

**La scuola**

**in**

**Fattoria**

Percorsi didattici per le scuole
nelle fattorie del Veneto



Pubblicazione a cura di:
Ufficio Promozione e Politiche per il Territorio
Confagricoltura Veneto

Via Claudio Monteverdi, 15 – Venezia Mestre
Tel. 041 987400 – fedvenet@confagricoltura.it

Pubblicato ad Agosto 2016

Gusta Veneto presenta.... *“La scuola in Fattoria”*

La presente pubblicazione è stata creata da **Confagricoltura Veneto**, tramite il progetto **Gusta Veneto**, per presentare agli **istituti scolastici** del territorio l'offerta di **percorsi e laboratori didattici** che è possibile svolgere all'interno delle **Fattorie Didattiche del Veneto** aderenti a Confagricoltura.

Nella convinzione che l'attività didattica svolta in ambiente rurale sia lo strumento privilegiato per “formare” i cittadini del futuro, più consapevoli e attenti, e per trasmettere i valori tipici dell'ambiente rurale che rischiano di andare perduti, Confagricoltura ha voluto selezionare per le scuole del Veneto una serie di percorsi didattici che è possibile svolgere all'interno delle aziende agricole.

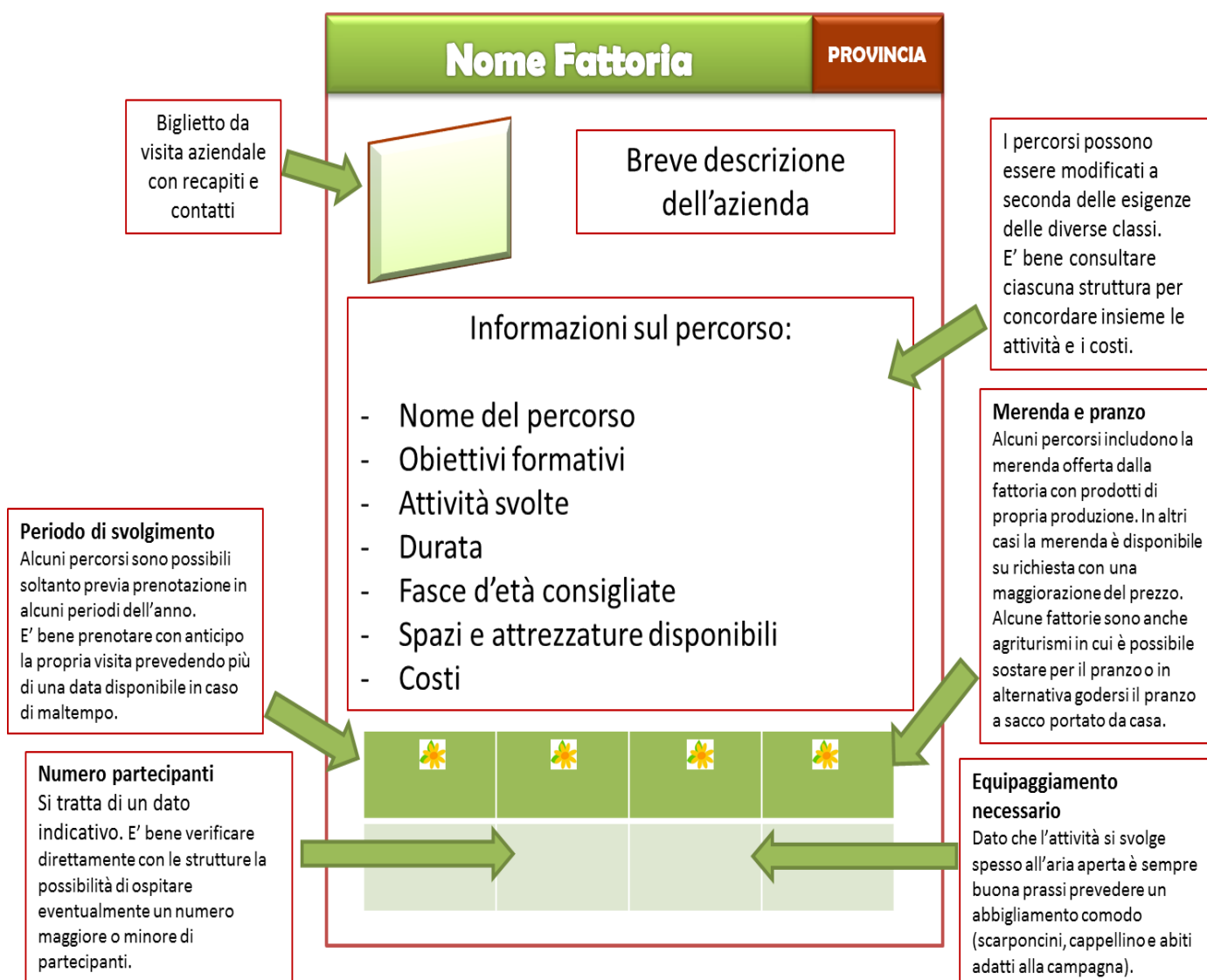
Una fattoria didattica è infatti l'ambiente ideale per consentire al bambino di stabilire un contatto “vero” con la natura e il mondo agricolo. Trascorrere una giornata in campagna, sdraiarsi sull'erba, visitare una stalla, accarezzare una capretta, raccogliere pannocchie, seminare, annusare il mosto... sono esperienze sconosciute alla maggior parte dei giovani d'oggi, capaci di suscitare forti emozioni e, al tempo stesso, di sviluppare quella conoscenza ecologica necessaria per un maggior rispetto per l'ambiente e per le risorse del territorio. E' proprio l'agricoltore, che vive giornalmente la realtà contadina, la figura più idonea a trasmettere l'amore per la terra e allo stesso tempo stimolare la curiosità dei bambini.

Considerato inoltre che la scuola rappresenta una delle agenzie privilegiate per formare il cittadino e infondere sani valori, questa iniziativa è anche l'occasione per stabilire un connubio tra settore agricolo e scolastico. E' infatti necessario che insegnanti e imprenditori agricoli affianchino il bambino nelle sue scoperte con l'aiuto del lavoro preparatorio in classe dei docenti e l'impegno degli agricoltori a garantire la maggior accoglienza alle scolaresche. Il bambino esplorando, osservando e riscoprendo il quotidiano, diventa in questa esperienza, protagonista attivo, capace di esprimere le proprie percezioni ed emozioni.

Le aziende selezionate in questa pubblicazione sono Fattorie Didattiche regolarmente iscritte all'**elenco Regionale delle Fattorie Didattiche del Veneto** (consultabile integralmente a questo [link](#)) e che per questo sono altamente qualificate per svolgere le singole attività e rispondenti ai criteri e ai parametri definiti dalla **“Carta della qualità”** della Regione Veneto per l'attività di fattoria didattica riportata nelle pagine successive.

I percorsi qui presentati sono suddivisi per fasce d'età e territorio e sono prenotabili da ciascun istituto scolastico contattando direttamente le strutture.

Guida alla consultazione delle schede



E' bene sapere che:

Le attività didattiche proposte affrontano i temi dell'educazione ambientale e della cultura rurale attraverso l'organizzazione di esperienze pratiche che permettono di sviluppare nei bambini la manualità, le capacità sensoriali, la motricità, l'area affettiva e la riflessione scientifica. Per ciascuna fattoria sono presentati uno o più percorsi didattici.

Programmare più visite nel corso dell'anno ed in più aziende permette di scoprire il ritmo delle stagioni e la diversità di prodotti, di tecniche culturali e di paesaggi che caratterizzano l'agricoltura veneta.

Le attività didattiche proposte potranno essere concordate con gli insegnanti, in funzione dell'età dei ragazzi, dei programmi scolastici e dei progetti della classe. Le visite possono essere prenotate anche da gruppi sportivi, famiglie con adulti e bambini, associazioni, ecc...



Carta della Qualità delle Fattorie Didattiche del Veneto

(DGR 591 – 2015)

La “Carta della qualità” rappresenta il documento regionale di indirizzo e di definizione dei requisiti per il riconoscimento da parte delle Province delle fattorie didattiche operanti nel territorio del Veneto e degli obblighi, che gli imprenditori agricoli o ittici si impegnano a rispettare, per il mantenimento dell’iscrizione all’Elenco regionale.

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO

Requisiti generali

- Essere un imprenditore agricolo, così come definito dall’art. 2135 del Codice Civile, ai sensi del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228, o un imprenditore ittico, così come definito dall’art. 4 del Decreto Legislativo 9 gennaio 2012, n. 4 e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.).
- Essere iscritto al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura.
- Per gli imprenditori agricoli, essere in possesso della partita IVA agricola ed essere iscritti all’Anagrafe del Settore Primario, di cui alla DGR n. 3758 del 26 novembre 2004 e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.).
- Avere la sede operativa nel territorio regionale.
- Avere stipulato un’apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile, specifica per l’attività didattica, nei confronti dei visitatori.
- Presentare un’autodichiarazione relativa ai carichi penali pendenti.
- Rispettare le norme relative alla “Lotta contro l’abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile”, di cui al Decreto Legislativo n. 39 del 6 aprile 2014, e, ai sensi del D.P.R. 14/11/2003, n. 313, richiedere il rilascio del certificato penale del casellario giudiziario, per le persone da impiegare nello svolgimento delle attività didattiche con minori.

Requisiti formativi

- Essere in possesso dell’Attestato di frequenza ai Corsi di formazione base finanziati e/o approvati dalla Regione Veneto, di cui all’Allegato C. Tale attestato deve essere posseduto dall’operatore di fattoria didattica, così come definito all’Allegato A, punto 2, che può soddisfare il requisito formativo per una sola fattoria didattica.

Requisiti delle strutture aziendali

- Utilizzare, per le attività didattiche, locali e beni strumentali dell’azienda agricola o ittica, in spazi aperti e in ambienti coperti appositamente allestiti, che vengono resi funzionali al tipo di percorso didattico proposto.
- Rispettare le norme sulla sicurezza vigenti in materia e adottare tutte le misure necessarie per garantire il visitatore.
- Per garantire la sicurezza delle persone ospitate, individuare gli ambienti e le attrezzature che rappresentano un pericolo per i fruitori delle attività, vietandone l’accesso al pubblico utilizzando adeguata segnaletica.
- Predisporre un Regolamento per la sicurezza del visitatore.
- Essere in possesso di una dotazione di base per il Pronto Soccorso.
- Assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, anche con opere provvisorie.
- Garantire l’accessibilità ad almeno un servizio igienico, conforme al D.M. n. 236/89. Il servizio igienico ad utilizzo degli utenti deve essere mantenuto in condizioni di assoluta pulizia ed igiene.

- Rispettare le linee operative in materia igienico-sanitaria per le attività didattiche in fattoria, di cui all'Allegato D.

Requisiti relativi a didattica e accoglienza

- Predisposizione di un Progetto Didattico Aziendale, che deve essere caratterizzato da una elevata connessione didattica con le attività produttive dell'azienda e con le valenze ambientali del territorio.
- Le attività didattiche devono essere condotte dall'operatore di fattoria didattica, così come definito al punto 2 dell'Allegato A, eventualmente coadiuvato da altro personale, adeguatamente preparato e formato.
- Le attività didattiche possono essere svolte sia all'interno della struttura aziendale che all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa: le attività all'esterno devono essere limitate ai percorsi indicati nel Progetto Didattico Aziendale e alla didattica nelle scuole, nelle piazze o nell'ambito di specifiche manifestazioni promozionali legate al settore delle attività turistiche connesse al settore primario.
- Le attività didattiche riguardano la predisposizione di uno o più percorsi specifici da proporre con un approccio interattivo alle classi, in funzione dell'età dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici, e ai cittadini.
- Accoglienza di un numero di persone adeguato alle dimensioni degli spazi aperti e coperti della fattoria.
- Accoglienza di un numero di persone adeguato alla disponibilità del personale adeguatamente preparato e formato presente in fattoria.

OBBLIGHI PER IL MANTENIMENTO DELL'ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE

- Obbligo di frequenza alla giornata di aggiornamento annuale, di cui al punto 12 dell'Allegato A.
- Obbligo di utilizzo del logo identificativo regionale e del marchio turistico, di cui al punto 11 dell'Allegato A.
- Obbligo di utilizzare tutta la modulistica prevista dalla Regione (Scheda aziendale, Scheda di prenotazione della visita, Scheda di gradimento, Scheda di registrazione delle classi in visita).
- Obbligo di comunicazione annuale alla Regione dei dati relativi al numero e alla tipologia delle visite didattiche, attraverso la compilazione della Scheda di sintesi.
- Impegno ad essere soggetto ai controlli da parte delle Province, rispetto alla permanenza dei requisiti e al rispetto delle condizioni e modalità per l'esercizio dell'attività di fattoria didattica, nonché al monitoraggio da parte della Regione della qualità delle proposte didattiche.

Indice delle fattorie

BELLUNO

 Fattoria Didattica Le Zercole	9
---	---

PADOVA

 1,2,3 Stalla	12
 Altaura e Monte Ceva	18
 Floricoltura Cavinato	28
 Fattoria Didattica Il Boschetto	30
 Fattoria Didattica Il Flauto Magico	40
 Fattoria Didattica In Valle	50
 Fattoria Didattica La Buona Terra	58
 Fattoria Didattica La Calendula	68
 Fattoria Didattica La Corte	78
 Fattoria Didattica Lago	80
 Fattoria Didattica Note Aromatiche	82

ROVIGO

 Fattoria Didattica Ai Pavoni.....	89
 Borgata San Marco	99
 Fattoria Didattica Ca' Ballarin	101
 Fattoria Didattica Corte Carezzabella	103
 Fattoria Didattica Corte Veneziana	109
 Fattoria Didattica Fenilon	111
 Fattoria Didattica Il Bosco	119
 Fattoria Didattica I Quarti	123
 Fattoria Didattica La Frattesina	127
 Fattoria Didattica La Presa	137
 Fattoria Didattica Le Barbarighe	139
 Fattoria Didattica Val di Rana	141
 Fattoria Didattica Valgrande	143

TREVISO

 Borgoluce	154
 Fattoria della Spezie	164

VENEZIA

 Fattoria Didattica Corte del Brenta	169
---	-----

VERONA

 Fattoria Didattica Corte Attilea	172
 Fattoria Didattica La Valverde	174

VICENZA

 Palazzo Rosso Farm	179
--	-----

Belluno



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agricola "Le Zércole" è situata nell'incantevole valle di Valmorel. L'azienda si propone di far conoscere il territorio, la natura e il paesaggio attraverso dei laboratori didattici.

L'attività didattica è curata da operatori dell'azienda e/o da Guide Naturalistiche Ambientali riconosciute dalla Regione Veneto. I laboratori sono seguiti da personale competente e possono essere scelti in base alle esigenze e agli interessi della scuola.

PERCORSO DIDATTICO: "Conosciamo le erbe"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla biodiversità
- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e descrizione
- ✳ Conoscere le erbe e il loro utilizzo
- ✳ Imparare a riconoscere gli animali dello stagno e le piante acquatiche

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata dell'area limitrofa all'azienda per scoprire le erbe spontanee e riconoscere quelle commestibili. Verranno raccolti i fiori e le erbe commestibili e verrà spiegato l'uso terapeutico di alcune di queste.

E' prevista poi la visita allo stagno per scoprire animali e piante che abitano l'ecosistema.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 14.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi verdi aziendali e bosco

Costo:

€6.00 a bambino– Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere
l'attività da Marzo a
Giugno previa
prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano fino ad un
massimo di 50 bambini
per gruppo.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un
abbigliamento da
montagna con
scarponcini.

**MERENDA**

Il percorso include
la merenda che
comprende torte e
succhi di frutta
alle erbe.





DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola Frasson Roberto opera sin dal 1977. Inizialmente operante nell'allevamento di cavalli da lavoro agricolo, in seguito si è specializzata nell'allevamento di cavalli da sella per l'attività agonistica di salto ostacoli. E' in questo contesto di grande passione per i cavalli e per gli animali che nasce la Fattoria didattica 1, 2, 3 STALLA per trasmettere alle nuove generazioni tutti i segreti della vita rurale e dei benefici che si possono trarre dal rapporto con gli animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Il mio amico cavallo"

Obiettivi del percorso:

L'obiettivo è di sviluppare le abilità di autoregolazione delle emozioni e di auto determinazione. Si è scelto di usare il pony poiché rappresenta uno stimolo forte, capace di contrastare le influenze dell'ambiente socio-culturale in cui i bambini vivono. A differenza del cavallo, i ponies e gli asini hanno un carattere deciso e con molte caratteristiche simili a quelle dei bambini: sono testardi, tenaci, vogliono imporsi, comandare e si ribellano alle regole. I bambini devono imparare ad imporsi ed a essere leader nei confronti degli animali. Devono cercare di essere educatori, devono apprezzare l'importanza delle regole e della disciplina, valori ai quali si ribellano, nel momento in cui sono proposti dai loro genitori. Vivranno la fatica di essere autorevoli, senza cadere nell'aggressività dell'autoritarismo o nell'indulgenza di un comportamento passivo. Il rapporto che gli alunni instaurano con l'animale è molto importante ed è essenziale che fra i due non esista contrasto ma ricerca di comprensione reciproca. I ragazzi dovranno trovare un modo di procedere basato sulla complicità e la fiducia senza l'utilizzo di mezzi di coercizione. Solo con un giusto equilibrio fra pony e cavaliere si può ottenere un buon risultato.

Attività didattica proposta:

L'attività prevede inizialmente un momento formativo per insegnare ai bambini quali sono i comportamenti da mantenere in presenza di un equide e quali sono le sue abitudini. In seguito si insegnerà ai bambini come pulire e preparare un pony con l'aiuto degli operatori dell'azienda. Per finire verrà organizzato un giro sul pony per ogni bambino (sempre accompagnato da un operatore).

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

Le attività in caso di bel tempo verranno svolte in un campo in sabbia adiacente ai recinti degli animali; in caso di brutto tempo verrà svolta all'interno di un capannone (sempre in un campo in sabbia). Le attrezzature per la pulizia dell'equide, per poterlo cavalcare e il caschetto di protezione (kap) verranno forniti dall'azienda.

Costo:

€8.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno e da Settembre a Novembre previa prenotazione.	Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 100 bambini.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola Frasson Roberto opera sin dal 1977. Inizialmente operante nell'allevamento di cavalli da lavoro agricolo, in seguito si è specializzata nell'allevamento di cavalli da sella per l'attività agonistica di salto ostacoli. E' in questo contesto di grande passione per i cavalli e per gli animali che nasce la Fattoria didattica 1, 2, 3 STALLA per trasmettere alle nuove generazioni tutti i segreti della vita rurale e dei benefici che si possono trarre dal rapporto con gli animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Vita in fattoria"

Obiettivi del percorso:

Ideato in conformità ai programmi scolastici di scienze e biologia, il percorso ha l'obiettivo di presentare e far conoscere ai bambini diverse tipologie di fauna agricola e colture per impararne le caratteristiche e i loro diversi impieghi nel passato e nel presente. Inoltre il percorso intende aiutare i bambini, attraverso i laboratori proposti, a sviluppare manualità, creatività e fantasia e a conoscere le buone pratiche alimentari.

Attività didattica proposta:

L'attività prevede inizialmente un momento formativo durante il quale verranno mostrate e spiegate le diverse abitudini degli animali presenti in fattoria: come nascono, come si nutrono, come si riproducono, ecc... In una seconda fase si passerà invece ad analizzare le diverse colture e l'origine degli alimenti che servono per preparare pane e pizza. Seguirà il laboratorio di manipolazione in cui i bambini potranno impastare e preparare la propria pizza o pagnotta da portare a casa.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

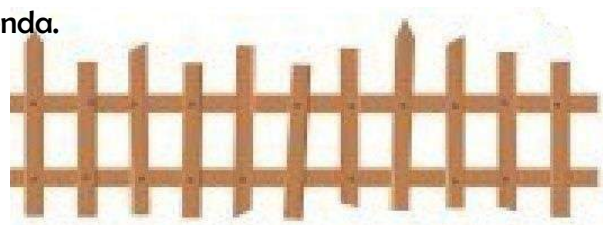
- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Recinti degli animali; portico o casetta attrezzata per i laboratori. Tutto il necessario per il laboratorio verrà fornito dall'azienda.

Costo:

€8.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno e da Settembre a Novembre previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 100 bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola Frasson Roberto opera sin dal 1977. Inizialmente operante nell'allevamento di cavalli da lavoro agricolo, in seguito si è specializzata nell'allevamento di cavalli da sella per l'attività agonistica di salto ostacoli. E' in questo contesto di grande passione per i cavalli e per gli animali che nasce la Fattoria didattica 1, 2, 3 STALLA per trasmettere alle nuove generazioni tutti i segreti della vita rurale e dei benefici che si possono trarre dal rapporto con gli animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Dal seme al frutto"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere le piante e il loro ciclo di vita
- * Sviluppare le capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare manualità e senso di responsabilità

Attività didattica proposta:

L'attività prevede inizialmente un momento formativo teorico durante il quale verranno mostrate e spiegate le diverse piante e il loro ciclo di vita. In una seconda fase si passerà invece ad analizzare le diverse colture tipiche del territorio con la visita all'orto didattico della fattoria. Seguirà il laboratorio in cui i bambini potranno piantare alcune piantine nell'orto della fattoria e in vasetti da portare via e far crescere a casa.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Orto didattico della fattoria.
Tutto il necessario per il laboratorio verrà fornito dall'azienda.

