

FATTORIE DIDATTICHE DELLA **LOMBARDIA**





Regione
Lombardia

REGIONE LOMBARDIA DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA

www.regione.lombardia.it - www.buonalombardia.it



ERSAF ENTE REGIONALE PER I SERVIZI ALL'AGRICOLTURA E ALLE FORESTE

www.ersaf.lombardia.it



AGRITURIST LOMBARDIA

Viale Isonzo, 27 - 20135 Milano - Tel. 02.58302122 - Fax 02.58300881

agriturist@confagricolturalombardia.it

www.agrituristlombardia.it



TERRANOSTRA LOMBARDIA

Via Fabio Filzi, 27 - 20124 Milano - Tel. 02.58298881 - Fax 02.58298899

terranostra.lombardia@coldiretti.it - www.lombardia.terranostra.it



TURISMO VERDE LOMBARDIA

Piazza Caiazzo, 3 - 20124 Milano

Tel. 02.67078281 - 02.66982593 - Fax 02.66984935

turismoverdelombardia@cia.it - www.turismoverdelombardia.it



AGRIVACANZE LOMBARDIA

Via Caravaggio, 45/47 - 24047 Treviglio (BG) - Tel. 0363.301680 - Fax 0363.594544

ufficioregionale@copagrilombardia.it - www.copagrilombardia.it

LEGENDA



ASILO NIDO



SCUOLA DELL'INFANZIA



SCUOLA PRIMARIA



SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO



SCUOLA SECONDARIA DI 2° GRADO



ADULTI



ANZIANI



DISABILI



RISTORAZIONE



ATTIVITÀ SPORTIVE



PERNOTTAMENTO



PUNTO VENDITA



AZIENDA BIO



ACCESSO DISABILI



INGLESE



FRANCESE



SPAGNOLO



TEDESCO



ROMENO



RUSSO

INDICE

PRESENTAZIONE	3
I PROGETTI DI EDUCAZIONE AGROALIMENTARE DI REGIONE LOMBARDIA	4
VERSO E OLTRE EXPO 2015	5
BERGAMO	6
BRESCIA	21
COMO	31
CREMONA	35
LECCO	39
LODI	41
MANTOVA	44
MILANO	49
MONZA-BRIANZA	55
PAVIA	57
SONDRIO	63
VARESE	65

PRESENTAZIONE

Le Fattorie Didattiche sono aziende agricole ed agrituristiche dove scuole, famiglie e tutti i cittadini, possono scoprire l'ambiente rurale, l'origine degli alimenti e le tecniche di lavorazione dei prodotti tipici, attraverso il contatto con la campagna, gli animali e la vita contadina.

Un circuito di elezione nel quale gli agricoltori sottoscrivono la Carta della Qualità, impegnandosi a realizzare un'agricoltura razionale, a seguire regolari corsi di formazione didattica, a organizzare le proprie imprese secondo precisi standard di sicurezza e di accoglienza, sviluppando con le scuole un buon rapporto di assistenza e collaborazione, sia in occasione delle visite in azienda sia durante l'anno scolastico.

La "didattica in fattoria" è uno strumento molto efficace per far conoscere alle nuove generazioni l'importanza del lavoro dell'agricoltore, custode delle ricchezze ambientali e culturali del territorio.

Allo stesso tempo, le Fattorie Didattiche sono espressione di una multifunzionalità che l'Unione Europea e Regione Lombardia promuovono come opportunità di coniugare gli aspetti di salvaguardia e promozione del territorio a un'implementazione del reddito quanto mai necessaria in questa fase in cui l'agricoltura affronta fasi di mercato altalenanti.

Nelle Fattorie Didattiche si riscopre la natura, si incontra il mondo animale e vegetale sempre meno conosciuto, si sperimenta la stagionalità e la conoscenza diretta del ciclo produttivo di molti degli alimenti, riscoprendo il percorso "dalla terra alla tavola".

Grazie agli agricoltori lombardi e al loro lavoro, la nostra regione mantiene vivo un ricco patrimonio culturale fatto di tradizioni locali, di buoni sapori, rispetto per l'ambiente e di molta cordialità.

Oltre che su questa guida, tutte le informazioni sulle Fattorie Didattiche si possono trovare sul sito www.buonalombardia.it e sull'applicazione gratuita Fattoriapp. Entrambe le formule 2.0 raccolgono schede aziendali dettagliate, contatti, mappe e fotografie.

L'Assessore all'Agricoltura
GIANNI FAVA

I PROGETTI DI EDUCAZIONE AGROALIMENTARE DI REGIONE LOMBARDIA

LE FATTORIE DIDATTICHE

UN'OPPORTUNITÀ ISTRUTTIVA E DIVERTENTE PER FARE EDUCAZIONE AGRO-AMBIENTALE

Nate all'interno dei programmi di educazione agro-alimentare di Regione Lombardia, le Fattorie Didattiche contribuiscono ad avvicinare i bambini, le famiglie e i cittadini all'attività agricola ricostruendo la filiera alimentare, il ciclo degli alimenti, facendo conoscere il mestiere e il ruolo sociale degli agricoltori, promuovendo il territorio e la cura del paesaggio per educare al consumo consapevole e al rispetto dell'ambiente.

Ecco i loro punti di forza.

IMPARARE FACENDO

Alla base della proposta educativa delle Fattorie Didattiche della Lombardia ci sono i principi della pedagogia attiva, per mettere in condizione gli ospiti di apprendere facendo: osservando, ascoltando, annusando, assaggiando...riflettendo!

UN CIRCUITO DI QUALITÀ

L'esperienza, la professionalità e le competenze dell'agricoltore sorreggono e alimentano le attività educative delle Fattorie Didattiche.

Le aziende accreditate rispondono agli standard contenuti nella Carta dei requisiti di Qualità delle Fattorie Didattiche della Lombardia, per assicurare ai visitatori un servizio educativo di qualità, strutturato e sicuro.

È per questo che Regione Lombardia DG Agricoltura accredita le fattorie che rientrano in un percorso di formazione e aggiornamento, momenti necessari per creare un linguaggio comune con il mondo della scuola e trovare le forme comunicative e didattiche più adatte per parlare ai ragazzi.

UN'ESPERIENZA "A RILASCIO LENTO"

Le esperienze e le attività proposte dalle Fattorie Didattiche sono caratterizzate da un forte coinvolgimento di ragazzi e adulti sul fronte emotivo, corporeo ed esperienziale.

L'impatto di questa immersione in fattoria avrà una ricaduta

nel tempo, rintracciando collegamenti e connessioni, anche inaspettati, nella vita quotidiana di ragazzi e famiglie.

UN MUSEO DEL TERRITORIO

Con le sue molteplici declinazioni, l'esperienza in fattoria fornisce preziosi strumenti per esplorare e comprendere il territorio: ogni azienda infatti restituisce una particolare espressione del territorio, evidenziando le proprie caratteristiche e i diversi utilizzi.

IN FATTORIA CON "GUSTO"

In fattoria i bambini e gli adulti possono esplorare attraverso i sensi i prodotti della terra là dove vengono coltivati. La condivisione con altri di percezioni e gusti permette di rendere l'esperienza di contatto con il territorio ancora più significativa.

UN VENTAGLIO DI OPPORTUNITÀ PER TUTTI

Le esperienze in fattoria sono dirette a una vasta gamma di utenti. Con modalità e declinazioni diverse, le Fattorie Didattiche accolgono, oltre alle scuole di ogni ordine e grado, bambini e ragazzi nelle loro attività extrascolastiche, famiglie e gruppi di adulti e persone con fragilità. Le proposte e i percorsi disponibili sono ormai così numerosi e diversificati da adattarsi alle differenti preferenze o ambiti di interesse di tutti.

Per scegliere l'azienda agricola da visitare è possibile scaricare anche la APP gratuita Fattorie Didattiche della Lombardia



VERSO E OLTRE EXPO 2015

PERCORSI DI EDUCAZIONE AGRO-ALIMENTARE PER LA SCUOLA

Quando Milano è stata ufficialmente indicata come sede dell'Expo 2015 sul tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita", la Regione Lombardia Direzione Generale Agricoltura, forte di una decennale esperienza e attività nel campo dell'educazione alimentare, si è sentita profondamente coinvolta, generando una serie di riflessioni sul ruolo che l'istituzione poteva avere in questo grande dibattito internazionale.

Su questi presupposti è nato il progetto pluriennale **"Verso Expo 2015 Percorsi di Educazione Alimentare"** per sviluppare un modello metodologico che affrontasse l'educazione agro-alimentare nella sua complessità, delineando percorsi didattici innovativi da proporre agli insegnanti della scuola primaria, capaci di fornire contenuti e notizie sul sistema agroalimentare tramite un approccio interdisciplinare. Il progetto ha approfondito dal 2010 al 2015 cinque percorsi: **"Cibo, cultura e identità"**, **"Dalla terra alla tavola"**, **"La scuola in campo"**, **"La fattoria incontra la scuola"** e **"Sai cosa mangi?"**, affrontando di volta in volta tematiche differenti quali la valenza relazionale e culturale dell'atto del nutrirsi, la fitta rete

di relazioni che esistono tra l'alimentazione, l'ambiente e l'agricoltura, la complessità della produzione agricola fra passato, presente e futuro, il paesaggio come prodotto del rapporto fra uomo e natura sul territorio, l'azienda agraria come organismo vivente.

L'attività è stata svolta in collaborazione con il Dipartimento di Scienze umane per la formazione "R. Massa" dell'Università di Milano Bicocca e ha coinvolto agricoltori, operatori delle Fattorie Didattiche, insegnanti di scuole primarie, studenti tirocinanti del corso di Laurea di Scienze della Formazione Primaria.

Dal 2016 il progetto è evoluto in **"Oltre Expo 2015 Percorsi di Educazione Alimentare"** con l'obiettivo di estendere ulteriormente la diffusione dei modelli didattici, in particolare attraverso la creazione di una community che coinvolga tutti gli interlocutori attivi sul territorio regionale interessati al tema dell'agricoltura e alimentazione per uno scambio di esperienze e di informazioni.



BERGAMO

1 - AZIENDA AGRITURISTICA AGRI GIO di Nicolas Azzolin

Loc. Tezzi Alti - 24020 GANDELLINO (BG)

Cell. 347.9024317 - sabini.giovanna@libero.it - www.agri-gio.it

Siamo un'azienda agricola agrituristica dedicata alla coltivazione biologica e trasformazione di frutti di bosco. Alleviamo api, trote e animali di bassa corte. Azienda a conduzione biologica con coltivazione di ortaggi e piccoli frutti. Allevamento ittico, animali da cortile e api.

La Fattoria propone le seguenti attività didattiche: conoscere le caratteristiche e le abitudini degli animali presenti in azienda; osservazione e scoperta del meraviglioso mondo delle api e i loro prodotti; scoprire e conoscere gli abitanti dei fiumi montani; scoprire l'ecosistema del bosco, riconoscere la flora e la fauna della fascia montana; visita al frutteto per comprendere il ruolo e l'importanza dell'ape nell'impollinazione; l'orto: l'importanza e preparazione del terreno, tecniche di semina e trapianto; riconoscimento e raccolta erbe spontanee, aromatiche ed officinali. Si propongono i seguenti laboratori: dalla cera alla candela; dal frutto alla confettura; dall'albero al cesto; piante officinali: dalla raccolta al loro utilizzo. Passeggiate nei boschi analizzando le abitudini degli animali ed esplorando la vegetazione. Visite al museo naturalistico (Gromo).

€ 5 ad alunno per mezza giornata; € 9,50 ad alunno per l'intera giornata.



2 - SOCIETÀ AGRICOLA AMADIO VILLA di Ruggero Villa

Via dei Dossi 40 - 24045 FARA GERA D'ADDA (BG)

Tel. 0363.397452 - az.amadio@libero.it

Azienda situata in pianura nelle vicinanze del fiume Adda. Coltivazione di cereali, produzione di latticini e insaccati. Allevamento di bovini da latte (in prevalenza pezzate nere) e da carne e di animali di bassa corte.

La Fattoria offre i seguenti percorsi: visite alle stalle e conoscenza diretta degli animali, delle loro abitudini e della loro alimentazione; studio della pianta del mais con semina e piantumazione diretta; e i seguenti laboratori: del formaggio (storia del latte); della terra con preparazione del terreno e semina del mais; dal chicco al pane con preparazione di biscotti a base di farina di mais e creazione con la pasta di mais; giochi con il fieno.

I costi variano da € 6 a € 10 in base al programma scelto e l'attività didattica si svolge dalle 9.30 alle 12.30 (mezza giornata) oppure dalle 9.30 alle 15.00 (intera giornata).



3 - AZIENDA AGRICOLA APICOLTURA GRISA di Annunzio Grisa

Via Grumellino 26 - 24127 BERGAMO (BG)

Tel. 035.259651 - 328.4653262 - api.grisa@tiscalinet.it

Pianura Bergamasca. L'azienda è a conduzione biologica, pratica l'apicoltura con produzione di miele, polline e pappa reale.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: osservazione e descrizione delle api tramite arnia didattica e/o diapositive; Visita agli alveari e alle attrezzature per l'allevamento delle api; tecniche di lavorazione del miele, visita del frutteto familiare; illustrazione del ruolo impollinatore esercitato dall'ape. Inoltre vengono organizzate le seguenti attività: Degustazioni delle diverse tipologie di miele; corsi di apicoltura; interventi didattici nelle scuole, biblioteche e centri socio-culturali.

€ 6 per 4 ore incluso un campione di miele in omaggio e € 8 per 4 ore inclusa confezione di 500 gr di miele. Interventi didattici esterni al costo di € 90 in provincia di Bergamo. Per interventi fuori dalla provincia il costo è da concordare.



4 - AZIENDA AGRICOLA APICOLTURA MARTELLINI di Damiano Martellini

Via Antonio Galimberti 28/30 - 24020 SCANZOROSCIATE (BG)

Tel. 035.655356 - apimarte@gmail.com

Azienda situata in zona pianeggiante, poco distante dalle colline destinate alla coltivazioni del famoso Moscato di Scanzo. L'azienda produce miele multiflora (millefiori e flora alpina) e monoflora (acacia, castagno, tiglio, rododendro).

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: visione di diapositive sulla vita delle api; osservazioni delle api attraverso un'arnia didattica; visita alla mieleria; illustrazione delle fasi di lavorazione del miele. Laboratorio scientifico: l'impollinazione dal fiore al frutto.

Laboratorio dell'argilla. Api in fantasia: realizzazione di simpatiche api con materiale povero.



Osservazione di alcuni campioni animali o vegetali con strumenti di indagine.

Costo della mezza giornata 7 €/cad con mielino in omaggio.

Costo della giornata intera 10 €/cad con merenda con degustazione di diversi tipi di miele.

5 - AGRITURISMO ASPERTI di Arturo Asperti

Via Cascina Nuova 7 - 24060 BOLGARE (BG)

Tel. 035.843331 - Cell. 339.2964974 - info@agriturismoasperti.it - www.agriturismoasperti.it

L'azienda ubicata in zona pianeggiante ai piedi delle colline che circondano la Valcalepio, si estende per circa 2 ettari. L'azienda è specializzata nella produzione di ortaggi e nell'allevamento di alcuni animali da cortile. Sono inoltre presenti in azienda cinghiali, renne, pellicani, gru, cicogne e lama. L'azienda coltiva gli ortaggi secondo il metodo della lotta integrata (con certificazione).

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: visita e conoscenza degli animali zappatura e semina, sgranatura e macinazione del mais con preparazione della polenta, laboratorio del pane, filiera degli ortaggi, storie della tradizione contadina, conoscenza degli antichi attrezzi da lavoro e degli utensili; visita al museo contadino con attrezzi di oltre un secolo fa.

5 €/cad per la visita di mezza giornata 8 €/cad per la giornata intera.



6 - AZIENDA AGRICOLA BIO FARM SPINETO S.S. di Duccio Colombo Ricci

Via delle Seradine 103, Loc. Cortenuova sopra - 24057 MARTINENGO (BG)

Tel. 333.2274598 - posta@biofarmspineto.com - www.biofarmspineto.com

Azienda situata in pianura vicino al parco dell'Oglio. L'azienda è specializzata nella produzione Bio di succhi di frutta, confetture, gastronomia, frutta, verdura e agrigelo.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: laboratorio di trasformazione alimentare, aula didattica e lavagna interattiva. Per maggiori dettagli si prega di consultare il sito.

Giornata intera € 10 e mezza giornata € 6.



7 - AGRITURISMO CASCINA BACCIA di Daniele Gabbiadini

Via Giovanni Pascoli 44 - 24040 FILAGO (BG)

Tel. 035.994572 - 345.9723740 - agriturismobaccia@gmail.com - www.agriturismobaccia.com

La fattoria didattica è adiacente al fiume Brembo. L'azienda coltiva cereali, vite ed alleva animali. Produzione di vino, insaccati, e farina per polenta.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: visita e conoscenza degli animali della fattoria, come si producono i cereali e loro trasformazione in biscotti (il pasticciare pasticciare), visita al bosco e al sottobosco, con spiegazione della flora e della fauna che vi abitano.

La giornata intera (9.30-15.00) ha un costo di 10 €/cad. E' possibile concordare la durata della visita e la tipologia del percorso didattico.



8 - AGRITURISMO AZIENDA AGRICOLA LA CORTE "LUCA WEST" di Luca Limonta

Via Castello, 79 - 24010 PONTE RANICA (BG)

Tel. 335.1243931 - lucawest@lucawest.it - www.lucawest.it

Si trova all'interno del bellissimo Parco dei Colli di Bergamo, a soli 7 km da Bergamo a 500 m sul livello del mare dove nelle giornate calde la brezza è di casa. Equitazione, mountain bike e passeggiate a piedi. Pernottamento solo B&B in roulotte. Olive, patè di olive, olio di oliva, olive taggiasche e in salamoia, marmellate dolci o in agrodolce, vino.

Raccolta delle castagne, dell'uva-vendemmia, conoscenza degli animali all'interno della fattoria e approccio all'equitazione dalla A alla Z. Possibilità di pranzo al sacco.

€ 10 con minimo 15 bambini. Insegnanti e accompagnatori gratuiti.



9 - AZIENDA AGRICOLA CASTOLDA di Monica Tomasoni

Via Castolda 90 - 24047 TREVIGLIO (BG)

Tel. 0363.302344 - info@castolda.com - www.castolda.com

Azienda della bassa pianura bergamasca, situata in un'area prettamente rurale. Dispone di ampio salone coperto e spazi all'aperto.

In azienda si allevano cavalli purosangue arabi da morfologia e animali di bassa corte. L'azienda è specializzata nella coltivazione di ortaggi, mais e di frutta per la produzione di confetture.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: Percorso di educazione alimentare. Di che cibo parli? (laboratorio del pane). Percorso orto in tavola (preparazione di confetture). E tu, che albero sei? (impariamo a distinguere gli alberi). Nella vecchia fattoria (la vita animale, il cavallo e le sue diverse funzioni).

Giornata intera (dalle 10.00 alle 15.30 circa) 10 €/cad. ; mezza giornata (dalle 9.30 alle 12.00) € 7. Pranzo al sacco. Gratuità per docenti.

Si offre merenda di benvenuto all'arrivo (crostate di nostra produzione e succhi di frutta).



10 - AGRITURISMO CASCINA BUONA SPERANZA di Ettore Nosari

Via Pradone 17 - 24050 ZANICA (BG)

Tel. 035.671301 - Cell. 338.1377890 - info@cascinabuonasperanza.it - www.cascinabuonasperanza.it

Azienda situata in pianura, inserita nel Plis del Morla. Si allevano bovini, equini e suini.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: visita alla cascina e ricognizione degli ambienti di cui è composta: l'orto, i campi, il pollaio, le stalle, il fenile, il granaio e la cucina. Raccolta dei prodotti: uova, latte, spighe, frutta, manipolazione dei prodotti, macina del frumento, preparazione della farina e impasto per la preparazione dei biscotti e del pane.

L'attività si svolge dalle 9.30/10 alle 15.30/16 al costo di 12 €/cad. comprensivo di spuntino e libro ricordo della visita in cascina.



11 - AZIENDA AGRICOLA FATTORIA FENATICHETTA di Giovanni Frigè

Via C.na Fenatichetta - 24056 FONTANELLA (BG)

Cell. 339.6244832 - 333.5710717 - simone@centerpark.it - mile@centerpark.it - www.laghettohobbit.it

L'azienda è ubicata nella bassa pianura bergamasca. L'azienda produce mais.

L'azienda propone i seguenti Laboratori didattici: fornaio per un giorno; seme semino; casaro per un giorno; i giochi dimenticati. Sono inoltre organizzate le seguenti attività didattiche/percorsi: visita al museo di arte contadina; contatto con gli animali; osservazione della vegetazione autoctona; visita alla casa sull'albero e al fontanile; labirinto verde.

Per le tariffe contattare direttamente l'azienda.



12 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA GERVASONI di Massimo Archetti

Fraz. Foppe di San Gallo 11 - 24015 SAN GIOVANNI BIANCO (BG)

Cell. 338.2677703 - max.archetti@email.it - cascinagervasoni@edass.eu - www.maxarchetti.it

La Frazione Foppe di San Gallo (792 m.s.l.m.) a 6 Km sopra il paese di San Giovanni Bianco (BG), in armonia con l'ambiente e la Madre Terra, è un'antica frazione di fine 1800 immersa tra tranquillità, boschi e prati della Valle Brembana, nella magia dell'energia della natura. Un luogo da vivere! La Cascina Gervasoni si presenta come una piccola azienda agricola multifunzionale a conduzione familiare. La produzione agricola si basa sui principi di permacultura, agricoltura sinergica, calendario biodinamico, agricoltura naturale ed è volta principalmente alla sussistenza e alla manutenzione del territorio montano. Tutto è volto alla ricerca dell'ecosostenibilità ambientale ed al benessere umano. Allevamento avicunicolo, asini e ovini. Trasformazione frutta in confetture, sciroppi e conserve. Varietà antiche, vivaio forestale, erbe officinali ed eduli.

Durante l'anno: svariate attività per ogni fascia d'età, da percorsi sull'ecosostenibilità e quelli fantasy su elfi, folletti e magia del bosco.





Laboratori di orto e animali, giochi nella natura alla ricerca di piante, erbe ed animali della foresta. Escursioni sportive e naturalistiche. Visionare il sito per il progetto didattico.

Da € 5 a € 35 a seconda delle attività, dei tempi e del numero di persone.

13 - AZIENDA AGRICOLA FATTORIA DIDATTICA CASCINA PEZZOLI di Dario Barbano



Via Milano 69/D, C.na Poldi Pezzoli - 24047 TREVIGLIO (BG)

Cell. 339.4240564 - 339.4145515 - dario.barbano@gmail.com - www.cascinapezzoli.blogspot.com

L'azienda è situata nel parco della Geradadda, meta di vari percorsi ciclo-turistici, la cascina si collega con una passeggiata a piedi o in bicicletta: all'Oasi Naturalistica del Parco del Roccolo (dieci minuti), al fiume Adda (venti minuti), al Bosco di Badalasco (venti minuti circa).

L'azienda è specializzata nella produzione di prodotto lattiero-caseari. Allevamento di bovini da latte e da carne. Presenza di avicoli (pavoni, fagiani, anatre, polli, piccioni di varie specie...), equini (cavalli, pony, asini), lama, daini, pecore, capre, conigli, cavie, suini. Possibilità di pic nic e pranzo al sacco autogestito.

"A tu per tu con gli animali": visita guidata agli animali dei recinti all'aperto per offrire un manciata di erba fresca a: conigli e cavie, tartarughe, piccioni, pavoni, fagiani, galline, anatre, capre e pecore, maialina Margot, asine, lama, cavalle e pony, daini. Visita guidata all'azienda agricola nella stalla dei bovini, nella sala di mungitura meccanizzata con animazione e al piccolo caseificio. Passeggiata sul carrello trainato dalla cavalla Duchessa. **"Percepisco con tutto il corpo":** tuffi, salti, travasi nelle piscine di mais e di fieno; in campo non solo per gioco... **"Dal foraggio...al formaggio"** **"Dal latte al burro"** **"Un viaggio fra chicchi di grano e briciole di pane"** **"Dal campo di mais... ad una polenta fumante"** **"Il filo di Dolly":** inFIlamo le mani nella lana. **"C'era una volta":** gesti, travestimenti, attrezzi, e giochi del passato. **"Aria, acqua, terra, fuoco":** i quattro elementi in fattoria. **"I colori della nostra tavola"** per scoprire i prodotti del territorio. **"Tutti in sella"** per indimenticabili emozioni. Le attività didattiche sono rivolte a tutti gli ordini di scuola, anziani, disabili e ai team aziendali.

Durante l'anno: da € 8 a 12 intera giornata; da € 4 a 7 mezza giornata.

14 - AZIENDA AGRICOLA ANGOLO DI PARADISO di Eugenia Forlani



Via Spirano, 60 - 24055 COLOGNO AL SERIO (BG)

Cell. 035.890798 - Tel. 393.3614654 - angoloparadiso@libero.it - www.fattoriaangolodiparadiso.com

L'agriturismo Angolo di Paradiso è situata nella bassa pianura bergamasca ed ha un indirizzo cerealicolo. Vengono allevati e ospitati animali di bassa corte quali: galline, faraone, anatre, oche, conigli, capre, maiali, pecore, pony e cavalli. All'interno della Fattoria Didattica è stato predisposto un piccolo museo contadino. Tutti i giorni si organizzano feste di compleanno presso la fattoria didattica; inoltre si tengono corsi di avvicinamento ai cavalli ed il sabato e la domenica si organizzano anche giri in calesse con i pony (previo appuntamento). La fattoria didattica dispone di un locale al coperto e di un ampio spazio verde all'esterno dove poter organizzare giochi, attività didattiche, merende o pranzi al sacco. Allevamento zootecnico.

Attività didattiche proposte dalla fattoria: Visita al piccolo museo degli antichi attrezzi contadini; Tosatura delle pecore (solo fine aprile/inizio maggio); illustrazione dei principali attrezzi agricoli; Approccio sensoriale agli animali (breve prova di equitazione); Semina delle patate (marzo) e raccolta (settembre); visita a fontanili e sorgive; tuffo nel mais e nel fieno; laboratorio creativo: spaventapasseri, pecore di lana, mosaico libero con i cereali; Diploma di piccolo agricoltore. Da marzo ad ottobre con visite di mezza o intera giornata.

15 - AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ARIETE di Mauro Abbadini



Via Ceruti 3/A- 24020 GORNO (BG)

Cell. 347.3240391 - info@fattoriaariete.it - www.fattoriaariete.it

L'azienda si trova in montagna, nel Parco delle Orobie, inserita nell'Ecomuseo delle Miniere, immersa nei boschi e nei pascoli. Si allevano ovini, asini e animali di bassa corte.

Il Sentiero del lavoro e dei minatori: le miniere della Val del Riso. Il Sentiero della natura: il bosco e gli animali della fattoria. Il Sentiero dell'acqua: la sorgente, il maglio, il fiume e lo stagno.

Da € 5 a 10 a seconda del tipo di attività e della stagionalità.

16 - AGRITURISMO FATTORIA DELLA FELICITÀ di Stefano Gusmini



Loc. Zanecla - 24020 ONORE (BG)

Tel. 0346.1901550 - 328.6851751 - info@fattoriadellafelicità.it - gusministefano@teletu.it - www.fattoriadellafelicità.it

La fattoria si trova in Val Seriana, ai piedi del massiccio della Presolana, all'interno del Parco del Monte Varro. Azienda di montagna che alleva capre, vitelli, cavalli e asini.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: GLI ALIMENTI DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE: visita all'orto con attività tipiche del periodo, conoscenza dei cereali, loro impiego nell'allevamento degli animali e nell'alimentazione umana. Raccolta delle uova nel pollaio. Visita alla stalla delle capre con dimostrazione e prova di mungitura, raccolta latte. Trasformazione delle materie prime in alimenti: produzione del formaggio, impasto della farina con le uova oppure preparazione del pane con osservazione del fenomeno della lievitazione. IL BOSCO E IL TORRENTE: semplice escursione nei dintorni della fattoria, all'interno del bosco, dove gli alunni possono osservare gli elementi naturali tipici della montagna. IL CANE: osservazione e distinzione delle diverse razze presenti in allevamento. Contatto e giochi con i cani della fattoria. GLI EQUIDI: IL CAVALLO E L'ASINO L'asino e il cavallo: caratteristiche e impieghi. Contatto con l'asino e il cavallo Battesimo della sella: prova di equitazione con bambini accompagnati e prime nozioni del comportamento da tenere in prossimità e sopra il cavallo. GLI ANIMALI DELLA FATTORIA DI MONTAGNA: visita agli animali della fattoria distinguendo le varie famiglie di appartenenza.

17 - AGRITURISMO FERDY di Ferdinando Quarteroni



Loc. Fienili - 24010 SCALVINO-LENNA (BG)

Tel. 0345.82235 - info@agriturismoferdy.com - www.agriturismoferdy.com

Montagna. L'azienda è situata a 500 metri d'altitudine in un'oasi di verde lambita dal fiume Brembo, a 10 Km dal centro termale di S. Pellegrino e nei pressi di importanti impianti sciistici. E' raggiungibile anche con la pista ciclabile Zogno - Piazza Brembana. Allevamento ovino, bovino, caprino, equino, suino. Apicoltura, viticoltura.

In fattoria con gli animali: per scoprire le abitudini e le caratteristiche degli animali. Un'esperienza a cavallo: cavalli e dimostrazione pratica di mascalcia. Percorso ambientale del contadino: educare al rispetto e alla conoscenza dell'ambiente che ci circonda. Le tracce del passato in val Brembana: percorso geologico. Le buone erbe: alla scoperta della cultura contadina attraverso la conoscenza delle piante e delle erbe spontanee su cui si basava la medicina popolare. Laboratorio della lana. Laboratorio di falegnameria. Inoltre si organizzano: Viste all'ovile e scoperta della pecora: morfologia, razze e abitudini. Lavorazione della lana nell'aula didattica: dalla

tosatura alla filatura. Visite alle stalle delle capre e delle vacche. Visita al caseificio per comprendere i processi di trasformazione dal latte al formaggio. Laboratorio del latte: la preparazione del formaggio nell'aula didattica da parte di tutti i ragazzi. Percorsi di falegnameria. Percorsi geologici attraverso le meraviglie della natura. Visite guidate fuori dall'azienda: Visita al museo etnografico e al Mulino della Valtorta. Visita al borgo medioevale Cornello dei Tasso e la casa di Arlecchino a Oneta. Educazione ambientale e biodiversità presso l'agriturismo d'Alpe situato a Ornica nella Valle dell'Inferno (1400 m).
€ 12,00 con pranzo.

18 - AGRITURISMO HOBBY FARM ARDIZZONE di Gianantonio Ardizzone

Via Ripa 40, C.na Grumello - 24022 ALZANO LOMBARDO (BG)

Tel. 035.510060 - 340.2487185 - info@hobbyfarms.it - www.hobbyfarms.it

Cascinale fortificato situato nella Valle Seriana. L'azienda coltiva piccoli frutti ed ortaggi in serra. Alleva struzzi ed equini (cavalli da sella).



L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: raccolta piccoli frutti direttamente dalla pianta; possibilità di pic-nic in spiazzi coperti e gratuiti; prova assaggio del ruolo di Panda Explorer mediante una caccia al tesoro nella natura; percorso ambientale nel bosco ed attività sensoriali a contatto con la natura; osservazione e classificazione delle principali specie di piante, erbe, fiori e frutti del territorio della Val Seriana e delle piante aromatiche ed officinali coltivate in azienda; scoperta della storia delle rondini; visita agli animali della fattoria e agli alveari; laboratori: dalla cellulosa alla carta e agli origami le scatole dei sensi foglie d'argilla monili di uova di struzzo dipinti naturali i fiori e la natura; visita ad alcune località significative dei dintorni (Parco Montecchio, Musei.); scoperta delle attività della palestra a cielo aperto di agroecologia.

I costi variano a seconda delle attività prescelte e confermate in fase di prenotazione.



19 - AGRITURISMO IL FONTANILE di Angelo Tallarini



Via Fontanile 7/9/12 - 24060 GANDOSSO (BG)

Tel. 035.834003 - Fax 035.838139 - Cell. 349.8500596 - maurizio@tallarini.com - prenotazioni@ifontanile.com - www.ilfontanile.com. www.tallarini.com
L'azienda agricola è collocata sulle colline bergamasche, situata nel Parco Comunale Delle Molere. Possibilità di ristorazione con pasti completi, pizzeria con forno a legna, spuntini, merende, possibilità di pic nic e pranzo al sacco. Attività vitivinicola con produzione di vini DOCG, DOC, IGP, metodo classico e di olio DOP. Piccolo frutteto a disposizione dei visitatori. Vendita di vini ed olio.

Referente per visita didattica: Maurizio Ginami.

Per bambini e ragazzi: osservazione e descrizione degli animali che vivono nello stagno; osservazione e descrizione del laghetto botanico e delle 70 tipologie di piante che lo compongono; escursione nel Parco naturale delle Molere e visita all'antica cava di mole. Laboratorio del vino: dalla vigna al "nettare di Bacco", passando tra le varie fasi di vinificazione e maturazione, dalla cantina alla bottiglia.

Per adulti (maggiorescenti): percorso di degustazione su prenotazione a prenotazioni@ifontanile.com nei giorni di sabato e domenica alle ore 10.30, alle ore 15, alle ore 16.30. Durata circa un'ora e mezza. Il percorso comprende una visita alle cantine con spiegazione del ciclo di produzione del metodo classico e la degustazione di tre vini abbinati a salumi, formaggi e biscotti. Le attività didattiche per bambini e ragazzi si svolgono dalle 9.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00, dal lunedì al venerdì.

Il costo è di € 9 per la mezza giornata e di € 12 per l'intera giornata, comprensivi di succo e biscotti per i ragazzi e gli insegnanti. Possibilità di pranzare, su prenotazione, con pizza cotta in forno a legna. Richiedere preventivo a: prenotazioni@ifontanile.com

20 - SOCIETÀ AGRICOLA PARCO AVVENTURA IL PITONE S.A.S di Alessandro Maria Viganì



Località Pitone via degli alpini - 24060 GANDOSSO (BG)

Tel. 035.832222 - Fax 035.4420255 - Cell. 393.8731379, 393.9169490 - info@parcodelpitone.com - t.bresciani@parcodelpitone.com - www.parcodelpitone.com
Antico querceto secolare situato a 600 mt di altezza affacciato sul Lago d'Iseo. Parco avventura adatto a partire dai 3 anni, con 5 percorsi fino a 8 mt di altezza in totale sicurezza. Caccia al tesoro naturalistica ed Orienteering. Area pic nic. Allevamento avicolo, produzione di uova (in sede diversa dalla località Pitone).

Laboratorio ecosistema bosco; argilla; alambicco erbe officinali.

Da € 8 a 13 euro.

21 - AZIENDA AGRICOLA LA BUCÀ di Stefano Sabini



Via Fontanella - 24054 CALCIO (BG)

cell.339 6362958 - giustina_2012@libero.it - www.labuca.weebly.com

Azienda agricola contoterzista con allevamento di 1500 maiali a ciclo chiuso, varie specie di animali presenti in azienda. Azienda a indirizzo cerealicolo-zootecnico, con allevamento di suini, caprini, galline, avicoli, bovini da latte e da carne, equini, conigli, bufali.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: - EXPO e fattoria il filo conduttore - l'importanza del riciclo - l'inglese in fattoria - creare uno spaventapasseri - una grotta di fieno dove lasciare la propria impronta e un messaggio a ringo pig - ballo country vestiti da cow boy - il cavallo, la preparazione e una bella cavalcata - catturare un toro con il lazzo MAX. 60 persone.

