LEGENDA

Fattoria didattica accreditata secondo la Carta della qualità della Regione Lombardia

Parco Oglio Sud — *Fattoria nel territorio del Parco dell'Oglio Sud*

Fattoria del Panda

Fattoria con sistemi di coltivazione biologici (reg.comunitario 2092/91)

Fattorie sociali

Attività residenziali

VISITA E ATTIVITÁ AL MERCATO CONTADINO

IL MERCATO CONTADINO RAPPRESENTA UN CONTESTO RICCO DI SPUNTI EDUCATIVI E OCCASIONI DI SCOPERTA

Una visita organizzata presso il mercato mattutino può trasformarsi in un'esperienza didattica coinvolgente e stimolante, particolarmente adatta a scuole, gruppi educativi e centri estivi. Durante la permanenza al mercato è possibile proporre attività mirate, come: cacce al tesoro tra i banchi, interviste ai produttori, riconoscimento di varietà ortofrutticole e razze animali, analisi dell'origine dei prodotti e della filiera corta.
Inoltre, possono essere organizzati laboratori pratici, come la produzione artigianale di formaggio e burro, la pigiatura dell'uva o la realizzazione di spaventapasseri con materiali naturali. Se progettata con attenzione, anche una semplice mezza giornata può costituire un primo approccio efficace per successive attività di approfondimento in classe o all'interno del gruppo.
Gli insegnanti e i referenti dei gruppi possono scegliere di organizzare autonomamente la visita e le attività, oppure contattare il **Consorzio Agrituristico Mantovano**, ente gestore dei mercati contadini, o il referente dei produttori presenti, al fine di pianificare l'esperienza in modo più strutturato, adattandola alle specifiche esigenze didattiche e formative dei partecipanti.
Questa proposta si inserisce in un più ampio percorso di educazione al consumo consapevole, alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio, che trova nei mercati contadini un contesto concreto e vivo per conoscere da vicino la qualità e l'origine dei prodotti agricoli locali.

Per ulteriori informazioni:
Consorzio agrituristico mantovano
Strada Chiesanuova, 8 - 46100 Mantova
Tel. 0376 324889 - Fax 0376 289820
info@agriturismomantova.it
www.agriturismomantova.it

Un ritorno autentico alla terra e alla memoria
Come proprietaria e rappresentante di una Fattoria Didattica e Sociale, il nostro impegno quotidiano è quello di offrire a bambini, ragazzi e adulti un'esperienza autentica a contatto con la natura, i cicli della terra e la vita rurale. Crediamo profondamente nel valore educativo del "fare", nel rispetto dei tempi della natura e nella riscoperta delle tradizioni agricole come strumento di crescita personale e collettiva. Attraverso i percorsi didattici e le attività residenziali, accompagniamo i bambini in un vero e proprio "ritorno al passato": una settimana in fattoria, lontani dalla frenesia quotidiana, diventa un'occasione preziosa per riscoprire gesti semplici, come impastare il pane, accudire gli animali, seminare un orto o raccogliere frutta di stagione. In questo modo, i più giovani non solo apprendono competenze concrete, ma vivono in modo diretto il valore della sostenibilità, dell'autoproduzione e del rispetto dell'ambiente. L'esperienza della residenzialità consente inoltre una profonda immersione nel territorio: il tempo trascorso in fattoria permette ai bambini di conoscere meglio l'ambiente naturale e culturale che li circonda, sviluppando un legame affettivo con il paesaggio e con le persone che lo abitano. Come Consorzio Agrituristico Mantovano, sosteniamo e promuoviamo questi percorsi formativi perché riteniamo che la didattica in fattoria sia un'opportunità concreta per educare al rispetto, alla responsabilità e alla consapevolezza del nostro ruolo nel mondo. Le Fattorie Didattiche non sono solo luoghi di apprendimento, ma spazi di relazione, inclusione e memoria. E oggi più che mai sentiamo il bisogno di coltivare queste radici, per costruire un futuro più attento, solidale e consapevole.

Elena Garosi
Presidente del Consorzio Agrituristico Mantovano

1. Agriturismo e Oasi WWF Le Bine
di Francesco Cecere

Strada Bine, 1424 - 46011 Acquanegra sul Chiese (MN) - Cell. 348.3850901
francesco.cicciocecere@gmail.com - www.lebine.it - Facebook Le Bine - Instagram le.bine - You Tube Le Bine

• Referente per l'attività didattica:
Francesco Cecere

• Tariffe
€ 7/persona per attività di mezza giornata;
€ 12/persona per attività di intera giornata.

• Periodo di disponibilità delle attività didattiche: tutto l'anno scolastico!