Costo:

€8.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere
l'attività da Marzo a
Giugno e da
Settembre a
Novembre previa
prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un
minimo di 10 ad un
massimo di 100
bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un
abbigliamento comodo
con scarponcini o scarpe
da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso non
include la
merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità sono al centro dell'attività di Altaura e Monte Ceva. Le attività e i percorsi proposti sono stati concepiti con l'intenzione di dare un piccolo contributo alla diffusione del patrimonio collettivo di conoscenze che offrono l'ambiente, i paesaggi agricoli e le tradizioni, di far sperimentare, apprezzare e godere valori e sensazioni del mondo agricolo e di dare la possibilità concreta di verificare quale sarebbe l'entità della perdita se non si seguissero le indicazioni in tema di tutela ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "La fattoria biologica e la vita in campagna"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare intelligenza e conoscenza emotiva attraverso l'interazione con la natura
- * Conoscere e valorizzare le tradizioni rurali e linguistiche del territorio
- * Conoscere i componenti fondamentali di una fattoria biologica e la stagionalità delle produzioni
- * Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente

Attività didattica proposta:

L'attività prevede la visita guidata alla fattoria bioecologica con approfondimenti su:

- * Architettura rurale
- * Semina (osservazione dei tipi di semi e conoscenza dei metodi e temi della semina)
- * Fitosociologia
- * Coltivazioni, piante ed erbe spontanee
- * Animali che abitano il territorio (animali selvatici, insetti, api)
- * Attrezzi di campagna
- * Tradizioni legate alla stagionalità (feste rurali come San Martino, la festa della lumaza, ecc..)

Il percorso prevede inoltre un focus sui termini dialettali legati al mondo rurale per comprendere l'origine di alcuni termini del dialetto veneto e il loro legame con le altre lingue europee.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 o dalle ore 9.30 alle 16.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

La complessità dello svolgimento del percorso sarà adattata all'età degli utenti

Spazi disponibili e attrezzature:

Aule didattiche e ampi spazi aziendali con numerose piante e animali semiliberi per permettere un maggior contatto con la natura



Costo:

MEZZA GIORNATA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 150,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 125,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 175,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 5,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

GIORNATA INTERA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 225,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 200,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 250,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 8,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede da un minimo di 1 a un massimo di 6 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità sono al centro dell'attività di Altaura e Monte Ceva. Le attività e i percorsi proposti sono stati concepiti con l'intenzione di dare un piccolo contributo alla diffusione del patrimonio collettivo di conoscenze che offrono l'ambiente, i paesaggi agricoli e le tradizioni, di far sperimentare, apprezzare e godere valori e sensazioni del mondo agricolo e di dare la possibilità concreta di verificare quale sarebbe l'entità della perdita se non si seguissero le indicazioni in tema di tutela ambientale.

PERCORSO DIDATTICO:

"Biodiversità: dalla dieta mediterranea alla cosmesi naturale"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Sviluppare intelligenza e conoscenza emotiva attraverso l'interazione con la natura
- ✿ Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le specificità del territorio, le coltivazioni tipiche, i prodotti e gli animali che lo abitano
- ✿ Sviluppare spirito di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

- ✿ Osservazioni in sicurezza delle api al lavoro nell'arnia e degustazione guidata del miele
- ✿ Visita guidata per conoscere alcuni processi produttivi: dalla spiga al pane, dal latte al formaggio
- ✿ Visita guidata agli animali nel loro habitat naturale
- ✿ Laboratorio di cosmesi naturale: acque aromatizzate alla rosa, menta e ortica; maschere naturali; pediluvi con le erbe; saponi naturali

A partire da ottobre 2016, nella sede di Battaglia Terme, gli approfondimenti sulla dieta mediterranea vedranno la partecipazione dell'esperto Alessandro Conte, che insegnerà come ottimizzare le buone abitudini alimentari, impararne di nuove e personalizzarle.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 o dalle ore 9.30 alle 16.30

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I e II grado

La complessità dello svolgimento del percorso sarà adattata all'età degli utenti



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche e ampi spazi aziendali con numerose piante e animali semiliberi per permettere un maggior contatto con la natura

Costo:

MEZZA GIORNATA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 150,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 125,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 175,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 5,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

GIORNATA INTERA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 225,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 200,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 250,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 8,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede da un minimo di 1 a un massimo di 6 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità sono al centro dell'attività di Altaura e Monte Ceva. Le attività e i percorsi proposti sono stati concepiti con l'intenzione di dare un piccolo contributo alla diffusione del patrimonio collettivo di conoscenze che offrono l'ambiente, i paesaggi agricoli e le tradizioni, di far sperimentare, apprezzare e godere valori e sensazioni del mondo agricolo e di dare la possibilità concreta di verificare quale sarebbe l'entità della perdita se non si seguissero le indicazioni in tema di tutela ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "Chi vuole diventare amico della natura?"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Sviluppare intelligenza e conoscenza emotiva attraverso l'interazione con la natura
- ✳ Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✳ Formare alla cittadinanza consapevole
- ✳ Educare e sensibilizzare riguardo ai temi dello spreco e dell'uso consapevole delle risorse disponibili
- ✳ Sviluppare creatività e spirito di squadra

Attività didattica proposta:

Il percorso è strutturato come un gioco a squadre per tappe al termine del quale i componenti delle singole squadre guadagnano l'attestato di "amico della natura".

Per ottenere il "titolo" sono previsti 5 diversi giochi di sensibilizzazione e interazione con la natura:

- ✳ Gioco 1: La camminata leggera
- ✳ Gioco 2: Attenti ai fiori!
- ✳ Gioco 3: Basta rumore
- ✳ Gioco 4: E i rifiuti?
- ✳ Gioco 5: Arriva il dessert!

Tra il 3° e il 4° gioco è previsto il pic nic nella natura.

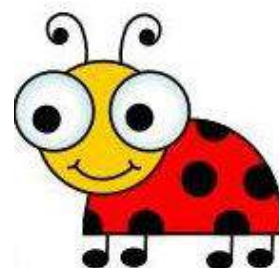
Al termine di ogni gioco verrà spiegata la morale legata all'uso consapevole delle risorse, a come essere "turisti sostenibili" e all'importanza di rispettare l'ambiente.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 o dalle ore 9.30 alle 16.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

La complessità dello svolgimento del percorso sarà adattata all'età degli utenti



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche e ampi spazi aziendali con numerose piante e animali semiliberi per permettere un maggior contatto con la natura

Costo:

MEZZA GIORNATA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 150,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 125,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 175,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 5,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

GIORNATA INTERA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 225,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 200,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 250,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 8,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede da un minimo di 1 a un massimo di 6 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità sono al centro dell'attività di Altaura e Monte Ceva. Le attività e i percorsi proposti sono stati concepiti con l'intenzione di dare un piccolo contributo alla diffusione del patrimonio collettivo di conoscenze che offrono l'ambiente, i paesaggi agricoli e le tradizioni, di far sperimentare, apprezzare e godere valori e sensazioni del mondo agricolo e di dare la possibilità concreta di verificare quale sarebbe l'entità della perdita se non si seguissero le indicazioni in tema di tutela ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "Giochi ecologici di tutti i tempi"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Sviluppare intelligenza e conoscenza emotiva attraverso l'interazione con la natura
- ✳ Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✳ Formare alla cittadinanza consapevole
- ✳ Educare e sensibilizzare riguardo ai temi dello spreco e dell'uso consapevole delle risorse disponibili
- ✳ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Fin dall'antichità i bambini avevano a disposizione numerose opportunità di gioco legate alla vita all'aperto e all'utilizzo di materiali facilmente reperibili nell'ambiente (sassi, pezzi di legno, avanzi di stoffa...).

Il percorso mira a riscoprire queste attività stimolando la riflessione tramite il gioco.

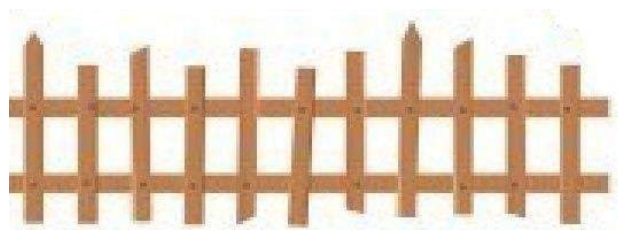
Verranno costruite insieme ai bambini biobiglie, siluri utilizzando i tutoli del mais e le penne di gallina, fionde, cestini, barchette, frecce e strumenti musicali utilizzando tutti i materiali disponibili in natura. E poi bamboline, trottole, costruzioni di legno e giochi con le noci, il bambù e tanto altro.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 o dalle ore 9.30 alle 16.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

La complessità dello svolgimento del percorso sarà adattata all'età degli utenti



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche e ampi spazi aziendali con numerose piante e animali semiliberi per permettere un maggior contatto con la natura

Costo:

MEZZA GIORNATA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 150,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 125,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 175,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 5,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

GIORNATA INTERA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 225,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 200,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 250,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 8,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede da un minimo di 1 a un massimo di 6 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Lo sviluppo sostenibile e la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità sono al centro dell'attività di Altaura e Monte Ceva. Le attività e i percorsi proposti sono stati concepiti con l'intenzione di dare un piccolo contributo alla diffusione del patrimonio collettivo di conoscenze che offrono l'ambiente, i paesaggi agricoli e le tradizioni, di far sperimentare, apprezzare e godere valori e sensazioni del mondo agricolo e di dare la possibilità concreta di verificare quale sarebbe l'entità della perdita se non si seguissero le indicazioni in tema di tutela ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "La Natura insegna... fisica, chimica, arte"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare intelligenza e conoscenza emotiva attraverso l'interazione con la natura
- * Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Educare e sensibilizzare riguardo ai temi dello spreco e dell'uso consapevole delle risorse disponibili
- * Sviluppare spirito di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

- * **Scienziati in Fattoria - Dalla teoria in aula alla pratica in Fattoria:** vengono programmati insieme agli insegnanti verifiche ed esperimenti relativi ai programmi di scienze fisiche (le leve, la bioluminescenza, ecc...), matematiche (numeri dalla natura, gli esagoni nei favi) e naturali (architettura degli alberi, impollinazione, fillotassi, ecc...)
- * **Fantasia - Emozioniamoci nella natura con fantasia:** vengono raccolti, nella fattoria e nei campi, materiali naturali, nel rispetto della Natura, con cui realizzare opere d'arte a tema libero o assegnato. Immagini, suoni, profumi e colori della natura invitano alla meditazione e ispirano espressioni poetiche e pittoriche.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.30 alle ore 12.30 o dalle ore 9.30 alle 16.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

La complessità dello svolgimento del percorso sarà adattata all'età degli utenti



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche e ampi spazi aziendali con numerose piante e animali semiliberi per permettere un maggior contatto con la natura

Costo:

MEZZA GIORNATA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 150,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 125,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 175,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 5,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

GIORNATA INTERA:

- ✿ dal 1 settembre al 13 novembre, aprile, giugno, luglio : € 225,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ dal 14 novembre al 30 marzo : € 200,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ maggio : € 250,00 gruppo fino a 25 persone con 1 operatore della Fattoria.
- ✿ Gruppo superiore a 25 persone: + € 8,00 per le persone oltre le 25 con 1 operatore della Fattoria.

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede da un minimo di 1 a un massimo di 6 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Gestito dalla famiglia Cavinato fin dal 1986, il Garden Floricoltura Cavinato, oltre a essere una tappa fondamentale per gli amanti del giardinaggio, svolge l'attività didattica per adulti e bambini con l'obiettivo di trasmettere la passione per i fiori e le piante e per la cura dell'orto e dei giardini. Con più di 2000m.q. coperti di serre e 1000m.q. di vivaio esterno, la struttura dispone di un comodo parcheggio con ampi spazi e un'esposizione di nuova concezione.

PERCORSO DIDATTICO: "Riscopriamo la Natura!"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Trasmettere ai ragazzi la passione per il giardino, le piante, i fiori e l'orto

Attività didattica proposta:

Con l'obiettivo di trasmettere ai ragazzi la passione per il giardino, le piante, i fiori e l'orto, il percorso prevede una parte iniziale teorica per imparare a riconoscere piante e bulbi e apprendere le tecniche di semina. Segue poi la parte pratica nella quale i ragazzi potranno vedere, oltre alla preparazione iniziale del terreno, anche il meteo di semina meccanica, nel laboratorio, e di semina manuale nella parte di orto riservata a loro. Il percorso prevede la visita all'azienda, costruita con tecniche all'avanguardia, e un momento dedicato a tutte le domande.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aula didattica attrezzata interna
- ✳ Ampi spazi verdi esterni e giardini
- ✳ Zona di produzione con macchina della semina e del trapianto

Costo:

€2.00 a bambino





PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere
l'attività in primavera,
estate ed autunno
previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI

Si ospitano da un
minimo di 10 ad un
massimo di 50/60
bambini.



EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO

Abbigliamento comodo
adatto all'aria aperta.



MERENDA

Il percorso non
include la
merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A due passi da Montagnana, l'azienda si presenta come la tipica corte veneta nel verde della campagna, dove le varie attività offrono la possibilità di immergersi nella natura, a passeggio per la campagna, in un percorso tra numerose siepi e boschetti. E' l'ambiente ideale per l'osservazione e lo studio di fiori, foglie e frutti di ben 150 specie arboree forestali europee. Uno stagno fa da naturale sfondo al pullulare della vita di uccelli, insetti, anfibi, pesci e piante acquatiche. In azienda vivono felici: cavalli, maialini, conigli, tacchini, faraone, galline e polli nostrani.

PERCORSO DIDATTICO: "La sana alimentazione"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a riconoscere la provenienza e la stagionalità delle materie prime
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Acquisire competenze di base sui tempi di coltivazione e i bisogni della terra
- ✳ Conoscere e sperimentare il lavoro di preparazione del campo, la semina e la cura della pianta

Attività didattica proposta:

Il percorso si presenta come un viaggio per scoprire frutti e piante del territorio e imparare le principali nozioni sulla preparazione e la semina dell'orto. Le attività prevedono:

- ✳ Descrizione delle principali piantine dell'orto
- ✳ Preparazione e semina nell'orto
- ✳ Raccolta dei frutti, dell'uva e del mais sul campo
- ✳ Descrizione dei procedimenti per l'utilizzo dei prodotti nell'alimentazione

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle 15.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aule didattiche attrezzate
- ✳ Ampi spazi verdi esterni, orto, prati e campi



Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino (merenda inclusa)

INTERA GIORNATA: €10.00 a bambino (pranzo incluso)

Ingresso gratuito fino a 4 accompagnatori e per i bambini diversamente abili

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Novembre previa prenotazione. E' possibile incontrare gli insegnanti per prendere accordi su adeguamenti e miglioramenti al programma delle attività.	Si ospitano da un minimo di 15 ad un massimo di 45 bambini. Il numero è flessibile per venire incontro alle esigenze delle classi.	Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta e stivaletti in caso di pioggia.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende: degustazione di fette biscottate con confetture e miele di produzione della fattoria. Il percorso per l'intera giornata include il pranzo che comprende: pasta al ragù o al pomodoro, pane fatto in casa con affettati, contorni di stagione e dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A due passi da Montagnana, l'azienda si presenta come la tipica corte veneta nel verde della campagna, dove le varie attività offrono la possibilità di immergersi nella natura, a passeggio per la campagna, in un percorso tra numerose siepi e boschetti. E' l'ambiente ideale per l'osservazione e lo studio di fiori, foglie e frutti di ben 150 specie arboree forestali europee. Uno stagno fa da naturale sfondo al pullulare della vita di uccelli, insetti, anfibi, pesci e piante acquatiche. In azienda vivono felici: cavalli, maialini, conigli, tacchini, faraone, galline e polli nostrani.

PERCORSO DIDATTICO: "Il mondo delle api"

Obiettivi del percorso:

- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Imparare a conoscere il mondo delle api e la differenza tra i vari mieli
- * Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Conoscere i prodotti dell'apicoltura per la salute umana

Attività didattica proposta:

Il percorso si presenta come un viaggio per scoprire il mondo delle api, come funziona la loro società perfetta e come si utilizzano i loro prodotti. Le attività prevedono:

- * Visita all'apiario e osservazione dell'apicoltore a lavoro nelle arnie
- * Visita alla sala smielatura per imparare come si estrae il miele e come si ricava la cera

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle 15.00

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Aule didattiche attrezzate
- * Ampi spazi verdi esterni, orto, prati e campi



Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino (merenda inclusa)

INTERA GIORNATA: €10.00 a bambino (pranzo incluso)

Ingresso gratuito fino a 4 accompagnatori e per i bambini diversamente abili

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Settembre previa prenotazione. E' possibile incontrare gli insegnanti per prendere accordi su adeguamenti e miglioramenti al programma delle attività.	Si ospitano fino a un massimo di 35 bambini.	Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta e stivaletti in caso di pioggia.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende: degustazione di fette biscottate con confetture e miele di produzione della fattoria. Il percorso per l'intera giornata include il pranzo che comprende: pasta al ragù o al pomodoro, pane fatto in casa con affettati, contorni di stagione e dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A due passi da Montagnana, l'azienda si presenta come la tipica corte veneta nel verde della campagna, dove le varie attività offrono la possibilità di immergersi nella natura, a passeggio per la campagna, in un percorso tra numerose siepi e boschetti. E' l'ambiente ideale per l'osservazione e lo studio di fiori, foglie e frutti di ben 150 specie arboree forestali europee. Uno stagno fa da naturale sfondo al pullulare della vita di uccelli, insetti, anfibi, pesci e piante acquatiche. In azienda vivono felici: cavalli, maialini, conigli, tacchini, faraone, galline e polli nostrani.

PERCORSO DIDATTICO: "Conosciamo l'ambiente"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✳ Conoscere piante, fiori ed erbe e impararne il loro utilizzo
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione, riconoscimento e descrizione
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso si presenta come un viaggio attraverso il bosco, i campi e l'orto per imparare a conoscere le diverse piante, alberi e fiori. Le attività prevedono:

- ✳ Visita al campo di mais per la semina dei cereali
- ✳ Percorso lungo il bosco per raccogliere bacche e fiori e piantare un piccolo alberello
- ✳ Semina nell'orto e descrizione delle principali erbe aromatiche
- ✳ Confezione di un erbario con fiori e foglie raccolti

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle 15.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aule didattiche attrezzate
- ✳ Ampi spazi verdi esterni, orto, prati e campi



Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino (merenda inclusa)

INTERA GIORNATA: €10.00 a bambino (pranzo incluso)

Ingresso gratuito fino a 4 accompagnatori e per i bambini diversamente abili

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Febbraio a Novembre previa prenotazione. E' possibile incontrare gli insegnanti per prendere accordi su adeguamenti e miglioramenti al programma delle attività.	Si ospitano da un minimo di 15 ad un massimo di 45 bambini. Il numero è flessibile per venire incontro alle esigenze delle classi.	Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta e stivaletti in caso di pioggia.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende: degustazione di fette biscottate con confetture e miele di produzione della fattoria. Il percorso per l'intera giornata include il pranzo che comprende: pasta al ragù o al pomodoro, pane fatto in casa con affettati, contorni di stagione e dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A due passi da Montagnana, l'azienda si presenta come la tipica corte veneta nel verde della campagna, dove le varie attività offrono la possibilità di immergersi nella natura, a passeggio per la campagna, in un percorso tra numerose siepi e boschetti. E' l'ambiente ideale per l'osservazione e lo studio di fiori, foglie e frutti di ben 150 specie arboree forestali europee. Uno stagno fa da naturale sfondo al pullulare della vita di uccelli, insetti, anfibi, pesci e piante acquatiche. In azienda vivono felici: cavalli, maialini, conigli, tacchini, faraone, galline e polli nostrani.

PERCORSO DIDATTICO: "Oggi cucino io!"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Conoscere i cereali e il loro utilizzo
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso si presenta come un viaggio nel mondo dei cereali e sul loro utilizzo in cucina. Le attività prevedono:

- ✳ Macina del grano in un antico mulino a pietra
- ✳ Laboratorio di manipolazione in cui verranno preparati insieme ai bambini gli impasti per biscotti, pane e focacce e le fettuccine all'uovo fatte in casa
- ✳ Laboratorio del mais: sgranatura delle pannocchie, macinazione e preparazione della polenta

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle 15.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aule didattiche attrezzate
- ✳ Ampi spazi verdi esterni, orto, prati e campi



Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €10.00 a bambino (pranzo incluso)

Ingresso gratuito fino a 4 accompagnatori e per i bambini diversamente abili

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Febbraio a Novembre previa prenotazione. E' possibile incontrare gli insegnanti per prendere accordi su adeguamenti e miglioramenti al programma delle attività.	Si ospitano da un minimo di 15 ad un massimo di 45 bambini. Il numero è flessibile per venire incontro alle esigenze delle classi.	Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta e stivaletti in caso di pioggia.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende: degustazione di fette biscottate con confetture e miele di produzione della fattoria. Il percorso per l'intera giornata include il pranzo che comprende: pasta al ragù o al pomodoro, pane fatto in casa con affettati, contorni di stagione e dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A due passi da Montagnana, l'azienda si presenta come la tipica corte veneta nel verde della campagna, dove le varie attività offrono la possibilità di immergersi nella natura, a passeggio per la campagna, in un percorso tra numerose siepi e boschetti. E' l'ambiente ideale per l'osservazione e lo studio di fiori, foglie e frutti di ben 150 specie arboree forestali europee. Uno stagno fa da naturale sfondo al pullulare della vita di uccelli, insetti, anfibi, pesci e piante acquatiche. In azienda vivono felici: cavalli, maialini, conigli, tacchini, faraone, galline e polli nostrani.

PERCORSO DIDATTICO: "Il lavoro in fattoria"

Obiettivi del percorso:

- ✱ Conoscere la storia del territorio e le sue tradizioni
- ✱ Conoscere il lavoro dell'agricoltore e la sua valenza socio-culturale
- ✱ Conoscere la storia e l'architettura del territorio rurale
- ✱ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Come nel vero lavoro dell'agricoltore, le attività del percorso seguono la stagionalità:

- ✱ **IN INVERNO:** l'attività verrà svolta all'interno. Verranno riparati e costruiti gli antichi attrezzi da lavoro utilizzati nelle campagne. Inoltre verranno raccontate le storie e le tradizioni che si tramandano da secoli nel mondo rurale.
- ✱ **COL BEL TEMPO:** l'attività verrà svolta nell'orto. Verrà preparato il terreno per la semina, descritte le principali pratiche per la cura delle piante, raccolti i frutti e conservati.

