie che hanno avuto l'idea di fondare la Fungar.

---

## L'azienda è fattoria didattica, perchè è laboratorio in cui apprendere le tecniche di coltivazione dei funghi

---

– C'è una sapienza antica nella coltivazione dei funghi, che si è rafforzata con le nuove tecnologie, senza perdere di vista la dimensione umana.

Tutto questo racconta Federico, mentre accoglie le classi degli istituti agrari che da ogni parte della penisola arrivano alla Fungar per conoscere i segreti del "bosco artificiale". Proprio per questa caratteristica l'azienda è fattoria didattica, cioè



laboratorio in cui apprendere le tecniche di coltivazione dei funghi.

– Spieghiamo le fasi dalla preparazione del composto alla semina, mostriamo i diversi tipi di funghi che produciamo” racconta Federico, che analizza nel dettaglio le varie fasi di produzione. “La coltivazione si divide in 3 fasi – dice – La prima fase consiste nella preparazione del terreno di coltivazione, che avviene utilizzando la paglia di cereali sminuzzata, vi si aggiunge del fieno trinciato e gesso agricolo, bagnata e fermentata in appositi locali dove è posta in grandi cumuli di due metri d'altezza; per 3 settimane la fermentazione è controllata costantemente ed al termine si provvede al riscaldamento costante ed uniforme di tutto il substrato al fine di ottenere la pastorizzazione. La fermentazione ha lo scopo di rendere assimilabili ai funghi le sostanze nutrienti del terriccio, e quindi a questo punto si può provvedere alla semina o inoculazione della pianta del fungo: il micelio.





Federico mostra i letti di coltivazione in cui si formano le prime “muffe” che daranno poi vita al fungo. È la seconda fase.

– Dopo due settimane è il momento di spostare il terriccio ormai ben invaso dal micelio, cioè l’intreccio delle ife del fungo, nelle stanze o serre di fruttificazione.

Ed ecco la terza fase che differisce a seconda che si tratti di prataioli o di pleurotus.

– Per il prataiolo, il terriccio viene steso nelle stanze di fruttificazione all’altezza di venti centimetri e coperto con uno strato di torba, bagnato in attesa della prima raccolta che avverrà dopo 3 settimane. Se il composto, invece, è quello seminato con il micelio del fungo pleurotus, il terriccio viene suddiviso in balle che sono poste all’interno di apposite serre ed umidificate in attesa della prima raccolta che avverrà mediamente dopo 5 o 6 settimane.

La Fungar dà lavoro a 72 dipendenti, impiegati soprattutto nella fase di raccolta e di smistamento del prodotto.

– Tutti i nostri funghi – spiega Loredana, una delle socie fondatrici della Fungar – sono raccolti e selezionati sempre rigorosamente a mano perché il prodotto possa essere maturo al punto giusto. I funghi vengono disposti in appositi imballi, numerati con uno specifico codice che permetterà di seguire i funghi fino al consumatore.

Se il ciclo del fungo termina qui, per la Fungar non finisce invece il ciclo della natura.

– Il terriccio viene portato in campagna dove, incorporato alla terra, provvederà a concimarla riportando quindi interessanti elementi nutritivi ad un nuovo ciclo agrario. Dobbiamo produrre almeno 100 quintali di funghi al giorno per riuscire ad essere in attivo con l’azienda, – sottolinea Loredana, che aggiunge – Federico, figlio della mia socia ed amica, è il futuro. Grazie ai giovani andiamo avanti.

La Fungar si estende per 39 ettari complessivi, che comprendono oltre a 7 ettari di strutture, anche 5 ettari di vigneto, e mezzo ettaro di olivo. La campagna che circonda le serre è coltivata a cereali e sulle prime colline si scorgono i vigneti.

– Per la maggior parte – spiega Loredana – sono uve nere sangiovese destinate a produrre vino doc Sangiovese Colli Di Rimini rosso, e in parte Pignoletto; il vigneto è intercalato da due zone di olivi per la produzione di Olio extra vergine Dop “Colline di Romagna”.

---

**“Purtroppo negli ultimi anni c’è stata una riduzione delle visite scolastiche per l’aumento dei costi di trasporto”**

---

In azienda è presente un laghetto che funge da riserva d’acqua e ristoro per gli uccelli selvatici e domestici, i volatili da cortile. Alla Fungar sono infatti agricoltori custodi del pollo romagnolo. Perché avete deciso di diventare fattoria didattica?

– La Provincia di Rimini – risponde Loredana – ci ha suggerito di aprire l’azienda al pubblico in modo da far conoscere i funghi e la loro produzione. Purtroppo negli ultimi anni c’è stata una riduzione delle visite scolastiche per l’aumento dei costi di trasporto. È molto importante lavorare con gli insegnanti per coinvolgerli nei progetti didattici in fattoria e l’ente pubblico dovrebbe promuovere corsi di formazione per docenti. Crediamo che solo dopo aver visto dove e come nascono i funghi, le persone possano davvero apprezzarne la freschezza, il profumo e la sicurezza.



## OFFERTA FORMATIVA

**I funghi  
e la loro coltivazione**

### I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	39 Ha
AGRICOLTORE CUSTODE	pollo romagnolo
COLTURE	cereali, vite, olivo, funghi
PRODOTTI TRASFORMATI	conserve e marmellate, sottolio
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agricoltura sociale, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	100
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, adulti, gruppi, bambini

# I MURETTI

Via Sarciano 5  
Osteria Nuova di  
Montecolombo (RN)

Tel. 0541 985146  
Fax 0541 605885  
Cell. 339 8015065  
info@imuretti.it  
www.imuretti.it

*Ilia Varo, la titolare e a pag 17 il figlio Nicolò Bianchini*





---

**“Ci stiamo attivando per fornire un servizio integrato con pullman a prezzi agevolati e con gratuità per i portatori di handicap”**

---

– In questi anni di lavoro come fattoria didattica ho visto i bambini cambiare. Un giorno un bambino ha visto le mele nell’albero e ha detto: ‘Maestra, guardi, hanno attaccato le mele all’albero!’. Vi rendete conto di come le nuove generazioni siano sempre più distanti dalla realtà? In questa situazione la fattoria didattica ha un valore importantissimo: far vedere ai bambini da dove viene ciò che mangiamo.

Ilia Varo, insieme con i figli Nicolò e Beatrice, e con la sorella Viviana, insegnante in pensione che la supporta nella didattica, è la titolare de “I Muretti”, fattoria didattica e agriturismo, nella Valconca, a Montecolombo in provincia di Rimini. Dal 2006, anno di avvio dell’esperienza di fattoria didattica “sogno di mio marito”, Ilia ha visto molte scolaresche visitare la sua azienda. Sono soprattutto scuole materne ed elementari del Riminese, anche perché i trasporti costano e sono agevolate le scuole che hanno lo scuolabus gratuito, spiega e propone una soluzione da concreta imprenditrice romagnola:

– anche perché i trasporti costano e sono agevolate le scuole che hanno lo scuolabus gratuito – spiega e propone una soluzione, da concreta imprenditrice romagnola: – Come fattoria ci stiamo attivando per fornire un servizio integrato con pullman a prezzi agevolati e con gratuità per i portatori di handicap e per i loro accompagnatori. Ci siamo fatti conoscere con il passaparola tra insegnanti – racconta – Mia sorella Viviana organizza i laboratori e, se i gruppi sono numerosi, in contemporanea vengono svolte più attività.

– Quando i bambini arrivano – spiega Viviana – vengono radunati davanti alla casa dove ci sono ‘i muretti’, e racconto loro che questa casa è più vecchia delle più vecchie nonne, perché ha 200 anni!



In fattoria, quando arriviamo, ci sono 2 classi seconde elementari di Marebello, che stanno svolgendo il laboratorio dei biscotti e quello della pittura.

– Vogliamo che i bambini quando lasciano la fattoria si portino con sé un ricordo di quanto hanno imparato in questa giornata – dice Viviana. – Ecco allora che arrivano le teglie con i biscottini appena sfornati creati dai piccoli ed ecco stese al sole ad asciugare le bustine di carta rese allegre dai timbri colorati di farfalle, galline, fiori, manine...

– Scegliamo la fattoria didattica – dicono le maestre – perché è un ambiente protetto, in cui i bambini possono essere lasciati in libertà.

È il momento della pausa ed i bambini stanno giocando all’altalena, nelle casette, a rincorrersi nei prati. Hanno visitato la fattoria, hanno esplorato il percorso delle api fino alle arnie, l’orto biologico con fragole, asparagi, insalata, cipolle, zucchine, il pollaio con casette colorate in cui si rifugiano galline, anatre ed oche, il frutteto con ciliege, albicocche, ribes, more, uva spina, kiwi, noccioli, pere, sorbe, nespole, il giardino delle erbe officinali.



— Proponiamo diversi laboratori – racconta Viviana – In inverno facciamo il presepe di pasta frolla ed insegniamo ai bambini anche a fare i tortellini. E poi corsi di inglese in estate, Medioevo e antica Roma per le medie, il percorso “*profumi di sano*”, per rieducare i 5 sensi.

---

**“Cene relax”, i venerdì sera in estate. Una animatrice si prende cura dei bambini mentre i genitori si godono una cenetta romantica**

---

Ma la trovata più geniale di Ilia sono le “cene relax”, i venerdì sera in estate.

— **Una animatrice si prende cura dei bambini mentre**

**i genitori si godono una cenetta romantica. È un successo e siamo sempre pieni.**

Ilia ha mille idee per il futuro della fattoria didattica:

— La prossima frontiera sono i progetti per adulti, per la terza età e per integrare le varie generazioni. Stiamo lanciando il progetto “l’arte del picnic”. Chi arriva in fattoria potrà andare nell’orto e raccogliere ciò che vuole e chiedere al nostro cuoco di cucinarlo. Ma il nostro sogno è realizzare un *healing garden*, un giardino del benessere su modello anglosassone, rovesciando i termini della pratica comune: non siamo noi a prenderci cura dello spazio-natura, ma lasciamo che la natura sia cura per noi. Ci piacerebbe che il nostro *healing garden* svolgesse la funzione di de-vertere, di dirottare, per almeno un po’ di tempo, i pensieri pesanti per fare spazio a una consapevole e sana leggerezza.

In cantiere c’è già la realizzazione di una serra in vetro con va-





## OFFERTA FORMATIVA

Alimentarsi bene conviene

Le erbe spontanee,  
per creare erbari e quadri

I frutti dimenticati,  
dalla raccolta alla marmellata

Il vigneto, dall'uva al vino

L'olivo e l'olio.  
La raccolta delle olive

Il laboratorio del gusto

Nel piatto un viaggio attraverso le culture



sche idromassaggio e musica, in modo da essere totalmente immersi nella natura. I progetti non mancano alla famiglia Varo-Bianchini, molti dei quali sono stati realizzati. Come l'Agricola I Muretti.

— I miei figli volevano realizzare una cantina e allora mi sono detta: vendo la casa in viale Ceccarini a Riccione, dono della nonna, e investo in questa nuova esperienza. Detto, fatto. Nell'ottobre 2014 viene inaugurata la nuova cantina e con essa Nicolò e Beatrice realizzano vini nuovi nel gusto e nel nome.

— Abbiamo creato un Novello di Sangiovese che si chiama Lulòne - racconta Nicolò - In dialetto significa *ragazzo giocherellone*. E poi produciamo il Rebola, che è una specie di Pignoletto, e un Sangiovese superiore.

Alla fattoria I Muretti il progetto di integrazione fra generazioni è già una realtà e il vino Lulòne è la sua essenza.