• Info sulle attività
Sul sito www.lebine.it sono presenti le schede dettagliate delle attività, che saranno svolte con il rapporto di un operatore ogni 25 alunni circa.

• Come si arriva
"Le Bine si trova al centro fra Mantova, Cremona, Brescia e Parma. L'ingresso è nei pressi del ponte fra Calvatone (CR) ed Acquanegra sul Chiese (MN). Il ponte è chiuso per cui bisogna arrivare da Calvatone".

Le Bine è contemporaneamente una riserva naturale (gestita in collaborazione con il WWF e il Parco Oglio Sud), una fattoria didattica ed un agriturismo. Natura, biodiversità e scienza sono il tema principale delle nostre attività, impostate in maniera diversa a seconda delle diverse fasce d'età. Per il nido, la scuola d'infanzia ed il primo ciclo della scuola primaria viene privilegiato l'aspetto ludico e fantastico; per il secondo ciclo della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado i contenuti delle attività si arricchiscono di stimoli e contenuti scientifici, legando al meglio pratica e teoria per osservare con nuovi occhi l'ambiente naturale.

ATTIVITÀ DIDATTICHE NEL BOSCO
- Nel bosco del folletto Binetto: una passeggiata per scoprire i segreti del bosco magico (scuola infanzia e 1°, 2° classe della primaria).
- L'alfabeto del bosco: una visita guidata nella riserva per ripassare e toccare con mano "parole difficili" come quercia, stagno, gnomo... (1°, 2° classe della primaria).
- Il taccuino dell'avventura: un'escursione nel bosco per stimolare la capacità di osservazione, di ascolto e di interpretazione (3°, 4°, 5° classe della primaria).
- Per non perdersi nel bosco: un'escursione nella riserva per imparare a leggere una carta topografica e per usare la bussola (scuola secondaria di primo grado).

IN LABORATORIO TRA NATURA E SCIENZA
- Sotto i piedi e nell'acqua: travestiamoci da naturalisti e, con l'aiuto di microscopi e lenti d'ingrandimento, scopriamo gli animali del suolo o dell'acqua (per tutte le classi della primaria e della secondaria di primo grado);
- Le trappole fotografiche: grazie a questi nuovi strumenti possiamo conoscere e vedere gli animali che si muovono di notte a Le Bine: caprioli, tassi, lupo, scoiattoli, volpi… (per tutte le classi dall'infanzia in poi).
- Costruzione di nidi artificiali, mangiatoie, bee hotel: possiamo aiutarvi a rendere più accogliente il vostro giardino scolastico costruendo insieme piccole e semplici strutture per favorire la presenza e osservazioni di animali selvatici (per tutte le classi dall'infanzia in poi).

IN FATTORIA
- Api e miele: il "dolce" mondo delle api visto e … assaggiato da molto vicino (per tutte le classi dall'infanzia in poi).

E SE NON POTETE VENIRE A LE BINE, VENIAMO NOI DA VOI!
Possiamo portare a scuola un "pezzo" de Le Bine svolgendo attività in classe, nel giardino della scuola o in un'area verde a voi vicina e comoda da raggiungere. Vi aiuteremo a scoprire il bello che c'è sotto i vostri piedi, davanti ai vostri occhi e attorno alle vostre orecchie....

02. Cascina Sguazzarina *della Famiglia Pedretti*

Strada Baldese, 12 - Loc. Sant'Anna - 46042 Castel Goffredo (MN)
Tel. 0376.781203 - Cell. Giacomo 334.2451459
casc.sguazzarina@libero.it - www.agriturismomantova.it

• Referente per l'attività didattica:
Giacomo e Simona Pedretti

• Tariffe
- € 10,00 per alunno: mezza giornata
- € 15,00 per alunno: giornata intera
- € 90,00 per alunno: attività residenziale "Un giorno e una notte in fattoria"

• Periodo di apertura: tutto l'anno

• Come si arriva
Dalla A4 uscire a Desenzano, seguire per Castiglione delle Stiviere e poi per Castel Goffredo. L'agriturismo si trova in località S.Anna, situata sulla Strada Provinciale che collega Castel Goffredo a Ceresara.
Strada e parcheggio accessibili ai pullman.

Legata alle sorti del vicino canale, VASO OSONE, fino a quarant' anni fa senza ponte, questa cascina, il cui nome è attestato fin dal '700 all'interno del Catasto Teresiano, fu definita SGUAZZARINA, a causa delle inondazioni che subiva, trovandosi nel punto più basso della zona. Oltre alla casa padronale con annessi portici e barchesse, l'azienda si estende per 17 ettari circondati da siepi e filari di piante autoctone e coltivati con metodi a basso impatto ambientale. Si produce mais, grano, soia, verdura e frutta.