Inoltre in tutte le stagioni verranno costruiti i giochi di una volta e le casette per gli uccelli.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle 15.00

Fasce d'età consigliate:

- ✱ Scuola materna
- ✱ Scuola primaria
- ✱ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✱ Aule didattiche attrezzate
- ✱ Ampi spazi verdi esterni, orto, prati e campi



Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €10.00 a bambino (pranzo incluso)

Ingresso gratuito fino a 4 accompagnatori e per i bambini diversamente abili

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Febbraio a Novembre previa prenotazione. E' possibile incontrare gli insegnanti per prendere accordi su adeguamenti e miglioramenti al programma delle attività.	Si ospitano da un minimo di 15 ad un massimo di 45 bambini. Il numero è flessibile per venire incontro alle esigenze delle classi.	Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta e stivaletti in caso di pioggia.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende: degustazione di fette biscottate con confetture e miele di produzione della fattoria. Il percorso per l'intera giornata include il pranzo che comprende: pasta al ragù o al pomodoro, pane fatto in casa con affettati, contorni di stagione e dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A San Giorgio in Bosco opera l'azienda agricola Frison, tramandata da tre generazioni. E in mezzo alla natura, tra piante ombreggianti, alberi da frutto e grossi cespugli di more sorge la fattoria didattica. Grazie ai vari percorsi, la fattoria offre l'opportunità di vivere esperienze ed emozioni, di stare a contatto con gli animali riscoprendo valori e cultura che la vita contadina ha conservato e custodito. L'azienda alleva bovini ma in azienda vivono anche polli e galline ovaiole, faraone, tacchini, anatre, oche, conigli, maiali...

PERCORSO DIDATTICO: "Gli animali della fattoria"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a conoscere gli animali della fattoria
- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e degli animali
- ✳ Rafforzare il legame uomo-natura
- ✳ Sviluppare capacità relazionali e di ascolto

Attività didattica proposta:

- ✳ Percorso guidato alla scoperta dei diversi animali
- ✳ Esperienza di gioco con contatto delle varie specie animali
- ✳ Riconoscere le impronte degli animali e impararne le caratteristiche
- ✳ Riconoscere il verso degli animali

Durata del percorso: ½ giornata - Dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aree verdi aziendali e rifugi degli animali

Costo:

€5.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 15 giorni di anticipo.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Non è previsto un numero minimo di partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende dolci fatti in casa e frutta di stagione
Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A San Giorgio in Bosco opera l'azienda agricola Frison, tramandata da tre generazioni. E in mezzo alla natura, tra piante ombreggianti, alberi da frutto e grossi cespugli di more sorge la fattoria didattica. Grazie ai vari percorsi, la fattoria offre l'opportunità di vivere esperienze ed emozioni, di stare a contatto con gli animali riscoprendo valori e cultura che la vita contadina ha conservato e custodito. L'azienda alleva bovini ma in azienda vivono anche polli e galline ovaiole, faraone, tacchini, anatre, oche, conigli, maiali...

PERCORSO DIDATTICO: "La voce della natura"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Rafforzare il legame uomo-natura
- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente
- ✳ Educare al suono e alla musicalità
- ✳ Sviluppare capacità di ascolto e riconoscimento dei suoni della natura
- ✳ Sviluppare fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

La visita inizia attraversando a piedi un sentiero all'interno dell'azienda, lungo il quale si potranno osservare le diverse varietà di alberi autoctoni. Attraverso il percorso si arriverà nella parte dell'azienda dove, oltre a poter osservare la bellezza delle vacche Galloway con i loro vitellini, si mescoleranno tutti i rumori della fattoria e cercheremo di identificarli. In alcuni periodi dell'anno si potranno anche osservare da vicino i funghi che crescono spontaneamente nel sentiero.

Oltre al momento di ascolto dei suoni della natura, i bambini potranno divertirsi costruendo strumenti musicali con gli elementi naturali trovati durante il percorso.

Durata del percorso: ½ giornata - Dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Aree verdi aziendali

Costo:

€5.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 15 giorni di anticipo.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Non è previsto un numero minimo di partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende dolci fatti in casa e frutta di stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A San Giorgio in Bosco opera l'azienda agricola Frison, tramandata da tre generazioni. E in mezzo alla natura, tra piante ombreggianti, alberi da frutto e grossi cespugli di more sorge la fattoria didattica. Grazie ai vari percorsi, la fattoria offre l'opportunità di vivere esperienze ed emozioni, di stare a contatto con gli animali riscoprendo valori e cultura che la vita contadina ha conservato e custodito. L'azienda alleva bovini ma in azienda vivono anche polli e galline ovaiole, faraone, tacchini, anatre, oche, conigli, maiali...

PERCORSO DIDATTICO: "Sfarinando"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere i cereali e la loro importanza nell'alimentazione
- ✿ Conoscere il ciclo produttivo: dalla spiga al pane – dalla pannocchia alla polenta
- ✿ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una prima visita guidata attraverso l'azienda per conoscere il ciclo produttivo dei cereali: campo, sito di stoccaggio, macinazione e conservazione.

Seguirà il laboratorio in cui i bambini, partendo dalla pannocchia, prepareranno i semi per la macinazione e prepareranno la farina. A seguire, parte della farina verrà data come cibo agli animali mentre con il resto verrà preparata insieme la polenta fatta in casa. Seguirà assaggio.

Durata del percorso: ½ giornata - Dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Spazi aziendali.
- Verrà fornito tutto il necessario per i laboratori.

Costo:

€5.00 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori



			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Settembre a Marzo previa prenotazione con almeno 15 giorni di anticipo.	Non è previsto un numero minimo di partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda che comprende i prodotti della fattoria e la polenta preparata dai bambini. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A San Giorgio in Bosco opera l'azienda agricola Frison, tramandata da tre generazioni. E in mezzo alla natura, tra piante ombreggianti, alberi da frutto e grossi cespugli di more sorge la fattoria didattica. Grazie ai vari percorsi, la fattoria offre l'opportunità di vivere esperienze ed emozioni, di stare a contatto con gli animali riscoprendo valori e cultura che la vita contadina ha conservato e custodito. L'azienda alleva bovini ma in azienda vivono anche polli e galline ovaiole, faraone, tacchini, anatre, oche, conigli, maiali...

PERCORSO DIDATTICO: "L'orto dei sapori"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere la provenienza e la stagionalità delle materie prime
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Acquisire competenze di base sui tempi di coltivazione e i bisogni della terra
- ✿ Conoscere e sperimentare il lavoro di preparazione del campo, la semina e la cura della pianta

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una prima visita guidata attraverso l'orto aziendale alla scoperta delle diverse tipologie di ortaggi. I bambini toccheranno con le mani la terra e la sabbia per capirne la differenza. Impareranno poi a conoscere i tipi di semi e alcune piccole tecniche di coltivazione. Seguirà il laboratorio in cui ogni bambino planterà il proprio seme in un piccolo vaso che potrà portare a casa e far crescere.

Durata del percorso: ½ giornata - Dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Spazi aziendali e orto.
- Verrà fornito tutto il necessario per i laboratori.

Costo:

€5.00 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività da Maggio a Settembre previa prenotazione con almeno 15 giorni di anticipo.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Non è previsto un numero minimo di partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende dolci preparati in fattoria e frutta i stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

A San Giorgio in Bosco opera l'azienda agricola Frison, tramandata da tre generazioni. E in mezzo alla natura, tra piante ombreggianti, alberi da frutto e grossi cespugli di more sorge la fattoria didattica. Grazie ai vari percorsi, la fattoria offre l'opportunità di vivere esperienze ed emozioni, di stare a contatto con gli animali riscoprendo valori e cultura che la vita contadina ha conservato e custodito. L'azienda alleva bovini ma in azienda vivono anche polli e galline ovaiole, faraone, tacchini, anatre, oche, conigli, maiali...

PERCORSO DIDATTICO: "Meglio un uovo oggi che una gallina domani"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a conoscere gli animali di bassa corte
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Conoscere il ciclo produttivo e le diverse varietà di uova
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una prima visita guidata nel recinto degli animali di bassa corte per imparare a riconoscere faraone, anatre, oche, tacchini, galline, pollastre e quaglie.

Seguirà il laboratorio di raccolta a mano della uova e un'attività a scelta: preparazione della pasta o cuciniamo insieme la frittata.

Durata del percorso: ½ giornata - Dalle ore 8.30 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi aziendali.
- Verrà fornito tutto il necessario per i laboratori.

Costo:

€5.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 15 giorni di anticipo.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Non è previsto un numero minimo di partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende dolci preparati in fattoria e frutta i stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Fattoria Didattica In Valle si trova nel paesaggio caratteristico delle aree di bonifica costituito da canali e argini percorribili a piedi, a cavallo ma soprattutto in bicicletta. L'architettura peculiare della zona è rappresentata dalle fattorie benedettine, le ville veneziane di campagna, gli impianti idrovori e le case coloniche.

L'azienda, dedicata principalmente alla coltivazione di cereali, svolge da qualche anno l'attività didattica e di agricoltura sociale.

PERCORSO DIDATTICO: "Tra terra e acqua"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Conoscere la storia del territorio e le sue tradizioni
- ✳ Educare alla tutela dell'ambiente e del paesaggio
- ✳ Conoscere il lavoro dell'agricoltore e la sua valenza socio-culturale
- ✳ Imparare il valore dell'acqua come bene prezioso per la vita

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita guidata al canale Fosse Monselesana e approfondimento sulla storia della Bassa Padovana e le aree vallive
- ✳ Racconto della storia della fattoria e delle attività che venivano svolte nel territorio nel 1400
- ✳ Visita al piccolo museo etnografico di famiglia con gli attrezzi e gli oggetti di una volta
- ✳ Laboratorio esperienziale: impariamo a costruire una canna da pesca e a pescare nel canale

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola primaria (classi III, IV e V)
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Durante la prima parte del percorso è prevista una visita al canale limitrofo alla fattoria. Il resto dell'attività si svolgerà negli spazi didattici interni per poi recarsi nuovamente presso il canale per l'attività di pesca. Vengono messe a disposizione le attrezzature per la pesca.

Costo:

VISITA + MERENDA: €5.00 a bambino– 2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori

VISITA + MERENDA + PRANZO: €10.00 a bambino– 2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno un mese di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica. E' consigliato l'uso del cappellino.	Il percorso include la merenda che comprende focacce dolci e salate, crostate e torte caserecce. Su richiesta è possibile usufruire del servizio pranzo che comprende: pasta al pomodoro, salame e focaccia e frutta di stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Fattoria Didattica In Valle si trova nel paesaggio caratteristico delle aree di bonifica costituito da canali e argini percorribili a piedi, a cavallo ma soprattutto in bicicletta. L'architettura peculiare della zona è rappresentata dalle fattorie benedettine, le ville veneziane di campagna, gli impianti idrovori e le case coloniche.

L'azienda, dedicata principalmente alla coltivazione di cereali, svolge da qualche anno l'attività didattica e di agricoltura sociale.

PERCORSO DIDATTICO: "Frumento, farina... pagnotta!"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a conoscere il grano e il processo produttivo "dal chicco al pane"
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita guidata ai campi aziendali alla scoperta di come nasce il frumento
- ✳ Racconto della storia di "Chicco" che da spiga diventa pagnotta
- ✳ Visita al piccolo museo etnografico di famiglia con gli attrezzi e gli oggetti di una volta
- ✳ Laboratorio esperienziale: impariamo ad impastare e portiamo a casa la pagnotta.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Durante la prima parte del percorso è prevista una visita ai campi della fattoria. Il resto dell'attività si svolgerà negli spazi didattici interni. Vengono messe a disposizione le attrezzature per fare gli impasti.

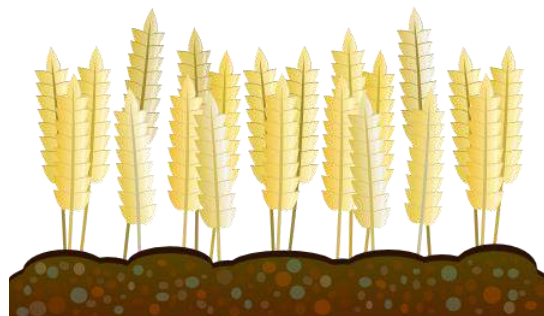
Costo:

VISITA + MERENDA: €5.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori

VISITA + MERENDA + PRANZO: €10.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno un mese di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica. E' consigliato l'uso del cappellino.	Il percorso include la merenda che comprende focacce dolci e salate, crostate e torte caserecce. Su richiesta è possibile usufruire del servizio pranzo che comprende: pasta al pomodoro, salame e focaccia e frutta di stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Fattoria Didattica In Valle si trova nel paesaggio caratteristico delle aree di bonifica costituito da canali e argini percorribili a piedi, a cavallo ma soprattutto in bicicletta. L'architettura peculiare della zona è rappresentata dalle fattorie benedettine, le ville veneziane di campagna, gli impianti idrovori e le case coloniche.

L'azienda, dedicata principalmente alla coltivazione di cereali, svolge da qualche anno l'attività didattica e di agricoltura sociale.

PERCORSO DIDATTICO: "Percorso sensoriale nell'orto botanico"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla biodiversità
- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- ✳ Sviluppare le capacità di riconoscimento attraverso diversi sensi (vista, olfatto, tatto e gusto)
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e descrizione
- ✳ Conoscere le erbe officinali e il loro utilizzo

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita guidata all'orto botanico della fattoria
- ✳ Percorso sensoriale bendati per riconoscere le piante attraverso il tatto e l'olfatto
- ✳ Laboratorio creativo: realizziamo un "erbario ricordo" da portare a casa

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Durante la prima parte del percorso è prevista una visita all'orto botanico della fattoria. Il resto dell'attività si svolgerà negli spazi didattici interni.

Costo:

VISITA + MERENDA: €5.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori

VISITA + MERENDA + PRANZO: €10.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno un mese di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica. E' consigliato l'uso del cappellino.	Il percorso include la merenda che comprende focacce dolci e salate, crostate e torte caserecce. Su richiesta è possibile usufruire del servizio pranzo che comprende: pasta al pomodoro, salame e focaccia e frutta di stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Fattoria Didattica In Valle si trova nel paesaggio caratteristico delle aree di bonifica costituito da canali e argini percorribili a piedi, a cavallo ma soprattutto in bicicletta. L'architettura peculiare della zona è rappresentata dalle fattorie benedettine, le ville veneziane di campagna, gli impianti idrovori e le case coloniche.

L'azienda, dedicata principalmente alla coltivazione di cereali, svolge da qualche anno l'attività didattica e di agricoltura sociale.

PERCORSO DIDATTICO: "E' nato prima l'uovo o la gallina?"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Conoscere il mondo degli avicoli e da dove nascono le uova
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita guidata al pollaio alla scoperta delle galline e delle uova
- ✳ Raccolta delle uova fresche e merenda con lo "sbattutino" (una crema deliziosa fatta, tanto tempo fa dalle nostre nonne, con tuorlo e zucchero)
- ✳ Laboratorio creativo: impastiamo farina, uova e un pizzico di sale per fare la pasta da portare a casa.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Durante la prima parte del percorso è prevista una visita al pollaio della fattoria. Il resto dell'attività si svolgerà negli spazi didattici interni. Vengono messe a disposizione tutte le attrezzature per fare la pasta.

Costo:

VISITA + MERENDA: €5.00 a bambino – 2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori

VISITA + MERENDA + PRANZO: €10.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno un mese di anticipo.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini per gruppo.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica. E' consigliato l'uso del cappellino.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende focacce dolci e salate, crostate e torte caserecce. Su richiesta è possibile usufruire del servizio pranzo che comprende: pasta al pomodoro, salame e focaccia e frutta di stagione. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Buona Terra è prima di tutto un'azienda agricola biologica che coltiva tutti i prodotti in armonia con le stagioni e nel rispetto dei tempi della natura. Oltre all'attività di agriturismo, la Buona Terra dal 2000 svolge l'attività didattica con l'obiettivo non solo di far conoscere le nostre origini culturali e le tradizioni dei nostri nonni, ma anche di sperimentare il contatto diretto con la terra e gli animali e far capire il valore di un'alimentazione sana e semplice. La fattoria è dotata di parco giochi, lunghe passeggiate nei campi e ampi spazi per godere della natura... e tanti tanti animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Il semino Giovannino!"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare intelligenza emotiva tramite il contatto con la natura
- * Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Il percorso "dal seme al pane" racconta la storia dell'alimento base della nostra cucina. Si conoscerà il percorso che fa "il semino Giovannino" per diventare una gustosa e calda pagnotta.

I bambini prenderanno parte al laboratorio di manipolazione e ciascuno potrà impastare la propria pagnotta.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

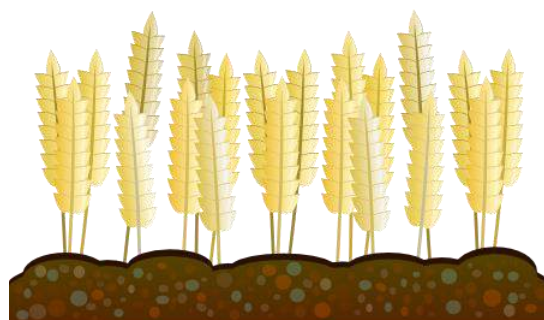
- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

€ 8.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori
(Maggiorazione di €2.00 per prolungamento orario nel pomeriggio)



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	È previsto un numero minimo di 20 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta con i prodotti della fattoria. Il tipo di merenda varia in base al percorso scelto (es: percorso del pane: pane, salame e torta percorso del mais: polenta, salame e torta). Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Buona Terra è prima di tutto un'azienda agricola biologica che coltiva tutti i prodotti in armonia con le stagioni e nel rispetto dei tempi della natura. Oltre all'attività di agriturismo, la Buona Terra dal 2000 svolge l'attività didattica con l'obiettivo non solo di far conoscere le nostre origini culturali e le tradizioni dei nostri nonni, ma anche di sperimentare il contatto diretto con la terra e gli animali e far capire il valore di un'alimentazione sana e semplice. La fattoria è dotata di parco giochi, lunghe passeggiate nei campi e ampi spazi per godere della natura... e tanti tanti animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Il mais... oro giallo a tavola!"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare intelligenza emotiva tramite il contatto con la natura
- * Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Il percorso racconta la storia del chicco di mais ed il percorso dal chicco giallo alla morbida polenta, il piatto più caratteristico della nostra tradizione contadina. Il percorso prevede inoltre il laboratorio di manipolazione in cui i bambini impareranno come cucinare la polenta fatta in casa.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

€ 8.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori
(Maggiorazione di €2.00 per prolungamento orario nel pomeriggio)



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	È previsto un numero minimo di 20 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta con i prodotti della fattoria. Il tipo di merenda varia in base al percorso scelto (es: percorso del pane: pane, salame e torta percorso del mais: polenta, salame e torta). Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Buona Terra è prima di tutto un'azienda agricola biologica che coltiva tutti i prodotti in armonia con le stagioni e nel rispetto dei tempi della natura. Oltre all'attività di agriturismo, la Buona Terra dal 2000 svolge l'attività didattica con l'obiettivo non solo di far conoscere le nostre origini culturali e le tradizioni dei nostri nonni, ma anche di sperimentare il contatto diretto con la terra e gli animali e far capire il valore di un'alimentazione sana e semplice. La fattoria è dotata di parco giochi, lunghe passeggiate nei campi e ampi spazi per godere della natura... e tanti tanti animali.

PERCORSO DIDATTICO: "A piedi nudi per sentire!"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Sviluppare intelligenza emotiva tramite il contatto con la natura
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso è stato creato con l'obiettivo di far riscoprire ai bambini abituati alla vita di città, le sensazioni più belle della vita all'aria aperte... come ad esempio camminare a piedi nudi su un prato!

I bambini potranno camminare su diversi materiali (il fieno, l'erba, la farina...) e imparare a riconoscere attraverso il tatto i diversi materiali presenti in una fattoria.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

€ 8.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori
(Maggiorazione di €2.00 per prolungamento orario nel pomeriggio)



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	È previsto un numero minimo di 20 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta con i prodotti della fattoria. Il tipo di merenda varia in base al percorso scelto (es: percorso del pane: pane, salame e torta percorso del mais: polenta, salame e torta). Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Buona Terra è prima di tutto un'azienda agricola biologica che coltiva tutti i prodotti in armonia con le stagioni e nel rispetto dei tempi della natura. Oltre all'attività di agriturismo, la Buona Terra dal 2000 svolge l'attività didattica con l'obiettivo non solo di far conoscere le nostre origini culturali e le tradizioni dei nostri nonni, ma anche di sperimentare il contatto diretto con la terra e gli animali e far capire il valore di un'alimentazione sana e semplice. La fattoria è dotata di parco giochi, lunghe passeggiate nei campi e ampi spazi per godere della natura... e tanti tanti animali.