### I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	12 Ha
ALLEVAMENTO	animali da cortile, api
COLTURE	cereali, vite, olivo, ortaggi, erbe aromatiche
PRODOTTI TRASFORMATI	conservate e marmellate, vino, olio
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo
VISITE ALL'ANNO	20
PARTECIPANTI ALL'ANNO	800
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, gruppi

# IL CAMPO DEI FIORI

Via Settecrociari 5079  
San Vittorie di Cesena (FC)

Tel. e Fax 0547 662362  
Cell. 329 7435157 Orietta  
Cell. 333 1321617 Marco  
ilcampodeifiori@tin.it  
www.ilcampodeifiori.com

*Orietta Boschi, responsabile della didattica*



Orietta Boschi è una vera potenza. Un esempio di organizzazione ed efficienza, ma anche di creatività e innovazione. L'attività didattica, avviata nel 2001, è stata continuamente rinnovata.

– **Da piccola i miei genitori non mi hanno lasciato andare negli scout, così mi sono sbizzarrita nella creazione dei percorsi didattici.**

Nell'anno scolastico 2004/2005 sono nati i progetti “La fattoria neolitica” (coperto da copyright), “La casa contadina” e “Mani abili”, percorsi che più degli altri caratterizzano e differenziano la sua offerta formativa.

L'azienda agricola e apistica, condotta dal marito, si trova ai piedi delle colline cesenati ed è ad indirizzo frutticolo e sementiero. Si coltivano colture da seme – cavoli, porro, basilico, rucola e zucche –, in serra e in campo aperto, oltre a grano e foraggi. Notevole è la produzione di miele, con laboratorio di smielatura e punto vendita aziendale. In azienda sono presenti anche alcuni animali utilizzati per l'attività didattica: due asini, due maialini nani, caprette tibetane, tartarughe e porcellini d'India. Recentemente è stata avviata l'attività agrituristica con possibilità di pernottamento.

Orietta è la moglie del titolare e la referente della didattica, una di quelle “storiche”, partite per prime agli albori del progetto.

– **Il lavoro agricolo non mi piaceva e volevo differenziare, così ho sviluppato l'attività didattica, che mi dà buoni ricavi e soprattutto molta soddisfazione. Nel 2007 abbiamo costruito l'aula didattica, ma senza chiedere finanziamenti. Abbiamo fatto tutto da soli.**



È lì che Orietta accoglie i bambini e mostra la “cassetta degli attrezzi” della sua fattoria. Oggetti acquistati o realizzati da lei, dopo uno studio accurato.

– **Al sabato e alla domenica mi piace andare nei parchi tematici archeologici. Sono figlia di un falegname: studio gli oggetti che vedo e poi li riproduco.**

Ma l'aula didattica è anche un piccolo museo dei giochi di una volta raccolti pazientemente da Orietta o creati da lei stessa. Negli anni, con l'esperienza, la procedura per lo svolgimento dell'attività didattica è stata codificata. Quando arriva il pulman, Orietta accoglie bambini e maestre e inizia a raccontare la storia dell'azienda. Poi si effettua la passeggiata nei campi, alle serre e ai nidi artificiali; quindi si procede con il percorso didattico scelto. Prima, durante e dopo la venuta delle classi, Orietta si prodiga nella realizzazione e distribuzione di materiale, che lei stessa elabora e riproduce in fotocopia.

– **Il materiale di approfondimento è molto apprezzato dagli insegnanti – dice.**





---

**“A inizio anno scolastico, parto al mattino presto e consegno alle scuole della Romagna il materiale informativo e didattico che produco”**

---

Le classi sono alle prese con la fattoria nel neolitico. Li vediamo alacremente al lavoro, a gruppi, nella serra riconvertita a spazio laboratorio. Un gruppo di bambini, armati di palette, scava nella sabbia alla ricerca di reperti, come fanno gli archeologi. Qua e là spunta qualche utensile d'uso quotidiano e qualche resto umano... (la riproduzione è molto fedele!). Un altro gruppo è impegnato nella macinazione dei chicchi di grano sulla pietra per ottenere la farina.

Altri provano a tirare con l'arco; altri ancora sperimentano il trasporto su rulli e la tessitura al telaio. Un gruppo sta imparando ad accendere il fuoco e a cuocere le salsicce. Alle pareti sono esposti pannelli esplicativi molto ben fatti.



---

## OFFERTA FORMATIVA

---

Alla scoperta del mondo delle api

---

La piadina romagnola

---

La casa contadina

---

La fattoria neolitica

---

Dal seme alla pianta

---

Mani abili

---

Orietta gestisce con fermezza la rotazione tra i gruppi, in modo che tutti i bambini sperimentino tutti i laboratori previsti.

Le chiediamo se ha mai pensato di aprire un agri-asilo o un agri-nido o di realizzare un centro estivo

— **No. Sono attività che richiedono troppo impegno e io ho già l'agenda piena. Ricevo classi tutti i giorni nel periodo scolastico, da marzo a giugno. Da me le visite continuano a essere in crescita, a dispetto della crisi.**

Ci interessa sapere come la sua fattoria riesce a intercettare l'utenza e domandiamo quali canali utilizza per la promozione della fattoria didattica.

— **Il più efficace è il passaparola. Le classi che si trovano bene ritornano e suggeriscono ad altre classi di venire da noi. Funzionano bene anche il sito internet e la pagina facebook. Poi conta molto il contatto diretto con le scuole. All'inizio dell'anno scolastico, parto al mattino presto col mio furgoncino a metano e consegno alle scuole della Romagna il materiale informativo e didattico che produco.**

Cosa si aspetterebbe dalla Regione?

— **Più incontri, un maggiore scambio di esperienze. Qui in provincia l'associazione delle fattorie didattiche ancora non c'è e ci sono poche occasioni di confronto. Io in ogni caso intendo continuare l'attività perché l'esperienza è molto positiva e mi dà grande soddisfazione personale.**



**“Il lavoro agricolo non mi piaceva, così ho sviluppato l'attività didattica, che mi dà buoni ricavi e soprattutto molta soddisfazione”**



## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	6 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	api, asini, maialini nani, caprette tibetane, tartarughe e porcellini d'India
COLTURE	cereali, frutta, colture da seme
PRODOTTI TRASFORMATI	miele
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	70
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2800
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole

# FILIPPI

Via Trabalza 1  
Petrignone di Forlì (FC)  
Tel. e Fax 0543 753232  
Cell. 340 6847841  
[viamaglionuovo@interfree.it](mailto:viamaglionuovo@interfree.it)

*Nadia e Lucio Filippi*





Lucio e Nadia conducono dal 2003 la fattoria didattica Filippi, nell'azienda biologica di famiglia posta in posizione panoramica sulle prime colline di Forlì. Il podere è coltivato con metodo biologico dal 1995. Le principali colture sono alberi da frutto, vite, cereali.

La fattoria oggi ospita tre classi di scuola materna per un totale di 70 bambini. Un gruppo piuttosto numeroso che richiede l'aiuto della mamma e della zia di Lucio. All'arrivo i bambini vengono suddivisi in sottogruppi che effettueranno tre diversi percorsi a turno: dal grano ai biscotti, dalle capre al latte al formaggio e il "museo" della civiltà contadina.

Nell'aula didattica realizzata con i finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale, bambini e maestre sono impegnati nel laboratorio dei biscotti. Tutti i bambini vengono vestiti con i grembiulini da cucina e si dispongono intorno ai lunghi tavoli. La mamma e la zia di Lucio li aiutano a preparare la farina sulla spianatoia. Spiegano poi quali sono gli ingredienti necessari, evidenziando la differenza tra farina bianca di frumento con cui si prepareranno i biscotti tradizionali e farina gialla di mais con cui si prepareranno gli "zalet" (gialletti). I bambini si divertono ad impastare, anche se qualcuno inizialmente è un po' restio a sporcarsi le mani. Le maestre spiegano che dopo una paziente attesa, arriveranno i biscotti, cotti nel forno da Lucio, e ogni bimbo porterà a casa i propri da mostrare ai genitori.

All'aperto, sotto la tettoia dove Nadia sta intrattenendo i bambini con il percorso del latte. Presenta al gruppo la capretta, poi mostra ai bimbi come si fa la mungitura. Segue poi l'illustrazione della produzione del formaggio.



Nell'aula didattica realizzata con i finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale bambini e maestre sono impegnati nel laboratorio dei biscotti



## OFFERTA FORMATIVA

La villa rustica in epoca romana

Visita alla fattoria

Dal latte al formaggio fresco

I dolci dei giorni di festa in Romagna

Agricoltura ieri e oggi.  
Visita al piccolo museo

Chiediamo a Nadia e Lino quale è stata la motivazione iniziale che li ha portati ad avviare la fattoria didattica.

– **Volevamo dedicarci alla multifunzionalità, ma l'agriturismo era troppo impegnativo. Da questa attività otteniamo un piccolo aiuto economico, ma ci dà molta soddisfazione. Ci piace soprattutto interagire con gli insegnanti.**

Chiediamo ai due titolari come è cambiata negli anni l'offerta formativa della fattoria.

– **Abbiamo sperimentato vari percorsi, ma poi ci siamo assestati su quelli attuali, che riusciamo a gestire bene e che sono graditi alle scuole.**

**Parte del percorso didattico si svolge in un piccolo “museo”, una collezione di strumenti e oggetti che erano in uso nelle case contadine**

Ci dicono che negli ultimi tempi hanno notato una diminuzione del numero di scuole in visita, probabilmente per gli elevati costi dei trasporti e le difficoltà organizzative.

– **Le istituzioni dovrebbero riuscire a coprire parte di questi costi o a far ottenere un riconoscimento da parte del Ministero della Pubblica Istruzione alle fattorie didattiche accreditate in modo che le visite in fattoria possano essere inserite nei piani dell'offerta formativa.**

Interessante è anche la parte di percorso che Lucio svolge nel suo piccolo “museo”, una collezione di strumenti e oggetti raccolti per generazioni, attraverso i quali illustra ai bambini pezzi di storia dell'agricoltura. Una chicca è rappresentata dalla macchina per sgranare le pannocchie di mais che incuriosisce molto i bambini. Altri oggetti che catturano l'attenzione sono i giochi dei nonni. Lucio spiega che molti degli oggetti in legno esposti, come la gabbia per le galline, una volta terminata la loro funzione venivano bruciati nel camino per riscaldare gli ambienti, quindi il riuso si attuava già allora.

– **I nostri nonni erano ecologisti e non lo sapevano.**

Nel cielo rasserenato adesso splende il sole e i bambini corrono finalmente nel prato per il loro tanto atteso momento di gioco. Tra poco i biscotti saranno pronti, sembra già di sentirne il profumo.





---

## I NUMERI IN SINTESI

---

SUPERFICIE AZIENDALE	11 Ha
ALLEVAMENTO	caprini
ANIMALI PER LA DIDATTICA	caprini
COLTURE	cereali, frutta, vite, bosco
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	15
PARTECIPANTI ALL'ANNO	600
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie

---

# APICOLTURA LOMBARDI

Via Mercanta 11/B  
Faenza (RA)  
Tel. 0546 47155  
fattoria@mielelombardi.it  
www.mielelombardi.it

*Mauro Lombardi, responsabile della didattica e a pag. 31 il papà Daniele.*



— In questa fattoria ci sono tre parole magiche: silenzio, lentezza, pace.

Così Mauro Lombardi, referente della didattica e figlio del titolare Daniele, raccoglie i bambini di prima elementare in visita alla sua fattoria, che lo osservano mentre attrezza le due asinelle Titti e Frenci per la passeggiata.