Nel bosco (biodinamico) e nel pioppeto, si allevano in ampi recinti oche, anatre, galline, capre, pecore, maiali, vitelli, asini e bovini.

ATTIVITÀ DIDATTICA GIORNALIERA
Noi siamo la famiglia Pedretti (numerosa): Giacomo, Simona, i figli Pietro, Marco e Giulia, i nonni Giovanni e Carla, le zie Chiara, Fernanda e Stefy. Da anni accogliamo scolaresche (di ogni ordine e grado) e centri ricreativi nella nostra struttura agrituristica, proponendo attività di animazione didattica.

Percorsi:

Di scoperta
- Percorso botanico-sensoriale
- Le erbe spontanee ed officinali
- Gli animali della fattoria
- Osservazione degli animali selvatici
- Conosciamo il sistema solare
- Osservazione del cielo notturno

Di trasformazione
- Dal latte al burro
- Dalle pannocchie alla polenta
- Dalla spiga al pane
- Corsi di cucina

Di manualità, di gioco e di fantasia
- Sgraniamo il mais e costruiamo le bamboline con le brattee della pannocchia
- Costruiamo gli spaventapasseri
- Attività teatrali
- Filastrocche, detti e canti popolari
- Orienteering (con mappa e bussola all'avventura)

ATTIVITÀ DIDATTICA RESIDENZIALE
Il nostro desiderio è di ospitare gli alunni (scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado) e i loro insegnanti, non solo per l'attività giornaliera ma anche per la serata e la notte. Le attività didattiche da scegliere sono numerose (vedi percorsi attività didattica giornaliera) e ben strutturate anche per la sera. La gita un giorno e una notte in fattoria si svolge con l'arrivo al mattino (accoglienza e prima attività), pranzo al sacco, attività pomeridiana, merenda (con prodotti dell'agriturismo), presa di possesso delle camere, cena (con prodotti dall'agriturismo), attività serale, buona notte. Il giorno successivo c'è il risveglio con colazione (con prodotti dall'agriturismo), attività del mattino, pranzo (con prodotti dall'agriturismo). Saluti e… partenza, alla prossima!

L'agriturismo svolge attività di ristorazione, pernottamento, accoglienza SOCIALE e DIDATTICA.

3. Cascina Basalganella *di Graziella Salari e Elena Garosi*

Via Bissona, 45 - Loc. Villa Cappella, 46040 Ceresara (MN)
Cell. 338.7352980 - garosi.elena@gmail.com - www.agriturismomantova.it

• Referente per l'attività didattica:
Psicologa ed esperta di attività assistite con animali, dott.ssa Elena Garosi

• Tariffe
- Percorsi didattici scuole: 8 € mezza giornata con uscita entro le ore 12:00, 10 € giornata intera.
- Centri rivolti a persone diversamente abili: percorsi con cucina e pranzo condiviso ad € 15 a persona e percorsi didattici di mezza giornata ad € 10 a persona.
- Feste di fine anno scolastiche e asili nido: €5 mezza giornata con visita guidata a persona (entro le ore 12); €7 con picnic ed uscita entro le 14.30.
- Prezzo per percorso con cucina €18 a persona e €10 per laboratorio.

• Periodo di disponibilità delle attività didattiche: tutto l'anno, previo accordo con l'azienda.

ATTIVITÀ DIDATTICHE
Ogni percorso scelto comprende la visita guidata dove daremo da mangiare ai molti animali presenti in fattoria e faremo un percorso alla scoperta dei vegetali presenti, gli alberi da frutto, l'orto e le erbe aromatiche. Tutte le proposte verranno adattate a seconda dell'età dei bambini.

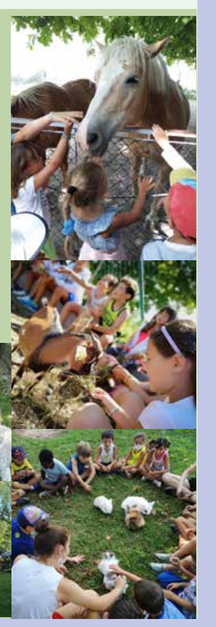
• Scrittura di un tempo con le piume e disegni con la terra: laboratorio storico e creativo utilizzando i materiali che la natura ci offre.

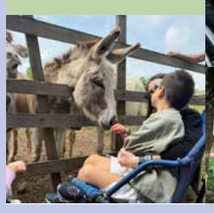
• Dalla spiga … al pane: ogni bambino osserverà i cereali che crescono nelle nostre zone, sperimenterà la macinatura e impasterà il proprio panino che porterà cotto a casa.