PERCORSO DIDATTICO: "Il vino e la vendemmia"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Sviluppare intelligenza emotiva tramite il contatto con la natura
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una passeggiata tra le profumate vigne di uva fragola. Oltre ad imparare il processo produttivo del vino, i bambini potranno raccogliere direttamente l'uva dalla vigna. Una volta raccolta e messa nel tino, l'uva verrà pestata dai bambini a piedi nudi come si faceva un tempo.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

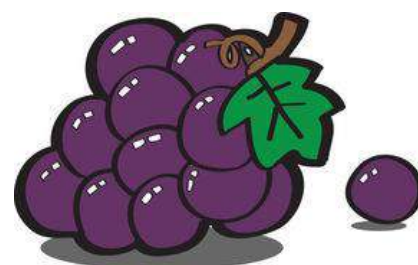
- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

€ 8.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori
(Maggiorazione di €2.00 per prolungamento orario nel pomeriggio)



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	È previsto un numero minimo di 20 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta con i prodotti della fattoria. Il tipo di merenda varia in base al percorso scelto (es: percorso del pane: pane, salame e torta percorso del mais: polenta, salame e torta). Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Buona Terra è prima di tutto un'azienda agricola biologica che coltiva tutti i prodotti in armonia con le stagioni e nel rispetto dei tempi della natura. Oltre all'attività di agriturismo, la Buona Terra dal 2000 svolge l'attività didattica con l'obiettivo non solo di far conoscere le nostre origini culturali e le tradizioni dei nostri nonni, ma anche di sperimentare il contatto diretto con la terra e gli animali e far capire il valore di un'alimentazione sana e semplice. La fattoria è dotata di parco giochi, lunghe passeggiate nei campi e ampi spazi per godere della natura... e tanti tanti animali.

PERCORSO DIDATTICO: "A tu per tu!"

Obiettivi del percorso:

- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- * Educare al rispetto dell'ambiente, degli animali e della biodiversità
- * Sviluppare intelligenza emotiva tramite il contatto con la natura
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata alla scoperta di tutti gli animali della fattoria.

Attraverso il contatto con gli animali i bambini vivranno un'esperienza unica: potranno dar da mangiare alle caprette, accarezzare i cavalli, toccare il ciuffo di una gallina Padovana... e imparare, divertendosi, come vivono gli animali e quali sono le loro abitudini.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

€ 8.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori
(Maggiorazione di €2.00 per prolungamento orario nel pomeriggio)



 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	È previsto un numero minimo di 20 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta con i prodotti della fattoria. Il tipo di merenda varia in base al percorso scelto (es: percorso del pane: pane, salame e torta percorso del mais: polenta, salame e torta). Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicca La Calendula è una classica corte contadina. Sotto il grande portico è stato allestito un piccolo museo di attrezzi e arnesi da lavoro. Anche la grande aia ed il pollaio conservano il fascino di un tempo con tacchini, faraone, oche e anitre. Nei locali ristrutturati sono allestite più aule didattiche, dove sono stati messi in esposizione una grande varietà di insetti e lepidotteri. All'aperto gli spazi sono stati attrezzati e per offrire a piccoli e grandi una struttura ideale per diversi tipi di attività didattiche, culturali e ludico-ricreative.

PERCORSO DIDATTICO: "Animali da cortile"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a conoscere gli animali nel loro ambiente naturale
- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e del mondo animale
- ✳ Conoscere le fasi di crescita e i metodi di riproduzione degli animali
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata con contatto diretto con gli animali del cortile per imparare a riconoscere le varie specie. Verranno illustrate le diverse fasi di crescita e di riproduzione degli animali. I bambini potranno dar da mangiare e vivere un'esperienza diretta con gli animali nel loro ambiente naturale.

Durata del percorso: ½ giornata oppure giornata intera (durante la mattina è possibile svolgere 2 percorsi o laboratori a scelta tra quelli proposti)

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi aziendali all'aperto e aule didattiche attrezzate

Costo:

MEZZA GIORNATA: €7.50 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori

GIORNATA INTERA: €9.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori



			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 100 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente La Calendula è una classica corte contadina. Sotto il grande portico è stato allestito un piccolo museo di attrezzi e arnesi da lavoro. Anche la grande aia ed il pollaio conservano il fascino di un tempo con tacchini, faraone, oche e anitre. Nei locali ristrutturati sono allestite più aule didattiche, dove sono stati messi in esposizione una grande varietà di insetti e lepidotteri. All'aperto gli spazi sono stati attrezzati e per offrire a piccoli e grandi una struttura ideale per diversi tipi di attività didattiche, culturali e ludico-ricreative.

PERCORSO DIDATTICO: "Percorso botanico"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a conoscere le specie arboree e il loro uso fitoterapico e cosmetico
- ✳ Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e descrizione
- ✳ Sviluppare manualità e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una prima visita guidata lungo il percorso botanico dell'azienda per conoscere le diverse specie arboree e il loro uso sia cosmetico che fitoterapico. Successivamente i bambini saranno coinvolti nella raccolta diretta di piante e fiori per allestire ciascuno un proprio erbario personale.

Durata del percorso: ½ giornata oppure giornata intera (durante la mattina è possibile svolgere 2 percorsi o laboratori a scelta tra quelli proposti)

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado
- ✳ Scuola secondaria di II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi aziendali all'aperto e aule didattiche attrezzate

Costo:

MEZZA GIORNATA: €7.50 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori

GIORNATA INTERA: €9.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

E' previsto un numero massimo di 100 partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicca La Calendula è una classica corte contadina. Sotto il grande portico è stato allestito un piccolo museo di attrezzi e arnesi da lavoro. Anche la grande aia ed il pollaio conservano il fascino di un tempo con tacchini, faraone, oche e anitre. Nei locali ristrutturati sono allestite più aule didattiche, dove sono stati messi in esposizione una grande varietà di insetti e lepidotteri. All'aperto gli spazi sono stati attrezzati e per offrire a piccoli e grandi una struttura ideale per diversi tipi di attività didattiche, culturali e ludico-ricreative.

PERCORSO DIDATTICO: "Le api e le loro arnie"

Obiettivi del percorso:

- ✱ Imparare a conoscere il mondo delle api e la differenza tra i vari mieli
- ✱ Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- ✱ Sviluppare manualità e creatività

Attività didattica proposta:

- ✱ Visione diretta attraverso l'arnia didattica delle api al lavoro
- ✱ Approfondimento sul lavoro di impollinazione dei fiori
- ✱ Descrizione delle caratteristiche dei diversi prodotti delle api
- ✱ Realizzazione di candele
- ✱ Focus sulla differenza dei vari mieli e degustazione

Durata del percorso: ½ giornata oppure giornata intera (durante la mattina è possibile svolgere 2 percorsi o laboratori a scelta tra quelli proposti)

Fasce d'età consigliate:

- ✱ Scuola materna
- ✱ Scuola primaria
- ✱ Scuola secondaria di I grado
- ✱ Scuola secondaria di II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✱ Spazi aziendali all'aperto e aule didattiche attrezzate

Costo:

MEZZA GIORNATA: €7.50 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori

GIORNATA INTERA: €9.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori



			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 100 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente La Calendula è una classica corte contadina. Sotto il grande portico è stato allestito un piccolo museo di attrezzi e arnesi da lavoro. Anche la grande aia ed il pollaio conservano il fascino di un tempo con tacchini, faraone, oche e anitre. Nei locali ristrutturati sono allestite più aule didattiche, dove sono stati messi in esposizione una grande varietà di insetti e lepidotteri. All'aperto gli spazi sono stati attrezzati e per offrire a piccoli e grandi una struttura ideale per diversi tipi di attività didattiche, culturali e ludico-ricreative.

PERCORSO DIDATTICO: "Laboratorio del mais"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a riconoscere i cereali e la loro importanza nell'alimentazione
- ✳ Conoscere il ciclo produttivo: dalla pannocchia alla polenta
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Imparare storia e tradizioni dei territori rurali

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata attraverso l'azienda per conoscere il ciclo produttivo dei cereali: dal campo alla farina. Verranno spiegati gli utilizzi dei vari scarti di lavorazione e raccontate le storie popolari sui processi produttivi della polenta. A finire è prevista una degustazione di polenta fatta in casa.

Durata del percorso: ½ giornata oppure giornata intera (durante la mattina è possibile svolgere 2 percorsi o laboratori a scelta tra quelli proposti)

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado
- ✳ Scuola secondaria di II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi aziendali all'aperto e aule didattiche attrezzate

Costo:

MEZZA GIORNATA: €7.50 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori

GIORNATA INTERA: €9.00 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori



			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 100 partecipanti.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicca La Calendula è una classica corte contadina. Sotto il grande portico è stato allestito un piccolo museo di attrezzi e arnesi da lavoro. Anche la grande aia ed il pollaio conservano il fascino di un tempo con tacchini, faraone, oche e anitre. Nei locali ristrutturati sono allestite più aule didattiche, dove sono stati messi in esposizione una grande varietà di insetti e lepidotteri. All'aperto gli spazi sono stati attrezzati e per offrire a piccoli e grandi una struttura ideale per diversi tipi di attività didattiche, culturali e ludico-ricreative.

PERCORSO DIDATTICO: "Laboratorio del pane e della pasta"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere i cereali e la loro importanza nell'alimentazione
- ✿ Conoscere il ciclo produttivo: dalla spiga al pane/alla pasta
- ✿ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede un laboratorio in cui, dopo aver approfondito la conoscenza dei cereali e delle farine, verrà spiegato e preparato l'impasto di pane e pasta. Seguirà la degustazione.

Durata del percorso: ½ giornata oppure giornata intera (durante la mattina è possibile svolgere 2 percorsi o laboratori a scelta tra quelli proposti)

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado
- ✿ Scuola secondaria di II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Spazi aziendali all'aperto e aule didattiche attrezzate

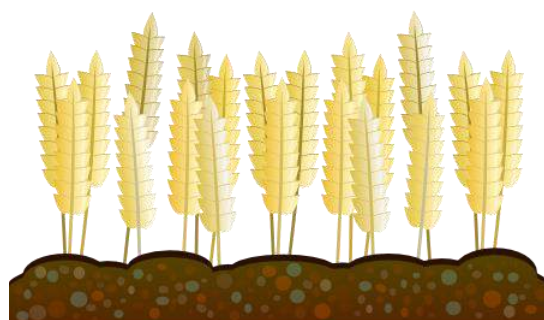
Costo:

MEZZA GIORNATA: €7.50 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori

GIORNATA INTERA: €9.00 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

E' previsto un numero massimo di 100 partecipanti.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.



MERENDA

Il percorso include la merenda offerta dalla fattoria che comprende dolci fatti in casa. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fattoria didattica La Corte si trova nella bassa padana a Villa Estense. Proprietà di una delle più vecchie famiglie di imprenditori agricoli della zona, racchiude in sé tradizione la cultura della civiltà contadina di un tempo. Attraverso un percorso guidato alla fattoria, è possibile conoscere il mondo rurale contadino e le tradizioni di un tempo, avvicinando i ragazzi all'ambiente e agli animali imparando così a rispettarli.



PERCORSO DIDATTICO: "Il mondo contadino"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✳ Conoscere le produzioni tipiche
- ✳ Conoscere le tradizioni del mondo rurale
- ✳ Conoscere gli animali della fattoria e il mondo degli uccelli

Attività didattica proposta:

Le attività sono a scelta tra le seguenti:

- ✳ Visita alla Casa Padronale - Verrà illustrata la vita all'interno della casa, conoscendo la cucina, la camera da letto, lo studio e i vari oggetti di inizio 900 appartenenti alla famiglia.
- ✳ Visita al Museo della Civiltà Contadina - Com'era la bottega del falegname, del fabbro, la cantina e le varie attrezzature che gli agricoltori usavano per coltivare i campi. Inoltre attraverso una ricca mostra fotografica verranno illustrati gli antichi mestieri e le varie tradizioni che caratterizzavano la zona.
- ✳ Visita guidata alla collezione di uccelli e animali imbalsamati tipici del territorio.
- ✳ L'orto e il Brolo - Conoscenza degli ortaggi, delle piante da frutto e della vite.
- ✳ Conoscere gli animali della Fattoria - I bambini prepareranno e daranno il mangiare agli animali e saranno a diretto contatto con loro.
- ✳ Laboratori da concordare e giochi di gruppo
- ✳ Visita al Museo dei Villaggi scomparsi: a 20 metri dalla fattoria didattica si trova un'interessante museo dei villaggi scomparsi, incentrato sui primi insediamenti della zona, a partire dall'età romana.

Durata del percorso:

½ giornata o giornata intera – Dalle ore 9.00 alle ore 12.00 o dalle ore 9.00 alle ore 15.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Ampia sala per il pranzo a sacco
- ✿ Parco e campo da calcetto

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €8.00 a bambino

Ingresso gratuito per gli accompagnatori e per i bambini portatori di handicap

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione.	E' previsto un numero massimo di 50 partecipanti per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Il percorso non include la merenda. E' possibile portare il pranzo o la merenda al sacco.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Dal 1890 l'azienda alleva con dedizione le galline ovaiole per garantire, direttamente dal produttore al consumatore, un prodotto sano e freschissimo. Le uova Lago, con la loro freschezza, sono un concentrato di salute, nutrienti, leggere e facilmente digeribili ma soprattutto sicure e convenienti. Per promuovere l'importanza dell'uovo nell'alimentazione di grandi e piccini, l'Azienda Lago accoglie nella sua Fattoria Didattica scolaresche di ogni età.

PERCORSO DIDATTICO: "Il percorso dell'uovo"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Conoscere il mondo degli avicoli e dove nascono le uova
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Sviluppare le capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

- ✳ Caccia all'uovo nel pollaio
- ✳ Percorso dell'uovo: scopriamo come nasce
- ✳ Laboratorio di manipolazione a scelta tra:
 - *Decoriamo le uova* rendendole uniche e meravigliose!
 - *Ricicliamo le vecchie confezioni di uova*: costruiamo un simpatico e utile porta-uovo!
 - *Gioielleria*: con l'aiuto di Nonna Teresa creeremo delle simpatiche collane utilizzando diverse forme di pasta colorata!
 - *Mini scuola di cucina*: assieme a Nonna Maria impareremo a fare le tagliatelle fresche oppure i biscotti e tante altre cose deliziose!
- ✳ Diamo da mangiare agli animali: pony, cavalli, caprette e coniglietti
- ✳ Giochi all'aperto

Durata del percorso: ½ giornata (dalle 9.00 alle 12.30) oppure giornata intera (dalle 9.30 alle 15.00)

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Asilo nido
- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Parco giochi: scivoli, sabbiera e altalena
- ✳ Aula didattica attrezzata e sala laboratori
- ✳ Area pic-nic coperta e barbecue



Costo:

VISITA: €8 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori scolastici

VISITA + LABORATORIO (fino alle 12.00): €12 a bambino (€10 per i fratelli e €5 per i genitori) – Ingresso gratuito per gli accompagnatori scolastici

VISITA + LABORATORIO (fino alle 15.00): €15 a bambino (€10 per i fratelli e €5 per i genitori) – Ingresso gratuito per gli accompagnatori scolastici

Per gruppi numerosi (oltre 50 partecipanti paganti) sono riservate tariffe speciali.

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
Si consiglia di svolgere l'attività da Marzo a Ottobre.	Si ospitano da un minimo di 15 ad un massimo di 150 bambini.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini in caso di pioggia. E' consigliato un cambio per i bimbi più piccoli.	Il percorso include la merenda. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fondazione di SAN PIO X risale al 1708. Nel 2012 l'edificio del Barco è stato completamente ristrutturato e ospita l'attività didattica e i laboratori aziendali.

L'azienda agricola è specializzata nella produzione e trasformazione di piante officinali.

Tutta la produzione è esclusivamente ottenuta con metodi assolutamente naturali 100% esenti da chimica, nel rispetto degli standard del biologico-sano, dei cicli stagionali e del terreno.

PERCORSO DIDATTICO: "Ortoliamo"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a riconoscere la provenienza e la stagionalità delle materie prime
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Acquisire competenze di base sui tempi di coltivazione e i bisogni della terra
- ✳ Conoscere e sperimentare il lavoro di preparazione del campo, la semina e la cura della pianta

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita esterna alla fattoria didattica per conoscere la storia passata, presente e futura dell'azienda; per capire le varie coltivazioni in atto e i metodi di lavorazione.

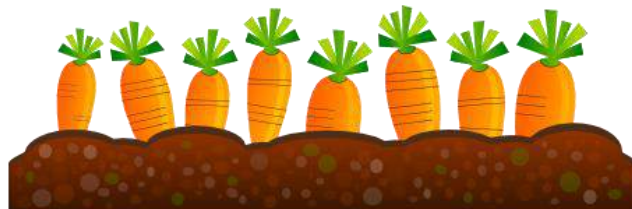
Al loro arrivo i bambini faranno la conoscenza dell'OrtoSANO collocato nel campo SANPIOX...ci racconterà la sua storia, le sue abitudini, le sue passioni. Si scopriranno così le fasi che portano alla creazione di un orto e ciò di cui la pianta ha bisogno per crescere.

Il laboratorio manuale permetterà ai bambini di creare assieme ai propri compagni un piccolo orticello dove poter sperimentare il lavoro del contadino. Ogni scuola contrassegnerà le proprie piantine con il proprio nome e potranno tornare in azienda a controllarne la crescita e a raccoglierne i frutti. Attraverso una serie di giochi divertenti inoltre scopriranno le proprietà degli ortaggi e i benefici della coltivazione biologica.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Prato e piazzola adibita ad orto scolastico all'interno delle coltivazioni aziendali
- ✿ Sala interna

Vengono messi a disposizione delle classi in visita: attrezzatura agricola adeguata all'età dei visitatori, semi e piante per il laboratorio, materiale di cancelleria.

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Ottobre previa prenotazione con almeno 3 settimane di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 55 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta. In caso di pioggia la giornata didattica può essere svolta all'interno della fattoria in forma ridotta.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fondazione di SAN PIO X risale al 1708. Nel 2012 l'edificio del Barco è stato completamente ristrutturato e ospita l'attività didattica e i laboratori aziendali.

L'azienda agricola è specializzata nella produzione e trasformazione di piante officinali.

Tutta la produzione è esclusivamente ottenuta con metodi assolutamente naturali 100% esenti da chimica, nel rispetto degli standard del biologico-sano, dei cicli stagionali e del terreno.

PERCORSO DIDATTICO: "Come Sherlock Holmes"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla biodiversità
- ✳ Educare all'rispetto dell'ambiente e del territorio
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione
- ✳ Conoscere gli organismi invertebrati e il loro ruolo nell'ecosistema

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita esterna alla fattoria didattica per conoscere la storia passata presente e futura dell'azienda; per capire le varie coltivazioni in atto e i metodi di lavorazione; Andremo a vedere in particolare l'orto SANO e l'orto BOTANICO con le sue 45 specie diverse di piante officinali.

I bambini, muniti di lenti di ingrandimento, come veri Sherlock Holmes, avranno la possibilità di scoprire insetti utili e dannosi, piccoli animaletti e uccelli che popolano questi piccoli ecosistemi all'interno dell'azienda.

Il laboratorio manuale permetterà ai bambini di creare con semplici materiali dei piccoli insetti e/o animaletti scoperti durante la visita.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Prato, orto botanico
- ✳ Sala interna

Vengono messi a disposizione delle classi in visita: lenti di ingrandimento e materiale di cancelleria.



Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Ottobre previa prenotazione con almeno 3 settimane di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 55 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta. In caso di pioggia la giornata didattica può essere svolta all'interno della fattoria in forma ridotta.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fondazione di SAN PIO X risale al 1708. Nel 2012 l'edificio del Barco è stato completamente ristrutturato e ospita l'attività didattica e i laboratori aziendali.

L'azienda agricola è specializzata nella produzione e trasformazione di piante officinali.

Tutta la produzione è esclusivamente ottenuta con metodi assolutamente naturali 100% esenti da chimica, nel rispetto degli standard del biologico-sano, dei cicli stagionali e del terreno.

PERCORSO DIDATTICO: "La magia delle piante"

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla biodiversità
- * Educare all'al rispetto dell'ambiente e del territorio
- * Sviluppare capacità di osservazione e descrizione
- * Conoscere le piante officinali e il loro utilizzo
- * Conoscere l'uso delle piante officinali legato alla storia degli antichi

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita esterna alla fattoria didattica per conoscere la storia passata presente e futura dell'azienda; per capire le varie coltivazioni in atto e i metodi di lavorazione; Andremo a vedere in particolare l'orto SANO e l'orto BOTANICO con le sue 45 specie diverse di piante officinali.

Proprio all'interno dell'orto botanico i bambini verranno accompagnati in un percorso fantastico, ambientato nell'antichità, per scoprire gli usi che facevano i nostri nonni delle stesse piante officinali e carpirne i segreti per poterli tramandati nel tempo. La chiave del futuro riaprirà la porta magica per tornare nel presente e scoprire come l'azienda agricola SAN PIO X utilizza le piante officinali. Seguirà quindi la visita al laboratorio didattico.

Il laboratorio manuale permetterà ai bambini di realizzare dei sacchetti profumati, degli infusi, delle saponette o del sale aromatizzato, utilizzando gli aromi e le essenze che hanno conosciuto durante il percorso didattico.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Prato, orto botanico
- ✿ Sala interna.

Vengono messi a disposizione delle classi in visita: materiale per il laboratorio didattico e cancelleria.

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Ottobre previa prenotazione con almeno 3 settimane di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 55 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta. In caso di pioggia la giornata didattica può essere svolta all'interno della fattoria in forma ridotta.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda

powigo



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Ai Pavoni si trova nel Parco del Delta del Po, a pochi km dal mare. Gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, dai primi anni 90 l'azienda produce con il metodo biologico mele, pere, albicocche, prugne, kiwi e uva.

Dedicati a tutti gli ordini di scuola, i percorsi didattici della fattoria Ai Pavoni nascono come strumento per far scoprire il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico tra terra e tradizioni.

Un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto della natura.

PERCORSO DIDATTICO: "Il Biologico e l'ecocompatibilità"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Educare alla sostenibilità ambientale e al rispetto dei cicli della natura
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare senso civico e consapevolezza

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata attraverso l'azienda per scoprire tutti i segreti della coltivazione biologica: quali sono gli insetti utili, come riconoscere la frutta di stagione, ecc...