Da qualche anno è scattata la passione per gli asini, che Mauro alleva con cura e che ha inserito nei percorsi didattici. Una passione nata con l'agricoltura sociale. Fattoria Lombardi, infatti, è una delle aziende in Emilia-Romagna che conduce interventi assistiti con gli animali, svolgendo un'attività che fino ad un anno fa, prima dell'approvazione della nuova legge in materia, rientrava nella pet therapy.

Oltre ai sei asini, in fattoria sono presenti due cavalli e quindici pecore del Corniglio. E la biodiversità non si ferma qui. In azienda ci sono anche specie vegetali rare, come la Bellevalia, che trova qui il suo habitat naturale, presente in sole altre 40 località dell'Emilia-Romagna.

— La produzione principale dell'azienda è il miele, proposto in mille varianti nel punto vendita aziendale, al quale si affiancano olio, ottenuto da olive di varietà nostrana di Brisighella, e frutta (principalmente cachi). Il restante terreno è utilizzato come pascolo per le pecore.

L'Apicoltura Lombardi ha la vocazione all'accoglienza.

— Io non ho più una casa – dice papà Daniele, ormai rassegnato.

Come notiamo, gli spazi familiari sono “invasi” dagli ospiti della fattoria. Mauro è impegnato a tempo pieno nell'attività didattica, quindi ci sono bambini e famiglie tutto l'anno e la fattoria è anche sede di tirocini. Al momento dell'intervista, sono presenti in azienda tre studenti in stage - uno della fa-



La fattoria Lombardi è una delle aziende in Emilia-Romagna che conduce interventi assistiti con gli animali, in particolare con gli asini





---

## OFFERTA FORMATIVA

---

Dal fiore al barattolo

---

Esplorare il bosco

---

Laboratori di educazione ambientale

---

Api-cultura: cultura delle api

---

La scuola dei somari: attività dell'asineria

---



---

## Mauro è motivato dalla volontà di trasmettere passione per la natura e ritiene fondamentali valori come la responsabilità e la sostenibilità

---

coltà di Agraria, due di Scienze della Formazione primaria – che provengono dall'Università di Bologna con cui l'azienda è convenzionata.

L'azienda Lombardi si dedica all'attività didattica dal 2002 e si propone come "Centro socio-educativo rurale". Mauro è motivato da una forte volontà di comunicare la propria passione per la natura e ritiene fondamentale trasmettere valori come la responsabilità e la sostenibilità.

Come è cambiata negli anni l'offerta didattica?

— Sono passato da un approccio più scientifico ad uno più emotivo. L'offerta formativa è davvero ricca e si adatta ai vari target: dalle scuole materne e elementari, che prediligono percorsi semplificati, alternati a momenti di svago, a percorsi di elevata scientificità, adatti per i ragazzi più grandi, che però sono poco presenti in fattoria. La comunicazione fatta in questi anni sulle fattorie didattiche, è stata recepita dal mondo della scuola come buona opportunità per i più piccoli, ma erroneamente non adatta agli studenti delle scuole superiori.



---

### I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	16 Ha
ALLEVAMENTO	api
ANIMALI PER LA DIDATTICA	ovini, equini, maialini vietnamiti
COLTURE	frutta, olivo, prato stabile
PRODOTTI TRASFORMATI	miele, olio
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	80
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2400
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, adulti, gruppi, bambini

# IL GIARDINO DELLE ERBE

Via del Corso 6  
Casola Valsenio (RA)  
Tel. e Fax 0546 73158  
info@ilgiardinodelleerbe.it  
www.ilgiardinodelleerbe.it

*Il direttore Sauro Biffi*





Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio è un'esperienza unica in Italia e in Europa: inaugurato nel 1975, è intitolato al suo fondatore Augusto Rinaldi Ceroni, educatore e pioniere dell'erboristeria italiana, che ha dedicato la vita allo studio, alla divulgazione e alla sperimentazione sulle piante officinali, in particolare sulla lavanda.

È centro di conoscenza e valorizzazione per la coltivazione e l'uso delle piante officinali, grazie ad attività e finalità che spaziano dalla ricerca alla divulgazione e dalla sperimentazione alla didattica, coinvolgendo sia esperti che visitatori di ogni età. Annovera circa 450 specie di piante officinali utilizzate in cucina, nella medicina, nella cosmesi fin dal basso medioevo, quando venivano lavorate nelle officine dei conventi. Il Giardino ha anche una piccola attività di produzione, trasformazione, e nello spaccio sono in vendita piante antiche, semi, essenze, cosmetici, confetture.

Di proprietà della Regione Emilia Romagna, dal 2000 è gestito dal Comune di Casola Valsenio con affidamento alla Cooperativa Montana Valle del Senio, che cura anche l'attività didattica.

Sauro Biffi, ne è direttore, anima e memoria storica.

– **Dal 1994 il Giardino ha iniziato a fare attività didattica con le scuole ed è stato accreditato come fattoria didattica dal 2002. Riceve 8.000-10.000 visitatori all'anno, di cui circa 1.000 come scuole. Arrivano ogni anno tanti studenti dalla Lombardia, dalle Marche, dal Veneto, dal Piemonte, anche dalla Svizzera con tour organizzati. Ci sono più difficoltà da parte delle scuole locali, che spesso hanno problemi con il pagamento dei trasporti”.**

L'esperienza con i 5 sensi è fondamentale nel Giardino delle Erbe, che accoglie il visitatore con la straordinaria bellezza dei luoghi, incastonato nel parco dei Gessi, con la vivacità dei co-



lori e con la soavità dei profumi delle sue piante. Proprio per una maggiore concentrazione sui profumi, il Giardino ha inventato l'attività di educazione sensoriale al buio.

– **Vogliamo far capire che non c'è solo la vista! – spiega Biffi – La nostra società è basata sul video e trascura gli altri sensi. Organizziamo così passeggiate diurne bendati oppure notturne in notti di luna nuova. Con le scuole medie di Casola ogni anno svolgiamo un percorso sui sensi, per memorizzare i profumi.**

Ma come è cambiata in questi anni l'attività didattica?

– **È cambiata molto, perché ora la soglia di attenzione dei ragazzi si è molto abbassata. Se vent'anni fa facevamo la visita guidata al giardino e poi una lezione frontale anche con duecento persone, adesso questa modalità è completamente superata. È necessario fare gruppi al massimo di 25 persone e poi è indispensabile far toccare con mano quanto viene detto. Gli studenti hanno bisogno di stimoli sensoriali: profumi, sapori, odori. Attiviamo laboratori legati all'estrazione delle essenze e descriviamo gli aspetti curiosi delle piante sia per l'uso erboristico, cosmetico e culinario. Tutto ciò aiuta l'apprendimento e la memorizzazione.**

Al Giardino delle Erbe il motto delle Fattorie Didattiche “imparar facendo”, “*learning by doing*”, è realtà.

Ci sono circa 450 specie di piante officinali utilizzate in cucina, nella medicina, nella cosmesi fin dal basso medioevo



## OFFERTA FORMATIVA

Visita guidata alle parcelle coltivate,  
alle aule didattiche, alla olfattoteca

Le erbe, riconoscimento e raccolta, tisane

Piante officinali.  
Estrazione delle essenze nella cosmesi

Le piante mellifere e le api.  
Laboratorio di microscopia

Riconoscimento delle erbe officinali  
e loro impieghi in cucina,  
merenda aromatica





L'esperienza con i 5 sensi è fondamentale: per concentrarsi sui profumi, il Giardino ha inventato l'attività di educazione sensoriale al buio

## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	4 Ha
COLTURE	flori e piante officinali
PRODOTTI TRASFORMATI	tisane, cosmetici, olii essenziali, piantine
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta
PARTECIPANTI ALL'ANNO	10.000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini, ricercatori, universitari

# IL LOGHINO

Via dell'Ansa 28  
Viconovo (FE)  
Tel. e Fax 0532 258024  
lafattoriadiziainsa@virgilio.it

*La titolare Isa Villani e a pag. 37 il marito Lino*



Un'oasi di pace tra terra e acqua. Così potrebbe essere definita la Fattoria didattica "Il Loghino", lambita dalle acque del vecchio corso del Po di Volano e collocata in un suggestivo ambiente paesaggistico-naturalistico.

Tra le scuole l'azienda è più nota come la "Fattoria di zia Isa", dal nome della titolare Isa Villani, molto amata dai bambini e da loro chiamata "zia". Ospita due classi di scuola primaria, ma ultimamente riceve anche molte scuole materne che si fermano mezza giornata con il pranzo al sacco. Alcune arrivano via acqua, perché l'azienda è raggiungibile anche con il traghetto Nena. La fattoria è accreditata dal 2002, una delle prime nella provincia di Ferrara, e accoglie anche gruppi di persone diversamente abili – adulti e adolescenti – che effettuano laboratori ricreativi e di recupero con materiali naturali presenti in azienda per realizzare i sacchetti di lavanda o il sale aromatizzato.

Le erbe aromatiche sono uno degli elementi fondamentali su cui si basa la didattica dell'azienda, ma il vero richiamo, soprattutto per i più piccoli, sono gli animali. Insieme a Lino, il marito di Isa che da sempre la supporta nell'accoglienza delle classi, seguiamo i bambini mentre si avvicinano, in sicurezza, ai recinti degli animali: una vera e propria arca di Noè! L'azienda è diventata un rifugio per quelli che non avevano una casa e ospita cavalli, asini, pecore, animali di bassa corte, maialini vietnamiti e altri, che convivono in armonia.

– **Qui i bambini si riappropriano del rapporto con gli animali, che non conoscono e e dai quali sono molto attratti – dice Isa – qui possono interagire con loro in tranquillità. E anche gli adulti trovano giovamento nel contatto con gli animali, si dimenticano delle tensioni.**

Ai bambini parla del baco da seta, delle foglie del gelso di cui si nutre e del suo prodotto, la seta, fibra tessile ma di origine animale. Attraverso la diversità di specie e razze presenti in



---

**“Qui i bambini si riappropriano del rapporto con gli animali, che non conoscono, e dai quali sono molto attratti”**

---



azienda, Isa riesce a spiegare il concetto di biodiversità e a parlare di genetica anche a bambini molto piccoli. Seguiamo zia Isa mentre si sposta verso il suo giardino incantato. Ai bambini fa notare come il biancospino sia la prima pianta a fiorire, poi fa annusare la melissa, che ricorda il limone e parla della sua importanza per le api e per la produzione del miele.

— Qui ci si sporca, si sentono gli odori, si sperimenta la campagna vera! – dice Isa.

---

**“È importante trasmettere valori alle nuove generazioni. Metto a disposizione il patrimonio culturale della fattoria legato a terra, cibo, agricoltura”**

---

Le chiediamo come vanno le cose e se ha incontrato delle difficoltà negli ultimi anni.

— La mia azienda non ha mai percepito alcun finanziamento. Fare la didattica comporta fatica e lavoro, che si aggiunge a quello necessario per portare avanti le attività agricole. Si pensa ad un'agricoltura bucolica, ma ricreare un ambiente naturale, dove tutti si sentono a proprio agio, è impegnativo.

Isa ci spiega che la sua fattoria didattica è nata dalla necessità di condividere l'amore per la natura e la ricerca delle tradizioni per incidere sui comportamenti, formando utenti più consapevoli. Le chiediamo cosa la spinge a continuare.

— In questa casa sono nate e vissute tre generazioni della mia famiglia, qui ci sono le mie radici e la mia vita. È importante trasmettere alle nuove generazioni valori e conoscenze e io metto a disposizione il patrimonio culturale della mia azienda legato alla terra, al cibo, all'agricoltura.