• 5 sensi per scoprire il mondo della fattoria: passeggiata in fattoria dove utilizzeremo tutti i nostri sensi e infine giocando con le erbe costruiremo un erbario o del sale aromatico.

• Laboratorio sul concetto delle regole: utilizzando la cartellonistica presente in fattoria, riscopriamo l'importanza delle regole per vivere bene insieme agli altri e inventiamone di nuove da portare a scuola

• Laboratorio con gli animali della fattoria: attraverso i giochi e i nostri 5 sensi incontriamo gli animali della fattoria e scopriamo le loro caratteristiche.





4. Fattoria didattica C'era un'APe *di Alice Perini*

Via Armando Diaz, 57 - 46037 - Nosedole di Roncoferraro (MN)
Cell. Alice 335.8253331
aliceperini@virgilio.it – www.agricolaperinialice.it

• Referenti per l'attività:
Alice Perini

• Tariffe
da 5 € a 13 € in base alle attività prescelte

• Periodo di disponibilità delle attività:
da metà Marzo a fine Ottobre

• Come si arriva: la fattoria didattica C'era un'A.Pe si trova a 18 km da Mantova.
Da A22 è possibile uscire a Mantova Nord (circa 15 km dalla fattoria didattica), tenere inizialmente per Nogara/Castel d'Ario e successivamente, superato il centro abitato di Stradella, tenere la destra per Roncoferraro.
Da A22 è altresì possibile uscire a Mantova Sud - Bagnolo San Vito – (circa 12 km dalla fattoria didattica). All'uscita tenere per Bagnolo San Vito/San Benedetto Po. Superato il centro abitato di Bagnolo San Vito, prima della strettoia del ponte di San Benedetto Po, svoltare a sinistra e seguire le indicazioni per Roncoferraro/Villimpenta.

•La mia storia: dal 2016 sto cercando di dare vita ad una piccola azienda agricola nella provincia di Mantova, nella quale coltivo piccoli frutti, erbe aromatiche, officinali, frutta e dove "allevo" api. È un'azienda di piccole dimensioni (circa 4 ha) nella quale l'attività agricola è, per scelta, molto diversificata. Vendita diretta in azienda, trasformazione in confetture e succhi di frutta e, ultima nata, l'agricosmesi, ovvero la realizzazione di prodotti per il benessere del corpo (e della mente) realizzati a partire dalle materie prime da noi coltivate.
Lealtà, passione, cura e rispetto per la natura sono i valori che mi hanno portano a questa scelta: una scelta di vita.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
I laboratori sono adattabili all'età dei partecipanti, modulati sulla base delle competenze acquisite; è possibile concordarli preventivamente con i docenti in riferimento al programma svolto in classe, così da approfondire "sul campo" e con la pratica ciò che è stato appreso (o verrà affrontato) nel corso dell'anno scolastico.

• APErcorso
Un percorso conoscitivo di base sul mondo delle api, insetto fondamentale per l'equilibrio della natura. I bambini entreranno in contatto con alcune delle nozioni relative alle api, alla loro vita, alle mansioni all'interno dell'alveare e ai prodotti del loro lavoro. Una scoperta dietro l'altra!! Con assaggio finale!

• HAbeeTAT
L'inglese e le api, per un approccio originale, curioso e multidisciplinare a questo tema.

• Il semaforo nel piatto
Si parte dalla convinzione che non ci sia un'età per iniziare a nutrirsi in modo sano; anche i più piccoli, quindi, possono intraprendere un percorso alimentare basato sul buon cibo, perché un'alimentazione corretta permette al nostro corpo di svilupparsi al meglio, essere più forte e difenderci dalle malattie.

• Indovina chi?
Una proposta adatta a tutti, per avvicinarsi al mondo delle erbe officinali e aromatiche. Un percorso conoscitivo sulla storia e sugli usi di queste erbe: tante curiosità, tanta creatività e, soprattutto, un olfatto da affinare, per indovinare chi ha quel profumo… Un laboratorio sensoriale a 360°.

Queste sono solo alcune delle nostre tante proposte: abbiamo iniziative dedicate al tema dell'ambiente e dell'ecosistema con i suoi equilibri, laboratori dedicati alla frutta e alla verdura di stagione. Offriamo percorsi studiati ad hoc e organizziamo giornate in cui è possibile conoscere da vicino alcune colture di nicchia, come ad esempio quella dello zafferano, coltivato in azienda.
• "Colori per natura!" – CENTRO ESTIVO IN FATTORIA DIDATTICA: per bambini dai 3 ai 10 anni. Periodo: dalla seconda settimana di Giugno a Ferragosto. Un viaggio per parlare di emozioni, colori e natura. Colori che mimetizzano, che attraggono, che affascinano e un percorso dove arte, natura e magia si fondono per regalare tanta meraviglia! Adatto a tutte le fasce d'età.