Inoltre verranno introdotti i concetti di biodiversità e di sviluppo sostenibile.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

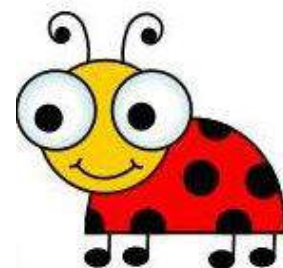
- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

I costi variano in base al numero dei partecipanti, ai laboratori attivati e al tempo di permanenza in fattoria. Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione. E' possibile effettuare un incontro preliminare con gli insegnanti coinvolti.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si accolgono un massimo di 3 classi (60 bambini circa) per volta.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile includere uno spuntino o un pranzo semplice ma genuino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Ai Pavoni si trova nel Parco del Delta del Po, a pochi km dal mare. Gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, dai primi anni 90 l'azienda produce con il metodo biologico mele, pere, albicocche, prugne, kiwi e uva.

Dedicati a tutti gli ordini di scuola, i percorsi didattici della fattoria Ai Pavoni nascono come strumento per far scoprire il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico tra terra e tradizioni.

Un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto della natura.

PERCORSO DIDATTICO: "Il percorso delle api, del miele e della cera"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Educare alla sostenibilità ambientale e al rispetto dei cicli della natura
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- * Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata attraverso il fantastico mondo delle api.

Partendo dalle danze delle api bottinatrici, scopriremo l'architettura dell'alveare per arrivare a come si ottiene il miele e a quali sono le sue caratteristiche principali.

Usando la cera poi, i bambini potranno creare, con appositi stampini, le loro statuine da portare a casa.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

I costi variano in base al numero dei partecipanti, ai laboratori attivati e al tempo di permanenza in fattoria. Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione. E' possibile effettuare un incontro preliminare con gli insegnanti coinvolti.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si accolgono un massimo di 3 classi (60 bambini circa) per volta.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile includere uno spuntino o un pranzo semplice ma genuino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Ai Pavoni si trova nel Parco del Delta del Po, a pochi km dal mare. Gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, dai primi anni 90 l'azienda produce con il metodo biologico mele, pere, albicocche, prugne, kiwi e uva.

Dedicati a tutti gli ordini di scuola, i percorsi didattici della fattoria Ai Pavoni nascono come strumento per far scoprire il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico tra terra e tradizioni.

Un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto della natura.

PERCORSO DIDATTICO: "Il percorso del pane"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- ✳ Educare alla sostenibilità ambientale e al rispetto dei cicli della natura
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- ✳ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata attraverso il processo produttivo che dal chicco di frumento porta al pane e ai biscotti, passando per tutti i processi di macinazione e manipolazione.

Dopo la spiegazione, i bambini potranno partecipare attivamente al laboratorio impastando l'impasto e preparando i propri biscotti e pagnotte.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

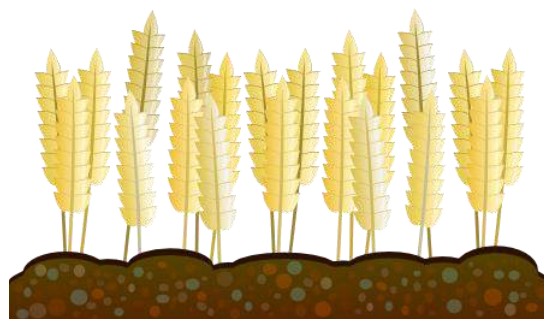
Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- ✳ Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

I costi variano in base al numero dei partecipanti, ai laboratori attivati e al tempo di permanenza in fattoria.

Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione. E' possibile effettuare un incontro preliminare con gli insegnanti coinvolti.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si accolgono un massimo di 3 classi (60 bambini circa) per volta.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile includere uno spuntino o un pranzo semplice ma genuino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Ai Pavoni si trova nel Parco del Delta del Po, a pochi km dal mare. Gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, dai primi anni 90 l'azienda produce con il metodo biologico mele, pere, albicocche, prugne, kiwi e uva.

Dedicati a tutti gli ordini di scuola, i percorsi didattici della fattoria Ai Pavoni nascono come strumento per far scoprire il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico tra terra e tradizioni.

Un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto della natura.

PERCORSO DIDATTICO: "Il percorso degli animali della fattoria"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Educare alla sostenibilità ambientale e al rispetto dei cicli della natura
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata a tutti gli animali della fattoria: dai pavoni, simbolo della fattoria, all'asina Lola, passando per la mucca Carolina, i conigli, i maiali, le caprette, il pony e i tanti altri aiutanti del fattore! Attraverso il contatto con gli animali i bambini vivranno un'esperienza unica e potranno imparare, divertendosi, come vivono gli animali e quali sono le loro abitudini.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

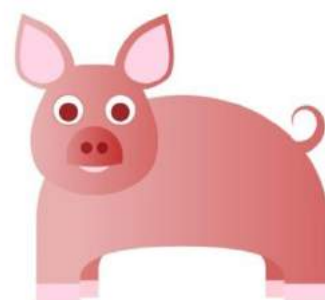
Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- * Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

I costi variano in base al numero dei partecipanti, ai laboratori attivati e al tempo di permanenza in fattoria.

Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione. E' possibile effettuare un incontro preliminare con gli insegnanti coinvolti.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si accolgono un massimo di 3 classi (60 bambini circa) per volta.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile includere uno spuntino o un pranzo semplice ma genuino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Ai Pavoni si trova nel Parco del Delta del Po, a pochi km dal mare. Gestita dalla famiglia Malin dal lontano 1903, dai primi anni 90 l'azienda produce con il metodo biologico mele, pere, albicocche, prugne, kiwi e uva.

Dedicati a tutti gli ordini di scuola, i percorsi didattici della fattoria Ai Pavoni nascono come strumento per far scoprire il rapporto dell'uomo con l'ambiente e il legame antico tra terra e tradizioni.

Un'occasione per imparare a dare il giusto valore alle cose più semplici, realizzate con amore e rispetto della natura.

PERCORSO DIDATTICO: "Il percorso della frutta"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- ✳ Educare alla sostenibilità ambientale e al rispetto dei cicli della natura
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata attraverso il processo produttivo che dal seme porta alla frutta e poi alla marmellata e al succo di frutta.

Dopo la spiegazione, i bambini potranno partecipare attivamente al laboratorio di manipolazione imparando a preparare insieme la marmellata.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- ✳ Aula didattica attrezzata per i laboratori

Costo:

I costi variano in base al numero dei partecipanti, ai laboratori attivati e al tempo di permanenza in fattoria.

Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione. E' possibile effettuare un incontro preliminare con gli insegnanti coinvolti.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si accolgono un massimo di 3 classi (60 bambini circa) per volta.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile includere uno spuntino o un pranzo semplice ma genuino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda si trova a Boara Polesine, vicino a Rovigo, tra il fiume Adige e il canale Ceresolo. La corte è immersa nel verde di una campagna di 150 ettari, coltivata a grano, mais e soia. Un tempo proprietà del Doge di Venezia e poi dei nobili veneziani Corner, l'azienda possiede un complesso architettonico del 700 di notevole pregio, con edifici padronali, una chiesa consacrata, una bellissima aia, le abitazioni rurali, le stalle e i magazzini. Si possono visitare i vecchi granai, ristrutturati e tuttora in uso. L'azienda dispone di un ampio spazio per giochi e per lunghe passeggiate.

PERCORSO DIDATTICO: "Il campo e i suoi frutti"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le tradizioni e gli attrezzi agricoli di ieri e di oggi
- ✿ Educare alla stagionalità, alla biodiversità e alla tipicità
- ✿ Sviluppare spirito di osservazione, manualità e fantasia

Attività didattica proposta:

- ✿ Visita guidata in azienda con descrizione dei principali attrezzi agricoli presenti
- ✿ Percorso del campo: impariamo a preparare il terreno, la semina e la raccolta
- ✿ Dopo la raccolta: impariamo l'essiccazione e lo stoccaggio dei prodotti
- ✿ Focus sulla storia dei cereali e della loro lavorazione da parte dell'uomo

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

Ampi spazi verdi aziendali

Costo:

€ 7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno un mese di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 60 bambini per gruppo.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Ca' Ballarin si trova nel Delta del Po, nel punto in cui anticamente il Po di Tramontana si diramava dal Po di Levante. Alcuni ambienti del complesso sono stati adibiti a fattoria didattica, attività che prevede un avvicinamento alla natura ed a tutto ciò che ha a che fare con il mondo agricolo. Nella vecchia stalla, da poco ristrutturata, sono stati ricostruiti vecchi ambienti contadini ed allestita una mostra di attrezzi agricoli in uso nel passato nelle nostre campagne. Sono inoltre previste mostre tematiche sull'ambiente naturale del Delta, sulla sua evoluzione storica, sulla flora e sulla fauna.

PERCORSO DIDATTICO: "Civiltà contadina"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- * Capire l'importanza socio – culturale dell'agricoltura e delle persone impegnate nel mondo rurale
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Conoscere e valorizzare le tradizioni rurali del territorio
- * Riscoprire i valori antichi dell'aiuto reciproco e della collaborazione

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede un programma di approfondimento della cultura e delle metodologie agrarie di un tempo per analizzarne le differenze rispetto alle attuali.

Verranno in particolari trattati i seguenti temi:

- * Usi e i costumi rurali di una volta
- * Lo sviluppo della tecnica agraria
- * Il lavoro fisico e la collaborazione tra le famiglie contadine
- * Le attrezzature agricole di un tempo

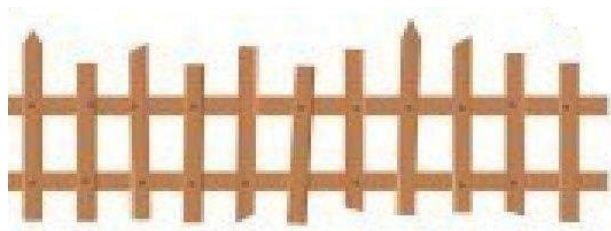
Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.30 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Aula didattica attrezzata
- * Tettoia esterna
- * Spazi verdi aziendali



Costo:**Gratuito previa verifica della disponibilità**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività nei mesi di Aprile, Maggio, Settembre e Ottobre previa verifica della disponibilità con almeno un mese di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 5 ad un massimo di 20 ragazzi.	Non è necessario un particolare abbigliamento.	Il percorso non include la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Scesa la riva destra dell'Adige, nel medio Polesine, ecco Agriturismo Corte Carezzabella, immerso nella tranquilla campagna del Veneto e sito vicino Venezia, Padova e Rovigo. L'agriturismo occupa una parte della vecchia corte sorta nei primi anni del '900 come centro di una azienda agricola, che ancor oggi coltiva frutta, verdura e viti. Nei vecchi granai oggi ci sono le camere, la stanza del falegname è la biblioteca e quella del fabbro la cucina; nelle sale dove si ricoveravano carri e trattori, oggi ci sono sala da pranzo e salotto.

PERCORSO DIDATTICO: "Esplorando s'impara"

Obiettivi del percorso:

Il progetto *Esplorando s'impara* intende valorizzare l'ambiente agricolo e naturale come laboratorio di crescita per i singoli studenti e per il gruppo classe. Attraverso attività ludiche, creative ed eco-ambientali i partecipanti saranno chiamati a mettersi in gioco rispetto ad obiettivi reali e di apprendimento, in un clima di condivisione fra compagne e compagni. Verranno affrontate soprattutto tematiche ecologiche ed agro-ambientali. Il progetto si propone di sostituire il viaggio d'istruzione o le uscite didattiche. Lo staff formativo di Corte Carezzabella è composto da educatori di esperienza, formati specificamente per condurre gruppi di giovani in percorsi di apprendimento esperienziale. Obiettivi specifici sono:

- ✿ Conoscenze: temi agro-ambientali, esplorati a partire dalla stagione e dalle coltivazioni aziendali in corso.
- ✿ Abilità: Riconoscere le colture e sperimentare le attività agricole coerenti con la stagione.
- ✿ Saper Essere: sensibilità ambientale, capacità di collaborare, competenze relazionali e socio-emotive, autonomia e responsabilità, curiosità ed autonomia.

Attività didattica proposta:

Gli scopi del progetto verranno perseguiti attraverso attività quali: giochi cooperativi, esplorazioni dell'azienda, piccoli esperimenti scientifici, attività di arrampicata sugli alberi, percorsi di corde basse e alte sugli alberi.

Una parte importante delle attività è costituita dalle riflessioni sull'esperienza condotte dagli studenti con la guida degli educatori. Il programma prevede, dopo un momento dedicato a conoscersi e ad ambientarsi nella fattoria, una serie di attività intervallate da spazi di riflessione sulle attività ed approfondimenti tematici.

Durata del percorso: Giornata intera (dalle 9.00 alle 17.00) o da 2 a 5 giorni consecutivi (proposta residenziale)

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola primaria (classi III, IV e V)
- ✿ Scuola secondaria di I e II grado



Spazi disponibili e attrezzature:

Verranno utilizzati gli spazi interni dell'agriturismo, il portico e l'aula didattica.

Gran parte del programma verrà svolta fuori, negli spazi dell'azienda agricola e nel territorio circostante (lungo il fiume Adige).

Verranno utilizzati strumenti ed attrezzature funzionali al programma formativo, utili per attività e giochi nella natura, per l'esplorazione del territorio e per piccole ricerche scientifiche. Vengono inoltre utilizzati strumenti per attività di corde basse e alte fra gli alberi nel parco dell'azienda agricola. Vengono messi a disposizione anche materiali didattici quali carta, colori, forbici e quant'altro sia funzionale al programma didattico.

Costo:

A motivo della complessità del progetto i costi variano a seconda della durata del percorso e del numero dei partecipanti

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	Per la proposta residenziale il progetto prevede un numero massimo di 30 persone (bambini ed accompagnatori). Per la proposta di una giornata il numero massimo è di circa 45 bambini/ragazzi.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta, ricambi da utilizzare in caso di maltempo e un astuccio con penne e matite.	Il percorso include il pranzo preparato prevalentemente con ingredienti aziendali. I ragazzi saranno coinvolti attivamente durante i momenti dei pasti, collaborando con lo staff di Corte Carezzabella. Questo per valorizzare il momento dei pasti come opportunità educativa e di socializzazione. Su richiesta è possibile includere anche la merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Scesa la riva destra dell'Adige, nel medio Polesine, ecco Agriturismo Corte Carezzabella, immerso nella tranquilla campagna del Veneto e sito vicino Venezia, Padova e Rovigo. L'agriturismo occupa una parte della vecchia corte sorta nei primi anni del '900 come centro di una azienda agricola, che ancor oggi coltiva frutta, verdura e viti. Nei vecchi granai oggi ci sono le camere, la stanza del falegname è la biblioteca e quella del fabbro la cucina; nelle sale dove si ricoveravano carri e trattori, oggi ci sono sala da pranzo e salotto.

PERCORSO DIDATTICO: "Amici della biodiversità"

Obiettivi del percorso:

Il progetto *Amici della biodiversità* ha l'obiettivo di accompagnare i partecipanti in un processo di ricerca attiva e partecipata attorno al tema della biodiversità. Questa tematica è ormai riconosciuta come un concetto chiave nell'ambito dell'educazione ambientale e civica.

Obiettivi specifici sono:

- ✿ Conoscenze: temi agro-ambientali, esplorati a partire dalla stagione e dalle coltivazioni aziendali in corso. Contenuti relativi a biodiversità, agricoltura biologica, alimentazione.
- ✿ Abilità: Riconoscere le colture e sperimentare le attività agricole coerenti con la stagione. Costruire apprendimenti a partire dall'esperienza.
- ✿ Saper Essere: sensibilità ambientale, capacità di collaborare, competenze relazionali e socio-emotive, autonomia e responsabilità.

Attività didattica proposta:

Il programma utilizza come strumento il manuale edito dalla FAO *Brevetto Biodiversità*. Questo manuale raccoglie attività ed esperienze didattiche utili ad esplorare il tema della biodiversità, adatte per diverse fasce di età.

Al termine del percorso, di minimo 3 incontri, ai partecipanti verrà rilasciato il Brevetto della Biodiversità, che testimonierà lo svolgimento del percorso e gli obiettivi raggiunti.

Durata del percorso: Il percorso si sviluppa in più giornate (circa 3-4 giorni non residenziali).

Si possono alternare uscite di una giornata ad uscite di mezza giornata. Il programma definitivo viene definito con gli insegnanti interessati.

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

Verranno utilizzati gli spazi interni dell'agriturismo, il portico e l'aula didattica.

Gran parte del programma verrà svolta fuori, negli spazi dell'azienda agricola e nel territorio circostante (lungo il fiume Adige).

Verranno utilizzati strumenti ed attrezzature funzionali al programma formativo, utili per attività e giochi nella natura, per l'esplorazione del territorio e per piccole ricerche scientifiche. Vengono messi a disposizione anche materiali didattici quali corda, colori, forbici e quant'altro sia funzionale al programma didattico.

Costo:

2 MEZZE GIORNATE + 1 GIORNATA INTERA: €28.00 a bambino (merenda e pranzo esclusi)

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	Il progetto viene proposto per un massimo di 2 classi contemporaneamente.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta, ricambi da utilizzare in caso di maltempo e un astuccio con penne e matite.	Su richiesta è possibile includere la merenda e/o il pranzo.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Scesa la riva destra dell'Adige, nel medio Polesine, ecco Agriturismo Corte Carezzabella, immerso nella tranquilla campagna del Veneto e sito vicino Venezia, Padova e Rovigo. L'agriturismo occupa una parte della vecchia corte sorta nei primi anni del '900 come centro di una azienda agricola, che ancor oggi coltiva frutta, verdura e viti. Nei vecchi granai oggi ci sono le camere, la stanza del falegname è la biblioteca e quella del fabbro la cucina; nelle sale dove si ricoveravano carri e trattori, oggi ci sono sala da pranzo e salotto.

PERCORSO DIDATTICO: "Contadini per un giorno"

Obiettivi del percorso:

Il progetto *Contadini per un giorno* vuole far vivere ai bambini l'esperienza diretta di una giornata nella nostra fattoria. Accompagneremo il gruppo a sperimentare le varie attività che quotidianamente hanno luogo in azienda: la cura degli animali (galline, anatre, carrette e pony), i lavori nel frutteto, nel vigneto e nell'orto, la trasformazione dei prodotti in agriturismo.

Attraverso l'esperienza diretta affronteremo temi legati all'ambiente, ai cicli stagionali della coltivazioni agricole, alla vita degli animali della fattoria e all'educazione alimentare.

Obiettivi specifici sono:

- * Conoscenze: temi agro-ambientali,
- * Abilità: Riconoscere le colture e sperimentare le attività agricole coerenti con la stagione, saper compiere semplici lavori di agricoltura (legati alla cura degli animali e dell'orto).
- * Saper Essere: sensibilità ambientale, capacità di collaborare, competenze relazionali e socio-emotive, autonomia e responsabilità.

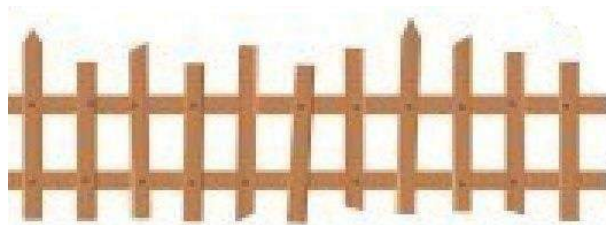
Attività didattica proposta:

Gli scopi del progetto verranno perseguiti direttamente attraverso attività agricole e di orticoltura didattica. Inoltre verranno proposti giochi o laboratori progettati per approfondire la conoscenza di alcune pratiche: ovviamente quelle coerenti con la stagione della visita e con la struttura aziendale.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria



Spazi disponibili e attrezzature:

Verranno utilizzati gli spazi interni dell'agriturismo, il portico e l'aula didattica.

Gran parte del programma verrà svolta fuori, negli spazi dell'azienda agricola e nel territorio circostante (lungo il fiume Adige).

Verranno utilizzati strumenti ed attrezzature funzionali al programma formativo, utili per attività e giochi nella natura, per l'esplorazione del territorio e per piccole ricerche scientifiche. Vengono messi a disposizione anche materiali didattici quali corda, colori, forbici e quant'altro sia funzionale al programma didattico.

Costo:

MEZZA GIORNATA: €8.00 a bambino (€ 13.00 incluso il pranzo)

GIORNATA INTERA: €12.00 a bambino (€18.00 incluso il pranzo)

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.	Il progetto viene proposto per un massimo di 2 classi contemporaneamente.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta, ricambi da utilizzare in caso di maltempo e un astuccio con penne e matite.	Su richiesta è possibile includere la merenda e/o il pranzo.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Corte Veneziana è una azienda agricola a conduzione familiare specializzata nella produzione e vendita diretta di carni e salumi, uova, formaggi e gelato. Gli animali - mucche, asini, maiali e galline - che scorrazzano liberi all'interno dei 5 ettari di bosco biologico, forniscono il latte per la produzione dei formaggi freschi e del gelato artigianale, carni di qualità e uova fresche.

PERCORSO DIDATTICO: “Dal latte al formaggio /al gelato”

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere le materie prime e il processo di produzione del formaggio
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Imparare a riconoscere gli animali nel loro ambiente naturale
- ✿ Conoscere il lavoro dell'agricoltore e la sua valenza socio-culturale

Attività didattica proposta:

- ✿ Visita guidata attraverso il bosco aziendale e visita agli animali al pascolo
- ✿ Visita guidata alla zona di mungitura delle mucche
- ✿ Visita guidata al laboratorio di lavorazione dove si produce il formaggio e il gelato
- ✿ Piccolo corso sulla lavorazione del latte

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aia della stalla adibita a parcheggio per i pullman
- ✿ Sala nella casa padronale per la merenda

Costo:

€4.00 a bambino (€5.00 con merenda inclusa)

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori




**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Novembre previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo.