E aggiunge:

— Per proseguire l'attività c'è bisogno di molte risorse, non solo economiche. Ma la passione è più forte delle difficoltà. Sono i bambini – dice Isa con un velo di commozione – che mi danno la forza di continuare.



---

## OFFERTA FORMATIVA

---

**Il parco delle piante autoctone  
e gli animali della fattoria**

---

**Dal grano al pane.  
Il mais dalla pannocchia alla polenta**

---





---

## I NUMERI IN SINTESI

---

SUPERFICIE AZIENDALE	10 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	cavalli, asini, pecore, capre, conigli, maialini vietnamiti, animali da cortile
COLTURE	cereali, pioppi da biomassa
VISITE ALL'ANNO	100
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2000 - 2500
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, gruppi

---

# LA COLLINARA

Via dei Mille 401  
Porto Garibaldi (FE)

Cell. 347 1607260  
info@fattoriadeglianimali.com  
www.fattoriadeglianimali.com

*La titolare Antonella Galante e a pag. 43 i figli Tommaso e Nicolò*



Quando Antonella Galante, titolare della fattoria didattica La Collinara, è arrivata da Milano a Porto Garibaldi con in testa l'idea di creare un'azienda che desse una possibilità di vita a chi non ne aveva più, cioè a disabili mentali ed ex carcerati, non è che fosse vista bene.

— Ho subito diversi furti e avevo problemi quotidiani. C'è stato un periodo in cui ce ne sono capitate così tante che io e mio marito volevamo chiudere tutto. Sono stati i nostri figli a dirci che volevano continuare. Poi un giorno i servizi sociali mi hanno proposto di accogliere il figlio di un mafioso al 41 bis. Il ragazzo dall'età di 14 anni era stato lasciato solo con se stesso, perché il padre era in carcere e la madre fuggita, per cui per sopravvivere aveva iniziato a rubare, a spacciare... era alcolista, tossico, insomma messo male. Mi sono detta: se non lo prendo io chi lo fa? E così l'abbiamo accolto. A Porto Garibaldi deve essersi diffusa la voce che stavamo ospitando il figlio di un boss mafioso, perché da quel giorno le ruberie e i problemi sono cessati.

---

### Antonella cerca di dare una speranza a persone di cui nessuno più si fida, ma spesso è un percorso ad ostacoli

---

Dal 2010, anno di avvio dell'attività didattica, dalla Collinara come lavoranti sono passate una cinquantina di persone con vari problemi, che qui hanno trovato un angolo di pace e serenità a contatto con i mille animali della fattoria. Come Vincenzo, 40 anni, di cui 16 trascorsi in prigione.



— Rapina a mano armata, ricettazione, furto – racconta Vincenzo – Ho anche sfregiato un poliziotto. Sono arrivato alla Collinara il 17 dicembre 2014. Era la mia ultima speranza.

Antonella ricorda bene il suo primo approccio con Vincenzo:

— Era uno che se gli dicevi una cosa ne faceva poi un'altra. Non riusciva a rispettare gli impegni. Gli è stato affidato un cavallo cieco e un asino nano. Se non c'è lui che li accudisce non riescono a sopravvivere. Vincenzo ha così imparato che se lui non fa quello che deve fare, gli animali soffrono. Ora si è così responsabilizzato ed ha interiorizzato il “prendersi cura” che viene a lavorare anche nei festivi, pur di non lasciare soli i suoi animali. Gli abbiamo regalato un cucciolo di cane, che ora vive con lui. Attraverso questo percorso Vincenzo sta ospitando a casa sua anche un ragazzo marocchino abbandonato che viveva per strada. Ora lavora anche lui con noi.

Antonella cerca di dare una speranza a persone di cui nessuno più si fida. Ma spesso è un percorso ad ostacoli e, se anche si incontrano persone di buon cuore, a volte si incappa nella ottusità della burocrazia.

— Qualche mese fa – racconta Antonella – due imprenditori privati ci hanno regalato una piadineria. È stato un dono bellissimo, avevamo le lacrime agli occhi. La piadineria può dare opportunità di lavoro ad una ragazza madre e ad una ex detenuta. Siamo andati in Comune per avere i permessi per posizionarla nella nostra strada privata. Ancora oggi non ci hanno dato risposta. Ma come si fa?





## OFFERTA FORMATIVA

Alimentazione e vita:  
alla scoperta del gusto e dell'olfatto

Letture e narrazione:  
storie da mangiare in fattoria

Il cibo degli Etruschi

Un cavallo per amico

Gli animali della fattoria



Ma la situazione più assurda riguarda un dono ricevuto dall'ente pubblico.

– Abbiamo chiesto al Comune di Comacchio di poter avere della terra da coltivare, per poter fare il fieno per gli animali. Ci hanno dato 32 ettari con la clausola che non si possono coltivare. Ma come facciamo?

Alla Collinara ci sono circa 1000 animali, tra cui 40 equini, 12 maiali, 30 capre, un lama e poi tantissimi animali da cortile.

– È molto dura soprattutto per il mantenimento degli animali – ribadisce Antonella, che però non si è persa d'animo e ha inventato un last minute market per animali. – È il progetto Brutti ma buoni con la Coop. Ci portano il pane e le verdure scaduti e li diamo agli animali.

Com'è l'attività di fattoria didattica?

– Abbiamo visite di scolaresche e di gruppi di portatori di handicap – racconta – In questi anni abbiamo fatto un percorso con le scuole di Copparo. I bambini spesso hanno paura degli animali, anche delle galline, e degli odori della campagna. All'inizio addolora vederli così, ma poi spiegando loro la vita degli animali, riescono a vincere le paure e a familiarizzare. Il problema con le scuole è che spesso non hanno più i soldi per i pullman e quindi rinunciano all'uscita in fattoria didattica, che invece sarebbe importante per lo sviluppo psico-fisico dei più piccoli. Occorrerebbe un aiuto da parte della Regione per azzerare i costi di trasporto.



“I bambini all'inizio hanno paura degli animali e degli odori della campagna, ma poi riescono a vincere le paure e a familiarizzare”





— Realizziamo un Centro estivo per ragazzi disabili, che è già al suo terzo anno di attività – prosegue Antonella – Gli adolescenti con disabilità hanno necessità di un ambiente dove poter socializzare e qui imparano ad andare a cavallo. C'è un rapporto 1:1 tra ragazzi ed educatori, in modo che possono venir offerte le migliori opportunità per diventare autonomi. Le famiglie hanno bisogno, si sentono sollevate, sono contente che i figli possano fare qualcosa di utile e di piacevole. L'attività poi prosegue durante l'anno: il centro adolescenti viene qui nel pomeriggio per attività ludico-laboratoriali (orto, giochi, ecc...).

Il futuro della fattoria didattica? Antonella ne è convinta:

— Si dovrà capire la grande capacità dell'agricoltura di creare integrazione con le persone svantaggiate, così come di essere ancora di salvezza in periodi di crisi economica. Solo capendo questo ci potrà essere futuro per tutti, non solo per le fattorie didattiche.

## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	2 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	mucche, cavalli, asini, pecore, capre, galline, conigli, suini, lama, oche, animali da cortile
COLTURE	ortaggi
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	agricoltura sociale, agriturismo
VISITE ALL'ANNO	40
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, diversamente abili

# L'ORTO

Via Marconi 2/b  
Minerbio (BO)  
Tel. e Fax 051 878169  
Cell. 349 2375700 Federica

fattorialorto@gmail.com  
cooporto.com/fattoria-  
didattica-minerbio-bo/

*A sinistra Federica Canella, responsabile della didattica, a destra Sara Martinelli, presidente della cooperativa*



“Un condominio molto speciale” è il nome che alla cooperativa L’Orto di Minerbio hanno scelto per indicare l’attività di fattoria didattica, perché è una fattoria con tutti gli animali: galline, oche e anatre, conigli, mucche, maiali, cavalli ed asino, capre e pecore.

Federica Canella è l’anima della didattica, mentre Sara Martinelli è la presidente della cooperativa L’Orto.

– **Nel 2006 abbiamo dato avvio alla fattoria didattica – spiega Sara – spinti dal desiderio di promuovere sul territorio attività per bambini e famiglie legate alla cultura rurale, attraverso cui coinvolgere anche gli adulti e le persone diversamente abili presenti nel nostro centro diurno o che vivono nel nostro gruppo appartamento.**

La scelta è stata vincente. Quando i bambini arrivano in fattoria le persone diversamente abili sono i protagonisti diretti nell’accoglienza e nello svolgimento delle attività.

– **Sono loro che conducono il giro nella fattoria e mostrano gli animali che ci sono – racconta Federica – Spesso i bambini sono timorosi a prendere gli animali. Una ragazza diversamente abile invece abbraccia un coniglio e insegna loro come prenderlo e come accarezzarlo.**

All’Orto ci sono percorsi didattici sulla conoscenza degli animali per i piccolissimi del nido, e poi via via più approfonditi per la scuola dell’infanzia e per la scuola primaria.

Così come laboratori sull’alimentazione: il pane cotto nel forno a legna, la pasta fatta in casa; attività legate all’educazione alimentare come il minestrone e la marmellata di frutta, in cui vengono trasmessi i concetti di stagionalità e biologico.

Durante l’estate, per i bambini dai 5 ai 10 anni, si svolgono le Settimane Verdi, centri estivi immersi nella natura in un am-



---

**Quando i bambini arrivano in fattoria le persone diversamente abili sono i protagonisti diretti nell’accoglienza e nello svolgimento delle attività**

---

biente ricco di nuovi odori e sapori, in cui svolgere attività stimolanti: dalla cura degli animali, alla coltivazione di un orto, dalla preparazione del pane, a quella di biscotti e marmellate.

– **Siamo partiti con attività didattiche per le scuole, ma ora stiamo proponendo anche percorsi per anziani di case di riposo e centri diurni – spiega Federica. – C’era una volta un nonno in fattoria è infatti il nome del nuovo progetto che prevede la conoscenza con gli animali, il cui contatto aiuta l’anziano ad “uscire” da se stesso e a socializzare.**





## OFFERTA FORMATIVA

*Asilo nido*

**Animali straordinari**

*Scuola dell'infanzia*

**Animali maestri di fattorie**

**Gli artisti nell'orto**

**Biscotti che magia**

**Chi si nasconde nell'orto?**

**Le piante odorose**

**Merenda di frutta**

**Il brolo o frutteto familiare**

**Camminiamo nel bosco**

*Scuola primaria*

**A tutta frutta**

**Dal seme al pane**

**Il valore della diversità**

**L'orto nelle stagioni**

**Il cereale della vita: il mais e la polenta**

**La patata: ortaggio o tubero?**

**Un mondo di fiori**

**Le famiglie orticole**

**L'orto nei secoli e nelle stagioni**

*Terza età*

**“C'era una volta un nonno in fattoria”. Attività assistite con gli animali per anziani**

**“Siamo partiti con attività didattiche per le scuole, ma ora stiamo proponendo anche percorsi per anziani di case di riposo e centri diurni”**

Ma qual è il futuro della fattoria didattica? Federica non ha dubbi.

— In tanti ci chiedono di sviluppare e potenziare le attività di sostegno alla genitorialità. Con il comune di Minerbio da 6 anni abbiamo attivato il progetto ‘ludoteca in fattoria’. L'obiettivo principale è quello di offrire un luogo d'incontro per genitori con figli dai 2 ai 6 anni, in cui possano trascorrere del tempo ‘diverso’ insieme e instaurare rapporti di condivisione con le altre famiglie. Tutto questo divertendosi attraverso giochi, laboratori e avvicinamento agli animali della fattoria.