5. La frutteria *di Alynora*

Agriturismo Corte le Faraone di Salzani Sergio
Strada Casoncello, 3 - 46048 Roverbella (MN)
Tel. Sergio 348.5116650 - Eleonora 347.5505890 - E-mail: sergio.salzani@virgilio.it
Facebook: Agriturismo corte le faraone - Instagram: la_frutteria_di_Alynora

• Referente per l'attività didattica:
Eleonora Turina

• Tariffe
Laboratori da € 10,00 a € 12,00 con possibilità di merenda in aggiunta + 3,00 €

• Periodo di disponibilità delle attività didattiche: tutto l'anno.

• Come si arriva
Az. Agricola, avicola, ortofrutticola, vitivinicola e agrituristica situata a Roverbella ad un quarto d'ora da Mantova e ad un Km dalla ciclabile Mantova-Peschiera del Garda.

L'azienda conduce circa 8 ettari di terreno, tutti coltivati a frutteto. L'azienda ha aperto tutti i giorni il punto vendita a Roverbella ed è presente in alcuni mercati contadini del territorio mantovano. La passione della famiglia Salzani sta portando a conviviere bambini, ragazzi e famiglie nel fascinoso mondo dell'agricoltura pieno di sacrifici, ma tante soddisfazioni.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
Ogni percorso e laboratorio scelto comprende la visita guidata dal contadino Sergio agli animali e ai nostri frutteti. Tutte le proposte verranno adattate all'età dei bambini, alle necessità dei gruppi e in base ai programmi scolastici.

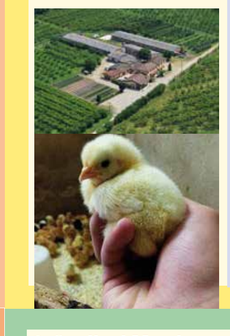
PER LE FAMIGLIE: S. Antonio Abate con benedizione di famiglie e animali, Una ciliegia tira l'altra, Tra gli alberi di pesco con le lanterne, Andiamo a vendemmiare, Vita da Ape. Info su Facebook e Instagram.

• La pigiatura dell'uva nera ***(Settembre /Ottobre)***
I bambini verranno portati nel vigneto: la pianta della vite, l'uva e il grappolo, si assaggerà in campo il frutto. Pigiatura dell'uva con i piedi all'interno di tinozze, uso di strumenti antichi, torchiatura e il mosto trasformato in sugolo.

• I frutti "brutti, ma buoni" dell'orto e del frutteto ***(Marzo/Ottobre)***
Raccolta in campo di frutta e/o verdura di stagione. Si conosceranno i benefici e le proprietà nutritive. Si procederà con l'estrazione del succo e la preparazione di confetture. Verrà spiegato che un frutto brutto può essere buono e che non solo la perfezione è sinonimo di bontà e di evitare sprechi di cibo nel piatto.

• Il mondo avicolo in un contesto rurale ***(Marzo/Ottobre)***
Il percorso didattico prevede di far entrare i bambini nel mondo avicolo, attraverso l'ascolto, la vista e il tatto si entrerà in contatto con gli animali del pollaio e della fattoria. Cosa mangiano, piume, penne, pelo e manto, i loro versi e tutte le caratteristiche associate alle famiglie.

• Il mondo dell'uovo amico ***(Marzo/Ottobre)***



Un alimento ricco di nutrienti per la crescita dei bambini e dei nostri ragazzi: è l'uovo.
Si andrà nel pollaio a raccogliere le uova, si spiegherà loro la differenza tra l'uovo fecondato e l'uovo destinato all'alimentazione. Gallo, gallina e pulcino, tante curiosità e i 1000 usi in cucina. Realizzeremo dolci, biscotti e mini crostatine che verranno cotti e assaggiati in condivisione.

• Chi semina raccoglie: piccolo ortolano si diventa! ***(Marzo/Giugno)***
Il seme è una riserva di vita e bisogna prendersene cura tutti i giorni, con costanza, fatica e sacrificio, ma tanta passione. Scopriremo le diverse tipologie di semini e li pianteremo in vaschette, per poi procedere con il trapianto delle versure per creare un orto didattico.

• Note:
Minimo 10 / massimo 60 bambini; Ampio parcheggio per autobus e auto; Spazi verdi disponibili per pic-nic; Servizi per disabili; Agri – compleanni e feste di chiusura scuola; Possibilità di merenda contadina; Laboratori di cucina con Alynora; Porticati e spazi al chiuso per le giornate piovose; AGRI-CAMP in frutteria (Giugno/Luglio/Agosto).