**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 8 ad un massimo di 25 bambini per gruppo.
Si può raddoppiare il numero dei partecipanti prevedendo l'impiego di più animatori.
Il percorso nel bosco è accessibile a tutti anche ai soggetti in carrozzina.


**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo e scarpe da lavoro (stivali di gomma o vecchie scarpe da ginnastica). E' consigliato l'uso di un cappello o berretto da sole.


MERENDA

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende yogurt, gelato o caciotta.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Il *Fenilon* è una barchessa, un grande edificio porticato che accoglie da sud chi arriva nella Città di Fratta Polesine. Attorno al grande edificio si sviluppò un'azienda agricola, attiva ancora oggi con la produzione di vino biologico. Oggi sono attive nuove energie: la valorizzazione della Corte e del territorio con il Turismo Rurale, i laboratori sperimentali e i giochi all'aperto con la Fattoria Didattica, l'attività di ricerca con l'Associazione Culturale e l'accoglienza Bed&Breakfast.

PERCORSO DIDATTICO: “Gli abitanti del bosco magico”

Obiettivi del percorso:

- ✳ Conoscere le tradizioni popolari del territorio veneto
- ✳ Educare alla tutela dell'ambiente e del territorio
- ✳ Capire l'importanza socio-culturale dell'agricoltura e delle persone impegnate nel mondo rurale
- ✳ Riscoprire il mondo rurale

Attività didattica proposta:

L'attività si svolge attraverso un laboratorio in cui i bambini imparano a conoscere i nomi e le storie dei “mitici” abitanti delle campagne polesane: *l'anguana, il banbasin, il salvanelo, il favarolo, la marantega* e molti altri. Gli ampi spazi della fattoria permettono un “gioco di ruolo” educativo che coinvolge l'intera classe e favorisce l'integrazione dei personaggi con i loro contesti ambientali.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Barchessa dell'azienda con portico
- ✳ Ampio paco della tenuta con prati e alberi

Costo:

€6.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

Le attività si svolgono da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno 7 giorni di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 7 ad un massimo di 20 bambini per gruppo.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consigliano abiti adatti all'area aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Il *Fenilon* è una barchessa, un grande edificio porticato che accoglie da sud chi arriva nella Città di Fratta Polesine. Attorno al grande edificio si sviluppò un'azienda agricola, attiva ancora oggi con la produzione di vino biologico. Oggi sono attive nuove energie: la valorizzazione della Corte e del territorio con il Turismo Rurale, i laboratori sperimentali e i giochi all'aperto con la Fattoria Didattica, l'attività di ricerca con l'Associazione Culturale e l'accoglienza Bed&Breakfast.

PERCORSO DIDATTICO: “Giochiamo con l'archeologia – La ceramica”

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla storia e all'archeologia
- ✳ Riscoprire le tradizioni artigianali del territorio
- ✳ Imparare a manipolare la ceramica sviluppando manualità, fantasia e creatività
- ✳ Educare alla tutela dell'ambiente e del territorio

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita al Museo Archeologico Nazionale di Fratta Polesine: spiegazione generale e focalizzazione dell'attenzione su ceramica da cucina e oggetti di gioco in terracotta.
- ✳ Manipolazione, decorazione e riproposizione in creta da parte degli alunni degli oggetti di loro interesse o stabiliti con gli insegnanti (trottole, biglie, tazze, bicchieri, ecc.).
- ✳ Essiccazione naturale e successiva cottura degli oggetti in forno professionale per ceramica a 980° e loro consegna.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Barchessa dell'azienda con portico
- ✳ Ampio parco della tenuta con prati e alberi
- ✳ Sala di lavorazione con tavoli, creta
- ✳ Materiali per la decorazione e forno professionale per la cottura della creta.



Costo:**€7.00 a bambino** – Ingresso gratuito per gli accompagnatori

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
Le attività si svolgono da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno 7 giorni di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 5 ad un massimo di 25 bambini per gruppo.	Si consigliano abiti adatti all'area aperta e dei vestiti di ricambio.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Il *Fenilon* è una barchessa, un grande edificio porticato che accoglie da sud chi arriva nella Città di Fratta Polesine. Attorno al grande edificio si sviluppò un'azienda agricola, attiva ancora oggi con la produzione di vino biologico. Oggi sono attive nuove energie: la valorizzazione della Corte e del territorio con il Turismo Rurale, i laboratori sperimentali e i giochi all'aperto con la Fattoria Didattica, l'attività di ricerca con l'Associazione Culturale e l'accoglienza con il Bed&Breakfast.

PERCORSO DIDATTICO: "Facciamo i colori dalla natura"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Stimolare l'espressione creativa e artistica degli studenti
- ✿ Educare alla tutela dell'ambiente e del territorio
- ✿ Sensibilizzare gli studenti sul tema dello spreco alimentare

Attività didattica proposta:

Il laboratorio sviluppa la conoscenza di alcuni elementi naturali (in particolare frutta e verdura,) che si trasformano in colori; si introducono così anche i temi dell'educazione ambientale e delle buone pratiche alimentari. In particolare, si vuole trasmettere il concetto di stagionalità per una corretta alimentazione. Si propone anche il coinvolgimento dei genitori nel corretto riutilizzo degli scarti per contenere lo *spreco alimentare*, nella preparazione casalinga dei colori, in collaborazione con i propri figli. Si vuole liberare anche l'espressione creativa e artistica dei bambini, in particolare introducendoli in maniera immediata ai grandi artisti contemporanei che spesso dai bambini hanno preso ispirazione, come Klee e Kandinsky.

SVOLGIMENTO DEL LABORATORIO:

- ✿ Gioco interattivo di riconoscimento delle proprietà specifiche delle frutta e verdura distinti per colori: verde, rosso, bianco, giallo, arancio e viola
- ✿ Ottenimento di un colore: il rosso dalla rapa. Accenno al riuso in cucina del materiale avanzato.
- ✿ Con il rosso ottenuto dai bambini, e gli altri colori che forniti dall'azienda (verde dagli spinaci, azzurro dal cavolo rosso e giallo da colore naturale) i bambini possono ad esempio riempire di colori il viso dell'uomo di Paul Klee secondo il loro estro e il loro umore.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I e II grado



Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Barchessa dell'azienda con portico
- ✿ Ampio parco della tenuta con prati e alberi.

Vengono forniti: cartoncini, pennelli, colori naturali, barattoli, vaschette, colini, piccole grattugie, bicchieri e stracci per la pulizia.

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
Le attività si svolgono da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno 7 giorni di anticipo.	Si ospitano da un minimo di 5 ad un massimo di 25 bambini per gruppo.	Si consigliano abiti adatti all'area aperta e dei vestiti di ricambio.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Il *Fenilon* è una barchessa, un grande edificio porticato che accoglie da sud chi arriva nella Città di Fratta Polesine. Attorno al grande edificio si sviluppò un'azienda agricola, attiva ancora oggi con la produzione di vino biologico. Oggi sono attive nuove energie: la valorizzazione della Corte e del territorio con il Turismo Rurale, i laboratori sperimentali e i giochi all'aperto con la Fattoria Didattica, l'attività di ricerca con l'Associazione Culturale e l'accoglienza con il Bed&Breakfast.

PERCORSO DIDATTICO: "Microcosmo in fattoria"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Educare alla biodiversità e alla salvaguardia ambientale
- ✳ Educare alla tutela dell'ambiente e del territorio
- ✳ Educare all'osservazione scientifica

Attività didattica proposta:

Un laboratorio per far scoprire ai ragazzi la natura in un modo nuovo e affascinante grazie all'utilizzo di microscopi ottici, stereoscopi e lenti d'ingrandimento. Un esempio di didattica ambientale applicata alla scienza riguarda il fosso. Si tratta di un laboratorio per far conoscere ai piccoli visitatori gli animali e le piante che popolano i fossi utilizzando lenti e microscopi. Un percorso sulla biodiversità e sulla salvaguardia degli ambienti umidi.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.30 alle ore 13.30

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Barchessa dell'azienda con portico
- ✳ Ampio parco della tenuta con prati e alberi
- ✳ Microscopi scientifici e vetrini per i campioni.

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

Le attività si svolgono da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno 7 giorni di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 5 ad un massimo di 20 bambini per gruppo.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consigliano abiti adatti all'area aperta .

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Un'oasi di pace alle porte della città dove dedicarsi alle attività sportive, rilassarsi in un ambiente rurale curato e di classe, godersi la pace della natura: questo è l'Agriturismo Il Bosco. Il Bosco, dotato di una struttura tecnicamente qualificata ed organizzata, consente l'avvicinamento e la pratica dell'equitazione per gli appassionati di diversi livelli ed età. L'agriturismo è anche fattoria didattica e organizza visite guidate durante tutto l'anno che consentono di illustrare le attività, la cultura i ritmi e l'atmosfera della vita di campagna.

PERCORSO DIDATTICO: "Il mio amico Pony"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere i cavalli e i pony: alimentazione, abitudini e cura
- * Educare al rispetto della natura e del benessere animale
- * Sviluppare intelligenza emotiva attraverso l'interazione con gli animali
- * Sviluppare le abilità di autoregolazione delle emozioni e di auto determinazione

Attività didattica proposta:

- * Visita alla fattoria didattica e alla scuderia
- * Laboratorio di pulizia del pony
- * Il "governo della mano": imparare ad accudire il pony

Segue una parte "in campo" con progetti che prevedono due incontri ravvicinati in fattoria o, previo accordi, un incontro a scuola e uno in azienda.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali
- * Scuderie e recinti dei cavalli

Costo:

MINIMO €7.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere
l'attività durante tutto
l'anno previa
prenotazione.



NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI

Si ospitano fino ad un
massimo di 50 bambini.



EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO

Si consiglia di indossare
scarpe chiuse, cappellini
per il sole e pantaloni
(no gonnelline).



MERENDA

Il percorso non
include la
merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Un'oasi di pace alle porte della città dove dedicarsi alle attività sportive, rilassarsi in un ambiente rurale curato e di classe, godersi la pace della natura: questo è l'Agriturismo Il Bosco. Il Bosco, dotato di una struttura tecnicamente qualificata ed organizzata, consente l'avvicinamento e la pratica dell'equitazione per gli appassionati di diversi livelli ed età. L'agriturismo è anche fattoria didattica e organizza visite guidate durante tutto l'anno che consentono di illustrare le attività, la cultura i ritmi e l'atmosfera della vita di campagna.

PERCORSO DIDATTICO: "Gli alberi e il legno"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere la struttura dell'albero e il suo ciclo di vita
- * Educare alla biodiversità, alla stagionalità e al rispetto della natura
- * Sviluppare capacità di osservazione, riconoscimento e descrizione
- * Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

- * Impariamo a riconoscere gli alberi e gli arbusti
- * Utilizziamo i colori per riconoscere le cortecce
- * Giochiamo con le foglie e impariamo a distinguerle
- * Giochiamo con il legno: quanto cose possiamo fare con questo materiale?

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche

Costo:

MINIMO €7.00 a bambino - Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere
l'attività in autunno o
primavera previa
prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano minimo 15
bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia di indossare
scarpe chiuse e
cappellini per il sole.

**MERENDA**

Il percorso non
include la
merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Antica e maestosa villa padronale, restaurata ed arredata nello stile dei primi del'900, ad un chilometro dal centro del paese, immersa in un parco secolare con magnolie, tigli, acacie e ippocastani. Nell'azienda, coltivata a cereali ed ortaggi, sono allevate caprette, oche, galline, anatre, maiali ed api. Ai Quarti tutto è all'insegna del relax e dei ritmi lenti della natura. I prodotti dell'azienda infatti sono realizzati con un metodo a basso impatto ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "Alla scoperta delle api"

Obiettivi del percorso:

- ✴ Imparare a conoscere delle api e l'importanza del miele nell'alimentazione umana
- ✴ Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- ✴ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✴ Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento
- ✴ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

- ✴ Visita guidata all'azienda per conoscere i locali della fattoria e gli animali che ci vivono
- ✴ Visita all'apiario e spiegazione del ruolo delle api e della struttura dell'alveare
- ✴ Laboratorio di manipolazione della cera

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✴ Scuola materna
- ✴ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✴ Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

VISITA + MERENDA: €6.00 a bambino

VISITA + MERENDA + LABORATORIO: €10.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno 15-20 giorni di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 12 ad un massimo di 40 bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso include la merenda che comprende: dolci fatti in casa, succhi di frutta, miele e biscotti.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Antica e maestosa villa padronale, restaurata ed arredata nello stile dei primi del '900, ad un chilometro dal centro del paese, immersa in un parco secolare con magnolie, tigli, acacie e ippocastani. Nell'azienda, coltivata a cereali ed ortaggi, sono allevate caprette, oche, galline, anatre, maiali ed api. Ai Quarti tutto è all'insegna del relax e dei ritmi lenti della natura. I prodotti dell'azienda infatti sono realizzati con un metodo a basso impatto ambientale.

PERCORSO DIDATTICO: "L'orto e le sue Verdure"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Imparare a riconoscere la provenienza e la stagionalità delle materie prime
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Acquisire competenze di base sui tempi di coltivazione e i bisogni della terra
- ✳ Conoscere e sperimentare il lavoro di preparazione del campo, la semina e la cura della pianta
- ✳ Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

- ✳ Visita guidata all'azienda per conoscere i locali della fattoria e gli animali che ci vivono
- ✳ Visita all'orto dove verranno presentati i diversi tipi di verdura e spiegata la loro importanza per la nostra alimentazione
- ✳ Laboratorio di semina in cui i bambini potranno piantare il proprio semino per far crescere una piantina

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola materna
- ✳ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne
- ✳ Orto e attrezzatura per la semina

Costo:

VISITA + MERENDA: €6.00 a bambino

VISITA + MERENDA + LABORATORIO: €10.00 a bambino

2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione con almeno 15-20 giorni di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 12 ad un massimo di 40 bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso include la merenda che comprende: dolci fatti in casa, succhi di frutta, miele e biscotti.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente Biologica La Frattesina è situata in una delle zone più suggestive della Pianura Padana, ricca di storia, cultura, arte e tradizioni. Produce secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, utilizzando prodotti naturali per la protezione delle colture. Si possono scoprire sensazioni e momenti piacevoli a diretto contatto con la natura, apprezzando i sapori, i profumi e la vita del mondo contadino. La fattoria didattica permette ai bambini di alternare momenti di divertimento e di apprendimento e di conoscere le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti ottenuti e le tecniche ecocompatibili.

PERCORSO DIDATTICO: "Gli animali della fattoria"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere gli animali nel loro ambiente naturale
- * Educare al rispetto dell'ambiente e del mondo animale
- * Conoscere le fasi di crescita e i metodi di riproduzione degli animali
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata con contatto diretto con gli animali della fattoria per imparare a riconoscere le varie specie: pulcini, galline, cavalli, asini, maiali, conigli anatre e oche.. Verranno illustrate le diverse fasi di crescita e di riproduzione degli animali. I bambini potranno dar da mangiare e vivere un'esperienza diretta con gli animali nel loro ambiente naturale.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

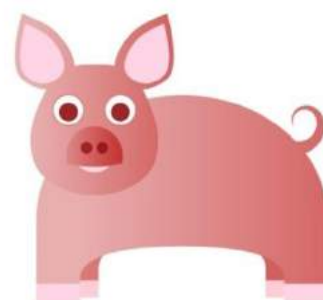
Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €11.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Settembre previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 2 ad un massimo di 500 bambini suddivisi in turni.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende succhi di frutta e crostate prodotte dall'azienda. E' possibile prenotare inoltre il pranzo presso l'Agriturismo con scelta di vari menù proposti dalla casa a seconda della stagione.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente Biologica La Frattesina è situata in una delle zone più suggestive della Pianura Padana, ricca di storia, cultura, arte e tradizioni. Produce secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, utilizzando prodotti naturali per la protezione delle colture. Si possono scoprire sensazioni e momenti piacevoli a diretto contatto con la natura, apprezzando i sapori, i profumi e la vita del mondo contadino. La fattoria didattica permette ai bambini di alternare momenti di divertimento e di apprendimento e di conoscere le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti ottenuti e le tecniche ecocompatibili.

PERCORSO DIDATTICO: "La vita delle api"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere delle api e l'importanza del miele nell'alimentazione umana
- * Educare al rispetto dell'ambiente e della biodiversità
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare capacità di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata per imparare a conoscere il mondo delle api: architettura dell'alveare, la società delle api, la pappa reale... per arrivare a come si ottiene il miele e quali sono le sue caratteristiche principali.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €11.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere
l'attività da Aprile a
Settembre previa
prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un
minimo di 2 ad un
massimo di 500
bambini suddivisi in
turni.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Abbigliamento comodo
adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è
possibile usufruire
del servizio
merenda che
comprende succhi
di frutta e crostate
prodotte
dall'azienda.
E' possibile
prenotare inoltre il
pranzo presso
l'Agriturismo con
scelta di vari
menù proposti
dalla casa a
seconda della
stagione.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente Biologica La Frattesina è situata in una delle zone più suggestive della Pianura Padana, ricca di storia, cultura, arte e tradizioni. Produce secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, utilizzando prodotti naturali per la protezione delle colture. Si possono scoprire sensazioni e momenti piacevoli a diretto contatto con la natura, apprezzando i sapori, i profumi e la vita del mondo contadino. La fattoria didattica permette ai bambini di alternare momenti di divertimento e di apprendimento e di conoscere le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti ottenuti e le tecniche ecocompatibili.

PERCORSO DIDATTICO: "Le siepi e la biodiversità"

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Conoscere piante e animali tipici del territorio
- * Sviluppare spirito di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata durante la quale verranno illustrate le diverse specie vegetali e le loro principali caratteristiche. Insieme ai bambini verranno raccolti i vari frutti: more, nocciole, ecc.. per imparare insieme a riconoscerle e a utilizzarle per la nostra alimentazione.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €11.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Settembre previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 2 ad un massimo di 500 bambini suddivisi in turni.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende succhi di frutta e crostate prodotte dall'azienda. E' possibile prenotare inoltre il pranzo presso l'Agriturismo con scelta di vari menù proposti dalla casa a seconda della stagione.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente Biologica La Frattesina è situata in una delle zone più suggestive della Pianura Padana, ricca di storia, cultura, arte e tradizioni. Produce secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, utilizzando prodotti naturali per la protezione delle colture. Si possono scoprire sensazioni e momenti piacevoli a diretto contatto con la natura, apprezzando i sapori, i profumi e la vita del mondo contadino. La fattoria didattica permette ai bambini di alternare momenti di divertimento e di apprendimento e di conoscere le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti ottenuti e le tecniche ecocompatibili.

PERCORSO DIDATTICO: "Dalla gallina all'uovo... biologico!"

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla sostenibilità, alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Educare al benessere animale
- * Conoscere le regole della produzione biologica
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Conoscere il ciclo produttivo e le diverse varietà di uova

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una visita guidata all'allevamento biologico di galline. I bambini impareranno come vivono questi animali, di quali cure hanno bisogno e si cimenteranno insieme nella raccolta a mano delle uova biologiche.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €11.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Settembre previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 2 ad un massimo di 500 bambini suddivisi in turni.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende succhi di frutta e crostate prodotte dall'azienda. E' possibile prenotare inoltre il pranzo presso l'Agriturismo con scelta di vari menù proposti dalla casa a seconda della stagione.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'Azienda Agrituristicamente Biologica La Frattesina è situata in una delle zone più suggestive della Pianura Padana, ricca di storia, cultura, arte e tradizioni. Produce secondo i metodi dell'Agricoltura Biologica, utilizzando prodotti naturali per la protezione delle colture. Si possono scoprire sensazioni e momenti piacevoli a diretto contatto con la natura, apprezzando i sapori, i profumi e la vita del mondo contadino. La fattoria didattica permette ai bambini di alternare momenti di divertimento e di apprendimento e di conoscere le caratteristiche dell'azienda, le coltivazioni, i prodotti ottenuti e le tecniche ecocompatibili.

PERCORSO DIDATTICO: "Dal seme al pane"

Obiettivi del percorso:

- * Imparare a conoscere il grano e il processo produttivo "dal seme al pane"
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata attraverso il processo produttivo "dal seme al pane", passando per tutti i processi di macinazione e manipolazione.

Dopo la spiegazione, i bambini potranno partecipare attivamente al laboratorio impastando il pane e cuocendo la propria pagnotta da portare a casa.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

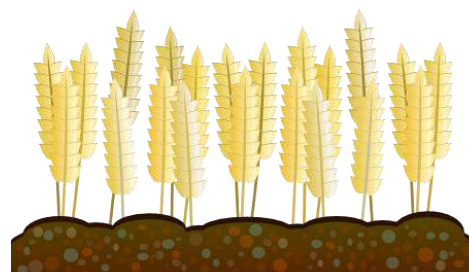
Spazi disponibili e attrezzature:

- * Spazi verdi aziendali e aule didattiche interne

Costo:

MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino

INTERA GIORNATA: €11.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Settembre previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 2 ad un massimo di 500 bambini suddivisi in turni.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende succhi di frutta e crostate prodotte dall'azienda. E' possibile prenotare inoltre il pranzo presso l'Agriturismo con scelta di vari menù proposti dalla casa a seconda della stagione.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Immersa in una verde campagna del Veneto a pochi passi da uno dei più suggestivi rami del Po (Po di Venezia), Fattoria Didattica La Presa è collocata proprio al centro del Parco Regionale del Delta del Po. Oltre all'agriturismo, La Presa è un'azienda agricola con circa 200 capi di bestiame allevati per la produzione di carne e 153 ettari di grano, mais e soia. Inoltre svolge attività didattica nell'ambito del programma interregionale "Comunicazione ed educazione alimentare", ed in particolare del progetto regionale "Cultura che nutre: saperi e sapori attorno al piatto".