Referente: Marinella Pedroni, cell. 339 6362958 - mail giustina_2012@libero.it.

7€ mezza giornata, 10€ giornata intera

22 - AZIENDA AGRICOLA LA CÀ ROSSA di Ivonne Belotti



Via del Carro 1 - 24064 GRUMELLO DEL MONTE (BG)

Tel. 035.4421078 - Cell. 338.8414191 - ivonne3@alice.it - www.lacarossagrumello.it

L'azienda, circondata da vigneti e bosco, si trova a Grumello del Monte nella frazione collinare San Pantaleone. Possibilità di spuntini, merende e pic nic. L'azienda possiede un piccolo frutteto ed un vigneto. Produzione di vino rosso IGT Valcalepio e Riserva. Vendita diretta di olio e vino.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: dalla vigna alla bottiglia: vendemmia e pigiatura; dalla frutta alla marmellata: facciamo la marmellata; laboratorio ecologico: ricicliamo e seminiamo; laboratorio creativo: realizzazioni con tutto ciò che si trova nel bosco; conosciamo il bosco ed il sottobosco (fiori, piante e animali); momenti di socializzazione nel rispetto dell'ambiente.

Costo intera giornata: € 10 - 15.

23 - AGRITURISMO LA CASCINA DEI PRATI di Simone Pollini

Via dei Dossi 23 - 24060 CREDARO (BG)

Tel. 035.927325 - Cell. 347.5036364 - info@cascinadeiprati.it

Azienda situata nel Parco dell'Oglio nord, circondato da bosco, vigneti, frumento e campi incolti. Indicazioni stradali: autostrada A4 uscita Ponte Oglio direzione Sarnico, a Credaro seguire per Parco Oglio (immerso nei campi). Produzione di sottoli e sottaceti in base alla stagionalità, confetture o erbe aromatiche fresche ed essiccate. Miele.

L'azienda propone i seguenti percorsi didattici: uva (vigneto-raccolta-chicchi); castagne; animali ed approccio sensoriale (asini, pecore, maiali, api, ecc...); semina-raccolta; erbe aromatiche; piccoli frutti; latte e burro.

Le tariffe sono in base alle scelte e ai percorsi di attività didattiche.



24 - AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA FRONTE MURA di Rossella Masper

Via della Delizia - 24124 BERGAMO (BG)

Cell. 339.5313393 - 338.6066349 - fattoriadidattica@frontemura.com - info@frontemura.com - www.frontemura.com

L'azienda biologica Fronte Mura si trova nel comune di Bergamo, proprio di fronte a Città Alta, borgo storico della città. Gli antichi terrazzamenti formano uno spettacolare anfiteatro, palcoscenico naturale delle imponenti mura medievali. Possibilità di ristorazione con pasti completi, spuntini, merende e pranzi al sacco. L'azienda situata a Bergamo, in Via della Delizia è facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici. L'azienda ad indirizzo vitivinicolo produce vini biologici DOP e IGP, coltiva erbe aromatiche ed officinali, frutta e verdura biologici e certificati. Vendita di prodotti biologici: vino (da vitigno autoctono di Bergamo), frutta e verdura.



Referenti per visita didattica: Masper Ivan e Masper Rossella. Attività didattiche, percorsi e laboratori proposti: laboratori culinari con prodotti biologici raccolti dagli alunni. Dal baco da seta al telaio (prova pratica). Approccio sensoriale ad alcuni animali della fattoria (conigli, pulcini, capre, asini, pony, pavoni, tacchini, ecc...). Le vasche dei semi: attività ludico sensoriale. Conoscenza del Parco dei Colli: alla scoperta del bosco nel rispetto dell'ambiente. Dall'uva al vino: vendemmia, pigiatura, preparazione del mosto, imbottigliamento, etichettatura e visita delle cantine. I colori dalla natura: le piante tintorie. Visita all'orto e al frutteto e raccolta di prodotti biologici stagionali.

Da concordare in base al tempo di permanenza e ai laboratori scelti.

25 - AGRITURISMO LA FATTORIA DAL BETEL di Liborio Daina

Via Passerera 8 - 24060 CHIUDUNO (BG)

Tel. 035.832396 - francescafc@hotmail.com - www.lafattoriadalbetel.it

L'azienda si trova in zona pianeggiante ai piedi delle colline della Val Calepio. L'azienda coltiva cereali, ortofruticoli, vite ed alleva animali (capre, pony...). Produce insaccati, latticini, confetture e carni.

L'azienda propone le seguenti attività e percorsi: La fattoria: visita e approccio diretto con gli animali domestici e le razze autoctone; la capra: differenze tra la capra e la pecora; chi è il pony: conosciamo il pony e le sue abitudini (saltiamo in sella); i cereali: scopriamo cosa sono e da dove provengono; il pane: distinguiamo le farine e conosciamo le loro funzioni; l'orto e il frutteto: cosa sono la frutta e la verdura? Conosciamole; la marmellata: prepariamola; con il latte cosa si fa? Le funzioni del latte e come si prepara il formaggio Per ciascuna attività didattica viene proposto anche il relativo laboratorio in base alle esigenze dei piccoli ospiti.

6,50 €/cad per la visita di mezza giornata 8,50 €/cad per la visita della giornata intera da 9,50 €/cad per la visita della giornata intera con merenda. Vengono accettati gruppi di almeno 30 persone. con merenda Vengono accettati gruppi di almeno 30 persone.



26 - SOCIETA' AGRICOLA LA FRESCHERA di Alessandra Bettoni

C.na Invillo - 24060 PARZANICA (BG)

Tel. 035.917167 - Cell. 347.7979083 - agritlafreschera@gmail.com - www.agriturismolafreschera.it

Montagna. L'azienda si trova a 750 mslm protetta dal Monte Creò con vista lago d'Isèo e Monte Isola. Coltivazione di ortaggi, piante da frutto e erbe aromatiche. Allevamento di equini, caprini, suini e animali di bassa corte. Azienda in conversione biologico.

L'azienda propone le seguenti attività e percorsi didattici. La vita in fattoria: conoscere gli animali (capre, asini, cavalli, agnelli) presenti in azienda utilizzando i cinque sensi. La vita del contadino e gli attrezzi di ieri e di oggi. Il cavallo: da mezzo di lavoro ad amico. L'asino: troviamo tre motivi per non deriderlo. La pecora: scopriamo divertendoci le dinamiche di un gregge/gruppo. Impariamo a nutrire, curare e giocare con gli animali: diamo il latte agli agnelli, tosiamo le pecore e giochiamo con la lana. La pecora, la lana e il maglione. La raccolta e l'utilizzo delle castagne. Visita e raccolta degli ortaggi e dei piccoli frutti, imparando i metodi di trasformazione dei prodotti (marmellate, pane, pasta). L'erba, il sole e fieno: lavorazione dell'erba. Il riccio, la castagna, caldarroste. Scopriamo insieme i regali che la natura ci offre nelle varie stagioni.



Esperienze di manualità attraverso la realizzazione di piccoli manufatti con tutti i prodotti offerti dalla natura. Laboratori per la lavorazione del pane, dei ravioli, delle marmellate e dei biscotti.

€ 6,00 mezza giornata € 10,00 intera giornata € 17,00 con pranzo. Prezzo comprendente omaggio aziendale, diploma di "contadino per un giorno..." ad ogni bambino e diploma di "classe amica della fattoria didattica".

27 - COOP. SOCIALE LA PETA di Mario Costa



Via Peta 3 - 24010 COSTA SERINA (BG)

Tel. 0345.97955 - info@lapeta.it - www.lapeta.it

L'azienda si trova in montagna ad un'altezza di 800 m, in una conca verde circondata da boschi. L'azienda alleva caprini da latte, produce yogurt e gustosi formaggi. Alleva anche equini e animali di bassa corte.

Le proposte didattiche aziendali riguardano la scoperta dell'allevamento delle capre e degli altri animali della stalla e del pollaio, unitamente al laboratorio di produzione del formaggio e la degustazione dello stesso. L'azienda dispone di due saloni molto ampi per lo svolgimento delle attività sia per il pranzo al sacco.

Le visite si possono personalizzare a seconda delle esigenze didattico - educative di ogni singola classe, di ogni singola scuola. Il costo è di 7 €/cad.

28 - AZIENDA AGRICOLA LA ROVERE di Vincenzo Magri



Via G.B. Marchesi 16 - 24060 TORRE DE' ROVERI (BG)

Tel. 035.4528972 - 340.9466001 - info@larovere.org - www.larovere.org

Situata nel Parco dell'Oglio Sud alla confluenza del fiume Oglio col Po, in pianura Padana. L'azienda produce cereali ed alleva animali da cortile (galline, oche, capre e anatre) frutteto e orto.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Magico Bosco, cosa nascondi? Scopriamolo insieme (educazione ambientale) percorso botanico - storico di sensibilizzazione all'ambiente "bosco" attraverso la coltura e filosofia contadina e in seguito alle osservazioni fatte mediante i sensi organizziamo laboratori e giochi attinenti a questo ambiente. Lombrico - Labirinto il compostiere (5-14 anni) importanza del lombrico e di alcuni insetti suoi amici. Ciclo riciclo magia fantasia (5-14 anni) Con i materiali di riciclo vegetale e non creiamo personaggi e costruiamo una fantastica storia. Educazione alimentare e al gusto: raccolta, origine, coltivazione, stagionalità dei prodotti aziendali, rilevazioni sensoriali, ricette e degustazione. Il mio menu (scuola dell'infanzia e primaria). Impariamo a mangiare (secondaria I° e II° grado). Faccia da Macedonia. Che quadro di panino. Merendiamo in compagnia: attività per famiglie con bambini. Ogni terza domenica di settembre e la seconda domenica di ottobre dalle ore 16.00, creiamo e degustiamo le merende del passato (indispensabile prenotare entro il venerdì sera). Organizziamo giornate in campagna per grest e Cred estivi. I costi variano dai 6 ai 15 €/cad.

29 - AGRITURISMO LA TORDELA di Marco Bernardi



Via Torricella 1 - 24060 TORRE DE' ROVERI (BG)

Tel. 035.580172 - info@latordela.it - www.latordela.it

L'azienda è situata in zona collinare. L'azienda pratica l'attività vitivinicola e di olivicoltura. Allevamento di cinghiali e cavalli Haflinger.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita al vigneto e osservazione della vite (in autunno vendemmia e pigiatura dell'uva); bachicoltura in stagione; osservazione e studio delle abitudini e caratteristiche degli animali presenti in azienda; scoperta dell'allevamento del cinghiale; illustrazioni di attrezzi antichi e moderni per la produzione del vino. Agrispace, agri-compleanni, settimane e giornate verdi.

€ 10 per l'intera giornata; € 7 per la mezza giornata.

30 - AZIENDA AGRICOLA L'ALVEARE di Roberto Bonacina



Via Fontanella 11/a - 24039 SOTTO IL MONTE GIOVANNI XXIII (BG)

Tel. 035.794086 - l.alveare@alice.it - www.lalveare.eu

Azienda biologica vitivinicola situata in collina, con allevamenti e apicoltura. Si producono miele e prodotti dell'alveare.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: la vita delle api e l'importanza per l'impollinazione; visita all'apiario; osservazione dell'arnia; illustrazione delle fasi di smielatura; guida all'assaggio di diversi tipi di miele. Il costo della visita, comprensiva di un vasetto di miele omaggio, è di 8 €/cad.

31 - AGRITURISMO LE COLLINE di Giuseppe Salvi

Via Donizetti 8 - 24018 VILLA D'ALMÈ (BG)

Cell. 338.5830423 - 338.5830423 - ci.lecolline@tiscali.it - centroippico@lecollinebergamo.it

Azienda situata ai piedi delle Prealpi Orobie, nella periferia di Bergamo, all'imbocco della Valle Brembana. Area pic nic. Parcheggio pullman. Coltivazione frutticola e vitivinicola. Allevamento equino, ovicaprino, bovino ed animali di bassa corte. Produzione e spaccio aziendale (vendita diretta) di insaccati e carne.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita a vari tipi di animali con le loro abitudini alimentari; dimostrazione di mascalcia; visita al vigneto; educazione cinofila, mungitura capre con trasformazione dal latte al formaggio; giro a cavallo per tutti con dimostrazione sellatura e mascalcia. Parco giochi.

Mezza giornata con degustazione 8,50 €/cad - Giornata intera con degustazione 12 €/cad - Giornata intera con pranzo 18 €/cad.



32 - AZIENDA AGRICOLA LE GALOSE di Fulvia Alimberti

Strada Francesca Km. 13 - 24055 COLOGNO AL SERIO (BG)

Tel. 035.890655 - info@legalose.it - www.legalose.it

L'azienda, ubicata in pianura, è inserita in una superficie di 10.000 metri quadrati di verde ed è costituita da due complessi, uno adibito all'allevamento del pastore tedesco e l'altro all'allevamento delle capre con annesso caseificio e spaccio. Allevamento di caprini (razza Camosciata delle Alpi) e di stupendi esemplari di cani (razza Pastore Tedesco).

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita alla stalla delle capre e dei capretti e alla sala di mungitura. Approccio sensoriale con alcuni animali della fattoria (capre, capretti e cavalli). Visita alla campagna circostante ed osservazione delle diverse colture con visita ad un pozzo irriguo. Racconto della storia del latte. Visita al caseificio con illustrazione delle fasi di trasformazione del latte in formaggio e yogurt di capra. Degustazione di alcuni prodotti tipici e scoperta dei sapori del mondo contadino: Come addestrare un cucciolo (con dimostrazioni pratiche); Scoperta del prato e del giardino aziendale; Giochi naturalistici. 8 €/cad.



33 - AGRITURISMO MEDOLAGO ALBANI di Emanuele Medolago Albani

Via Redona 12 - 24069 TRESORE BALNEARIO (BG)

Tel. 035.942022 - info@medolagoalbani.it - www.medolagoalbani.it

Azienda situata all'ingresso della Valle Cavallina, in una conca esposta a sud ai piedi di un versante collinare. Azienda vitivinicola con produzione di vini, spumanti e insaccati.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: percorso sulla vita dell'uva: raccolta dell'uva, manualità nella pigiatura dell'uva raccolta, visita alla cantina con informazioni sulla fermentazione.

10 €/cad.



34 - AZIENDA AGRICOLA MOSCONI di Danilo Mosconi

Via Valli 20 - 24010 PETOSINO DI SORISOLE (BG)

Tel. 035.572094 - info@tavernadegliamicci.it - www.tavernadegliamicci.it

L'azienda è collocata in una zona collinare tranquilla, immersa nel verde a pochi Km da Bergamo. Coltiva un ampio vigneto, un frutteto, cura alcuni boschi e si dedica alla coltivazione degli ortaggi. Allevamento di ovini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Visita della fattoria, visita all'ovile e spiegazione della tosatura della pecore, visita al vigneto e vendemmia con pigiatura nel periodo autunnale, visita nei prati e procedure della raccolta del fieno. Percorsi dell'uva, nei boschi, nei prati, negli orti. L'azienda propone inoltre i seguenti laboratori didattici: del pane, del fieno, del miele e del latte.

Il costo è di € 8 per mezza giornata e di € 12 per l'intera giornata.



35 - AZIENDA AGRICOLA OL PORTEGHET di Silvana Pesenti

Via Foresto II, 21 - 24018 VILLA D'ALMÈ BRUNTINO (BG)

Tel. 035.542152 - baronipaola17@yahoo.it - www.olporteghet.com

In collina. Coltivazioni orticole. Allevamento di equini, anatre, bovini da carne e da latte, animali da compagnia. Allevamento avicolo. Apicoltura. Coltivazioni di noci e piantagione di agrifoglio.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita agli animali della fattoria: possiamo accarezzarli, dare loro da mangiare e imparare il lavoro necessario per mantenerli al meglio. Passeggiata a cavallo (nel recinto, con accompagnatore); le coltivazioni in serra (si può piantare un seme in un vasetto e portarlo in classe per seguirne la crescita); il gioco dei profumi: riconoscere gli ortaggi tramite olfatto e tatto;



piscine per i piccoli, per imparare a conoscere i cereali giocando; laboratorio dell'argilla; laboratorio di disegno fatto con un collage di vari cereali (entrambi i laboratori sono su richiesta); percorso dal riccio alla caldarrosta (in autunno); passeggiate nei prati e nei boschi che circondano la fattoria alla scoperta di fiori e germogli; raccolta delle noci e delle castagne.
€ 9 mezza giornata; € 11 giornata intera comprensiva di pranzo al sacco.

36 - SOCIETÀ AGRICOLA PRATI PARINI di Marco Fustinoni

Via Cà Chinaglio 8 - 24010 SEDRINA (BG)

L'azienda è situata su due livelli: a fondovalle con il caseificio, in montagna con l'agriturismo (raggiungibile solo a piedi). L'azienda alleva bovini (vacche di razza pezzata rossa) e produce formaggi nel caseificio aziendale.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Conoscenza del bosco e del castagneto, Primo approccio alla montagna. Laboratorio di caseificazione.

Il costo della visita per la giornata intera è di 10-15 €/cad. La visita di mezza giornata ha un costo di 6 €/cad.

37 - AGRITURISMO S. ANTONIO di Chiara Consoli

Via Provinciale 28 - 24060 GRONE (BG)

Azienda immersa nel verde dei panoramici colli di San Fermo, a 800 metri sul livello del mare. Azienda con allevamento di bovini da latte con produzione di formaggi, e allevamento suini con produzione di insaccati, vendita diretta nello spaccio aziendale.

Percorso stalla approccio sensoriale con conoscenza degli animali e mungitura della capretta; giro in sella ai ponies e con calesse; laboratorio della lana dalla tosatura della pecora al realizzo di un lavoretto; laboratorio pane maciniamo il frumento, setacciamo per separare la crusca dalla farina impastiamo il pane; laboratorio della cera la società delle api realizziamo la candela; castagnata andiamo nel bosco a conoscere il castagno, raccogliamo le castagne e le cuociamo in azienda (solo in autunno); passeggiata nel bosco e visita alla laqa un grosso buco naturale formato con l'erosione dell'acqua e visite alle carbonate (per scuola primaria e secondaria).

38 - AGRITURISMO SALVASECCA di Steven Rodigari

Via S. Lorenzo 26 - 24020 VALBONDIONE (BG)

L'azienda alleva caprini utilizzando la mungitura manuale per la trasformazione e la caseificazione del latte. Produzione di formaggi di capra.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: escursioni naturalistiche guidate; ecosistema bosco laboratorio di mungitura laboratorio di caseificazione del latte laboratorio di fienagione laboratorio e visita alla centralina idroelettrica.

€ 17 a persona

39 - AGRITURISMO CASCINA BASSANELLA di Angela Maria Cassoni

Via Castolda 88 - 24047 TREVIGLIO (BG)

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: diffondere la passione per la natura e per i cavalli, facendo conoscere il ciclo della loro vita: da puledro appena nato, a mamma attenta, a cavallo anziano. Viene sottolineato, durante il percorso, il forte legame esistente tra fattrice e puledro, tra puledri e il legame di rispetto e amicizia che può nascere tra uomo e cavallo. L'esperienza avverrà con un approccio visivo e sensoriale diretto da parte dei bambini. Un secondo obiettivo è far conoscere l'ambiente in cui vive il cavallo. I bambini visiteranno i paddock, le scuderie e tutti i locali attinenti all'allevamento come il laboratorio veterinario, il deposito mangimi, la selleria...Verrà sottolineata l'importanza della costanza quotidiana nel seguire le regole di alimentazione, di igiene, di cura e educazione dell'animale, associandole alle regole di vita umana.

Azienda situata alla periferia di Bergamo all'interno del Parco Agricolo. L'azienda produce cereali ed alleva bovini di razza piemontese.

7 €/cad per la mezza giornata, 9 €/cad per la giornata intera.

Situata in Valle Imagna, a pochi km sia da Bergamo che da Milano, una valle accogliente, verde ed ospitale, negli 8 ettari di terreno lambiti da 2 torrenti che circondano l'azienda, si trovano un frutteto, un castagneto ed un piccolo allevamento di capre, asini, maialini asiatici e la scuderia che ospita fino a 40 cavalli. Azienda con allevamento di equini, bovini e suini, conigli nani, lama, rapaci e la vendita di prodotti quali marmellate, salumi, formaggi.

DIDATTICA FATTORIA: visita animali dell'azienda. **TOUR A CAVALLO** per bambini e adulti. **BATTESIMO DEL GUANTO**, piccola introduzione al mondo dei rapaci e corso di falconeria. **TREKKING CON I LAMA** (per bambini e adulti). **NOLEGGIO MOUNTAINBIKE** solo per adulti con mappa cartacea o on-line. Da € 7 a € 25 ad attività a persona.

L'Azienda Agricola Tenuta degli Angeli, situata su una delle piu' belle colline della Valcalepio, nasce nel 1984 in localita' S.Stefano degli Angeli a 14 km da Bergamo. Propone un ambiente "naturale" con la valorizzazione dei vigneti, uliveti e piante da frutto disposti su terrazzamenti che go dono di un particolare microclima. Fiore all'occhiello dell'Azienda e' l'acetaia Testa, situata nel sottotetto di un'antica torre medioevale dove si produce il prezioso Balsamo degli Angeli. La Tenuta degli Angeli - Acetaia Testa produce vini di altissimo livello, pluripremiati a livello internazionale, olio extravergine d'oliva, confetture e il Balsamo degli Angeli, il prezioso condimento balsamico prodotto con le stesse tecniche dell'aceto balsamico tradizionale.

L'azienda nel corso degli anni ha messo a punto una tipologia di visita didattica che massimizza la partecipazione attiva dei ragazzi attraverso laboratori ed esperienze che li accompagnano facilitandoli nell'apprendimento di tutte le fasi della trasformazione dell'uva in vino.

Il costo di mezza giornata è di 8 €/cad, quello della giornata intera è di 12 €/cad. Per laboratorio "Farmacisti per un giorno", supplemento di 1 €/cad.

La nostra produzione di formaggi nasce dall'allevamento di circa un centinaio di vacche selezionate in lattazione che con il loro latte di alta qualità ci permettono di trasformarlo in una variegata gamma di prodotti capaci di accontentare un pubblico ricercatore di gusti antichi. L'azienda coltiva cereali e alleva bovini da latte, suini e avicoli. Produzione di latticini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita alla stalla e alla sala di mungitura; visita al porcile e pollaio; il laboratorio dei sensi: scoperta dei sapori del mondo contadino; racconto della storia del baco da seta ed osservazione del gelso per il suo allevamento; il laboratorio dell'argilla: realizzazione di oggetti con l'utilizzo di un prodotto della terra; scoperta del prato/giardino dell'azienda; il laboratorio del gelato: descrizione delle fasi di preparazione e degustazione; il laboratorio del formaggio e del burro: dal latte al formaggio e dalla crema al burro; scoperta dell'orto e delle produzioni rotazionali tradizionali; degustazione di alcuni prodotti tipici. Visita alle

sale cinquecentesche del palazzo con le opere dell'architetto bergamasco Giacomo Quarenghi (tra le poche rimaste in Italia).
€ 10,50 giornata intera per gruppi superiori a 20 € 9,50 giornata intera per gruppi € 6 mezza giornata.

44 - AZIENDA AGRICOLA LA MERLETTA DI INAWAKAN di Sara Scolari

Via della Merletta 6/8 - 24011 ALMÈ (BG)

Tel. 347.5340414 - Cell. 340.6453891 - info@lamerlettainawakan.it - www.lamerlettainawakan.it

La Fattoria didattica 'La Merletta' Inawakan si trova ad Almè (BG) ed offre la possibilità a tutti di entrare in contatto con il mondo della natura.

Da noi troverai i nostri prodotti tipici: miele, marmellate, salumi e formaggi di capra di nostra produzione.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Visita nel frutteto per conoscere gli alberi da frutta e, nei mesi di settembre e ottobre, possibilità di raccolta delle mele. da cortile, agi asini ed infine al mondo dell'apicoltura. Percorso capre. Su richiesta è possibile effettuare uno scambio interculturale con la popolazione Masai del Kenya sull'allevamento degli animali. Percorso nel Bosco delle Fate e degli Gnomi per conoscere gli alberi e la loro energia con lo scultore Sandro Cortinovis. Animali con visita guidata i ragazzi possono: vedere tutto il processo che l'ape compie per produrre il miele e tutte le sue caratteristiche; assistere alla mungitura delle capre ed alla trasformazione del latte in formaggio, facendo lavorare direttamente i ragazzi.



45 - SOCIETÀ AGRICOLA LA NUOVA di Matteo Giuseppe Locatelli

Via Spirano (Cascina la Nuova) - 24040 COMUN NUOVO (BG)

Tel. 035.334021 - Cell. 340.1223994 - info@agriturismolanuova.it - www.agriturismolanuova.it

L'Azienda Agricola La Nuova nasce dalla passione dei Fratelli Locatelli per l'allevamento di bestiame. L'Azienda si trova a Comun Nuovo (Bergamo) e vanta al suo interno oltre 300 capi delle pregiate mucche di razza Limousine. All'interno dello spaccio sito vicino all'Agriturismo potrete acquistare le carni dei nostri animali: salumi, prosciutti, porchette e pollame. Presso la nostra azienda alleviamo con cura e passione i bovini di razza Limousine, ad oggi il nostro allevamento vanta oltre 300 pregiati capi selezionati e nati attraverso la filiera vacca vitello.

E' possibile prenotare le visite guidate presso la nostra Fattoria Didattica, guideremo gli studenti delle scuole elementari, scuole medie e superiori e i bambini delle scuole dell'infanzia (asilo e asilo nido) alla scoperta degli animali della fattoria e della vita rurale. Un esempio di una nostra giornata tipo con i bambini nella fattoria didattica (abbiamo anche programmi diversificati in base all'età dei bambini/ragazzi): momento d'accoglienza momento della favola; visita agli animali presenti nella fattoria, molto sentito dai bambini i quali danno loro da mangiare, si osservano come portano il cibo alla bocca e come masticano, si osservano le loro caratteristiche estetiche (alti, bassi, a pelo lungo, a pelo corto); pranzo al sacco in area attrezzata (esterna o interna in base alle condizioni meteorologiche) o pranzo genuino fatto da noi; momento di gioco; attività didattica (es. dipingere utilizzando colori naturali quali foglie, fiori, erba); saluti.



46 - AGRITURISMO CASCINA LAMA di Paolo Rotoli

Via Lama, 3 - 24023 CLUSONE (BG)

Tel. 335.8087804 - "info@cascinalama.it - amministrazione@cascinalama.it - www.cascinalama.it

Nella nostra azienda agricola, immersa nel paesaggio delle splendide vette orobiche, produciamo e vendiamo direttamente al pubblico formaggi di capra, gelati di capra, miele, confetture, salumi e insaccati, carni rosse e bianche. Tutto il latte prodotto viene lavorato fresco nel caseificio interno all'azienda. Allevamento e produzione di formaggi di capra, confetture con frutti di bosco, salumi, carne suina e bovina.

L'azienda agricola agri turistica è attrezzata con locali idonei ad ospitare scolaresche o gruppi per svolgere attività di fattoria didattica, a stretto contatto con gli animali e la natura che circonda la struttura agricola. I laboratori previsti sono studiati in base all'età dei bambini, interessanti e coinvolgenti, in modo da risvegliare e stimolare la curiosità dei bambini o ragazzi presenti. Sono attività formative, a stretto contatto con gli animali e la natura circostante, che offrono anche agli insegnanti o accompagnatori spunti interessanti da riprendere e sviluppare una volta tornati in classe o a casa. Nella fattoria didattica Cascina Lama si riscopre la natura, si incontra il mondo animale e vegetale, si sperimenta la conoscenza diretta del ciclo produttivo di molti degli alimenti naturali, riscoprendone il percorso "dalla terra alla tavola". Il tutto all'insegna della gentilezza, pazienza e disponibilità dei nostri incaricati. I percorsi didattici che offriamo sono: Percorso del latte, Percorso del miele, Percorso "il piccolo fattore", Percorso dei 5 sensi. A richiesta, organizziamo giornate verdi e settimane verdi per i bimbi e per le famiglie. Da € 6 a € 12.



47 - AGRITURISMO CÀ DI RACC di Stefania Morstabilini

Loc. Selvadagnone - 24020 VALGOGLIO, (BG)

Tel. 380.7995369 - cell. 329.2175064 - agriturismocadiraacc@hotmail.it - info@agriturismodiracc.it

Agriturismo di nuova costruzione situato in alta Valle Seriana, a 1200 m s.l.m., in cui domina un ambiente naturale di bellezza ineguagliabile, circondato da piante, ruscelli, animali selvatici... ai piedi del Parco delle Orobie Bergamasche. Allevamento ovi-caprini-avicinicoli e coltivazione di piccoli frutti.



Visita alla scoperta del bosco per conoscere tramite l'utilizzo dei cinque sensi il vero equilibrio tra natura e uomo. Percorsi didattici immersi nel verde, modi e occasioni per trascorrere il tempo rilassarsi e giocare imparando immersi nella natura. I percorsi sono organizzati in base alle esigenze, alla stagione e agli orari: mezza giornata oppure giornata intera, con possibilità di pranzi e cene.
Mezza giornata € 6, giornata intera € 9, con pranzo € 15.

48 - AGRITURISMO BRUDER di Ezilda Cova

Via Belvedere, 17 - 24030 PALAZZAGO (BG)

Tel. 035.611016 - Cell. 333.6172849 - info@bruder.it - www.bruder.it

L'azienda, adagiata sulle propaggini collinari del monte Albenza, in Val San Martino, si sviluppa tra una varietà di paesaggi spaccatolari. Il comprensorio agricolo di quasi 8 ettari è composto da prati, frutteti, boschi, orti e allevamenti. Allevamento ovini, ortaggi e frutta.

Percorso ambientale: con visita del contesto ambientale in cui è inserita l'azienda, le coltivazioni e le essenze arboree caratteristiche. Spiegazione del territorio dal punto di vista geomorfologico e delle coltivazioni diffuse. Spiegazione delle colture, indicazione delle caratteristiche di ogni pianta: l'album delle foglie; dall'albero alla frutta e dei piccoli frutti; i prodotti dell'orto; da dove vieni (prodotti tipici). Percorso dalla semina al raccolto: la terra come luogo delle colture tradizionali, l'importanza delle stagioni, del clima, il ciclo dell'acqua e dell'aria. Il seme, i lavori agricoli per produrre frutti, i cereali dal campo alla tavola. Percorso degli animali: attraverso l'esperienza diretta del toccare con mano gli animali, comprendere il legame tra questi ed il mondo contadino: gli animali della fattoria, l'uovo e la gallina, il concerto degli animali, il vello delle pecore, gli animali della campagna. Percorsi dei sensi: scoprire le conoscenze agricole attraverso i sensi: la scatola dei sensi, i sacchetti profumati, capelli di...lana, semi...arte.

€ 8,50 giornata intera

49 - AZIENDA AGRICOLA LE FORNASETTE di Sara Enrica Bonacina

Cascina Ubbiali 44 - Località Fornasette - 24055 COLOGNO AL SERIO (BG)

Tel. 333.2875688 - sarafornasette@tiscali.it - www.sarafornasette.wix.com/le-fornasette

L'azienda Agricola di Bonacina Sara nasce nel 1995 con l'intento di proseguire la tradizione familiare legata all'orticoltura. Dal 2012 ha deciso di integrare i propri percorsi produttivi con la produzione di nocciole e di tartufi. L'azienda dispone di 700 piante di nocciolo di diverse varietà per la produzione di nocciole e la loro trasformazione. I principali prodotti dell'azienda sono: Olio di nocciole, farina di nocciole, granella, nocciole a crudo, nocciole tostate. Il frutteto, inoltre, ha l'obiettivo di permettere la crescita, la raccolta e la commercializzazione dei tartufi. La produzione è in fase di assestamento. L'azienda dispone, per di più, di 1120 m² di serre coperte per la produzione di ortaggi e circa 28 pertiche per foraggio.

In seguito all'esperienza personale con la disabilità è nata la volontà di far conoscere ai ragazzi diversamente abili il mondo agricolo, integrandoli e rendendoli utenti partecipi delle varie tappe di produzione. Questa esperienza dal grande valore è resa possibile grazie al progetto Fattoria Didattica. La fattoria didattica Le Fornasette rappresenta infatti un' importante occasione per il pubblico di conoscere le diverse mansioni aziendali grazie all'opportunità fornita a persone diversamente abili di diventare operatori didattici. Si tratta infatti di un nuovo modo di interpretare la fattoria sociale, nel quale ognuno ha la possibilità di immedesimarsi in un ruolo diverso in funzione delle proprie abilità.

50 - AZIENDA AGRICOLA GAENI MONICA di Monica Gaeni

Via Lama, 3 - 24023 CLUSONE (BG)

Tel. 0346.27844 - Fax. 0346.1901708 - Cell. 333.2159008 - Tell. 340.5233469 - monicagaeni@hotmail.it - valevisi@icloud.comfacebook

L'azienda è situata in un'oasi verde della val Seriana circondata da prati e montagne. Si allevano capre da latte con produzione di formaggi, vitelli piemontesi per la vendita di carne e suini. Si allevano cavalli paint e quarter horse. In azienda è possibile svolgere diverse attività quali ippoterapia, ippoturismo, fattoria didattica e settimane verdi. Le attività possono essere studiate in relazione all'età degli alunni. L'azienda, dispone di spazi verdi per giochi, attività ricreative e momenti di svago oppure coperti in caso di maltempo. Formaggi di capra, carne piemontese.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dal latte al formaggio; il cavallo, il migliore compagno dell'uomo; dalla frutta alla marmellata; dipingiamo con i colori della natura; agrilibro; gli artisti del bosco.

€ 5 a bimbo per 2 attività.

51 - AZIENDA AGRICOLA VILLA DELLE ROSE di Cristina Colnaghi

Strada Statale Padana Superiore 12 - 24050 MOZZANICA (BG)

Tel. 349.3840424 - Cell.346/3782625 - cristinannarosa@vodafone.it - www.villadellerozebg.blogspot.it

Il Club Ippico Villa delle Rose si trova in una meravigliosa cornice naturale del Parco del Serio a Mozzanica (Bg). Facilmente raggiungibile dalle principali città lombarde, Villa delle Rose offre ai propri ospiti la squisita accoglienza familiare di Cristina e Marino. Qui puoi assaporare frutta e verdura di stagione con la certezza della loro provenienza e della modalità di coltivazione.





Villa delle Rose si propone come un'aula nella natura dove poter conoscere animali, frutta e ortaggi. Prova il trekking in sella all'asino, ti divertirai tantissimo! Villa delle Rose offre ai suoi giovani ospiti un'esperienza unica e divertente: il trekking con gli asini. L'animale, per il suo temperamento pacato, permette escursioni lente ideali per ammirare il paesaggio delle aree protette del Parco del Serio. L'ippoterapia è particolarmente indicata per tutte le persone che presentano difficoltà di movimento, di coordinazione, ritardi nello sviluppo mentale, problemi relazionali. Nel centro ippoterapico di Villa delle Rose, in un contesto demedicalizzato, si instaura il rapporto persona-animale. I progetti sono studiati ad personam per una maggiore efficacia degli incontri.



BRESCIA

52 - AZIENDA AGRICOLA AL ROCOL di Francesca Vimercati

Strada Provinciale 79 - 25050 OME (BS)

Cell. 030.6852542 - info@alrocol.com - www.alrocol.com

L'azienda si trova in collina nel Parco del Gandovere a 5 km dalla Riserva della Torbiera del Sebino.