6. Corte Erbatici *di Francesca Lusvardi e Massimiliano Cazzaniga*

Strada Bocca Chiavica, 21 – 46010 Commessaggio (MN)
Cell. Francesca 333.7350107 – Cell. Massimiliano 333.7350108
agriturismocorterbatici@gmail.com – www.agriturismocorterbatici.it – Facebook Corte Erbatici Commessaggio

• Referente per l'attività:
Francesca Lusvardi

• Tariffe
€ 7,00 a persona - mezza giornata; €10,00 a persona - giornata intera; € 5,00 a persona - ingresso al parco; € 5,00 a persona - corso di cucina; € 12,00 cestino pranzo pic-nic bambino; € 15,00 cestino pranzo pic-nic adulto; € 6 cestino merenda pic-nic bambino/adulto

• Periodo di disponibilità delle attività:
dal 1 Marzo al 31 Ottobre

• Come si arriva
In auto: a 30 km dall'uscita autostradale (A22) Siamo a metà strada tra Mantova e Parma, a circa 25 km dalla città e 14 km da Sabbioneta. In prossimità del paese di Gazzuolo, prendere la statale per Viadana (sulla sinistra provenendo da Mantova). Dopo circa 4 km, in corrispondenza di un lampeggiante che segnala la presenza di una ciclabile, imboccare la piccola strada sulla sinistra. Avanti 300 metri, siamo la prima corte sulla destra.

Corte Erbatici è un'antica corte realizzata tra il XVI e il XVIII sec, immersa nel verde e collocata nel Parco Oglio Sud, nel cuore della Riserva integrale della Bogina, canale realizzato dai Gonzaga per rendere navigabile il tratto Sabbioneta – Mantova, ora corridoio di passaggio per uccelli migratori e stanziali. Siamo azienda biologica con produzione di frutta, piccoli frutti e ortaggi. La nostra prerogativa è la gestione naturale dei cavalli, che vivono liberi in branco. Essi sono scalzi (non ferrati) ed hanno a disposizione ampi spazi e un guado per rinfrescarsi liberamente. Questo metodo d'allevamento offre al cavallo libertà di movimento all'aria aperta e promuoviamo un metodo di addestramento alternativo assolutamente non traumatico, né coercitivo.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
• Conosciamo da vicino i cavalli: osserviamo gli animali e il loro ambiente naturale, come si rapportano tra loro, come giocano e si divertono a fare il bagno. Impariamo il loro linguaggio del corpo e come comunicano. Possibilità di messa in sella con istruttore qualificato (scuola infanzia e primaria).
Relazione uomo – cavallo: tutto ciò che va oltre il tradizionale cavalcare, ovvero istauriamo un rapporto di amicizia con questo straordinario animale, giochiamo con lui ed impariamo a condurlo con semplici movimenti del nostro corpo (scuola secondaria ed adulti).

• Gli amici della fattoria: osserviamo gli animali della corte, asinelli, pony, caprette e tante galline. Proponiamo un percorso sensoriale con gli asinelli Carlotta e Terenzio e i pony Ciko, Stella e Menta la pecora Bianca, la mucca Margherita con Bartolomeo (scuola infanzia e primaria).

• Scopriamo il vecchio pollaio, con tutti i suoi abitanti e costruiamo le "scalere", il giaciglio delle galline, raccogliendo materiale nel bosco (scuola infanzia e primaria)

• Dalla terra ai colori: storia dei pigmenti in polvere di origine vegetale. Impariamo ad utilizzare i pigmenti mescolandoli con leganti naturali, e coloriamo come nell'antichità (per tutti).

• Mettiamo le mani in pasta: corsi di cucina per bambini, utilizzando prodotti del territorio e di stagione.

• Passeggiata e ricerca: riconosciamo riconosciamo insieme le piante spontanee del Parco Oglio Sud, che crescono lungo i rivali e cogliamone i frutti, quali mirabelle, more di gelso, more di rovo, prugnoli… Passeggiamo lungo le vie dell'acqua alla scoperta del canale Bogina e della quercia secolare di 300 anni, in compagnia dei nostri amici equini.