Nel futuro della Fattoria didattica L'orto, svela Federica, c'è anche la volontà di creare una realtà di doposcuola e di agri-nido, per radicare sempre più l'attività nel territorio. Che ci siano già buone radici, lo dimostra il fatto che le aule didattiche della fattoria, grazie ad una convenzione col Comune, sono diventate aule per le scuole comunali. Il prossimo passo sarà raggiungere la mission che la cooperativa L'Orto si è data: “Coltivare progetti di vita”.





## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	7 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	mucca, cavallo, asino, pecore, capre, galline, coniglio, api
COLTURE	cereali, ortaggi, erba medica
PRODOTTI TRASFORMATI	consere e marmellate
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agricoltura sociale, centro socio riabilitativo diurno + gruppo appartamento
VISITE ALL'ANNO	50
PARTECIPANTI ALL'ANNO	1500
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini, anziani

# CÀ DEL BUCO

via Lavino 462  
Loc. Montepastore  
Monte San Pietro (BO)

Tel. e fax 051 6767309  
Cell. 339 1774744 Paola  
info@cadelbuco.it  
www.cadelbuco.it

*La titolare della fattoria Paola Guidi con la mamma*



“Cara Paola, grazie per averci accolti e guidati nel castagneto. È stato molto divertente e molto emozionante...”.

È il biglietto pensierino di una classe delle scuole elementari per Paola Guidi, presidente dell'associazione fattorie didattiche della provincia di Bologna e titolare della fattoria didattica Cà del Buco, a Monte Pastore, una collina nel verde nel comune di Monte San Pietro. Paola custodisce gelosamente biglietti, disegni, pensieri, foto di anni e anni di visite in fattoria che sono soprattutto specchio di rapporti umani profondi, in cui il mondo agricolo è indispensabile per creare e saldare legami d'amicizia e d'affetto.

— **Vedi questi disegni? Se ho iniziato e continuo a fare didattica è proprio per questi piccoli gesti di restituzione di quanto ricevuto, che fanno capire quanto una giornata in fattoria possa cambiare dentro i bambini. Sono momenti impagabili che danno l'energia per andare avanti nonostante le difficoltà che si possono incontrare.**

Paola ha dato avvio a Cà del Buco proprio per il suo amore smisurato per la didattica.

— **Ho iniziato perché volevo trasferire conoscenza. Raccontare come si produce biologicamente e poi col tempo ho inventato percorsi per tutte le età. Quando ho iniziato – racconta – dovevo ancora finire di restaurare la fattoria. Se pioveva andavamo nella vecchia stalla a fare i laboratori. Oggi invece c'è un'aula didattica grandissima e attrezzata con aree gioco e la vecchia stalla è diventata uno spazio caratteristico in cui mangiare in mezzo a cuscini e balle di fieno.**

La giornata a Cà del Buco inizia con la visita accompagnata agli animali: i pony Shetland, le galline, i conigli, le pecore e le caprette, l'asinello Gaetano, la mucca Clara, i cani e i gattini.



~~~~~  
“Per me è importantissimo salutare i bambini ad uno ad uno e accompagnarli col saluto e lo sguardo fino alla fine”  
~~~~~





## OFFERTA FORMATIVA

La lana delle nostre pecore  
e la sua lavorazione

Mettiamo le mani in pasta

Frutta di stagione: raccolta  
e marmellata

Lavoriamo con il riciclaggio.  
I lavori ed i giochi dimenticati...

Contadini per un giorno

“Vedi questi disegni? Fanno capire quanto una giornata in fattoria possa cambiare dentro i bambini. Da qui ho l’energia per proseguire”

“Portate con voi pane secco o ortaggi per deliziare gli animali al vostro arrivo!” si raccomanda Paola.

La fattoria riserva tante sorprese. Quando arriviamo ci sono due classi di una scuola materna della Valsamoggia, i cui bimbi hanno raccolto fragoline di bosco, che la mamma di Paola ha cotto e fatto diventare una deliziosa marmellata. Ad ogni bambino viene data la soddisfazione di riempire il proprio barattolino e di portarlo a casa ai genitori, per “assaggiare” i sapori della campagna.

– Per i più piccoli – spiega Paola – sono importantissimi i percorsi sensoriali. In questo modo la fattoria didattica si rivela concretamente un luogo pedagogico vivente, e l’ambiente diventa luogo di esplorazione diretta e di esperienza, una educazione al ‘sapere’. In fattoria le parole, il silenzio assumono significati diversi da quelli che uno attribuisce nella quotidianità. I ragazzi possono scoprire che bellezza e fatica sono strettamente legati, che sole e sapore, gesti e risposte, attenzione e raccolto, vita naturale e vita culturale sono tutte in relazione tra loro allo stesso modo come a scuola sono in relazione attenzione ed apprendimento, impegno personale e conoscenza.

Paola punta molto al rapporto con le scuole del territorio: ha già lavorato con alcune insegnanti delle classi di Calderino e di Monte San Giovanni, ed ha collaborato con il Comune di Monte San Pietro per i Centri Estivi, ospitandoli e gestendo laboratori per i bambini.

– L’alunno in fattoria diventa protagonista del processo di apprendimento – spiega Paola – L’insegnante svolge il ruolo di guida metodologica e l’agricoltore si pone come una guida amica che conosce i segreti della campagna e insegna ai ragazzi attività pratiche per riflettere sul valore delle cose quotidiane. Solo così i ragazzi possono raggiungere la consapevolezza che l’uomo è parte integrante dell’ambiente, da cui dipende e su cui influisce, ed orientarsi poi per uno sviluppo sostenibile, rispettoso dei cicli della natura e delle relazioni tra le varie componenti ambientali.





La visita in fattoria per i bimbi della materna volge al termine. Salgono sullo scuolabus giallo e partono, mentre Paola li saluta agitando le braccia, finché non scompaiono dietro alla prima curva.

— **Per me è importantissimo salutarli ad uno ad uno e accompagnarli col saluto e lo sguardo fino alla fine.**

Non è un caso che uno dei disegni che gli scolari le hanno spedito la raffigura con la manina che si muove in un caloroso “ciao”.

## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	39 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	mucca, cavallo, asino, pecore, capre, galline, coniglio
COLTURE	cereali, ortaggi, lavanda
PRODOTTI TRASFORMATI	oli essenziali, conserve e marmellate
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo
VISITE ALL'ANNO	40
PARTECIPANTI ALL'ANNO	1600
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini

# CENTOFIORI

Polo Ambientale di Marzaglia  
Nuova di Modena  
Strada Pomposiana 292  
Marzaglia Nuova (MO)

Tel. 059 389672  
Cell. 331 1329803  
info@fattoriacentofiori.it  
www.facebook.com/  
fattoriacentofiori

*Marco Malavasi, presidente cooperativa*



– Qui a Centofiori partiamo dal principio filosofico dell'educazione alimentare e del rispetto per l'ambiente. È da questo presupposto che nascono i nostri percorsi didattici, come dal grano al pane, la vendemmia e le api.

Marco Malavasi, laureato in agraria, a 30 anni è già presidente della cooperativa sociale Gal di Marzaglia Nuova, nel modenese, che raccoglie tanti giovani. Insieme al Comune di Modena, la cooperativa gestisce una grande oasi naturale ed agricola, costituita da oltre 30 ettari di bosco di pianura e zone umide che circondano altri 16 ettari di fattoria aperta, didattica e biologica. I giovani della Centofiori sviluppano coltivazioni biologiche composte da un frutteto con un centinaio di varietà antiche, da cereali antichi, orticoltura, piante officinali, vigneto e prati. Credono che solo dall'agricoltura possa arrivare la prossima sopravvivenza di tutti noi e il loro pensiero è già una realtà ed insieme una scommessa.

Nella terra del “maiale”, re della tavola, con prosciutti, cotechini e zamponi, hanno avuto il coraggio di proporre nell'agriturismo menù vegani e vegetariani. Quando si arriva nel casale della Centofiori sembra di essere in Provenza per la raffinatezza degli arredi (“abbiamo svuotato le cantine di casa” raccontano con modestia), per gli accostamenti vintage davvero particolari, per gli angoli lettura con poltrona, libri e luce diffusa da una abat-jour, di per sé già in contrasto con la frenesia degli i-phone.

È il vivere *slow*, per assaporare l'attimo, che stanno cercando di trasmettere alle nuove generazioni, così come si stanno facendo ponte con il passato per tramandare ai posteri i grani antichi, attraverso il progetto “Virgo”, attuato con l'università. Ed è proprio il grano da cui tutto ha vita.



Le educatrici dell'associazione di promozione sociale Genius Loci, a cui la Centofiori ha affidato l'aspetto della didattica, organizzano un laboratorio ad hoc proprio su questo tema. Portano i bimbi nel campo a vedere le spighe di grano. E poi raccontano storie. I bambini sono in cerchio ad ascoltare l'avventura dei semini di grano, che vanno nel piccolo mulino per essere macinati, e poi escono come farina che va separata dalla fibra e “perciò si usa?” Chiede l'educatrice Monica ed alza il setaccio. I bimbi non sanno cosa sia: c'è chi prova a rispondere dicendo “tamburo!”

---

**“I bimbi hanno bisogno di capire dove nascono le cose. Un giorno in fattoria dovrebbe essere tappa obbligata dell'offerta formativa scolastica”**

---



Tutto è una novità per i piccoli. Fare la montagnola con la farina e poi creare il vulcano in cui entra il lievito, che permetterà al pane di crescere e di diventare croccante. C'è chi fa faccette buffe, chi dice bleah quando si sporca le mani, sembra che molti non abbiano mai manipolato farina.

---

### **Tutto è novità per i bimbi. Fare la montagnola con la farina e creare il vulcano in cui entra il lievito, che permetterà al pane di crescere**

---

Impasta, impasta, alla fine la pagnotta è pronta per andare in forno. La porteranno a casa, come ricordo di una giornata, in cui hanno imparato tante cose non leggendo il libro o guardando il computer, ma usando le mani.

— I bambini – spiega Marco – hanno molto bisogno di andare in fattoria per capire da dove nascono le cose. Un giorno qui fa bene alla didattica e dovrebbe essere una tappa obbligata dell'offerta formativa scolastica. Se così non sarà, cioè se la fattoria didattica non rientrerà tra gli obiettivi stabiliti dal Ministero, temo che in questi anni di crisi, sempre meno scuole potranno permettersi queste attività formative, soprattutto per il costo dei trasporti. Eppure – conclude Marco – l'educazione alimentare ed il rispetto ambientale sono le ultime carte che possiamo giocare per sopravvivere.



## **OFFERTA FORMATIVA**

---

**Dal grano al pane**

---

**Dal grano alla pasta**

---

**Un giorno da orticoltori**

---

**Un giorno da frutticoltori**

---

**Dall'uva al vino**

---

**Dalle api al miele**

---



## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	50 Ha
ALLEVAMENTO	api
COLTURE	cereali, ortaggi, vite
PRODOTTI TRASFORMATI	vino, conserve marmellate, miele
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo, agricoltura sociale
VISITE ALL'ANNO	100
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini

# LA FALDA

Via Madonna 70  
Campogalliano (MO)  
Tel. 059 528416  
info@lafalda.it  
www.lafalda.it

*La titolare Lorena Canossa*





Maremma maiala, alla fattoria didattica La Falda di Campogalliano nel modenese, non è una imprecazione, ma è il simpatico nome della scrofa di 400 kg, che è diventata la mascotte dell'azienda. È lei, Maremma maiala, che accoglie i bambini quando arrivano, a patto che non sia troppo caldo, perché allora preferisce scavarsi una buca, riempirla di acqua, e poltrire nella pozzanghera fangosa come un ippopotamo. Rambo è invece il maialino vietnamita, piuttosto in carne, ma mai quanto Maremma, che si nasconde sotto la paglia alzata col muso, per trovare un po' di refrigerio. E poi ci sono i pony, le capre, i porcellini d'India, un laghetto per l'allevamento ittico (carpe, amur, pesce gatto), stalle con equini, caprini, conigli, galline e suini, aia e mezzo ettaro di orto biologico.