L'azienda coltiva viti ed ulivi ed ha un allevamento caprino.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratorio dal frumento alla farina; laboratorio orto bimbo; laboratorio scopriamo i cinque sensi; laboratorio il mondo delle api; laboratorio gli animali della fattoria; laboratorio il bosco.

La mezza giornata costa 5 €/cad. La giornata intera costa 10 €/cad.



53 - AZIENDA AGRICOLA CÀ DEL LUPO di Silvia Calabria

Via Palosco 77 - 25036 PALAZZOLO SULL'OGLIO (BS)

Cell. 030.733667, 320.8896465 - info@cadelupo.it - www.cadelupo.it

Si trova nel Parco Oglio Nord, a due passi dalla Franciacorta e dal Lago d'Iseo, a metà strada tra Brescia e Bergamo

L'azienda produce orzo, avena e coltiva prato stabile per gli animali allevati. Ha un frutteto. Alleva animali anche da carne (bovini, equini, ovini, conigli, polli, anatre e daini). Produzione di confetture ed ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Il fiume Oglio: spiegazione del fiume, la piramide della vita, biodiversità, macroinvertebrati, Gino il sassolino. Il Bosco di pianura: conosciamo l'albero, l'ambiente, l'ecosistema bosco, il fiore i suoi amici e nemici. I sensi del lupo: approccio sensoriale alla natura e ai suoi elementi. Il cavallo e il pony: il fantino, la scuderia, la giostra, il tondino, il governo alla mano, bardatura... Cerere: l'abbondanza in un mito, i cereali. Il gusto: gustando i frutti della terra. Miele e tanto altro: le api, l'oro che producono, l'apicoltura, di fiore in fiore. A passeggio nel tempo: la vita di un bambino in una cascina medievale, i contadini, le stagioni. L'Argilla: come si forma l'argilla. La fattoria: conosciamo da vicino gli animali della fattoria e non...

€ 8 a bambino per attività di mezza giornata (9.30-12.30); € 12 a bambino per attività intera giornata (9.30-15.30) gratuito insegnante e disabile; € 4 accompagnatore/visitatore.



54 - SOCIETÀ AGRICOLA CALVINO GUSTO SUPREMO di Stefano Beretta

Via Calvino 4 - 24080 PADENGHE SUL GARDA (BS)

Tel. 030.9900451 - info@calvingusto.it - www.calvingusto.it

Azienda situata sulle colline moreniche, affacciata sul lago di Garda tra boschi e strade di campagna. Azienda olivicola e produttrice di frutta, confetture, gelatine, sciroppi. Stagionatura del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita all'oleificio, al magazzino di stagionatura del Grana e del Parmigiano con degustazione Passeggiata nei campi con spiegazione dei metodi culturali impiegati sul frutteto, sull'oliveto, sulla tartufia e i difetti e pregi dell'olio. Visita con piccola degustazione. Degustazioni comparate: 4,50 €/cad; visita con piccola degustazione e prodotto in regalo 10 €/cad.



55 - COOP. SOCIALE AGRICOLA ONLUS CASCINA CLARABELLA di Sara Vignani

Via delle Polle 1800 - 25049 ISEO (BS)

Cell. 030.9821041 - 346.2542242 - Fax. 030.9896131 - clarabella@cascinaclarabella.it - www.cascinaclarabella.it

Posizione collinare, in prossimità del lago d'Iseo e della riserva naturale delle torbiere, nel cuore della Franciacorta. Presente una pista ciclabile Brescia-Iseo-Paratico. La zona di vigneto è fuori dal centro paese. Produzione di vini, confetture, oli, miele e coltivazioni di ortaggi. In particolare, sono in vendita prodotti quali ortaggi, vini biologici, DOCG Franciacorta, miele, olio evo. Si pratica l'apicoltura e si produce energia rinnovabile.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: il piccolo popolo laborioso: "le api"; cavoli e molto altro; Bacco e i suoi segreti; le mani in pasta: impariamo a fare il pane; liscio come l'olio.

€ 7,50 mezza giornata comprensiva di 1 percorso didattico, € 10 intera giornata comprensiva di 2 percorsi didattici.



56 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA LA BENEDETTA di Giampietro Guerrini

Via Brescia 91 - 25050 RODENGO SAIANO (BS)

Tel. 338.6829925 - Cell. 338.1145740 - info@cascinalabenedetta.it

L'azienda è situata in Franciacorta, tra le colline e il lago d'Iseo. Azienda a conduzione biologica. Cerealicoltura e orticoltura. Allevamento bovino da latte e presenza di animali di bassa corte. Trasformazione di latticini freschi e stagionati.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: giochi in cascina a contatto con i nostri animali e le nostre care vecchie piante. Per i genitori possibilità di cimentarsi nei lavori dei campi e scuola di cucina tradizionale. Scoperta del territorio con il Trattore-Tour. Possibilità di pranzo in azienda. Il vitello, la mucca, il coniglio, l'oca, il cane... perché non accarezzarli?: contatto diretto con gli animali della fattoria per stabilire rapporti di rispetto e dissipare diffidenze. Mungiamo gli animali e diamo il biberon ai vitelli. Come si coltiva l'orto?: zappa in spalla ...e via! Prepariamo il nostro orticello e riceviamo poi in classe il frutto del nostro lavoro. Laboratori. Dal foraggio al formaggio: ricostruiamo la razione alimentare delle mucche, seguiamo la via del latte e, nel caseificio, trasformiamo in semplici e gustosi formaggi. Percorsi. Giochiamo in fattoria: costruiamo giochi con l'argilla, il legno, il fieno, raccogliamo l'arcobaleno, rotoliamo nei prati. Analisi del gusto: riscopriamo i sapori veri della natura. La Cascina è adiacente all'Abbazia Olivetana del 1400. Insieme alla visita a questo bellissimo monastero si propone, per i ragazzi più grandi, un laboratorio sulla tecnica dell'affresco utilizzata dai grandi pittori di cui sono state ammirate le opere.

I costi sono di € 6 (mezza giornata) e € 10 (giornata intera).



57 - AZIENDA AGRICOLA CATENA ROSSA di Marilena Lucia Pinti

Via M. D'Azeglio 52 - 25068 SAREZZO (BS)

Cell. 030.8031465 - Cell. 333.9081181 - catenarossa@libero.it - "www.catenarossa.it; facebook fattoria Didattica Catena Rossa

Azienda situata in collina tra i monti della Val Trompia a 20 km da Brescia città. L'azienda coltiva piccoli frutti, nocciole e castagne, erbe aromatiche e officinali. Produce miele e saponi naturali.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Conoscere le erbe spontanee. Gli animali della fattoria. La vita delle api. Il bosco e l'ecosistema. La figura del contadino oggi. Ambiente e territorio. Percorso dei folletti. Percorso micologico. Laboratori inerenti a temi trattati (con materiali naturali e di riciclo). Animazione con personaggio prescelto: ape, strega, folletto, fata.

Il costo della giornata intera (dalle 9.00 alle 16.00) è di 10 €/cad. Il costo della mezza giornata (dalle 9.00 alle 13.00 oppure dalle 13.00 alle 16.00) è di 6 €/cad. Per i genitori / accompagnatori il costo è di 6 €/cad. Per gli insegnanti: gratuito 1 insegnante ogni 10 bambini.



58 - AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA E SOCIALE DOSSO BADINO di Carola Morandi

Via Europa 53 - 25040 MONTICELLI BRUSATI (BS)

Tel. 030.654405 - Cell. 328.5895126 - Cell. 338.2785074 - agriturismodossobadino@gmail.com- www.agriturismodossobadino.it

L'azienda agrituristica e fattoria didattica Dosso Badino ha un'estensione di circa 10 ettari, il complesso rurale è un'antica Badia dei primi dell'800 posizionata su un ampio dosso (da qui il nome Dosso Badino) in una bella conca tra i vigneti della Franciacorta. L'azienda alleva bovini, ovicaprini, animali di bassa corte ed equini. La produzione cerealicola - foraggera è per il fabbisogno aziendale. Frutta e ortaggi vengono utilizzati per l'agriturismo.

Per l'infanzia e la primaria, l'azienda propone le seguenti attività didattiche: la mucca Lilli e la via latte (percorso sul latte e laboratorio sulla caseificazione); la banda dell'orto (percorso sui prodotti orticoli, la stagionalità e gli abitanti dell'orto, laboratorio su come si costruisce un orto e su come si semina); la fattoria ed i suoi animali (percorso sulla struttura della fattoria e le caratteristiche dei suoi abitanti, laboratorio su come accudire gli animali ed allevare i loro cuccioli); profumo di pane e di fattoria (percorso sui cereali e le loro caratteristiche, laboratorio sulla preparazione del pane); una fattoria dolce dolce (percorso sull'educazione alimentare e sull'origine degli alimenti, laboratorio sulla preparazione dei dolci della tradizione). Per la scuola secondaria: l'orto e la stagionalità (come si realizza un orto, quando e cosa si semina, le caratteristiche degli ortaggi attraverso la cromatografia e piccoli esperimenti); le tradizioni del mondo rurale (percorso legato al territorio e agli usi e costumi. Brevi cenni storico-culturali attraverso laboratori pratici nel piccolo museo agricolo dell'azienda supportati da lavori di gruppo).

Il costo dei laboratori è legato alla permanenza in azienda e al tipo di programmazione formulata, a partire da 8 €/cad per la mezza giornata e 11 €/cad giornata intera. E' comunque possibile strutturare il percorso in base alle necessità scolastiche concordando la programmazione didattica e formulando offerte mirate.



59 - AGRITURISMO DOSSO SANT'ANDREA di Davide Bregoli

C.na Dossò S. Andrea - 25027 QUINZANO D'OGLIO (BS)

Tel. 030.9923493 - Cell. 347.4948432 - Cell. 345.1407569 - lamagni.mariangela@alice.it - sonia.zamichela@gmail.com - www.agridosso.net

Il Dossò Sant'Andrea sorge nel Parco regionale Oglio Nord a poche centinaia di metri dalle rive del fiume, nel comune di Quinzano D'oglio. L'azienda dista 25 min d'auto da Brescia, 20 da Cremona ed è ad un'ora da Milano e Mantova. Si trova nelle vicinanze del Castello di Padernello e della Rocca di Soncino. Sono presenti un noceto, un bosco ed un'area per bambini. Si allevano cavalli, asini, pecore, cani border-collie, conigli, ed animali di bassa corte. Produzione e vendita di ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. 1) Le erbe aromatiche: impariamo a conoscere varie piante aromatiche. Usiamo i nostri 5 sensi. Costruiamo i nostri portafortuna. Analizziamo e creiamo la nostra piccola dispensa in cucina. L'utilizzo in cucina delle erbe aromatiche. 2) La pecora: osserviamo le pecore, la loro alimentazione, pastore o allevatore? Filiamo la lana e realizziamo dei piccoli lavoretti. I prodotti della pecora il formaggio la lana e la carne. 3) Le api e la difesa dell'ambiente, l'impollinazione, il miele tra leggenda e storia dell'alveare. Costruzione di piccoli oggetti con la cera, degustazione di diversi tipi di miele. 4) L'orto: i colori, le stagioni, i profumi, le forme: stare insieme, saper aspettare, avere un ruolo, riprendere la manualità, capacità di ragionamento, osservazione e intelligenza. 5) L'ambiente: il fiume, il bosco. Visita in azienda e percorso alla riscoperta del fiume Oglio. Passeggiata lungo l'argine per osservare la flora spontanea. Conoscere le tradizioni e l'importanza dell'acqua per l'uomo e l'agricoltura. Osservazioni dei boschi della pianura padana, la vegetazione e i tipi di alberi. La raccolta delle foglie nel bosco, da dividere per forma, colore in modo da formare un puzzle che rispecchi la natura. Raccogliamo sassi al fiume e creiamo dei piccoli animali. 6) Il cavallo: visitiamo la scuderia. Le cure del cavallo, le razze, cenni storici, la morfologia, le abitudini e le cure del cavallo. Il cavallo come mezzo di riabilitazione equestre. L'avvicinamento al cavallo. Attrezzi che servono per la tolettatura. Prove in sella. 7) Un asino per amico: l'alimentazione, la bardatura, le abitudini, i cosmetici al latte d'asina l'onoterapia. L'avvicinamento all'asino, i 5 sensi, attrezzi per la tolettatura conduzione a mano percorso in fattoria puliamo il bosco con l'asinello. 8) Orienteering: impariamo i punti cardinali memorizziamo le cose e gli animali della fattoria, costruiamo la nostra mappa scopriamo dove si trova il coniglietto con l'aiuto della nostra cartina. 9) Alla scoperta dei rapaci diurni e notturni nel bosco della pianura padana cenni storici ruolo dei rapaci nell'ecosistema la loro alimentazione e la riproduzione la falconeria nel medioevo e oggi. Sviluppiamo i 5 sensi: accarezzo vedo sento annuso un vero rapace. Dipinti e dai un nome al tuo rapace che più ti ha colpito e posizionalo sul foglio con degli elementi raccolti nel sottobosco. 10) Riciclare rifiuti organici composti e terrici. Che cosa posso compostare come fare con i rifiuti domestici? Cosa è una compostiera, cos'è un lombricario? Analizziamo i vari tipi di terricci (humus stallatico) trapiantiamo le piantine dividiamo l'humus dei lombrichi. Inoltre la fattoria propone due nuovi laboratori: l'orto: dalla piantumazione alla raccolta, come imparare i colori delle stagioni; dal grano al forno: pizzaiolo e pasticcere per un giorno, dall'impasto alla cottura, come sfornare e preparare alimenti buoni e genuini; laboratorio del pane e della pizza. Dall'acqua alla farina con le proprie mani impariamo a impastare e a creare la nostra pizza e focaccia. Referente per visita didattica: Lamagni Mariangela, Zamichela Sonia

Il costo della giornata intera è di 10 €/cad. Il costo della mezza giornata è di 6 €/cad.

60 - AZIENDA AGRICOLA FOREST di Luca Romele

Via Roma 2ª Traversa, 25 - 25049 ISEO (BS)

Tel. 030.981640 - agriturismoforest@inwind.it - www.agriturismoforest.com

Immerso nel magico contesto del lago d'Isèo e della Franciacorta; luogo ideale per famiglie. Coltivazioni di vigneti, uliveti, ortaggi e frutti. In particolare l'azienda produce olio DOP, vino, confetture, miele e marroni.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: scoprire i sapori attraverso l'utilizzo dei cinque sensi per scoprire con la frutta e la verdura ciò che mangiamo. Il bosco: un magico mondo da scoprire. La vita delle api: dai fiori al miele attraverso il ciclo di vita e produttivo dell'ape, descrizione della loro vita e della loro organizzazione interna.

€ 5 mezza giornata € 10 giornata intera

61 - COOP SOCIALE PICCOLO RANCH di Pierangelo Ferraresi

Via Seriola 62 - 2535 OSPITALETTO (BS)

Tel. 030.6841701 - Fax. 030.6841700 - Cell. 335.1865654 - nicola.ferraresi@fraternita.coop - www.cascinacattafame.coop

L'azienda è situata nella campagna di Ospitaletto presso la Cascina Cattafame dove è strutturata la Cooperativa Sociale Comunità Fraternità. L'azienda alleva caprini, suini, avicoli, equini (asini), conigli e lumache. Produce miele e insaccati, apiario per la produzione del miele e lumache.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: manutenzione e cura degli animali. Passeggiata con gli asini. Scopriamo il mondo delle api e assaggiamo i loro prodotti. Conoscenza del mondo delle chiocciole e visita all'impianto di elicottura. Conoscenza dell'orto e delle erbe aromatiche. Elaborazione di pizzette e biscotti. Creazione di candele con cera d'api. Arrampicata. Tiro con l'arco. Referente per visita didattica: Ferraresi Nicola.

Costo della mezza giornata: € 6 cad. Costo della giornata intera: € 10 cad.



62 - AZIENDA AGRICOLA LE CASELLE di Giambattista Goffi

Via Garibaldi 28 - 25080 PREVALLE (BS)

Tel. 030.6801416 - info@cascinalecaselle.it - www.cascinalecaselle.it

L'azienda è situata in zona pedecollinare con terreni pianeggianti ed irrigui. Si trova in zona carsica di notevole interesse ambientale. L'azienda alleva bovini da carne e animali di bassa corte. Coltiva cereali e prodotti ortofrutticoli con il metodo biologico.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. (Con gli animali: osservazione e contatto diretto con gli animali della fattoria. Attività con i vegetali: visita al frutteto e all'orto bio: il compostaggio e giochi legati al ciclo della sostanza organica; il terreno, la semina e il trapianto; il giardino delle aromatiche. Laboratori: Preparazione piccoli erbai. Dal seme al biscotto. Il sale alle erbe aromatiche. C'era una volta: come vivevano, lavoravano e giocavano i nostri nonni. Musiche, danze e strumenti della tradizione popolare. Ridiamo vita alla terra con la creazione di orti naturali per le scuole secondarie di 1° grado. L'azienda si è attivata per offrire un servizio giornaliero per 11 mesi l'anno per bambini dai 12 ai 36 mesi. Abbiamo aperto a settembre 2010 un Agrinido perfettamente conforme alle normative vigenti in materia di prima infanzia, che offre quotidianamente un contatto diretto fra bambini - natura - animali. I costi per la scuola dell'infanzia vanno dai 5 ai 7 €/cad. I costi per la scuola primaria vanno dai 6 agli 11 €/cad.



63 - AGRITURISMO LE RISORGIVE di Benedetto Rocco

Cascina Le Risorgive, 2 - 25030 TRENZANO (BS)

Cell. 030.9974207 - Fax. 380.4243454 - info@lerisorgive.com - www.lerisorgive.com; facebook agriturismo Le Risorgive o Fattoria le Risorgive.

L'azienda è situata in un piccolo paese nella pianura bresciana, il cui territorio è caratterizzato dall'abbondanza di acque di innumerevoli sorgenti, che rendono fertile questa campagna. Sorge in un'area particolarmente pregiata per la bella risorgiva Ognata e i suoi fontanili che attraversano l'azienda e per la rigogliosa vegetazione delle sue rive. Attività cerealicola e orticola. Allevamento equino, bufalino, caprino, ovino, suino, bovino da carne e da latte, avicolo, struzzi, daini. Apicoltura. Produzione di cereali e carni di qualità e miele.

La fattoria Le Risorgive nasce dalla necessità di ristabilire un contatto tra nuove generazioni e il territorio, perché non si perda il ricordo delle nostre origini contadine. Il ruolo della nostra fattoria è quello di far conoscere l'attività agricola, la vita animale e vegetale, il ciclo degli alimenti, il mestiere e il ruolo sociale degli agricoltori. In fattoria si possono conoscere le innumerevoli attività legate al mondo della natura e dell'agricoltura, si può imparare toccando, annusando, guardando. LABORATORI PROPOSTI: BRUNA, STELLA E GLI ALTRI animali presenti nella fattoria. DAL PRATO AL FORMAGGIO: percorso lavorativo e biologico che parte dal prato, alla crescita e all'alimentazione degli animali, alla mungitura e alla trasformazione finale del latte in formaggio fresco. FACCIAMO I BISCOTTI percorso conoscitivo: dal chicco di grano, la semina, la crescita vegetativa, la raccolta, la trasformazione in farina, al laboratorio dove i biscotti saranno preparati dai ragazzi e poi cotti e ...mangiati. TUTTI A CAVALLO: una breve cavalcata per tutti e, per chi attende, sarà possibile tuffarsi nella profumata piscina di fieno. ALLA SCOPERTA DI PIANTE E VEGETALI presenti nell'azienda costituenti la tipica vegetazione del nostro territorio. Raccolta di reperti vegetali per il laboratorio operativo. LA RISORGIVA OGNATA è il cuore dell'azienda, esempio storico e attuale di sfruttamento delle risorgive naturali al servizio dell'agricoltura. Quando e come è nata, il perché di una sorgente... COLORIAMO CON LA NATURA: cartoncini con il disegno di animali della fattoria da colorare incollando elementi vegetali e vari tipi di grani e semi. NOTTE SOTTO LE STELLE: profumi, suoni e luci di fine primavera. Prevede un percorso didattico che si sviluppa dal primo pomeriggio all'intera mattinata del giorno seguente. Dopo cena si trascorrerà la serata raccontando storie attorno al fuoco, facendo un'escursione nelle aree verdi aziendali e passando la notte in sacco a pelo nell'ampia aula coperta della fattoria. € 10 per l'intera giornata e € 6 per la mezza giornata.



64 - AGRITURISMO RONCADIZZA LUMAGHERA di Dario Bonfanti

Loc. Roncadizza - 25047 DARFO BOARIO TERME (BS)

Tel. 339.3755725 - info@lumaghera.it - www.lumaghera.it

Azienda situata a fondo valle circondata da alte montagne a poca distanza dal lago di Iseo e dal Parco dell'Adamello.

Coltivazione integrata di frutti di bosco, cereali (segale e mais), allevamento avicolo e di lumache. Produzione di confetture, tisane e succhi.

L'azienda agricola (la vita del contadino), alla scoperta della farina e dei cereali (segale), L'ecologia, Le erbe officinali usi in cucina e in casa, i sensi (giochi alla scoperta e all'uso dei sensi), la cucina in lingua (inglese o francese), gli animali della fattoria. Il costo della giornata intera è di 11 €/cad. Il costo della mezza giornata è di 6 €/cad. Accompagnatore omaggio.



65 - AGRITURISMO SAN FAUSTINO di Valentino Bonomi

Loc. S. Faustino - 25040 CETO (BS)

L'azienda agricola è posta in una zona montana a circa 500 m di altitudine, all'interno del Parco Regionale dell'Adamello, ed è adiacente alla Riserva Regionale delle incisioni rupestri di Ceto- Cimbergo - Paspardo.

Allevamento equino, caprino da latte, suino e cunicolo. L'azienda produce in proprio insaccati, formaggi freschi e stagionati.



La Fattoria propone le seguenti attività e percorsi: alleviamo gli animali; la mungitura; facciamo il formaggio; il battesimo della sella; i cereali di montagna.

€ 6,00 mezza giornata; € 10,00 giornata intera.

66 - AGRITURISMO VALLALTA di Michele Massarelli

Via della Marogna 1 - 25082 BOTTICINO (BS)

Tel. 030.2692352 - Cell. 340.5144298 - agriturismovallalta@gmail.com - agriturismovallalta@libero.it - www.agriturismovallalta.it

L'azienda è situata in collina, alle falde del monte Maddalena e a 8 Km da Brescia centro. Azienda a conduzione biologica. Cerealicoltura, viticoltura. Allevamento equino, apicoltura. Vivaio di piante officinali.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. **Laboratori:** Le mani in pasta: dalla spiga alla mietitura, trebbiatura, macinazione del grano e lavorazione della farina Il mondo delle api: esperienza operativa finalizzata alla conoscenza dell'intero ciclo di produzione del miele. L'attività prevede il coinvolgimento dei bambini in un gioco di simulazione che li porta a capire le varie e articolate funzioni presenti nella vita dell'alveare. L'assaggio di diversi tipi di miele e la realizzazione di piccoli oggetti in cera completano l'attività del laboratorio. Laboratorio per adulti per la produzione della pasta: acquisire le conoscenze teoriche e pratiche per produrre i principali tipi di pasta per uso familiare (rivolto in particolare a gruppi d'acquisto). Percorsi: La vita delle api Percorso museale aziendale sul lavoro a Botticino nel Novecento: la sezione territoriale Vallalta dell'ecomuseo, gestita dall'agriturismo Vallalta, sta allestendo il percorso museale che, nel giro di tre anni, presenterà la storia del lavoro trattando i seguenti temi: l'escavazione e il trasporto del marmo botticino, l'agricoltura con particolare attenzione alla viticoltura e all'attività vinicola, l'attività meccano-tessile. E' in fase di completamento la prima parte, che si può visitare e che è dedicata al primo tema, attività, caratteristica di Botticino, che ha una storia di duemila anni. Possibilità di visita al Museo del Marmo, localizzato ai piedi del bacino marmifero di Botticino. L'azienda fa parte del sistema museale della Val Trompia.

Costi dei laboratori: da € 6 a € 10.



67 - AZIENDA AGRICOLA ALLE FORNACI di Benedetta Cologna Deretti

Via Fornaci 20 - 25030 TORBOLE CASAGLIA (BS)

Cell. 030.2650295 - Cell. 349.8267892 - Tell. 347.5938408 - b.colognaderetti@fattoriaallefornaci.it - b.colognaderetti@libero.it - www.fattoriaallefornaci.it

La fattoria si trova immersa nella pianura padana ma a soli 6 km dalla città di Brescia.

L'azienda, ad indirizzo cerealicolo, è inserita all'interno di un tipico borgo agricolo dell'800, sorto attorno alla fornace Deretti.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: **A scuola di pianura (educazione ambientale).** Terra e fuoco nell'antica fornace (scoperta della fornace e manipolazione dell'argilla). I suoni della natura (laboratori musicali). Oobimbo (alla scoperta di frutta e verdura). Nella vecchia fattoria (alla scoperta degli animali).

€ 8 mezza giornata € 10 giornata intera.



68 - AZIENDA AGRICOLA TURILLAZZI MANUELA di Manuela Turillazzi

Via Borello, zona Magri - 25081 BEDIZZOLE (BS)

Tel. 348.6532950 - Cell. 030.6871883 - manuelaturillazzi@alice.it - www.centrocinoiflodeldgarda.it

A 5 km dal Lago di Garda, in zona tranquilla e facilmente raggiungibile. Allevamento di cani di razza. Produzione di frutta e verdura biologica, confetture, conserve e marmellate.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: all'arrivo, al momento dell'accoglienza, verranno date in aula poche nozioni sul comportamento da tenere in presenza dei cani. Successivamente ci sarà la visita del centro e un primo contatto con gli animali. In aula verrà spiegato con brevi cenni la storia del cane e basilari informazioni per una corretta comunicazione. Infine percorso mobility dog e percorso sensoriale.

Mezza giornata dalle 9.00 alle 12.30: € 8. Interà giornata: dalle 9.00 alle 16.00: € 12.



69 - SOCIETÀ AGRICOLA VALSORDA di Ester Gilberti

Via Valsorda 74 - 25062 SAN VIGILIO DI CONCESIO (BS)

Tel. 030.2185104 - Cell. 334.8326855 - info@cascinavalsorda.com - www.cascinavalsorda.com

La fattoria didattica è immersa nel verde delle colline di Concesio, nella omonima Val Sorda, a confine con l'inizio della Franciacorta, a 10 chilometri dal Lago d'Isèo e a due passi dalla città. L'azienda agricola alleva ovini, asinelli e coltiva uva biologica con la quale produce vino rosso IGT "Ronchi di Brescia" certificato dal marchio biologico IMC.



La fattoria didattica propone 6 percorsi diversi. In ogni percorso le attività varieranno e si adegueranno all'età dei partecipanti. La Natura, la sua conoscenza e il rispetto nei confronti di ciò che offre, rappresentano il filo conduttore di tutte le proposte. IL CIUCHINO: l'azienda agricola propone percorsi pet therapy e onoterapia. L'asino, infatti, è un animale che per caratteristiche etologiche, fisiche, comportamentali e simboliche rappresenta potenzialmente un facilitatore alla relazione ed è particolarmente adatto per attività educative con bambini. L'attività in sintesi prevede la conoscenza delle caratteristiche dell'animale (attraverso il contatto diretto e/o una parte teorica); il prendersi cura (la spazzolatura, il foraggio...), la passeggiata; la soma e la cavalcatura. TRA ARTE E NATURA: questo percorso si caratterizza per laboratori espressivi dove vengono utilizzati come materiali: legni, sassi, terra argillosa, fiori, foglie, ortaggi per la creazione di prodotti artistici. Gli obiettivi da perseguire sono: trasmettere ai destinatari l'apprezzamento della bellezza degli elementi naturali, stimolare la creatività personale, le abilità manuali e finomotorie. IMMERSIONI NELLA NATURA: l'obiettivo è la conoscenza della flora locale, delle sue caratteristiche e degli usi che ne fa l'uomo. Attraverso la conoscenza della flora si vuole stimolare nel bambino/ragazzo la curiosità nonché il rispetto nei confronti degli elementi naturali. Il percorso è strutturato attraverso una vera e propria immersione nella natura caratterizzata da esperienze attive, giochi e piccole escursioni. IL GERMOGLIO: a seconda dei ritmi stagionali prevediamo attività tipiche agricole (semina, cura dell'orto, raccolta della frutta, vendemmia...). L'obiettivo di questa attività è far conoscere e sperimentare il percorso (o parte di esso) di cura necessario per passare dal momento della nascita al prodotto maturo. LA PROVA DEL CUOCO: attività e laboratori di educazione alimentare. L'obiettivo è quello di trasmettere i principi di una sana alimentazione, conoscere le proprietà alimentari di alcuni prodotti, conoscere come i prodotti possono essere lavorati e cucinati. I prezzi variano a seconda dell'attività proposta e della loro durata, a partire da € 6.



70 - AGRITURISMO LE CAMPAGNOLE di Angelo Bodini Filippini

Cascina campagnole 10 - 25020 MILZANO (BS)

Tel. 030.9547106 - Cell. 333.6414180 - info@lecampagnole.it - www.lecampagnole.it

Con vera passione e sacrificio ma anche con molta soddisfazione da tre generazioni conduciamo la nostra azienda agricola sposando i più alti principi di alta qualità del latte. Gelato, yogurt, formaggi e salumi.

La fattoria didattica è il luogo ideale per una gita con i bambini ma un'occasione anche per i più grandi per poter scoprire come nascono i prodotti alimentari, come vivono gli animali e quali sono i mestieri della campagna.

Da € 5 a € 8.



71 - AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA CASCINA PONTE dFrediano Manenti

Via Peschiera 3 - 25033 COLOGNE (BS)

Tel. 030.7050650 - Cell. 333.3436620 - Cell. 340.2902418 - info@cascinaponte.it - www.cascinaponte.it

L'agriturismo, a sud della Franciacorta e ai piedi del Monte Orfano, offre al pubblico un luogo sicuro, confortevole, immerso nel verde e aperto a tutti. Cascina Ponte è diventata nel corso degli anni un punto di riferimento per chi cerca un contatto diretto con la natura, senza allontanarsi troppo di casa e con la certezza di trovare persone disponibili, competenti e alla mano. In un contesto magico dove lo spazio non manca, proponiamo attività e incontri per tutti i gusti. L'azienda coltiva e conserva cereali antichi, ortaggi biologici e alleva animali in via d'estinzione. I prodotti in vendita sono ortaggi, cereali e foraggi.

Il gioco in fattoria è il più bello che ci sia! Cascina Ponte è anche fattoria didattica aperta a scolaresche e gruppi di bambini e ragazzi. Organizziamo attività di equitazione, escursioni in carrozza, giochi da cortile. Centri ricreativi estivi ed invernali. In particolare, i seguenti laboratori ed attività didattiche: animali della fattoria; il mio amico pony; giro in carrozza; cereali; semina in vaso o pieno campo; erbe aromatiche; argilla; batuffoli di lana; riabilitazione equestre; equitazione. Le giornate riservate ai più piccoli offrono l'opportunità di apprendere valori e conoscenze tipici degli ambienti agresti. Il contatto con la natura, il rispetto per gli animali, la collaborazione con i propri compagni, il movimento in ogni sua forma, l'ascolto e l'osservazione... Nessun altro contesto saprebbe offrire emozioni così intense. Nella fattoria didattica è possibile vivere esperienze incredibili in totale sicurezza: sotto la guida di istruttori qualificati, bambini e bambine impareranno come si mette a dimora una piantina, come si striglia la criniera di un cavallo, come si riempie un sacco di farina, e tante altre attività istruttive e al tempo stesso divertenti. Oltre alle visite guidate agli animali, alle escursioni in carrozza e ai laboratori didattici, proponiamo momenti ludici in cui rivivere la cascina con gli usi caratteristici dei primi del '900. Un tuffo nel passato per capire il presente ed essere pronti al futuro!

€ 10 4 laboratori tutto il dì, € 5 2 laboratori al mattino.



72 - AZIENDA AGRICOLA PODERE DEL LAVAGNO di Patrizia Gattinoni

Via Lavagnone 41/A - 25017 CENTENARO DI LONATO DEL GARDA (BS)

Tel. 339.1556333 - Cell. 335.5468102 - info@poderelavagno.it - www.poderelavagno.it

Il Podere del Lavagno è una fattoria Didattica e Centro di Zooantropologia Applicata che si occupa di educazione relazionale con l'animale.

Piccoli frutti, uova e ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Educazione ambientale, attività ludico-esperienziali in ambito sociale; Zooantropologia Educativa; Corsi di formazione inerenti il benessere animale. Percorsi d'Arte Creativa e Laboratori di Artigianato.



73 - AZIENDA AGRICOLA GIARDINO DEGLI ELFI di Roberto Morsia

Via Pontoglio 4/a - 25032 CHIARI (BS)

Tel. 380.8922479 - giardinodeglielfi14@gmail.com

74 - AZ. AGRICOLA ARCA DI NOÈ di Angiola Pennati

Via Cascina Ronchi 8 - 25024 CASTELLETTO DI LENO (BS)

Tel. 392.4923237, 030.907062 - bertocchi.agostino@virgilio.it - http://arcadinoelena.altervista.org

Come raggiungerci: dalle stazioni ferroviarie di Bagnolo Mella (10 Km), Manerbio (11 Km), e Ghedi (9 Km), seguire le indicazioni per Leno/Gottolengo e poi la segnaletica della fattoria didattica "Arca di Noè". Da Brescia seguire la direzione per Bagnolo.

75 - AGRITURISMO CASCINA CARNEVALE di Lucia Bodei

Via Carnevale, 12 - 25080 SERLE (BS)

Tel. 030.6910344 - Cell. 333.6071377 - Cell. 333.3607219 - agriturismoaltopiano@live.com - www.cascinacarnevale.it

L'azienda agricola e agrituristicamente si trova a Serle sull'altopiano delle Cariatideghe in una splendida cornice circondata di boschi e tanto verde. Nelle vicinanze si trova il monastero di San Bartolomeo, il monumento naturale dell'altopiano delle Cariatideghe. Da visitare nelle vicinanze la cavità carsica. Il lago di Garda dista 25 km dall'azienda e la città di Brescia circa 18 km. Formaggi di varia stagionatura, gelato, yogurt. Ortaggi, piante da frutto, animali: vacche da latte, suini, manzi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratori di trasformazione del latte nei vari prodotti. Il riconoscimento delle piante nell'orto e nel bosco con accenno alle grotte carsiche all'interno dell'azienda.

€10 a persona (giornata intera) €7 a persona (mezza giornata).



76 - SOCIETÀ AGRICOLA AGRITURISMO MACESINA di Roberto Mastinelli

Via Borghetto, 16 - 25081 BEDIZZOLE (BS)

Tel. 030.6871737 - Cell. 030.6874661 - Fax. 335.7504759 - info@macesina.it - www.macesina.it

L'azienda situata in Valtenesi, nel comune di Bedizzole, coltiva circa 15 ettari di terreno, ubicati attorno al fabbricato rurale. Indicazioni stradali dettagliate sul nostro sito web: www.macesina.it. L'azienda produce: mais per la Tipica Polenta del Lago di Garda, frumento "biscottiero" per alimentazione umana, uliveto per la produzione dell'olio. L'olio, i prodotti dell'orto e la frutta sono utilizzati esclusivamente nell'agriturismo.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: conoscere l'attività agricola, il ciclo degli alimenti, i mestieri ed il ruolo sociale degli agricoltori, educando al consumo consapevole ed al rispetto dell'ambiente e della natura. Analizzeremo in particolare modo gli aspetti legati alla coltivazione del mais con cui viene prodotta la "Farina Tipica del Lago di Garda", la polenta di Bedizzole, primo prodotto De.Co del nostro Comune, integrando nel percorso didattico la visita all'Antico Mulino del Bettoletto (da noi gestito attraverso la Cooperativa Agricola di cui siamo soci fondatori), dove viene prodotta la farina, attraverso una passeggiata tra campi agricoli, vigneti e nel Parco Naturale del Fiume Chiese.