PER GRUPPI E FAMIGLIE: possibilità di organizzare per il fine settimana, percorsi guidati in azienda, conoscenza degli animali e dei metodi di addestramento naturali

NOTE: *Consigliamo di indossare scarpe e abbigliamento comodo. Area pic nic, con possibilità di consumo del pranzo al sacco o cestini proposti dall'agriturismo. Accoglienza di CRED e GREST estivi. Nelle vicinanze: impianto idrovoro di San Matteo delle Chiaviche, chiavica del Riglio Ducale.*

7. Lamatrekking *- Ass. di promozione sociale*

Via Fichetto 30/B - Loc. Pedercini 46043 Castiglione d/S (MN)
Tel. 331.8009929
nicoletta.sissa23@gmail.com - www.escursioniconilama.it

• Referente per l'attività:
Nicoletta Sissa

• Tariffe
Da € 8,00 a partecipante per mezza giornata

• Periodo di disponibilità delle attività:
- Per le scolaresche: aprile, maggio, settembre e ottobre.
- Per le famiglie e gruppi: tutto l'anno, meteo permettendo.

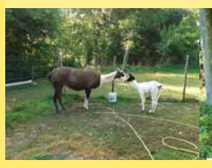
• Come si arriva
Ci troviamo a 3 Km dal centro storico di Castiglione d/S in Località Pedercini, facilmente raggiungibile attraverso la statale ss 567, oppure ci trovate su Google Maps.

ATTIVITÀ DIDATTICHE
Allevamento di alpaca e lama, sito nel Parco delle Colline Moreniche del Lago di Garda, unico nel suo genere in provincia di Mantova. Questi animali hanno un carattere socievole, sono docili e mansueti. Gli alpaca vengono allevati soprattutto per la loro pregiata fibra, mentre i lama per l'attività escursionistica ed entrambi sono ancora considerati animali da compagnia.
Questi animali non vanno cavalcati ma condotti attraverso un cordino e una cavezza, una semplice attività adatta a tutti che non richiede particolare allenamento. L'escursionismo con questi animali si è rivelato una nuova strategia educativa per coinvolgere i bambini e i ragazzi nelle attività a loro proposte.
Siamo disponibili a collaborare con i docenti per finalizzare le uscite all'attività didattica svolta in classe in quanto il territorio circostante offre molti spunti non solo in ambito naturalistico e quindi anche per l'educazione ambientale, ma anche nell'ambito storico- artistico.

I nostri percorsi
Sono tutti percorsi naturalistici di varia lunghezza che attraversano ambienti naturali come boschi cedui di collina, prati aridi, torbiere (aree umide) e campi coltivati offrendo scorci di notevole bellezza a pochi chilometri dal Lago di Garda.

I nostri laboratori
L'amica lana: una fibra naturale da imparare a conoscere attraverso laboratori, dove i bambini possono creare piccoli oggetti in feltro, lana cardata e filata.

Gite ed Escursioni
Nei vari weekend proponiamo visite all'allevamento, escursioni sui nostri percorsi in compagnia dei nostri animali mettendo anche a disposizione, per chi lo desidera, la nostra area pic-nic.



8. Az. Agr. Jenny Green *di Antonella Ziliani*

Via Castello, 25 – 26034 Piadena (CR)
Tel. 338.2402673
jennygreen.it@gmail.com – www.jennygreen.it

• Referente per l'attività:
Antonella Ziliani

• Tariffe
da 5,00 € a 7,00 €, in base al laboratorio

• Periodo di disponibilità delle attività:
da aprile a luglio solo il pomeriggio

• Numero partecipanti: max 60

• Come si arriva
- da Mantova, direzione Cremona poi, una volta a Piadena, uscire dal paese direzione Brescia;

- da Cremona, direzione Mantova poi, una volta a Piadena, uscire dal paese direzione Brescia;

Azienda agricola a vocazione vivaistica da tre generazioni, dal 2010 introduce la coltivazione di erbe aromatiche ed officinali, prevalentemente lavanda di differenti varietà ma anche ispopo officinale, alloro, elicriso, salvia Sclarea, melissa, maggiorana, menta e molto altro. La produzione è principalmente finalizzata alla distillazione di oli essenziali. Le operazioni di coltivazione seguono lo scandire delle stagioni e non vengono impiegati prodotti di sintesi per la cura delle piante, le operazioni di raccolta del materiale vegetale sono svolte manualmente così come la pulizia dalle malerbe. Nella coltivazione di aromatiche c'è davvero qualcosa di intrigante ed appassionante, legato non solo all'aspetto agronomico quanto all'aspetto dell'olfatto. L'idea che le piante, attraverso il loro profumo, ci permettano di migliorare il nostro modo di vivere ha convinto Antonella della bontà di questa idea, quella della distillazione per l'ottenimento degli oli essenziali ed idrolati.
L'azienda coltiva con metodo naturale ed è dotata di laboratorio di distillazione delle piante aromatiche.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI
- ERBARIO AROMATICO: attraverso la raccolta delle varie tipologie di piante aromatiche e officinali, riconoscimento visivo ed olfattivo e catalogazione di ogni essenza. Questo laboratorio è indicato per qualsiasi tipologia di scuola, dalla materna alle primarie e secondarie di primo e secondo grado. Costo: € 7, compreso materiale vegetale e didattico per la realizzazione dell'erbario.
- DEGUSTAZIONE OLFATTIVA DI OLI ESSENZIALI: comprendere le differenze olfattive riconoscendo le piante da cui si sono ottenute le essenze. Differenze olfattive tra idrolati e oli essenziali corrispondenti. A cosa servono gli oli essenziali e idrolati. Questo laboratorio è indicato per ogni tipo di scuola, ad eccezione dell'infanzia. Costo: € 5.
- STORIA DEGLI OLI ESSENZIALI: alla scoperta delle antiche radici degli oli essenziali dagli egizi ai giorni nostri e degustazione olfattiva di parti fresche di aromatiche e oli essenziali corrispondenti. Questo laboratorio è indicato dalle elementari alle superiori. Costo: € 6.