Lorena Canossa è l'anima de La Falda, insieme a Mariano, l'esperto di conti e tuttofare.

— **L'obiettivo che ci proponiamo come fattoria didattica – spiega Lorena – è mettere i bambini in relazione con gli animali della fattoria. Devo dire che i piccoli adesso sono più paurosi, temono gli animali perché non li conoscono ed è più difficile metterli in contatto.**

La Falda non è però un allevamento, ma una fattoria Etica, perché la maggior parte degli animali proviene da situazioni di disagio o maltrattamento.

— **Vedi quelle carpe? – Lorena indica i pesci guizzanti nel laghetto – Arrivano da un sequestro che è stato fatto grazie alla denuncia della trasmissione televisiva Le iene. Nell'agriturismo – racconta Lorena – proponiamo menù vegani e vegetariani, oltre ai menù tradizionali perché vogliamo promuovere l'allevamento non intensivo. Così, far conoscere gli animali ai bambini significa anche educarli a quello che mangiano, in modo che in futuro scelgano di cibarsi con meno carne, allevata però in maniera migliore.**



---

**La Falda è una fattoria Etica, perché la maggior parte degli animali proviene da situazioni di disagio o maltrattamento**

---



---

## OFFERTA FORMATIVA

---

La stalla: contatto diretto con i cavalli e gli asini

---

L'aia: conoscere galline, conigli, capre, maiali

---

Alberi da frutto: una caccia al tesoro per riconoscerli

---

Come una carota diventa una torta

---



---

## Maremma maiala accoglie i bambini, a patto che non sia troppo caldo, perché allora preferisce poltrire in una pozzanghera come un ippopotamo

---

La fattoria La Falda non ha solo animali, ma nei suoi 8 ettari di terra all'interno del Parco Fluviale del Fiume Secchia ha un frutteto con alberi di pere Abate, William e Conference, da cui Lorena produce un ottimo succo di frutta.

Ogni anno alla Falda arrivano in visita circa 4500 persone tra bambini delle scuole materne, elementari e centri estivi, famiglie, gruppi, anziani.

— Con le scuole però – racconta Lorena – ci sono maggiori difficoltà rispetto agli anni passati, dovute all'aumento del costo dei trasporti, che incide tanto, addirittura il triplo rispetto alla visita in fattoria. E questo pesa tutto sulle famiglie.

Quale sarà il futuro delle fattorie didattiche? A questa domanda Lorena risponde nella veste di presidente dell'associazione delle fattorie didattiche di Modena.

— I titolari di fattorie didattiche devono cambiare mentalità. Non possiamo più pensare di dover chiedere soldi agli enti pubblici, ma dobbiamo ragionare in maniera imprenditoriale. Il futuro delle fattorie didattiche è specializzarsi e diventare commerciali. Prima con Regione e Provincia si facevano i bandi e si puntava di più sull'educazione alimentare. Adesso dobbiamo puntare a diventare azienda che vende pacchetti, ma in questo modo il riferimento non possono più essere gli insegnanti, ma le famiglie. Cambierà così anche la didattica. Vedo infatti che i laboratori interessano sempre meno, mentre prevale l'interesse per una gita con molto svago. I laboratori poi sono sempre meno scelti, perché sono un costo aggiuntivo e perché i bambini hanno una soglia di attenzione molto bassa, al massimo di mezz'ora. E pensare che le scuole facevano lavori straordinari. Mi ricordo il concorso "Non c'è cibo senza terra" con progetti bellissimi e chi vinceva aveva gratuitamente il viaggio in fattoria. Ora è finito tutto.



---

### I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	7 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	ovini, caprini, suini, bovini, equini
COLTURE	ortaggi, frutta
PRODOTTI TRASFORMATI	succo di pere
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	agriturismo, vendita diretta, centri estivi
VISITE ALL'ANNO	50
PARTECIPANTI ALL'ANNO	4500
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini, anziani, diversamente abili

---



# ANTICA GOLENA

Via Bosco 3  
Guastalla (RE)

Tel. 051 580828  
Fax 051 580528  
Cell. 337 261018  
info@anticagolena.it  
www.anticagolena.it

*La titolare Cristina Boschi*



Cristina Boschi, conosciuta in paese come la “contessa”, è la titolare dell’azienda agricola e agrituristica “Antica Golena”. Cristina è anche la referente della didattica in fattoria, che ha avviato nel 2007. L’utenza è rappresentata da scuole, principalmente primarie e materne, ma anche dai bambini e ragazzi che frequentano i suoi campi estivi. Per la collocazione e le attrattive dal punto di vista naturalistico, la fattoria intercetta utenti anche da fuori regione, per esempio dalla provincia di Mantova.

Quando arriviamo ci accoglie all’ingresso della sua bella casa del Settecento con l’attività didattica già allestita nel portico e i bambini impegnati nell’osservazione delle uova che stanno per schiudersi. Oggi il percorso didattico prevede la nascita dei pulcini, il contatto con gli animali della fattoria, il percorso nel bosco e la creazione di biscotti.

Chiediamo a Cristina cosa l’ha indotta ad avviare l’attività didattica.

**— Avevo deciso di dedicarmi alla multifunzionalità e quindi mi è venuto naturale pensare alla fattoria didattica. Poi ho continuato perché il contatto con i bambini mi dà una grande energia positiva.**

L’attività agricola, che conduce da sola, salvo utilizzare manodopera stagionale al bisogno, riguarda prevalentemente la coltivazione di cereali e foraggiere. Un ettaro è coltivato a vite e gran parte del terreno è superficie boscata dedicata alla silvicoltura (pioppo).

Il terreno si trova in area golenale, all’incrocio tra il fiume Crostolo ed il Po, immerso in ambienti naturali particolarmente ricchi di flora e fauna locale. L’azienda si trova in zona SIC ed il sito è in area di tutela ambientale.



---

**Perchè la decisione di avviare l’attività didattica? “Il contatto con i bambini mi dà una grande energia positiva”**

---

L'azienda produce alcuni trasformati, conserve e marmellate, utilizzati in agriturismo (pernottamento e prima colazione), mentre il vino è conferito alla vicina cantina sociale. Come animali, sono presenti in azienda 20-30 capi di volatili e sette capi equini.

---

**“Occorre un sostegno ministeriale per chi lavora con le scuole e riconoscere le fattorie come rete informale di educazione alimentare”**

---

Cristina, quale futuro vede per le fattorie didattiche?

— **Sicuramente il futuro è rappresentato dalle attività con le famiglie, però bisognerebbe che ci fosse un sostegno ministeriale per chi vuole continuare a lavorare con le scuole. Le fattorie didattiche sono presenti ormai in tutte le regioni; il Ministero della Pubblica Istruzione dovrebbe prendere atto di questa realtà e riconoscerla come rete informale di educazione alimentare.**

Esiste una rete di collaborazione tra fattorie? E se sì funziona?

— **Sì, abbiamo costituito un'associazione a livello provinciale, io sono la Presidente. Poi c'è una rete non formalizzata a livello regionale coordinata da Paola Guidi, Stefano Casaroli e me. La Provincia e la Regione sostengono le nostre attività e queste forme di collaborazione.**

Cosa frena lo sviluppo dell'attività?

— **Le scuole hanno problemi economici. Le classi in visita sono in diminuzione per via della crisi. Il costo del pulman incide molto di più del costo della visita in fattoria sulla spesa complessiva che la scuola sostiene per l'uscita. C'è un'utenza che vorrebbe, ma non sempre può.**

Come Presidente dell'Associazione provinciale delle fattorie didattiche e come soggetto attivo del coordinamento regionale quali considerazioni si sente di fare e quali richieste farebbe alle istituzioni?

— **La Regione potrebbe incidere a livello ministeriale per far sì che venga riconosciuto il ruolo educativo delle fattorie didattiche.**



---

## **OFFERTA FORMATIVA**

---

**Gli animali della corte e i cavalli**

**I prodotti della terra**

**L'antica golena: conosciamo il fiume**

**La legnaia**

**La concimaia**

**La cucina economica**

---





## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	51 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	equini, animali di bassa corte
COLTURE	cereali, vite, silvicoltura
PRODOTTI TRASFORMATI	vino, conserve e marmellate
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	agriturismo
VISITE ALL'ANNO	20
PARTECIPANTI ALL'ANNO	500
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini

# FATTORIA ROSSI

via G. Leopardi 18  
Montecavolo di Quattro  
Castella (RE)

Tel. 0522 886813  
Fax 0522 886813  
fattoriarossi@fattoriarossi.it  
www.fattoriarossi.it

*A sinistra Graziano Rossi, referente della didattica con il figlio Matteo e il fratello Gianni*



– **L'agricoltura ha bisogno di creare un legame con le famiglie. Per il futuro bisogna puntare su questo. Insieme alla vendita diretta la fattoria didattica può contribuire a costruire una 'nuova agricoltura' e a sostenere l'azienda agricola.**

Graziano Rossi, 50 anni, titolare della Fattoria Rossi a Quattro Castella, ne è convinto. Insieme ai fratelli e ai familiari ha costituito una società che molti all'estero ci invidiano. Lo spaccio aziendale è diventato la vetrina internazionale della filiera del parmigiano-reggiano, oltre ad altri prodotti dop ed igp come il culatello ed il salame felino.

La didattica proposta dalla fattoria Rossi è dal duemila, anno di avvio, che parla inglese, tedesco, francese.

– **Ogni anno arrivano 150 gruppi di stranieri, 50 individui a gruppo, in totale 7500 persone che porteranno ciò che vedono qui nei loro Paesi.**

E quello che vedono è davvero spettacolare: file e file di parmigiano reggiano in stagionatura visibili e in mostra attraverso un'ampia vetrata, così come culatelli, salami, spalla appesi in una sala di stagionatura con muro di vetro a vista per la gioia dei visitatori. E poi prosciutti di Parma incorniciati al muro, si proprio con la cornice intorno.

E per chi non si vuole staccare da questo tripudio di odori e sapori, c'è anche la possibilità di dormire in agriturismo, due moderne camere con scala a vista sulle forme di parmigiano reggiano in stagionatura, molto gettonate dai tedeschi, che durante il giorno amano gironzolare in bicicletta per i circa 80 ettari di foraggere, campi di cereali e vigne.

– **Qui c'è la filiera completa del parmigiano reggiano**  
– **spiega Graziano Rossi – Abbiamo i campi di erba medi-**



~~~~~  
**La fattoria propone il percorso del latte ogni anno non solo a 7500 turisti stranieri, ma anche a 250 scuole**  
~~~~~





ca certificata bio, 120 vacche in mungitura. Conferiamo il latte ad un caseificio, che produce il parmigiano secondo le nostre indicazioni, e poi vendiamo nel nostro spaccio. Facciamo la stagionatura minima di due anni (FPR 24 mesi) per scelta aziendale. Stiamo pensando anche ad avviare un nostro caseificio, ma per ora andiamo per gradi, non vogliamo fare il passo più lungo della gamba. Abbiamo investito in produzione di energia per uso aziendale con i pannelli fotovoltaici, così come abbiamo anche l'allevamento di suini allo stato semi-brado.