E' possibile strutturare le attività e la permanenza in azienda in base alle necessità scolastiche concordando la programmazione didattica e formulando proposte mirate con un costo base di € 8 per la mezza giornata, € 12 per l'intera giornata.



77 - AGRITURISMO IL FONTANÌ DE PIÈ di Silvia Zonta

via Piè - 25044 CAPO DI PONTE (BS)

Tel. 340.6273287 - zontasilvia@yahoo.it - www.aziendaagricolapegghyechichito.it

L'azienda agricola si occupa di allevamenti di vari animali quali: cavalli, capre, pecore, animali da cortile e maiali. Coltivazione di piante da frutto, cereali, erbe aromatiche e fragoline di bosco. Salumi e insaccati suini.

Percorso "dal semino al panino" (conoscenza dei cereali, macinatura cariossidi da vario genere su macine di pietra preistoriche e panificazione realizzata interamente dai bambini). Percorso "alla scoperta degli animali della fattoria" (caratteristiche, peculiarità, uso in fattoria di tutti gli animali presenti). Percorso "impariamo a conoscere il territorio che ci circonda" (percorso ambientale, conoscenza della flora alpina, bosco di conifere, bosco di latifoglie, creazione di un erbario). GRETT ESTIVO IN FATTORIA: Agriturismo propone settimane estive in fattoria, tutta la giornata o solo il pomeriggio attività ludico ricreativa a contatto con gli animali e immersi nel verde.

Giornata intera: € 9,50, mezza giornata: € 5,50.



78 - AZIENDA AGRICOLA ZANAGLIO DANIELA di Daniela Zanaglio

Frazione Toline, Via Canale snc - Via San Bartolomeo - 25055 PISOGNE (BS)

Tel. 328.0715148 - info@eldosdelbec.com - www.eldosdelbec.com

79 - AGRITURISMO L'AQUILA SOLITARIA di Daniele Bodei

Via Casinetto 12 - 25080 SERLE (BS)

Tel. 030.6910695 - Cell. 327.2492377 - Cell. 329.4071241 - info@agriturismoaquilasolitaria.com - www.agriturismoaquilasolitaria.com

L'azienda agrituristicamente L'aquila solitaria offre un'ospitalità tipica di montagna ed è immersa nel verde dell'altopiano di Cariatideghe, Monumento Naturale e Sito di interesse comunitario localizzato nel complesso orografico delle Prealpi bresciane a pochi km dalla città di Brescia e dal Lago di Garda. L'azienda si trova nelle vicinanze del Monastero di San Pietro in Monte, importante sito di interesse archeologico. Coltivazione di frutti di bosco ed ortaggi e allevamento di cavalli, asini, animali di bassa corte. Cucina semplice e tradizionale con specialità di piatti caserecci come spiedo e casoncelli. I menù variano a seconda della stagione.



La fattoria nasce dal desiderio di far vivere emozioni forti ai bambini e ragazzi, appassionarli alla natura e alla terra, stimolando la curiosità attraverso l'esperienza diretta imparare facendo. Laboratori: I 5 sensi - il corpo e il movimento nella natura (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria); Gli animali della fattoria - l'orto e le piantagioni (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria); Orienteering nel bosco"" (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria); Gli uccelli del bosco - il Parco del Roccolo (asilo nido, scuola dell'infanzia, scuola primaria e scuola secondaria di I grado); I 4 elementi (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria); I colori della natura (asilo nido, scuola dell'infanzia e scuola primaria); La grotta e il ciclo dell'acqua (scuola primaria e secondaria di I grado); Educazione ambientale, biodiversità e sviluppo sostenibile (scuola primaria e secondaria di I grado); Il Monastero di San Pietro in Monte (scuola primaria e secondaria di I grado). In caso di maltempo le attività potranno variare e verranno effettuate in locali coperti e riscaldati. E' presente un ampio parcheggio per pullman.
10 €/bambino per la giornata intera, 6 €/bambino per la mezza giornata.

80 - AGRITURISMO SOCIETÀ AGRICOLA LA ZAPPAGLIA DI TAINO & C. S.S. di Flavio Luigi Taino



Via Zappaglia, 6 - 25012 CALVISANO (BS)

Tell. 030.968270 - Cell. 348.7443901 - Cell. 348.5620854 - Fax. 030.968270 - info@lazappaglia.it - www.lazappaglia.it - fattoria didattica la Zappaglia Situata nella bassa bresciana, dista 500 m dal fiume Chiese, contraddistinta da ampie aree verdi. Possibilità di pic-nic e pranzo al sacco. Azienda accreditata da AeCI aereo club d'Italia. E' presente un capo volo e scuola di volo per aerei ultraleggeri. Azienda con ordinamento cerealicolo e orticolo, produce mais, frumento e farro ed alleva animali per la sola attività didattica (bovini, equini, caprini, ovini, suini e animali di bassa corte).

Attività didattiche, percorsi e laboratori proposti: si organizzano giornate aperte alle famiglie e a tutti coloro che desiderano trascorrere una giornata immersi nella natura: dare da mangiare ai nostri animali, sperimentare la piscina di mais e di fieno, sono alcune delle attività che si possono fare da noi. Durante tutto l'anno si propongono corsi e seminari di varie discipline (teatro, musica, lingue straniere, postura corretta, laboratori psicoeducativi...) che si avvalgono dell'ambiente rurale con setting pedagogico. Vengono elaborati percorsi e visite a doc per le scuole, sviluppando laboratori esperienziali in cui bambini e docenti possano sperimentare in prima persona la bellezza e le risorse della natura. Per l'intero periodo estivo la fattoria accoglie i bambini ai campi estivi. Dai 4 anni i partecipanti, a moduli settimanali, vivono a stretto contatto con la natura, sperimentano e sviluppano abilità manuali, operative e creative, utilizzando esclusivamente i materiali che la natura ci offre. Durante il periodo scolastico viene attivato un dopo scuola alternativo. In un'ottica educativa, l'ambiente rurale favorisce l'apprendimento e diventa una grande risorsa. Proponiamo anche percorsi educativi individualizzati rivolti a bambini o ragazzi che hanno specifiche necessità educative o semplicemente la voglia di moltiplicare gli stimoli pedagogici e quindi la crescita individuale. Previo accordi si possono concordare laboratori e percorsi didattici anche per ragazzi della scuola secondaria di primo grado, adulti e terza età. Referente didattica Valeria Mattarozzi.

81 - AGRITURISMO AZIENDA AGRICOLA CENEDELLA LUISELLA di Luisella Cenedella



Località Ronco-Via Fornaci, 1 - 25085 GAVARDO (BS)

Tell. 0365.31912 - Cell. 324.5660252 - Cell. 348.7428104 - info@ceraunavoltalafattoria.it - www.ceraunavoltalafattoria.it

Ai piedi del Monte Tesio, in una conca tranquilla e soleggiata, a metà strada tra la città di Brescia ed il Lago di Garda. Un luogo ideale per passeggiate a cavallo, bici o escursioni a piedi. Azienda zootecnica con bovini da latte, vitelli, caprette, pecore, conigli, galline e cavalli. Ristorazione con possibilità di pic-nic e pranzi al sacco.

Laboratori: Costruiamo il nostro piccolo quadro: ricerca e scoperta delle piccole meraviglie che circondano la fattoria (foglie, rami, fieno...), raccogliamo e costruiamo il nostro piccolo capolavoro. Alla scoperta della terra e dei suoi frutti: dall'orto prendiamo la terra e in un vasetto, planteremo un germoglio che il bambino porterà a casa, dove con pazienza e cura, lo vedrà crescere. Aostriamo con i prodotti naturali e di riciclo gli animali della fattoria: durante le attività il bambino sperimenterà la manipolazione dei prodotti naturali, annuserà i profumi della terra e ascolterà i suoni della natura. Giochi di un tempo: i bambini scopriranno i giochi di un tempo, dove ci si poteva divertire senza le tecnologie attuali, usando anche le cose più semplici che ci offre la natura. Nonna Tina: ci racconterà le storie dei tempi passati.

82 - AGRITURISMO LA FIORITA di Giancarla Bono



Via Maglio, 10 - 25050 OME (BS)

Tell. 030.652279 - Cell. 339.4019259 - info@lafioritafranciacorta.com - www.lafioritafranciacorta.com

L'azienda è immersa tra le colline della Franciacorta a pochi chilometri del Lago D'Iseo.

Azienda vitivinicola con produzione di vini Franciacorta, coltivazione di frutta e ortaggi, e animali della fattoria.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Gli animali della fattoria: visita alla scoperta di come vivono, cosa mangiano, le loro abitudini e le loro differenze. I cinque sensi: attraverso divertenti attività i bambini saranno guidati ad esplorare l'ambiente naturale. Le nostre amiche verdure: impariamo a conoscere le verdure, tocchiamo annusiamo. Costruiamo insieme il nostro piccolo orto: le

regole base per fare un bel orticello, le tecniche di coltivazione, gli attrezzi e tanto lavoro, conosciamo le erbe aromatiche: scopriamo a cosa sono utili in cucina ... impariamo a curarle e prepariamo il nostro vasettino. Conosciamo il vigneto e la vite: passeggiata nei vigneti i vari mesi della viticoltura, dalla vite all'uva. Dall'uva al vino: scopriamo come si produce il vino Franciacorta, visita alla cantina e conosciamo i diversi attrezzi che servono alla produzione. Dal fiore al frutto: scopriamo le diverse piante da frutto e i rispettivi processi vegetativi, costruiamo il nostro piccolo quadretto. Ricerca e scoperta delle meraviglie che circondano la fattoria... raccogliamo e creiamo il nostro capolavoro. I cereali frumento, mais, riso : la storia di questi prodotti, come si curano come si coltivano, dall'oro dei campi al sapore della tavola con le ricette per fare il pane. Giochi di una volta: giochi di un tempo senza plastica e microchip, dove la fantasia e la voglia di giocare erano gli ingredienti principali.

Il costo della giornata intera è di € 11 a bambino, mezza giornata è di € 6 a bambino.

83 - AGRITURISMO LA ROMANA di Francesca Boselli

Via Teotti 24 - 25018 MONTICHIARI (BS)

Tell. 030.9650702 - Cell. 347.2608937 - bosellifrancesca@libero.it - www.agriturismolaromana.com

L'azienda è situata in pianura tra un bosco di latifoglie pregiate e un frutteto biologico. Si trova vicino al lago di Garda, alla fiera e all'aeroporto di Montichiari. Azienda a conduzione biologica ortofrutticola con piccoli frutti, erbe aromatiche e un bosco di latifoglie pregiate. Allevamento ovicolo (anatidi, quaglie...), ovini, animali acquatici in stagno (rane, tartarughe...), apicoltura. Pensione per cavalli. Effettua compostaggio e ricicla acqua piovana per alimentare lo stagno.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche durante l'anno: riciclo dell'acqua piovana; osservazione e cura degli animali; raccolta delle uova, della frutta e della verdura; studio e trasformazione del girino in rana; conoscenza delle piante officinali; come si crea un orto; conoscenza del compostaggio; osservazione del bosco: dal seme alla pianta. Laboratori: trito con il mortaio; aromatiche in sospensione; scrittura con la penna d'oca; sacchetti di lavanda; infusi; laboratori di riciclo; laboratori di cucina.

Il costo della giornata intera con laboratorio è di 9 €/cad. Il costo della mezza giornata con laboratorio è di 7 €/cad Il costo della visita è di 4 €/cad. Sconti per gruppi numerosi (fino a 60 persone).



84 - BIOBIO di Sara Rizzardini

Via Ardiccio 29 - 25079 VOBARNO, VALLE SABBIA (BS)

Tel. 335.8446710; 0365.597354 info@aziendaagricolabiobio.eu www.aziendaagricolabiobio.eu

L'Azienda Agricola BIOBIO è un'azienda agricola biologica localizzata a Vobarno in provincia di Brescia, vicina al lago di Garda e al lago d'Idro, in Lombardia. La sua posizione, nascosta tra le Prealpi della Valle Sabbia, in un verde angolo sulle rive del fiume Chiese, è ottimale per offrire agli animali una vita sana e rispettosa delle loro esigenze. La nostra fattoria biologica si occupa principalmente di allevamento di bovini da latte e da carne, i quali sono alimentati in modo naturale ed equilibrato, utilizzando fieno, prodotto in azienda, e cereali certificati provenienti da agricoltura biologica. Nell'azienda è stato inoltre inserito un piccolo allevamento di capre Camosciate delle Alpi per la produzione e vendita di formaggio di capra e latte di capra.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dare la possibilità ai bambini di conoscere e avere un contatto diretto con la natura e gli animali al fine di imparare scoprendo. I vari percorsi verranno affrontati e sviluppati in base alle età degli alunni, alle esigenze della programmazione didattica e saranno concordati con gli insegnanti delle scuole che parteciperanno alla fattoria didattica. Un'attenzione particolare sarà riservata all'agricoltura biologica, attenta alla salvaguardia dell'ambiente. Le attività saranno condotte con la collaborazione di esperti in scienze forestali e ambientali e in scienze e tecnologie animali. ALLA SCOPERTA DEL BOSCO. DIVENTO L'ARTISTA DEL BOSCO. DIVENTO UN BOTANICO.



COMO

85 - SOCIETÀ AGRICOLA LA SORGENTE S.A. di Marco Giovanni Ciappa

Fraz. Brenzio, 30 - 22015 GRAVEDONA ED UNITI (CO)

Tel. 338.2394740 - info@agriturismolasorgente.com - www.agriturismolasorgente.com

L'azienda si trova nella frazione di Brenzio antico borgo nell'alto Lago di Como, in posizione collinare. La fattoria propone corsi di cucina e corsi di yoga. Possibilità di spuntino, merenda, pic nic e pranzo al sacco. L'Azienda propone nuovi percorsi dedicati al benessere psico-fisico e per vivere una giornata in armonia con la propria famiglia o piccoli gruppi con attività wellness e agricoltori per un giorno o per una settimana in mezzo alla natura. Indicazioni stradali: da Lecco o Como costeggiare il lago sino a Gravedona e salire per 5 min. fino a raggiungere la frazione di Brenzio.

Produzione di miele, castagne e di frutti di bosco (lamponi, more, mirtillo). Confetture e conserve di frutta e di verdura. Allevamento di ovi-caprini, animali da cortile e api. Coltivazione e trasformazione dei prodotti aziendali in confetture e miele. Produzione di frutta e ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. 1) Alla scoperta di un mondo perduto visita all'azienda tra passato e futuro: gli arredi tipici delle nostre valli e dimostrazione pratica di costruzione di alcuni attrezzi come il rastrello, il gerlo. Il dialetto usi e costumi. 2) Nella vecchia fattoria osservazione degli animali presenti in fattoria, descrizione delle loro abitudini e utilizzo dei prodotti derivanti dall'allevamento. Dalla Gallina all'uovo, dalla pecora alla lana. 3) Piccoli tondi variopinti Illustrazione delle fasi della lavorazione dei frutti di bosco: dalla raccolta alla loro trasformazione in confetture e succhi. La connessione del frutteto con il mondo delle api: il miele e le sue proprietà. 4) Un frutto prezioso l'ecosistema del castagneto: raccolta delle castagne, il riccio e i vari tipi di castagne. Le caldarroste: curiosità e storia di questo frutto autunnale e il loro utilizzo. 5) A piedi nel bosco: percorso naturalistico alla scoperta della flora e della fauna circostante: il bosco gli animali selvatici, il prato, i fiori e le erbe spontanee. 6) Visita guidata antico borgo di Brenzio per apprendere la sua storia, la sua antica chiesa e l'organo, prezioso gioiello di arte sacra dell'Alto Lago. 7) L'azienda propone la visita al Borgo di Brenzio per conoscerne la sua storia che comprende la visita ad una casa contadina con arredi e attrezzi di un tempo a testimonianza di come si viveva nelle zone rurali dell'alto lago; visita alla Chiesa del 1400 dedicata a S. Giovanni Battista che in alcuni affreschi documenta il fenomeno "dell'emigrazione inversa" dal nord al sud Italia ed in particolare in Sicilia a Palermo; sempre nella chiesa troviamo un organo del 1600 prezioso gioiello di arte sacra e restaurato con fondi della comunità europea e di grande valore storico-culturale; ed infine visita al Castello del matto di Brenzio che ci riporta al 1500 conoscendo un personaggio chiamato Giovanni il matto di Brenzio; egli fu nominato comandante di una colonna mista di soldati di ventura, formata da Lanzichenecchi e da Italiani di parte Imperiale allo sbando, con il compito di conquistare Como, sottraendola ai Francesi che la occupavano. L'Azienda propone inoltre nuovi laboratori realizzati in collaborazione con una dietista per educare al consumo consapevole dei prodotti genuini del territorio per fare comprendere lo stretto collegamento tra una sana alimentazione e salute e benessere. Durante tutti gli incontri verranno organizzati dei momenti gioco per realizzare piccoli lavori manuali: lo spaventapasseri, il mio erbario, la casa dello scoiattolo. L'attività si svolge in primavera da metà marzo a metà giugno ed in autunno da metà settembre a metà novembre in giorni da concordare. L'azienda dispone di un locale in grado di accogliere fino ad un massimo di 25/30 ospiti e sarà possibile effettuare la degustazione di prodotti tipici e la consumazione della colazione spuntino al sacco.

€ 10 - comprensivo di € 7 visita + € 3 (merenda con nostri prodotti e piccolo omaggio).

86- AZIENDA AGRICOLA ROVALL di Daniele Cereghini

Via ai Monti di Urio - 22010 CARATE URIO (CO)

Cell. 348. 6759434 - info@rovall.it - www.rovall.it

L'azienda agricola formalmente, nata nel 2009, è situata in una piccola frazione del paese di Carate Urio, la frazione Rovall, a metà montagna sul sentiero che porta ai monti di Urio. Allevamento capre, asini, cavalli e galline. Produzione certificata biologica di orticole, frutti di bosco, frutti di varietà antiche. Miele.

Finalità del progetto è stimolare i nostri interlocutori (bambini, adulti, famiglie, scuola) a ritessere un rapporto personale e diretto con l'origine del cibo: un'origine biologica fatta di cicli, stagioni, nascita e crescita; un'origine antropica fatta di lavoro e creatività umana, di scoperte e di scelte. Il progetto si articola in tre incontri della durata di due ore ciascuno che si svolgeranno presso la scuola in occasione dei quali vengono trattati temi specifici: Dentro l'Uovo; Con i piedi per terra; Il viaggio del Cibo. Vengono inoltre concordate con le insegnanti le modalità con cui, a conclusione del progetto, condividere con le famiglie e all'interno della scuola il percorso compiuto dagli alunni. Ad integrazione del percorso compiuto è inoltre possibile concordare una visita presso l'Azienda Agricola Rovall per conoscere da vicino la realtà di una fattoria biologica sul territorio.



87 - SOCIETÀ AGRICOLA CUCINA DELLE AGRIDEE di Paola Raimondi

Via Urago 13/B - 22038 TAVERNERIO (CO)

Tel. 333.6501647 - ki@cucinadelleidee.it - www.cucinadelleidee.it

E' situata in una zona pianeggiante e soleggiata, immersa nel verde, a poco meno di 400 mt di altitudine nella frazione di Urago ai piedi del "Monte Orfano" dell'omonimo Comune; ci si può arrivare facilmente dalla strada statale Como ~ Bergamo in soli 5 minuti di auto dai centri di Como e Erba. L'azienda coltiva ortaggi, frutta e erbe aromatiche con metodi naturali, ma è soprattutto specializzata nella coltivazione, lavorazione e trasformazione di frutti minori quali lamponi, fragole, ribes, mirtilli. Si allevano anche tacchini, oche, anatre, capponi e galline da uova. Possono essere acquistati sul posto a seconda della stagione tutti gli ortaggi (patate, cipolle, insalate, ecc.), la frutta (mele, pere, albicocche, pesche, cachi, kiwi, ciliege, amarene, noci e nocciole) e piccoli frutti (lamponi, mirtilli, ribes, fragole), nonché uova fresche, erbe aromatiche e su ordinazione anatre, oche, galline e capponi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dopo aver fatto delle rilassanti passeggiate al vicino (10 minuti a piedi) lago di Montorfano, delle escursioni sul Monte Boletto sulla dorsale del Triangolo Lariano (dalla quale si può ammirare tutta la Brianza), è possibile visitare il centro aziendale. Sono disponibili diverse tipologie di attività di laboratori e percorsi che possono prevedere, a seconda dei contenuti, interventi presso le scuole preliminari alla visita in azienda. Dal ciclo vegetativo in aula, ai laboratori di semina negli orti pallet al trapianto in campo aperto; percorsi osservazionali e sensoriali tra le erbe aromatiche; laboratori di trasformazione ed estrazione dei prodotti (Confetture, Sciroppi, ma anche Panificazione con farina di Mais e piatti/merende della tradizione); la scoperta del KM0, con la raccolta dal campo e la realizzazione di piccoli dolcetti o con il pranzo in azienda. Tante le possibili idee da sviluppare: piccoli laboratori di arti e mestieri (lavorazione delle brattee, piccoli lavori di arte..), semplici moduli di Farming English® e soprattutto il "giro del mondo" nel nostro ORTO MAPPAMONDO!!: Un grande orto di oltre 250 mq in cui, attraversando un oceano di Lavanda i bambini scopriranno che i cibi arrivano da diversi continenti, proveranno a ripercorrere le rotte di Colombo o di Marco Polo camminare lungo l'equatore o il Meridiano di Greenwich

€ 5/7 a bambino (prezzi riferiti a visita e un piccolo laboratorio; possibilità di pasto a prezzo "mensa scolastica").

88 - SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA DEL SOLE di Abramo Villa

Via Monti di sera, 27 - 22033 ASSO (CO)

Tel. 031.681807 - Cell. 338.8395033 - Cell. 339.1531095 - cascinadelsole@hotmail.it

89 - AZIENDA AGRICOLA CENTRO IPPICO LA SCUERIA ASD di Ivo Herchenbach

Via Ovidio 12/a - Loc. Fecchio - 22063 CANTÙ (CO)

Tel. 338.8278087 - Cell. 333.3990408 - lascuderia@alice.it - www.centroippicolascuderia.it

Ubicata nel cuore della brughiera canturina, luogo di grande interesse ambientale e naturalistico. L'azienda alleva equini da riproduzione e da attività ippoturistica e coltiva circa 8.000 mq di piante da vivaio.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: lezioni teoriche e/o pratiche su orticoltura, conoscenza del cavallo, laboratorio produzione sapone tecniche compostaggio domestico.

€ 6/cad per bambino.

90 - AGRITURISMO LA VIGNA di Battista Rampoldi

Via Leonardo Da Vinci - 22074 LOMAZZO (CO)

Tel. 02.96370866 - Cell. 348.0488401 - agriturismo.lavigna@libero.it - www.fattorialavigna.wordpress.com

L'azienda è diversificata in Azienda Agricola, Agriturismo, Fattoria Didattica. E' situata in pianura, ai margini di una zona boschiva, nelle vicinanze del Parco del Lura, sulla provinciale 32 a Lomazzo-Turate, all'incrocio con Via del Guggiavello. In fattoria sono presenti animali di mezzacorte, ben 120 alberi da frutta e vari ortaggi. Presente, inoltre, un campetto di calcio/pallavolo. L'azienda vende frutta e verdura non trattate e confetture. Si allevano pollami a granaglia per l'agriturismo.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Laboratori di sgranatura mais e semina in vasetti, trapianto piantine da orto, conoscenza flora e fauna, vicinanza ad ampia zona boschiva.

Da € 3 a € 12 in base alla durata dell'attività didattica, alla presenza di laboratori, alla ristorazione o spuntini. Costo per le scolaresche, per visite prenotate e compleanni.



Cell. 031.944704 - Tel. 335.1203128 - desyre23@live.it

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita agli animali dell'azienda: bovini e caprini di razza rara; percorso vicino al laghetto artificiale con oche, anatre, gru, maialini vietnamiti, mucche scozzesi e zebù. Osservazione di varie qualità di pappagalli, gufi, fagiani, pavoni, faraone, struzzi e riconoscimento delle uova di varie forme. Visita all'alveare trasparente e alla storia del baco da seta. € 5 a bambino.

Cell. 348.5432021 - Tel. 347.6864342 - biologicasandamiano@gmail.com - didattica.sandamiano@gmail.com - www.biologicasandamiano.com

L'azienda propone attività didattiche rivolte a tutte persone, dal nido all'università, laboratori legati al mondo della natura, dell'agricoltura e dell'alimentazione, spaziando dalla storia alla geografia, dalla musica all'arte, dal teatro alle lingue. Inoltre, si attuano centri estivi, invernali, pasquali. Progetto di istruzione continuativo per età dell'infanzia e della primaria. Attività per cooperative sociali, case di riposo. progetti di alternanza scuola-lavoro e scuola-scuola.

Loc. Scesa 7 - 22066 MARIANO COMENSE (CO)

Tel. 0362.341528 - Fax. 339.4901634 - www.millefiori.org - millefiori@email.it - galimbertivilma@hotmail.com

La nota figura di Pippi Calzelunghe che possedeva un cavallo "Zietto" della razza Knabstrupper favorisce l'avvicinamento al mondo agricolo e del cavallo. Laboratori proposti: IL CAVALLO DEL RE PIPPI CALZELUNGHE E ZIETTO CIUCHINO E IL LAVORO, L'UOVO DI COLOMBO, LA RICCHEZZA DELLE OLIVE. Battesimo sella, Grooming, Il cavallo del re con oriaggi, Il ferro di cavallo a festa.

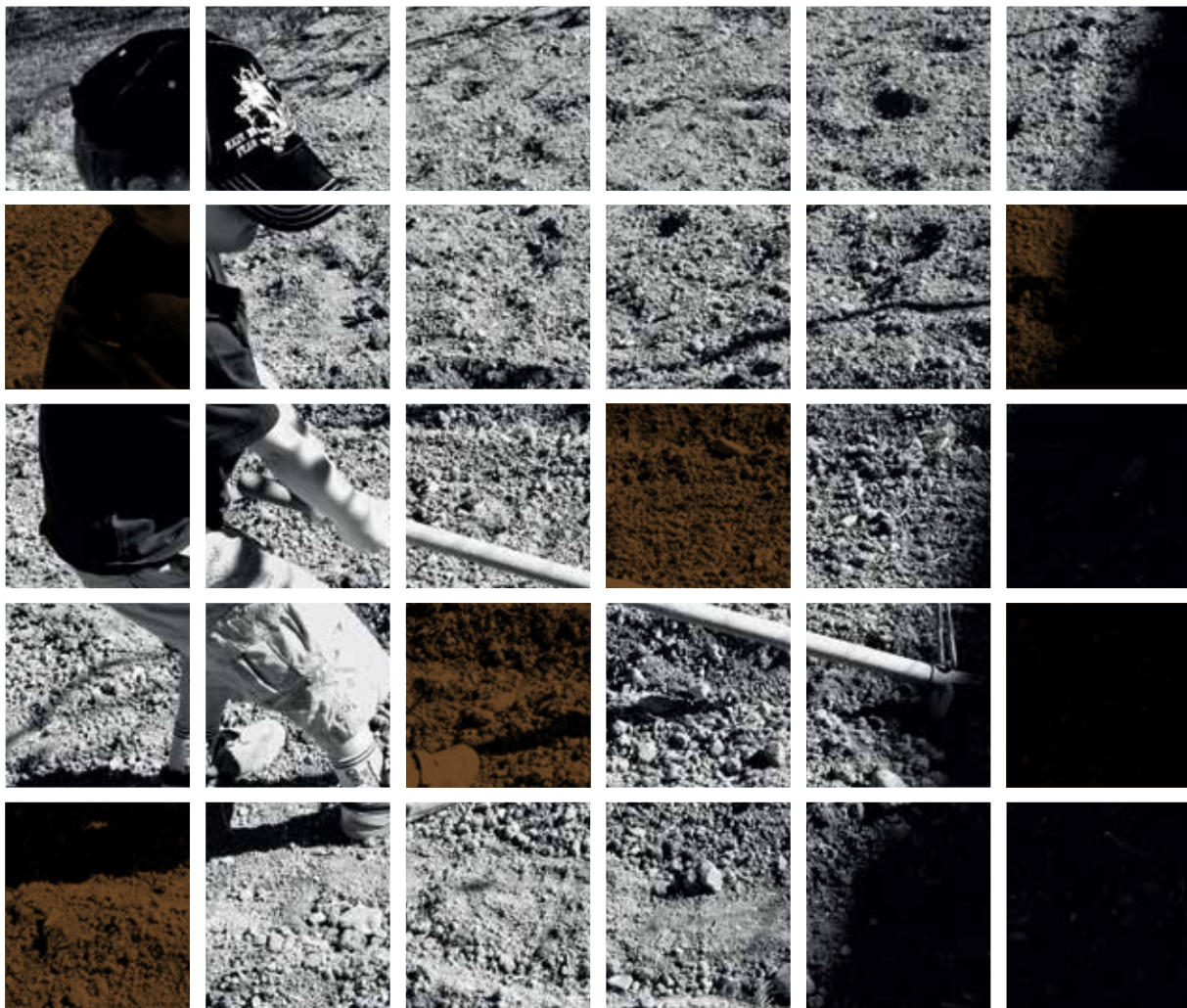
€ 4 - 5 mezza giornata, € 8 - 10 giornata intera.

Strada Consorziale Macconada - 22072 CERME (CO)

Cell. 348.9280989 - caroline.bazzi@yahoo.it - www.centroterapeuticolasilvienne.it

Percorsi didattici: "Alla scoperta del mondo degli asini"; "Alla scoperta del parco del Lura in compagnia degli asini"; "Alla scoperta del latte d'asina". Le attività prevedono una spiegazione teorica con visita agli spazi di vita degli asini e una parte attiva di relazione con l'asino che prevede il prendersene cura e cavalcarlo. Si può praticare trekking soleggiato.

€ 10,00 a bambino.



CREMONA

95 - AGRITURISMO APIFLOR di Esterina Mariotti

Pzza Garibaldi 11 - 26033 PESCAROLO ED UNITI (CR)

Tel. 0372.836362 - Cell. 338.8975175 - api.flor@libero.it - www.apiflor.com

L'azienda è ubicata nel comune di Pescarolo, centro rurale di profonde tradizioni storiche. L'azienda alleva api e produce miele e cera per la creazione di sculture e candele. Coltiva crisantemi, ortaggi ed erbe officinali. Vengono coltivati anche mais, cereali ed erba medica; frutteto con svariate qualità di frutta tra cui mele e pere cotogne (trasformate in cotognate).

L'azienda propone le seguenti attività didattiche (Rif Rovere Pasini): le api e la loro vita (visita alle api, degustazione mieli, laboratorio manipolativo della cera); i cereali (comprendente l'animazione e il laboratorio manuale) percorso multiculturale; l'orto di nonno Pino (frutta e verdura di stagione con laboratori manipolativi e del gusto); le erbe officinali; gli animali della fattoria (evoluzione ludico didattica di bambini e animali); il lino e il baco da seta, in collaborazione con il Museo del Lino. Per i gruppi: percorsi guidati per far conoscere le produzioni aziendali con degustazione dei mieli aziendali; percorsi gastronomici illustrati del territorio cremonese. I percorsi didattici vanno da € 7 a € 15 cad. Gratis nelle giornate riservate ad eventi particolari e consultabili sul sito aziendale www.apiflor.com
Attività ristorativa da € 5 a € 40 cad. a seconda dell'opzione scelta.



96 - AGRITURISMO CA' DE ALEMANNI di Alessandra Maria Clara Lazzari

Loc. Cà de Alemanni - 26030 MALAGNINO (CR)

Cell. 393.9461541; 333.8727736 - lazzari.alemanni@gmail.com - www.facebook.com/agriturismocadealemanni

L'azienda Cà de Alemanni è situata nella pianura irrigua ad est di Cremona nel comune di Malagnino a circa 4 km dalla città. L'azienda coltiva circa 110 ettari con il metodo dell'agricoltura biologica. Le colture praticate sono mais, orzo, loietto, prato, medicaio e cereali foraggeri. Alleva 300 bovini da latte con produzione di formaggi vaccini biologici, birra agricola e gelato artigianale.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: a tu per tu con gli animali; dalla terra al latte; dal latte al formaggio; mamma oggi cucino io; giochi sull'aia; esplorando fauna e flora dei nostri campi. Eventi organizzati: Bimbi in erba (maggio); Festa delle fattorie aperte (sett.); Percorso di vino con ONAV.

Costi da 4 €/cad a 15 €/cad per visite guidate, laboratori o servizio ristorazione.



97 - AGRITURISMO CASCINA ARCOBALENO di Elisabetta De Grazia

Via SS Trinità 14 - 26010 CAPERGNANICA (CR)

Tel. 0373.238112 - info@cascinarcobaleno.it, www.cascinarcobaleno.hotmail.com

Azienda situata in pianura, in zona irrigua, con un'importante presenza di alberi e paesi. Azienda biologica con prati stabili, cereali a rotazione, boschi di lunga e breve durata.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: conosciamo gli animali della fattoria; impariamo a fare il pane; cosa c'è nell'orto; il mio amico cavallo; dal pop corn alla polenta, il mais; cuciniamo insieme; passeggiamo fra i campi; il bosco, alberi, animali e funghi.

Costi da 4 €/cad per la mezza giornata (scuola dell'infanzia) a 7,50 €/cad per la giornata intera (scuola primaria).

Il costo dell'educazione alimentare compreso il pasto è di 10 €/cad.



98 - AGRITURISMO CASCINA BAROSI di Benedetta Rospigliosi

C.na Barosi - 26021 ANNICCO (CR)

Cell. 338.6812591 - benepiero@libero.it - www.cascinabarosi.it

Azienda situata in pianura. Azienda zootecnica-cerealicola con allevamento di vacche da latte. L'azienda si diversifica nella produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (solare termico, impianti fotovoltaici e biogas) e ha una rete di teleriscaldamento aziendale.

La fattoria didattica offre percorsi legati alla propria attività (latte, energia) all'evoluzione dell'agricoltura di pianura, all'educazione alimentare e al rispetto dell'ambiente. Alcuni percorsi didattici sono: dalla mucca al latte; la cascina delle energie rinnovabili: energie in gioco; tutti i colori del bianco: non solo latte; alimentare la creatività tra natura tecnologica e arte; la cascina ieri e oggi tra tradizione e innovazione; buono e sostenibile: le risorse del mondo rurale.

La durata della visita può essere concordata in mezza giornata o per l'intera giornata con possibilità di pranzo al sacco e il costo varia da un minimo di € 6 ad un massimo di € 10.



99 - AGRITURISMO CASCINA SANTA MARIA di Patrizia Taverna

Via Cascine 27 - 26017 TORLINO VIMERCATI (CR)

Tel. 0373.288925 - info@cascina-santamaria.it - www.cascina-santamaria.it

Azienda ubicata in un piccolo paese a nord di Crema ricco di rogge e fontanili (si trova nel parco sovracomunale dei Fontanili) con un bosco di 14 ha ed ha un giardino botanico di 2 ha annesso alla casa padronale ricco di oltre 200 specie diverse. Forestazione di latifoglie pregiate ex 2080 giunto al 16° anno di maturazione, prati stabili. Unità locale in Veneto con coltivazione a rotazione a soia, mais, frumento, colza, barbabietole da zucchero. Produzione di confetture.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: presentazione in aula del bosco produttivo, quello naturale lungo le rogge e di quello artificiale creato dall'uomo (giardino botanico) e spiegazione del fenomeno dei fontanili.