PERCORSO DIDATTICO: "Produ-dottori di cibo"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- * Educare al benessere animale
- * Conoscere e valorizzare le coltivazioni tipiche e le radici rurali del territorio
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata all'azienda agricola multifunzionale: un'esperienza affascinante e formativa che viene calibrata, nei contenuti e nelle attività proposte, in base all'età e al percorso di studi degli studenti coinvolti.

Le attività svolte possono essere:

- * Visita guidata alle coltivazioni e alle stalle con descrizione delle diverse specie animali e vegetali;
- * Lezione sull'allevamento dei bovini e sui diversi tagli di carne (consigliato per gli istituti medi e superiori);
- * Approfondimento sull'uso delle carni in cucina.

Durata del percorso:

½ giornata per i bambini di scuola materna e primaria

Giornata intera per i ragazzi della scuola secondaria di I e II grado

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali; allevamento; laboratorio di trasformazione



Costo:**SCUOLA MATERNA E PRIMARIA** (mezza giornata): **€7.00 a bambino** (merenda inclusa)**SCUOLA SECONDARIA DI I E II GRADO** (giornata intera): **€22.00 a ragazzo** (pranzo incluso)

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
Per la scuola materna e primaria è possibile svolgere l'attività da Marzo a Giugno previa prenotazione. Per la scuola secondaria di I e II grado, l'attività può essere svolta tutto l'anno.	Scuola materna e primaria: da 15 a 30 bambini. Scuola secondaria di I e II grado: da 15 a 35 ragazzi.	Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.	Il percorso di mezza giornata prevede la merenda. Il percorso per la giornata intera include invece il pranzo in agriturismo a base di carne.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola "Le Barbarighe" da anni si è impegnata nella conduzione con metodi ecocompatibili finalizzati non più alla quantità ma alla qualità dei prodotti. L'azienda produce cereali biologici integrali destinati alla trasformazione: grano tenero, grano duro, grano duro Khorasan, grano saraceno, farro dicoccum, orzo mondo, segale, avena nuda, mais cinquantino, mais Biancoperla (presidio Slow Food). L'azienda ha aderito da tempo a regolamenti comunitari per l'impianto di boschetti, siepi, bande tampone, erbai da sovescio e colture a perdere costituendo una zona di ripopolamento della selvaggina.

PERCORSO DIDATTICO: "Mani in pasta"

Obiettivi del percorso:

- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Conoscere i cereali, le farine e il loro utilizzo
- * Acquisire competenze di base sui tempi e i metodi di coltivazione e il processo produttivo del pane
- * Conoscere le coltivazioni tipiche e le ricette tradizionali del territorio
- * Sviluppate manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

- * Visita agli animali della fattoria e distribuzione di cibo
- * Conoscere i cereali e riconoscere chicchi, piante e radici
- * Visita ai campi
- * Macinazione del grano da parte dei bambini nel piccolo mulino
- * Setacciatura e separazione della fina e della crusca
- * Laboratorio di manipolazione del pane: impasto, cottura e confezionamento
- * Consegna di un ricordo a tutti i partecipanti

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera – Dalle 8.00 alle 17.00

Fasce d'età consigliate:

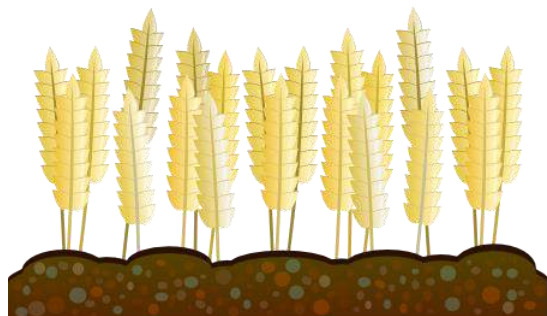
- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Boschetto aziendale, portico e aula didattica attrezzata

Costo:

€5.00 / €7.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere
l'attività tutto l'anno
previa prenotazione.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un
minimo di 10 ad un
massimo di 60 bambini.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un
abbigliamento comodo
adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Il percorso non
include la
merenda.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agrituristica Val di Rana si trova nell'Alto Polesine ed è condotta dal titolare insieme alla moglie e ai due figli.

Le colture principali sono quelle tradizionali della zona: grano, mais, bietole, soia e pioppi ma parte del terreno è destinato anche all'addestramento cani.

L'attività didattica, proposta sia alle scolaresche sia ai privati, è incentrata sull'Arte della falconeria e sul birdwatching di esemplari autoctoni dell'Alto Polesine.

PERCORSO DIDATTICO: “Arte della Falconeria: conoscere i rapaci!”

Obiettivi del percorso:

- * Conoscere i rapaci e la loro importanza nell'ambiente agricolo
- * Educare alla biodiversità, al rispetto dell'ambiente e degli animali
- * Sviluppare spirito di osservazione e riconoscimento

Attività didattica proposta:

Il percorso permette ai visitatori di avere un contatto diretto con i rapaci che abitano la fattoria: ne potranno osservare le diverse tecniche di volo e, quando questo non è possibile, potranno comunque ammirarli sul pugno del falconiere o nel loro habitat all'interno delle voliere. Verranno fatti conoscere gli aspetti che legano gli uccelli alla storia, all'arte, agli usi e costumi della storia antica per comprendere più a fondo quanto sia importante la loro presenza in natura.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 13.00

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali
- * Spazio all'aperto arredati per il pranzo al sacco
- * Ampia sala corredata di sistemi audiovisivi per proiezioni di video ed immagini in supporto alle attività dimostrative

Costo:

€ 7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività da Aprile a Giugno previa prenotazione con almeno 10 giorni di anticipo.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Non è previsto un numero minimo di partecipanti.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.

**MERENDA**

Il percorso non include la merenda. Su richiesta è possibile usufruire del pranzo.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Nel cuore del Polesine in uno scenario pianeggiante, l'orizzonte sconfinato, un rosso tramonto, una macchia verde nella campagna polesana... questa è l'Azienda Agrituristica Valgrande. L'azienda ha iniziato il proprio percorso di conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di poter offrire ai proprio ospiti una produzione di qualità e salutare con un occhio di riguardo alla tutela dell'ambiente che ci circonda e che è patrimonio di tutti.

PERCORSO DIDATTICO: "I nostri golosi biscotti"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Conoscere le materie prime e il processo di produzione dei biscotti
- ✿ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari

Attività didattica proposta:

- ✿ Accoglienza in azienda e presentazione dello staff aziendale
- ✿ Illustrazione del laboratorio e consegna degli ingredienti e degli utensili
- ✿ Laboratorio di manipolazione e realizzazione dei biscotti fatti in casa
- ✿ Cottura e consegna delle forme realizzate

Durata del percorso: ½ giornata– Dalle ore 9.00 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Sala per le attività didattiche e spazi verdi aziendali

Costo:

VISITA: €5.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE: €7.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO: €10.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO + PRANZO: €15.00 a bambino





**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.



**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 50 bambini per gruppo.



**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello.



MERENDA

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo.
La merenda comprende: pane, miele, confetture, acqua e succhi di frutta.
Il pranzo comprende: pasta (in bianco o al pomodoro), formaggio e/o salumi, verdure, pane e acqua.
In alternativa è possibile portare il pranzo a sacco.
Nel caso si scelga l'opzione che include la merenda o il pranzo è necessario segnalare allergie e intolleranze ed eventuali necessità legate a scelte alimentari, religiose o etiche.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Nel cuore del Polesine in uno scenario pianeggiante, l'orizzonte sconfinato, un rosso tramonto, una macchia verde nella campagna polesana... questa è l'Azienda Agrituristiche Valgrande. L'azienda ha iniziato il proprio percorso di conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di poter offrire ai proprio ospiti una produzione di qualità e salutare con un occhio di riguardo alla tutela dell'ambiente che ci circonda e che è patrimonio di tutti.

PERCORSO DIDATTICO: "Il fantastico mondo dei cereali"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere i cereali e la loro importanza nell'alimentazione
- ✿ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari

Attività didattica proposta:

- ✿ Accoglienza in azienda e presentazione dello staff aziendale
- ✿ Corso per riconoscere le diverse farine
- ✿ Realizzazione dell'impasto
- ✿ Laboratorio di manipolazione e realizzazione del pane fatto in casa
- ✿ Cottura e consegna delle forme realizzate

Durata del percorso: Giornata intera– Dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Sala per le attività didattiche e spazi verdi aziendali

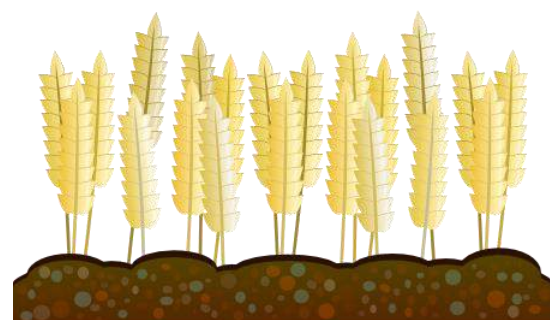
Costo:

VISITA: €5.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE: €7.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO: €10.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO + PRANZO: €15.00 a bambino





**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.



**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini per gruppo.



**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello.



MERENDA

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo.
La merenda comprende: pane, miele, confetture, acqua e succhi di frutta.
Il pranzo comprende: pasta (in bianco o al pomodoro), formaggio e/o salumi, verdure, pane e acqua.
In alternativa è possibile portare il pranzo a sacco.
Nel caso si scelga l'opzione che include la merenda o il pranzo è necessario segnalare allergie e intolleranze ed eventuali necessità legate a scelte alimentari, religiose o etiche.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Nel cuore del Polesine in uno scenario pianeggiante, l'orizzonte sconfinato, un rosso tramonto, una macchia verde nella campagna polesana... questa è l'Azienda Agrituristicca Valgrande. L'azienda ha iniziato il proprio percorso di conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di poter offrire ai proprio ospiti una produzione di qualità e salutare con un occhio di riguardo alla tutela dell'ambiente che ci circonda e che è patrimonio di tutti.

PERCORSO DIDATTICO: "La Vita dello stagno"

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla biodiversità
- * Imparare a riconoscere piante e animali che vivono negli ambienti umidi
- * Sviluppare la capacità di osservazione e riconoscimento
- * Educare al rispetto dell'ambiente e alla tutela del paesaggio

Attività didattica proposta:

- * Accoglienza in azienda e presentazione dello staff aziendale
- * Presentazione del programma
- * Passeggiata esplorativa nel bosco e raccolta di foglie, rami e insetti
- * Approfondimenti su racconti, storie e filastrocche legate all'ambiente rurale
- * Osservazione al microscopio

Durata del percorso: Giornata intera– Dalle ore 9.00 alle ore 17.00

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Sala per le attività didattiche e spazi verdi aziendali; microscopi

Costo:

VISITA: €5.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE: €7.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO: €10.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + LABORATORIO + PRANZO: €15.00 a bambino





PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere
l'attività nei mesi
primaverili e
autunnali.



NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI

Si ospitano 20 bambini
per gruppo.



EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO

Si consiglia un
abbigliamento comodo
e l'uso di un cappello.



MERENDA

Su richiesta è
possibile usufruire
del servizio
merenda o
pranzo.
La merenda
comprende: pane,
miele, confetture,
acqua e succhi di
frutta.
Il pranzo
comprende: pasta
(in bianco o al
pomodoro),
formaggio e/o
salumi, verdure,
pane e acqua.
In alternativa è
possibile portare il
pranzo a sacco.
Nel caso si scelga
l'opzione che
include la
merenda o il
pranzo è
necessario
segnalare allergie
e intolleranze ed
eventuali
necessità legate a
scelte alimentari,
religiose o etiche.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Nel cuore del Polesine in uno scenario pianeggiante, l'orizzonte sconfinato, un rosso tramonto, una macchia verde nella campagna polesana... questa è l'Azienda Agrituristica Valgrande. L'azienda ha iniziato il proprio percorso di conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di poter offrire ai proprio ospiti una produzione di qualità e salutare con un occhio di riguardo alla tutela dell'ambiente che ci circonda e che è patrimonio di tutti.

PERCORSO DIDATTICO: "Gli amici della fattoria"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Conoscere il lavoro dell'agricoltore e la sua valenza socio-culturale
- ✿ Imparare a conoscere gli animali della fattoria
- ✿ Educare al rispetto degli animali

Attività didattica proposta:

- ✿ Accoglienza in azienda e presentazione dello staff aziendale
- ✿ Visita guidata a tutti i luoghi della fattoria: la casa dell'agricoltore, i ricoveri degli animali, ecc...
- ✿ Visita alla casetta delle api e esplorazione di un'arnia vuota
- ✿ Giochi in libertà nell'aia

Durata del percorso: ½ giornata– Dalle ore 9.00 alle ore 12.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria (classi I e II)

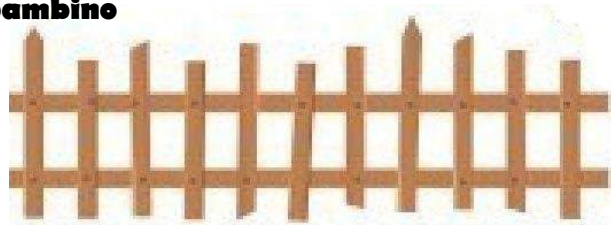
Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Spazi verdi aziendali e vecchia aia

Costo:

VISITA + MERENDA AZIENDALE: €7.00 a bambino

VISITA + MERENDA AZIENDALE + PRANZO: €12.00 a bambino





PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività previa prenotazione da Aprile a Giugno.



NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 35 bambini per gruppo.



EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello.



MERENDA

Il percorso include la merenda che comprende: pane, miele, confetture, acqua e succhi di frutta.
Su richiesta è possibile usufruire del pranzo.
Il pranzo comprende: pasta (in bianco o al pomodoro), formaggio e/o salumi, verdure, pane e acqua.
In alternativa è possibile portare il pranzo a sacco.
E' necessario segnalare allergie e intolleranze ed eventuali necessità legate a scelte alimentari, religiose o etiche.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Nel cuore del Polesine in uno scenario pianeggiante, l'orizzonte sconfinato, un rosso tramonto, una macchia verde nella campagna polesana... questa è l'Azienda Agrituristica Valgrande. L'azienda ha iniziato il proprio percorso di conversione da agricoltura tradizionale ad agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di poter offrire ai proprio ospiti una produzione di qualità e salutare con un occhio di riguardo alla tutela dell'ambiente che ci circonda e che è patrimonio di tutti.

PERCORSO DIDATTICO: "Cuochi per un giorno"

Obiettivi del percorso:

- ✳ Approfondire le conoscenze sui prodotti tipici regionali e sulla stagionalità
- ✳ Sviluppare manualità, fantasia e creatività
- ✳ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✳ Conoscere le proprietà nutritive degli alimenti

Attività didattica proposta:

- ✳ Accoglienza in azienda e presentazione dello staff aziendale
- ✳ Laboratorio di cucina (pane, pasta, dolci, confetture, insalate di frutta e verdura)
- ✳ Informazioni generali e consegna del materiale informativo e delle ricette
- ✳ Approfondimenti sugli alimenti utilizzati
- ✳ Valutazioni finali dell'esperienza

Durata del percorso: Giornata intera– Dalle ore 9.00 alle ore 15.00/17.00

Fasce d'età consigliate:

- ✳ Scuola primaria
- ✳ Scuola secondaria di I e II grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✳ Sala per le attività didattiche e locale autorizzato per le preparazioni alimentari; prodotti per la cucina, utensili e grembiuli.

Costo:

VISITA + LABORATORIO: €10.00 a bambino

VISITA + LABORATORIO + PRANZO: €15.00 a bambino





**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività tutto l'anno previa prenotazione.



**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 20 bambini per gruppo.



**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello.



MERENDA

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo.
La merenda comprende: pane, miele, confetture, acqua e succhi di frutta.
Il pranzo comprende: pasta (in bianco o al pomodoro), formaggio e/o salumi, verdure, pane e acqua.
In alternativa è possibile portare il pranzo a sacco.
Nel caso si scelga l'opzione che include la merenda o il pranzo è necessario segnalare allergie e intolleranze ed eventuali necessità legate a scelte alimentari, religiose o etiche.

Treviſo





DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare della scuola italiana, intende trasmettere il concetto di qualità che oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella fattoria didattica i ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono i fattori che rendono il cibo sano, la tutela dell'ambiente, la biodiversità, il rispetto del benessere animale e l'artigianalità della produzione.

PERCORSO DIDATTICO:

"La Bufala che risorsa! Dalla mozzarella all'energia"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✿ Sensibilizzare al benessere animale
- ✿ Educare all'ecosostenibilità e alla biodiversità
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le produzioni artigianali tipiche
- ✿ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

I ragazzi imparano a conoscere le differenze tra il latte vaccino e quello bufalino e scoprono le caratteristiche della mozzarella di bufala. Seguono poi l'intero ciclo produttivo attraverso la stalla e il caseificio per capire cos'è la filiera e perché deve essere corta per garantire qualità e sostenibilità del prodotto. Infine con la visita al biodigestore comprendono come nel ciclo produttivo tutto sia importante, perfino il letame, da cui si produce energia e concime per i campi. A seguire è previsto il *"Laboratorio dell'arte del casaro: come si fa il formaggio?"* I ragazzi realizzeranno con le loro mani una forma di primo sale freschissimo da assaggiare.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 o dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche attrezzate
- ✿ Materiale per i laboratori fornito dall'azienda



Costo:

Dal Lunedì al Venerdì: **€200 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

Sabato, Domenica e Festivi: **€250 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo. Al momento della prenotazione va segnalata la presenza di ragazzi diversamente abili per poter organizzare un'adeguata accoglienza.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede al massimo 2 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo. La merenda o il pranzo comprendono: salumi, formaggi, yogurt, panna cotta, miele e gallette di mais Biancoperla, tutto di produzione aziendale Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare della scuola italiana, intende trasmettere il concetto di qualità che oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella fattoria didattica i ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono i fattori che rendono il cibo sano, la tutela dell'ambiente, la biodiversità, il rispetto del benessere animale e l'artigianalità della produzione.

PERCORSO DIDATTICO: "Il giardino dei profumi"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✿ Sensibilizzare al benessere animale
- ✿ Educare all'ecosostenibilità e alla biodiversità
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le produzioni artigianali tipiche
- ✿ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

L'attività ha lo scopo di far conoscere ai ragazzi le varie erbe aromatiche ed officinali utilizzando il tatto, la vista e l'olfatto. Dopo una breve introduzione sulle differenze tra piante, ortaggi, arbusti e alberi e un accenno al metodo di classificazione delle piante, il percorso inizia con l'osservazione delle caratteristiche generali delle piante e dei particolari da osservare per il riconoscimento delle stesse. Prosegue con la raccolta delle foglie per la realizzazione di un erbario: viene spiegato come si seccano le foglie, come si compongono le cartelline, come si conservano nel tempo.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 o dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche attrezzate
- ✿ Materiale per i laboratori fornito dall'azienda



Costo:

Dal Lunedì al Venerdì: **€200 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

Sabato, Domenica e Festivi: **€250 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo. Al momento della prenotazione va segnalata la presenza di ragazzi diversamente abili per poter organizzare un'adeguata accoglienza.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede al massimo 2 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo. La merenda o il pranzo comprendono: salumi, formaggi, yogurt, panna cotta, miele e gallette di mais Biancoperla, tutto di produzione aziendale Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare della scuola italiana, intende trasmettere il concetto di qualità che oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella fattoria didattica i ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono i fattori che rendono il cibo sano, la tutela dell'ambiente, la biodiversità, il rispetto del benessere animale e l'artigianalità della produzione.

PERCORSO DIDATTICO: "Inventiamo naturalmente"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✿ Sensibilizzare al benessere animale
- ✿ Educare all'ecosostenibilità e alla biodiversità
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le produzioni artigianali tipiche
- ✿ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Un tempo i divertimenti dei bambini erano semplici, poveri nei materiali ma ricchi di ingegno e inventiva. Tutto poteva servire, secondo le stagioni, per creare qualcosa. Assieme ai ragazzi, con questa attività, pezzetti di legno, tutoli di mais, penne di gallina e sughero prendono vita per creare gli affascinanti giochi di un tempo: missili, cerbottane, trottole, spaventapasseri. Durante la bella stagione ci si diverte anche all'aperto tutti insieme: campana, tiro alla fune, lippa e bandiera.

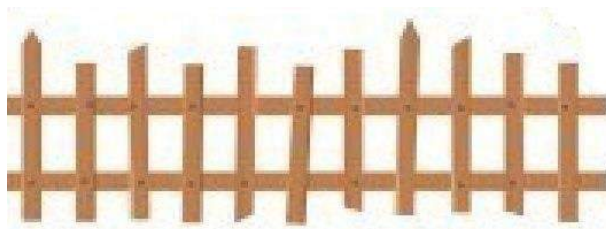
Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 o dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Suola materna
- ✿ Scuola primaria (classi I e II)

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche attrezzate
- ✿ Materiale per i laboratori fornito dall'azienda



Costo:

Dal Lunedì al Venerdì: **€200 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

Sabato, Domenica e Festivi: **€250 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo. Al momento della prenotazione va segnalata la presenza di ragazzi diversamente abili per poter organizzare un'adeguata accoglienza.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede al massimo 2 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo. La merenda o il pranzo comprendono: salumi, formaggi, yogurt, panna cotta, miele e gallette di mais Biancoperla, tutto di produzione aziendale Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare della scuola italiana, intende trasmettere il concetto di qualità che oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella fattoria didattica i ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono i fattori che rendono il cibo sano, la tutela dell'ambiente, la biodiversità, il rispetto del benessere animale e l'artigianalità della produzione.