La fattoria didattica Rossi propone il percorso del latte non solo ai turisti stranieri, ma anche alle 250 scuole che ogni anno portano gli alunni a vedere e a capire come si producono le eccellenze dell'Emilia-Romagna.

– Ho iniziato l'esperienza della fattoria didattica – spiega Rossi – per i miei figli, ma la motivazione per cui proseguire me la dà ogni giorno il sorriso dei bambini che incontro. Siamo sempre aperti e soprattutto il sabato e la domenica arrivano famiglie che sono interessate a capire come produciamo e che poi acquistano i prodotti al nostro spaccio.

Il futuro delle fattorie didattiche?

– La didattica è il modo per far innamorare dei nostri prodotti tipici – conclude Rossi – L'ente pubblico dovrebbe aiutare le aziende a vendere e a promuovere la filiera corta, la commercializzazione. Così si creerebbe una sinergia che permetterebbe alle fattorie didattiche di poter avere un roseo futuro.



## OFFERTA FORMATIVA

Dal latte al formaggio: il Parmigiano Reggiano

Dall'uva al vino



“La didattica è il modo per far innamorare dei nostri prodotti tipici. L'ente pubblico dovrebbe promuovere la filiera corta”



## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	80 Ha
ALLEVAMENTO	180 vacche, 60 manzi, 20 vitelli
COLTURE	foraggere, cereali, frutta, vite
PRODOTTI TRASFORMATI	vino, latte e formaggi, conserve marmellate, salumi e insaccati
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo, agricoltura sociale, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	250
PARTECIPANTI ALL'ANNO	10.000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini, diversamente abili

# COTTI

Strada Calastra 1  
Pilastro di Langhirano (PR)  
Tel. 0521 637247  
Fax 0521 637169  
fattoriacotti@libero.it

*Monica Azzoni e a pag. 67 Alessandra Cotti, referenti della didattica*





Quando raggiungiamo l'azienda, le classi della scuola materna sono già lì. Sentiamo le voci che provengono dalla stalla, in cui Monica ha condotto il primo gruppo, e quelle che arrivano dalla "porta morta", dove un altro gruppo di bambini sta effettuando il laboratorio del formaggio con Alessandra.

All'arrivo in fattoria, i bambini vengono accolti nel portico, all'ombra, dove si siedono e ascoltano con attenzione il racconto della trasformazione del latte in formaggio, che poi sperimenteranno direttamente. Alessandra mostra la grande forma di Parmigiano Reggiano che, nello stupore generale, solleva con facilità; poi incuriosisce i bambini con alcune domande. "Quanto pesa una forma? Quanto latte ci vuole per fare una forma di Parmigiano? Conoscete la ricetta per fare il formaggio? Sapete a cosa serve il termometro?". Svela poi il trucco e inizia con le spiegazioni: "La forma utilizzata per il laboratorio è di plastica, ma quelle vere raggiungono i 30-40 kg. E per fare una forma ci vogliono 600 litri di latte. Poi serve un altro elemento, il fuoco".

Tutte le donne dell'azienda hanno frequentato il corso per operatore di fattoria didattica, così è possibile accogliere anche gruppi numerosi. La metodologia prevede che all'arrivo del pullman (che contiene quasi sempre due classi per abbattere i costi di trasporto) si suddivida il gruppo in sottogruppi. Se il percorso è quello del latte, un gruppo va in stalla con Monica e un altro fa il laboratorio della caseificazione con Alessandra; poi si invertono le parti.

"Per far coagulare il latte è necessaria una sostanza – dice Alessandra continuando la sua spiegazione – Poi serve una certa temperatura".

A questo punto fa annusare il caglio e chiede a tutti a cosa assomiglia il suo odore.



---

**Importante è trasmettere i valori della vita contadina, facendo comprendere come le radici si possono sposare con l'innovazione e la modernità**

---



## OFFERTA FORMATIVA

**Percorso Arcobaleno: l'ambiente della fattoria e i tanti animali presenti**

**Percorso giallo: i cereali, la farina, il pane, la paglia**

**Percorso verde: il foraggio, la fienagione.**

**Percorso azzurro: l'importanza dell'acqua per l'agricoltore**

**Percorso bianco: la mucca, il latte, il Parmigiano**

**Percorso rosso: il pomodoro a Parma. Una storia da raccontare.**

**“Faccio toccare con mano e usare i cinque sensi. In questo modo si stimolano capacità espressive, motorie, sensoriali e cognitive”**

“Un altro elemento essenziale per la buona riuscita del formaggio sono le mani”.

A questo punto fa mettere le dita nella cagliata per far percepire il passaggio della materia da liquida a solida. Spiega poi che per rompere la cagliata è necessario un attrezzo, lo spino, che mostra ai bambini. Spiega anche i possibili utilizzi del siero.

I cento ettari dell'azienda agricola di pianura, con splendida vista sulla fascia pedecollinare, sono suddivisi tra foraggiere e pomodoro da industria, coltivato secondo i disciplinari di produzione integrata. L'attività principale è l'allevamento di vacche frisone da latte (180 capi), ma anche la didattica occupa un posto importante. Sono oltre 70 le classi accolte annualmente, oltre a gruppi di persone diversamente abili, con un'offerta formativa articolata in diversi percorsi: quello del latte, quello del pomodoro, quello dell'acqua, quello della terra, quello del pane.

Monica Azzoni, moglie di uno dei titolari e soci dell'azienda, ha iniziato l'attività didattica nel 2002 mossa da una forte motivazione e dalla ricerca di un suo personale spazio d'azione. Secondo lei è importante trasmettere i valori della vita contadina, facendo comprendere come le radici si possono sposare con l'innovazione e la modernità.

Oggi Monica è la Presidente dell'associazione fattorie didattiche della provincia di Parma, che raccoglie 13 aziende.

**– Come associazione organizziamo attività di aggiornamento per le fattorie. Bisogna sempre imparare cose da trasmettere. Adesso stiamo seguendo un laboratorio per lavorare con i diversamente abili – e aggiunge – Ci vorrebbe una persona che si dedica a tempo pieno all'attività di presidente. Io faccio quello che posso.**

Terminiamo l'intervista seduti sulle balle di fieno, mentre i bambini si godono finalmente il loro momento di svago.

**– Le fattorie devono avere le risorse per investire. Se investono vivono, se no muoiono, – dice Monica. – Per conti-**



nuare l'attività bisogna crederci in tanti. Soprattutto chi sta in alto. Noi abbiamo lavorato molto sui percorsi, ampliandone la gamma e adattandoli alle diverse età. Per esempio abbiamo creato percorsi specifici per le scuole materne. Molto importante è l'utilizzo di metodologie di didattica attiva, facendo toccare con mano e usare i cinque sensi. In questo modo si stimolano capacità espressive, motorie, sensoriali e cognitive.

Alla domanda sul perché continua l'attività ci risponde con queste parole:

— **È bello seminare e raccogliere. Trasformare il proprio sapere in progetti educativi può dare grandi soddisfazioni.**

## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	100 Ha
ALLEVAMENTO	bovini da latte
COLTURE	pomodoro da industria, foraggiere
PRODOTTI TRASFORMATI	latte e Parmigiano Reggiano
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	agricoltura sociale
VISITE ALL'ANNO	70
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2800
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi, bambini



# LEONI

Via Roma 75  
Vicofertile (PR)  
Tel. e Fax 0521 672072  
agrileo@libero.it  
www.agriturismoleoni.com

*Giovanni Leoni*



Giovanni Leoni, titolare della fattoria didattica, ci accoglie nella bella corte che ospita gli edifici rurali ottocenteschi dove si svolgono le attività multifunzionali dell'azienda. L'attività principale è quella agro-zootecnica, tipica della zona con tutta la filiera del Parmigiano Reggiano, dalla coltivazione del foraggio all'allevamento delle bovine (210 capi), alla raccolta e alla trasformazione del latte, interamente realizzata in azienda. Oltre alle foraggere, una parte dei terreni è coltivata a cereali e ad ortaggi (pomodoro da industria e cipolla).

---

**“La fattoria didattica non deve ridursi alla visita in fattoria. Bisogna ottenere l’inserimento delle nostre offerte formative nei POF della scuola”**

---

Giovanni fa notare le caratteristiche strutturali degli edifici. Il fabbricato rurale principale appartiene alla tipologia tipica della zona, con la cosiddetta “porta morta”, un ampio porticato destinato a vari usi di servizio, collocato in genere sul lato sud (non in questo caso) e in adiacenza al corpo stalla, destinato originariamente a vari usi: ricovero attrezzi, deposito foraggi, luogo di lavorazione al riparo delle intemperie. Sull'altro lato, si trovavano in origine l'abitazione del mezzadro e quella dell'artigiano, che dai ricordi del proprietario, in questa fattoria riparava i sacchi di iuta destinati a contenere il grano.

Giovanni ci conduce alla bella aula didattica, realizzata con i finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale, poi mostra le stanze per gli ospiti dell'agriturismo, al secondo piano, mentre a piano terra si trovano l'ufficio, il punto vendita e altri



edifici di servizio. Ad essi si affiancano strutture più recenti che ospitano le attività produttive.

Qual è il futuro della fattoria didattica?

— **La fattoria didattica non deve ridursi alla visita in fattoria. Bisogna ottenere l’inserimento delle nostre offerte formative nei POF della scuola. Un altro obiettivo è incrementare il numero di scuole che vengono da fuori. Qui l’utenza è prevalentemente locale. Bisogna migliorare l’offerta e l’appeal della fattoria didattica per intercettare utenze da altre zone o far arrivare visitatori nell’ambito di itinerari turistici.**

Un'altra strada da percorrere, secondo Giovanni, è quella dei servizi alla persona legati alla produzione.

— **Bisogna lavorare su questo, perché nel mercato globalizzato la sola produzione non può vincere. Dal racconto del signor Leoni, emerge quanto l’azienda sia proiettata nel futuro e nella formazione dei giovani. Al momento dell’intervista l’azienda ospita in stage una studentessa spagnola che sta effettuando l’Erasmus in Italia, ma Giovanni ha anche un sogno nel cassetto: la realizzazione dell’“agrivillaggio”. Come ci spiega lui stesso, il progetto intende realizzare una scuola in azienda per sperimentare la concretezza, da proporre come alternanza scuola-lavoro che permetta ai ragazzi di “misurarsi con la realtà”. Si tratterebbe di un percorso formativo da far recepire a livello istituzionale, che trasformerebbe l’esperienza in fattoria da evento occasionale ad attività continuativa di apprendimento “sul campo”.**

Il titolare ha un sogno nel cassetto: la realizzazione dell'“agrivillaggio”, cioè il progetto di una scuola per legare la fattoria all'apprendimento “sul campo”



## OFFERTA FORMATIVA

Dal latte al formaggio

Laboratorio del gusto

Conosciamo gli attrezzi in uso  
e confronto con quelli tradizionali

Visita alle colture in campo





Bisogna migliorare l'offerta della fattoria didattica per far arrivare visitatori nell'ambito di itinerari turistici

#### I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	57 Ha
ALLEVAMENTO	bovini da latte
COLTURE	cereali, ortaggi, frutta, vite, prato stabile
PRODOTTI TRASFORMATI	latte e Parmigiano Reggiano
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	agriturismo, vendita diretta
VISITE ALL'ANNO	40
PARTECIPANTI ALL'ANNO	1000
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, gruppi

# OSTERIAVECCHIA

Località Osteriavecchia di  
Rezzanello  
Gazzola (PC)

Tel. 0523 976732  
Cell. 338 6265948  
Cell. 340 2341403 Micaela  
info@osteriavecchia.eu  
www.osteriavecchia.eu

*Il titolare Gianfranco Meazzi e a pag. 77 Micaela Plucani, referente della didattica*



Gianfranco Meazzi, titolare dell'azienda agricola Osteriavecchia, è un agricoltore illuminato: pone cioè il rispetto dell'ambiente al primo posto nella sua scala di valori. È proprio da questa illuminazione che bisogna partire per capire perché ha deciso di diventare fattoria didattica. Dopo 20 anni d'esperienza in altre aziende agricole, nel 1997 Gianfranco decide di mettersi in proprio per realizzare un modello d'azienda innovativo sia dal punto di vista gestionale che nella cura delle colture. Per prima cosa converte i suoi 40 ettari di terra al biologico e si specializza nella produzione di verdura e frutta bio di qualità e certificata.