Visita a queste realtà dove viene raccolto materiale per successivi laboratori (adottiamo un albero dipingiamo con i prodotti della natura facciamo maschere di foglie) € 7,50.



100 - AGRITURISMO "LOCANDA SAN MARTINO" - FULZEN SOC. AGRICOLA di Paola Caizzi

S.P. 47, C.na S. Martino 1 - 26023 GRUMELLO CREMONESE ED UNITI (CR)

Cell. 347.2878756, 348.7936229 - info@sanmartinoagriturismo.it - www.sanmartinoagriturismo.it

Nelle campagne cremonesi è situata la Cascina San Martino, tipica cascina cremonese a corte chiusa, con annessi 14 ettari di terra coltivata. Piccolo allevamento di suini, bovini, highland, bufali, oviscapri, avicoli (ocche, galline, capponi, anatre), conigli, asini, equidi, emu e arnie per la produzione di miele. Coltivazione a rotazione di mais, soia, loietto, frumento, triticale e prato stabile.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: piscina di mais, trasformazione dal chicco alla farina, le api ed il loro fantastico mondo organizzato, laboratorio del miele, visita e conoscenza con contatto diretto degli animali della fattoria, percorso frutteto/orto, degustazione dei prodotti aziendali (salame, lardo, pancetta, confetture, verdure, frutta, miele...); laboratorio del pane, del pasticciare, "mungitore per un giorno" e visita alle varie tipologie di avicoli particolari.

Prezzodda concordarsi in base alla tipologia di percorso ed al numero di laboratori che si desiderano inserire durante la visita didattica.



101 - AGRITURISMO IL CAMPAGNINO di Emanuela Dilda

Strada Esterna Campagnino 9 - Loc. Villarrocca - 26030 PESSINA CREMONESE (CR)

Tel. 0372.87020 - Cell. 346.0938125 - rmignani@inwind.it - www.agriturismoilcampagnino.it

L'azienda è ubicata in pianura, immersa nel verde del Parco Oglio Sud, sul confine delle province di Brescia e Mantova. Coltivazione di cereali (farro, grano monococco e saraceno, mais) destinati all'agriturismo per la produzione di prodotti da forno e di ortaggi e frutta che vengono trasformati in confetture. Produzione di cosmetici naturali a base di equisetto e lavanda coltivati direttamente in fattoria. Produzione di erbe aromatiche.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Laboratorio dei 5 sensi: con la farina produciamo i biscotti. Descrizione degli ingredienti. Paglia e fieno: facciamo le bamboline. Visita all'azienda e agli animali. Coloriamo sull'aia con i gessetti. Per i più grandi: riscopriamo i cereali antichi; la biodiversità.

Per i bambini/ragazzi € 5 (mezza giornata) € 8 (giornata intera pranzo al sacco), per gli adulti da concordare alla prenotazione.



102 - AGRITURISMO ISOLAGERRE di Pia Rosalia Colombani

C.na Gerre 1 - 26026 PIZZIGHETTONE (CR)

Tel. 0372.744968 - Cell. 335.456330 - info@isolagerre.it - www.isolagerre.it

Immersa nella zona monumentale del Parco Adda Sud, inserita nel circuito piste ciclabili delle città murate di Lodi. L'azienda coltiva mais, soia e cereali a paglia per la rotazione dei terreni. Allevamento di pony, asini e cani di razza "Bovari del Bernese". Produzione di insaccati utilizzati esclusivamente per la ristorazione in agriturismo.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: gli animali della fattoria; conoscere il cavallo; il bosco (colori, profumi, rumori, le erbe); l'oasi (osserviamo gli aironi).

I prezzi variano a seconda dell'attività didattica scelta e non superano mai € 12.



103 - AGRITURISMO S.ALESSANDRO di Renato Piccioni

Via Caduti del Cielo 1 - 26029 SONCINO (CR)

Tel. 0374.84176 - agri.s.alessandro@tiscali.it

L'azienda è ubicata nella verdeggianti pianura di Soncino. Azienda cerealicola con produzione di ortaggi e allevamento di bovini da carne e di bachi da seta.

La fattoria propone i seguenti percorsi didattici: allevare e curare i bovini da carne; come allevare i bachi da seta; percorsi naturalistici in campagna, nel bosco e nel gelseto € 6 a persona.



104 - AGRITURISMO SANTA MARIA BRESSANORO di Anna Emilia Galeotti Vertua

Via S. Lorenzo 1 - 26012 CASTELLEONE (CR)

Tel. 0374.351131 Cell. 333.9032205 - info@agriturismosantamaria.com - www.agriturismosantamaria.com

L'azienda è situata in pianura, in campagna a 1,5 Km dal paese. L'azienda coltiva meli, peri, peschi, susini, cachi e actinidia. Nel frutteto sono presenti anche antiche varietà di meli e peri. Alleva bovini da latte e produce confetture e salumi. L'attività aziendale è suddivisa in due unità produttive.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Il frutteto, conoscere il ciclo vitale delle piante da frutta nelle 4 stagioni, approfondire le correlazioni tra tecniche produttive a ridotto impatto ambientale, qualità delle produzioni ortofrutticole e consumi alimentari (cibo, ambiente e salute). L'irrigazione: l'importanza dell'acqua nella vita di un frutteto. Il museo dei vecchi attrezzi agricoli. Le piante e le erbe officinali: scoprire le piante e le erbe che crescono spontaneamente e che hanno qualità terapeutiche. Storia e arte: affreschi del 1600 (presenti in azienda) con visita esterna alla chiesa di Santa Maria Bressanoro. Laboratori: dal frumento al pane; dalla frutta alla marmellata (solo in autunno); nella terra di Stradivari; terracotte: dopo aver ammirato quelle stupende di Santa Maria Bressanoro, i ragazzi potranno cimentarsi con la creta.

Il costo della mezza giornata (9.30/12.30) è di 5 €/cad. il costo della giornata intera (9.30/16.30) è di 10 €/cad. I costi sono comprensivi di visite guidate e di un laboratorio a scelta.



105 - AGRITURISMO CASCINA MEZZULO di Demetrio Soldi

Via XXIV Maggio 7 - 26011 CASALBUTTANO ED UNITI (CR)

Tel. 0374.361594 - info@agriturismomezzulo.it - www.agriturismomezzulo.it

L'azienda è ubicata in pianura. Attività cerealicola (principalmente mais) e orticola; produzione di legno pregiato, biomassa per riscaldamento, fasce tamponate boscate.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: attività con animali e con i vegetali; laboratori del pane, pasta, biscotti, polenta e giocattoli dei nonni. Percorsi: dal chicco di grano al pane, alla pasta e biscotti dalla spiga di mais alla polenta; dalla frutta alla marmellata.



106 - AGRITURISMO VIVAIBAMBÙ di Mario Brandazzi

Via Dosso di Mattina 12 - 26010 RUBBIANO (CR)

Tel. 0373.615070 - Cell. 335.6283017 - vivaibambu@tin.it, info@vivaibambu.com - www.vivaibambu.com

Il vivaio è situato a ridosso del fiume Adda (Parco Adda Sud) nella pianura cremasca ai confini della provincia tra Cremona e Lodi, sulle rive di quello che fu il Lago Gerundo.

Vivaibambù è un'azienda florovivaistica con produzione di bambù, piante acquatiche, fior di loto, ninfee, palme, graminacee e pesci. Vivaibambù ha la più grande collezione di bambù in Italia con oltre 140 tra specie e varietà. Nel 2004 ha ricevuto la certificazione dall'IWGS che decreta la collezione di Fior di Loto come la più grande in Europa e una delle prime al mondo con oltre 150 tra specie e varietà di fior di loto. Si allevano diverse varietà di pesci rossi e di carpe koi partendo dalla fase di deposizione e fecondazione delle uova. Trasformazione del legname in bambù selezionato e non trattato, si ricavano strumenti musicali come ad esempio i didjeridù e i tamburi che poi vengono utilizzati durante le attività didattiche.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: con gli animali: si tratta di animali non convenzionali, come pesci rossi, carpe koi, girini, rane e insetti completamente innocui che popolano i nostri bacini. Simpatici amici da conoscere per sfatare paure e leggende. Attività con i vegetali: utilizziamo i bambù per costruire dagli strumenti musicali alle casette per gli uccelli e gli insetti. Con le piante acquatiche costruiamo dagli addobbi natalizi agli album fotografici. LABORATORI: i laboratori si terranno all'interno della calda SERRA TROPICALE di Vivaibambù. Vita da pesce: conosciamo più da vicino questi simpatici amici e impariamo ad allestire un acquario. Coltiviamo le piante senza la terra. Musicisti in erba: impariamo a suonare gli strumenti musicali di bambù. Educazione musicale. Addobbi natalizi, composizioni e creazioni con bambù, fior di loto e materiale vegetale. Giochiamo a suonare l'acqua: l'acqua come strumento musicale. Educare al suono e all'ascolto. PERCORSI: L'agricoltore custode: chi è, quali sono i suoi obiettivi.





Educazione ambientale. Percorso sensoriale nella "natura del mondo": alla scoperta dei misteri della giungla. Gli ecosistemi acquatici: nell'acqua c'è un mondo tra scienza e leggenda. Le amiche piante: depurare l'aria (in casa e fuori) con le piante. Dalla pianta di papiro al rotolo di papiro: come gli egizi ottenevano il supporto scrittoria. Il fantastico mondo dei bambù: cenni botanici e utilizzi. **PROGETTAZIONE PARTECIPATA:** progettazione partecipata di un ecosistema acquatico, costruiamo un giardino acquatico. Progettazione partecipata di oasi urbane per uccelli (nidi, casette, mangiatoie e cibarie). Musicoterapia e animazione musicale. Anche se l'autunno e l'inverno sono considerate stagioni inconsuete per le visite didattiche, sono invece ottimali per visitare il vivaio ed effettuare le attività proposte all'interno della calda serra tropicale. Attività didattica fuori dall'azienda: alcune delle attività didattiche effettuate e tutti i laboratori possono essere svolte anche fuori dall'azienda per venire incontro e rendere partecipi persone che per vari motivi sono impossibilitate a raggiungere. € 10 a persona al giorno.

107 - AGRITURISMO AZIENDA AGRICOLA MAGHENZANI di Gianna Balestra



Via Malcantone 16/D Loc. Boschetto - 26100 CREMONA (CR)

Tel. 333.5734589 - Cell. 335.6185383 - gmaghenzani@aliceposta.it - www.facebook.com/giacomomaghenzani.1

L'azienda è collocata nella prima periferia del comune di Cremona, in zona di espansione urbanistica. Aree verdi attrezzate per possibilità di pic nic e pranzo al sacco. Indicazioni stradali: dalla Tangenziale di Cremona seguire per Boschetto. Giunti in zona Boschetto, dopo l'edicola, prendere la 3 via a destra (via Malcantone), alla prima curva prendere la stradina sterrata che conduce all'azienda agricola. L'Azienda è raggiungibile anche con il trasporto urbano pubblico: Linea D con fermata davanti alla Cascina. Produzione e vendita di frutta, verdura e confetture: frutti di bosco, orticole di stagione a pieno campo, patate, zucche.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Arte e verdura: quadri e ritratti realizzati con le verdure recuperate con la Caccia al tesoro nei campi coltivati. Amici dalle lunghe orecchie: attività e giochi per la relazione dei bambini con gli animali (asini). Enrico il lombrico: lombrichi realizzati con pasta e sale con osservazione di quelli veri. Ortoclasse: progetto di più incontri per lo sviluppo di un orto didattico.

Prezzo da concordare in funzione delle attività scelte.

108 - AGRITURISMO CASCINA COLOMBARA CORTE DEI SEMPLICI di Luisa Pea



Cascina Colombara - 26020 BORDOLANO (CR)

Tel. 0372.95989 - Cell. 347.4793098 - info@cortedeisemplici.it

La Colombara - Corte dei Semplici è sita all'interno del parco Oglio Nord, a meno di 1 Km dalla sponda cremonese del fiume, a soli 20 minuti da Cremona e 40 da Brescia. Qui, canneti e pioppeti fan da cornice alle coltivazioni, solcate da fossati e cavedagne alberate. La Colombara è una cascina di origine cinquecentesca a corte chiusa, che nel Seicento fu di proprietà della famiglia decurionale cremonese dei Pisenati, di cui restano tracce dello stemma sul portale di ingresso. L'Hortus, cuore produttivo dell'azienda agricola, è la ricostruzione con nuovi significati di un antico paesaggio di orti, piante officinali e alberi da frutto. Il parco, incorniciato da scarpate e ciglioni boscati, offre passeggiate attraverso radure e sorgenti.

LECCO

109- AGRITURISMO AMICI CAVALLI di Giovanna Brambilla



Via Volta 38 - 23883 BRIVIO (LC)

Tel. 039.932077 - Cell. 380.5487380 - giovannabrambilla@virgilio.it - giulia.amicicavalli@libero.it

L'azienda è situata nel Parco Adda Nord in zona collinare con fiume, bosco prati e campi. L'azienda alleva equini e animali di bassa corte; produce frutta e verdura.

La fattoria Amici Cavalli propone il laboratorio dell'etologo e del dietologo che insegna il linguaggio degli animali e il piatto del cavallo; la scoperta dell'orto con indovinelli; le magie con le erbe e la giocoleria delle zucche. L'ingresso permette di accedere ai laboratori e ai giochi didattici della fattoria: la casetta sull'albero, il labirinto, il cavallo pazzo e il castello di fieno con possibilità di fare un pic-nic all'ombra dei grandi alberi o sotto il gazebo del glicine.

Il prezzo dell'entrata è di € 5 a bambino e € 2 per gli adulti, per i bambini sotto i 3 anni l'ingresso è gratuito.

110- AZIENDA AGRICOLA APICOLTURA RAVASI di Vincenzo Ravasi



Via Statale 165 - 23807 MERATE (LC)

Tel. 039.599235 - apienzo@apicolturaravasi.it - www.apicolturaravasi.it

Azienda situata in zona collinare all'interno del Parco di Montevicchia e Valle del Curone. L'azienda alleva api, capre tibetane, pecore ovesant e animali di bassa corte. Coltiva frutta antica e piccoli frutti. Produce miele di qualità diverse, confetture, mostarde e succhi di frutta.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: aperenza; c'era una volta la cera; le mani in pasta o nel paiolo; fila la pecoranon solo pollo; inalberiamoci; la carta; la tessitura. Tutti i percorsi comprendono un laboratorio pratico e sono calibrati in base all'età dei partecipanti.

Da concordare al momento della prenotazione.

111- AGRITURISMO BON PRÀ di Francesca Comi



Via per Noceno - 23838 VENDROGNO (LC)

Tel. 0341.870122 - Cell. 339.4553942 - agribonpra@tiscali.it - www.bonpra.it

L'azienda è collocata sul versante a mezzogiorno della Val Muggiasca a circa 800 m d'altezza, con una visione paesaggistica eccezionale, tra Grigna e Lago di Como. L'azienda coltiva piccoli frutti (more, mirtillo, lamponi e ribes) e frutta antica. Alleva bovini da carne ed equini.

Agricolando a km 0: per informazioni rivolgersi direttamente all'azienda tramite tel., e-mail, Facebook, Instagram (Agriturismo Bonprà) per i numerosi laboratori proposti. Possibilità di visitare il Museo del latte e della storia della Muggiasca situato nel Comune di Vendrogno.

Il costo della mezza giornata è di 5€/cad (minimo € 60 per gruppi con meno di 12 persone). Il costo della giornata intera è di 7,50€/cad con un minimo di € 90 (per gruppi inferiori a 12 persone).

112 - AGRITURISMO LA POSSA di Roberto Goretti



Via al Piso, Fraz. Concenedo - 23816 BARZIO (LC)

Cell. 348.4909840, 348.4909834 - agriturismo.lapossa@tiscali.it - www.agriturismolapossa.it

Agriturismo La Possa azienda agricola agrituristica si trova in Lombardia tra le montagne della Valsassina a mt. 1000, vicino ai campi di sci di Bobbio e Artavaggio in un paesino chiamato Concenedo, frazione di Barzio a due passi da: Lecco, il lago di Como, la Brianza e Milano. È una azienda biologica La cucina proposta è quella tipica del territorio, basata in larga parte sui prodotti dell' agriturismo e su prodotti di aziende agricole della zona. Nello spaccio aziendale si possono acquistare prodotti freschi, confetture, Uova e Formaggi.

L'azienda è a conduzione biologica e alleva avicoli e animali di bassa corte, coltiva piccoli frutti e antiche varietà di mele, pere, susine, ciliege, noci e castagne circondati dalle siepi di olivello spinoso e il raro gummi dalle proprietà officinali e vitaminiche.

L'obiettivo dell'azienda è di far conoscere il mondo del lavoro contadino, della natura, dei prodotti agricoli (osservando, toccando, annusando e gustando). Conoscere la flora e la fauna tipica della nostra zona di montagna Sviluppare concetti di rispetto ambientale. Comprendere il ciclo di crescita e fruttificazione di alcune colture in particolare i piccoli frutti e gli ortaggi, Produzione dei principali ingredienti della nostra tavola. Conoscenza e metodi della preparazione del terreno: semina. Imparare mangiando: Il gioco dei sapori La trasformazione della frutta in confettura. I nostri percorsi didattici. L'ORTO BIOLOGICO: il laboratorio permette di percepire con le

mani la differenza tra la terra, la sabbia e la torba. Imparare a riconoscere e distinguere come è fatta una piantina erbacea (radice colletto e parte vegetativa). TRASFORMAZIONE DELLA FRUTTA IN CONFETTURA: vedere e toccare la frutta, selezionarla e prepararla per la trasformazione invasamento, sterilizzazione etichettatura. IL FRUTTETO: visita al frutteto, descrizione del ciclo delle piante dal seme al fiore al frutto. Presa visione della preparazione del terreno, piantumazione, talea innesto, margotta. Esercitazione pratica degli innesti. L'UOVO: il laboratorio dedicato alla descrizione dell'uovo e alla sua composizione Viene descritta l'importanza dell'uovo nella riproduzione delle specie e l'importanza dell'utilizzo in cucina. LA CASTAGNA: la raccolta della castagna nel periodo autunnale. Curiosità, storia e usi di questo antico frutto. IL VIAGGIO DEI SEMI: come si conservano, come volano come si utilizzano. Perché i semi non germogliano durante l'inverno. IL LABORATORIO DELL'ARGILLA.

L'attività didattica si svolge per mezza giornata o per la giornata intera. I costi variano da 5 €/cad a 10 €/cad. Minimo gruppo da 15 persone.

113 - AGRITURISMO MONSERENO HORSES di Massimo Villa



Via Monsereno 9 - 23898 IMBERSAGO (LC)

Tel. 039.9921343 - info@monserenohorses.it - www.fattoriadidattica.eu

L'azienda è situata in collina all'interno del Parco dell'Adda. Dista 1.5 Km dal traghetto di Leonardo e dal Santuario della Madonna del Bosco. Possibilità di spuntini, merende, pic nic e pranzo al sacco. L'azienda produce foraggi e alleva equini, ovi-caprini, suini, bovini e animali da cortile. Presenza di un vivaio e orto. Produce e vende: insaccati, carne, conserve, confetture, ortaggi, piccoli frutti, fiori e piante.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Il cavallo nostro amico: nozioni di equitazione e brevi cavalcate. Tutti in carrozza: giri in carrozza sul territorio dell'azienda. Gli animali da cortile. Incontrare e conoscere le caratteristiche degli animali da cortile (galline, caprette, conigli, asinelli, pony). Il pane con le nostre mani: laboratori di conoscenza della catena di trasformazione dai chicchi di grano all'impasto con acqua e sale. Crea candele di cera: conoscere le caratteristiche dei vari tipi di api, dei loro prodotti (miele, cera, propoli, pappa reale), assaggio degli stessi e creazione delle candele. Addobbare ferri di cavallo: decorare ferri di cavallo con prodotti dell'agricoltura e non solo. Un arcobaleno di fiori, frutta e verdura: laboratorio sensoriale per conoscere sapori e colori dei prodotti della terra. Eventi in fattoria: fattorie didattiche; feste di compleanno; team building; eventi per ricorrenze (addio al nubilato, battesimo, cresime ecc...). Con attività equestre e possibilità di ristoro c/o nostro Agriturismo.

Tariffe da concordare al momento della prenotazione della visita.

114 - AGRITURISMO SAN MATERNO di Daniele Montanelli



Loc. San Materno 1 - 23851 GALBIATE (LC)

Tel. 0341.542096 - info@agriturismosmaterno.it - www.agriturismosmaterno.it - www.torrealtecco.it

Azienda situata in montagna all'interno del Parco Regionale Monte Barro e della Comunità Montana Lario Orientale. Azienda biologica certificata bioagricert, a risparmio energetico (fotovoltaico e solare) con recupero delle acque piovane per l'irrigazione dell'orto.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Laboratori-gioco: un tuffo nel miele; una giornata da contadino; pane miele e fantasia (minimo 40 persone); una casa amica della natura: il risparmio energetico (fotovoltaico, solare, soluzioni ecoefficienti); un essere millenario: l'olivo; lungo un filo di: seta lana e cotone (minimo 40 persone).

Costo della giornata intera 7,50 €/cad (con un minimo di 150 € per gruppi inferiori a 20); costo della mezza giornata 5 €/cad. Un tuffo nel miele si può svolgere anche in classe al costo di 5 €/cad.

115 - AZIENDA AGRICOLA VILLA ZITA di Francesca Fornarelli



Cascina Peltraio 5 - 23894 CREMELLA (LC)

Tel. 039.9272024 - Cell. 338.9748680, 392.7312707 - f.fornarelli@tiscali.it - www.villazita.it

L'azienda agricola Villa Zita si trova nel Parco Agricolo della Valletta in località Verdegò, Frazione di Barzago; è una piccola oasi tranquilla dove umani ed equini possono trascorrere momenti piacevoli e divertenti. In azienda si producono frutti di bosco ed ortaggi. Si allevano cavalli destinati alla compagnia, allo sport ed al tempo libero. Sia l'allevamento che l'addestramento vengono effettuati con metodi etologici che rispettano la natura ed il benessere degli animali.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: lezioni teoriche, dimostrazioni e laboratori. Amico Cavallo: alla scoperta del mondo equestre e di un amico speciale. Il linguaggio segreto dei cavalli: dimostrazioni pratiche e giochi di gruppo. I cereali: dalla farina al pane, dal chicco alla polenta. A spasso d'asino: passeggiata didattica con un asinello seguendo i suoi ritmi. Agricolori, agriprofumi e agrisuoni. Passeggiando nel Parco Agricolo della Valletta... quanta biodiversità.

€ 10 a persona.

LODI

116 - AZIENDA AGRICOLA BARONCHELLI di Giampaolo Baronchelli

C.na Cà dell'Acqua - 26851 BORGO SAN GIOVANNI (LO)

Cell. 335.7735973, 335.8009428, 335.8330482 - info@lattecrudobaronchelli.it - www.aziendaagricolabaronchelli.com

Azienda di pianura, campagna lodigiana. Azienda cerealicola e zootecnica con produzione di latte di alta qualità e vendita di prodotti aziendali.

LA SCUOLA DEL LATTE IN FATTORIA La giornata si trascorre in cascina per vedere le attività quotidiane svolte in una moderna struttura agricola ad indirizzo zootecnico con produzione ed imbottigliamento di latte di alta qualità. Fare per imparare e ricordare: durante la giornata i momenti di visita saranno alternati a momenti di attività pratica: la preparazione della razione alimentare per le bovine, la trasformazione del latte in formaggio, la degustazione dei vari tipi di latte e le loro differenze, la scoperta della fattoria con "tutti i sensi" (profumi e puzze, silenzi e muggiti, morbido e ruvido, più buono e meno buono). Come e dove "nasce" il latte? Come viene messo in bottiglia? In quanto tempo arriva nelle case? Quanta strada percorre? A queste e ad altre domande si troveranno le risposte. Si imparerà a leggere l'etichetta del latte, per individuare le informazioni che raccontano la sua storia e poter scegliere quale latte bere. Si potrà inoltre effettuare una passeggiata alle vicine risorgive per capire la gestione delle acque delle marcite lodigiane. A fine giornata, ad ogni alunno, viene consegnato il materiale prodotto durante le attività pratiche e una bottiglia di latte. **ENERGIA: UN FENOMENO DAI MILLE VOLTI** Partendo dalla spiegazione del termine "energia", si scoprirà da dove viene e come produrla, analizzando le diverse fonti disponibili: rinnovabili e non rinnovabili. Evidenziando le caratteristiche e le differenze di ognuna, si conosceranno vantaggi e svantaggi. Si spiegherà come, anche il comportamento di ognuno di noi, possa aiutare a sprecare meno energia. Nella nostra azienda, a contatto con gli elementi naturali, i visitatori comprenderanno meglio l'importanza di proteggere e rispettare l'ambiente e potranno vedere come, in questa cascina, la salvaguardia e il rispetto della natura si sono tradotti nell'installazione di pannelli solari fotovoltaici sul tetto della stalla, garantendo così la produzione dell'energia necessaria allo svolgimento delle attività della cascina. Potranno altresì assistere alla messa in funzione della ruota del mulino ad acqua importante forza motrice di un tempo.

Il costo per l'intera giornata è di 8 €/cad; mezza giornata € 5. Il pranzo deve essere portato al sacco e ad ognuno, a fine giornata verrà consegnato il materiale prodotto e una bottiglia di latte fresco.



117 - AGRITURISMO CASCINA GRAZZANELLO di Spartaco Corvi

C.na Grazzanello - 26825 MAIRAGO (LO)

Tel. 0371.487261 - grazzanello@tiscali.it - www.grazzanello.it

In pianura, in prossimità del Parco Adda Sud. Coltivazione di piante ad alto fusto, pioppi, frassini e produzione di mais, grano, orzo, soia e noci. L'azienda produce anche confetture. L'Ecomuseo della cascina fa parte del Sistema Museale del Lodigiano.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dal campo di grano al pane; l'oro blu, il laboratorio dell'argilla, la cascina e le sue attività, le piante da frutta e la marmellata, le piante officinali, lo scavo archeologico, due giorni in campagna, l'orto e le verdure.

€ 12 per la giornata intera; € 7 per la mezza giornata. Attività su prenotazione.



118 - AZIENDA AGRICOLA TONINELLI F.LLI SOC. AGR. S.S. di Giovanni Toninelli

C.na Luna - 26866 MARUDO (LO)

Tel. 0371.933148 - Cell. 345.3691538 - info@agriturismoluna.it - www.agriturismoluna.it

L'azienda è situata nella pianura padana e produce coltivazioni cerealicole con allevamenti.

Allevamento di ovini, suini, bovini da latte. Produzione di riso Carnaroli, salumi. Si vendono riso, salumi e vini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita agli animali da cortile (capre, galline, oche). Impastiamo la pasta fresca con le uova del pollaio. Tali attività sono principalmente rivolte a bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

Da € 10 a € 5 a seconda della durata dell'attività didattica.



119 - AZIENDA AGRICOLA FLORALIA di Fabiano Oldani

Via della Marescalca 20 - 26900 LODI (LO)

Tel. 0371.35863 - Cell. 348.6783430 - floroldani@tiscali.it - www.floricolturaoldani.it

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Per le materne (1h30') 1) Pierino il girino: vita del girino e osservazione in natura. 2) Il semino giovanino: vita del seme e laboratorio orto. 3) Pasqualino il fiorellino: vita del fiore e laboratorio fiore. Per le scuole: 1) Acqua



fonte di vita: escursione in foreste e laboratorio sulle proprietà dell'acqua. 2) Aromi e sapori genuini: orto casalingo e proprietà piante. 3) Gli impollinatori: la loro importanza in natura e per l'uomo, con escursione in foresta e visione reperti. 4) Interazione uomo natura: il cuore dell'odigiano, con escursione in foresta e laboratorio su riciclo ed energie rinnovabili. Per Materne da € 3; per Scuole da € 6 a € 7.

120 - AZIENDA AGRICOLA I.T.A.S. "A. TOSI"

Viale Marconi 58/60 - 26845 CODOGNO (LO)

Tel. 0377.32250 - Fax 0377.37265 - Cell. 338.5699313 - francesco_saladino@libero.it, segreteria@agrariotosi.it, - www.agrariotosi.it

L'azienda è parte integrante dell'ITAS "A. TOSI" (Istituto Tecnico Agrario). Si trova nel comune di Codogno e nelle vicinanze di diversi siti di interesse culturale e naturalistico. L'azienda collegata all'Istituto agrario è ad indirizzo cerealicolo, orticolo e floricolo con allevamento di bovini da latte (razza Frisona e Brunalpina). Si producono formaggi freschi e stagionati (Provolone). Vendita di miele, cotognata, formaggi vari, piante d'appartamento ed annuali.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche La stalla, alimentazione, governo e mungitura degli animali presenti in azienda. La serra, a seconda del periodo in cui viene effettuata la visita, è possibile conoscere la semina, l'invasatura, l'irrigazione e le attività manuali varie Il caseificio: lavorazione del latte aziendale per la produzione dei formaggi freschi e stagionati (Provolone). L'orto, concimazione, vangatura, semina, trapianto, irrigazione e raccolta dei prodotti. Baco da seta ed api. Allevamento, impariamo tecniche e finalità dell'allevamento.

€ 5 dalle ore 9.00 alle 12.30; € 8 dalle ore 9.00 alle ore 16.00.



121 - AGRITURISMO LE CASCINE di Carlo Vailati Riboni

Via Cascine dei Passerini 25 - 26827 TERRANOVA DEI PASSERINI (LO)

Tel. 0377.833588 - Cell. 337.282658 - Cell. 335.8074306 - info@agriturismolecaschine.it - www.agriturismolecaschine.it

Azienda cerealicola zootecnica, considerata ecomuseo del lodigiano. Notevole è l'archivio storico, interessante il lago realizzato per la reintroduzione di specie autoctone. L'azienda, in conversione a biologico, alleva suini, bovini di razza Limousine (linea vacca vitello), lepri e animali di bassa corte. Le coltivazioni praticate sono di frumento tenero e duro, mais, erbai, orticole, fiori annuali, verdure, fragole, piccoli frutti e zafferano. Si vendono, inoltre, prodotti quali carne bovina, salumi, confetture, frutta e verdura, uova.

L'azienda è specializzata in percorsi di educazione alimentare e ambientale. Tutte le proposte consentono ai partecipanti di fare esperienze dirette e sensoriali e prevedono collegamenti interdisciplinari e trasversali. Possono essere personalizzate e durare anche più giorni. Si realizzano inoltre progetti per il tempo libero e laboratori socio occupazionali per diversamente abili. ESPLORARE: scuola dell'infanzia e primaria, percorso sensoriale alla scoperta della fattoria e dei suoi animali. IL GIOCO DEI SAPORI: scuola primaria e secondaria di primo grado. Esperienze con i cinque sensi legate alla conoscenza, manipolazione e al consumo dei principali alimenti. LA CASCINA LODIGIANA: scuola primaria e secondaria. Percorso storico sull'evoluzione del mondo agricolo lodigiano utilizzando i documenti dell'archivio storico. DAL CAMPO AL LAGO: scuola primaria e secondaria di primo grado. Confronto tra due diversi ambienti ed ecosistemi. SEMINARE & COLTIVARE: scuola primaria. Percorso interattivo sui vegetali. Per adulti si organizzano degustazioni guidate dei prodotti del territorio, cene a tema e corsi di cucina. Periodo: tutto l'anno, su prenotazione.

Le tariffe vanno indicativamente da € 6 a € 18. Nella maggior parte dei progetti per le scuole il pasto è compreso. Cene a tema, corsi di cucina costi da concordarsi.

122 - AGRITURISMO PARCO ITTICO PARADISO di Fratelli Brambilla

Via IV Novembre 1, Fraz. Marzano - 26833 MERLINO (LO)

Tel. 02.9065714 - Fax. 335.201682 - info@parcoittico.it - www.parcottico.it

L'azienda è situata a 18 km da Milano al confine tra le province di Lodi, Milano e Cremona. Il Parco ospita 20 specie di pesci d'acqua dolce visitabili passeggiando lungo i canali e da osservatori subacquei minifattoria e parco giochi completano la struttura tutto immerso nel verde di 6000 piante. Vasca per accarezzare i pesci, acquario acqualife e voliera delle cicogne.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Laboratori sull'acqua: studio degli aspetti più comuni dell'acqua e classificazione di microinvertebrati del fondo. Laboratorio sulle piante: studio e classificazione delle più comuni piante presenti nel parco e creazione di un erbario. Laboratorio acquafilie: studio fasi di vita dei pesci. Laboratori sulla fattoria didattica.

Il costo per le scuole è di 7 €/cad. Il costo per gli adulti è di 10 €/cad, per i bambini dai 3 ai 13 anni è di 8 €/cad. Il costo per gli oratori delle Diocesi Lombarde è di 6 €/cad. Il costo per le scolaresche è di 7 €.



123 - AZ. AGRICOLA PODERE ISEPPINA - I.P.S.A.A. "E. MERLI" di Maddalena Merli

Villa Igea 53 - 26900 LODI (LO)

Tel. 0371.30185 - Cell. 348.7659087 - podereiseppinalodi@libero.it - villaigeamerli@fastwebnet.it - andrea.scaini@iis-codogno.com

La fattoria si trova in pianura. L'azienda collegata all'Istituto agrario coltiva cereali, ortaggi e alleva bovini da carne. Trasformazione in azienda di latticini stagionati e prodotti da forno.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratorio caseario: trasformazione del latte in formaggi molli, yogurt e ricotta.

€ 5 a persona, scolaresche € 80/classe.



124 - AGRITURISMO SAN GABRIELE MULINÀS di Luigi Riva

C.na San Gabriele 1 - 26853 CASELLE LURANI (LO)

Tel. 0371.96046 - info@mulinas.com - www.mulinas.com

L'azienda si trova a 5 km da S. Angelo Lodigiano e a 10 km da Melegnano. Azienda cerealicola con produzione di riso.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: percorsi, laboratori "conoscere la storia del riso", dalla semina al risotto, simulazione da parte dei bambini di come si prepara il risotto (ingredienti e preparazione per la cottura).

4 €/cad.



125 - SOCIETÀ AGRICOLA VIROLO di Benedetta Vedove

Via Virolo - 26837 MULAZZANO (LO)

Tel. 02.989044 - tenutavirolo@tiscali.it - www.tenutavirolo.it

Azienda isolata dal centro abitato, immersa nel verde della Pianura Padana. L'azienda coltiva riso, mais, orzo e ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Impariamo dalle api. Laboratorio: il miele e la cera. Da un semino ad un albero. Caccia al tesoro nel bosco. Contadini per due giorni. Mangiamo l'orto: un minestrone di colori. Chicchi d'oro e pop corn. Nella vecchia fattoria. Il costo della mezza giornata è di 5,50 €/cad. Il costo della giornata intera è di 10 €/cad.



MANTOVA

126 - AGRITURISMO ARGININO PICCOLO di Luisa Bellini

Via Arginino 9 - 46035 OSTIGLIA (MN)

Tel. 0386.31475 - argininopiccolo@libero.it

Situata in zona pianeggiante e fluviale vicino al fiume Po e alle paludi di Ostiglia.