9. Cardinal Mendoza *di Stefano e Alessio Alberini*

Via 2 Palme, n. 5 - 46034 Borgoforte di Borgovirgilio (MN)
Tel. 0376.648512 - Cell. Stefano 335.5893557
stefanoalberini@virgilio.it - www.agriturismomantova.it

• Referente per l'attività:
Alessio Alberini

• Tariffe
Mezza giornata: € 5,00
Con merenda: € 8,00

• Periodo di disponibilità delle attività:
tutto l'anno

• Come si arriva
- Uscita A22 Mantova Sud: direzione Suzzara/Reggio Emilia. A Borgoforte seguire le indicazioni.

- Uscita A22 Pegognaga: direzione Mantova fino a Borgoforte.

La corte agricola, edificata ai primi del Novecento, assiste per quasi un secolo alle vicissitudini di tre generazioni: osserva il lavoro nei campi, offre ricovero alle mucche, al foraggio e alla legna per la stufa, ma soprattutto è la casa delle persone che vi abitano, proprietari e salariati e delle loro numerose famiglie. Poi, d'un tratto, più nulla: il progresso ha fermato quel meccanismo sino ad allora perfetto. Stefano ed Alessio hanno fatto rivivere il vecchio casale ristrutturandolo nel rispetto dell'architettura della Pianura Padana, con lo scopo di riavvicinare soprattutto i bambini ai lavori e alle tradizioni di un tempo, così familiari ai loro nonni ma ormai sconosciuti ai più piccini.

L'agriturismo Cardinal Mendoza accoglie alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado per la realizzazione di attività didattiche, all'occorrenza in ambienti coperti ed attrezzati.

ATTIVITÀ RICREATIVO-CULTURALI

• L'agricoltura attraverso i suoi strumenti
Passeggiando per la corte si possono vedere molti attrezzi agricoli antichi e moderni, che servono per il lavoro nei campi. I ragazzi potranno in questo modo rendersi conto di come avvengono i lavori agricoli e verrà loro illustrato come funzionano trattore, aratro, motofalciatrice, rastrello, zappa, badile e quant'altro.

• Il museo contadino
La vecchia stalla restaurata ospita antichi attrezzi e i macchinari usati in passato in agricoltura. Al piano superiore l'abitazione è arredata con gli oggetti di uso quotidiano di un tempo per illustrare ai visitatori lo stile di vita tipico delle nostre campagne prima del massiccio avvento tecnologico. Uno spuntino a base di prodotti del territorio (salumi, pane fresco, bevande ecc…) completerà la visita.

• Conosciamo da vicino i porcellini
I ragazzi hanno la possibilità di accarezzare i maialini e imparare a distinguere i cereali (mais, orzo, frumento, ecc..) usati per l'alimentazione zootecnica.

10. La Rovere *di Maria Rosa Lazzarini*

Strada Contrargine sud, 28 - 46010 Cesole di Marcaria (MN)
Tel. 0376.968019 - Cell. Maria Rosa 349.6954282
info@agriturismolarovere.it - www.agriturismolarovere.it - www.agriturismomantova.it

• Referente per l'attività didattica:
Maria Rosa Lazzarini

• Tariffe
Dai € 13,00 in funzione dell'attività scelta.

• Periodo di disponibilità delle attività didattiche: da aprile a ottobre.

• Come si arriva
Dalla A22: uscita Mantova Nord, superare Mantova in direzione S. Silvestro, Buscoldo, Cesole, oppure dall'uscita Pegognaga, proseguire per Suzzara, Borgoforte, Scorzarolo, Cesole. Dalla A1-uscita Cremona, proseguire verso Mantova fino a Bozzolo. Proseguire per S. Michele, Campitello, Cesole.

La Rovere è una piccola e armoniosa fattoria imm