— **Abbiamo scelto di coltivare secondo il metodo dell'agricoltura biologica – racconta – perché crediamo fermamente in un mondo migliore e pensiamo che si possa partire dal nostro orto per cambiarlo. Coltiviamo e produciamo i nostri ortaggi in pieno campo, senza l'ausilio di serre. Per mantenere inalterata la fertilità del terreno eseguiamo sovesci e ampie rotazioni delle coltivazioni.**

È da qui, da questa passione per la terra, che prende avvio la vocazione didattica.

— **Volevo portare ai bambini la conoscenza di un cambiamento in agricoltura legandola al benessere sull'alimentazione. È importante che anche i bambini capiscano la differenza tra produzione biologica e convenzionale – spiega Gianfranco, la cui azienda è anche un agriturismo particolare, cioè dove non c'è accoglienza in camere, ma che è accreditato per attività ricreative, culturali e didattiche.**



---

**“La fattoria didattica nasce perchè volevo portare ai bambini la conoscenza di un cambiamento in agricoltura legandolo al benessere sull'alimentazione”**

---





La didattica viene svolta da Micaela, laureata in agraria, che nei mesi primaverili accoglie numerose classi in fattoria. Sulle prime colline della Val Luretta, all'ombra del castello di Rezzanello, nella fattoria Osteriavecchia i bambini imparano a fare il pane, a miscelare il sale per renderlo aromatico, a trapiantare piantine e a seminare. Nella bella aula didattica Micaela insegna ai bambini a impastare, a fare pagnotte, coinvolgendo tutti nelle varie fasi dell'esperienza e alla fine ogni bambino avrà il suo panino. Gianfranco in cortile avvia il fuoco nel forno a legna, per portarlo a temperatura giusta per cuocere il pane. Intanto un altro gruppo di bambini impara a conoscere le erbe aromatiche: timo, origano, alloro, salvia, rosmarino. Vengono sminuzzate, mescolate al sale e poi inserite in un sacchettino che i bambini si porteranno a casa in ricordo della giornata.

I più piccoli, di 2 e 3 anni, si divertono invece a riempire i vasetti di terra e ad inserirci una piantina di basilico. Ogni vasetto avrà il loro nome. Giada, Celeste, Matteo...



---

## OFFERTA FORMATIVA

---

**Il pane**

**Dall'uva al vino**

**Il viaggio di un seme. Semina e cura della piantina.**

**Dalle erbe al sale aromatico**

**L'azienda biologica**

---

~~~~~

**“Sono sicuro che i bambini si ricorderanno il giorno in fattoria. Ogni volta che mangeranno un frutto o una verdura penseranno a come sono stati coltivati”**

~~~~~

Gianfranco, oltre che nei campi, semina anche nelle menti, non solo dei bambini, ma anche dei grandi. Nel 2007 decide di attivarsi per rifornire dei Gas (Gruppi d'acquisto solidale), servendo principalmente le città di Piacenza, Parma e Milano. Ogni settimana partono da Osteriavecchia cassette miste di frutta e verdura per tutti i gusti e le esigenze.

– Durante la stagione estiva, c'è la possibilità di raccogliere direttamente dai nostri campi, e la spesa sarà pesata con un piccolo sconto – spiega Gianfranco, – che dà la possibilità ai Gas anche di co-partecipare alla semina dei campi, in maniera da soddisfare il più possibile ogni esigenza, sempre però nel rispetto della stagionalità dei prodotti.

– A volte bastano piccoli gesti per grandi cambiamenti... e noi ci crediamo – conclude Gianfranco, sicuro che i bambini si ricorderanno del giorno in fattoria e ogni volta che mangeranno un frutto o una verdura penseranno a come sono stati coltivati.



---

## I NUMERI IN SINTESI

---

SUPERFICIE AZIENDALE	42 Ha
COLTURE	cereali, ortaggi, frutta
PRODOTTI TRASFORMATI	consere e marmellate, sottolio, farine
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta; agriturismo per attività ricreative, culturali, didattiche
VISITE ALL'ANNO	20
PARTECIPANTI ALL'ANNO	800
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole

---

# LA QUERCIA VERDE

Strada dei Ronchi 8  
Alseno (PC)

Fax 0523 947523  
Cell. 338 4196961  
info@laquerciaverde.it  
www.laquerciaverde.it

*Il titolare Stefano Casaroli*





Oggi visitiamo la Fattoria Didattica La Quercia Verde nei pressi di Alseno. Il titolare, Stefano Casaroli, è anche il referente della didattica, nonché il Presidente dell'Associazione fattorie didattiche della provincia di Piacenza. L'azienda agricola, a conduzione familiare, è ubicata in zona collinare, immersa in un paesaggio ricco di risorse naturalistiche, boschi e zone umide. Tra le coltivazioni tipiche della zona predominano i vigneti. L'azienda agricola è rigorosamente curata secondo i disciplinari di produzione integrata e produce prevalentemente ortofrutta utilizzata in agriturismo e vino. Sono presenti ampie superfici a prato e bosco. Sono allevati alcuni capi animali – 6 equini, 3 ovicapri, 2 emù e alcuni capi di bassa corte –, inseriti nei percorsi didattici.

Chiediamo a Stefano: Quando hai avviato l'attività didattica? Qual è stata la motivazione iniziale?

– **La mia fattoria è stata accreditata nel 2005 – ci risponde – e la motivazione principale è stata una vocazione personale all'accoglienza e alla relazione. Poi ho proseguito perché è un lavoro che mi dà grande soddisfazione.**

Chiediamo ancora a Stefano se e come è cambiata l'offerta formativa negli anni.

– **Sì, è cambiata e si è adeguata alle esigenze, non aggiungendo nuovi percorsi, ma rendendoli più adatti alle richieste dell'utenza, per esempio con un livello di approfondimento diverso se si tratta di nido, materna, scuola primaria o secondaria. Negli ultimi anni, inoltre, abbiamo sviluppato l'attività di centro estivo. Tra didattica e centro estivo da aprile a luglio siamo impegnati tutti i giorni. Poi abbiamo ancora classi nel mese di ottobre, per il percorso della vendemmia.**



**Con grande creatività è stato allestito nel bosco un mini percorso avventura, in cui anche i più piccoli possono fare esperienze sensoriali**

Stefano è impegnato anche nell'attività agrituristica. La sua ristorazione va incontro alle varie esigenze offrendo un menu tradizionale, pacchetti che abbinano il pasto a percorsi avventura o all'utilizzo della piscina, menu specifici per gruppi. Oltre alle scuole, l'azienda accoglie famiglie e alcuni gruppi provenienti da case di riposo e associazioni di persone diversamente abili.

Quale può essere la prospettiva futura delle fattorie didattiche? Chiediamo in conclusione della nostra intervista.

– **La strada è quella della forte specializzazione. È un mestiere che non si può improvvisare e bisogna dedicarcisi. Non si possono fare mille cose.**

I bambini presenti oggi sono molto piccoli (3 anni), quindi sono stati proposti percorsi semplificati. Dopo aver eseguito un laboratorio di manipolazione, hanno fatto conoscenza con gli animali della fattoria – dal cavallo all'asino, dalla gallina al tacchino, all'oca all'anatra, dal coniglio alla tartaruga, all'emù – e soprattutto si sono divertiti nel bosco. Con grande ingegno



e creatività, il titolare ha allestito nel bosco un mini percorso avventura, in cui anche i più piccoli possono fare esperienze sensoriali e sviluppare nuove competenze attraverso attività che richiedono attenzione, equilibrio, capacità di muoversi in un ambiente naturale diverso dall'aula scolastica. Per i più grandi Stefano ha attrezzato un'altra parte del bosco, tra i vigneti, per svolgere percorsi avventura più impegnativi, muniti dell'ideale attrezzatura. E la fantasia del titolare non ha limiti. Insieme ai suoi figli sta già progettando nuove attività da sviluppare, sfruttando il bellissimo ambiente naturale.

Cosa può fare l'istituzione per sostenere le fattorie didattiche?

— **Bisogna inserire la didattica in fattoria nei POF della scuola. Poi si potrebbe cercare di entrare in relazione con la Sanità, a livello regionale, per inserire la fattoria in progetti di promozione della salute, conoscenza della natura e dell'ambiente, promozione di sani stili di vita e di una corretta alimentazione. È ormai noto che il lavoro nell'orto, ad esempio, può essere terapeutico sia per giovani che per adulti.**

Indubbiamente la fattoria Quercia Verde si presta alla fruizione di percorsi benessere – salute – attività sportiva all'aperto. Come dice Stefano:

— **Dobbiamo importare dall'estero modelli di pedagogia che funzionano, come quello svedese della scuola nel bosco. Coi centri estivi già un po' lo stiamo sperimentando.**



## OFFERTA FORMATIVA

Gli animali della fattoria

Giochi sui gusti, sapori, odori e rumori

Dall'ape al miele

Il pane: dai cereali alla panificazione

Il bosco

La vendemmia: dall'uva al vino



“Dobbiamo importare dall'estero modelli di pedagogia, come quello svedese, della scuola nel bosco. Coi centri estivi lo stiamo già sperimentando”



## I NUMERI IN SINTESI

SUPERFICIE AZIENDALE	25 Ha
ANIMALI PER LA DIDATTICA	equini, ovini, caprini, emù, animali di bassa corte
COLTURE	vite, ortaggi e frutta, prato stabile, bosco
PRODOTTI TRASFORMATI	vino
ATTIVITÀ MULTIFUNZIONALI	vendita diretta, agriturismo, agricoltura sociale, produzione di energia
VISITE ALL'ANNO	80
PARTECIPANTI ALL'ANNO	2500
TIPOLOGIA VISITATORI	scuole, famiglie, adulti, gruppi



## Indice

- 3 Presentazione
- 4 Learning by doing  
*Imparar facendo dall'Emilia-Romagna all'Europa*
- 11 Emilio Podeschi  
*Pioniere della fattoria didattica*
- 12 Fungar
- 16 I Muretti
- 20 Il Campo dei fiori
- 24 Filippi
- 28 Apicoltura Lombardi
- 32 Il Giardino delle Erbe
- 36 Il Loghino
- 40 La Collinara
- 44 L'Orto
- 48 Cà del Buco
- 52 Centofiori
- 56 La Falda
- 60 Antica Golena
- 64 Fattoria Rossi
- 68 Cotti
- 72 Leoni
- 76 Osteriavecchia
- 80 La Quercia Verde





Regione Emilia-Romagna