L'azienda è aperta nei periodi 15 marzo/30 giugno e 10 settembre/30 ottobre, e propone: la storia di Gocciolina, il mistero dei fiumi e dei mari. Percorso su carri trainati da cavalli, fino alla riserva naturale Paludi di Ostiglia. La vita nella fattoria: l'ecosistema, il rispetto della natura. Vivere la natura: le zone umide, i biotipi, visita alle Paludi di Ostiglia e laboratorio di intreccio manuale di cestini con erbe e rami della palude. Dal cavallo al trattore: storia della lavorazione del terreno e ippologia. Dal seme al pane. I nonni insegnano. Dal grano al fiore. Giochiamo con il bosco. Fibre tessili: approccio alla tessitura. Il bosco e l'economia. Seguendo il grande fiume. In viaggio sui Lessini. Vacanze verdi per ragazzi.

Il costo della giornata intera per la scuola dell'infanzia è di 7.50 €/ cad, per la scuola primaria è di 9 €/ cad. Il costo per la mezza giornata è di 6 €/ cad.



127 - AGRITURISMO BIO WELT-LA FATTORIA SUL FIUME di Sabrina Dossi

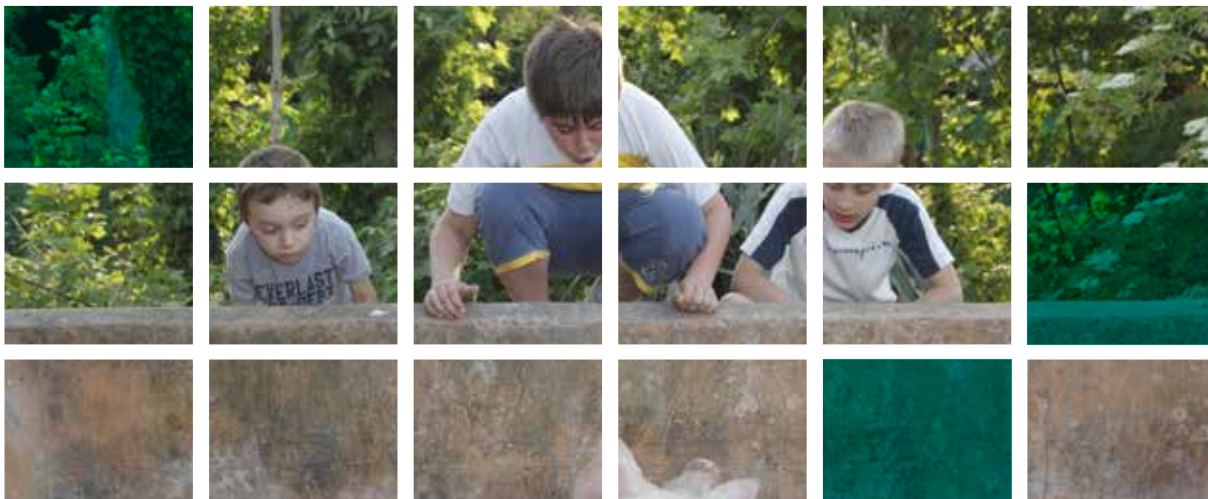
Strada Valeggio 16/A, Loc. Pozzolo - 46045 POZZOLO DI MARMIROLO (MN)

Tel. 0376.260429 - Fax. 0376.460086 - bio-welt@libero.it

L'azienda agricola si trova ai piedi delle coline Moreniche, sulle sponde del fiume Mincio, un paesaggio molto suggestivo per chi ama gli spazi aperti e la natura. È raggiungibile anche in bicicletta, trovandosi a metà strada sulla pista ciclabile Mantova-Peschiera dopo Pozzolo, direzione Borghetto. L'attività dell'azienda è basata principalmente sull'allevamento allo stato semibrado di bovini, cavalli, asini, maiali, pecore e avicoli. Si coltivano cereali e kiwi e si vendono succo di kiwi e insaccati.

L'azienda propone attività didattiche che variano a seconda delle esigenze e prendono in considerazione tre temi principali: CIBO, TERRITORIO e PASSATO. In particolare: trasformazione del latte, fiume e colline moreniche, mestieri e giochi di un tempo. Contattaci per saperne di più! Referenti Sabrina e Serena.

Attività fino alle h. 12.30 € 6; fino alle h. 16.00 € 9 (minimo 15 partecipanti).



128 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA BASALGANELLA di Graziella Salari

Via Bissona 45 - Località Villa Cappella - 46040 CERESARA (MN)

Cell. 338.7352980 - garosi.elena@gmail.com - www.agriturismomantova.it

La Cascina è immersa nel verde ed è circondata da ampi spazi: all'esterno si trova un grande porticato per eventi all'aperto, un ampio giardino, un parco con piscina ed una corte dove i bambini possono giocare.

Tutte le attività proposte sono rivolte ai bambini della scuola dell'infanzia, primaria. I percorsi proposti sono: sui 5 sensi, le stagioni o le regole, costituiti da incontri a scuola e un'uscita finale in fattoria, visionabili dagli insegnanti interessati. **DAL SEME AL PANE:** iniziando a riconoscere vari tipi di cereali e osservando spighe e pannocchie i bambini sperimenteranno la trasformazione dei chicchi in farina utilizzando delle macine manuali. Attraverso un divertente laboratorio scopriranno gli ingredienti e impasteranno dei panini dando loro forme creative. Noi li cuoceremo e i bambini potranno portarli a casa come ricordo. **5 SENSI PER SCOPRIRE IL MONDO:** attraverso un laboratorio i bambini scopriranno il mondo della fattoria utilizzando i sensi uno per volta. Faranno tanti giochi dove sperimenteranno che alcuni sensi prevalgono sugli altri e che a volte ci possono ingannare. Confronteranno i loro sensi con quelli degli animali e verranno costruiti quadri olfattivi con le erbe, visivi con i colori della natura e gustativi da poter assaggiare. Questi lavori potranno essere portati a casa dai bambini. **LA REGOLA D'ORO:** apposito percorso per bambini per acquisire le regole attraverso la consapevolezza delle possibili conseguenze delle proprie azioni. Utilizzando vari giochi e immagini i bambini sperimentano come si possa vivere in ambienti naturali imparando a rispettare tutti gli esseri viventi. **L'UTILE DIVERSITÀ:** attraverso una fiaba e dei giochi i bambini impareranno come la diversità tra le persone e tra gli animali possono essere fonte di ricchezza.

Costi delle attività didattiche: mezza giornata 7 €/cad; giornata intera 9 €/cad; attività più pranzo in cascina 15 €/cad. Progetti rivolti alle scuole, agli anziani e ai diversamente abili, da concordare con gli enti.



129 - AGRITURISMO CASCINA SGUAZZARINA di Giacomo Massimiliano Pedretti

Strada Baldese 12 - 46042 CASTEL GOFFREDO (MN)

Tel. 0376.781203, Cell. 334.2451459 - casc.sguazzarina@libero.it - www.cascinasguazzarina.it

L'azienda è situata nell'alto mantovano, ai piedi delle colline moreniche. Cerealicoltura e frutticoltura. Allevamento di equini, caprini, bovini, avicoli e suini. Produzione di aceto, agro dolce, grappa di Lambrusco viadanese biologico.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: la sgranatura del mais; costruzione di bambole con le brattee del mais; giochi con il tutolo del mais; attività con gli animali; percorsi botanici sensoriali; orienteering; gli spaventapasseri; fare il pane; fare il burro; osservazione astronomica.

€ 9 per l'intera giornata, € 6 per la mezza giornata.



130 - AGRITURISMO CORTE CASCINE di Chiara Scaravelli

Via San Cataldo 2 - 46030 BORGOFORTE BORGO VIRGILIO (MN)

Tel. 0376.648175 - info@cortecascine.it - www.cortecascine.it

Corte Cascine è un'antica Corte che si trova vicino al Po e alla città di Mantova. L'azienda coltiva alberi da frutto, ortaggi, erbe aromatiche e pratica la pioppicoltura da legno. Produce confetture, mostarde e passata di pomodoro.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: le stagioni dell'orto. Le piante aromatiche. Dal grano al pane e alla pasta. Cucinare con le erbe, i fiori i frutti. I colori naturali, il lino e l'uso del telaio. Manipolazione dell'argilla. laboratori con materiali da riciclo: la carta riciclata, i libri materici.

I costi variano da 6 € ai 20 €/cad a seconda delle attività scelte.



131 - AGRITURISMO CORTE GALVAGNINA di Vanni Feroldi

Via Argine Tre Teste 9, Loc. Cesole - 46030 MARCARIA (MN)

Tel. 0376.969059 - Cell. 339.2098562 - info@cortegalvagnina.it - www.cortegalvagnina.it

Per tutte le attività giro in barossa alla scoperta del paesaggio, trasformazione del grano con macine preistoriche fino alla cottura del pane nel forno a legna; vendemmia, pigiatura dell'uva e assaggio del succo d'uva, raccolta delle pannocchie di mais, sgranatura e polenta della nonna, laboratorio manipolativo per realizzare il presepe con le foglie di mais, latte, percorso sensoriale sugli alberi, costruiamo la capanna nel bosco, orto, argilla, carta, orientamento nel labirinto. Azienda a indirizzo cerealicolo, vitivinicolo e ortofrutticolo con allevamento di animali da cortile. Bosco.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: trasformazione dei prodotti di base; macinatura del grano fino alla cottura nel forno a legna; percorsi su uva, mais, latte, orto, bosco, argilla, carta, orientamento, ecc.

€ 10 per intera giornata; € 5 per mezza giornata.



132 - AGRITURISMO CORTE PAGLIARE VERDIERI di Guglielmina Vignoli

Via Grande 2 - 46010 COMMESSAGGIO (MN)

Tel. 0376.98526, Cell. 333.9898316 - cortepagliare@libero.it - www.agriturismomantova.it

L'azienda è in pianura, in prossimità della zona in cui il fiume Oglio confluisce nel Po.

Azienda a conduzione biologica. Cerealicoltura e viticoltura. Produzione di Lambrusco viadanese biologico, aceto, agrodolce, grappa.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: alla scoperta della fattoria, la corte, gli spazi e gli animali. L'agricoltura biologica e i prodotti della terra: laboratori con l'uva, la frutta, l'orto, il frumento e il mais. Percorsi di educazione sensoriale e al gusto: laboratori di cucina e con le erbe dei prati. Conoscere il territorio, il Parco Sud, il Torrione Gonzaghesco di Comlessaggio e Sabbioneta, patrimonio dell'Unesco.

Da € 4 a € 10 a seconda dell'attività didattica.



133 - AGRITURISMO RARA AVIS di Roberta Gabanella

Strada Mezzalana 12 - 46100 MANTOVA (MN)

Tel. 335.6584766 - info@rara-avis.it - www.rara-avis.it

Rara Avis è una piccola azienda agraria situata nelle campagne a ridosso della città di Mantova ed è collocata in un contesto di crescente urbanizzazione a discapito delle terre rurali. Credendo nel proprio progetto aziendale, convinta di offrire una qualificata risposta ai bisogni di un rapporto soddisfacente con l'ambiente e gli oggetti culturali del proprio territorio, Rara Avis si è inserita nel circuito delle aziende agrituristiche di animazione didattica della provincia di Mantova. Allevamento di anatidi e vendita, birdwatching, piante acquatiche, studi di impatto ambientale, vivaismo, orto botanico.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: attività rivolte prevalentemente sull'ambiente. Laboratori didattici con le erbe palustri, trasformazione dei prodotti dell'orto. Centro ricreativo diurni.



134 - AGRITURISMO CORTE VALLE SAN MARTINO di Giuseppe Mezza

Via Valle San Martino 30/A - 46024 MOGLIA (MN)

Tel. 0376.557943 - cortevallesanmartino@alice.it

Azienda situata in pianura. Si coltivano mais, orzo, grano, frutta e vite. Si allevano bovini, suini, avicoli e ovini e si producono insaccati tra cui il "salam casalin dei contadini mantovani". In azienda c'è un parco botanico con oltre 100 essenze, un museo contadino con oltre 2500 pezzi e un museo del "Salam casalin" ricco di attrezzi, oggetti, foto e video riguardanti la produzione del "Salam casalin" nella storia.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita agli animali della fattoria, al museo contadino e al parco botanico. Costruzione dello spaventapasseri. Preparazione degli alimenti per gli animali della fattoria. Dalla farina bianca alla focaccia. La vendemmia. La raccolta e la lavorazione del mais per preparare la polenta e fiori con le brattee. La frutta di stagione. Progetto uovo. Semina e raccolta nell'orto.

La mezza giornata costa da 4 a 6 €/cad, la giornata intera da 7 a 9 €/cad, in base ai programmi didattici scelti.



135 - AGRITURISMO LA ROVERE di Maria Rosa Lazzarini

Strada Contrargine sud 28 bis, Loc. Cesole - 46010 MARCARIA (MN)

Tel. 0376.968019 - Cell. 349.6954282 - mariarosa@agriturismolarovere.it; info@agriturismolarovere.it - www.agriturismolarovere.it

Situata nel parco dell'Oglio Sud alla confluenza del fiume Oglio col Po, in pianura Padana. L'azienda produce cereali, frutta e verdura. Alleva animali da cortile (galline, oche, capre e anatre) e api per la produzione di miele. Vendita di ortaggi, frutta, confetture e miele.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Magico Bosco, cosa nascondi? Scopriamolo insieme (educazione ambientale): percorso botanico-storico di sensibilizzazione all'ambiente "bosco" attraverso la cultura e filosofia contadina e in seguito alle osservazioni fatte mediante i sensi organizziamo laboratori e giochi attinenti a questo ambiente. Lombrico, labirinto il compostiere (5-14 anni): importanza del lombrico e di alcuni insetti suoi amici. Ciclo riciclo magia fantasia (5-14 anni): con i materiali di riciclo vegetale e non creiamo personaggi e costruiamo una fantastica storia. Educazione alimentare e al gusto: raccolta, origine, coltivazione, stagionalità dei prodotti aziendali, rilevazioni sensoriali, ricette e degustazione. Il mio menu (scuola dell'infanzia e primaria). Impariamo a mangiare (secondaria I° e II° grado). Faccia da Macedonia: che quadro di panino. Merendiamo in compagnia: attività per famiglie con bambini. Ogni terza domenica di settembre e la seconda domenica di ottobre dalle ore 16.00, creiamo e degustiamo le merende del passato (indispensabile prenotare entro il venerdì sera). Organizziamo giornate in campagna per grest e Cred estivi. I costi variano da 6 a 15 €/cad.



136 - AGRITURISMO LE BINE di Francesco Cecere

Via Bine 1424 - 46011 ACQUANEGRÀ SUL CHIESE (MN)

Cell. 348.3850901 - francesco.cicciocecere@gmail.com - www.lebine.it

Siamo all'interno di una riserva naturale gestita in collaborazione con il WWF e nel Parco regionale Oglio Sud tra Mantova e Cremona lungo il basso corso del fiume Oglio. Per raggiungere più facilmente l'azienda si consiglia di impostare il navigatore su "Calvatone" o "Acquanegra sul Chiese" (non su "Le Bine") e vedere sito web per maggiori dettagli. L'azienda pratica la selvicoltura (arboricoltura da legno), coltiva un frutteto, orto e alleva api e animali di bassa corte.

Dal 1995 ideiamo e svolgiamo attività didattiche ispirandoci alla realtà della riserva naturale e dell'azienda agricola.

Tariffe: 6 €/cad per le attività di mezza giornata; 10 €/cad per la giornata intera; € 50/55 ad alunno per le attività residenziali (a seconda del numero).



137 - AGRITURISMO CORTE STRALE di Giovanni Cena

S.S. 249 Sud, 40 - 46048 ROVERBELLA (MN)

Tel. 345.8184305 - cortestrale@gmail.com

Il Fondo Strale si trova in aperta campagna, a soli dieci chilometri da Mantova, nel comune di Roverbella, presso l'omonima stazione ferroviaria. Occupa una superficie di 154 ettari, in un contesto rurale di nota rilevanza per la produzione del riso: già nel 1688 questo antico possedimento del marchese Carlo Canossa è riportato nelle carte del Prefetto delle acque con la sua pila del riso. L'azienda agricola Strale con la coltivazione dei terreni produce, oltre al riso, tutti i foraggi necessari per l'allevamento delle vacche da latte. Il latte munto viene poi conferito ad una latteria cooperativa di cui è socia. Collabora per attività sperimentali con Università e diverse aziende specializzate del settore. Si produce riso Carnaroli e Vialone Nano, tipico della zona e pregiato. In avvicendamento si coltivano anche mais (insilato di mais), frumento, orzo, soia, fieno e foraggio dai prati per l'alimentazione delle bovine che deve avere queste componenti, in quanto il latte è destinato alla produzione del Grana Padano e richiede, quindi, particolari caratteristiche ed alta qualità. Produzione zootecnica.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dall'erba al latte: alla scoperta di come si producono i foraggi per l'allevamento e come si conservano, come si mungono le mucche e come si allevano e si curano gli animali. Si potrà vedere dare il latte ai vitellini. - Dall'acqua al riso: parte dall'antica Pila di Corte Strale e va alle vicine risaie alla scoperta del paesaggio rurale e della storia delle nostre campagne legata alla coltivazione del riso.

Giornata intera: € 12 a persona con merenda. Mezza giornata: € 5. La visita è gratuita per gli accompagnatori (in numero proporzionato al gruppo) e per portatori di handicap e relativi accompagnatori.



138 - AZIENDA AGRICOLA AI PENDOLINI di Domenico Scagnelli

Via Nuvolino 4 - 46040 MONZAMBANO (MN)

Tel. 045.7553833 - fattoria@ilboscodeigarda.it - www.ilboscodeigarda.it

L'azienda è situata sulle colline moreniche mantovane a 6 km. dal lago di Garda, sulla strada tra Monzambano e Castellano Lagusello. L'azienda coltiva frutta, ulivi e ortaggi. Alleva api, produce miele e trasforma gli ortaggi e la frutta in confetture e mostarde. La smielatura e la trasformazione dei prodotti vengono realizzati nel proprio laboratorio aziendale.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dall'ape al miele, con l'ausilio dell'arnia didattica e materiale dimostrativo, i partecipanti potranno conoscere la vita delle api. Per i più piccoli è previsto il racconto di una fiaba e contemporanea drammatizzazione. Per i più grandi: caccia al tesoro secondo la danza delle api. Laboratorio manuale per la costruzione di una candela o di un telaio di cera. Il meraviglioso mondo degli insetti osservazione di insetti vivi allevati e in teca, compreso il baco da seta. Riconoscimento sul campo degli insetti utili e dannosi e loro classificazione. Le case degli insetti. Come imparare da un mondo sconosciuto ma anche misterioso e affascinante. La favola a tavola: come convincere i bambini a mangiare frutta e verdura, giocando e divertendosi. Laboratorio di cucina. E' previsto il racconto di una fiaba e sua drammatizzazione. A richiesta, breve corso di degustazione degli alimenti utilizzati in cucina. Cereali che passione! laboratorio di cucina per la preparazione di pane, pasta e biscotti. Dopo aver imparato a riconoscere vari tipi di cereali, dalla spiga al seme, i bimbi macineranno i semi con apposito molinetto e proveranno a far i fiocchi con la fioccatrice; lavoreranno la farina per ottenere pane e biscotti da cuocere nel forno. La pasta servirà per la creazione di disegni nel piatto. Laboratorio sensoriale con degustazione di vari tipi di semi, fiocchi e prodotti da forno. Saponi e profumi: breve storia del bucato. I bambini potranno creare saponette di varie forme e colori in cui imprigionare piccoli oggetti. Alla fine le decoreranno con immagini ritagliate o fiori secchi incollati e le confezioneranno con nastri, pizzi, rafia, fiori e piccoli oggetti. Studio e visione dei coloranti naturali e della loro origine (terre, frutti ecc.). Studio e riconoscimento dei profumi naturali derivati da fiori e erbe (sul campo) o da olii essenziali. Giochi all'aperto con il sapone.





A richiesta: estrazione di olio essenziale dalle piante officinali, realizzazione di sacchetti profumati con l'utilizzo di piante profumate. Un mondo a tutto tondo: indovina chi esce dall'uovo. Alla scoperta del contenuto dell'uovo. Come nascono i pulcini, come sperare le uova. Osservazione e classificazione delle uova di varie specie di uccelli. Coloriamo le uova con i coloranti naturali. Corsi di cucina vegetariana € 30 a lezione. Attività didattica da € 7 a € 15 a seconda dei laboratori scelti, compresa la degustazione dei prodotti aziendali.

139 - AGRITURISMO AI PIEDI DELL'ARCOBALENO di Elisa Vallicelli

Via Colombo, 8 - 46028 SERMIDE (MN)

Cell. 328.4912554 - vallicelli.elisa@libero.it

Azienda agricola con produzione e vendita diretta di ortaggi, cereali ed erba medica. Piccolo allevamento di animali da corte. Attività connesse: fattoria didattica, ristorazione fredda. Ortaggi, frutta, cereali, erba medica.

All'arrivo i bambini vengono accolti e successivamente introdotti alla scoperta della Fattoria con un itinerario a carattere naturalistico/fantastico dove fate e animali diventano principali protagonisti. Così i bambini saranno coinvolti da messaggi e indovinelli che gli permetteranno di apprendere nozioni sulla natura giocando con un pizzico di fantasia. Ci sarà modo di conoscere gli animali e scoprire di che cosa sono golosi. Si potranno osservare le casette e i nidi per gli uccellini posti sugli alberi del giardino, l'albergo degli insetti e tutte le casette in legno dove dimorano gli animali presenti in fattoria. Si farà una passeggiata lungo il viale degli Alberi dell'Oroscopo Celtico in modo da conoscere il proprio Albero di riferimento e una visita all'orto. Infine si svolgeranno le attività - laboratorio scelte con le insegnanti, diversificate in base all'età dei partecipanti.

Da € 6 a € 10.



MILANO

140 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA BULLONA di Stefano Viganò

Strada Valle 32 - 20013 PONTE DI MAGENTA (MI)

Tel. 02.97293135, 02.97292091 - bullona@agriturismobullona.it - www.agriturismobullona.it

L'azienda è situata in Pianura nella Valle del Ticino ed è raggiungibile in automobile o anche in bicicletta. Possibilità di pasti completi, merende, pranzo al sacco. L'azienda coltiva cereali, alleva bovini, suini e api e produce insaccati, sott'oli e sott'aceti, confetture, torte, biscotti. Vendita di insaccati, confetture, conserve, torte, biscotti, farina, riso.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: interazione tra bosco e coltivo con visite guidate; laboratorio dei biscotti; visita alla fattoria; visita ai laboratori del miele, dei salumi e delle conserve.

Costo del laboratorio 12 €/cad. Costo del laboratorio "cereali" e pranzo 20 €/cad. Costo del laboratorio e pranzo 22 €/cad.



141 - CASCINA BATTIVACCO di Lucia Nordio Fedeli

Strada Valle 32 - 20013 PONTE DI MAGENTA (MI)

Tel. 02.8133351 - Cell. 347.7245667 (Lucia) - fattoria.didattica@cascinabattivacco.it - www.cascinabattivacco.it

Azienda situata alla periferia sud di Milano tra i navigli Grande e Pavese, in un vasto ambito rurale caratterizzato dalla coltivazione del riso. L'azienda agricola produce riso e alleva bovini, equini ed altri animali per scopo didattico (caprini, cunicoli e avicoli).

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Percorsi: gli animali di cascina Battivacco; un cavallo per amico; storia di un chicco di riso. Laboratori creativi a tema. Corsi di orticoltura. Seminari di educazione agro-alimentare e seminari di educazione agro-ambientale. Seminari di ecopsicologia. Referente per visita didattica: Stelluti Valeria.

Le tariffe sono scaricabili dal sito aziendale e variano in base all'attività con quotazione comprese tra € 150 e 250 a gruppo/classe.



142- AGRITURISMO CASCINA CAREMMA di Gabriele Corti

Via Caremma, 2 - 20080 BESATE (MI)

Tel. 02.9050020, Cell. 348.3049848 - Fax 02.90504181 - info@caremma.com - www.caremma.com

L'azienda si trova all'interno del Parco del Ticino, con Centro Benessere. Possibilità di ristorazione con Menù di degustazione presso il Ristorante. Il sabato e la domenica a pranzo Menù alla Carta presso il Bistrot. Possibilità di passeggiate: a piedi, bicicletta, audiopercorso, percorso ambientale e possibilità tennis, calcetto, piscina e spa. Indicazioni stradali. Da Nord e da Milano: Tangenziale Ovest, Autostrada Milano-Genova A7, uscita Binasco, a destra per Casorate Primo, sulla Circonvallazione di Casorate Primo, alla 3ª rotonda, prendere a destra per Besate, Besate centro, al monumento ai Caduti girare a destra, dopo ca. 200 mt imboccare la Via Manzoni e poi sempre dritto per 2 Km. Da sud, da Pavia e da Genova: Autostrada Milano-Genova uscita Bereguardo, seguire per Motta Visconti, poi per Besate. Besate centro, al monumento ai Caduti girare a sinistra, dopo ca. 200mt imboccare la Via Manzoni e poi sempre dritto per 2 Km. Da sud-est e da Bologna: uscita Melegnano-Binasco, raggiungere Binasco, proseguire per Casorate Primo, sulla Circonvallazione di Casorate Primo, alla 3ª rotonda, prendere a destra per Besate, Besate centro, al monumento ai Caduti girare a destra, dopo ca. 200 mt imboccare la Via Manzoni e poi sempre dritto per 2 Km. Da Magenta e da Abbiategrasso: dalla circonvallazione di Abbiategrasso prendere in direzione sud la S.S. 526 per circa 10 Km. Alla fine di una discesa girare a destra seguendo le nostre frecce aziendali per altri 3 Km. Da Vigevano e Sud-Ovest: prendere la provinciale per Milano-Abbiategrasso ma alla Soria (Frazione di Ozzero), girare a destra per Ozzero. Proseguire per Morimondo. 3 Km dopo Morimondo, alla fine di una discesa girare a destra seguendo le nostre frecce aziendali per altri 3 Km. Azienda biologica con produzioni cerealicole, vitivinicole, frutticole, orticole ed allevamenti vari. Produzione e vendita di prodotti biologici: farine, salumi, riso, olio, tisane, aceto balsamico. Vendita di altri prodotti di produzione propria quali pane, confetture, conserve, biscotti, vino e cosmesi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Laboratorio di caseificazione: dall'erba al formaggio. Laboratorio di panificazione: buono come il pane. Piccoli frutti la vita del frutteto: bruchi, coccinelle ed api. Il sentiero delle cinque chiese nei territori dei monaci cistercensi. Il museo contadino di Albairate. Corso di agricoltura biologica. Agriturismo che passione: corso trekking nel Parco del Ticino. Sentire il bosco: passeggiata sensoriale. Gli abitanti della zona umida: alla scoperta degli organismi invertebrati delle acque correnti. Avventura e team (in collaborazione con la società ACTIVE EVENTS): Orienteering nel parco, Team building (gioco), canoa canadese, class buing di una classe un gruppo. Per il tempo libero l'azienda propone: Centro Benessere, mountain bike, campo da tennis/calcetto. Referente per visita didattica: Airaghi Antonio.

I costi variano in base all'attività scelta e alla loro durata: da 10 €/cad a 25 €/cad, pranzo compreso, per la giornata. I costi del pernottamento partono da € 85.



143 - AZIENDA AGRICOLA FEMEGRO di Valeria Brambilla

C.na Femegro - 20080 ZIBIDO SAN GIACOMO (MI)

Tel. 02.90002435 - Cell. 338.1863153 - info@cascinafemegro.it - www.cascinafemegro.it

A pochi Km da Milano, immersa nel Parco Agricolo Sud, la Cascina offre uno svago per grandi e piccini. L'azienda produce riso, latte crudo, latticini freschi, yogurt, dessert, confetture, miele.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: gli animali della fattoria; dal latte al formaggio con la produzione del burro; l'oro delle api: alla scoperta del magico mondo delle api; il riso: dalla preparazione della terra alla tavola; i cereali, il mais e la polenta.

9.30-12.00 € 7,50/ cad; 9.30-13.30 € 8,50/ cad; 9.30-15.30 € 10/ cad; gratuito per disabili e accompagnatori.



144 - AGRITURISMO CASCINA FIORENTINA di Marco Forni

C.na Fiorentina - 20081 MORIMONDO (MI)

Tel. 02.94961970 - cascinafiorentina@libero.it

Azienda situata in pianura nel Parco del Ticino a poche centinaia di metri dall'Abbazia Cistercense di Morimondo. Possibilità di pranzo al sacco. L'azienda coltiva cereali e alleva alcuni esemplari di bovini, suini, conigli ed animali di bassa corte.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Le mani in pasta: per conoscere il frumento e il piacere di preparare il pane cuocendolo nel forno a legna. Giochiamo con il mais (periodo settembre-ottobre): taglio del mais, raccolta, sfogliatura, sgranatura, frantumazione e preparazione del pastone per gli animali, pop corn sull'aia. Coloriamo con la natura: passeggiata nel prato e nel bosco, raccolta di materiale e realizzazione di disegni. Storia della vita contadina: osservazione e spiegazione degli attrezzi agricoli e degli utensili usati nelle attività domestiche. Percorso ambientale: visita al fontanile. 9.30-13.00 € 6/ cad; 9.30-16.00 € 8/ cad.



145 - AGRITURISMO CASCINA SELVA di Giorgio Sala

C.na Selva 1 - 20080 OZZERO (MI)

Tel. 02.9407039, 392.3434416 - info@cascinaselva.it - www.cascinaselva.it

L'azienda è situata nelle vicinanze del Parco del Ticino a pochi Km da Morimondo. Azienda biologica con allevamenti di bovine da latte produzione di latticini e coltivazione di cereali.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dal latte al formaggio; percorso del pane; costruiamo lo spaventapasseri; il cuoco pasticciere; la vita in fattoria. Prezzi da € 5 a € 18.



146 - AZIENDA AGRICOLA CIRENAICA di Sandro Passerini

C.na Cirenaica 1 - 20020 ROBECCHETTO CON INDUNO (MI)

Tel. 0331.875855 - info@cirenaica.it - www.cirenaica.it

L'azienda si trova in pianura, nel cuore del Parco del Ticino. L'azienda coltiva cereali ed alleva suini, bovini da carne e animali di bassa corte. Produce insaccati e conserve, coltiva un orto ed un frutteto per l'utilizzo nel proprio ristoro e vendita diretta.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Gli animali e l'agricoltura: scoperta delle caratteristiche e della gestione degli allevamenti suinicoli. Il tocco degli animali: approccio sensoriale ad alcuni animali; visita al salumificio (se possibile) e allo spaccio aziendale per comprendere le fasi di lavorazione e di trasformazione della carne e la sua commercializzazione. Norcini per un giorno: preparazione del salame nell'aula didattica per comprendere concretamente le fasi di lavorazione di questo salume (macinazione delle carni, concia, legatura, asciugatura e stagionatura). I cereali tra storia e cultura: osservazione dei principali cereali coltivati in azienda e illustrazione delle caratteristiche storiche e nutrizionali di questi alimenti, narrazioni di alcune storie e leggende, l'utilizzo in azienda. Visita alla campagna circostante: a seconda della stagione, esplorazione dei prati, delle coltivazioni dei cereali autunno-vernini, del mais da granella, di boschi e pioppeti e di pisello proteico. Le macchine agricole: visita alla rimessa attrezzi e alla struttura aziendale per osservare e comprendere il funzionamento delle attrezzature agricole di ieri e di oggi. L'orto didattico: visita all'orto familiare e osservazione degli ortaggi di stagione. Proprietà nutrizionali di frutta e verdura. Amici e nemici dell'orto. Alla scoperta dell'agricoltura integrata: comprensione delle tecniche culturali e analisi del suo impatto sull'ambiente. Laboratori. Percorso didattico di trasformazione dei prodotti agroalimentari: dal grano alla farina per la zootecnica, dalla carne ai salumi, manipolazione della carne (fare la salsiccia). Percorso didattico ambientale e agroforestale nel Parco del Ticino. Percorso didattico ortofrutticolo. Laboratorio del gusto (salumi, carni, frutta e verdure). Percorso didattico zootecnico: gli animali e l'agricoltura, scoperta delle caratteristiche e gestione degli allevamenti suinicoli e avicoli. Percorso sulla meccanizzazione agricola: il cantiere di preparazione del letto di semina, l'aratro, l'erpice, il rullo; il cantiere di fienagione, la falciatrice, l'andana trice, il voltagieno e l'imballatrice; la raccolta e conservazione dei cereali, la mietitrebbia e l'essiccatoio; la meccanizzazione dell'allevamento zootecnico, la trattrice, il motore a scoppio. Percorso didattico sulle storie e le tradizioni rurali. Da € 7 a € 15 per ospite.



147 - AGRITURISMO L'AIA di Anna Baroni

C.na dei Piatti, Alzaia del Naviglio Grande 1 - 20081 CASSINETTA DI LUGAGNANO (MI)

Tel. 02.9424900 - Cell. 347.0023121 - agriturismoaia@hotmail.it - www.agriturismoaia.it

Sulle sponde del Naviglio Grande, nel Parco del Ticino e vicino al Parco Sud di Milano, in una cascina del 1700 sorge l'agriturismo L'Aia. A soli 20 minuti da Milano il luogo ideale per immergersi nei ritmi e nel cuore della tradizione rurale e godere dei benefici della natura attraverso cibi genuini e aria salubre. La nostra azienda agricola è biologica certificata dal 2012 e segue metodi ecosostenibili. L'azienda coltiva secondo il metodo dell'agricoltura biologica: cereali (mais, orzo, frumento) dai quali ricava farine integrali e non, frutti antichi, verdure, piante officinali ed aromatiche.



L'azienda propone le seguenti attività didattiche. 1) Nell'orto non solo, ma anche ortaggi. Due radici, qualche bacca, alcuni semi, tante foglie, ma anche fiori. Andiamo alla ricerca del nostro piatto preferito. Temi trattati: alimentazione e salute; stagionalità; la riproduzione delle piante; le consociazioni dei vegetali nell'agricoltura biologica; sapori e tradizioni. Periodo consigliato: dalla tarda primavera all'autunno. 2) Qui puoi fare di ogni erba un fascio. Nei campi coltivati biologicamente sono presenti molte erbe spontanee commestibili: riconoscimento e raccolta. Temi trattati: alimentazione e tradizione; sostenibilità; tutela dell'territorio; biodiversità. Periodo consigliato: da primavera all'autunno. 3) Aromi o pozioni? Semplicemente da erbe. Riconoscimento sensoriale di piante aromatiche/officiali, il loro uso e preparazione di una tisana "magica". Temi trattati: biodiversità; sapori locali; tradizioni; lotta biologica. Periodo consigliato: dalla primavera all'autunno. 4) Agricoltura e agriCultura. Osservazione del paesaggio agricolo odierno con riferimenti del passato. Visita ai campi coltivati (anche) con antichi cereali. Utilizzo delle farine. Temi trattati: metodi di coltivazione a confronto; biodiversità spontanea e coltivata; riqualificazione del territorio; storia e tradizioni locali; i tempi dell'agricoltura; tutela del paesaggio. Periodo consigliato: primavera /estate. 5) Il frutteto antico. Perché è utile coltivare antiche varietà di piante da frutto. Impariamo a conoscerle per poi utilizzarle. Temi trattati: importanza della frutta nell'alimentazione; stagionalità; cicli biologici; tutela del paesaggio; cultura e tradizioni; ricette della nonna. Periodo consigliato: dalla primavera all'autunno. 6) Le piante ed i loro coloranti. Prove di estrazione dei pigmenti per colorare stoffe, disegni, ma anche alimenti e bevande. Temi trattati: storie e tradizioni; antichi saperi; trasformazione della materia vegetale; multifunzionalità di un'azienda agricola. Periodo consigliato: autunno. I costi vanno da 6 €/cad a 12 €/cad a seconda dell'attività scelta e della durata della visita (mezza giornata o giornata intera).