PERCORSO DIDATTICO: "Dalla spiga al pane"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✿ Sensibilizzare al benessere animale
- ✿ Educare all'ecosostenibilità e alla biodiversità
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le produzioni artigianali tipiche
- ✿ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

La famiglia contadina produceva il pane da sé; non aveva necessità di acquistarlo dal fornaio! Durante il laboratorio i ragazzi osservano l'intero ciclo produttivo del pane, partendo dal frumento: germogli, chicchi, farina, attrezzi agricoli e attrezzi da cucina. Infine si lavorano gli ingredienti per la preparazione delle pagnotte, si infornano e si gustano!

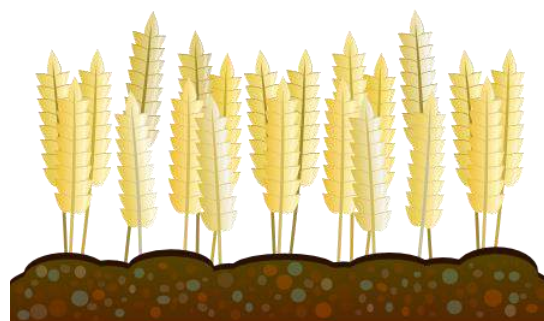
Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 o dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Suola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche attrezzate
- ✿ Materiale per i laboratori fornito dall'azienda



Costo:

Dal Lunedì al Venerdì: **€200 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

Sabato, Domenica e Festivi: **€250 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo. Al momento della prenotazione va segnalata la presenza di ragazzi diversamente abili per poter organizzare un'adeguata accoglienza.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede al massimo 2 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo. La merenda o il pranzo comprendono: salumi, formaggi, yogurt, panna cotta, miele e gallette di mais Biancoperla, tutto di produzione aziendale Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La proposta didattica Borgoluce, seguendo le Linee Guida del MIUR per l'educazione alimentare della scuola italiana, intende trasmettere il concetto di qualità che oltre ad essere legata agli aspetti nutrizionali, incorpori i valori relativi alla sostenibilità, all'etica, alla stagionalità e alla territorialità.

Nella fattoria didattica i ragazzi scoprono l'origine degli alimenti e, seguendo tutta la filiera, comprendono i fattori che rendono il cibo sano, la tutela dell'ambiente, la biodiversità, il rispetto del benessere animale e l'artigianalità della produzione.

PERCORSO DIDATTICO: "La rivoluzione della polenta"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Educare alla tutela e alla valorizzazione del territorio
- ✿ Sensibilizzare al benessere animale
- ✿ Educare all'ecosostenibilità e alla biodiversità
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Conoscere le produzioni artigianali tipiche
- ✿ Sviluppare manualità, creatività e fantasia

Attività didattica proposta:

Nel resto dell'Italia i Veneti sono spesso definiti "polentoni" ... scopriamo perché!

Raccontiamo ai giovani visitatori come il mais proveniente dall'America latina è diventato prodotto tipico della tradizione agricola e culinaria del Veneto, spiegando l'importanza del recupero della varietà Biancoperla per tutelare la biodiversità agricola. Dai sottoprodotti della lavorazione del mais produciamo energia pulita: è il punto di partenza per capire come le attività si integrano tra loro per utilizzare le risorse.

Seguirà il laboratorio "la pannocchia riciclata": le pannocchie meno belle e non adatte alla produzione delle farine sono messe a disposizione dei bambini per creare, con l'aiuto degli operatori, nuovi oggetti, utilizzando tutti i materiali di riciclo: una pannocchia diventa così una bambola o un razzo spaziale!

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 8.00 alle ore 12.00 o dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Suola materna
- ✿ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Aule didattiche attrezzate
- ✿ Materiale per i laboratori fornito dall'azienda



Costo:

Dal Lunedì al Venerdì: **€200 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

Sabato, Domenica e Festivi: **€250 a gruppo (massimo 25 partecipanti)**

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività durante tutto il periodo dell'anno previa prenotazione con almeno 20 giorni di anticipo. Al momento della prenotazione va segnalata la presenza di ragazzi diversamente abili per poter organizzare un'adeguata accoglienza.	E' previsto un numero massimo di 25 partecipanti per gruppo. L'accoglienza prevede al massimo 2 gruppi per volta.	Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica.	Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda o pranzo. La merenda o il pranzo comprendono: salumi, formaggi, yogurt, panna cotta, miele e gallette di mais Biancoperla, tutto di produzione aziendale Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fattoria delle Spezie è immersa tra le colline di Conegliano Veneto, lungo l'omonima Strada delle Spezie, incorniciata dalle Prealpi e da dolci pendii e delimitata dai corsi d'acqua Monticano e Monticanello. L'azienda agricola che ospita la fattoria si estende su circa 20 ettari di terreno coltivato in parte a vigneto, in parte a frutteto e a orto.

Tre ettari di terreno sono poi destinati a bosco, fiore all'occhiello per la didattica rivolta alle scuole e alle famiglie.

PERCORSO DIDATTICO: "Nel giardino della fattoria"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Conoscere la vita di campagna e gli animali dell'aia: come nutrirli, come abituarli alla presenza dell'uomo e alla fiducia in lui
- ✿ Impariamo a non sprecare il cibo: come utilizzare quello che avanza nelle nostre tavole per animali o per un buon compostaggio
- ✿ Con le foglie, le cortecce, le radici di alberi e piante, quante cose posso fare? Curare, dissetare, lenire, colorare, cucinare, creare

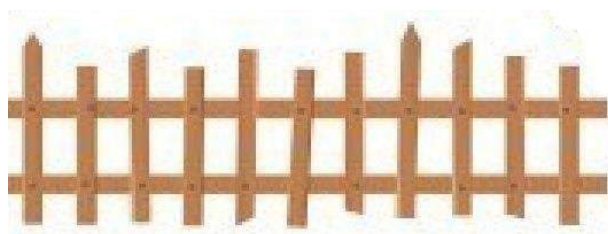
Attività didattica proposta:

- ✿ Accoglienza dei bambini/ragazzi e presentazione dell'azienda agricola
- ✿ Visita alla fattoria: caprette e galline ci danno il benvenuto. Nutrire gli animali con ciò che troviamo in natura: frutti caduti, erbe, ramoscelli. Momento di riflessione su quante cose della nostra tavola che quotidianamente gettiamo sarebbero un "ghiotto pranzetto" per questi animali. Sensibilizzazione al non spreco.
- ✿ Le spezie e le erbe aromatiche dell'aiuola: vedo, scopro, tocco, annuso e imparo a riconoscerle. Ne apprendo le proprietà benefiche e gli usi in cucina.
- ✿ Gli alberi del grande giardino: imparo a conoscerli per nome, dalla forma delle foglie, dal tronco e dalla corteccia, ne sento il profumo, ne sperimento i molteplici utilizzi, dalla linfa di betulla come bevanda dissetante, allo sciroppo di fiori di sambuco o ancora alle frittelle di fiori di acacia

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado



Spazi disponibili e attrezzature:

 Spazio esterno della fattoria, bosco, aula didattica e cucina

Costo:

€6.00 a bambino

€10.00 a bambino per sosta fino alle 15.30 e pranzo a sacco

			
PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	MERENDA
E' possibile svolgere l'attività nei mesi di Settembre, Ottobre, Aprile, Maggio e Giugno previa prenotazione. Nel caso di gite scolastiche occorrerà indicare 2 date al momento della prenotazione, nel caso di maltempo nella prima data prescelta.	Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 40 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello e scarponcini.	Solo nel caso in cui le classi si fermano per l'intera giornata fino alle 15,30 con pranzo a sacco, potrà essere preparata una merenda direttamente dai bambini durante un piccolo laboratorio di cucina: pizza, biscotti, torta...da concordare con insegnanti.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La fattoria delle Spezie è immersa tra le colline di Conegliano Veneto, lungo l'omonima Strada delle Spezie, incorniciata dalle Prealpi e da dolci pendii e delimitata dai corsi d'acqua Monticano e Monticanello. L'azienda agricola che ospita la fattoria si estende su circa 20 ettari di terreno coltivato in parte a vigneto, in parte a frutteto e a orto.

Tre ettari di terreno sono poi destinati a bosco, fiore all'occhiello per la didattica rivolta alle scuole e alle famiglie.

PERCORSO DIDATTICO: "Alla scoperta del bosco di Nonna Jones"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a conoscere dei nomi delle piante, alberi e arbusti autoctoni
- ✿ Apprendere le differenze tra vari tipi di foglie, cortecce, fiori e frutti
- ✿ Sviluppare le capacità di ascolto e osservazione attraverso la ricerca di tracce di presenze di animali del bosco
- ✿ Conoscere visivamente e olfattivamente alcune erbe aromatiche di uso

Attività didattica proposta:

- ✿ Accoglienza dei bambini/ragazzi e presentazione dell'azienda agricola: la storia del casale risalente al 1800, chi lo abitava, come si viveva in campagna una volta, che tipi di coltivazioni e quali animali venivano allevati.
- ✿ La Strada delle Spezie: erbe aromatiche e spezie. Differenza tra le due denominazioni e viaggio sensoriale emozionale tra erbe aromatiche della nostra aiuola e spezie.
- ✿ Merenda con tisana
- ✿ Passeggiata nel bosco di Nonna Jones alla scoperta degli oltre 2000 alberi e arbusti

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- ✿ Scuola materna
- ✿ Scuola primaria
- ✿ Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Spazio esterno della fattoria, bosco, aula didattica e cucina



Costo:
MEZZA GIORNATA: €6.00 a bambino
GIORNATA INTERA: €10.00 a bambino (sosta fino alle 13.30 e pranzo a sacco)

Ingresso gratuito per gli accompagnatori

 PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'	 NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI	 EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO	 MERENDA
E' possibile svolgere l'attività nei mesi di Settembre, Ottobre, Aprile, Maggio e Giugno previa prenotazione. Nel caso di gite scolastiche occorrerà indicare 2 date al momento della prenotazione, nel caso di maltempo nella prima data prescelta.	Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 40 bambini per gruppo.	Si consiglia un abbigliamento comodo e l'uso di un cappello e scarponcini.	Solo nel caso in cui le classi si fermano per l'intera giornata fino alle 15,30 con pranzo a sacco, potrà essere preparata una merenda direttamente dai bambini durante un piccolo laboratorio di cucina: pizza, biscotti, torta...da concordare con insegnanti.

venezia



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Corte del Brenta si presenta come una tipica abitazione colonica della campagna veneta. L'azienda, oltre ad essere fattoria didattica, svolge anche attività di agriturismo con alloggio e ristorazione.

Corte del Brenta dispone di uno spazio aperto di 51 ettari, in parte curati come un ampio giardino attrezzato anche per i piccoli e, nella parte retrostante la struttura, come campi seminati a colture estensive. Dispone inoltre di un originale e didattico giardino botanico di piante autoctone, tipiche e caratteristiche della zona rivierasca e para-lagunare veneta.

PERCORSO DIDATTICO: "Il territorio e le radici culturali agricole"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- * Capire l'importanza socio – culturale dell'agricoltura e delle persone impegnate nel mondo rurale
- * Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- * Conoscere e valorizzare le tradizioni rurali del territorio
- * Sviluppare capacità di riconoscimento attraverso i 5 sensi

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede la visita guidata dell'azienda con l'obiettivo di far conoscere le principali attività domestiche che si svolgevano una volta nel territorio rurale. I bambini impareranno a conoscere le principali pratiche agricole, le coltivazioni tipiche del territorio e gli animali che vivono in fattoria. Dopo la visita, i bambini potranno partecipare al "laboratorio dei biscotti" in cui impareranno a preparare i biscotti fatti in casa di una volta.

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali attrezzati con parco giochi
- * Portico estivo con gazebo
- * Cucina attrezzata

Costo:

€15 a bambino – 2 ingressi gratuiti per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività da Marzo a Maggio previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Si ospitano da un minimo di 10 ad un massimo di 30 bambini.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Si consiglia un abbigliamento comodo con scarponcini o scarpe da ginnastica e cappellino.



MERENDA

Il percorso include sia la merenda che il pranzo. La merenda comprende: biscotti, frutta e panini con affettato. Per pranzo verranno offerti i prodotti dell'agriturismo quali affettati misti e carne di pollo e bovino. Al momento della prenotazione è necessario segnalare eventuali allergie o intolleranze.





DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

Dalla passione per le cose buone e le produzioni sostenibili, Corte Attilea coltiva le proprie terre con metodo biologico per produrre uva e vini di qualità, frutta, cereali, birra artigianale e birra agricola, olio extra vergine di oliva, marmellate, energia elettrica da fonti rinnovabili. La fattoria didattica offre la possibilità di stare a contatto, ascoltare e imparare dalla natura. Immersa nel verde del Parco del Mincio, la Corte è una finestra aperta sulla vallata del fiume, un luogo ideale per guardare tante specie animali in libertà (uccelli, scoiattoli, piccoli mammiferi) e un punto di partenza ottimale per passeggiate.

PERCORSO DIDATTICO:

“Camminando lungo il Mincio alla scoperta della natura”

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Conoscere le specie vegetali e animali del territorio
- * Conoscere la storia del territorio e le sue tradizioni
- * Sviluppare capacità di osservazione, riconoscimento e descrizione

Attività didattica proposta:

Il percorso prevede una passeggiata guidata nella natura durante la quale verranno illustrate le diverse varietà di piante, erbe e arbusti insegnando ai ragazzi a riconoscere quelle utili e commestibili.

Lungo il fiume si incontreranno diverse specie animali delle quali verranno spiegate le abitudini e l'habitat.

Durante la passeggiata, la visita alla centrale termoelettrica di Ponti sul Mincio e la diga di Monzambano offrirà l'occasione per approfondire il tema della produzione di energia da fonti rinnovabili e non.

Al termine della passeggiata verrà preparata insieme la merenda con frutti e vegetali di stagione.

Durata del percorso: ½ giornata

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

La giornata si svolge all'aperto. In caso di maltempo viene utilizzata la sala interna che offre la possibilità di realizzare attività didattiche in gruppi.

Costo:

€5.00 a bambino (il costo sarà concordato al momento della prenotazione)





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività nel periodo primaverile, estivo e autunnale previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Si ospitano da un minimo di 20 ad un massimo di 50 bambini.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.



MERENDA

Su richiesta è possibile usufruire del servizio merenda che comprende panini, torte fatte in casa e bevande analcoliche a base d'orzo.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Didattica La Valverde organizza giornate per le scuole e corsi per adulti e bambini su temi legati al paesaggio e alla natura. Le attività si svolgono nel giovane bosco e nel frutteto che circondano la corte. Nei percorsi i bambini scoprono una natura amica da osservare ed esplorare, trascorrono il tempo in un contesto naturale accogliente e gradevole in cui vengono stimolati ad utilizzare tutti i sensi (odori/profumi, rumori, colori, tessitura delle foglie e spessore). La Valverde si trova alle porte di Verona (Borgo Venezia) ed è facilmente raggiungibile con autobus della linea urbana e in bicicletta!

PERCORSO DIDATTICO: "Frutta e Verdura fresche per Crescere bene"

Obiettivi del percorso:

- ✿ Imparare a riconoscere la provenienza e la stagionalità delle materie prime
- ✿ Educare all'alimentazione sana e alle buone pratiche alimentari
- ✿ Imparare a conoscere le verdure, la loro coltivazione e lavorazione

Attività didattica proposta:

Gli ingredienti freschi di stagione sono la base di una dieta sana. I bambini inizieranno la visita al mercato a Km 0, che si trova poco distante, per conoscere quali sono le verdure in produzione in quel determinato periodo dell'anno. L'Italia vanta una incredibile varietà di frutta e verdura che cambiano con le stagioni. Ogni visita al mercato porterà qualcosa di nuovo.

Una volta giunti a La Valverde gli verrà fatto vedere come si coltivano gli ortaggi che hanno conosciuto e le loro caratteristiche. Soprattutto come possono essere cucinati e in quali ricette li potranno ritrovare.

La mattina si conclude con una visita al giardino delle erbe aromatiche per scoprirne i profumi e i sapori.

In caso di brutto tempo la parte iniziale del programma, che dovrebbe svolgersi nel bosco, si svolgerà al coperto con elementi naturali raccolti in precedenza.

Durata del percorso: ½ giornata– Dalle ore 9.00 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

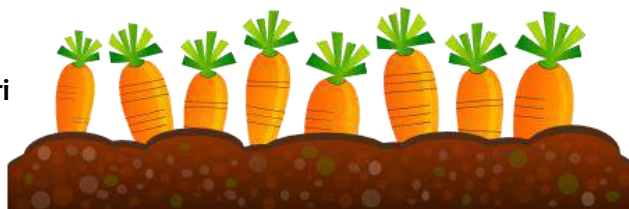
- ✿ Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- ✿ Ampi spazi verdi aziendali, orto e frutteto

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività da Settembre a Novembre e da Febbraio a Giugno previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Si ospitano fino ad un massimo di 50 bambini.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.



MERENDA

Il percorso non include la merenda. E' possibile fermarsi fino alle ore 14.00 per consumare il pranzo al sacco.



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

La Fattoria Didattica La Valverde organizza giornate per le scuole e corsi per adulti e bambini su temi legati al paesaggio e alla natura. Le attività si svolgono nel giovane bosco e nel frutteto che circondano la corte. Nei percorsi i bambini scoprono una natura amica da osservare ed esplorare, trascorrono il tempo in un contesto naturale accogliente e gradevole in cui vengono stimolati ad utilizzare tutti i sensi (odori/profumi, rumori, colori, tessitura delle foglie e spessore). La Valverde si trova alle porte di Verona (Borgo Venezia) ed è facilmente raggiungibile con autobus della linea urbana e in bicicletta!



PERCORSO DIDATTICO: "Il regno degli alberi"

Obiettivi del percorso:

- * Educare alla biodiversità e al rispetto dell'ambiente
- * Conoscere piante, alberi ed erbe e impararne la loro storia e il loro utilizzo
- * Sviluppare capacità di osservazione, riconoscimento e descrizione
- * Sviluppare manualità, fantasia e creatività

Attività didattica proposta:

Gli amici alberi hanno tanto da raccontare: come si chiamano, da dove vengono, a cosa servono. Conoscere le loro caratteristiche aiuta i bambini ad avvicinarsi con curiosità alla natura, imparano a rispettarla. Le attività si svolgono nel giovane bosco che sta crescendo attorno alla corte e in uno spazio coperto dove si svolgono i laboratori. La visita si svolge in due momenti:

- * visita del bosco per conoscere le piante che vi dimorano
- * costruzione di un erbario

In caso di brutto tempo la parte iniziale del programma, che dovrebbe svolgersi nel bosco, si svolgerà al coperto con elementi naturali raccolti in precedenza.

Durata del percorso: ½ giornata – Dalle ore 9.00 alle ore 12.30

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola primaria

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali e bosco

Costo:

€7.00 a bambino – Ingresso gratuito per gli accompagnatori





PERIODO DELL'ANNO IN CUI SI SVOLGE L'ATTIVITA'

E' possibile svolgere l'attività da Settembre a Novembre e da Febbraio a Giugno previa prenotazione.



NUMERO MINIMO E MASSIMO DI PARTECIPANTI

Si ospitano fino ad un massimo di 50 bambini.



EQUIPAGGIAMENTO NECESSARIO

Abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.



MERENDA

Il percorso non include la merenda. E' possibile fermarsi fino alle ore 14.00 per consumare il pranzo al sacco.

**vicenza**



DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda agricola si trova a circa 15 km a sud di Vicenza, lungo la riviera Berica. Palazzo Rosso Farm ha come centro aziendale un complesso architettonico del XVII secolo. Le coltivazioni dell'azienda sono grano, mais, soia, barbabietola da zucchero, girasoli, colza, orzo, erba medica ed erba di segale, alcune delle quali sono biologicamente certificate. L'azienda produce inoltre uva da vino per la produzione di Pinot, Sauvignon, Chardonnay, Merlot e Cabernet. L'azienda dispone di piscina e parco giochi per bambini.

PERCORSO DIDATTICO: "In giro per la Campagna"

Obiettivi del percorso:

- * Educare al rispetto dell'ambiente e del territorio
- * Educare al benessere animale
- * Conoscere e valorizzare le tradizioni rurali e storiche del territorio
- * Capire l'importanza socio – culturale dell'agricoltura e delle persone impegnate nel mondo rurale

Attività didattica proposta:

- * Introduzione sulla storia dell'azienda e le coltivazioni tipiche
- * Visita guidata agli animali e ai macchinari agricoli per spiegare come sono cambiati i modi di lavorare in campagna
- * Visita guidata al frutteto e al vigneto
- * "Percorso dell'acqua" ovvero spiegazione dei sistemi di irrigazione delle diverse colture

Durata del percorso: ½ giornata o giornata intera

Fasce d'età consigliate:

- * Scuola materna
- * Scuola primaria
- * Scuola secondaria di I grado

Spazi disponibili e attrezzature:

- * Ampi spazi verdi aziendali; recinti con animali; vigneti e frutteti

Costo:

MEZZA GIORNATA (2 ore circa): **€2.00 a bambino**

GIORNATA INTERA € 4.00 a bambino



**PERIODO DELL'ANNO
IN CUI SI SVOLGE
L'ATTIVITA'**

E' possibile svolgere l'attività nei mesi primaverili ed estivi previa prenotazione. In caso di maltempo, la visita verrà rimandata.

**NUMERO MINIMO E
MASSIMO DI
PARTECIPANTI**

Da concordare con la struttura.

**EQUIPAGGIAMENTO
NECESSARIO**

Si consiglia un abbigliamento comodo adatto all'aria aperta.

**MERENDA**

Nel caso di permanenza per la giornata intera è possibile portare il pranzo a sacco che verrà consumato in un'area dedicata.

Per info:

**Ufficio Promozione
Confagricoltura Veneto**

**Via Claudio Monteverdi, 15 – Venezia Mestre
Tel. 041 987400**

info@gusta-veneto.it

www.gusta-veneto.it