148 - AZIENDA AGRICOLA LE CAVE DEL CEPPO di Raffaele Dondoni

Via Val di Porto 28 - 20056 TREZZO SULL'ADDA (MI)

Tel. 02.90962295 Cell. 348.6563600 - agricola_ceppeo@lecavedelceppo.it - www.lecavedelceppo.it

L'azienda si trova all'interno del Parco Adda, parco naturale di interesse sovracomunale nelle vicinanze del fiume Adda. L'azienda agricola produce insaccati e latticini. Alleva asini, capre, cinghiali e volatili. Si vendono, inoltre, prodotti quali formaggi, salumi, marmellate, riso, vino, farina, birra, miele.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche (Referente Shaquille Bocchi). Favola nel bosco: passeggiata nel nostro bosco con ambientazione e leggenda, i bambini saranno liberi di esplorare il magico bosco incantato. "Dov'è finito il berretto di Lulù?". Spaventapasseri più belli e originali. Ogni famiglia dovrà portare indumenti vecchi. Alla fine della giornata verranno premiati gli spaventapasseri più belli e originali. Ogni famiglia dovrà portare indumenti vecchi. Le attività della giornata sono gratuite. A pagamento pranzo da prenotare.



149 - AGRITURISMO CULTURALE E DIDATTICO MURNEE di Luigi Brognoli

Via Villaresi 40 - 20020 BUSTO GAROLFO (MI)

Tel. 0331.567428 - Cell. 347.9945369; 338.6980087 - info@murnee.it, prenotazioni@murnee.it - www.murnee.it

Il Murnee si trova all'interno del Parco del Roccio, in riva al Canale Villaresi; ospita al suo interno un ampio museo degli attrezzi agricoli, sale per laboratori e feste, un bosco e un villaggio d'ispirazione celtica per l'animazione didattica e campi sperimentali per il recupero delle tecniche antiche. Bovini da carne, cereali per alimentazione umana, orticole e officiali destinate all'ingrosso. Lana per uso artistico.

Referente per le attività didattiche Andrea Brognoli. La pluralità di esperienze presenti nella nostra offerta formativa ci fa spaziare dalla prima infanzia alla vecchiaia. Siamo operativi tutto l'anno e offriamo i seguenti laboratori: pane, formaggio, uva, colari, feltro, ferro, palline di fukuoca, argilla, carta piantabile, le api e la cera, sapone. Inoltre percorsi quali: coccole ai cuccioli, battesimo della sella, approccio sensoriale agli animali, natura avventura, i colori della natura, il profumo dei fiori, bosco celtico, storico, al campo delle officiali, passeggiata delle chiose.

A partire da € 10 (prezzo riferito alla mezza giornata dalle 9.30 alle 12.00); affitto location per eventi e feste di compleanno con animazione (a partire da € 175); settimane verdi € 90.



150 - AGRITURISMO PANIZZARI ANGELO di Angelo Panizzari

Via Madonna dei Monti 43 - 20078 SAN COLOMBANO AL LAMBRO (MI)

Tel. 0371.897613 - info@panizzariwine.it - www.panizzari.net

Azienda in collina, sulla strada panoramica tra i comuni di Miradolo Terme e San Colombano al Lambro. Azienda ad indirizzo orticolo e vitivinicolo con produzione e trasformazione delle uve.

Laboratori sulla vendemmia, il bosco e l'orto.

L'attività didattica può svolgersi dalle 9.30 alle 12.30 oppure dalle 9.30 alle 15.30. Costi a partire da € 6.



151 - AZIENDA AGRICOLA IL TENCHIO di Rossana Morelli

Cascina Tenchio 1 - 20084 LACCHIARELLA (MI)

Tel. 02.9008263, 338.7581728 - info@iltenchio.it, mrl.ass@fastwebnet.it - www.iltenchio.it

L'azienda Agricola IL TENCHIO è ubicata nel Parco Sud di Milano a 10 minuti dalla Certosa di Pavia e a 20 minuti da Milano. Produzione di insaccati, riso, patate, cipolle, latte di capra, salami, uova, ecc.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche (per le scuole secondarie di 2° grado è rivolta solo ai Licei Classici). 1) Il mondo delle Api con dimostrazione pratica di smielatura. 2) Il riso: dal campo al prodotto finale attraverso i vari passaggi. 3) Dipingiamo con i colori della natura. 4) Tutti in cucina, dopo aver raccolto le uova nel pollaio e macinate farine, i bambini si metteranno al lavoro. Con le loro mani creeranno squisiti biscotti e crostatine con diversi tipi di farina (riso mais e frumento). 5) Facciamo il sapone: impiegando il sapone di marsiglia, profumi ed erbe, verrà prodotto il famoso sapone degli dei. 6) Il Bosco degli dei: il percorso prevede una lunga passeggiata nel parco e nel bosco, riserva di caccia popolata da numerose specie selvatiche, alla scoperta degli alberi, delle erbe spontanee e aromatiche sia attraverso l'uso dei sensi sia attraverso il racconto di leggende mitologiche relative alle statue che si incontrano. Il percorso prosegue intorno allo stagno dove si possono ammirare fiori acquatici e non, sempre correlati ai racconti degli eroi e degli dei greci. Durante la passeggiata verranno raccolte alcune erbe, relative al personaggio presentato, che verranno conservate per l'impiego nei diversi laboratori.

Le tariffe variano a seconda delle richieste delle scuole e dal numero di bambini.

152 - AZIENDA AGRICOLA VIVAI NATURA di Claudio Mori

Via Borgo del Maino, 1/A - 20080 BASIGLIO (MI)

Cell. 347.0669224, 338.3448690 - info@vivainatura.it; vivainaturazagr@gmail.com - www.vivainatura.it

L'azienda è situata all'interno del parco Agricolo Sud, nelle immediate vicinanze di Milano, in una zona di pianura a forte vocazione risicola. Vivai Natura è una piccola azienda multifunzionale che accosta la coltivazione delle piante di bambù per uso ornamentale alla coltivazione di ortaggi con metodi naturali; pratica l'allevamento rurale all'aperto di galline ovaiole e polli.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: per le scuole: sensi e natura; l'orto biologico; giardinieri in erba. Per le famiglie: visita agli animali della fattoria didattica; pomeriggio in fattoria; laboratori creativi; feste di compleanno in tema natura; centro estivo in giugno, luglio e settembre.

Le tariffe sono scaricabili dal sito internet e variano in base all'attività.

153 - SOCIETÀ AGRICOLA CASCINA GUZZAFAME di Cornelio Monti

Cascina Guzzafame - 20083 GAGGIANO (MI)

Tel. 02.9086659, Cell. 348.7280322 - didattica@cascinaguzzafame.it, corneliomonti@cascinaguzzafame.it - www.cascinaguzzafame.it

Si trova nel comune di Gaggiano (Parco Sud) e dista circa 10 km da Milano. È inserita in un contesto agricolo di risaie, campi di mais e frumento. L'azienda è principalmente dedicata alla zootecnica, alleva circa 300 bovini da latte, produce latticini e circa 4000 litri di latte al giorno. La maggior parte dei 74 ettari è destinata all'alimentazione del bestiame, la restante parte è coltivata a frumento, mais, riso, orto a pieno campo. In bottega si vendono prodotti quali formaggi, salumi, riso, miele, prodotti da forno, conserve, verdure bio.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche (refente Stella Balmaverde): ciclo dal latte al formaggio; laboratorio dalla farina al pane; laboratorio spaventapasseri; libro tattile; costruzione degli animali; dalla terra alla tavola; caccia all'orto: contadini per un giorno; Archeo-Fattoria.

Il costo della giornata intera è di 10 €/cad. Il costo della mezza giornata è di 5 €/cad. Possibilità pranzo con menù fisso.

154 - AZ. AGRICOLA AGRITURISTICA CASCINA SALAZZARA di Isabella Maria Sangalli

Strada Valle Nove - 20013 PONTE VECCHIO DI MAGENTA (MI)

Tel. 02.9790934 - Cell. 333.9081747, 348.7038210 - info@cascinasalazzara.it - www.cascinasalazzara.it

La fattoria è situata nel cuore del Parco del Ticino a 20 minuti da Milano e da Novara. Per raggiungere l'azienda in auto prendere l'uscita Marcallo/Mesero. Azienda biologica certificata ad indirizzo cerealicolo con foraggio e allevamento di api. Miele biologico e suoi derivati. Orienteering.

Laboratori: dal lombrico all'humus; dal seme alla pianta; dall'ape al miele; dal latte al formaggio; dalla farina al pane (il mulino); dal mais alla polenta (il mulino); gli animali della fattoria; il bosco e le risorgive; l'atelier dello spaventapasseri; percorso di orienteering; il benessere animale: un giorno in stalla. Referente per la didattica: sig.ra Anna Maria Gianetti.

Da € 8 a € 13.



155 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA CASTELLAZZO di Barbara Grazia

Via Per Castellazzo 16 - 20060 BASIANO (MI)

Cell. 320.4865523 - fattoriadelcastellazzo@yahoo.it, f.castellazzobimbi@gmail.com

Attività didattiche e campi estivi per i bambini. L'attività dell'azienda agricola verte sull'allevamento di capre da latte di razza Camosciata delle Alpi. Tutta la produzione viene trasformata nel caseificio aziendale e venduta nello spaccio aziendale. Caprini, freschi e stagionati.

L'azienda propone diversi percorsi didattici dedicati ai bambini della scuola dell'infanzia e della scuola primaria. GNOMI DEL PRATO: laboratorio del feltro per bambini. BATUFFOLI DI LANA: mini corso di lavorazione del feltro anche per adulti. NOTTI IN FATTORIA: per bambini, pernottamento rustico con sacco a pelo e al risveglio tutti in stalla ad accudire gli animali. LA NOTTE DEL LOMBRICO, LA NOTTE DEI SENSI, ...e molto altro divertimento.



156 - AZIENDA AGRICOLA IL REGNO DEI RAPACI di Anna Flumeri

Via XXV Aprile, 23 - 20060 GESSATE (MI)

Cell. 3334827765, Cell. 338.3676405 - dinobendotti@virgilio.it

La tenuta si trova nel Parco del Rio Vallone, alle porte della città di Milano, sulla strada che porta alla metropolitana (MMVERDE) e ai laghetti La Fornace. Centro di allevamento e addestramento di rapaci.

Si organizzano attività per scolaresche e gruppi alla scoperta dei rapaci. In particolare: caccia al tesoro, percorsi sensoriali (vista-udito), falconerie per un giorno. Le attività sono rivolte a tutti, in base all'età.

Tariffe da definire in sede.



157 - AGRITURISMO CASCINA CODAZZA di Claudia Rinaldi

Via Salerano - 20070 SAN ZENONE AL LAMBRO (MI)

Cell. 3337144815 - agri.codazza@yahoo.it - facebook cascina codazza - www.fattoriendidattiche.biz

Cascina Codazza situato sul confine tra la provincia di Lodi e quella di Milano, occupa una posizione privilegiata, immersa nel verde, che vi trasporterà fuori dal contesto urbano di tutti i giorni, facendovi vivere esperienze indimenticabili. E' parte dell'azienda agricola Cascina Gallinazza, che dalla metà dell'Ottocento comprende 200 ettari di terreno e possiede un allevamento di 1150 capi di bestiame in Provincia di Lodi. Coltivazione di mais, prati stabili, triticale, cereali autunno-vernini e allevamento da latte.

Attività didattiche proposte dall'azienda: visita della fattoria, preparazione del mangiare per animali da cortile (galline, anatre, pony, caprette, asino, pecore e conigli). Saranno proposte varie attività ludico-ricreative, giochi liberi e laboratori artistici. (Referente Rinaldi Chiara). € 5.



158 - AGRITURISMO DIDATTICO PALOSCHI di Giovanni Piero Paloschi

Via Privata Sora 6 - 20153 MILANO (MI)

Tel. 02.40912957, Cell. 338.3538163 - adp@cascinasora.it; paloskini@alice.it - www.cascinasora.it

L'azienda è situata nella zona ovest di Milano tra il Parco di Trenno, Bosco in città e Parco delle Cave. L'attività dell'azienda consiste nella produzione di foraggio e nell'allevamento di pony utilizzati a fini didattici.

Attività didattiche proposte. Percorso pony: introduzione al mondo equino imparando come gestire il pony, dalla pulizia allo studio del suo movimento. Percorso orto: conoscenza e applicazione delle tecniche orticole. Eventi in famiglia: i due percorsi precedenti proposti alle famiglie.

Famiglie € 20 fino a tre componenti. Oltre € 5 a persona (max 5 persone). Per scuole € 8 a bambino, max 30 bambini.





CELLO DEGLI ALTRI: conoscere alcune piante orticole caratteristiche dell'Italia e altre tipiche del Togo, le loro caratteristiche, le interazioni con il territorio e con la cultura locale; sottolineare l'importanza della biodiversità rurale e della conoscenza delle varietà autoctone; illustrare gli aspetti nutrizionali di questi frutti e di queste verdure e sottolineare l'importanza di un loro regolare consumo nella propria alimentazione; avvicinare i ragazzi all'orto ed alle diverse modalità di coltivazione, caratteristiche dell'area brianzola e della regione nord del Togo. Il percorso di mezza giornata è strutturata in tre laboratori da realizzare presso la Scuola Agraria del Parco di Monza o presso il plesso della Scuola richiedente; 1. parte teorica: presentazione degli ortaggi oggetto di studio, analisi delle caratteristiche del suolo, del clima e della situazione sociale del paese di provenienza (le lezioni saranno tenute da un educatore italiano e da un educatore togolese); 2. parte pratica: sperimentazione delle diverse modalità culturali; 3. laboratorio didattico con manipolazione degli ortaggi per la preparazione di una installazione artistica. **ARTE E NATURA:** percorso all'interno del Parco di Monza, alla scoperta di reperti storici e artistici, di antiche vedute ormai quasi scomparse, di misteriose geometrie topografiche e di sorprendenti architetture verdi. Il percorso sarà effettuato con l'ausilio di una guida, sia invitando i ragazzi a ricostruire antichi percorsi attraverso la lettura di mappe, derivate direttamente dal seicentesco Catasto Teresiano austriaco, sia dai più recenti rilevamenti ottocenteschi. Durante il percorso, i ragazzi saranno accompagnati nella realizzazione di un reportage fotografico, attraverso il quale sarà chiesto di cogliere i cambiamenti sopravvenuti in 200 anni di storia all'interno del Parco: banco di prova saranno gli scatti di Gerardo Bianchi, le incisioni che a partire dal Settecento hanno ritratto il Parco, seguite dai pittori italiani e stranieri dei primi del '900. **Itinerario VIAGGI D'ACQUA:** scoprire come gli interventi antropici sul fiume Lambro, legati ai diversi usi dell'area del Parco (terreno boschivo, riserva di caccia, area agricola sperimentale, zona paesaggistica...) hanno cambiato la modalità di gestione delle acque, il paesaggio e gli equilibri dell'eco-sistema. Il percorso all'interno del Parco di Monza, condurrà alla scoperta delle tracce di rogge (all'interno del parco esistevano 45 km di canali e corsi d'acqua), fontanili, chiuse, mulini e giochi d'acqua. I rilevamenti saranno riportati su di una mappa e confrontati con precedenti rilievi cartografici effettuati negli ultimi 150 anni, che permetteranno di individuare la destinazione d'uso delle diverse aree mappate. Lungo il percorso verranno effettuati prelievi per analisi rapide, saranno eseguiti test sulla fauna edafica e sugli indicatori biotici. **GIARDINI DELLA VILLA REALE:** l'insieme botanico e architettonico progettato nel fine '700 dal Piermarini, si estendono per quaranta ettari nella zona retrostante la Villa Reale. Il percorso propone l'illustrazione della loro storia progettuale, i loro segreti, il loro impianto arboreo, l'evoluzione negli anni, la funzione scenografica dei percorsi d'acqua, le architetture qui inserite, la bellezza di un luogo in cui il tempo ha apparentemente cessato di scorrere. **NATURA E BIODIVERSITÀ:** isola verde in un'area fortemente urbanizzata, i 700 ettari che formano il Parco recintato più grande d'Europa, riservano un percorso naturalistico in campo: alla scoperta della flora e fauna del bosco e delle acque, bioindicatori, tracce di animali, animali e messaggi sonori, biodiversità e composizione degli ambienti, ruolo del Parco in ambito agricolo. La rielaborazione delle attività all'aperto accompagnata da esperimenti di laboratorio, verranno svolte presso la Scuola di Agraria del Parco di Monza. Il costo della visita con laboratori è di 8,00 €/cad. per la mezza giornata e di 14 €/cad. per la giornata intera.

162 - AGRITURISMO LA BOTANICA di Elena Cazzaniga



Via Gerbino 33, Fraz. Birago - 20823 LENTATE SUL SEVESO (MB)

Tel. 0362.560261 - Cell. 3355471176 - Fax. 0362.689415 - la.botanica@tiscali.it - www.aziendaagricolabotanica.it

Benvenuti alla Botanica, situata all'interno del Parco delle Groane, dove il cibo è convivialità per tutti. L'ordinamento produttivo è cerealicolo e zootecnico. Qui, infatti, c'è produzione e vendita di cibi di alta qualità e ristorazione con alloggio. Inoltre, c'è didattica per spiegare divertendosi, dai più piccoli alle aziende, con team building. L'azienda produce latte alta qualità, yogurt, formaggi, gelato, sorbetto, ghiacciolo, farina di mais, gastronomia, pizza, salumi, miele, confetture, salse, mostarde, biscotti, pasticceria. I prodotti in vendita sono latte crudo, formaggi, confetture, torte, gelato, yogurt, pane, pizza.

L'azienda propone: attività di trasformazione e cucina: gelato, formaggio, pane, pizza, biscotti; attività di studio: stage agronomici zootecnici (universitari); attività culturali: percorso agronomico e zootecnico; attività di aggregazione: team building. Referente attività didattiche Gianluca Renoldi.

Da € 3,50 a € 8 secondo il laboratorio. Disabili e collaboratori non pagano.

163 - AGRITURISMO FATTORIA DIDATTICA ASINOTECA di Renato Stucchi



Via del Commercio - 20882 BELLUSCO (MB)

Tel. 338.2575426 - cinziadolci@asinoteca.it - www.asinoteca.it - Facebook Fattoria Didattica Asinoteca

La fattoria si trova ad Ornago nel parco del Rio Vallone. Le nostre attività didattiche si svolgono in ampi e suggestivi spazi che circondano l'azienda e in accoglienti carrozze degli anni '40. L'azienda è facilmente raggiungibile sia dalla Tangenziale Est, sia dall'autostrada A4 e SP2.

Produzione cerealicola, foraggera e zootecnica.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Conoscere le caratteristiche e le abitudini degli animali presenti in azienda, con predilezione al mondo dell'asino. Asino amico mio. Ti racconto... Finalmente un asino a scuola. A caccia di tane, orme e suoni. Noi siamo quello che mangiamo. Referente per visita didattica: Dolci Cinzia e Giacomo Caterino.

€ 7 mezza giornata; € 9 giornata intera.

PAVIA

164 - AGRITURISMO ANDI FAUSTO di Fausto Andi

Loc. Moriano 48 - 27040 MONTÙ BECCARIA (PV)

Tel. 0385.277245 - info@andifausto.com - www.andifausto.com

L'azienda è situata nella prima fascia di collina nell'Oltrepò Pavese. L'azienda è vitivinicola con produzione di confetture e vini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Cantina didattica (in autunno e in inverno): visita all'azienda con passeggiata e visita alla cantina (primavera e in estate). Visita al laboratorio sociale "Fuori dalla mischia".

La visita di mezza giornata con pranzo incluso costa 20 €/cad. La visita di mezza giornata senza pranzo costa 7 €/cad. La visita di mezza giornata con merenda inclusa costa 15 €/cad.



165 - AGRITURISMO CASCINA BARACCA di Elena Ferrari Trecate

C.na Baracca, Fraz. Belcreda, Loc. Molino d'Isella - 27025 GAMBOLÒ (PV)

Tel. 0381.939787 - info@agriturismobaracca.com - www.agriturismobaracca.com

L'azienda è immersa nel parco del Ticino, a pochi km da Pavia, Vigevano e Milano. Azienda prevalentemente risicola con frutteto e orto, predisposta all'agricoltura con misura integrata, allevamento di bovini e animali di bassa corte. Produzione di confetture e riso.



L'azienda propone le seguenti attività didattiche. AVVICINAMENTO AGLI ANIMALI DELLA FATTORIA: l'animale come amico, come compagno di lavoro, come produttore (latte, carne, uova, piumino, lana, miele). A richiesta, con personale specializzato, attività assistita con gli animali (cani, conigli, cavalli, asini e anatre). **ALIMENTAZIONE E BENESSERE ANIMALE:** paglia, fieno, cereali, leguminose, tutti prodotti dalla natura, cosa sono, a cosa servono, come si coltivano, come si trasformano. La stalla, l'abbeveratoio, il pascolo: gestione dello spazio a seconda della mandria. **LA RISAIA:** la Lomellina, terra d'acqua e di vita; il riso base alimentare per milioni di esseri viventi; ciclo culturale, varietà, aspetti storici e botanici, irrigazione, studi di Leonardo da Vinci (corsi d'acqua naturali e artificiali), chicco, cariosside, pannocchia, accostimento, trasformazione del riso in riso commestibile. Il riso in cucina, sottoprodotti della lavorazione del riso, grana verde, risina, farina, pula, paglia. **Ecosistema risaia** (rane, rospi, tamarri, girini, carpe, tinche, pulci d'acqua...) un mondo connesso alla risaia. **PERCORSO:** prima uscita: semina del riso, cenni e caratteristiche botaniche di questo cereale, accostimento (da un unico semino più piantine), osservazione delle risaie allagate, flora e fauna che popola il sistema risaia, sistema di irrigazione studiato da Leonardo da Vinci. **Laboratorio:** trasformazione del riso in riso sbiancato, del riso in farina, biscotti di riso e frumento. Il riso base alimentare nel mondo, collegamenti e esperienze fatte direttamente con alcune missioni presenti in Africa. Seconda uscita: raccolta e trasformazione dalla pannocchia di riso, visita al nostro essiccatoio e ai magazzini, essiccazione e osservazione del riso. **Covoni e balloni di paglia di riso,** utilizzazione in natura e nell'azienda agricola. **Laboratorio:** ghirlande, spaventapasseri.... Utilizzando paglia di riso, fiori, corde recuperate. **TRASFORMAZIONE DEI DIVERSI CEREALI IN FARINE:** produzione di pane, dolci, paste, manipolazione degli impasti, lievitazione, trasformazione in prodotti da forno. **OPERAZIONI COLTURALI:** visita in campo durante le diverse lavorazioni: aratura, erpicatura, semina, irrigazione, trebbiatura, sfalcio, raccolta del fieno o della paglia. **IL BOSCO:** Bbosco naturale, bosco artificiale, sottobosco, flora e fauna del bosco del Parco del Ticino in particolare. **LA MUNGITURA:** dal latte ai suoi derivati; importanza e caratteristiche nutrizionali dei vari alimenti. **IL FRUTTETO, L'ORTO, LE ESSENZE AROMATICHE:** semine, trapianti, raccolta e trasformazione dei vari prodotti, cenni botanici.

I costi variano da € 10 a € 16.

166 - AGRITURISMO CASCINA CHIERICONI di Alberto Lucotti

C.na Chiericoni - 27055 RIVANAZZANO TERME (PV)

Tel. 0383.92957 - agriturismo@cascinachiericoni.it, albertolucotti@alice.it - www.cascinachiericoni.it

L'azienda è ubicata sulle colline moreniche dell'Oltrepò Pavese. La fascia collinare è ricca di vigneti e castelli. Dall'azienda si gode un'ottima vista del castello Visconteo sforzesco di Nazzano risalente al IX sec. Alcuni vigneti dell'azienda si trovano in Piemonte, provincia di Alessandria. L'azienda è a 3 km dal paese Rivanazzano Terme; 50 km da Milano; 20 km da Tortona e Voghera. L'azienda si estende su una superficie di 25 ettari, di cui 18 coltivati a vigneti. Situata in una tipica casa contadina di fine '800, con muri in pietra e coppi fatti a mano, il casale mantiene il fascino romantico dell'antica dimora rurale. Azienda a conduzione biologica con viticoltura, frutticoltura, orticoltura. Produzione di vino e confetture. Coltivazione di alcune piante officinali. Allevamento avicolo.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. "A piedi nudi nel ...tino": vendemmia e pigiatura tradizionali. **"Con le mani nella terra":** tecniche di coltivazione dell'orto. **"Al ritmo delle stagioni":** studio delle fasi della coltura della vite dalla potatura all'allegatura alla



raccolta. "La bella di garbagna": raccolta di ciliegie e preparazione di confetture. "Il frutto dell'Eden": la storia della mela; l'uso dei sensi per una nuova educazione alimentare al consumo di frutta e verdura. "Antichi rimedi": raccolta e riconoscimento delle erbe spontanee officinali, costruiamo un erbario e facciamo il sapone naturale. "Il pollaio di Noè": visita agli animali, conosciamone i comportamenti e l'alimentazione. "Il gallo Lello, la gallina lina e l'oca Guendalina": realizziamo un libro tridimensionale pop-up con la storia degli animali della fattoria. "La bottega di Cimabue": prepariamo i colori secondo una antica ricetta medioevale utilizzando l'uovo di gallina come legante. "Ballotte marroni e caldarroste": passeggiata nel bosco raccolta di castagne e preparazione di caldarroste. **NUOVI PERCORSI:** "Festa di Primavera torna il popolo dei migratori"; "Gli animali che vanno in letargo del bosco di caducigoglie"; "Aria, acqua, terra e fuoco"; "La biodiversità".

Il costo dell'intera giornata con pranzo al sacco è di 10 €/cad mentre 18 €/cad con pranzo in agriturismo.

167 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA COLOMBARA di Umberto Tavazzani



Strada Colombara 201 - 27100 PAVIA (PV)

Tel. 0382.57071 - Cell. 339.5629893 - didattica@cascinacolombara.it, info@cascinacolombara.it - www.cascinacolombara.it

Azienda situata in pianura vicino al Parco della Vernavola e alla Città. L'azienda produce riso e frumento.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Animali della fattoria: visita ai ricoveri e descrizione dell'allevamento. **L'orto:** i prodotti stagionali e riferimenti all'educazione alimentare. **Il frutteto:** riconoscimento. **La marcita:** storia descrizione e utilità nei secoli. **Il prato:** descrizione, taglio fenagione con strumenti antichi e moderni. **Il riso e il frumento:** descrizione della lavorazione e tagli con strumenti antichi e moderni. **Visita alla raccolta museale. LABORATORI:** Seminiamo l'orto. Facciamo il burro. Facciamo il pane. Come si fa la confettura? Costruiamo una pressa per i fiori del prato. Giochiamo con il riso.

Il costo della giornata intera è di 10 €/cad. Il costo della mezza giornata è di 6,50 €/cad.

168 - AGRITURISMO CASCINA QUARTIAGO di Marta Goglio



Via C.na Quartiago, Fraz. Beccalzu - 27010 BASCAPÈ (PV)

Tel. 0382.666004 - Cell. 331.3003670 - marta.goglio@tiscali.it, info@cascinaquartiago.it - www.cascinaquartiago.it

L'azienda agrituristica è situata a 15 minuti da Milano nella tranquillità della campagna pavese, svolge attività di fattoria didattica dal 2004, agriturismo e maneggio. L'azienda alleva equini, caprini, avicoli, suini, apicoltura.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: alla corte della Regina, per scoprire i segreti delle api e dei loro prodotti. **La via latte,** ogni bambino potrà produrre il suo formaggino. **A cavallo:** battesimo della sella; mani in pasta, facciamo il pane e capiamo insieme da dove viene la farina.

L'orario dell'attività didattica è dalle 9.00 alle 16.00 e i costi sono compresi tra 6 €/cad e 10 €/cad.

169 - AGRITURISMO CASCINA VENESIA di Patrizia Da Ros



Via Roma, 54 - 27040 MEZZANINO (PV)

Cell. 339.4605062 - 340.6871401 - cascinavenesia@inwind.it - www.cascinavenesia.it

Azienda situata all'interno del Parco del Ticino nelle vicinanze del ponte della Becca, luogo di confluenza tra i fiumi Po e Ticino. L'azienda è specializzata nella coltivazione di cereali (orzo, grano e mais) e nell'allevamento di animali di bassa corte, nonché asini, caprini e daini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Dal frumento alla pagnotta; dal mais alla polenta; la semina e il trapianto; l'intaglio della zucca; educazione ambientale: il sentiero verde. **Visita all'azienda, visita al museo contadino, strigliatura degli asini.**

Il costo della giornata intera è di 10 €/cad. Il costo della mezza giornata è di 9 €/cad.

170 - AGRITURISMO SULLA VIA DEL SALE di Andrea Gervoni



Fraz. Prodongo - 27050 BRALLO DI PREGOLA (PV)

Tel. 0383.500669 - Cell. 389.7946726 - pgerboni@sullaviadelsale.it - www.sullaviadelsale.it

L'azienda è situata nel territorio dell'Oltre Po' Pavese, 1200 mt sopra il livello del mare, ai piani del Monte Lesima. Possibilità di pranzare presso agriturismo, oppure merende, pic nic e pranzi al sacco. Indicazioni stradali: da Milano autostrada Milano/Genova, uscita Casei gerola, direzione Voghera, seguire per Salice Terme, Varzi, Passo del Bracco, Corbesassi, Piani di lesima, infine Frazione Prodongo.

Produzione di frutta e verdura con orto primaverile/estivo: frutti di bosco, patate, melanzane, insalata, rosmarino, salvia. Allevamento di oche e galline.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratorio del pane; laboratorio dei biscotti; laboratorio del burro; orienteering; tiro con l'arco.

L'attività ha un costo di € 10.

171 - AGRITURISMO CELLA DI MONTALTO di Marcella Canegallo

Loc. Cella 17 - 27040 MONTALTO PAVESE (PV)

Tel. 0383.870117 - Cell. 346.6175864 - marcella13mc@libero.it, celladimontalto@gmail.com - www.celladimontalto.com

L'azienda è situata sulle colline dell'Oltrepò tra vigneti, boschi e campi di cereali. L'azienda coltiva cereali, frutta e ortaggi, vite e produce vino e salumi.

Le attività sono impostate sul gioco e sulla favola: con queste modalità sarà possibile sperimentare percorsi naturalistici vissuti principalmente nel bosco (luogo ideale per le favole), percorsi alimentari con una favola/gioco per degustare i prodotti aziendali. Semina in classe di semi di frutta per arrivare alla raccolta dei frutti nel periodo primaverile in fattoria seguita dalla trasformazione in marmellata. Percorso degli animali: conoscere il loro habitat, favole legate alla vita alla vita degli gnomi nel bosco e al loro meraviglioso rapporto con gli animali. Laboratori: cordatura della lana, la costruzione dei nidi per gli uccellini, la realizzazione di ghirlande di bacche e frutti secchi per nutrire gli uccellini del bosco, laboratori sull'acqua, costruzione degli aquiloni nella casa del bosco. Possibilità di realizzare percorsi personalizzati.

Il costo dell'intera giornata è di 10 €/cad e comprende il materiale didattico e una fetta di torta fatta in casa.



172 - AGRITURISMO LA CA' DEL FANT di Maria Tania Vanetta

Via Casette 50 - 27041 CAMPOSPINOSO (PV)

Tel. 0385.277839 - Cell. 339.7152364 - christianschiapparoli@libero.it

L'azienda è situata a 2 km dalle colline di Broni. L'azienda produce cereali e ortaggi di stagione (da maggio a novembre). Zucche, zucchine, aglio, cipolle, zucche decorative, melanzane, pomodori, peperoni, angurie, meloni.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: alla scoperta del seme (semina). I cereali: cibo per l'uomo e gli animali. Laboratorio autunnale (i colori dell'autunno) Cuciniamo gli ortaggi. Zucche e fantasia (disegno e scavo le zucche).

L'attività si svolge per mezza giornata al costo di 5 €/cad.



173 - AGRITURISMO IL BIANCOSPINO di Paola Daffunchio

Via San Biagio - 27045 CASTEGGIO (PV)

Tel. 0383.83000 - Cell. 335.6357789 - info@ilbiancospino.it - www.ilbiancospino.it

Azienda alle falde del Monte Ceresino, sulle colline dell'Oltrepò Pavese. L'azienda alleva cani di razza Samoiedo e Golden Retriever, animali da cortile (ocche, anatre, galline, galli), conigli e asinelli sardi e coltiva frutti di bosco. Produzione di frutta e prodotti orticoli.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Con fido in fattoria: educazione e sport con il cane, conoscere le razze e le attività che si possono fare con il cane; lezioni teoriche, pratiche e laboratori dedicati. Gli animali della fattoria: percorso di conoscenza degli animali di bassa corte attraverso percorsi fantastici e artistici. L'orto: laboratorio pratico e botanico.

Il costo della visita comprensiva di attività ludico-educative con i cani e pranzo al sacco con i prodotti aziendali è di 15 €/cad.



174 - AGRITURISMO PICCOLO FIORE S.R.L. di Barbara Invernizzi

Via Cararola 105 - 27029 VIGEVANO (PV)

Tel. 0381.341624 - Cell. 347.6900245 - info@agriturismocarloenadia.it - www.agriturismocarloenadia.it

L'azienda, circondata da un rigoglioso frutteto, è situata a Vigevano, a pochi chilometri da Milano e Pavia, nel bel mezzo del Parco del Ticino. L'azienda produce principalmente riso, possiede un orto che oltre a soddisfare le esigenze interne dell'azienda è utilizzato per attività didattiche, un allevamento di suini, una linea vacca-vitello di razza Varzese e animali di corte.

Presso l'azienda sono attivi 2 laboratori che potranno essere svolti entrambi nella stessa uscita didattica. ORTOLANDIA agricoltori per un giorno: attività nell'ambito dell'orto didattico. Oltre all'esperienza pratica con attrezzi a misura di bambino verranno affrontati i seguenti argomenti: la stagionalità e i suoi prodotti, la buona alimentazione, l'ambiente e le scelte sostenibili. IL MONDO DELLE API: osservazione e studio entomologico dell'insetto ape, osservazione dal vivo in piena sicurezza del lavoro di un arnia e dell'apicoltore, l'attrezzatura dell'apicoltore, degustazione ed esperienze appiccicose sul miele, riflessioni sulla flora utile alle api per il loro lavoro.

€ 18,00 giornata intera di attività didattica (pranzo e merenda inclusa) insegnanti gratuite. L'offerta include anche il servizio trenino. I bambini delle scuole cittadine non avranno spese aggiuntive di costo poiché il nostro trenino raggiungerà direttamente le scuole e gratuitamente li porterà alla nostra fattoria didattica. Per le scuole fuori comune il servizio trenino sarà sempre gratuito, in accordo con le insegnanti si deciderà insieme il punto di arrivo con il pullman o altro mezzo.



175- AGRITURISMO TENUTA SAN GIOVANNI di Cristiana Sartori

Via Uberto De Olevano 1, Via Uberto I° 11/A - 27020 OLEVANO DI LOMELLINA (PV)

Tel. 0384.672644 - Cell. 0384.51207, 335.5729936 - info@leonedilomellina.it - www.leonedilomellina.it

Azienda situata in pianura, in zona a vocazione prevalentemente risicola. L'azienda è a ordinamento cerealicolo misto con rotazioni colturali (orzo, farro, pisello, soia). Si producono confetture con i prodotti dell'orto. Prodotti commercializzati è il riso e grissini a base di riso.

Tutte le attività didattiche vengono descritte sul sito www.leonedilomellina.it nella sezione Fattorie Didattiche. I percorsi più seguiti sono la visita al museo di arte e tradizione contadina e il percorso storico-architettonico e entomologico.

I costi variano dai 10€ /cad + iva a seconda della proposta.



176 - AGRITURISMO SPIZZIRÒ di Aristide Riccardi

Loc. Spizzirò 17 - 27050 BAGNARIA (PV)

Tel. 0383.572194 - Cell. 320.7569815 - spizziro@infinito.it, ari.riccardi@libero.it

L'agriturismo Bio-ecologico Spizzirò è situato tra boschi e colline dell'Oltrepò pavese sulle rive dell'omonimo ruscello in un paesaggio quasi alpino nel cuore della Valle Staffora. Azienda apistica con coltivazione di frutta e ortaggi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dal fiore al miele: il percorso intende avvicinare i ragazzi alla vita delle api, per far rilevare l'eccezionalità dell'organizzazione sociale di questi insetti, il loro ruolo ecologico e le caratteristiche della produzione di miele, polline, propoli, pappa reale e cera. La valle dei frutteti. Il percorso vuole indicare ai ragazzi la complessità degli interventi nella produzione ortofrutticola, secondo un'esperienza antica, fatta di innesti e selezione naturale, con la cura necessaria ad evitare diserbanti ed erbicidi. Un tuffo in un mare d'erba. Il percorso intende far toccare con mano ai ragazzi la varietà infinita delle specie vegetali presenti nel nostro territorio, affinché acquisiscano consapevolezza che il fatto della biodiversità è una ricchezza presente e da preservare. Per raggiungere questo obiettivo non c'è nulla di meglio che passeggiare lungo il torrente e nei campi che si arrampicano sulla collina, osservando siepi e arbusti, fino alla vita brulicante tra gli steli d'erba. Dal chicco al pane il percorso si propone di far capire ai ragazzi che il semplice e usuale processo di spezzare il pane o di mangiare una merendina è il punto di arrivo di una esperienza millenaria di civiltà, che ha coinvolto e coinvolge agricoltura e molitura e panificazione. La fattoria degli animali. Il percorso mira a familiarizzare i ragazzi, solitamente non avvezzi ad avere rapporti con animali delle nostre aziende agricole: polli, galline, anatre, oche, tacchini e capre.

La visita comprensiva di accoglienza attività e materiale per il laboratorio ha i seguenti costi: scuola d'infanzia € 8,50, scuola primaria € 9.



177 - AGRITURISMO LA CORTE GHIOTTA di Fabio Brugnoli

C.na Terno - 27020 VELEZZO LOMELLINA (PV)

Tel. 0381.87720 - info@lacorteghiotta.com - www.lacorteghiotta.com

In pianura, immersa nelle risaie della Lomellina. Coltivazioni cerealicole, produzione di risi sbiancati, risi preparati per risotti e zuppe, conserve, erbe aromatiche.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: la storia della cascina negli ultimi 50 anni; visita in campagna con spiegazione degli attuali metodi di lavorazione e coltivazione dei cereali e degli impianti biomasse; visita agli impianti di produzione e trasformazione del riso; visita e descrizione degli animali della fattoria.

€ 10 a bambino comprensivo di pranzo



178 - AGRITURISMO FATTORIE LA GINESTRA di Silvana Sperati

Fraz. Genestrello 12 - 27054 MONTEBELLO DELLA BATTAGLIA (PV)

Tel. 0383.83831 - Cell. 347.9648374 - eureka@lafattoriadelleginestre.com, eureka@silvanasperati.it - www.lafattoriadelleginestre.com

Fattoria delle ginestre è situata sulle primissime colline dell'Oltrepò pavese; in un piccolo, tranquillo altopiano dal paesaggio naturale incontaminato. È luogo di importanza storica anche per le battaglie che furono preludio dell'unità d'Italia, sorge a ridosso della via consolare "Romera". Nello specifico Fattoria delle ginestre si avvale di una grande aula didattica, numerosi porticati, giardini tranquilli ed un grande bosco didattico. La Fattoria è situata in un luogo che garantisce massima sicurezza e vero relax. L'azienda da sempre coltiva cereali, foraggi, mais. Ha un piccolo vigneto e sta implementando l'area frutteto ed ortaggi.

Fattoria delle ginestre, attiva da oltre dieci anni è diretta da Silvana Sperati, esperta di creatività infantile, già allieva diretta di Bruno Munari ed è Centro Ufficiale Metodo Munari per la didattica dell'arte. I percorsi educativi-ricreativi che propone si riferiscono ad alcune aree fondamentali di ricerca, contemplando la possibilità di studiare lo specifico della proposta insieme alle insegnanti, al fine di proporre progetti assolutamente personalizzati rispetto alle esigenze delle classi. Tra le aree si evidenzia: educazione al pensiero progettuale creativo secondo il Metodo Munari (il laboratorio del prato, dell'albero, del frottage naturale, delle foglie, le collezioni



naturali, Cappuccetto Verde ecc...); scoperta del lavoro del contadino (gli strumenti raccontano, il laboratorio dei semi e delle farine, i colori della natura, le manipolazioni e le trasformazioni farine, frutta, uva, ...); recupero del piacere narrativo (storie del tempo che fu, l'inventafavole, i laboratori di scrittura creativa, la scoperta della casetta delle fiabe ecc...); giocare per giocare (una ludoteca tutta di legno, giochi di una volta ecc...).

Indicativamente dagli 8 ai 10 €/ cad a giornata, a seconda dei laboratori richiesti, contemplando nella proposta due esperienze di laboratorio.

179 - AGRITURISMO LA SORGENTE di Angelmina Tornari



Via Generale Maretti 6 - 27057 VARZI (PV)

Tel. 0383.53295 - Cell. 333.8092944 - info@lasorgenteagriturismo.it - www.lasorgenteagriturismo.it

L'Agriturismo "La Sorgente" è situato a Varzi, antico borgo medioevale e principale centro dell'alta Valle Staffora. Sorge in zona tranquilla lungo la riva sinistra del torrente Staffora a 416 metri sul livello del mare, immersa tra prati coltivati a foraggi, frutteti, vigneti e ortaggi. La struttura dell'azienda è stata ricavata da un'antica casa patronale con fattoria e restaurata mantenendo intatte le caratteristiche architettoniche, riproponendo uno stile che cattura l'attenzione dell'ospite con il suo fascino antico e raffinato, immerso in uno scenario di notevole suggestione. La Sorgente è il luogo ideale per chi vuole trascorrere piacevoli momenti in compagnia, dove le cose che contano hanno il giusto valore legato alle antiche tradizioni. L'azienda alleva avicoli, conigli e caprini. Coltiva verdura, legumi, spezie e frutta.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: gli animali - la frutta - la verdura - il pane - i dolci - il museo di arte contadina. Mezza Giornata (1 percorso) da € 6 a € 10, il prezzo varia in base al percorso scelto e al numero dei partecipanti; giornata Intera (2 percorsi) da € 10 a € 15 il prezzo varia in base al percorso scelto e al numero dei partecipanti. Possibilità di servizi aggiuntivi quali colazione/coffee break a metà mattina, merenda a metà pomeriggio e pranzo o cena presso il ristorante dell'Azienda, con appositi menù degustazione per gruppi o menù bimbi a base di prodotti aziendali.

180 - AGRITURISMO LA VALBONA di Lauretta Andolfi



Via Valbona 2 - 27020 TRAVACÒ SICCOMARIO (PV)

Tel. 0382.482079 - Cell. 345.8450742, 339.4133633 - info@agriturismolavalbona.it, agriturismolavalbona@libero.it - www.agriturismolavalbona.it

Azienda situata alla confluenza tra fiume Po e Ticino. Coltivazione di cereali, ortaggi e frutta.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: una visita presso la serra, la raccolta dei prodotti e il laboratorio di cucina. Da € 6 a € 9 a persona.

181 - AGRITURISMO PESCAROLO MOLINO MIRADOLO di Paola Lazzarin



Cascina Molino Miradolo 7 - 27038 ROBBIO (PV)

Tel. 0384.671146 - Cell. 393.9222566, 335.5852955, 333.8617190 - fulvio@fulviopescarolo.it - www.fulviopescarolo.it

Zona Lomellina, circondato da risaie, filari di pioppeti, campi mais, canali irrigui. Azienda a indirizzo cerealicolo, ortofrutticolo, con ulivi e vitigni; allevamento di caprini e avicoli. Produzione di salami d'oca crudi e cotti e salami "d'la duja". Apicoltura.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Approccio sensoriale agli animali della fattoria: osservazione del comportamento e delle abitudini di numerose specie animali presenti in azienda (ocche, anatre, faraone, tacchini, caprette, conigli, pony, maiale...). Le uova degli animali e le diverse fasi del ciclo di vita: osservazione, riconoscimento e descrizione delle abitudini e caratteristiche degli animali selvatici, uccelli, ricci, insetti, rane e pesci. L'asparago di Cilavegna: le tecniche di coltivazione, dalla piantagione alla raccolta, disciplinare di produzione, confezionamento, commercializzazione e gastronomia. Dall'uva al vino: un vigneto interamente ricreato offre la possibilità di approfondimenti sulla storia e le tecniche culturali dei celtici, visita al vigneto e spiegazione della lavorazione e della produzione del vino. Il riso: dalla semina al raccolto, alla gastronomia. Tecniche culturali a confronto. Prove pratiche del taglio in covoni, trebbiatura, essiccazione, ventolatura, sbramatura con attrezzature storiche. Filiera del mais e del grano: produzione, macinatura con mulino a pietra, preparazione di polenta e pane. Osservazione del giardino roccioso con le sue biodiversità, olivo, erbe officinali e fiori, piccoli frutti ed erbe selvatiche. Le api e i loro prodotti.

€ 6 mezza giornata, € 9 giornata intera, € 16 giornata intera con pranzo incluso.

182 - AGRITURISMO SANT'ANDREA di Raffaella Moroni



C.na Delizia, V.le Zanotti - 27027 GROPELLO CAIROLI (PV)

Tel. 0382.1862762 - Cell. 348.4523005 - raffaellamoroni@virgilio.it - www.agriturismo-santandrea.it

Situato nel parco del Ticino, lungo l'Autostrada A7 Milano-Genova (uscita Gropello Cairoli), nel comune di Gropello Cairoli, l'agriturismo "Sant'Andrea" dista pochi km da Pavia e da Milano e pochissimo da Garlasco, sede del famoso "Santuario della Bozzola". Indicazioni stradali: da Milano

autostrada A4 Milano/ Genova direzione Genova, terza uscita Gropello Cairoli, girare a destra per il paese all'altezza della chiesa prendere la prima via sulla destra, viale Zanotti, percorrere tutto il viale dopo la discesa a sinistra. L'azienda agricola "Sant'Andréa" è un'azienda biologica ed utilizza i propri prodotti: ortaggi, frutta e carni per creare menù all'insegna della genuinità. Nell'azienda agricola "Sant'Andrea" si allevano numerosi animali: vacche da latte e carne, capre, suini, maialini vietnamiti, cavalli, conigli, animali da cortile e cani di varie razze: Pastore Tedesco ed Alano Blu.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: conoscere gli animali, il cavallo, la vacca, la capra e gli animali da cortile. Percorso che permette ai ragazzi di conoscere gli animali in modo approfondito, studiarne le caratteristiche fisiche, il comportamento, la riproduzione e la crescita dei piccoli valutando l'importanza dei loro prodotti in azienda. Percorso del latte: si compone di una parte dedicata alla conoscenza della vacca da latte ed alla sua storia nei secoli, alle caratteristiche fisiche nelle diverse razze, studiandone il comportamento, la riproduzione, la crescita dei piccoli e valutando l'importanza dei suoi prodotti in azienda; ed una parte dedicata alla mungitura a mano e alla trasformazione del latte in formaggio. Percorso del pane: l'importanza del chicco di grano ora e nella storia dell'uomo, la coltivazione del frumento, la trasformazione del frumento in farina ed infine la produzione della pasta per fare il pane e la cottura dei panini fatti dai bambini. Alla scoperta del cavallo: visita alla scuderia, conoscere il cavallo attraverso l'osservazione: cenni anatomia, pulizia e bardatura del cavallo; prime nozioni di equitazione e battesimo della sella.

Il costo della mezza giornata con un percorso a scelta è di 6,00 €/cad; giornata intera con pranzo al sacco e un percorso a scelta 10 €/cad; giornata intera con pranzo in agriturismo e un percorso a scelta 15,00 €/cad. Il costo dei percorsi aggiuntivi è di € 2 ciascuno/cad.

183 - AZIENDA AGRICOLA CASCINA VALLIDONE di Michela Cortinovis

C.na Vallidone strada prov. 185 - 27020 Parasacco di Zerbolò, PV

Tel. 349.2904891; 333.8113122 - cascina@vallidone.it; michela.cortinovis@alice.it - www.vallidone.it

L'azienda è situata nel Parco del Ticino nel comune di Zerbolò. Si estende per circa 120 ettari sul territorio prossimo al fiume e sfrutta sapientemente le acque del Ticino e del Sesia, di fontanili e sorgivi. La Cascina Vallidone è costituita da antichi edifici tipici della pianura lombarda, disposti attorno a una ampia corte in cui si allevano animali da cortile, cavallini e asinelli. La coltura più sviluppata è quella del riso, soia e mais come rotazione, altri cereali e silvicoltura. Notevole è la presenza di due appezzamenti a marcita perenne e altri due a bosco di latifoglie, oltre a colture arboree decennali e ventennali. Nel bosco secolare con essenze di farnia, ontano, ciliegio e carpino si trova una lanca naturale alimentata da fontanili.

L'azienda produce prevalentemente riso, mais e soia come rotazione, altri cereali e silvicoltura. Si effettua vendita diretta di riso.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. "Imparare facendo", didattica e laboratori. Il riso: semina e raccolta, coltivazioni antiche e moderne, lavorazione, caratteristiche nutrizionali e alimentari, laboratori manuali e creativi. L'uovo: i nidi, le uova, il pollaio, esperimenti e laboratori manuali e creativi. Detective dei misteri della lanca: visita alla lanca e al bosco, osservazione e riconoscimento di flora e fauna, laboratori. La campagna e i cinque sensi: scoperta e percezione di un ambiente nuovo attraverso giochi e percorsi sensoriali. La campagna è un libro aperto: percorriamo la strada per creare il nostro libro sulla scoperta della campagna. Un mare a quadretti: l'acqua e la terra, il cibo e l'uomo. Dalla risaia alla tavola con attività pratiche e laboratori manuali e creativi. Altri Laboratori: ceramica, cucina, telaio, restauro, burattini & pupazzi.

I costi delle attività (eventuali) sono riportati sul sito.



SONDRIO

184 - AGRITURISMO BAITA DEL GUFO di Giovannina Pini

Località Piodaro - 23034 GROSOTTO (SO)

Cell. 338.6413831 - baitadelgufo@tiscali.it - www.baitadelgufo.it

Azienda situata in montagna in mezzo a boschi e prati. Azienda ad indirizzo foraggero e zootecnico, con produzione di latticini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Dal latte al formaggio. Il bosco.

Il costo della visita guidata comprensiva del pranzo in azienda è di 13 €/cad.



185 - AGRITURISMO LA FLORIDA di Olesia Ciapponi

Via Lungo Adda, 12 - 23016 MANTELLO (SO)

Tel. 0342.680846, Cell. 345.2987679 - didattica@lafiorida.com - www.lafiorida.com

L'azienda è situata alle porte della Valtellina, in provincia di Sondrio, immersa nel verde ed in aperta campagna, circondata dalla splendida cornice delle Alpi Retiche e Orobie. L'azienda ha al suo interno: allevamento di bovine, suini e ovini, coltivazioni di ortaggi, frutta e cereali ad utilizzo animale, macello, caseificio e spaccio vendita quindi agriturismo con camere, ristorante, sale convegno e centro benessere. Servizi in azienda: noleggio biciclette, bar, gelateria, spaccio vendita, chiosco con panini e bibite, visite guidate e laboratori didattici, mini club, centro benessere, sale meeting, catering.

Dall'allevamento delle bovine, dei suini e delle capre, vengono ricavate le materie prime per produrre direttamente formaggi, latticini, salumi e carni fresche. In vendita all'interno dello spaccio anche prodotti tipici valtellinesi quali ad esempio la bisciola, il braulio, i pezzotti di vini, miele e confetture.

Le attività didattiche proposte dalla fattoria consistono in 4 percorsi tematici: latte, animali, coltivazione, sensi. A ciascun percorso è abbinata una serie di laboratori che le insegnanti stesse possono scegliere in base anche a quello che durante l'anno hanno trattato con gli alunni. I laboratori maggiormente scelti sono: produzione del burro, del formaggio, mungitura della capretta, produzione di sale aromatico, semina e preparazione dei biscotti. (Ref. Elisa Iemoli).

In base al tempo di permanenza, quindi alla modalità del pranzo € 10-17 per giornata intera e € 8-14 per mezza giornata.

186 - AZIENDA AGRICOLA APICOLTURA MIELERIA MOLTONI di Renata Parolo

Via Sonvico 1 - 23030 VILLA DI TIRANO (SO)

Tel. 0342.795370 - Cell. 338.6594482 - lamieleria@email.it

Azienda situata in montagna a Villa di Tirano in una vecchia latteria sapientemente ristrutturata. L'azienda possiede 400 alveari, produce miele e coltiva cereali (piccola produzione).

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: conosciamo il miele, assaggio guidato; la storia delle api; impariamo a fare le candele; dai cereali impastiamo e assaggiamo i biscotti; andiamo nel campo a seminare e raccogliere i cereali.

Il costo della visita è di 4 €/cad.



187 - AGRITURISMO PELLEGRINI CONSUELO di Consuelo Pellegrini

Via Gerone, 13/A - 23010 ALBOSAGGIA (SO)

Cell. 347.8089140 - 348.3060836 - p.lelo@libero.it - www.meriggioequitazione.it

L'azienda è situata in Albosaggia a pochi minuti da Sondrio immersa nel verde. L'azienda alleva bovini ed equini, svolge attività di ippoturismo e attività ludico ricreative rivolte a qualsiasi tipo di utenza, in un'oasi di pace e tranquillità.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Il cavallo: custodia, pulizia e nutrizione. Educazione ambientale e conoscenza del paesaggio rurale. Regole di comportamento del cavaliere. Nozioni generali di equitazione. Battesimo della sella.

L'attività si svolge dalle 9.00 alle 12.00 dal lunedì al venerdì. E' possibile effettuare le attività al coperto in caso di maltempo. Il costo per l'accoglienza e i percorsi didattici è di 6 €/cad. Si specifica che una parte del costo verrà rimborsata.



188 - AZIENDA AGRICOLA SOPRALAPANCA di Dario Cattaneo

Via Roma 4 , Loc. Cascina Guardia - 23010 POSTALESIO (SO)

Tel. 0342.563265 - dariocattaneo2000@libero.it - www.formaggiocaprino.com

Azienda situata alle porte di Postalesio, piccolo centro delle Alpi Retiche, a pochi passi dalla Riserva Naturale delle Piramidi di Postalesio. Azienda con allevamento di capre della razza Frisa Valtellinese e Camosciata delle Alpi. Produzione di formaggi.

L'attività didattica si basa sulla conoscenza degli animali allevati in azienda e di tutto ciò che riguarda la loro cura, alimentazione e benessere. Inoltre si può seguire la produzione del formaggio in tutte le fasi della lavorazione.

Per gruppi inferiori alle 8 persone, il costo della visita è di € 30 complessive. Per gruppi superiori alle 8 persone il costo della visita è di 4 €/cad + iva.



189 - AZIENDA AGRICOLA LUNALPINA di Nadia Lotti

Frazione Gatti 48 - 23012 CASTIONE ANDEVENNO (SO)

Cell. 340.3641625 - nadialotti@virgilio.it - info.lunalpina@gmail.com - www.lunalpina.com

Lunalpina si trova sul colle di Triangia a 800 metri di altitudine con prati pressoché pianeggianti ed un suggestivo panorama sulla valle, a pochi chilometri da Sondrio. Cereali autoctoni, ortaggi ed erbe spontanee, trasformazione e panificazione. Allevamento di cavalli e asini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: Laboratori di panificazione, culinari, uscite di riconoscimento delle erbe spontanee, attività con materiali di riciclo.



190 - AZIENDA AGRICOLA SEMPREVERDE di Karen Gianola

Località Arzo - 23017 MORBEGNO (SO)

Cell. 3385946020 - 3479255649 - Fax. 0342.635725 - fattoriadidsv@gmail.com - sempreverdek@libero.it - www.fattoriasempreverde.it

L'Azienda Agricola e Fattoria Didattica Sempreverde si trova ad Arzo, nel comune di Morbegno, nella splendida Valtellina. Lungo la strada che lo collega all'Alpe Pitalone, a una quota di 870 m e immersa negli incantevoli boschi della Valle del Bitto. Si estende per 15.000 mq e ospita al suo interno coltivazioni di mirtilli, more e lamponi. La Fattoria Didattica e Azienda Agricola Sempreverde è un balcone naturale affacciato su un grandioso orizzonte: a sud, lungo lo skyline delle Orobie fino ai contrafforti del Legnone, diritto a ovest sulle Lepontine che fanno da barriera alla sponda occidentale del Lario e a nord alle solatie Retiche con la distesa costiera dei Cèch; sulla pianura in basso scorre a meandri l'Adda verde che va a confondersi, immettendosi lontano, al lago di Como.

Cura e manutenzione del paesaggio (inclusi parchi, giardini e aiuole); coltivazione di colture permanenti; allevamento di cavalli e altri equini; allevamento di ovini e caprini, bovini, silvicoltura ed altre attività forestali; coltivazione piccoli frutti. Vende confetture, miele, insaccati.

Scopo dei nostri percorsi didattici è stimolare la curiosità dei bambini e dei ragazzi verso quel mondo contadino lontano dalla loro esperienza quotidiana, ma così importante per la nostra vita e la nostra alimentazione. Le scolaresche hanno a disposizione un'aula didattica completa di videoproiettore e spazi all'aperto per laboratori pratici come il tipico "Calecc". Elenco dei laboratori: l'oro bianco; dalla pecora al tessuto; le api e il miele; la fattoria sensoriale; ri-creiamo creando; contadino per un giorno; gli animali della fattoria; come un antico castello; il bosco; un filo d'erba secco; l'Arcobaleno dei cibi. Ore 14,30: attività didattiche domenicali; periodo estivo: agrisettimanale per bambini dai 6 agli 11 anni; da maggio a ottobre: agricampeggio.

Tariffe indicative (possono subire lievi variazioni). LABORATORI DIDATTICI PER SCUOLE E GRUPPI NUMEROSI: mezza giornata € 6 a persona; giornata intera € 10 a persona (pranzo al sacco a carico dell'alunno). ATTIVITA' DIDATTICHE DOMENICALI: € 5 a persona. AGRISSETTIMANALE dal lunedì al venerdì con trasporto: circa € 150.



VARESE

191 - AGRITURISMO AI BOSCHI di Francesca Turconi

Via Per Cantaluppo 56 - 21040 ORIGGIO (VA)

Tel. 02.96730110 - info@aiboschi.it - www.aiboschi.it

Azienda di pianura, a sud della provincia di Varese, a 20 minuti da Milano. L'azienda, situata in una zona di produzione di patate, cipolle, verze e zucche, coltiva frumento, orzo, segale, triticale e mais. Produce insaccati, latticini e confetture e alleva bovini, suini, ovini, caprini, equini, avicoli e conigli.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche ed eventi: giornate didattiche per famiglie; compleanni didattici per bambini; family day e team building aziendali. Il terzo weekend di giugno ospitiamo il Mopar & Dukes fest. La Contea di Hazzard, il Generale Lee e tanti personaggi del mitico telefilm animano la nostra azienda agricola. Ma le scoperte da fare sono tante... In collaborazione con la Compagnia Carlo De Cristoforis, associazione storico culturale, si scopre la storia di Nordisti e Sudisti. Un viaggio nella storia per conoscere un evento storico che ha cambiato le sorti e le geografie degli Stati Uniti d'America.

Costo della mezza giornata (8.30 - 12.30): 8 €/cad. Costo della giornata interna (8.30 - 15.30/16.00): 12 €/cad.



192 - AGRITURISMO AL CAVALLINO BIANCO di Antonia Malerba

Via Per Ferrera 50 - 21030 CASSANO VALCUVIA (VA)

Tel. 335.5997718 - Cell. 339.5759094 - alcavallinocassano@gmail.com - www.alcavallino.it

L'azienda è situata in Valcuvia, a breve distanza da Varese e dal Lago Maggiore. La Valcuvia è un territorio tuttora popolato da falchi, aironi cenerini, cervi, cinghiali, tassi, mufloni, trote: un'oasi ecologica che si è conservata grazie alla protezione del Parco del Campo dei Fiori. L'azienda alleva bovini, suini, avicoli e conigli. Produce salumi ed insaccati, patè d'anatra, carni di tacchino e coniglio, confetture e torte. Si coltivano frutta e verdure dell'orto, marroni di Cuneo, nocciole, noci e mele.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Il frutteto: le marmellate, la torta di mele, la frutta sulla nostra tavola, il percorso dei 5 sensi. Le erbe spontanee: imparare a riconoscerle, a raccoglierle e ad utilizzarle in cucina. Le erbe officinali: riconoscerne il profumo e il loro utilizzo in cucina. Il prato stabile: alimento per gli animali e la produzione di fieno. Il granoturco: la farina di mais, la polenta sulla nostra tavola, la torta sbrisolona e alimento per gli animali. Su prenotazione "impariamo a fare il salame, coppa, pancetta, bresaola, fiocco" (costo da concordare minimo 4 persone).

Il costo della giornata intera è di 12 €/cad e comprende la visita all'azienda, 2 laboratori e la merenda.



193 - AZIENDA AGRICOLA FLOROVIVAISTICA BERTI CAMILLO di Camillo Berti

Via Prati Bassi 62 - 21020 TAINO (VA)

Tel. 0331.957533 - berti.camillo@libero.it, info@bertiaziendaagricola.it - www.bertiaziendaagricola.it

Nel Basso Verbano Taino, ai piedi della collina con possibilità di passeggiate nei boschi, è punto di partenza per gite sui laghi in montagna e gite a carattere culturale, ambientale e religioso. Produzione di verdure, frutta, formaggi di capra e salumi.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche. Un orto da scoprire (riconoscimento varietà e uso). Chicco di Grano un grande viaggio (riconosco i cereali, storia, uso, conservazione). Dal seme alla pianta (attività di semina, trapianto, coltivazione da terminare in classe). La mela e le sue proprietà benefiche (riconoscimento, uso, degustazione). Osservo, creo con fantasia con materiali di recupero.

Il costo della visita comprensiva di laboratorio è di 8,50 €/cad.



194 - SOCIETÀ AGRICOLA BONÈ di Serena Locatelli

Via Contrada Bonè 8 - 21034 COCQUIO TREVISAGO (VA)

Tel. 0332.700463 - Cell. 327.126264 - info@agriturismo-bone.com, martinalocatelli@libero.it - www.agriturismo-bone.com

Azienda situata in collina sul Parco Campo dei Fiori. Azienda zootecnica con coltivazione di frutta e ortaggi. Produzione di insaccati, latticini, confetture, pane e dolci. Allevamento di suini, bovini, ovini e caprini.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: tosatura e filatura delle pecore; cura del cavallo e giro sul pony.

Il costo della visita in azienda è di 7 €/cad compreso un gelato fatto in casa.



195- AGRITURISMO FATTORIA CANALE di Liliana Canale

Via XXV aprile 11 - 21022 AZZATE (VA)

Tel. 0332.459673 - Cell. 339.6055825 - liliana.canale@tin.it - www.canaleagriturismo.com

Azienda situata sulla collina di Azzate, vicino al lago di Varese con vista sul Monte Rosa. L'azienda alleva suini, avicoli e api. Produce carne, insaccati, latte, formaggi, miele, confetture e marmellate destinati alla ristorazione.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: dal latte al formaggio; dalla farina al pane; dalla frutta alla marmellata; la fiaba nel bosco; dal fiore al frutto e tante altre...

Costo della giornata intera (visita alla fattoria con 2 laboratori): 11 €/cad. Costo della mezza giornata (avvicinamento agli animali con 1 laboratorio) senza spazio pic-nic: 6 €/cad. Costo della mezza giornata (avvicinamento agli animali con 1 laboratorio) con spazio pic-nic: 8 €/cad.



196 - AGRITURISMO IL VECCHIO CASTAGNO di Valeria Onofrio

Via Varesina 87 - 21021 ANGERA (VA)

Tel. 0331.975131 - Cell. 333.8022419 - ilvecchiocastagno@gmail.com - www.ilvecchiocastagno.com

Azienda situata ai piedi della Collina boschiva di San Quirico, a 1.5 km dal Lago Maggiore. Azienda con allevamenti di caprini e bovini, api e animali di bassa corte. Produzione di piccoli frutti, frutta e ortaggi, insaccati, confetture, latticini, miele, gelato e carni.

Percorso didattico con coinvolgimento dei genitori. Possibilità di pranzo presso l'Agriturismo. Laboratori su caseificazione; gelato; api; bosco; lavorazioni della frutta; il cibo di una volta (pasta e pane: i cerali); ortocircuito; vendemmia.

Mezza giornata € 9, giornata intera € 11. Pranzo dei bambini presso ristoro agriturismo € 5.50 (gli insegnanti non pagano).



197 - AGRITURISMO KEDO di Nicoletta Ruscio

Via Addolorata 3, Fraz. Piero - 21010 CURIGLIA CON MONTEVIASCO (VA)

Tel. 333.4306701 - Cell. 331.2180063 - info@agriturismokedo.it - www.agriturismokedo.it

L'azienda è situata in Val Veddasca nell'antico borgo di Piero che si caratterizza per le sue case in pietra e per i suoi mulini ad acqua lungo il corso del torrente Giona. Produzione di salumi e formaggi ottenuti da animali allevati al pascolo.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratorio del formaggio; laboratorio del pane; visita guidata ai mulini di Piero; visita guidata alla stalla; osservazione naturalistica.

€ 2 per visita in azienda € 4 per i laboratori. Da concordare le tariffe per la ristorazione.



198 - AGRITURISMO LA FATTORIA di Livio Formaggio

Via Lentate 18 - 21010 SESTO CALENDE (VA)

Tel. 0331.924897 - lafattoriadidattica.va@virgilio.it - www.lafattoriadidattica.com

L'azienda è immersa nel Parco del Ticino ed è attraversata dal sentiero europeo (E1). L'azienda coltiva cereali, alberi da frutta e alleva con metodo ecocompatibile capre, vacche e maiali utilizzati per la produzione di salumi e carni.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: visita guidata alla fattoria; laboratorio su prenotazione e solo per bambini "dal seme al pane". La fattoria propone i seguenti percorsi: dal seme al pane; dal latte al formaggio; dal seme al frutto; studio e osservazione del bosco.

€ 8,50 a bambino



199 - SOCIETÀ AGRICOLA UL SASSON di Claudia Locatelli

Via F.lli Riva 26 - 21030 MARZIO (VA)

Tel. 0332.727857 - Cell. 340.5037208 - info@agriturismolocatelli.it

Azienda situata nel mezzo del verde di un paesino di alta collina. L'azienda alleva bovini da carne e da latte, ovicapri, suini, equini e animali di bassa corte. Produce formaggi e insaccati.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: laboratorio del formaggio; laboratorio del pane; percorso storico (sentiero Cadorna). Il costo dei laboratori è di 6 €/cad.



200 - SOCIETÀ AGRICOLA PASQUÈ di Francesco Rainero

Via 1° Maggio 11 - 21020 BERNATE DI CASALE LITTA (VA)

Tel. 0332.948307- Cell. 366.6822913 - fattoria@pasque.it - www.pasque.it

L'azienda è situata in collina, vicino all'oasi naturale di Brabbia e al lago di Varese. Azienda zootecnica. Si allevano equini, bovini, suini, ovini, caprini, avicoli, animali di bassa corte. Si producono insaccati, latticini freschi e stagionati. Si pratica l'apicoltura.

L'azienda si rivolge prevalentemente ai bambini delle scuole dell'infanzia e della primaria e propone diversi percorsi e attività: coccoliamo i cuccioli; diamo il cibo agli animali; dall'uovo alla gallina. Laboratori: trasformiamoci in mugnai; trasformiamoci in casari. Possibili percorsi fuori dall'azienda (es. percorso forestale).

Gli orari dell'attività didattica verranno decisi sulla base della richiesta dell'utenza. Costi: € 4 ingresso obbligatorio (comprende la visita guidata, un gelato e l'utilizzo dello spazio attrezzato per il pranzo al sacco). Le attività didattiche hanno un costo che varia da € 3 a € 4,30.



201 - AGRITURISMO WILMA TSCHANG di Wilma Tschang

Loc. Per Pira Pianeggi 9/11 - 21010 CASTELVECCANA (VA)

Tel. 0332.520865 - Cell. 335.8244282 - info@agriturismocolestino.it - www.agriturismocolestino.it

Situata nei boschi della Valtravaglia con vista panoramica sul lago Maggiore, circa 450 mt s.l.m. Azienda agricola con allevamento di equini, bovini da carne, galline, papere e conigli. Si coltivano diverse piante da frutto: kiwi, meli, cachi, noci e ciliegi. Si produce la formaggella del Luinese. Si allevano api.

L'azienda propone le seguenti attività didattiche: equi-camp e summer-camp (vacanze estive per bambini a partire dai 7 anni), gite scolastiche.

A partire da 8 €/cad.



202 - AGRITURISMO SOCIETÀ AGRICOLA LA RONDINE S.S. di Giacomo Sala

Via dei Noccioli, s.n.c. - 21050 Lonate Ceppino, VA

Tel. 0331.840312, 0331.812233 - Cell. 335.5257684, 342.1930376 - eventi@agrilarondine.it - agrilarondine@libero.it - www.agrilarondine.it

L'azienda agricola dei fratelli Sala nasce nel 1997, dalla passione di Mauro per gli animali e quella di Giacomo per i campi e i mezzi agricoli. Una lunga tradizione familiare che si concretizza con un allevamento di bovini da latte e un Agriturismo che ospita cerimonie ed eventi. Con la collaborazione di diverse persone si è arrivati anche alla qualifica di FATTORIA DIDATTICA con organizzazione e progettazione di percorsi e laboratori per bambini. Allevamento di mucche da latte, tori e vitellini, produzione di gelato artigianale.





→ **POSTER PER LA CLASSE**
chiedine una copia alla tua
Fattoria Didattica di fiducia.

MANUALE PER GLI INSEGNANTI
chiedine una copia allo
Spazio Regione più vicino.



WWW.BUONALOMBARDIA.IT

Foto di:

Marco Rossi (copertina), **Andrea Buonopane** (pag. 7), **Antonella Verdino** (pag. 9), **Bruno Toscani** (pag. 11),
Giuseppe Alchieri (pag. 20), **Carlo Ciraldo** (pag. 26), **Davide Regalia** (pag. 34), **Marta Biondi** (pag. 44), **Paola Negro** (pag. 50).

Ideazione grafica:
www.creative-farm.it

Dati aggiornati a novembre 2016



GRAZIE!



Si ringrazia il Professor Alberto Munari e l'Associazione Bruno Munari per la concessione dell'utilizzo delle "forchette parlanti", elemento caratteristico della grafica di questa pubblicazione. www.brunomunari.it
